

Podľa článku 7 ods. 3, 4 a 5 zákona o hygiene potravín a mikrobiologických kritériách pre potraviny (Úradný vestník Chorvátskej republiky, č. 83/22) minister poľnohospodárstva, lesného hospodárstva a rybolovu, s predchádzajúcim súhlasom hlavného štátneho inšpektora, vydáva nasledujúce

NARIADENIE TÝKAJÚCE SA OPATRENÍ NA PRISPÔSOBENIE SA POŽIADAVKÁM PREDPISOV O POTRAVINÁCH ŽIVOČÍŠNEHO PÔVODU

Kapitola I

VŠEOBECNÉ USTANOVENIA

Predmet úpravy

Článok 1

V tomto nariadení sa stanovujú opatrenia na účely prispôsobenia sa požiadavkám predpisov Európskej únie o potravinách živočíšneho pôvodu, ktorých cieľom je:

- stanovenie osobitných požiadaviek týkajúcich sa konštrukcie, usporiadania a vybavenia prevádzkarní na manipuláciu s potravinami živočíšneho pôvodu, ktoré podliehajú schvaľovaniu (ďalej len „schválené prevádzkarne“) a schválených prevádzkarní s malou kapacitou;
- umožnenie pokračovania v používaní tradičných metód na ktoromkoľvek zo stupňov výroby, spracovania alebo distribúcie potravín živočíšneho pôvodu;
- uľahčenie obchodných operácií v regiónoch, ktoré sú vystavené osobitným geografickým prekážkam.

Článok 2

Týmto nariadením sa zabezpečuje vykonávanie nasledujúcich ustanovení:

— článok 10 ods. 3 a 8 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 853/2004 z 29. apríla 2004, ktorým sa ustanovujú osobitné hygienické predpisy pre potraviny živočíšneho pôvodu (Ú. v. EÚ L 139, 30.4.2004), naposledy zmeneného delegovaným nariadením Komisie (EÚ) 2022/2258 z 9. septembra 2022, ktorým sa mení a opravuje príloha III k nariadeniu Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 853/2004, ktorým sa ustanovujú osobitné hygienické predpisy pre potraviny živočíšneho pôvodu, pokiaľ ide o produkty rybolovu, vajcia a určité vysoko rafinované produkty, a ktorým sa mení delegované nariadenie Komisie (EÚ) 2019/624, pokiaľ ide o určité lastúrniky (Ú. v. EÚ L 299/5, 18.11.2022) [ďalej len „nariadenie (ES) č. 853/2004“];

— článok 13 ods. 3 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004 z 29. apríla 2004 o hygiene potravín (Ú. v. EÚ L 139, 30.4.2004), naposledy zmeneného nariadením Komisie (EÚ) 2021/382 z 3. marca 2021, ktorým sa menia prílohy k nariadeniu Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004 o hygiene potravín, pokiaľ ide o riadenie potravinových alergénov, prerozdeľovanie potravín a kultúru bezpečnosti potravín (Ú. v. EÚ L 74, 4.3.2021) [ďalej len: „nariadenie (ES) č. 852/2004“];

— článok 7 nariadenia Komisie (ES) č. 2074/2005 z 5. decembra 2005, ktorým sa ustanovujú

vykonávacie opatrenia pre určité produkty podľa nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 853/2004 a na organizáciu úradných kontrol podľa nariadení Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 854/2004 a (ES) č. 882/2004, ktorým sa stanovuje výnimka z nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004 a ktorým sa menia a dopĺňajú nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 853/2004 a (ES) č. 854/2004 (Ú. v. EÚ L 338, 22.12.2005), naposledy zmeneného vykonávacím nariadením Komisie (EÚ) 2019/1139 z 3. júla 2019, ktorým sa mení nariadenie (ES) č. 2074/2005, pokiaľ ide o úradné kontroly potravín živočíšneho pôvodu súvisiace s požiadavkami týkajúcimi sa informácií o potravinovom reťazci a produktmi rybolovu a s odkazom na uznané testovacie metódy detekcie morských biotoxínov a metódy testovania surového a tepelne ošetrovaného kravského mlieka (Ú. v. EÚ L 180, 4.7.2019) [ďalej len „nariadenie (ES) č. 2074/2005“] a

— články 13 a 15 vykonávacieho nariadenia Komisie (EÚ) 2019/627, ktorým sa stanovujú jednotné praktické opatrenia na vykonávanie úradných kontrol produktov živočíšneho pôvodu určených na ľudskú spotrebu v súlade s nariadením Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2017/625 a ktorým sa mení nariadenie Komisie (ES) č. 2074/2005, pokiaľ ide o úradné kontroly (Ú. v. EÚ L 131, 17.5.2019, s. 51), naposledy zmeneného vykonávacím nariadením Komisie (EÚ) 2022/2503 z 19. decembra 2022, ktorým sa mení a opravuje vykonávacie nariadenie (EÚ) 2019/627, pokiaľ ide o praktické opatrenia na vykonávanie úradných kontrol živých lastúrníkov, produktov rybolovu alebo v súvislosti s UV žiarením (Ú. v. EÚ L 325, 20.12.2022, s. 58) [ďalej len „nariadenie (EÚ) 2019/627“].

