\*P/9074404\*

Съгласно член 7, параграфи 3, 4 и 5 от Закона за хигиената на храните и микробиологичните критерии за храните (Официален вестник на Република Хърватия, № 83/22), министърът на земеделието, горите и рибарството, с предварителното съгласие на главния държавен инспектор, издава следното:

**НАРЕДБА ОТНОСНО МЕРКИТЕ ЗА АДАПТИРАНЕ НА ИЗИСКВАНИЯТА НА НАРЕДБИТЕ ОТНОСНО ХРАНИТЕ ОТ ЖИВОТИНСКИ ПРОИЗХОД**

Глава I

ОБЩИ РАЗПОРЕДБИ

Предмет

Член 1

С настоящата Наредба се определят, с цел адаптиране към изискванията на разпоредбите на Европейския съюз относно храните от животински произход, мерки, с които се цели:

— предписване на специфични изисквания относно строителството, проектирането и оборудването на предприятията, работещи с храни от животински произход, които са предмет на одобрение (наричани по-нататък „одобрени предприятия“) и одобрени предприятия с малък капацитет;

— предоставяне на възможност да се продължи използването на традиционни методи на всеки от етапите на производство, преработка или разпространение на храни от животински произход;

— улесняване на стопанската дейност в райони, които са обект на специални географски ограничения.

Член 2

С настоящата Наредба се гарантира изпълнението на разпоредбите на:

— Член 10, параграфи 3 и 8 от Регламент (EО) № 853/2004 на Европейския Парламент и на Съвета от 29 април 2004 г. относно определяне на специфични хигиенни правила за храните от животински произход (ОВ L 139, 30.4.2004 г.), последно изменен с Делегиран регламент (ЕС) 2022/2258 на Комисията от 9 септември 2022 г. за изменение и коригиране на приложение III към Регламент (ЕО) № 853/2004 на Европейския парламент и на Съвета относно специфичните хигиенни изисквания за храните от животински произход по отношение на рибни продукти, яйца и някои силно рафинирани продукти, и за изменение на Делегиран регламент (ЕС) 2019/624 на Комисията по отношение на някои двучерупчести мекотели (ОВ L 299/5, 18.11.2022 г.) (наричан по-нататък *„Регламент (ЕО) № 853/2004“);*

— Член 13, параграф 3 от Регламент (ЕО) № 852/2004 на Европейския парламент и на Съвета от 29 април 2004 г. относно хигиената на храните (ОВ L 139, 30.4.2004 г.), последно изменен с Регламент (ЕС) 2021/382 от 3 март 2021 г. за изменение на приложенията към Регламент (ЕО) № 852/2004 на Европейския парламент и на Съвета относно хигиената на храните по отношение на управлението на хранителните алергени, преразпределянето на храните и културата на безопасност на храните (ОВ L 74, 4.3.2021 г.) (наричан по-нататък *„Регламент (ЕО) № 852/2004)“;*

— Член 7 от Регламент (ЕО) № 2074/2005 на Комисията от 5 декември 2005 г. за установяване на мерки за прилагане по отношение на някои продукти съгласно Регламент (ЕО) № 853/2004 на Европейския парламент и на Съвета и по отношение на организацията на официалния контрол съгласно Регламент (ЕО) № 854/2004 на Европейския парламент и на Съвета и Регламент (ЕО) № 882/2004 на Европейския парламент и на Съвета, за дерогиране от Регламент (ЕО) № 852/2004 на Европейския парламент и на Съвета и за изменение на Регламенти (ЕО) № 853/2004 и (ЕО) № 854/2004 (ОВ L 338, 22.12.2005 г.), последно изменен с Регламент за изпълнение (ЕС) 2019/1139 на Комисията от 3 юли 2019 г. за изменение на Регламент (ЕО) № 2074/2005 по отношение на официалния контрол върху продукти от животински произход във връзка с изискванията относно информацията за хранителната верига и относно продуктите от риболов и във връзка с позоваването на признатите методи на изпитване за откриване на морски биотоксини и на методите на изпитване за сурово мляко и краве мляко, преминало топлинна обработка (ОВ L 180, 4.7.2019 г.). (наричан по-нататък *„Регламент (ЕО) № 2074/2005“*) и

