

Na temelju članka 7. stavaka 3., 4. i 5. Zakona o higijeni hrane i mikrobiološkim kriterijima za hranu (Narodne novine, broj 83/22), ministar poljoprivrede, šumarstva i ribarstva, uz prethodnu suglasnost glavnog državnog inspektora, donosi

PRAVILNIK O MJERAMA PRILAGODBE ZAHTJEVIMA PROPISA O HRANI ŽIVOTINJSKOG PODRIJETLA

Poglavlje I.

OPĆE ODREDBE

Predmet Pravilnika

Članak 1.

Ovim se Pravilnikom, u svrhu prilagodbe zahtjevima utvrđenim propisima Europske unije o hrani životinjskog podrijetla, utvrđuju mjere kojima se:

- propisuju posebni zahtjevi u pogledu izgrađenosti, uređenja i opremanja objekata u poslovanju s hranom životinjskog podrijetla koji podliježu odobravanju (u daljnjem tekstu: odobreni objekti) i odobrenim objektima malog kapaciteta;
- omogućuje daljnja primjena tradicionalnih metoda u svakoj fazi proizvodnje, prerade ili distribucije hrane životinjskog podrijetla;
- omogućuje lakše poslovanje u područjima u kojima postoje posebna geografska ograničenja.

Članak 2.

Ovim se Pravilnikom osigurava provedba odredbi:

- članka 10. stavaka 3. i 8. Uredbe (EZ) br. 853/2004 Europskoga parlamenta i Vijeća od 29. travnja 2004. o utvrđivanju određenih higijenskih pravila za hranu životinjskog podrijetla (SL L 139/30, 4. 2004.), kako je posljednji puta izmijenjena Delegiranom uredbom Komisije (EU) 2022/2258 od 9. rujna 2022. o izmjeni i ispravku Priloga III. Uredbi (EZ) br. 853/2004 Europskog parlamenta i Vijeća o utvrđivanju određenih higijenskih pravila za hranu životinjskog podrijetla u pogledu proizvoda ribarstva, jaja i određenih visokorafiniranih proizvoda te o izmjeni Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/624 u pogledu određenih školjkaša (SL L 299/5, 18.11.2022.)(u daljnjem tekstu: Uredba (EZ) br. 853/2004),
- članka 13. stavka 3. Uredbe (EZ) br. 852/2004 Europskoga parlamenta i Vijeća od 29. travnja 2004. o higijeni hrane (SL L 139, 30. 4. 2004.), kako je posljednji puta izmijenjena Uredbom (EZ) br. 2021/382 od 3. ožujka 2021. o izmjeni priloga Uredbi (EZ) br. 852/2004 Europskog parlamenta i Vijeća o higijeni hrane u pogledu upravljanja alergenima u hrani, preraspodjele hrane i kulture sigurnosti hrane (SL L 74, 4.3.2021) (u daljnjem tekstu: Uredba (EZ) br. 852/2004),
- članka 7. Uredbe Komisije (EZ) br. 2074/2005 od 5. prosinca 2005. o utvrđivanju provedbenih mjera za određene proizvode na temelju Uredbe (EZ) br. 853/2004 Europskog parlamenta i Vijeća i za organizaciju službenih kontrola na temelju Uredbe (EZ) br. 854/2004 Europskog parlamenta i

Vijeća i Uredbe (EZ) br. 882/2004 Europskog parlamenta i Vijeća, odstupanju od Uredbe (EZ) br. 852/2004 Europskog parlamenta i Vijeća i o izmjeni uredbi (EZ) br. 853/2004 i (EZ) br. 854/2004 (SL L 338, 22.12.2005, kako je posljednji puta izmijenjena Provedbenom Uredbom Komisije (EU) 2019/1139 od 3. srpnja 2019. o izmjeni Uredbe (EZ) br. 2074/2005 u pogledu službenih kontrola hrane životinjskog podrijetla u odnosu na zahtjeve koji se odnose na informacije o prehranbenom lancu i proizvode ribarstva te upućivanje na priznate metode testiranja za morske biotoksine i metode ispitivanja za sirovo mlijeko i toplinski obrađeno kravlje mlijeko (SL L 180, 4.7.2019.) (u daljnjem tekstu: Uredba (EZ) br. 2074/2005) i