Článok 3

Toto nariadenie sa oznamuje v súlade s postupom uvedeným v smernici Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2015/1535 z 9. septembra 2015, ktorou sa stanovuje postup pri poskytovaní informácií v oblasti technických predpisov a pravidiel vzťahujúcich sa na služby informačnej spoločnosti (Ú. v. EÚ L 241, 17.9.2015, s. 1).

Rozsah pôsobnosti

Článok 4

Ustanovenia tohto nariadenia sa vzťahujú na prevádzkovateľov potravinárskych podnikov pôsobiacich v schválených prevádzkarniach takto:

– ustanovenia kapitoly II tohto nariadenia sa vzťahujú na prevádzkovateľov potravinárskych podnikov pôsobiacich v schválených prevádzkarniach na spracovanie mlieka umiestnených v regiónoch, ktoré sú vystavené osobitným geografickým prekážkam, a na dokumentáciu pre expedičné strediská pre živé lastúrniky;

– ustanovenia kapitoly III tohto nariadenia sa uplatňujú na prevádzkovateľov potravinárskych podnikov pôsobiacich v týchto schválených prevádzkarniach:

1. prevádzkarne s malou kapacitou používané na zabíjanie kopytníkov a zveri z farmových chovov a na rozrábanie mäsa kopytníkov a zveri z farmových chovov (ďalej len „malé bitúnky pre kopytníky a zver z farmových chovov“);
2. prevádzkarne s malou kapacitou používané na zabíjanie hydiny a zajacovitých a rozrábanie mäsa z hydiny a zajacovitých (ďalej len „malý bitúnok pre hydinu a zajacovité“);
3. prevádzkarne s malou kapacitou na spracovanie zveri a rozrábanie zveriny;
4. mobilné bitúnky;

5. prevádzkarne s malou kapacitou na rozrábanie mäsa kopytníkov, hydiny, zajacovitých, voľne žijúcej zveri a/alebo zveri z farmových chovov;
6. prevádzkarne s malou kapacitou na výrobu mletého mäsa, mäsových prípravkov a mechanicky separovaného mäsa;
7. expedičné strediská s malou kapacitou pre živé lastúrniky nachádzajúce sa na palube plavidiel;
8. expedičné strediská s malou kapacitou pre živé lastúrniky nachádzajúce sa na pobreží;
9. purifikačné strediská s malou kapacitou na purifikáciu živých lastúrnikov;
10. skladovacie prevádzkarne s malou kapacitou pre čerstvé produkty rybolovu;
11. prevádzkarne s malou kapacitou na spracovanie mäsa a/alebo produktov rybolovu;
12. prevádzkarne s malou kapacitou na spracovanie mlieka a strediská s malou kapacitou na zber mlieka;
13. baliarne vajec s malou kapacitou a prevádzkarne na spracovanie vajec s malou kapacitou;
14. prevádzkarne s malou kapacitou na spracovanie slimákov a žiab;
15. prevádzkarne s malou kapacitou na výrobu škvarených živočíšnych tukov a oškvarkov;
16. prevádzkarne na výrobu tradičných výrobkov alebo uplatňovanie tradičných výrobných metód.

Článok 5

(1) V procese schvaľovania prevádzkarne na vykonávanie viacerých činností podliehajúcich schvaľovaniu v súlade s predpisom upravujúcim úradné kontroly, ak je jedna z činností schválená s adaptačnými opatreniami stanovenými v tomto nariadení, musia byť všetky ostatné činnosti schválené tiež v súlade s adaptačnými opatreniami tohto nariadenia, t. j. prevádzkareň musí byť ako celok schválená ako prevádzkareň s malou kapacitou.

(2) V prevádzkarniach, v ktorých sa vykonáva niekoľko činností uvedených v článku 4 odseku 1 pododseku 2 bodoch 5, 6, 8, 9, 10, 11 a 15 tohto nariadenia, celkové množstvo vstupnej suroviny nesmie presiahnuť 5 000 kilogramov týždenne.

Slovník

Článok 6

Na účely tohto nariadenia sa uplatňujú tieto pojmy:

1. „malý bitúnok pre kopytníky a zver z farmových chovov“ – prevádzkareň na zabíjanie kopytníkov a zveri z farmových chovov s kapacitou zabíjania nepresahujúcou 20 dobytčích jednotiek týždenne a celkovou kapacitou zabíjania nepresahujúcou 1 000 dobytčích jednotiek ročne;
2. „malý bitúnok pre hydinu a zajacovité“ – prevádzkareň na zabíjanie hydiny a zajacovitých s kapacitou zabíjania do 12 500 zvieracích jednotiek mesačne, ktorá sa vypočíta takto:
 - a) kurčatá, sliepky, pernatá zver z farmových chovov predstavujú 1 jednotku;
 - b) kačice predstavujú 2 jednotky;
 - c) morky, husi a zajacovité predstavujú 3 jednotky;
 - d) každá iná hydina predstavuje 1 jednotku;
3. „prevádzkarne s malou kapacitou na spracovanie malej voľne žijúcej zveri“ – prevádzkareň na spracovanie malej voľne žijúcej zveri s kapacitou spracovania do 12 500 zvieracích jednotiek mesačne, ktorá sa vypočíta takto:
 - a) voľne žijúca pernatá zver predstavuje 1 jednotku;
 - b) zajacovité predstavujú 3 jednotky;
4. „prevádzkareň s malou kapacitou na spracovanie veľkej voľne žijúcej zveri“ je prevádzkareň na spracovanie voľne žijúcej zveri s kapacitou spracovania do 20 dobytčích jednotiek týždenne a celkovou kapacitou spracovania do 1 000 dobytčích jednotiek ročne;
5. „príslušný orgán“ – ministerstvo poľnohospodárstva, lesného hospodárstva a rybolovu;-

