

De conformidad con el artículo 7, apartados 3, 4 y 5, de la Ley sobre higiene alimentaria y criterios microbiológicos para los productos alimenticios (Boletín Oficial de la República de Croacia n.º 83/22), el Ministro de Agricultura, Silvicultura y Pesca, con el consentimiento previo del Inspector Jefe del Estado, emite lo siguiente:

ORDENANZA SOBRE LAS MEDIDAS PARA LA ADAPTACIÓN A LOS REQUISITOS DE LOS REGLAMENTOS RELATIVOS A LOS ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL

Capítulo I

DISPOSICIONES GENERALES

Objeto

Artículo 1

La presente Ordenanza establece, a efectos de adaptación a los requisitos de la normativa de la Unión Europea en materia de alimentos de origen animal, medidas destinadas a:

- prescribir requisitos específicos relativos a la construcción, el diseño y el equipamiento de los establecimientos que operan con alimentos de origen animal que están sujetos a autorización (en adelante, «establecimientos autorizados») y establecimientos autorizados de baja capacidad,
- permitir el uso continuo de métodos tradicionales en cualquiera de las fases de producción, transformación o distribución de alimentos de origen animal,
- facilitar las operaciones comerciales en regiones sujetas a limitaciones geográficas especiales.

Artículo 2

La presente Ordenanza garantizará la aplicación de las disposiciones de:

- el artículo 10, apartados 3 y 8, del Reglamento (CE) n.º 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal (DO L 139 de 30.4.2004), en su versión modificada en último lugar por el Reglamento Delegado (UE) 2022/2258 de la Comisión, de 9 de septiembre de 2022, por el que se modifica y corrige el anexo III del Reglamento (CE) n.º 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre requisitos específicos de higiene de los alimentos de origen animal en lo que respecta a los productos de la pesca, los huevos y determinados productos muy refinados, y se modifica el Reglamento Delegado (UE) 2019/624 de la Comisión en lo que respecta a determinados moluscos bivalvos (DO L 299/5 de 18.11.2022) [en adelante, «Reglamento (CE) n.º 853/2004»],
- el artículo 13, apartado 3, del Reglamento (CE) n.º 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios (DO L 139 de 30.4.2004), en su versión modificada en último lugar por el Reglamento (UE) 2021/382, de 3 de marzo de 2021, por el que se modifican los anexos del Reglamento (CE) n.º 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, relativo a la higiene de los productos alimenticios, en lo que respecta a la gestión de los alérgenos alimentarios, la redistribución de alimentos y la cultura de seguridad alimentaria (DO L 74 de 4.3.2021) [en adelante, «Reglamento (CE) n.º 852/2004»],

— el artículo 7 del Reglamento (CE) n.º 2074/2005 de la Comisión, de 5 de diciembre de 2005, por el que se establecen medidas de aplicación para determinados productos con arreglo a lo dispuesto en el Reglamento (CE) n.º 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo y para la organización de controles oficiales con arreglo a lo dispuesto en los Reglamentos (CE) n.º 854/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo y (CE) n.º 882/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, se introducen excepciones a lo dispuesto en el Reglamento (CE) n.º 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo y se modifican los Reglamentos (CE) n.º 853/2004 y (CE) n.º 854/2004 (DO L 338 de 22.12.2005), en su versión modificada en último lugar por el Reglamento de Ejecución (UE) 2019/1139 de la Comisión, de 3 de julio de 2019, por el que se modifica el Reglamento (CE) n.º 2074/2005 en lo que respecta a los controles oficiales de los alimentos de origen animal relacionados con los requisitos de información sobre la cadena alimentaria y con los requisitos relativos a los productos de la pesca, así como con la referencia a métodos de ensayo reconocidos para las biotoxinas marinas y a métodos de ensayo para la leche cruda y la leche de vaca tratada térmicamente (DO L 180 de 4.7.2019) [en adelante, Reglamento (CE) n.º 2074/2005], y

— los artículos 13 y 15 del Reglamento de Ejecución (UE) 2019/627 de la Comisión, de 15 de marzo 2019, por el que se establecen disposiciones prácticas uniformes para la realización de controles oficiales de los productos de origen animal destinados al consumo humano, de conformidad con el Reglamento (UE) 2017/625 del Parlamento Europeo y del Consejo, y por el que se modifica el Reglamento (CE) n.º 2074/2005 de la Comisión en lo que respecta a los controles oficiales (DO L 131/51 de 17.5.2019), en su versión modificada en último lugar por el Reglamento de Ejecución (UE) 2022/2503 de la Comisión, de 19 de diciembre de 2022, por el que se modifica y se corrige el Reglamento de Ejecución (UE) 2019/627 en lo que respecta a las disposiciones prácticas para la realización de controles oficiales de los moluscos bivalvos vivos o los productos de la pesca, o relativos a la radiación ultravioleta (DO L 325/58 de 20.12.2022) [en adelante, Reglamento (CE) 2019/627].