— Членове 13 и 15 от Регламент за изпълнение (ЕС) 2019/627 на Комисията от 15 март 2019 г. за определяне на еднакви практически условия за извършването на официален контрол върху продукти от животински произход, предназначени за консумация от човека, в съответствие с Регламент (ЕС) 2017/625 на Европейския парламент и на Съвета и за изменение на Регламент (ЕО) № 2074/2005 на Комисията по отношение на официалния контрол (ОВ L 131/51, 17.5.2019 г.), последно изменен с Регламент за изпълнение (ЕС) 2022/2503 на Комисията от 19 декември 2022 г. за изменение и поправка на Регламент за изпълнение (ЕС) 2019/627 относно практическите условия за извършването на официален контрол на живи двучерупчести мекотели, рибни продукти или официален контрол във връзка с ултравиолетовото лъчение (ОВ L 325/58, 20.12.2022 г.) (наричан по-нататък *„Регламент за изпълнение (ЕС) 2019/627“*).

Член 3

Настоящата наредба е нотифицирана в съответствие с процедурата, определена в Директива (ЕС) 2015/1535 на Европейския парламент и на Съвета от 9 септември 2015 г., установяваща процедура за предоставянето на информация в сферата на техническите регламенти и правила относно услугите на информационното общество (ОВ L 241, 17.9.2015 г.).

Обхват

Член 4

Разпоредбите на настоящата наредба се прилагат за стопанските субекти в областта на храните, извършващи дейност в одобрени предприятия, както следва:

— разпоредбите на глава II от настоящата наредба се прилагат за стопанските субекти в областта на храните, извършващи дейност в одобрени млекопреработвателни предприятия, разположени в области, които са предмет на специални географски ограничения, както и за документацията за диспечерските центрове за експедиране на живи двучерупчести мекотели;

— разпоредбите на глава III от настоящата наредба се прилагат за стопанските субекти в областта на храните, извършващи дейност в следните одобрени предприятия:

1. предприятия с малък капацитет, използвани за клане на копитни животни и дивеч, отглеждан в стопанства, и за нарязване на месо от копитни животни и дивеч, отглеждан в стопанства (наричани по-нататък „малки кланици за копитни животни и дивеч, отглеждан в стопанства“);

2. предприятия с малък капацитет, използвани за клане на домашни птици и лагоморфни, и за нарязване на месо от домашни птици и лагоморфни (наричани по-нататък „малки кланици за домашни птици и лагоморфни“);

3. предприятия с малък капацитет за преработка на дивеч и нарязване на месо от дивеч;

4. подвижни кланици;

5. предприятия с малък капацитет за нарязване на месо от копитни животни, домашни птици, лагоморфни, дивеч и/или дивеч, отглеждан в стопанства;

6. предприятия с малък капацитет за производство на мляно месо, месни полуфабрикати и механично отделено месо;

7. диспечерски центрове с малък капацитет на борда на плавателни съдове за експедиране на живи двучерупчести мекотели;

8. диспечерски центрове с малък капацитет на брега за експедиране на живи двучерупчести мекотели;

9. центрове с малък капацитет за пречистване на живи двучерупчести мекотели;

10. предприятия с малък капацитет за съхранение на пресни рибни продукти;

11. предприятия с малък капацитет за преработка на месо и/или рибни продукти;

12. млекопреработвателни предприятия с малък капацитет и сборни пунктове с малък капацитет за мляко;

13. центрове с малък капацитет за опаковане на яйца и предприятия с малък капацитет за преработка на яйца;

14. предприятия с малък капацитет за преработка на охлюви и жаби;

15. предприятия с малък капацитет за производство на стопени животински мазнини и пръжки;

16. предприятия за производство на традиционни продукти или прилагане на традиционни методи на производство.

Член 5

1. В процеса на получаване на одобрение на предприятие за извършване на множество дейности, които са предмет на одобрение в съответствие с наредбата за регламентиране на официалния контрол, ако една от дейностите е одобрена с мерките за адаптиране, предвидени с настоящата наредба, всички останали дейности също така трябва да бъдат одобрени в съответствие с мерките за адаптиране от настоящата наредба, т.е. предприятието като цяло е одобрено като предприятие с малък капацитет.
2. В предприятията, в които се извършват няколко дейности, посочени в член 4, параграфи 1 и 2, точки 5, 6, 8, 9, 10, 11 и 15 от настоящата наредба, общото количество на влаганата суровина не следва да надвишава 5000 килограма седмично.