6. „prevádzkareň s malou kapacitou na spracovanie mlieka“ – prevádzkareň na spracovanie mlieka, ktorej vstupná surovina nepresahuje 10 000 litrov mlieka denne;
7. „prevádzkareň s malou kapacitou na spracovanie mäsa a/alebo produktov rybolovu“ – prevádzkareň na spracovanie mäsa a/alebo produktov rybolovu so vstupnou surovinou, ktorá nepresahuje 5 000 kilogramov mäsa alebo produktov rybolovu za týždeň;
8. „expedičné stredisko s malou kapacitou pre živé lastúrniky nachádzajúce sa na palube plavidiel“ – plavidlo určené na zasielanie živých lastúrnikov z farmy rovnakého prevádzkovateľa potravinárskeho podniku alebo monitorovanej produkčnej oblasti, pre ktorú je prevádzkovateľ oprávnený loviť, s kapacitou do 1 000 kilogramov živých lastúrnikov denne;
9. „oprávnená osoba“ – oprávnený veterinárny lekár povereného orgánu alebo veterinárny inšpektor;
10. „mobilný bitúnok“ – upravené vozidlo alebo mobilné zariadenie na zabíjanie hydiny a zajacovitých alebo domácich kopytníkov a zveri z farmových chovov;
11. „baliarne vajec s malou kapacitou“ – prevádzkareň na balenie vajec, v ktorej sa ročne zabalí najviac 3 000 000 vajec;
12. „regióny, ktoré sú vystavené osobitným geografickým prekážkam“ – ostrovy, ktoré nie sú mostami prepojené s pevninou Chorvátskej republiky, a horské oblasti vymedzené osobitným predpisom o horských oblastiach;
13. „prevádzkareň s malou kapacitou na spracovanie vajec“ – prevádzkareň, ktorá spracúva najviac 3 000 000 vajec ročne;
14. „prevádzkareň s malou kapacitou na spracovanie slimákov a žiab“ – prevádzkareň, ktorá spracúva najviac 10 000 kilogramov slimákov alebo žiab ročne;
15. „prevádzkareň s malou kapacitou na výrobu škvarených živočíšnych tukov a oškvarkov“ – prevádzkareň, ktorá vyrába škvarený živočíšny tuk a oškvarky so vstupnou surovinou nepresahujúcou 5 000 kilogramov týždenne;
16. „stredisko s malou kapacitou na zber mlieka“ – prevádzkareň, ktorá zberá mlieko od dvoch alebo viacerých výrobcov v rámci systému nákupu z jednej prevádzkarne schválenej na spracovanie mlieka;
17. „prevádzkareň s malou kapacitou na rozrábanie mäsa kopytníkov, hydiny, zajacovitých, zveri a zveri z farmových chovov“ – prevádzkareň, v ktorej sa týždenne rozrába najviac 5 000 kilogramov mäsa kopytníkov, hydiny, zajacovitých, zveri a zveri z farmových chovov;
18. „prevádzkareň s malou kapacitou na výrobu mletého mäsa, mäsových prípravkov a mechanicky separovaného mäsa“ – prevádzkareň vyrábajúca mleté mäso, mäsové prípravky a mechanicky separované mäso so vstupnou surovinou, ktorá nepresahuje 5 000 kilogramov za týždeň;
19. „skladovacia prevádzkareň s malou kapacitou na čerstvé produkty rybolovu“ – prevádzkareň na skladovanie najviac 5 000 kilogramov čerstvých produktov rybolovu týždenne;
20. „expedičné stredisko s malou kapacitou pre živé lastúrniky nachádzajúce sa na pobreží“ – prevádzkareň na odosielanie živých lastúrnikov s expedičnou kapacitou najviac 5 000 kilogramov živých lastúrnikov týždenne;
21. „purifikačné stredisko pre živé lastúrniky“ – prevádzkareň na purifikáciu až najviac 5 000 kilogramov živých lastúrnikov týždenne;
22. „dobyťcia jednotka“ – podľa článku 13 ods. 3 nariadenia (EÚ) 2019/627 a článku 17 ods. 6 nariadenia (ES) č. 1099/2009, zvieracia jednotka, ktorá umožňuje agregáciu rôznych kategórií zvierat, aby sa umožnilo ich porovnávanie pomocou nasledujúcich prepočtových koeficientov:

Kategória zvierat	Koeficient	1 dobytčia jednotka
Dospelý hovädzí dobytok	1	1
Iný hovädzí dobytok	0,5	2
Kone	1	1
Ovce a kozy, malé jelene (<i>Cervidae</i>)	0,05	20
Jahňatá, kozľatá, prasiatka do 15 kg	0,05	20

Živé ošípané s hmotnosťou nad 100 kg	0,2	5
Ostatné ošípané	0,15	7
Veľká zver	0,2	5

23. „dospelý hovädzí dobytok“ – hovädzí dobytok s hmotnosťou 300 kg alebo viac

Článok 7

Pojmy používané v tomto nariadení, ktoré sú rodovo špecifické, sa vzťahujú rovnako na mužský aj ženský rod.