Artículo 3

La presente Ordenanza se notificó de conformidad con el procedimiento estipulado en la Directiva (UE) 2015/1535 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 9 de septiembre de 2015, por la que se establece un procedimiento de información en materia de reglamentaciones técnicas y de reglas relativas a los servicios de la sociedad de la información (DO L 241 de 17.9.2015, p. 1).

Ámbito de aplicación

Artículo 4

Las disposiciones de la presente Ordenanza se aplicarán a los explotadores de empresas alimentarias que operen en establecimientos autorizados, como sigue:

— las disposiciones del capítulo II de la presente Ordenanza se aplicarán a los explotadores de empresas alimentarias que operan en establecimientos autorizados de transformación de leche situados en zonas sujetas a limitaciones geográficas especiales y a la documentación de los centros de expedición de moluscos bivalvos vivos,

— las disposiciones del capítulo III de la presente Ordenanza se aplicarán a los explotadores de empresas alimentarias que operan en los siguientes establecimientos autorizados:

1) establecimientos de baja capacidad para el sacrificio de ungulados y caza de cría y para el

despiece de carne de ungulados y caza de cría (en adelante, «mataderos de baja capacidad de ungulados y caza de cría»);

2) establecimientos de baja capacidad para el sacrificio de aves de corral y lagomorfos y el despiece de carne de aves de corral y lagomorfos (en adelante, «mataderos de baja capacidad de aves de corral y lagomorfos»);

3) establecimientos de baja capacidad para la transformación de caza y el despiece de carne de caza;

4) mataderos móviles;

5) establecimientos de baja capacidad para el despiece de carne de ungulados, aves de corral, lagomorfos, caza o caza de cría;

6) establecimientos de baja capacidad para la producción de carne picada, preparados de carne y carne separada mecánicamente;

7) centros de baja capacidad para la expedición de moluscos bivalvos vivos a bordo de buques;

8) centros de baja capacidad para la expedición de moluscos bivalvos vivos situados en la costa;

9) centros de baja capacidad para la depuración de moluscos bivalvos vivos;

10) establecimientos de baja capacidad para el almacenamiento de productos de la pesca frescos;

11) establecimientos de baja capacidad para la transformación de carne o productos de la pesca;

12) establecimientos de baja capacidad para la transformación de leche y centros de baja capacidad para la recogida de leche;

13) centros de baja capacidad para el embalaje de huevos y establecimientos de baja capacidad para la transformación de huevos;

14) establecimientos de baja capacidad para el procesamiento de caracoles y ranas;

15) establecimientos de baja capacidad para la producción de grasas animales fundidas y chicharrones;

16) establecimientos para la producción de productos tradicionales o la aplicación de métodos de producción tradicionales.

Artículo 5

(1) En el proceso de autorización de un establecimiento para la realización de múltiples actividades sujetas a autorización de acuerdo con la normativa que regula los controles oficiales, si una de las actividades se autoriza con las medidas de adaptación prescritas por la presente Ordenanza, todas las demás actividades también deberán ser autorizadas de acuerdo con las medidas de adaptación de la presente Ordenanza, es decir, el establecimiento en su conjunto estará autorizado como un establecimiento de baja capacidad.

(2) En los establecimientos en los que se lleven a cabo varias de las actividades mencionadas en el artículo 4, párrafo primero, segundo guion, puntos 5, 6, 8, 9, 10, 11 y 15 de la presente Ordenanza, la cantidad total de materias primas de entrada no excederá de 5 000 kilogramos por semana.

Glosario

Artículo 6

A efectos de la presente Ordenanza, se aplicarán las siguientes definiciones:

1) «matadero de baja capacidad de ungulados y caza de cría»: establecimiento para el sacrificio de ungulados y caza de cría con una capacidad de sacrificio de hasta 20 unidades de ganado por semana y una capacidad total de sacrificio de hasta 1 000 unidades de ganado por año;

2) «matadero de baja capacidad de aves de corral y lagomorfos»: establecimiento para el sacrificio de aves de corral y lagomorfos con una capacidad de sacrificio de hasta 12 500 unidades animales al mes, calculada como sigue:

a) los pollos, las gallinas y la caza de cría con pluma constituyen 1 unidad;

