

Podle čl. 7 odst. 3, 4 a 5 zákona o hygieně potravin a mikrobiologických kritériích pro potraviny (Úřední věstník Chorvatské republiky, č. 83/22) ministr zemědělství, lesnictví a rybolovu, s předchozím souhlasem vrchního státního inspektora, vydává následující

VYHLÁŠKU O OPATŘENÍCH PRO PŘIZPŮSOBENÍ POŽADAVKŮM PŘEDPISŮ TÝKAJÍCÍCH SE POTRAVIN ŽIVOČIŠNÉHO PŮVODU

Kapitola I

OBEČNÁ USTANOVENÍ

Předmět

Článek 1

Tato vyhláška stanoví za účelem přizpůsobení požadavkům předpisů Evropské unie týkajících se potravin živočišného původu opatření, jejichž cílem je:

- předepisování specifických požadavků na konstrukci, design a vybavení provozoven, které provozují potraviny živočišného původu a které podléhají schválení (dále jen „schválené provozovny“), a schválených malokapacitních provozoven;
- umožnění dalšího používání tradičních metod v kterékoli fázi výroby, zpracování nebo distribuce potravin živočišného původu;
- usnadnění obchodních operací v regionech, které podléhají zvláštním zeměpisným omezením.

Článek 2

Tato vyhláška zajišťuje provádění ustanovení:

- čl. 10 odst. 3 a 8 nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 853/2004 ze dne 29. dubna 2004, kterým se stanoví zvláštní hygienická pravidla pro potraviny živočišného původu (Úř. věst. L 139, 30.4.2004), naposledy pozměněné nařízením Komise v přenesené pravomoci (EU) 2022/2258 ze dne 9. září 2022, kterým se mění a opravuje příloha III nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 853/2004 o zvláštních hygienických požadavcích na potraviny živočišného původu, pokud jde o produkty rybolovu, vejce a některé vysoce rafinované produkty, a kterým se mění nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2019/624, pokud jde o některé mlže (Úř. věst. L 299/5, 18.11.2022) (dále jen: nařízení (ES) č. 853/2004);
- čl. 13 odst. 3 nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004 ze dne 29. dubna 2004 o hygieně potravin (Úř. věst. L 139, 30.4.2004), ve znění pozdějších předpisů, naposledy pozměněného nařízením (EU) 2021/382 ze dne 3. března 2021, kterým se mění přílohy nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004 o hygieně potravin, pokud jde o řízení potravinových alergenů, přerozdělování potravin a kulturu bezpečnosti potravin (Úř. věst. L 74, 4.3.2021) (dále jen: nařízení (ES) č. 852/2004);
- článku 7 nařízení Komise (ES) č. 2074/2005 ze dne 5. prosince 2005, kterým se stanoví prováděcí opatření pro některé výrobky podle nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 853/2004 a pro

organizaci úředních kontrol podle nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 854/2004 a (ES) č. 882/2004, kterým se stanoví odchylka od nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004 a kterým se mění nařízení (ES) č. 853/2004 a (ES) č. 854/2004 (Úř. věst. L 338, 22.12.2005), naposledy pozměněné prováděcím nařízením Komise (EU) 2019/1139 ze dne 3. července 2019, kterým se mění nařízení (ES) č. 2074/2005, pokud jde o úřední kontroly potravin živočišného původu v souvislosti s požadavky na informace o potravinovém řetězci a na produkty rybolovu a s odkazy na uznané testovací metody pro mořské biotoxiny a testovací metody pro syrové mléko a tepelně ošetřené kravské mléko (Úř. věst. L 180, 4.7.2019) (dále jen: nařízení (ES) č. 2074/2005), a

— článků 13 a 15 prováděcího nařízení Komise (EU) 2019/627, kterým se stanoví jednotná praktická opatření pro provádění úředních kontrol produktů živočišného původu určených k lidské spotřebě v souladu s nařízením Evropského parlamentu a Rady (EU) 2017/625 a kterým se mění nařízení Komise (ES) č. 2074/2005, pokud jde o úřední kontroly (Úř. věst. L 131/51, 17.5.2019), naposledy pozměněné prováděcím nařízením Komise (EU) 2022/2503 ze dne 19. prosince 2022, kterým se mění a opravuje prováděcí nařízení (EU) 2019/627 o praktických opatřeních pro provádění úředních kontrol živých mlžů a produktů rybolovu nebo úředních kontrol týkajících se UV záření (Úř. věst. L 325/58, 20.12.2022) (dále jen: „nařízení (EC) 2019/627“).