Kapitola II

PRISPÔSOBENIE POŽIADAVIEK PRE PREVÁDZKARNE NA SPRACOVANIE MLIEKA NACHÁDZAJÚCE SA V REGIÓNOCH, KTORÉ SÚ VYSTAVENÉ OSOBITNÝM GEOGRAFICKÝM PREKÁŽKAM, A PRE EXPEDIČNÉ STREDISKÁ PRE ŽIVÉ LASTÚRNIKY

Prispôsobenie požiadaviek na výrobu syra v schválených prevádzkarniach nachádzajúcich sa v regiónoch, ktoré sú vystavené osobitným geografickým prekážkam

Článok 8

Prevádzkarne na spracovanie mlieka nachádzajúce sa v regiónoch, ktoré sú vystavené osobitným geografickým prekážkam, v ktorých sa vyrába syr so zretím najmenej 60 dní, musia spĺňať tieto požiadavky:

– ak nemožno zabezpečiť kontrolu surového mlieka, pokiaľ ide o počet mikroorganizmov a počet somatických buniek, alebo ak mlieko nespĺňa požiadavky stanovené v prílohe III oddiele IX kapitole I bode 3 nariadenia (ES) č. 853/2004, pokiaľ ide o počet mikroorganizmov a počet somatických buniek, výrobky sa môžu uvádzať na trh na verejnú spotrebu, ak mlieko:

1. nemá žiadne viditeľné zmeny a

2. predtým bolo podrobené testu na mastitídu, ktorý nemal pozitívny výsledok;

– v súvislosti s ustanoveniami prílohy II kapitoly I nariadenia (ES) č. 852/2004 musia byť v prevádzkarni na spracovanie mlieka zabezpečené tieto podmienky:

1. jedno umývadlo, ktoré sa môže použiť na umývanie potravín, vybavenia a rúk za predpokladu, že boli prijaté preventívne opatrenia na zabránenie kontaminácii potravín;

2. potraviny nie sú priamo ani nepriamo vystavené odpadovej vode;

– v súvislosti s ustanoveniami prílohy II kapitoly VII bodu 1 nariadenia (ES) č. 852/2004 musí byť v prevádzkarni na spracovanie mlieka zabezpečené dostatočné množstvo vody, ktoré musí byť testované tak, aby spĺňala požiadavky v súlade s predpismi upravujúcimi vodu určenú na ľudskú spotrebu pri najnižšej frekvencii.

Úprava požiadaviek týkajúcich sa všeobecných kritérií na uvedenie živých lastúrnikov na trh

Článok 9

(1) Príslušný orgán vykonávajúci dohľad nad zberom živých lastúrnikov, expedičnými strediskami, purifikačnými strediskami, oblasťami sádkovania a prevádzkarni na spracovanie živých lastúrnikov prevádzkovanými jedným prevádzkovateľom potravinárskeho podniku môže na žiadosť

prevádzkovateľa potravinárskeho podniku povoliť individuálne výnimky týkajúce sa registračných dokladov uvedených v prílohe III oddiele VII kapitole I bode 3 nariadenia (ES) č. 853/2004, ak prevádzkovateľ potravinárskeho podniku dokáže zabezpečiť dodržiavanie požiadaviek na vysledovateľnosť podľa článku 18 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 178/2002 z 28. januára 2002, ktorým sa ustanovujú všeobecné zásady a požiadavky potravinového práva, zriaďuje Európsky úrad pre bezpečnosť potravín a stanovujú postupy v záležitostiach bezpečnosti potravín (Ú. v. ES L 31, 1.2.2002, v znení zmien) odlišným spôsobom.

(2) Na účely povolenia uvedeného v odseku 1 tohto článku musí prevádzkovateľ potravinárskeho podniku predložiť príslušnému orgánu žiadosť, ktorá obsahuje aspoň tieto informácie:

- schválená prevádzkareň;
- registrované farmy, pre ktoré je držiteľom licencie na akvakultúru;
- vyhlásenie, že sú pod kontrolou rovnakého prevádzkovateľa potravinárskeho podniku.

(3) Údaje o vydaných povoleniach vedie príslušný orgán v registri schválených prevádzkarní na manipuláciu s potravinami živočíšneho pôvodu.