Речник  
  
Член 6

За целите на настоящата наредба се прилагат следните понятия:

1. „малка кланица за копитни животни и дивеч, отглеждан в стопанства“ — предприятие за клане на копитни животни и дивеч, отглеждан в стопанства, с капацитет за клане, ненадвишаващ 20 животински единици седмично, и общ капацитет за клане, ненадвишаващ 1000 животински единици годишно;

2. „малка кланица за домашни птици и лагоморфни“ — предприятие за клане на домашни птици и лагоморфни с капацитет за клане до 12 500 животински единици месечно, изчислено, както следва:

а) пилета, кокошки, пернат дивеч, отглеждан в стопанства, съставляват 1 единица;

б) патици съставляват 2 единици;

в) пуйки, гъски и лагоморфни съставляват 3 единици;

г) други домашни птици съставляват 1 единица всяка.

3. „предприятие с малък капацитет за преработка на дребен дивеч“ — предприятие за преработка на дребен дивеч с капацитет за преработка до 12 500 животински единици месечно, изчислено, както следва:

а) див пернат дивеч съставлява 1 единица;

б) лагоморфни съставляват 3 единици.

4. „предприятие с малък капацитет за преработка на едър дивеч“ — предприятие за преработка на дивеч с капацитет за преработка до 20 животински единици седмично и общ капацитет за преработка, ненадвишаващ 1000 животински единици годишно;

5. „компетентен орган“ — министерство на земеделието, горите и рибарството;

6. „предприятие с малък капацитет за преработка на мляко“ — млекопреработвателно предприятие с влагана суровина, която не надвишава 10 000 литра мляко дневно;

7. „предприятие с малък капацитет за преработка на месо и/или рибни продукти“ — предприятие за преработка на месо и/или рибни продукти с влагана суровина, която не надвишава 5000 килограма месо или рибни продукти седмично;

8. „диспечерски център с малък капацитет на борда на плавателни съдове за експедиране на живи двучерупчести мекотели“ — плавателен съд, предназначен за експедиране на живи двучерупчести мекотели от стопанство на същия стопански субект в областта на храните или наблюдавана производствена зона, в рамките на която субектът има разрешение да добива, с капацитет до 1000 килограма живи двучерупчести мекотели дневно;

9. „упълномощено лице“ — упълномощен ветеринарен лекар на органа с делегирани правомощия или ветеринарен инспектор;

10. „подвижна кланица“ — адаптирано превозно средство или подвижно предприятие за клане на домашни птици и лагоморфни или домашни копитни животни и дивеч, отглеждан в стопанства;

11. „център с малък капацитет за опаковане на яйца“ — предприятие за опаковане на яйца, в което се опаковат до 3 000 000 яйца годишно;

12. „райони, които са обект на специални географски ограничения“ — острови, които не са свързани с мостове към континенталната част на Република Хърватия, и планински райони, определени със специална наредба относно планинските райони;

13. „предприятие с малък капацитет за преработка на яйца“ — предприятие, преработващо до 3 000 000 яйца годишно;

14. „предприятие с малък капацитет за преработка на охлюви и жаби“ — предприятие, преработващо до 10 000 килограма охлюви или жаби годишно;

15. „предприятие с малък капацитет за производство на стопени животински мазнини и пръжки“ — предприятие, произвеждащо стопени животински мазнини и пръжки с влагана суровина, която не надвишава 5000 килограма седмично;

16. „Сборен пункт с малък капацитет за мляко“ — предприятие, което събира мляко от двама или повече производители в рамките на система за изкупуване от едно предприятие, одобрено за преработка на мляко;

17. „предприятие с малък капацитет за нарязване на месо от копитни животни, домашни птици, лагоморфни, дивеч и дивеч, отглеждан в стопанства“ — предприятие, в което се нарязват седмично до 5000 килограма месо от копитни животни, домашни птици, лагоморфни, дивеч и дивеч, отглеждан в стопанства;

18. „предприятие с малък капацитет за производство на мляно месо, месни полуфабрикати и механично отделено месо“ — предприятие за производство на мляно месо, месни полуфабрикати и механично отделено месо с влагана суровина, която не надвишава 5000 килограма седмично;

19. „предприятие с малък капацитет за съхранение на пресни рибни продукти“ — предприятие за съхранение до 5000 килограма пресни рибни продукти седмично;