– članka 13. i 15. Provedbene uredbe Komisije (EU) 2019/627 o utvrđivanju ujednačenog praktičnog uređenja za provedbu službenih kontrola proizvoda životinjskog podrijetla namijenjenih prehrani ljudi u skladu s Uredbom (EU) 2017/625 Europskog parlamenta i Vijeća i o izmjeni Uredbe Komisije (EZ) br. 2074/2005 u pogledu službenih kontrola (SL L 131/51, 17.5.2019.), kako je posljednji puta izmijenjena Provedbenom uredbom Komisije (EU) 2022/2503 od 19. prosinca 2022. o izmjeni i ispravku Provedbene uredbe (EU) 2019/627 o praktičnom uređenju za provedbu službenih kontrola živih školjkaša i proizvoda ribarstva ili službenih kontrola povezanih s UV zračenjem (SL L 325/58, 20.12.2022.) (u daljnjem tekstu: Uredba (EZ) br. 2019/627).

Članak 3.

Ovaj Pravilnik notificiran je u skladu s postupkom utvrđenim Direktivom (EU) 2015/1535 Europskog parlamenta i Vijeća od 9. rujna 2015. o utvrđivanju postupka pružanja informacija u području tehničkih propisa i pravila o uslugama informacijskog društva (SL L 241 od 17. rujna 2015., str. 1.).

Područje primjene

Članak 4.

Odredbe ovoga Pravilnika primjenjuju se na subjekte u poslovanju s hranom koji posluju u odobrenim objektima, s time da se:

- odredbe Poglavlja II. ovoga Pravilnika primjenjuju na subjekte u poslovanju s hranom koji posluju u odobrenim objektima za preradu mlijeka, smještenim na područjima s posebnim geografskim ograničenjima te na dokumentaciju za otpremne centre za žive školjkaše;

- odredbe Poglavlja III. ovoga Pravilnika primjenjuju na subjekte u poslovanju s hranom koji posluju u sljedećim odobrenim objektima:

1. objekt malog kapaciteta za klanje papkara, kopitara i uzgojene divljači te za rasijecanje mesa papkara, kopitara i uzgojene divljači (u daljnjem tekstu: mala klaonica za papkare, kopitare i uzgojenu divljač)
2. objekt malog kapaciteta za klanje peradi i lagomorfa te rasijecanje mesa peradi i lagomorfa (u daljnjem tekstu: mala klaonica za perad i lagomorfe)
3. objekt malog kapaciteta za obradu divljači te rasijecanje mesa divljači
4. pokretna klaonica
5. objekt malog kapaciteta za rasijecanje mesa papkara, kopitara, peradi, lagomorfa, divljači i/ili uzgojene divljači

6. objekt za proizvodnju mljevenog mesa, mesnih pripravaka i strojno otkoštenog mesa malog kapaciteta
7. otpremni centar malog kapaciteta za žive školjkaše na plovilu
8. otpremni centri malog kapaciteta za žive školjkaše na obali
9. centri malog kapaciteta za pročišćavanje živih školjkaša
10. objekt za uskladištenje svježih proizvoda ribarstva malog kapaciteta
11. objekt malog kapaciteta za preradu mesa i/ili proizvoda ribarstva
12. objekt malog kapaciteta za preradu mlijeka i sabiralište mlijeka malog kapaciteta
13. pakirni centar za jaja malog kapaciteta i objekt za preradu jaja malog kapaciteta
14. objekt malog kapaciteta za preradu puževa i žaba
15. objekt malog kapaciteta za proizvodnju topljene životinjske masti i čvaraka
16. objekt za proizvodnju tradicionalnih proizvoda ili primjenu tradicionalnih metoda proizvodnje.

Članak 5.

(1) U postupku odobravanja objekta za obavljanje više različitih djelatnosti koje podliježu odobravanju u skladu s propisom kojim se uređuju službene kontrole, ukoliko se jedna od djelatnosti odobrava uz mjere prilagodbe propisane ovim Pravilnikom, sve ostale djelatnosti moraju se također odobriti u skladu s mjerama prilagodbe iz ovoga Pravilnika, odnosno objekt se kao cjelina odobrava kao objekt malog kapaciteta.

(2) U objektima u kojima se obavlja više djelatnosti iz članka 4. stavka 1. podstavka 2., točaka 5., 6., 8., 9., 10. 11. i 15. ovoga Pravilnika, ukupna količina ulazne sirovine ne smije prelaziti 5.000 kilograma tjedno.

Pojmovnik

Članak 6.