Článek 3

Tato vyhláška byla oznámena v souladu s postupem stanoveným ve směrnici Evropského parlamentu a Rady (EU) 2015/1535 ze dne 9. září 2015, o postupu při poskytování informací v oblasti technických předpisů a předpisů pro služby informační společnosti (Úř. věst. L 241, 17.9.2015, s. 1).

Oblast působnosti

Článek 4

(1) Ustanovení této vyhlášky se vztahují na provozovatele potravinářských podniků působící ve schválených zařízeních takto:

— ustanovení kapitoly II této vyhlášky se vztahují na provozovatele potravinářských podniků působící ve schválených zařízeních na zpracování mléka, která se nacházejí v oblastech se zvláštními zeměpisnými omezeními, a na dokumentaci středisek pro expedici živých mlžů;

— ustanovení kapitoly III této vyhlášky se vztahují na provozovatele potravinářských podniků, kteří působí v následujících schválených zařízeních:

1. malokapacitní zařízení pro porážku kopytníků a farmové zvěře a pro bourání masa kopytníků a farmové zvěře (dále jen „malá jatka na kopytníky a farmovou zvěř“);
2. malokapacitní zařízení pro porážku drůbeže a zajícovců a bourání masa drůbeže a zajícovců (dále jen „malá jatka drůbeže a zajícovců“);
3. malokapacitní zařízení na zpracování zvěřiny a bourání zvěřiny;
4. mobilní jatka;
5. malokapacitní zařízení na bourání masa kopytníků, drůbeže, zajícovců, zvěře a/nebo farmové zvěře;
6. malokapacitní zařízení na výrobu mletého masa, masných polotovarů a strojně odděleného masa;
7. malokapacitní expediční střediska pro živé mlže umístěná na palubách plavidel;
8. malokapacitní střediska pro expedici živých mlžů nacházející se na pobřeží;
9. malokapacitní centra pro čištění živých mlžů;
10. malokapacitní skladovací zařízení pro čerstvé produkty rybolovu;

11. malokapacitní zařízení na zpracování masa a/nebo produktů rybolovu;
12. malokapacitní zařízení na zpracování mléka a malokapacitní sběrný mléka;
13. malokapacitní balírny vajec a malokapacitní závody na zpracování vajec;
14. malokapacitní zařízení na zpracování hlemýžďů a žab;
15. malokapacitní zařízení na výrobu tavených živočišných tuků a škvarků;
16. zařízení pro výrobu tradičních výrobků nebo používání tradičních výrobních metod.

Článek 5

(1) Při schvalování provozovny pro provozování více činností podléhajících schválení podle předpisu upravujícího úřední kontroly, pokud je jedna z činností schválena s adaptačními opatřeními stanovenými touto vyhláškou, musí být všechny ostatní činnosti rovněž schváleny v souladu s adaptačními opatřeními z této vyhlášky, tj. provozovna jako celek je schválena jako zařízení s malou kapacitou.

(2) V zařízeních, kde se provádí více činností uvedených v čl. 4 odst. 1 bodě 2, bodech 5, 6, 8, 9, 10, 11 a 15 této vyhlášky, nesmí celkové množství vstupních surovin překročit 5 000 kilogramů týdně.

Slovník

Článek 6

Pro účely této vyhlášky se použijí následující pojmy:

1. „malá jatka kopytníků a farmové zvěře“ – zařízení pro porážku kopytníků a farmové zvěře s porážkovou kapacitou nepřesahující 20 velkých dobytčích jednotek týdně a celkovou porážkovou kapacitou nepřesahující 1 000 velkých dobytčích jednotek ročně;
2. „malá jatka drůbeže a zajícovců“ – zařízení na porážku drůbeže a zajícovců s porážkovou kapacitou do 12 500 kusů zvířat měsíčně, vypočtenou takto:
 - a) kuřata, slepice, pernatá zvěř ve farmovém chovu tvoří 1 jednotku;
 - b) kachny tvoří 2 jednotky;
 - c) krůty, husy a zajícovci tvoří 3 jednotky;
 - d) ostatní drůbež představuje po 1 jednotce.
3. „malokapacitní zařízení na zpracování drobné volně žijící zvěře“ – zařízení na zpracování drobné volně žijící zvěře s kapacitou zpracování do 12 500 kusů za měsíc, která se vypočítá takto:
 - a) divoká pernatá zvěř tvoří 1 jednotku;
 - b) zajícovci tvoří 3 jednotky.
4. „malokapacitní zařízení na zpracování velké volně žijící zvěře“ – zařízení na zpracování volně žijící zvěře s kapacitou zpracování do 20 velkých dobytčích jednotek týdně a s celkovou kapacitou zpracování do 1 000 velkých dobytčích jednotek ročně;
5. „příslušný orgán“ – ministerstvo zemědělství, lesnictví a rybolovu;-
6. „malokapacitní zařízení na zpracování mléka“ – zařízení na zpracování mléka, jehož vstupní surovina nepřesahuje 10 000 litrů mléka denně;
7. „malokapacitní zařízení na zpracování masa a/nebo produktů rybolovu“ – zařízení na zpracování masa a/nebo produktů rybolovu, jehož vstupní surovina nepřesahuje 5 000 kilogramů masa nebo produktů rybolovu týdně;
8. „malokapacitní expediční středisko živých mlžů nacházející se na palubě plavidel“ – vodní plavidlo určené k expedici živých mlžů z hospodářství téhož provozovatele potravinářského podniku nebo ze sledované produkční oblasti, pro kterou má provozovatel povolení ke sběru, s kapacitou do 1 000 kg živých mlžů denně;
9. „oprávněná osoba“ – oprávněný veterinární lékař pověřeného subjektu nebo veterinární inspektor;

10. „mobilní jatka“ – upravené vozidlo nebo mobilní zařízení pro porážku drůbeže a zajícovců nebo domácích kopytníků a farmové zvěře;
11. „malokapacitní balárna vajec“ – balárna vajec, kde se ročně zabalí až 3 000 000 vajec;
12. „oblasti se zvláštními zeměpisnými omezeními“ – ostrovy, které nejsou spojeny mosty s pevninou Chorvatské republiky, a horské oblasti vymezené zvláštním nařízením o horských oblastech;
13. „malokapacitní zařízení na zpracování vajec“ – zařízení zpracovávající do 3 000 000 vajec ročně;
14. „malokapacitní zařízení na zpracování hlemýžďů a žab“ – zařízení zpracovávající do 10 000 kilogramů hlemýžďů nebo žab ročně;
15. „malokapacitní zařízení na výrobu tavených živočišných tuků a škvarků“ – zařízení na výrobu tavených živočišných tuků a škvarků, jehož vstupní surovina nepřesahuje 5 000 kilogramů týdně;
16. „malokapacitní sběrna mléka“ – zařízení, které shromažďuje mléko od dvou nebo více producentů v rámci systému nákupu od jednoho zařízení schváleného pro zpracování mléka;
17. „malokapacitní zařízení na bourání masa kopytníků, drůbeže, zajícovců, zvěře a farmové zvěře“ – zařízení, kde se týdně bourá do 5 000 kg masa kopytníků, drůbeže, zajícovců, zvěře a farmové zvěře;
18. „malokapacitní zařízení na výrobu mletého masa, masných polotovarů a strojně odděleného masa“ – zařízení vyrábějící mleté maso, masné polotovary a strojně oddělené maso, jehož vstupní surovina nepřesahuje 5 000 kilogramů týdně;
19. „malokapacitní skladovací zařízení pro čerstvé produkty rybolovu“ – zařízení pro skladování až 5 000 kilogramů čerstvých produktů rybolovu týdně;
20. „malokapacitní expediční středisko živých mlžů na pobřeží“ – zařízení pro expedici živých mlžů s kapacitou expedice do 5 000 kg živých mlžů týdně;
21. „centrum pro čištění živých mlžů“ – zařízení pro čištění až 5 000 kg živých mlžů týdně;
22. „velká dobytčí jednotka“ – podle čl. 13 odst. 3 nařízení (EU) 2019/627 a čl. 17 odst. 6 nařízení (ES) č. 1099/2009 živočišná jednotka, která umožňuje agregaci různých kategorií zvířat pro účely srovnání za použití následujících přepočítacích koeficientů:

Kategorie zvířat	Koeficient	1 velká dobytčí jednotka
Dospělý skot	1	1
Ostatní skot	0,5	2
Koňovití	1	1
Ovce a kozy, malí jeleni (<i>Cervidae</i>)	0,05	20
Jehněata, kůzlata, selata do 15 kg	0,05	20
Živá prasata o hmotnosti nad 100 kg	0,2	5
Ostatní prasata	0,15	7
Velká zvěř	0,2	5

23. „dospělý skot“ – skot o hmotnosti 300 kg nebo více

Článek 7

Pojmy použité v této vyhlášce, které jsou specifické pro pohlaví, se vztahují stejně na mužské i ženské pohlaví.