20. „диспечерски център с малък капацитет на брега за експедиране на живи двучерупчести мекотели“ — предприятие за експедиране на живи двучерупчести мекотели с капацитет за експедиране до 5000 килограма живи двучерупчести мекотели седмично;

21. „център с малък капацитет за пречистване на живи двучерупчести мекотели“ — предприятие за пречистване до 5000 килограма живи двучерупчести мекотели седмично;

22. „животинска единица“ — съгласно член 13, параграф 3 от Регламент за изпълнение (ЕС) 2019/627 и член 17, параграф 6 от Регламент (ЕО) № 1099/2009, животинска единица, която позволява агрегирането на различни животински категории с цел сравняване, като се използват следните коефициенти на преобразуване:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Категория животно | Коефициент | 1 животинска единица |
| Възрастни говеда | 1 | 1 |
| Други говеда | 0,5 | 2 |
| Еднокопитни животни | 1 | 1 |
| Овце и кози, дребни еленови (*Cervidae*) | 0,05 | 20 |
| Агнета, ярета, прасенца до 15 kg | 0,05 | 20 |
| Живи свине с тегло над 100 kg | 0,2 | 5 |
| Други свине | 0,15 | 7 |
| Едър дивеч | 0,2 | 5 |

23. „възрастно говедо“ — говедо с тегло 300 kg или повече

Член 7

Понятията, използвани в настоящата наредба, които са специфични за пола, се отнасят както за мъжкия, така и за женския пол.

Глава II

АДАПТИРАНЕ НА ИЗИСКВАНИЯТА ЗА МЛЕКОПРЕРАБОТВАТЕЛНИТЕ ПРЕДПРИЯТИЯ, РАЗПОЛОЖЕНИ В РАЙОНИ, КОИТО СА ПРЕДМЕТ НА СПЕЦИАЛНИ ГЕОГРАФСКИ ОГРАНИЧЕНИЯ, И ЗА ДИСПЕЧЕРСКИТЕ ЦЕНТРОВЕ ЗА ЕКСПЕДИРАНЕ НА ЖИВИ ДВУЧЕРУПЧЕСТИ МЕКОТЕЛИ

Адаптиране на изискванията за производство на сирене в одобрени предприятия, разположени в райони, които са обект на специални географски ограничения

Член 8

Млекопреработвателните предприятия, разположени в райони, предмет на специални географски ограничения, които произвеждат сирене с период на зреене, по-дълъг от 60 дни, трябва да отговарят на следните изисквания:

— ако контролът на суровото мляко за соматични клетки и общия брой микроорганизми не могат да бъдат гарантирани или ако млякото не отговаря на изискванията, определени в приложение III, раздел IX, глава I, точка 3 от Регламент (EО) № 853/2004 по отношение на соматичните клетки и общия брой микроорганизми, продуктите могат да бъдат пуснати на пазара за консумация от човека, ако млякото:

1. няма видими изменения, и

2. по-рано е било подложено на изследване за мастит, което не е дало положителен резултат;

— във връзка с разпоредбите на приложение II, глава I от Регламент (ЕО) № 852/2004, в млекопреработвателно предприятие трябва да бъдат гарантирани следните условия:

1. може да бъде използвана една мивка за измиване на храни, оборудване и ръце, при условие че са взети предпазни мерки за предотвратяване на замърсяването на храните;

2. храните не са пряко или непряко изложени на отпадъчни води;

— във връзка с разпоредбите на приложение II, глава VII, точка 1 от Регламент (ЕО) № 852/2004, достатъчно количество вода трябва да бъде предоставено в млекопреработвателното предприятие, която следва да бъде изследвана, за да отговаря на изискванията в съответствие с наредбата за регламентиране на водата за консумация от човека, при най-ниска честота.

Адаптиране на изискванията, приложими за общите критерии за пускане на живи двучерупчести мекотели на пазара

Член 9

(1) Компетентният орган, осъществяващ надзор във връзка със събирането на живи двучерупчести мекотели, диспечерските центрове, пречиствателните центрове, трансферните зони и предприятията за преработка на живи двучерупчести мекотели, управлявани от един стопански субект в областта на храните, може, по искане на стопанския субект в областта на храните, да разреши, за всеки отделен случай, индивидуални дерогации относно документите за регистрация, посочени в приложение III, раздел VII, глава I, точка 3 от Регламент (ЕО) № 853/2004, ако стопанският субект в областта на храните може да гарантира спазването на изискванията за проследимост съгласно член 18 от Регламент (ЕО) № 178/2002 на Европейския парламент и на Съвета от 28 януари 2002 г. за установяване на общите принципи и изисквания на законодателството в областта на храните, за създаване на Европейски орган за безопасност на храните и за определяне на процедури относно безопасността на храните (ОВ L 31, 1.2.2002 г., с измененията) по различен начин.