Za potrebe ovoga Pravilnika primjenjuju se sljedeći pojmovi:

1. »mala klaonica za papkare, kopitare i uzgojenu divljač« – objekt za klanje papkara, kopitara i uzgojene divljači s kapacitetom klanja do najviše 20 uvjetnih grla tjedno s ukupnim kapacitetom klanja koji ne prelazi 1000 uvjetnih grla godišnje
2. »mala klaonica za perad i lagomorfe« – objekt za klanje peradi i lagomorfa s kapacitetom klanja do 12500 jedinica životinja mjesečno po sljedećem izračunu:
 - a) pilići, kokoši, uzgojena pernata divljač predstavljaju 1 jedinicu
 - b) patke predstavljaju 2 jedinice
 - c) pure, guske i lagomorfi predstavljaju 3 jedinice
 - d) ostala perad predstavlja 1 jedinicu
3. »objekt malog kapaciteta za obradu sitne slobodno živuće divljači « – objekt za obradu sitne slobodno živuće divljači s kapacitetom obrade do 12500 jedinica životinja mjesečno po sljedećem izračunu:
 - a) slobodno živuća pernata divljač predstavlja 1 jedinicu
 - b) lagomorfi predstavljaju 3 jedinice
4. „objekt malog kapaciteta za obradu krupne slobodno živuće divljači“ – objekt za obradu slobodno živuće divljači s kapacitetom obrade do najviše 20 uvjetnih grla tjedno s ukupnim kapacitetom obrade koji ne prelazi 1000 uvjetnih grla godišnje
5. »nadležno tijelo« – Ministarstvo poljoprivrede, šumarstva i ribarstva-
6. »objekt malog kapaciteta za preradu mlijeka« – objekt za preradu mlijeka čija ulazna sirovina ne prelazi 10 000 litara mlijeka dnevno
7. »objekt malog kapaciteta za preradu mesa i/ili proizvoda ribarstva« – objekt za preradu mesa ili

proizvoda ribarstva čija ulazna sirovina ne prelazi količinu od 5000 kilograma mesa odnosno proizvoda ribarstva tjedno

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

9. »ovlaštena osoba« – ovlašteni veterinar delegiranog tijela ili veterinarski inspektor

10. »pokretna klaonica« – prilagođeno vozilo ili mobilna poslovna jedinica za klanje peradi i lagomorfa ili domaćih papkara, kopitara i uzgojene divljači

11. »pakirni centar za jaja malog kapaciteta « – objekt za pakiranje jaja u kojem se pakira do 3.000.000 jaja godišnje

12. »područja s posebnim geografskim ograničenjima« – otoci koji nisu mostom povezani s kopnenim dijelom Republike Hrvatske te brdsko-planinska područja utvrđena posebnim propisom o brdsko-planinskim područjima

13. »objekt malog kapaciteta za preradu jaja« – objekt u kojem se prerađuje do 3.000.000 jaja godišnje

14. »objekt malog kapaciteta za preradu puževa i žaba « – objekt u kojemu se prerađuje do 10.000 kilograma puževa ili žaba godišnje

15. »objekt malog kapaciteta za proizvodnju topljene životinjske masti i čvaraka « – objekt u kojemu se proizvodi topljena životinjska mast i čvarci, čija ulazna sirovina ne prelazi količinu od 5.000 kilograma tjedno

16. »sabiralište mlijeka malog kapaciteta« – objekt u kojemu se sabire mlijeko od dva ili više proizvođača u sustavu otkupa od jednog objekta odobrenog za preradu mlijeka

17. „objekt malog kapaciteta za rasijecanje mesa papkara, kopitara, peradi, lagomorfa, uzgojene divljači i divljači“ – objekt u kojemu se rasijeca meso papkara, kopitara, peradi, lagomorfa, uzgojene divljači i divljači do 5.000 kilograma tjedno

18. „objekt malog kapaciteta za proizvodnju mljevenog mesa, mesnih pripravaka i strojno otkoštenog mesa“ – objekt u kojemu se proizvodi mljeveno meso, mesni pripravci i strojno otkošteno meso čija ulazna sirovina ne prelazi količinu od 5.000 kilograma tjedno

19. „objekt malog kapaciteta za uskladištenje svježih proizvoda ribarstva“ – objekt u kojemu se skladišti do 5.000 kilograma svježih proizvoda ribarstva tjedno

20. „otpremni centar za žive školjkaše na obali malog kapaciteta“ – objekt za otpremu živih školjkaša kapaciteta otpreme do 5.000 kilograma živih školjkaša tjedno

21. „centar za pročišćavanje živih školjkaša“ – objekt u kojemu se pročišćava do 5.000 kilograma živih školjkaša tjedno