- b) los patos constituyen 2 unidades;
- c) los pavos, los gansos y los lagomorfos constituyen 3 unidades;
- d) otras aves de corral constituyen 1 unidad cada una;
- 3) «establecimiento de baja capacidad para la transformación de caza menor silvestre»:
establecimiento para la transformación de caza menor silvestre con una capacidad de transformación de hasta 12 500 unidades animales al mes, calculada como sigue:
 - a) la caza silvestre de pluma constituye 1 unidad;
 - b) los lagomorfos constituyen 3 unidades;
- 4) «establecimiento de baja capacidad para la transformación de caza mayor silvestre»:
establecimiento para la transformación de caza silvestre con una capacidad de transformación de hasta 20 unidades de ganado por semana y una capacidad total de transformación de hasta 1 000 unidades de ganado por año;
- 5) «autoridad competente»: el Ministerio de Agricultura, Silvicultura y Pesca;-
- 6) «establecimiento de baja capacidad para la transformación de leche»: establecimiento para la transformación de leche con una materia prima de entrada de hasta 10 000 litros de leche al día;
- 7) «establecimiento de baja capacidad para la transformación de carne o productos de la pesca»:
establecimiento para la transformación de carne o productos de la pesca con una materia prima de entrada de hasta 5 000 kilogramos de carne o productos de la pesca por semana;
- 8) «centro de baja capacidad para la expedición de moluscos bivalvos vivos a bordo de buques»:
embarcación destinada al envío de moluscos bivalvos vivos desde una explotación del mismo explotador de empresa alimentaria o una zona de producción controlada para la que el explotador está autorizado a cultivar, con una capacidad de hasta 1 000 kilogramos de moluscos bivalvos vivos al día;
- 9) «persona autorizada»: un veterinario autorizado del organismo delegado o un inspector veterinario;
- 10) «matadero móvil»: vehículo adaptado o establecimiento móvil destinado al sacrificio de aves de corral y lagomorfos o ungulados domésticos y caza de cría;
- 11) «centro de baja capacidad para el embalaje de huevos»: establecimiento de embalaje de huevos en el que se envasan hasta 3 000 000 de huevos por año;
- 12) «zonas sujetas a limitaciones geográficas especiales»: islas no conectadas por puentes con el continente de la República de Croacia y zonas montañosas definidas por una reglamentación especial en materia de zonas montañosas;
- 13) «establecimiento de baja capacidad para la transformación de huevos»: establecimiento que transforma hasta 3 000 000 de huevos por año;
- 14) «establecimiento de baja capacidad para la transformación de caracoles y ranas»: establecimiento que transforma hasta 10 000 kilogramos de caracoles o ranas por año;
- 15) «establecimiento de baja capacidad para la producción de grasas animales fundidas y chicharrones»: establecimiento que produce grasas animales fundidas y chicharrones con una materia prima de entrada de hasta 5 000 kilogramos por semana;
- 16) «centro de baja capacidad para la recogida de leche»: establecimiento que recoge leche de dos o más productores en el marco de un sistema de compra de un establecimiento autorizado para la transformación de leche;
- 17) «establecimiento de baja capacidad para el despiece de carne de ungulados, aves de corral, lagomorfos, caza o caza de cría»: establecimiento en el que se despiezan hasta 5 000 kilogramos de carne de ungulados, aves de corral, lagomorfos, caza o caza de cría por semana;
- 18) «establecimiento de baja capacidad para la producción de carne picada, preparados de carne y carne separada mecánicamente»: establecimiento que produce carne picada, preparados de carne y carne separada mecánicamente con una materia prima de entrada de hasta 5 000 kilogramos por semana;
- 19) «establecimientos de baja capacidad para el almacenamiento de productos de la pesca frescos»:
establecimiento para almacenar hasta 5 000 kilogramos de productos de la pesca frescos por semana;

- 20) «centro de baja capacidad para la expedición de moluscos bivalvos vivos situado en la costa»: establecimiento para la expedición de moluscos bivalvos vivos con una capacidad de expedición de hasta 5 000 kilogramos de moluscos bivalvos vivos por semana;
- 21) «centro de depuración de moluscos bivalvos vivos»: establecimiento para la depuración de hasta 5 000 kilogramos de moluscos bivalvos vivos por semana;
- 22) «unidad de ganado»: de conformidad con el artículo 13, apartado 3, del Reglamento (UE) 2019/627 y el artículo 17, apartado 6, del Reglamento (CE) n.º 1099/2009, una unidad animal que permite la agregación de diferentes categorías de animales a efectos de comparación utilizando los siguientes coeficientes de conversión:

Categoría de animal	Coeficiente	1 unidad de ganado
Bovinos adultos	1	1
Otros bovinos	0,5	2
Équidos	1	1
Ovinos y caprinos, pequeños cérvidos (<i>Cervidae</i>)	0,05	20
Corderos, cabritos, lechones de hasta 15 kg	0,05	20
Cerdos vivos de peso superior a 100 kg	0,2	5
Otros cerdos	0,15	7
Caza mayor	0,2	5

- 23) «bovino adulto»: bovino de peso igual o superior a 300 kg.