(2) За разрешението, посочено в параграф 1 от настоящия член, стопанският субект в областта на храните трябва да подаде заявление до компетентния орган, съдържащо най-малко следната информация:

— одобреното предприятие;

— регистрирани стопанства, за които той притежава лиценз за аквакултури;

— декларация, че те са под контрола на един и същ стопански субект в областта на храните.

(3) Данните относно издадените разрешителни се съхраняват от компетентния орган в Регистъра на одобрените предприятия, работещи с храни от животински произход.

Глава III

АДАПТИРАНЕ НА ИЗИСКВАНИЯТА ЗА ОДОБРЕНИТЕ ПРЕДПРИЯТИЯ С МАЛЪК КАПАЦИТЕТ И ПРЕДПРИЯТИЯТА, ИЗПОЛЗВАЩИ ТРАДИЦИОННИ МЕТОДИ НА ПРОИЗВОДСТВО ИЛИ ПРОИЗВЕЖДАЩИ ТРАДИЦИОННИ ПРОДУКТИ

Адаптиране на изискванията за предприятията с малък капацитет за клане

Член 10

(1) При малките кланици за копитни животни и дивеч, отглеждан в стопанства, и при малките кланици за домашни птици и лагоморфни, предмет на подходяща писмена процедура:

— може да се използва една съблекалня за персонала, работещ в т.нар. чисти и нечисти части на обекта, при условие че в производствената зона на обекта има не повече от 5 служители;

— ако не е предвидено помещение за упълномощеното лице, подходяща зона за преобличане в помещението, посочено в буква а) от настоящия параграф, и подходящо пространство в рамките на кланицата с бюро, стол и шкаф, който може да се заключва, трябва да бъдат предоставени за нуждите на упълномощеното лице;

— съоръженията за приемане и временно съхранение на животните за клане, посочени в приложение III, раздел I, глава II, точка 1, буква а) и приложение III, раздел II, глава II, точка 1 от Регламент (ЕО) № 853/2004, не трябва да бъдат предоставяни, ако клането на животните се извършва непосредствено след тяхното пристигане в обекта, без да се засягат разпоредбите на законодателството в областта на хуманното отношение към животните;

— не е необходимо да се предоставя отделно помещение за болните животни и животните, за които се подозира, че са болни, ако се прилага подходяща писмена процедура за клане, при която са описани манипулациите с болни животни и животни, за които се подозира, че са болни, без да се засягат хигиената и безопасността на храните;

— не е необходимо да се предоставя отделна зона с подходящо оборудване за почистване, измиване и дезинфекция на средствата за транспортиране на животните, посочени в приложение III, раздел I, глава II, точка 6 и приложение III, раздел II, глава II, точка 6 от Регламент (ЕО) № 853/2004 в кланиците, ако има официално одобрени места за почистване, измиване и дезинфекция на средствата за транспортиране на животните на разстояние не повече от 20 km;

— изпразването и почистването на стомасите и червата могат да се извършват в зоната за клане на животните и/или нарязване на месо след клане, когато в зоната няма повече кланични трупове/месо от закланите животни; освен това, зоната за клане и/или нарязване трябва да бъде старателно измита и, ако е необходимо, дезинфекцирана преди всяка употреба;

— нарязването на месо в помещенията, в които се извършват клането и почистването, е разрешено, при условие че дейностите по клане и почистване са разделени по време и че цялостни почистване и дезинфекция са извършени след клането и преди нарязването; в този случай капацитетът за нарязване не трябва да надвишава 250 тона месо годишно.

(2) В малките кланици за копитни животни и дивеч, отглеждан в стопанства, в които животните, които са с произход от Република Хърватия или са отглеждани в Република Хърватия в продължение на повече от три месеца са заклани, клането се извършва не по-късно от 21 дни от доставянето на животните, при условие че те не са напускали помещенията за приемане и временно настаняване на животните в кланицата през този период и че хуманното отношение към и здравето на животните не са били застрашени.