22. „uvjetno grlo“ – u skladu s člankom 13. stavkom 3. Uredbe (EU) 2019/627 i člankom 17. stavkom 6. Uredbe (EZ) br. 1099/2009, znači jedinicu životinje koja omogućuje okupljanje različitih kategorija životinja u svrhu uspoređivanja pri čemu se koriste sljedeći koeficijenti konverzije:

Kategorija životinja	Koeficijent	1 uvjetno grlo
Odraslo govedo	1	1
Ostala goveda	0,5	2
Kopitari	1	1
Ovce i koze, mali jeleni (<i>Cervidae</i>)	0,05	20
Janjad, jarad, prasad do 15 kg	0,05	20
Svinje žive vage preko 100 kg	0,2	5
Ostale svinje	0,15	7
Krupna divljač	0,2	5

23. „odraslo govedo“ – govedo težine 300 kg i više

Članak 7.

Izrazi koji se koriste u ovom Pravilniku, a imaju rodno značenje odnose se jednako na muški i ženski rod.

Poglavlje II.

PRILAGODBA ZAHTJEVA ZA OBJEKTE ZA PRERADU MLIJEKA, SMJEŠTENE NA PODRUČJIMA S POSEBNIM GEOGRAFSKIM OGRANIČENJIMA, TE ZA OTPREMNE CENTRE ZA ŽIVE ŠKOLJKAŠE

Prilagodba zahtjeva za proizvodnju sira u odobrenim objektima na područjima s posebnim geografskim ograničenjima

Članak 8.

U objektima za preradu mlijeka koji se nalaze na područjima s posebnim geografskim ograničenjem, a u kojima se proizvode sirevi s rokom zrenja duljim od 60 dana potrebno je osigurati sljedeće uvjete:

- ako se ne može osigurati kontrola sirovog mlijeka na somatske stanice i ukupni broj mikroorganizama ili mlijeko ne udovoljava zahtjevima iz Priloga III. Odjeljka IX. Poglavlja I. točke 3. Uredbe (EZ) br. 853/2004 u pogledu somatskih stanica i ukupnog broja mikroorganizama, proizvodi se mogu stavljati na tržište za javnu potrošnju ako mlijeko:

1. nema vidljivih promjena i

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

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

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

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

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

Prilagodba zahtjeva u pogledu općih uvjeta za stavljanje u promet živih školjkaša

Članak 9.

(1) Nadležno tijelo koje nadzire prikupljanje živih školjkaša, otpremne centre, centre za pročišćavanje, područja za ponovno polaganje i objekte za preradu živih školjkaša, u kojima djelatnost obavlja jedan subjekt u poslovanju s hranom, može dopustiti na zahtjev subjekta u poslovanju s hranom, od slučaja do slučaja, pojedinačna odstupanja koja se odnose na registracijske dokumente iz Priloga III. odjeljka VII. poglavlja I. točke 3. Uredbe (EZ) br. 853/2004, ukoliko subjekt u poslovanju s hranom može osigurati ispunjavanje zahtjeva sljedivosti u skladu s člankom 18. Uredbe (EZ) br. 178/2002 Europskog parlamenta i Vijeća od 28. siječnja 2002. o utvrđivanju općih načela i uvjeta zakona o hrani, osnivanju Europske agencije za sigurnost hrane te utvrđivanju postupaka u područjima sigurnosti hrane (SL L 31, 1. 2. 2002., sa svim izmjenama i dopunama) na drugi način.

(2) Za dopuštenje iz stavka 1. ovoga članka subjekt u poslovanju s hranom mora podnijeti zahtjev

nadležnom tijelu koji mora sadržavati najmanje podatke o:

- odobrenom objektu
- registriranim uzgajalištima za koja ima Dozvolu za akvakulturu
- izjavu da su pod kontrolom istog subjekta u poslovanju s hranom.

(3) Podatke o izdanim dopuštjenjima nadležno tijelo vodi u Upisniku odobrenih objekata u poslovanju s hranom životinjskog podrijetla.

Poglavlje III.

PRILAGODBA ZAHTJEVA ZA ODOBRENE OBJEKTE MALOG KAPACITETA I OBJEKTE KOJI KORISTE TRADICIONALNE METODE PROIZVODNJE ILI PROIZVODE TRADICIONALNE PROIZVODE

Prilagodba zahtjeva za objekte malog kapaciteta za klanje

Članak 10.