Kapitola II

PŘÍZPŮSOBENÍ POŽADAVKŮ NA ZAŘÍZENÍ NA ZPRACOVÁNÍ MLÉKA NACHÁZEJÍCÍ SE V OBLASTECH SE ZVLÁŠTNÍMI ZEMĚPISNÝMI OMEZENÍMI A NA EXPEDIČNÍ STŘEDISKA PRO ŽIVÉ MLŽE

Řízení požadavků na výrobu sýrů ve schválených zařízeních nacházejících se v regionech se zvláštními zeměpisnými omezeními

Článek 8

Zařízení na zpracování mléka nacházející se v regionech se zvláštními zeměpisnými omezeními, která vyrábějí sýry s dobou zrání delší než 60 dní, musí splňovat následující požadavky:

— pokud nelze zajistit kontrolu syrového mléka z hlediska somatických buněk a celkového počtu mikroorganismů nebo pokud mléko nesplňuje požadavky stanovené v příloze III oddílu IX kapitole I bodu 3 nařízení (ES) č. 853/2004, pokud jde o somatické buňky a celkový počet mikroorganismů, mohou být výrobky uvedeny na trh k veřejné spotřebě, pokud mléko:

1. nevykazuje žádné viditelné změny a

2. bylo dříve podrobeno testu na mastitidu, který neměl pozitivní výsledek;

— v souvislosti s ustanoveními přílohy II kapitoly I nařízení (ES) č. 852/2004 musí být v zařízení na zpracování mléka zajištěny tyto podmínky:

1. jedno umyvadlo, které lze používat k mytí potravin, vybavení a rukou za předpokladu, že byla přijata opatření k zabránění kontaminace potravin;

2. potraviny nejsou přímo ani nepřímo vystaveny odpadní vodě;

— v souvislosti s ustanoveními přílohy II kapitoly VII bodu 1 nařízení (ES) č. 852/2004 musí být v zařízení na zpracování mléka zajištěno dostatečné množství vody, které musí být testováno tak, aby splňovalo požadavky v souladu s předpisem upravujícím vodu určenou k lidské spotřebě při nejnižší frekvenci.

Řízení požadavků platných pro všeobecná kritéria k uvádění živých mlžů na trh

Článek 9

(1) Příslušný orgán, který dohlíží na sběr živých mlžů, expediční střediska, střediska pro čištění, sádkovací oblasti a zařízení pro zpracování živých mlžů provozovaná jedním provozovatelem potravinářského podniku, může na žádost provozovatele potravinářského podniku povolit v jednotlivých případech individuální odchylky týkající se registračních dokumentů uvedených v příloze III oddílu VII kapitole I, bod 3 nařízení (ES) č. 853/2004, pokud provozovatel potravinářského podniku může zajistit splnění požadavků na sledovatelnost podle článku 18 nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 178/2002 ze dne 28. ledna 2002, kterým se stanoví obecné zásady a požadavky potravinového práva, zřizuje se Evropský úřad pro bezpečnost potravin a stanoví postupy týkající se bezpečnosti potravin (Úř. věst. L 31, 1.2.2002, ve znění pozdějších předpisů) jiným způsobem.

(2) Pro povolení uvedené v odstavci 1 tohoto článku musí provozovatel potravinářského podniku předložit příslušnému orgánu žádost obsahující alespoň tyto informace:

— schválené zařízení;

— registrované farmy, pro které má licenci pro akvakulturu;

— prohlášení, že jsou pod kontrolou téhož provozovatele potravinářského podniku.

(3) Údaje o vydaných povoleních vede příslušný orgán v rejstříku schválených zařízení, která pracují s potravinami živočišného původu.

Kapitola III

PŘÍZPŮSOBNÉ POŽADAVKY NA SCHVÁLENÉ MALOKAPACITNÍ ZAŘÍZENÍ A ZAŘÍZENÍ POUŽÍVAJÍCÍ TRADIČNÍ METODY VÝROBY A VÝROBY TRADIČNÍCH PRODUKTŮ

Přizpůsobení požadavků na malokapacitní jateční zařízení

Článek 10

(1) Malá jatka kopytníků a farmové zvěře a malá jatka drůbeže a zajícovců, která podléhají příslušnému písemnému postupu:

— mohou používat jednu šatnu pro zaměstnance zaměstnané v tzv. čisté a nečisté části podniku za předpokladu, že ve výrobní části podniku nemají více než 5 zaměstnanců;