Kapitola III

PRISPÔSOBENIE POŽIADAVIEK PRE SCHVÁLENÉ PREVÁDZKARNE S MALOU KAPACITOU A PREVÁDZKARNE POUŽÍVAJÚCE TRADIČNÉ METÓDY VÝROBY ALEBO VYRÁBAJÚCE TRADIČNÉ VÝROBKY

Prispôsobenie požiadaviek pre prevádzkarne s malou kapacitou na zabíjanie

Článok 10

(1) Malé bitúnky pre kopytníky a zver z farmových chovov a malé bitúnky pre hydinu a zajacovité, ktoré podliehajú príslušnému písomnému postupu:

- môžu využívať jednu šatňu pre pracovníkov zamestnaných v tzv. čistých a znečistených častiach prevádzkarne za predpokladu, že v produkčnej oblasti prevádzkarne nepracuje viac ako 5 zamestnancov;
- ak pre oprávnenú osobu nie je k dispozícii žiadna miestnosť, musí byť v miestnosti uvedenej v písmene a) tohto odseku a v prevádzkarni bitúnku k dispozícii primeraný priestor na prezliekanie a primeraný priestor s písacím stolom, stoličkou a uzamykateľnou skrinkou pre potreby oprávnenej osoby;
- nie je potrebné zabezpečiť existenciu miestnosti na príjem a dočasné umiestnenie zvierat určených na zabitie uvedené v prílohe III oddiele I kapitole II bode 1 písm. a) a prílohe III oddiele II kapitole II bode 1 nariadenia (ES) č. 853/2004, ak sa zabitie zvierat uskutoční bezprostredne po ich príchode do prevádzkarne bez toho, aby boli dotknuté ustanovenia právnych predpisov v oblasti dobrých životných podmienok zvierat;
- nie je potrebné poskytnúť samostatný priestor pre choré zvieratá a zvieratá, u ktorých existuje podozrenie na chorobu, ak sa uplatňuje vhodný písomný postup zabíjania, ktorý opisuje zaobchádzanie s chorými zvieratami a zvieratami, u ktorých je podozrenie na chorobu, bez toho, aby bola dotknutá hygiena a bezpečnosť potravín;
- na bitúnkoch nie je potrebné poskytnúť samostatný priestor s primeraným vybavením na čistenie, umývanie a dezinfekciu prostriedkov na prepravu zvierat uvedených v prílohe III oddiele I kapitole

II položke 6 a prílohe III oddiele II kapitole II položke 6 nariadenia (ES) č. 853/2004, ak existujú úradne schválené priestory na čistenie, umývanie a dezinfekciu prostriedkov na prepravu zvierat vo vzdialenosti najviac 20 km;

– vyprázdňovanie a čistenie žalúdkov a čriev sa môže vykonávať v oblasti určenej na zabíjanie zvierat a/alebo rozrábku mäsa po zabití, ak sa v priestoroch už nenachádzajú jatočné telá ani mäso zabitých zvierat; okrem toho sa priestor zabíjania a/alebo rozrábania musí pred každým použitím dôkladne umyť a v prípade potreby dezinfikovať;

– rozrábanie mäsa v priestoroch, kde sa vykonáva zabíjanie a jatočné opracovanie, je povolené za predpokladu, ak sú úkony zabíjania a jatočného opracovania časovo oddelené a ak sa po zabití a pred rozrábaním vykonalo dôkladné vyčistenie a dezinfekcia; v takom prípade nesmie kapacita rozrábania prekročiť 250 ton mäsa ročne.

(2) Na malých bitúnkoch pre kopytníky a zver z farmových chovov, na ktorých sa zabíjajú zvieratá pochádzajúce z Chorvátskej republiky alebo chované v Chorvátskej republike dlhšie ako tri mesiace, sa zabitie vykoná najneskôr do 21 dní od dovezenia zvierat a za predpokladu, že počas tohto obdobia neopustia priestory určené na príjem a dočasné umiestnenie zvierat na bitúnku a že nebudú ohrozené dobré životné podmienky a zdravie zvierat.

(3) Bez toho, aby boli dotknuté ustanovenia odseku 2 tohto článku, sa musia zvieratá určené na zabitie, ktoré pochádzajú z ochranných pásiem a pásiem dohľadu, ako aj infekčných pásiem zriadených v súlade s predpismi upravujúcimi ochranu zdravia zvierat, zabiť bezodkladne, najneskôr však do 72 hodín od dovezenia na bitúnok.

(4) Na malých bitúnkoch pre hydinu a zajacovité sa pitvanie a ďalšie spracovanie jatočných tiel hydiny a zajacovitých môže vykonávať v rovnakých priestoroch, ako obarenie a šklbanie za predpokladu, že sú procesy pitvania a šklbania od seba dostatočne vzdialené a primerane fyzicky oddelené, aby sa zabránilo kontaminácii potravín.

(5) Na malých bitúnkoch pre hydinu a zajacovité môže príslušný veterinárny inšpektor na žiadosť prevádzkovateľa potravinárskeho podniku v jednotlivých prípadoch povoliť, aby sa pitvanie a ďalšie spracovanie jatočných tiel hydiny a zajacovitých vykonávalo v rovnakej oblasti, v ktorej sa vykonáva obarenie a šklbanie hydiny, za predpokladu, že obarenie a šklbanie sú časovo oddelené a že priestory sa medzi týmito procesmi dôkladne vyčistia a dezinfikujú.