(1) U malim klaonicama za papkare, kopitare i uzgojenu divljač i malim klaonicama za perad i lagomorfe, uz odgovarajuću pisanu proceduru:

- dopušteno je koristiti jednu garderobu za osoblje tzv. čistog i nečistog dijela objekta ako u proizvodnom dijelu objekta radi najviše pet zaposlenika

- ako nije predviđena prostorija za ovlaštenu osobu, mora biti osiguran odgovarajući garderobni prostor u prostoriji iz podstavka a) ovoga stavka te odgovarajući prostor unutar objekta klaonice s radnim stolom, stolcem i ormarićem za potrebe ovlaštene osobe koji se može zaključati

- ne mora se osigurati postojanje prostorije za prihvata i privremeni smještaj životinja za klanje iz Priloga III. odjeljka I. poglavlja II. točke 1. podtočke (a) i Priloga III. odjeljka II. poglavlja II. točke 1. Uredbe (EZ) br. 853/2004 ako se klanje životinja obavlja bez odgađanja po dopremi u objekt, ne dovodeći pri tom u pitanje odredbe propisa o dobrobiti životinja

- ne mora se osigurati odvojeni prostor za bolesne i na bolest sumnjive životinje ako se primjenjuje odgovarajuća pisana procedura klanja u kojoj je opisan postupak s bolesnim i na bolest sumnjivim životinjama koji ne dovodi u pitanje higijenu i zdravstvenu ispravnost hrane

- ne mora biti osiguran odvojeni prostor s odgovarajućom opremom za čišćenje, pranje i dezinfekciju prijevoznih sredstava za životinje iz Priloga III. odjeljka I. poglavlja II. točke 6. i Priloga III. odjeljka II. poglavlja II. točke 6. Uredbe (EZ) br. 853/2004 u klaonicama ako na udaljenosti, ne većoj od 20 km, postoje službeno odobrena mjesta za čišćenje, pranje i dezinfekciju sredstava za prijevoz životinja

- pražnjenje i čišćenje želudaca i crijeva može se obavljati u prostoru za klanje životinja i/ili rasijecanje mesa nakon obavljenog klanja kada u prostoru više nema trupova/mesa zaklanih životinja, a prije svake uporabe prostor za klanje i/ili rasijecanje potrebno je temeljito oprati i po potrebi dezinficirati

- rasijecanje mesa u prostoru u kojem se obavlja klanje i klaonička obrada dopušteno je pod uvjetom da su postupci klanja i rasijecanja vremenski odvojeni i da je nakon klanja, a prije rasijecanja, obavljeno temeljito čišćenje i dezinfekcija, a u tom slučaju kapacitet rasijecanja ne smije biti veći od 250 tona mesa godišnje.

(2) U malim klaonicama za papkare, kopitare i uzgojenu divljač u kojima se kolju životinje koje potječu iz ili su u periodu duljem od tri mjeseca uzgajane u Republici Hrvatskoj, klanje se mora obaviti najkasnije u roku od 21 dana od dana dopreme životinja, pod uvjetom da u tom periodu nisu napuštale prostorije za prihvrat i privremeni smještaj životinja klaonice te da pritom dobrobit i zdravlje životinja nisu ugroženi.

(3) Ne dovodeći u pitanje odredbe stavka 2. ovoga članka, ukoliko životinje namijenjene klanju potječu iz zona zaštite i nadziranja te zaražene zone određene sukladno propisima kojima se uređuje zaštita zdravlja životinja, životinje moraju biti zaklane bez odgađanja, najkasnije u roku od 72 sata od dolaska u klaonicu.

(4) U malim klaonicama za perad i lagomorfe evisceracija i daljnja obrada trupova peradi i lagomorfa može se obavljati u istoj prostoriji gdje se obavlja šurenje i čerupanje uz uvjet da postoji dovoljna prostorna i odgovarajuća fizička odvojenost evisceracije od čerupanja, na način da se spriječi kontaminacija hrane.

(5) U malim klaonicama za perad i lagomorfe na zahtjev subjekta u poslovanju s hranom, u pojedinačnim slučajevima, nadležni veterinarski inspektor zapisnikom može dozvoliti da se evisceracija i daljnja obrada trupova peradi i lagomorfa obavlja u istom prostoru gdje se obavlja i šurenje i čerupanje peradi uz uvjet da postoji vremenska odvojenost evisceracije od šurenja i čerupanja te da je prostor između ovih postupaka temeljito opran i dezinficiran.