— pokud není k dispozici místnost pro pověřenou osobu, musí být pro potřeby pověřené osoby zajištěn odpovídající prostor pro převlékání v místnosti uvedené v písmenu a) tohoto odstavce a odpovídající prostor v jatečním zařízení se stolem, židlí a uzamykatelnou skříňkou;

— zařízení pro příjem a dočasné skladování jatečných zvířat podle přílohy III oddílu I kapitoly II bodu 1 písm. a) a přílohy III oddílu II kapitoly II bodu 1 nařízení (ES) č. 853/2004 nemusí být k dispozici, pokud se porážka zvířat uskuteční ihned po jejich příchodu do zařízení, aniž jsou dotčena ustanovení právních předpisů o dobrých životních podmínkách zvířat;

— není nutné zajistit oddělený prostor pro nemocná zvířata a zvířata podezřelá z nákazy, pokud se použije vhodný písemný postup porážky, který popisuje zacházení s nemocnými zvířaty a zvířaty podezřelými z nákazy, aniž by byla dotčena hygiena a bezpečnost potravin;

— není nutné zajistit na jatkách samostatný prostor s odpovídajícím vybavením pro čištění, mytí a dezinfekci prostředků pro přepravu zvířat uvedených v příloze III oddílu I kapitole II bodu 6 a příloze III oddílu II kapitole II bodu 6 nařízení (ES) č. 853/2004, pokud jsou úředně schválená místa pro čištění, mytí a dezinfekci prostředků pro přepravu zvířat ve vzdálenosti nejvýše 20 km;

— vyprazdňování a čištění žaludků a střev může být prováděno v prostoru pro porážku zvířat a/nebo bourání masa po porážce, pokud se v prostoru již nenachází žádná jatečně upravená těla/maso poražených zvířat; kromě toho musí být prostor pro porážku a/nebo porcování před každým použitím důkladně omyt a v případě potřeby vydezinfikován;

— bourání masa v prostorách, kde se provádí porážka a bourání, je povoleno za předpokladu, že porážka a bourání jsou časově odděleny a že po porážce a před bouráním bylo provedeno důkladné čištění a dezinfekce; v tomto případě nesmí kapacita bourání překročit 250 tun masa ročně.

(2) Na malých jatkách pro kopytníky a farmovou zvěř, kde se porážejí zvířata, ~~která pocházejí z Chorvatské republiky nebo byla v Chorvatské republice chována déle než tři měsíce,~~ se porážka provede nejpozději do 21 dnů od dodání zvířat za předpokladu, že během této doby neopustila prostory pro příjem a dočasné umístění zvířat na jatkách a že nebyly ohroženy dobré životní podmínky, pokud jde o ustájení, krmení a zacházení se zvířaty, ani jejich zdraví, a zdraví zvířat.

(3) Aniž jsou dotčena ustanovení odstavce 2 tohoto článku, pokud zvířata určená k porážce pocházejí z ochranných pásem a pásem dozoru a z pásem nákazy stanovených v souladu s předpisy upravujícími ochranu zdraví zvířat, musí být zvířata poražena neprodleně, nejpozději do 72 hodin po příchodu na jatka.

(4) Na malých jatkách drůbeže a zajícovců lze vykuchávání a další zpracování jatečně upravených těl drůbeže a zajícovců provádět ve stejné místnosti jako opaření a oškubání za předpokladu, že vykuchávání a oškubání jsou od sebe dostatečně vzdáleny a vhodně fyzicky odděleny, aby se zabránilo kontaminaci potravin.

(5) Na malých jatkách drůbeže a zajícovců může příslušný veterinární inspektor na žádost provozovatele potravinářského podniku v jednotlivých případech povolit, aby se vykuchávání a další zpracování jatečně upravených těl drůbeže a zajícovců provádělo ve stejném prostoru, kde se provádí opaření a oškubání drůbeže, pokud jsou opaření a oškubání časově odděleny a pokud jsou prostory mezi těmito postupy důkladně umyty a dezinfikovány.

(6) Zadržaná a zdravá jatečně upravená těla/maso lze skladovat v chladicí místnosti/komoře za předpokladu, že jsou splněny následující podmínky:

- prostor určený pro zadržaná jatečně upravená těla/maso je zřetelně označen a uzamykatelný;
- důvodem zadržení není podezření na infekční onemocnění;
- je zabráněno kontaminaci jiného masa.