Artículo 7

Los términos utilizados en la presente Ordenanza que tengan un género específico se referirán tanto al género masculino como al femenino.

Capítulo II

ADAPTACIÓN DE LOS REQUISITOS APLICABLES A LOS ESTABLECIMIENTOS DE TRANSFORMACIÓN DE LECHE UBICADOS EN ZONAS SUJETAS A CONDICIONES GEOGRÁFICAS ESPECIALES Y A LOS CENTROS DE EXPEDICIÓN DE MOLUSCOS BIVALVOS VIVOS

Adaptación de los requisitos para la fabricación de queso en establecimientos autorizados situados en regiones sujetas a limitaciones geográficas especiales

Artículo 8

Los establecimientos de transformación de leche situados en regiones sujetas a limitaciones geográficas especiales que fabriquen quesos con un período de maduración superior a 60 días deberán cumplir los siguientes requisitos:

— si no puede garantizarse el control de la leche cruda en relación con las células somáticas y el número total de microorganismos o si la leche no cumple los requisitos establecidos en el anexo III, sección IX, capítulo I, punto 3, del Reglamento (CE) n.º 853/2004 en relación con las células somáticas y el número total de microorganismos, los productos podrán comercializarse para el consumo público si la leche:

- 1) no presenta cambios visibles; y

2) fue previamente sometida a una prueba de mastitis que no dio resultado positivo,
— en relación con lo dispuesto en el anexo II, capítulo I, del Reglamento (CE) n.º 852/2004, deberán garantizarse las siguientes condiciones en un establecimiento de transformación de leche:

1) un lavabo que pueda utilizarse para lavar alimentos, equipos y manos, siempre que se hayan tomado precauciones para evitar la contaminación de los alimentos;

2) los alimentos no están directa o indirectamente expuestos a aguas residuales,
— en relación con lo dispuesto en el anexo II, capítulo VII, punto 1, del Reglamento (CE) n.º 852/2004, deberá proporcionarse una cantidad suficiente de agua en el establecimiento de transformación de leche que se someta a ensayo para cumplir los requisitos de acuerdo con la normativa que rige el agua para el consumo humano con la frecuencia más baja.

Adaptación de los requisitos aplicables a los criterios generales para la introducción en el mercado de moluscos bivalvos vivos

Artículo 9

1. La autoridad competente que supervise la recogida de moluscos bivalvos vivos, los centros de expedición, los centros de depuración, las zonas de reinstalación y los establecimientos de transformación de moluscos bivalvos vivos explotados por un único explotador de empresa alimentaria podrá, a petición del explotador de empresa alimentaria, permitir, caso por caso, excepciones individuales en relación con los documentos de registro a que se refiere el anexo III, sección VII, capítulo I, punto 3, del Reglamento (CE) n.º 853/2004 si el explotador de empresa alimentaria puede garantizar el cumplimiento de los requisitos de trazabilidad con arreglo al artículo 18 del Reglamento (CE) n.º 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 28 de enero de 2002, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria (DO L 31 de 1.2.2002, en su versión modificada).

2. Con el fin de obtener la autorización a que se refiere el apartado 1 del presente artículo, el explotador de empresa alimentaria deberá presentar a la autoridad competente una solicitud que contenga, como mínimo, información sobre lo siguiente:

- el establecimiento autorizado,
- las explotaciones registradas para las que es titular de una licencia de acuicultura,
- una declaración de que están bajo el control del mismo explotador de empresa alimentaria.

3. La autoridad competente conservará los datos sobre los permisos expedidos en el Registro de establecimientos autorizados en el sector de alimentos de origen animal.