(6) U prostoriji odnosno komori za hlađenje moguće je skladištiti zadržane i zdravstveno ispravne trupove/meso pod uvjetom da su ispunjeni sljedeći uvjeti:

- da je prostor predviđen za zadržane trupove/meso, jasno označen i da ga je moguće zaključati
- da razlog zadržavanja nije sumnja na zaraznu bolest
- da je spriječena kontaminacija ostalog mesa.

Članak 11.

(1) U malim klaonicama za papkare, kopitare i uzgojenu divljač, u objektima malog kapaciteta za obradu krupne slobodno živuće divljači, sa sporim tehnološkim procesom, koje ne kolju više od 5 uvjetnih grla u danu, odnosno u malim klaonicama za perad i lagomorfe koje kolju do 500 jedinica peradi ili lagomorfa te u objektima malog kapaciteta za obradu sitne slobodno živuće divljači u kojima se obrađuje do 500 jedinica sitne slobodno živuće divljači u danu, nije obvezna stalna prisutnost ovlaštene osobe tijekom klanja ili obrade u slučajevima ako su ispunjeni sljedeći uvjeti:

- ako ovlaštena osoba nije utvrdila nesukladnosti prilikom *ante mortem* pregleda
- ako u slučaju slobodno živuće divljači ovlaštena osoba za prvi pregled divljači nije utvrdila nesukladnosti prilikom prvog pregleda divljači nakon odstrela
- ako se *post mortem* pregled obavlja najkasnije 24 sata nakon klanja prve životinje ili dolaska trupa odstrijeljene divljači u objekt
- ako je u slučaju kopitara, papkara, uzgojene i odstrijeljene divljači osigurana jasna sljedivost svih dijelova trupa i organa, uključujući sve jestive i nejestive nusproizvode klanja, svake pojedine životinje koji podliježu *post mortem* pregledu
- ako je u slučaju kopitara, papkara, uzgojene i odstrijeljene krupne slobodno živuće divljači osigurano dovoljno prostora za skladištenje svih dijelova trupa i organa svake pojedine životinje koje podliježu *post mortem* pregledu.

(2) Ne dovodeći u pitanje odredbu podstavka 5. stavka 1. ovog članka, ukoliko se *post mortem* pregled u malim klaonicama za papkare, kopitare i uzgojenu divljač i u objektima malog kapaciteta za obradu krupne slobodno živeće divljači obavlja nakon 6 ili više sati od klanja prve životinje ili dolaska trupa odstrijeljene krupne divljači u objekt, jestivi nusproizvodi klanja ne smiju se koristiti za prehranu ljudi.

(3) U malim klaonicama za papkare, kopitare i uzgojenu divljač, objektima malog kapaciteta za obradu sitne i krupne slobodno živeće divljači te malim klaonicama za perad i lagomorfe, s neredovitim dinamikom klanja subjekt u poslovanju s hranom mora najmanje 48 sati prije započinjanja klanja o tome pisanim putem (elektroničkom poštom) obavijestiti nadležnu ovlaštenu osobu o planiranom broju, vrsti i kategoriji životinja namijenjenih klanju, a najmanje 24 sata prije klanja prijaviti putem propisane aplikacije ukupan broj životinja koje će biti zaklane.

(4) Subjekt u poslovanju s hranom je dužan osigurati da sve životinje prijavljene za klanje sukladno stavku 3. ovoga članka istovremeno budu dostupne *ante mortem* pregledu.

Prilagodba zahtjeva za pokretne klaonice

Članak 12.

(1) Pokretne klaonice mogu obavljati odobrenu djelatnost ako ispunjavaju uvjete iz ovoga članka te ako su ispunjeni uvjeti iz propisa kojima se uređuje higijena hrane i dobrobiti životinja.

(2) Subjekt u poslovanju s hranom mora najmanje 3 dana prije započinjanja klanja obavijestiti ovlaštenu osobu o mjestu i vremenu klanja životinja u pokretnoj klaonici kako bi nadležna ovlaštena osoba mogla organizirati *ante* i *post mortem* pregled životinja/trupova te propisane pretrage mesa i organa.

(3) Subjekt u poslovanju s hranom najmanje 48 sati prije započinjanja klanja dužan je najaviti klanje upisom podataka u odgovarajuću računalnu aplikaciju.

(4) *Ante mortem* pregled životinja može se obaviti na gospodarstvu podrijetla životinja ne ranije od 24 sata prije klanja ili po dolasku u pokretnu klaonicu.

(5) *Post mortem* inspekcijski pregled trupova i organa obavlja se u skladu s odredbama propisa o hrani.