(6) Zadržané a zdravé jatočné telá alebo mäso sa môžu skladovať v chladiarenskej miestnosti alebo komore za predpokladu, ak sú splnené tieto podmienky:

- priestor určený pre zadržané jatočné telá alebo mäso je jasne označený a uzamykateľný;
- dôvodom zadržania nie je podozrenie z infekčnej choroby;
- predchádza sa kontaminácii iného mäsa.

Článok 11

(1) Nepretržitá prítomnosť oprávnenej osoby počas zabíjania alebo spracovania sa nevyžaduje na malých bitúnkoch pre kopytníky a zver z farmových chovov, v prevádzkarniach s malou kapacitou na spracovanie veľkej voľne žijúcej zveri, ktoré majú zavedený pomalý technologický proces a ktoré zabíjajú najviac 5 dobytčích jednotiek denne, alebo na malých bitúnkoch pre hydinu a zajacovité, ktoré zabíjajú najviac 500 jednotiek hydiny alebo zajacovitých, ako ani v prevádzkarniach s malou kapacitou na spracovanie malej voľne žijúcej zveri, ktoré spracúvajú najviac 500 jednotiek malej voľne žijúcej zveri denne v prípadoch, ak sú splnené tieto podmienky:

- ak oprávnená osoba nezistila nesúlad počas prehliadky *ante mortem*;
- ak v prípade voľne žijúcej zveri oprávnená osoba vykonávajúca prvotnú kontrolu zveri nezistila nesúlad počas prvej kontroly zveri po odstrel;
- ak sa prehliadka *post mortem* vykoná najneskôr 24 hodín po zabití prvého zvieraťa alebo po príchode jatočného tela usmrtenej zveri do prevádzkarne;
- ak je v prípade kopytníkov, zveri z farmových chovov a usmrtenej zveri zabezpečená jasná výsledovateľnosť všetkých častí jatočného tela a orgánov vrátane všetkých jedlých a nejedlých vedľajších jatočných produktov každého jednotlivého zvieraťa, na ktoré sa vzťahuje prehliadka *post mortem*;
- ak je v prípade kopytníkov, veľkej voľne žijúcej zveri z farmových chovov a usmrtenej veľkej voľne žijúcej zveri k dispozícii dostatočný priestor na skladovanie všetkých častí jatočného tela a orgánov každého jednotlivého zvieraťa, na ktoré sa vzťahuje prehliadka *post mortem*.

(2) Bez toho, aby boli dotknuté ustanovenia odseku 1 bodu 5 tohto článku, sa v prípade, ak sa prehliadka *post mortem* na malých bitúnkoch pre kopytníky a zver z farmových chovov a v prevádzkarniach s malou kapacitou na spracovanie veľkej voľne žijúcej zveri vykonáva 6 alebo viac hodín po zabití prvého zvieraťa alebo príchode jatočného tela usmrtenej veľkej zveri do prevádzkarne, nesmú jedlé vedľajšie jatočné produkty použiť na ľudskú spotrebu.

(3) Na malých bitúnkoch pre kopytníky a zver z farmových chovov, v prevádzkarniach s malou kapacitou na spracovanie malej a veľkej voľne žijúcej zveri a na malých bitúnkoch pre hydinu a zajacovité charakterizovaných nepravidelnou dynamikou zabíjania musí prevádzkovateľ potravinárskeho podniku písomne (e-mailom) najmenej 48 hodín pred začiatkom zabíjania oznámiť príslušnej oprávnenej osobe plánovaný počet, druh a kategóriu zvierat určených na zabitie a najmenej 24 hodín pred zabitím nahlásiť prostredníctvom predpísanej žiadosti celkový počet zvierat určených na zabitie.

(4) Prevádzkovateľ potravinárskeho podniku zabezpečí, aby všetky zvieratá určené na zabitie v súlade s odsekom 3 tohto článku boli súčasne k dispozícii na prehliadku *ante mortem*.

Prispôsobenie požiadaviek pre mobilné bitúanky

Článok 12

(1) Mobilné bitúanky môžu vykonávať schválené činnosti, ak spĺňajú podmienky uvedené v tomto článku a ak sú splnené podmienky uvedené v predpisoch upravujúcich hygienu potravín a dobré životné podmienky zvierat.

(2) Najmenej 3 dni pred začiatkom zabíjania musí prevádzkovateľ potravinárskeho podniku informovať oprávnenú osobu o mieste a čase zabíjania zvierat na mobilnom bitúanku, aby príslušná osoba mohla vykonať prehliadky zvierat alebo jatočných tiel *ante mortem* a *post mortem* a predpísané testy mäsa a orgánov.

(3) Najneskôr 48 hodín pred začiatkom zabíjania prevádzkovateľ potravinárskeho podniku zabíjanie oznámi zadaním informácií do príslušnej počítačovej aplikácie.

(4) Prehliadky zvierat *ante mortem* sa môžu vykonávať na farme ich pôvodu najviac 24 hodín pred zabitím alebo po privezení do mobilného bitúanku.

(5) Prehliadky jatočných tiel a orgánov *post mortem* sa vykonávajú v súlade s ustanoveniami predpisov o potravinách.