Capítulo III

ADAPTACIÓN DE LOS REQUISITOS PARA ESTABLECIMIENTOS DE BAJA CAPACIDAD AUTORIZADOS Y ESTABLECIMIENTOS QUE UTILIZAN MÉTODOS TRADICIONALES DE PRODUCCIÓN O QUE PRODUCEN PRODUCTOS TRADICIONALES

Adaptación de los requisitos aplicables a los establecimientos de baja capacidad destinados al sacrificio

Artículo 10

1. En los mataderos de baja capacidad de ungulados y caza de cría, y los mataderos de baja capacidad de aves de corral y lagomorfos, sujetos a un procedimiento escrito adecuado:

— podrá usarse un único vestuario para el personal empleado en las denominadas zonas limpias y sucias del establecimiento, siempre que no haya más de cinco empleados en la zona de producción del establecimiento,

— si no se dispone de una sala para la persona autorizada, deberá preverse una zona de vestuarios adecuada en la sala a que se refiere el primer guion del presente apartado y un espacio adecuado dentro del establecimiento del matadero con un escritorio, una silla y un armario, que puedan cerrarse con llave, para las necesidades de la persona autorizada,

— no será necesario disponer de las instalaciones para la recepción y el almacenamiento temporal de los animales destinados al sacrificio a que se refieren el anexo III, sección I, capítulo II, punto 1, letra a), y el anexo III, sección II, capítulo II, punto 1, del Reglamento (CE) n.º 853/2004 si el sacrificio de los animales tiene lugar inmediatamente después de su llegada al establecimiento, sin perjuicio de lo dispuesto en la legislación sobre bienestar animal,

— no será necesario proporcionar un espacio separado para los animales enfermos y los animales sospechosos de enfermedad si se aplica un procedimiento de sacrificio escrito adecuado que describa la manipulación de los animales enfermos y los animales sospechosos de enfermedad sin perjuicio de la higiene y la seguridad alimentarias,

— no será necesario proporcionar un lugar independiente, con instalaciones adecuadas, para la limpieza, lavado y desinfección de los medios de transporte de ganado a que se refieren el anexo III, sección I, capítulo II, punto 6, y el anexo III, sección II, capítulo II, punto 6, del Reglamento (CE) n.º 853/2004 en los mataderos si existen lugares oficialmente autorizados para la limpieza, el lavado y la desinfección de los medios de transporte de ganado a una distancia no superior a 20 km,

— el vaciado y la limpieza de estómagos e intestinos podrán llevarse a cabo en la zona de sacrificio de animales o despiece de carne después del sacrificio cuando no haya más canales/carne de animales sacrificados en la zona, además, la zona de sacrificio o despiece deberá lavarse a fondo y, en caso necesario, desinfectarse antes de cada uso,

— se permitirá el despiece de la carne en las instalaciones en las que se lleve a cabo el sacrificio y el faenado, siempre que las operaciones de sacrificio y faenado estén separadas en tiempo y que se haya llevado a cabo una limpieza y desinfección exhaustivas después del sacrificio y antes del despiece, en este caso, la capacidad de despiece no podrá ser superior a 250 toneladas de carne por año.

2. En los mataderos de baja capacidad de ungulados y caza de cría en los que se sacrifiquen animales, el sacrificio se llevará a cabo a más tardar 21 días después de la entrega de los animales, siempre que no hayan salido de las salas para la recepción y el alojamiento temporal de los animales en el matadero durante este período y que no se haya puesto en peligro el bienestar relativo al alojamiento, la alimentación y el trato de los animales y la salud de los animales.

3. Sin perjuicio de lo dispuesto en el apartado 2 del presente artículo, si los animales destinados al sacrificio proceden de zonas de protección y de vigilancia y de zonas de infección establecidas de conformidad con la normativa que regula la protección de la salud animal, los animales deberán ser sacrificados sin demora, a más tardar en las 72 horas siguientes a su llegada al matadero.

4. En los mataderos de baja capacidad de aves de corral y lagomorfos, la evisceración y la transformación posterior de las canales de aves de corral y lagomorfos podrán llevarse a cabo en la misma sala que el escaldado y el desplume, siempre que la evisceración y el desplume estén

suficientemente distanciados entre sí y separados físicamente de manera adecuada para evitar la contaminación de los alimentos.

5. En los mataderos de baja capacidad de aves de corral y lagomorfos, el inspector veterinario competente podrá permitir, a petición del explotador de empresa alimentaria, en casos individuales, que la evisceración y la transformación posterior de las canales de aves de corral y lagomorfos se lleven a cabo en la misma zona en la que se lleva a cabo el escaldado y el desplume de las aves de corral, siempre que el escaldado y el desplume estén separados en tiempo y que las instalaciones se laven y desinfecten a fondo entre estos procedimientos.

6. Las canales/carne conservadas y sanas podrán almacenarse en la sala/cámara de refrigeración siempre que se cumplan las siguientes condiciones:

- el espacio previsto para las canales/carne retenidas está claramente marcado y puede cerrarse con llave,
- el motivo de la conservación no es la sospecha de una enfermedad infecciosa,
- se evita la contaminación de otras carnes.