(3**)** Без да се засягат разпоредбите на параграф 2 от настоящия член, ако животните, предназначени за клане, са с произход от защитни и надзорни зони, и зоните на заразяване, установени в съответствие с разпоредбите за регламентиране на опазването на здравето на животните, животните трябва да бъдат заклани незабавно, най-късно до 72 часа след пристигане в кланицата.

(4) В малките кланици за домашни птици и лагоморфни изкормването и по-нататъшната преработка на кланичните трупове от домашни птици и лагоморфни могат да бъдат извършвани в същото помещение като попарването и оскубването, при условие че изкормването и оскубването са извършвани на достатъчно разстояние едно от друго и са подходящо разделени от физическа гледна точка, за да се избегне замърсяването на храните.

(5) В малките кланици за домашни птици и лагоморфни компетентният ветеринарен инспектор може по искане на стопанския субект в областта на храните, в отделни случаи, да разреши изкормването и по-нататъшната преработка на кланичните трупове от домашни птици и лагоморфни да бъдат извършвани в същата зона, в която се извършват попарването и оскубването на домашни птици, при условие че попарването и оскубването са разделени по време и че помещенията са обилно измити и дезинфекцирани между тези процедури.

(6) Задържаните и здравите кланични трупове/месо могат да бъдат съхранявани в хладилно помещение/камера, при условие, че са изпълнени следните условия:

— пространството, предвидено за задържаните кланични трупове/месо, е ясно обозначено и може да се заключва;  
— причината за задържането не е свързано с подозрение за инфекциозно заболяване;

— замърсяването на друго месо е предотвратено.

Член 11

(1) Постоянното присъствие на упълномощено лице по време на клането или преработката не се изисква в малките кланици за копитни животни и дивеч, отглеждан в стопанства, в предприятията с малък капацитет за преработка на едър дивеч, които прилагат бавен технологичен процес и които колят не повече от 5 животински единици дневно, или в малките кланици за домашни птици и лагоморфни, които колят до 500 единици домашни птици или лагоморфни, и в предприятията с малък капацитет за преработка на дребен дивеч, които преработват до 500 единици дребен дивеч дневно, в случаите, когато са изпълнени следните условия:

— ако упълномощеното лице не е установило несъответствия при *предкланичните* прегледи;

— ако, в случай на дивеч, упълномощеното лице, извършващо първоначалния преглед на дивеча, не е установило несъответствия при първия преглед на дивеча след умъртвяването;

— ако *следкланичният* преглед се извършва не по-късно от 24 часа след клането на първото животно или пристигането на кланичния труп на убития дивеч в предприятието;

— ако, в случай на копитни животни, дивеч, отглеждан и умъртвяван в стопанства, е гарантирана ясна проследимост на всички части от кланичния труп и органите, включително на всички годни и негодни за консумация странични продукти от клането, на всяко отделно животно, предмет на *следкланичен* преглед;

— ако, в случай на копитни животни, едър дивеч, отглеждан и умъртвяван в стопанства, е предоставено достатъчно пространство за съхранение на всички части от кланичния труп и органите на всяко отделно животно, предмет на *следкланичен* преглед.

(2) Без да се засяга разпоредбата на параграф 1, точка 5 от настоящия член, ако *следкланичният* преглед в малките кланици за копитни животни и дивеч, отглеждан в стопанства, и в предприятията с малък капацитет за преработка на едър дивеч се извършва 6 или повече часа след клането на първото животно или пристигането на кланичния труп на умъртвения едър дивеч в предприятието, годните за консумация карантии не следва да бъдат използвани за консумация от човека.

(3) В малките кланици за копитни животни и дивеч, отглеждан в стопанства, предприятията с малък капацитет за преработка на дребен и едър дивеч и малките кланици за домашни птици и лагоморфни, които се характеризират с нередовна динамика на клане, стопанският субект в областта на храните трябва да уведоми в писмена форма компетентното упълномощено лице (по електронна поща) най-малко 48 часа преди началото на клането за планираните брой, видове и категория животни, предназначени за клане, и да докладва най-малко 24 часа преди клането, посредством предписаното заявление, общия брой животни, които следва да бъдат заклани.