Článek 11

(1) Nepřetržitá přítomnost pověřené osoby během porážky nebo zpracování se nevyžaduje na malých jatkách pro kopytníky a zvěř ve farmovém chovu, v malokapacitních zařízeních pro zpracování velké volně žijící zvěře, která provádějí pomalý technologický postup a která porážejí nejvýše 5 velkých dobytčích jednotek denně, nebo na malých jatkách pro drůbež a zajícovce, která porážejí nejvýše 500 kusů drůbeže nebo zajícovců, a v malokapacitních zařízeních pro zpracování malé volně žijící zvěře, která zpracovávají nejvýše 500 kusů malé volně žijící zvěře denně, pokud jsou splněny následující podmínky:

- pokud oprávněná osoba nezjistila případy nesouladu během prohlídek *ante-mortem*;
- pokud v případě volně žijící zvěře pověřená osoba provádějící prvotní prohlídku zvěře nezjistila případy nesouladu při první prohlídce zvěře po porážce;
- pokud je prohlídka *post-mortem* provedena nejpozději 24 hodin po porážce prvního zvířete nebo po příchodu jatečně upraveného těla usmrčené zvěře do zařízení;
- pokud je v případě kopytníků, farmové a usmrčené zvěře zajištěna jasná sledovatelnost všech částí jatečně upraveného těla a orgánů, včetně všech jedlých a nepoživatelných vedlejších produktů z porážky u každého jednotlivého zvířete, které podléhá prohlídce *post-mortem*;
- pokud je v případě kopytníků, farmové a usmrčené velké divoké zvěře zajištěn dostatečný prostor pro skladování všech částí jatečně upraveného těla a orgánů každého jednotlivého zvířete, které podléhá prohlídce *post-mortem*.

(2) Aniž je dotčeno ustanovení odst. 1 bodu 5 tohoto článku, pokud se *postmortální* prohlídka kopytníků a farmové zvěře na malých jatkách a v zařízeních s malou kapacitou pro zpracování velké volně žijící zvěře provádí 6 nebo více hodin po porážce prvního zvířete nebo příchodu jatečně upraveného těla usmrčené velké zvěře do zařízení, jedlé droby se nepoužívají k lidské spotřebě.

(3) Na malých jatkách kopytníků a farmové zvěře, v malokapacitních zařízeních na zpracování malé a velké volně žijící zvěře a na malých jatkách drůbeže a zajícovců, které se vyznačují nepravidelnou dynamikou porážek, musí provozovatel potravinářského podniku písemně (e-mailem) oznámit příslušné pověřené osobě nejméně 48 hodin před zahájením porážky plánovaný počet, druh a kategorii zvířat určených k porážce a nejméně 24 hodin před porážkou nahlásit prostřednictvím předepsané aplikace celkový počet zvířat určených k porážce.

(4) Provozovatel potravinářského podniku zajistí, aby všechna zvířata určená k porážce v souladu s odstavcem 3 tohoto článku byla současně k dispozici pro prohlídku *ante-mortem*.

Přizpůsobení požadavků na mobilní jatka

Článek 12

(1) Mobilní jatka mohou provádět schválené činnosti, pokud splňují podmínky uvedené v tomto článku a pokud jsou splněny podmínky uvedené v předpisech upravujících hygienu potravin a dobré životní podmínky zvířat.

(2) Nejméně 3 dny před zahájením porážky musí provozovatel potravinářského podniku informovat oprávněnou osobu o místě a čase porážky zvířat na mobilních jatkách, aby příslušná osoba mohla zajistit *ante-mortem* a *post-mortem* prohlídky zvířat / jatečně upravených těl a předepsané zkoušky masa a orgánů.

(3) Provozovatel potravinářského podniku oznámí porážku nejméně 48 hodin před zahájením porážky zadáním informací do příslušné počítačové aplikace.

(4) Prohlídky *ante-mortem* zvířat mohou být prováděny v hospodářství jejich původu nejpozději 24 hodin před porážkou nebo při příjezdu na mobilní jatka.

(5) Prohlídky *post-mortem* jatečně upravených těl a orgánů se provádějí v souladu s ustanoveními potravinářských předpisů.

(6) Mobilní jatka nemusí mít zařízení pro příjem a dočasné skladování jatečných zvířat podle přílohy III oddílu I kapitoly II bodu 1 písm. a) nařízení (ES) č. 853/2004.