Artículo 11

1. No se requerirá la presencia continua de una persona autorizada durante el sacrificio o la transformación en mataderos de baja capacidad de ungulados y caza de cría, en establecimientos de baja capacidad para la transformación de caza mayor silvestre que apliquen un proceso tecnológico lento y que sacrifiquen un máximo de 5 unidades de ganado por día o en mataderos de baja capacidad de aves de corral y lagomorfos que sacrifiquen hasta 500 unidades de aves de corral o lagomorfos y en establecimientos de baja capacidad para la transformación de caza menor silvestre que transformen hasta 500 unidades de caza menor silvestre por día en los casos en que se cumplan las siguientes condiciones:

- si la persona autorizada no ha detectado no conformidades durante las inspecciones *ante mortem*,
- si, en el caso de la caza silvestre, la persona autorizada que realizó la inspección inicial de la caza no constató no conformidades durante la primera inspección de la caza después del sacrificio,
- si la inspección *post mortem* se lleva a cabo a más tardar 24 horas después del sacrificio del primer animal o de la llegada de la canal de caza sacrificada al establecimiento,
- si, en el caso de los ungulados, la caza de cría y la caza sacrificada, se garantiza una trazabilidad clara de todas las partes de la canal y de los órganos, incluidos todos los subproductos comestibles y no comestibles del sacrificio, de cada animal sujeto a inspección *post mortem*,
- si, en el caso de los ungulados y de la caza mayor silvestre de cría y sacrificio, se dispone de espacio suficiente para el almacenamiento de todas las partes de la canal y los órganos de cada animal sujeto a inspección *post mortem*.

2. Sin perjuicio de lo dispuesto en el apartado 1, quinto guion, del presente artículo, si la inspección *post mortem* en mataderos de baja capacidad de ungulados y caza de cría, y en establecimientos de baja capacidad para la transformación de caza mayor silvestre, se lleva a cabo 6 horas o más después del sacrificio del primer animal o de la llegada de la canal de caza mayor sacrificada al establecimiento, los despojos comestibles no se utilizarán para el consumo humano.

3. En los mataderos de baja capacidad de ungulados y caza de cría, en los establecimientos de baja capacidad para la transformación de caza silvestre menor y mayor y en los mataderos de baja capacidad de aves de corral y lagomorfos caracterizados por dinámicas de sacrificio irregulares, el explotador de empresa alimentaria deberá notificar por escrito (por correo electrónico) a la persona autorizada competente, al menos 48 horas antes del inicio del sacrificio, el número previsto, la

especie y la categoría de animales destinados al sacrificio, e informar al menos 24 horas antes del sacrificio, mediante la solicitud prescrita, del número total de animales que deben sacrificarse.

4. El explotador de empresa alimentaria se asegurará de que todos los animales destinados al sacrificio de conformidad con el apartado 3 del presente artículo estén disponibles simultáneamente para la inspección *ante mortem*.

Adaptación de los requisitos aplicables a los mataderos móviles

Artículo 12

1. Los mataderos móviles podrán llevar a cabo actividades autorizadas si cumplen las condiciones a que se refiere el presente artículo y si se cumplen las condiciones a que se refiere la normativa que regula la higiene de los alimentos y el bienestar de los animales.

2. Al menos 3 días antes del inicio del sacrificio, el explotador de empresa alimentaria deberá informar a la persona autorizada del lugar y la hora del sacrificio de los animales en el matadero móvil, a fin de que la persona competente pueda organizar las inspecciones *ante-* y *post mortem* de animales/canales y las pruebas prescritas de carne y órganos.

3. Al menos 48 horas antes del inicio del sacrificio, el explotador de empresa alimentaria lo notificará mediante la introducción de la información en la aplicación informática pertinente.

4. Las inspecciones *ante mortem* de los animales podrán llevarse a cabo en la explotación de origen como máximo 24 horas antes del sacrificio o a su llegada al matadero móvil.

5. Las inspecciones *post mortem* de canales y órganos se llevarán a cabo de conformidad con las disposiciones de la normativa en materia de alimentos.

6. Los mataderos móviles no necesitan disponer de instalaciones para la recepción y el almacenamiento temporal de animales destinados al sacrificio, tal como se establece en el anexo III, sección I, capítulo II, punto 1, letra a), del Reglamento (CE) n.º 853/2004.