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

(7) Pokretne klaonice moraju biti izvedene tako da se unutar objekta mogu obavljati sljedeće radnje:

- sputavanje, omamljivanje i klanje životinja
- skidanje kože, dlake ili perja
- obradu trupova i organa
- *post mortem* pregled trupova i organa
- hlađenje trupova, te imati
- odvojen garderobno-sanitarni prostor za zaposleno osoblje.

(8) Pečati s oznakama zdravstvene ispravnosti nalaze se u odjeljku pokretne klaonice koji se može zaključiti i koje nakon označavanja trupova nadležna ovlaštena osoba vraća u za to predviđeni odjeljak te osigurava da pristup pečatima imaju isključivo ovlaštene osobe.

(9) Sljedeće klanje može se obaviti samo ako prethodno stavljena plomba na odjeljak iz stavka 8. ovoga članka nije oštećena.

Prilagodba zahtjeva za objekte koji koriste tradicionalne metode proizvodnje ili proizvode tradicionalne proizvode

Članak 13.

(1) Rasijecanje domaćih svinja starijih od 5 tjedna u klaonici prije isporuke nije obavezno ukoliko:

- su rezultati *ante* i *post mortem* pregleda zadovoljavajući,
- svinje nisu starije od 4 mjeseca.

(2) Na zahtjev subjekta u poslovanju s hranom uz odgovarajuće obrazloženje i za posebnu prigodu, ovlaštena osoba može dozvoliti da se ne rasiječe na polovice trup goveda koje nije starije od 12 mjeseci.

(3) Ukoliko se pregledom trupa postavi sumnja na prisutnost mogućeg rizika, potrebno je obaviti *post mortem* pregled u skladu s odredbama članka 12. Provedbene uredbe Komisije (EU) 2019/627.

(4) Ukoliko se ne ugrožava javno zdravstveni interes i ne dovodi u pitanje udovoljavanje zahtjevima higijene hrane, dopuštena je proizvodnja hrane životinjskog podrijetla s tradicionalnim karakteristikama:

- u objektima izgrađenim od prirodnih materijala neophodnim za posebne karakteristike proizvoda, i/ili
- uz prilagodbu mjera čišćenja i dezinfekcije u objektima, uvažavajući prirodne uvjete proizvodnje (specifična ambijentalna flora),
- korištenjem opreme i instrumenata, u svim fazama proizvodnje i pakiranja, koji su načinjeni od prirodnih materijala koji su neophodni za tradicionalnu karakteristiku proizvoda.

(5) Subjekt u poslovanju s hranom podnosi zahtjev nadležnom tijelu za izdavanjem dozvole korištenja mogućnosti iz stavka 4. ovoga članka, a zahtjev mora sadržavati sljedeće informacije:

- naziv proizvoda,
- zemljopisno podrijetlo,
- opis proizvoda, tehnološkog procesa proizvodnje, uvjeta skladištenja i zrenja,
- materijale, opremu i instrumente koji se koriste za proizvodnju tog proizvoda,
- opis objekta ili prostorije za proizvodnju, te uvjeta skladištenja i zrenja,
- povijest i tradicionalne aspekte proizvoda i /ili proizvodnje,
- bilo koju drugu informaciju koju subjekt u poslovanju s hranom smatra važnom.

(6) Nadležno tijelo procjenjuje zahtjev i dostavljene informacije, i u slučaju pozitivne procjene, nadležno tijelo upisuje naziv proizvoda u nacionalnu listu proizvoda s tradicionalnim karakteristikama Republike Hrvatske o čemu se o načinu proizvodnje i objektu unosi napomena u Upisnik odobrenih objekata u poslovanju s hranom životinjskog podrijetla.

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

Prilagodba zahtjeva za ostale objekte malog kapaciteta

Članak 14.

U objektima malog kapaciteta iz članka 4. stavka 1. podstavka 2. isključujući objekte iz točaka 1., 2., 3. i 4. ovoga Pravilnika, ako se ne ugrožava javno zdravstveni interes i ne dovodi u pitanje udovoljavanje zahtjevima higijene hrane, dopušta se primjena sljedećih uvjeta:

- različite tehnološke faze proizvodnje i/ili proizvodnja različitih proizvoda može se obavljati u istoj prostoriji ako je osigurana vremenska odvojenost između proizvodnih faza i da se između pojedinih faza provodi odgovarajuće čišćenje te po potrebi pranje i dezinfekcija,
- skladištenje sirovine, gotovih proizvoda i zadržanih proizvoda može se obavljati u istoj prostoriji uz odgovarajuću prostornu odvojenost, na način da se spriječi moguća kontaminacija i pod uvjetom da su gotovi i zadržani proizvodi pretpakirani, zatvoreni te jasno označeni,
- garderobni i sanitarni prostor za radnike, prostor za skladištenje ambalaže te prostor za sredstva za čišćenje i dezinfekciju objekta može biti dislociran od radnog dijela ako se nalazi unutar kruga objekta, uz uvjet da radnici imaju osiguran poseban ulaz u objekt s predprostorom u kojem je moguće izvršiti dezinfekciju obuće i higijensko pranje ruku,
- ulaz/izlaz za radnike mora biti odvojen od ulaza/izlaza za sirovinu, gotov proizvod i nesukladan proizvod
- korištenje istog ulaza/izlaza za sirovinu, gotov proizvod i nesukladan proizvod ako je osigurana odgovarajuća vremenska odvojenost,
- u objektima koji su smješteni u istom krugu gdje je i privatni stambeni objekt, kao garderobni i sanitarni prostor može se koristiti privatni prostor koji je smješten u krugu objekta,
- sabirališta mlijeka koja imaju ukupno dnevno radno vrijeme do tri sata ne moraju u objektu imati sanitarni prostor za radnike, no takav prostor im mora biti na raspolaganju.

Prilagodba zahtjeva za otpremne centre malog kapaciteta za žive školjkaša na obali i centara za pročišćavanje živih školjkaša malog kapaciteta

Članak 15.

(1) Garderobni i sanitarni prostor za radnike, prostor za skladištenje ambalaže te prostor za sredstva za čišćenje i dezinfekciju objekta može biti dislociran od radnog dijela ako se nalazi unutar kruga objekta, uz uvjet da radnici imaju osiguran ulaz u objekt u kojem je moguće izvršiti dezinfekciju obuće i higijensko pranje ruku,

(2) U objektima koji su smješteni u istom krugu gdje je i privatni stambeni objekt, kao garderobni i sanitarni prostor može se koristiti privatni prostor koji je smješten u krugu objekta, uz uvjet da radnici imaju osiguran ulaz u objekt u kojem je moguće izvršiti dezinfekciju obuće i higijensko pranje ruku.

Članak 16.

- (1) Otpremni centri malog kapaciteta za žive školjkaše na plovilu ne moraju osigurati čvrste zidove i prozore.
- (2) Tijekom poslovanja s hranom živi školjkaši moraju biti zaštićeni od štetočina i kontaminacije zrakom.
- (3) Potrebno je osigurati odgovarajuće prostore/uređaje za osobnu higijenu (uključujući higijensko pranje ruku, sanitarni čvor i garderobni prostor za osoblje).
- (4) Oprema za čišćenje, pranje i dezinfekciju može se skladištiti u prostoru gdje se rukuje sa živim školjkašima ukoliko se osigura odgovarajuća odvojenost na način da se spriječi kontaminacija.

Poglavlje IV.

PIJELAZNE I ZAVRŠNE ODREDBE

Članak 17.

- (1) Objekti malog kapaciteta odobreni sukladno Pravilniku o mjerama prilagodbe zahtjevima propisa o hrani životinjskog podrijetla (Narodne novine, br. 51/15, 106/15 i 21/19) moraju se uskladiti s odredbama ovoga Pravilnika najkasnije u roku godinu dana od stupanja na snagu ovoga Pravilnika, osim s odredbom iz članka 8. stavka 3. ovoga Pravilnika.
- (2) Usklađenost objekata malog kapaciteta s odredbama iz stavka 1. ovoga članka utvrđuju nadležni veterinarski inspektori tijekom redovitih službenih kontrola.

Članak 18.

Postupci započeti do stupanja na snagu ovoga Pravilnika dovršit će se prema odredbama Pravilnika o mjerama prilagodbe zahtjevima propisa o hrani životinjskog podrijetla (Narodne novine, br. 51/15, 106/15 i 21/19)

Članak 19.

Danom stupanja na snagu ovoga Pravilnika prestaje važiti Pravilnik o mjerama prilagodbe zahtjevima propisa o hrani životinjskog podrijetla (Narodne novine, br. 51/15, 106/15 i 21/19).

Članak 20.

Ovaj Pravilnik stupa na snagu osmoga dana od dana objave u »Narodnim novinama«.

KLASA: 011-01/20-01/78
URBROJ: 525-09/572-24-30
Zagreb, 4. lipnja 2024. godine

Potpredsjednik Vlade i ministar poljoprivrede, šumarstva i ribarstva

Josip Dabro