(7) Mobilní jatka musí být navržena tak, aby v nich bylo možné provádět následující činnosti:

- znehybnění, omračování a porážení zvířat;
- stahování kůže nebo odstraňování chlupů nebo peří;
- zpracování jatečně upravených těl a orgánů;
- prohlídka *post-mortem* jatečně upravených těl a orgánů;
- chlazení jatečně upravených těl; a musí mít také
- oddělený prostor pro převlékání a hygienu zaměstnanců.

(8) Razítka zdravotní nezávadnosti jsou umístěna v uzamykatelné části mobilních jatek; po označení jatečně upravených těl je příslušná oprávněná osoba vrátí do určené sekce a zajistí, aby k razítkům měly přístup pouze oprávněné osoby.

(9) Další porážka může být provedena pouze tehdy, pokud není poškozena plomba, která byla dříve připevněna na část uvedenou v odstavci 8 tohoto článku.

Přizpůsobení požadavků na zařízení používající tradiční výrobní metody nebo vyrábějící tradiční produkty

Článek 13

(1) Dělení domácích prasat starších než 5 týdnů na jatkách před dodáním není povinné, pokud:

- výsledky *ante-mortem* a *postmortem* prohlídek jsou uspokojivé;

— prasata nejsou starší než 4 měsíce.

(2) Na žádost provozovatele potravinářského podniku může oprávněná osoba povolit, aby jatečně upravená těla skotu, která nejsou starší než 12 měsíců, nebyla dělena na poloviny, pokud je to řádně odůvodněno a pokud se jedná o zvláštní příležitost.

(3) Pokud prohlídka jatečně upravených těl vyvolá podezření na přítomnost možného nebezpečí, prohlídka *post-mortem* se provede v souladu s ustanoveními článku 12 prováděcího nařízení Komise (EU) 2019/627.

(4) Pokud nejsou ohroženy zájmy veřejného zdraví a není ohroženo dodržování hygienických požadavků na potraviny, je povolena výroba potravin živočišného původu s tradičními vlastnostmi:

— v zařízeních vyrobených z přírodních materiálů nezbytných pro specifické vlastnosti výrobku a/nebo

— s úpravou čisticích a dezinfekčních opatření v zařízeních s ohledem na přirozené výrobní podmínky (specifická okolní flóra);

— používání zařízení a nástrojů ve všech fázích výroby a balení z přírodních materiálů, které jsou nezbytné pro tradiční vlastnosti výrobku.

(5) Provozovatel potravinářského podniku předloží příslušnému orgánu žádost o povolení využít možnosti uvedené v odstavci 4 tohoto článku a žádost musí obsahovat tyto informace:

— název produktu;

— zeměpisný původ;

— popis produktu, technologického výrobního procesu a podmínek skladování a zrání;

— materiály, zařízení a nástroje používané k výrobě produktu;

— popis zařízení nebo výrobních prostor a podmínek skladování a zrání;

— historie a tradiční aspekty produktu a/nebo produkce;

— jakékoli další informace, které provozovatel potravinářského podniku považuje za důležité.

(6) Příslušný orgán posoudí žádost a poskytnuté informace a v případě kladného posouzení, zapíše název výrobku do národního seznamu výrobků s tradičními vlastnostmi Chorvatské republiky s poznámkou o způsobu výroby a provozovně zapsané v rejstříku schválených potravinářských podniků živočišného původu.

(7) Příslušný orgán vede a aktualizuje seznam národních tradičních výrobků vypracovaný v souladu s ustanoveními tohoto nařízení a informuje Evropskou komisi a členské státy o adaptačních opatřeních, výrobcích a zařízeních vyrábějících tyto výrobky.

Přizpůsobení požadavků pro jiná malokapacitní zařízení

Článek 14

V malokapacitních zařízeních uvedených v čl. 4 odst. 1 bodě 2, s výjimkou zařízení uvedených v bodech 1, 2, 3 a 4 této vyhlášky, pokud není ohrožen zájem na ochraně veřejného zdraví a není ohroženo dodržování hygienických požadavků, je povoleno uplatňovat následující podmínky:

— provádění různých technologických fází výroby a/nebo výroby různých výrobků v jedné místnosti za předpokladu, že jsou tyto fáze výroby časově odděleny a že je místnost mezi jednotlivými fázemi řádně vyčištěna a v případě potřeby umyta a vydezinfikována;

— skladování surovin, hotových výrobků a zadržených výrobků může probíhat ve stejné místnosti s odpovídajícím prostorovým oddělením tak, aby se zabránilo možné kontaminaci, a za předpokladu, že hotové a zadržené výrobky jsou zabalené, uzavřené a zřetelně označené;