(6) Mobilné bitúnky nemusia mať zariadenia na príjem a dočasné umiestnenie zvierat určených na zabitie, ako sa stanovuje v prílohe III oddiele I kapitole II bode 1 písm. a) nariadenia (ES) č. 853/2004.

(7) Mobilné bitúnky musia byť navrhnuté tak, aby sa v rámci prevádzkarne mohli vykonávať tieto činnosti:

- znehybňovanie, omračovanie a zabíjanie zvierat;
- sťahovanie zvierat z kože alebo odstraňovanie ich srsti či peria;
- spracovanie jatočných tiel a orgánov;
- prehliadka jatočných tiel a orgánov *post mortem*;
- chladenie jatočných tiel; a musí v nich existovať
- samostatná šatňa a hygienická oblasť pre zamestnancov.

(8) Zdravotné pečiatky sú uložené v uzamykateľnej časti mobilného bitútku; po označení jatočných tiel ich príslušná oprávnená osoba vráti do určenej sekcie a zabezpečí, aby k pečiatkam mali prístup len oprávnené osoby.

(9) Ďalšie zabíjanie sa môže vykonať len vtedy, ak nie je poškodená plomba, ktorá bola predtým pripevnená na časť uvedenú v odseku 8 tohto článku.

Prispôsobenie požiadaviek pre prevádzkarne, ktoré používajú tradičné výrobné metódy alebo vyrábajú tradičné výrobky

Článok 13

(1) Rozrábanie domácich ošípaných starších ako 5 týždňov na bitútku pred dovezením nie je povinné, ak:

- sú výsledky prehliadok *ante mortem* a *post mortem* uspokojivé;
- ošípané nie sú staršie ako 4 mesiace.

(2) Na žiadosť prevádzkovateľa potravinárskeho podniku môže oprávnená osoba povoliť, aby sa jatočné telá hovädzieho dobytku nie staršieho ako 12 mesiacov nerozrábali na polovice, ak je to náležité odôvodnené a ak ide o osobitnú príležitosť.

(3) Ak prehliadka jatočných tiel vzbudí podozrenie na prítomnosť možného rizika, vykoná sa prehliadka *post mortem* v súlade s ustanoveniami článku 12 vykonávacieho nariadenia Komisie (EÚ) 2019/627.

(4) Pokiaľ nie sú ohrozené záujmy verejného zdravia a nie je ohrozené dodržiavanie požiadaviek na hygienu potravín, povoľuje sa výroba potravín živočíšneho pôvodu s tradičnými vlastnosťami:

- v prevádzkarniach postavených z prírodných materiálov podstatných pre špecifické vlastnosti výrobku a/alebo
- s prispôbením čistiacich a dezinfekčných opatrení v prevádzkarniach, pričom sa zohľadnia prirodzené výrobné podmienky (špecifická okolitá flóra);
- použitím zariadení a nástrojov vo všetkých fázach výroby a balenia, vyrobených z prírodných materiálov, ktoré sú nevyhnutné pre tradičné vlastnosti výrobku.

(5) Prevádzkovateľ potravinárskeho podniku predloží príslušnému orgánu žiadosť o povolenie na uplatnenie možnosti uvedenej v odseku 4 tohto článku, pričom žiadosť musí obsahovať tieto informácie:

- názov výrobku;
- zemepisný pôvod;
- opis výrobku, technologického výrobného procesu a podmienok skladovania a zrenia;
- materiály, zariadenia a nástroje používané na výrobu výrobku;
- opis prevádzkarne alebo výrobných priestorov a podmienok skladovania a zrenia;
- história a tradičné aspekty výrobku a/alebo výroby;
- akékoľvek ďalšie informácie, ktoré prevádzkovateľ potravinárskeho podniku považuje za dôležité.

(6) Príslušný orgán posúdi žiadosť a poskytnuté informácie a v prípade pozitívneho hodnotenia zapíše názov výrobku do vnútroštátneho zoznamu výrobkov s tradičnými vlastnosťami Chorvátskej republiky spolu s poznámkou o spôsobe výroby a prevádzkarni zapísanej v registri schválených potravinárskych podnikov živočíšneho pôvodu.

(7) Príslušný orgán vedie a aktualizuje zoznam tradičných vnútroštátnych výrobkov vypracovaný v súlade s ustanoveniami tohto nariadenia a informuje Európsku komisiu a členské štáty o adaptačných opatreniach, výrobkoch a prevádzkarniach vyrábajúcich takéto výrobky.

Prispôsobenie požiadaviek pre iné prevádzkarne s malou kapacitou

Článok 14

V prevádzkarniach s malou kapacitou uvedených v článku 4 odseku 1 pododseku 2, s výnimkou prevádzkarní uvedených v bodoch 1, 2, 3 a 4 tohto nariadenia a za predpokladu, že nie je ohrozený záujem verejného zdravia ani dodržiavanie hygienických požiadaviek, je povolené uplatňovať tieto podmienky:

- vykonávať rôzne technologické výrobné štádiá a/alebo výrobu rôznych výrobkov v rovnakých priestoroch za predpokladu, že výrobné štádiá sú časovo oddelené a že sa priestory medzi jednotlivými štádiami primerane vyčistia a v prípade potreby umyjú a dezinfikujú;
- skladovanie surovín, hotových výrobkov a zadržaných výrobkov sa môže vykonávať v rovnakých priestoroch s primeraným priestorovým oddelením takým spôsobom, aby sa zabránilo nožnej kontaminácii, a za predpokladu, že hotové a zadržané výrobky sú balené, uzavreté a jasne označené;
- priestory na prezliekanie a hygienické priestory pre pracovníkov, skladovacie priestory na balenie a priestory na čistenie a dezinfekciu prevádzkarne sa môžu nachádzať oddelene od pracovného priestoru, ak sa nachádzajú v priestoroch prevádzkarne a za predpokladu, že pracovníci majú samostatný vchod do prevádzkarne s predsieňou, kde možno vykonávať dezinfekciu obuvi a hygienické umývanie rúk;
- vchod/východ pracovníkov musí byť oddelený od vchodu/východu surovín, hotových výrobkov a nevyhovujúcich výrobkov;
- používať rovnaký vchod/východ pre suroviny, hotové výrobky a nevyhovujúce výrobky, ak sú činnosti časovo oddelené;

– v prevádzkarniach nachádzajúcich sa na rovnakom pozemku ako súkromná obytná budova používať súkromný priestor nachádzajúci sa na pozemku prevádzkarne ako priestory na prezliekanie a hygienické priestory;

– strediská na zber mlieka s celkovým denným pracovným časom do troch hodín nemusia mať v priestoroch hygienické priestory pre pracovníkov, ale takéto priestory im musia byť k dispozícii.

Prispôsobenie požiadaviek pre expedičné strediská s malou kapacitou pre živé lastúrniky nachádzajúce sa na pobreží a pre purifikačné strediská s malou kapacitou pre živé lastúrniky

Článok 15

(1) Priestory na prezliekanie a hygienické priestory pre pracovníkov, skladovacie priestory na balenie a zariadenia na čistenie a dezinfekciu prevádzkarne sa môžu nachádzať mimo pracovného priestoru, ak sa nachádzajú v okruhu prevádzkarne a za predpokladu, že pracovníci majú prístup do prevádzkarne, kde možno vykonávať dezinfekciu obuvi a hygienické umývanie rúk.

(2) V prevádzkarniach nachádzajúcich sa na rovnakom pozemku ako súkromná obytná budova sa súkromný priestor nachádzajúci sa na pozemku prevádzkarne môže použiť ako šatňa a hygienické priestory za predpokladu, že pracovníci majú prístup do prevádzkarne, kde možno vykonávať dezinfekciu obuvi a hygienické umývanie rúk.

Článok 16

(1) Expedičné strediská s malou kapacitou pre živé lastúrniky, ktoré sa nachádzajú na palube plavidiel, nemusia mať pevné steny ani okná.

(2) Počas prevádzky potravinárskych podnikov musia byť živé lastúrniky chránené pred škodcami a kontamináciou z ovzdušia.

(3) Musia sa zabezpečiť vhodné priestory/zariadenia osobnej hygieny (vrátane hygienického umývania rúk, hygienických zariadení a šatní pre zamestnancov).

(4) Čistiace, umývacie a dezinfekčné zariadenia sa môžu skladovať v oblasti, kde sa manipuluje so živými lastúrnikmi, za predpokladu, že je zabezpečené primerané oddelenie takým spôsobom, aby sa zabránilo kontaminácii.

Kapitola IV

PRECHODNÉ A ZÁVEREČNÉ USTANOVENIA

Článok 17

(1) Prevádzkarne s malou kapacitou schválené v súlade s nariadením týkajúcim sa opatrení na prispôsobenie sa požiadavkám predpisov o potravinách živočíšneho pôvodu (NN č. 51/15, 106/15 a 21/19) musia spĺňať ustanovenia tohto nariadenia do jedného roka odo dňa nadobudnutia účinnosti tohto nariadenia, s výnimkou ustanovenia uvedeného v článku 8 ods. 3 tohto nariadenia.

(2) Súlad prevádzkarní s malou kapacitou s ustanoveniami uvedenými v odseku 1 tohto článku určia príslušní veterinárni inšpektori počas pravidelných úradných kontrol.

Článok 18

Postupy začaté pred nadobudnutím účinnosti tohto nariadenia sa dokončia v súlade s ustanoveniami nariadenia týkajúceho sa opatrení na prispôsobenie sa požiadavkám predpisov o potravinách živočíšneho pôvodu (NN č. 51/15, 106/15 a 21/19).

Článok 19

Dňom nadobudnutia účinnosti tohto nariadenia sa prestane uplatňovať nariadenie týkajúce sa opatrení na prispôsobenie sa požiadavkám predpisov o potravinách živočíšneho pôvodu (NN č. 51/15, 106/15 a 21/19).

Článok 20

Toto nariadenie nadobúda účinnosť ôsmym dňom po jeho uverejnení v Úradnom vestníku Chorvátskej republiky.

KLASIFIKÁCIA: 011-01/20-01/78

REFERENČNÉ ČÍSLO: 525-09/572-24-30

V Záhrebe 4. júna 2024

Podpredseda vlády a minister poľnohospodárstva, lesného hospodárstva a rybolovu

Josip Dabro