7. Los mataderos móviles deberán diseñarse de manera que puedan llevarse a cabo en el establecimiento las siguientes operaciones:

- la sujeción, el aturdimiento y el sacrificio de animales,
- el desuello, o la eliminación de pelo o plumas,
- la transformación de canales y órganos,
- la inspección *post mortem* de canales y órganos,
- el enfriamiento de canales, y
- el uso de una zona separada de vestuarios y sanitarios para los empleados.

8. Los sellos sanitarios se colocarán en la sección con cerradura del matadero móvil; tras el marcado de las canales, la persona autorizada competente las devolverá a la sección designada y velará por que solo las personas autorizadas tengan acceso a los sellos.

9. El sacrificio siguiente solo podrá efectuarse si el sello previamente colocado en la sección mencionada en el apartado 8 del presente artículo no está dañado.

Adaptación de los requisitos para los establecimientos que utilizan métodos de producción tradicionales o que producen productos tradicionales

Artículo 13

1. El despiece de cerdos domésticos de más de 5 semanas en el matadero antes de la entrega no será obligatorio si:

- los resultados de las inspecciones *ante y post mortem* son satisfactorios,
- los cerdos no tienen más de 4 meses.

2. A petición del explotador de empresa alimentaria, la persona autorizada podrá permitir que las canales de bovinos de una edad no superior a 12 meses no se corten en mitades si se proporciona la justificación adecuada y si se trata de una ocasión especial.

3. Si la inspección de las canales suscita sospechas de la presencia de un posible peligro, se llevará a cabo una inspección *post mortem* de conformidad con lo dispuesto en el artículo 12 del Reglamento de Ejecución (UE) 2019/627 de la Comisión.

4. En la medida en que no se pongan en peligro los intereses de la salud pública y no se comprometa el cumplimiento de los requisitos en materia de higiene alimentaria, se permitirá la producción de alimentos de origen animal con características tradicionales:

- en establecimientos contruidos a partir de materiales naturales esenciales para las características específicas del producto, o
- con la adaptación de las medidas de limpieza y desinfección de los establecimientos, teniendo en cuenta las condiciones naturales de producción (flora ambiental específica),
- utilizando equipos e instrumentos, en todas las fases de producción y envasado, fabricados con materiales naturales indispensables para las características tradicionales del producto.

5. El explotador de empresa alimentaria presentará a la autoridad competente una solicitud de autorización para ejercer la opción a que se refiere el apartado 4 del presente artículo, y la solicitud contendrá la siguiente información:

- el nombre del producto,
- el origen geográfico,
- la descripción del producto, del proceso tecnológico de producción y de las condiciones de almacenamiento y maduración,
- los materiales, los equipos y los instrumentos utilizados para la producción del producto,
- la descripción del establecimiento o de las instalaciones de producción, así como de las condiciones de almacenamiento y maduración,
- la historia y los aspectos tradicionales del producto o de la producción,
- cualquier otra información que el explotador de empresa alimentaria considere importante.

6. La autoridad competente evaluará la solicitud y la información facilitada y, en el caso de una evaluación positiva, la autoridad competente introducirá el nombre del producto en la lista nacional de productos con características tradicionales de la República de Croacia, con una nota sobre el método de producción y el establecimiento inscrito en el Registro de establecimientos autorizados en el sector de alimentos de origen animal.

7. La autoridad competente mantendrá y actualizará una lista de productos tradicionales nacionales elaborada de conformidad con las disposiciones de la presente Ordenanza e informará a la Comisión Europea y a los Estados miembros de las medidas de adaptación, los productos y los establecimientos que produzcan dichos productos.

Adaptación de los requisitos para otros establecimientos de baja capacidad

Artículo 14

En los establecimientos de baja capacidad a que se refiere el artículo 4, párrafo primero, segundo guion, con exclusión de los establecimientos a que se refieren los puntos 1, 2, 3 y 4 de la presente Ordenanza, siempre que no se ponga en peligro el interés de la salud pública y que el cumplimiento de los requisitos de higiene no se vea comprometido, se permitirá aplicar las siguientes condiciones:

- podrán llevarse a cabo diferentes fases de producción tecnológica o producción de diferentes productos en la misma sala, siempre que las fases de producción estén separadas en tiempo y que la sala se limpie adecuadamente y, en caso necesario, se lave y desinfecte entre las distintas fases,
- el almacenamiento de materias primas, productos acabados y productos conservados podrá llevarse a cabo en la misma sala con una separación espacial adecuada, de manera que se evite la posible contaminación y siempre que los productos acabados y conservados estén envasados, cerrados y claramente etiquetados,
- las zonas de vestuarios y sanitarios para los trabajadores, las instalaciones de almacenamiento para el envasado y el espacio para la limpieza y desinfección del establecimiento podrán ubicarse fuera de la zona de trabajo si se encuentran dentro de las instalaciones del establecimiento, siempre que los trabajadores tengan una entrada independiente al establecimiento con una antesala en la que sea posible realizar la desinfección del calzado y el lavado higiénico de las manos,
- la entrada/salida de los trabajadores deberá separarse de la entrada/salida de las materias primas, los productos acabados y los productos no conformes,
- podrá usarse la misma entrada/salida para las materias primas, los productos acabados y los productos no conformes si están separados en tiempo,
- en los establecimientos situados en los mismos terrenos que un edificio residencial privado, podrá usarse una zona privada situada en los terrenos del establecimiento como zonas de vestuarios y sanitarios,
- los centros de recogida de leche con un tiempo de trabajo diario total de hasta 3 horas no estarán obligados a disponer de zonas sanitarias para los trabajadores en las instalaciones, pero dichas zonas deberán estar a su disposición.

Adaptación de los requisitos aplicables a los centros de baja capacidad para la expedición de moluscos bivalvos vivos situados en la costa y a los centros de depuración de baja capacidad para moluscos bivalvos vivos

Artículo 15

1. Las zonas de vestuarios y sanitarios para los trabajadores, las instalaciones de almacenamiento para el envasado y el espacio para la limpieza y desinfección del establecimiento podrán ubicarse fuera de la zona de trabajo si se encuentran dentro del perímetro del establecimiento, siempre que los trabajadores tengan acceso al establecimiento donde sea posible llevar a cabo la desinfección del calzado y el lavado higiénico de las manos.

2. En los establecimientos situados en los mismos terrenos que un edificio residencial privado, una zona privada situada en los terrenos del establecimiento podrá utilizarse como zona de vestuarios y sanitarios, siempre que los trabajadores tengan acceso al establecimiento donde sea posible llevar a cabo la desinfección del calzado y el lavado higiénico de las manos.

Artículo 16

1. Los centros de baja capacidad para la expedición de moluscos bivalvos vivos a bordo de buques no tendrán que disponer de paredes y ventanas sólidas.

2. Los moluscos bivalvos vivos deberán estar protegidos contra las plagas y contra todo tipo de contaminación durante las operaciones de las empresas alimentarias.

3. Se proporcionarán zonas o dispositivos adecuados para la higiene personal (incluidos el lavado higiénico de las manos, instalaciones sanitarias y vestuarios para el personal).

4. Los equipos de limpieza, lavado y desinfección podrán almacenarse en una zona en la que se manipulen moluscos bivalvos vivos, siempre que se garantice una separación adecuada para evitar la contaminación.

Capítulo IV

DISPOSICIONES TRANSITORIAS Y FINALES

Artículo 17

(1) Los establecimientos de baja capacidad autorizados de conformidad con la Ordenanza sobre las medidas para la adaptación a los requisitos de los reglamentos relativos a los alimentos de origen animal (Boletín Oficial de la República de Croacia n.º 51/15, n.º 106/15 y n.º 21/19) deberán cumplir las disposiciones de la presente Ordenanza en el plazo de un año a partir de la fecha de entrada en vigor de la presente Ordenanza, con excepción de la disposición a que se refiere el artículo 8, apartado 3, de la presente Ordenanza.

(2) La conformidad de los establecimientos de baja capacidad con las disposiciones mencionadas en el apartado 1 del presente artículo será determinada por los inspectores veterinarios competentes durante los controles oficiales periódicos.

Artículo 18

Los procedimientos iniciados antes de la entrada en vigor del presente Reglamento se completarán de conformidad con las disposiciones de la Ordenanza sobre las medidas para la adaptación a los requisitos de los reglamentos relativos a los alimentos de origen animal (Boletín Oficial de la República de Croacia n.º 51/15, n.º 106/15 y n.º 21/19).

Artículo 19

En la fecha de entrada en vigor de la presente Ordenanza, dejará de aplicarse la Ordenanza sobre las medidas para la adaptación a los requisitos de los reglamentos relativos a los alimentos de origen animal (Boletín Oficial de la República de Croacia n.º 51/15, n.º 106/15 y n.º 21/19).

Artículo 20

El presente Reglamento entrará en vigor el octavo día tras su publicación en el Boletín Oficial de la República de Croacia.

**VICE PRIMER MINISTRO
Y MINISTRO**

David Vlajčić

CLASIFICACIÓN: 011-01/20-01/78

NÚMERO DE REFERENCIA: 525-09/572-25-37

En Zagreb, a 17 de febrero de 2025