— šatny a hygienické prostory pro pracovníky, skladovací prostory pro obaly a prostory pro čištění a dezinfekci provozovny mohou být umístěny odděleně od pracovního prostoru, pokud se nacházejí v areálu provozovny, za předpokladu, že pracovníci mají samostatný vstup do provozovny s předsínkou, kde je možné provádět dezinfekci obuvi a hygienické mytí rukou;

— vstup/výstup pracovníků musí být oddělen od vstupu/výstupu surovin, hotových výrobků a nevyhovujících výrobků;

— používat stejný vstup/výstup pro suroviny, hotové výrobky a nevyhovující výrobky, pokud jsou časově odděleny;

— v provozovnách, které se nacházejí na stejném pozemku jako soukromá obytná budova, využívat soukromé prostory nacházející se na pozemku provozovny jako šatny a hygienické prostory;

— střediska pro sběr mléka s celkovou denní pracovní dobou do tří hodin nemusí mít v areálu hygienické prostory pro pracovníky, ale tyto prostory jim musí být k dispozici.

Přizpůsobení požadavků na malokapacitní střediska pro expedici živých mlžů na pobřeží a
malokapacitní střediska pro čištění živých mlžů

Článek 15

(1) Prostory pro převlékání a hygienu zaměstnanců, skladovací prostory pro obaly a prostory pro čištění a dezinfekci provozovny mohou být umístěny mimo pracovní prostor, pokud se nacházejí v obvodu provozovny, za předpokladu, že zaměstnanci mají přístup do provozovny, kde je možné provádět dezinfekci obuvi a hygienické mytí rukou.

(2) V zařízeních, která se nacházejí na stejném pozemku jako soukromá obytná budova, lze jako šatny a hygienické prostory použít soukromý prostor nacházející se na pozemku zařízení za předpokladu, že pracovníci mají přístup do zařízení, kde je možné provádět dezinfekci obuvi a hygienické mytí rukou.

Článek 16

(1) Malokapacitní expediční centra pro živé mlže umístěná na palubě plavidel nemusí mít pevné stěny a okna.

(2) Živí mlži musí být během potravinářského provozu chráněni před škůdci a všemi druhy kontaminací ovzduším.

(3) Musí být zajištěny vhodné prostory / zařízení pro osobní hygienu (včetně hygienického mytí rukou, hygienických zařízení a šaten pro zaměstnance).

(4) Zařízení na čištění, mytí a dezinfekci lze skladovat v prostoru, kde se manipuluje s živými mlži, za předpokladu, že je zajištěno dostatečné oddělení tak, aby se zabránilo kontaminaci.

Kapitola IV

PŘECHODNÁ A ZÁVĚREČNÁ USTANOVENÍ

Článek 17

- (1) Malokapacitní zařízení schválená podle vyhlášky o opatřeních pro přizpůsobení požadavkům předpisů týkajících se potravin živočišného původu (NN č. 51/15, 106/15 a 21/19) musí splnit ustanovení této vyhlášky do jednoho roku ode dne nabytí účinnosti této vyhlášky, s výjimkou ustanovení uvedeného v čl. 8 odst. 3 této vyhlášky.
- (2) Soulad malokapacitních zařízení s ustanoveními uvedenými v odstavci 1 tohoto článku zjišťují příslušní veterinární inspektoři při pravidelných úředních kontrolách.

Článek 18

Postupy zahájené před vstupem této vyhlášky v platnost se dokončí v souladu s ustanoveními vyhlášky o opatřeních pro přizpůsobení požadavkům předpisů týkajících se potravin živočišného původu (NN č. 51/15, 106/15 a 21/19).

Článek 19

Dnem vstupu této vyhlášky v platnost pozbývá platnosti vyhláška o opatřeních pro přizpůsobení požadavkům předpisů týkajících se potravin živočišného původu (NN č. 51/15, 106/15 a 21/19).

Článek 20

Toto nařízení vstoupí v platnost osmého dne po jeho uveřejnění v „Úředním věstníku Chorvatské republiky“.

**MÍSTOPŘEDSEDA VLÁDY
A MINISTR**

David Vlajčić

KLASIFIKACE: 011-01/20-01/78

REFERENČNÍ ČÍSLO: ~~525-09/572-25-37~~525-09/572-24-30

V Záhřebu, dne ~~417. června-února 2024~~2025

~~Místopředseda vlády a ministr zemědělství, lesnictví a rybolovu~~

~~Josip Đabro~~