(4) Стопанският субект в областта на храните гарантира, че всички животни, предназначени за клане в съответствие с параграф 3 от настоящия член, са едновременно на разположение за *предкланичния* преглед.

Адаптиране на изискванията за подвижните кланици

Член 12

(1) Подвижните кланици могат да извършват одобрени дейности, ако те отговарят на условията, посочени в настоящия член, и ако са изпълнени условията, посочени в разпоредбите за регламентиране на хигиената на храните и хуманното отношение към животните.

(2) Най-малко 3 дни преди началото на клането стопанският субект в областта на храните трябва да информира упълномощеното лице за мястото и времето на клането на животните в подвижната кланица, така че компетентното лице да може да организира *предкланичния* и *следкланичния* преглед на животните/кланичните трупове и предписаните изследвания на месото и органите.

(3) Най-малко 48 часа преди началото на клането стопанският субект в областта на храните уведомява за клането, като въвежда информацията в съответното компютърно приложение.

(4) *Предкланичните* прегледи на животните могат да бъдат извършвани в стопанството, от което те произлизат, не повече от 24 часа преди клането или при пристигането в подвижната кланица.

(5) *Следкланичните* прегледи на кланичните трупове и органите се извършват в съответствие с разпоредбите на нормативната уредба в областта на храните.

(6) Подвижните кланици не трябва да имат съоръжения за приемане и временно съхранение на животните за клане, както е определено в приложение III, раздел I, глава II, точка 1, буква а) от Регламент (ЕО) № 853/2004.

(7) Подвижните кланици трябва да бъдат проектирани така, че да могат да бъдат извършвани следните дейности в рамките на предприятието:

— фиксиране, зашеметяване и клане на животните;

— отстраняване на кожата или отстраняване на космите или перата;

— преработка на кланичните трупове и органите;

— *следкланичнен* преглед на кланичните трупове и органите;

— охлаждане на кланичните трупове; и те също така трябва да имат

— отделна зона за преобличане и санитарна зона за служителите.

(8) Здравните печати се намират в подразделението, което може да се заключва, на подвижната кланица; след маркиране на кланичните трупове, компетентното упълномощено лице ги връща в определеното подразделение и гарантира, че само упълномощени лица имат достъп до печатите.

(9) Следващото клане може да бъде извършено, само ако пломбата, прикрепена преди това към подразделението, посочено в параграф 8 от настоящия член, не е повредена.

Адаптиране на изискванията за предприятията, които използват традиционни методи на производство или произвеждат традиционни продукти

Член 13

(1) Нарязването на домашните свине на възраст над 5 седмици в кланицата преди доставянето не е задължително, ако:

— резултатите от *предкланичния* и *следкланичния* прегледи са задоволителни;

— свинете са на възраст не повече от 4 месеца.

(2) По искане на стопанския субект в областта на храните, упълномощеното лице може да разреши кланичните трупове на животните от рода на едрия рогат добитък, не по-стари от 12 месеца, да не бъдат нарязвани на половини, ако е предоставена подходяща обосновка и ако това е за специален повод.

(3) Ако при прегледа на кланичните трупове се породи подозрение за наличието на възможна опасност, *следкланичен* преглед се извършва в съответствие с разпоредбите на член 12 от Регламент за изпълнение (ЕС) 2019/627 на Комисията.

(4) Доколкото интересите, свързани с общественото здраве, не са застрашени, и спазването на хигиенните изисквания за храните не е компрометирано, производството на храни от животински произход с традиционни характеристики следва да бъде разрешено:

— в предприятията, изградени от естествени материали, които са от съществено значение за специфичните характеристики на продукта, и/или

— с адаптиране на мерките за почистване и дезинфекция в предприятията, като се вземат предвид естествените условия на производство (специфична заобикаляща флора);

— чрез използване на оборудване и инструменти на всички етапи от производството и опаковането, изработени от естествени материали, които са необходими за традиционните характеристики на продукта.

(5) Стопанският субект в областта на храните подава заявление до компетентния орган за получаване на разрешение за упражняване на възможността, посочена в параграф 4 от настоящия член, и заявлението съдържа следната информация:

— наименование на продукта;

— географски произход;

— описание на продукта, на технологичния производствен процес и на условията на съхранение и зреене;

— материали, оборудване и инструменти, използвани за производството на продукта;

— описание на предприятието или производствените помещения, както и на условията на съхранение и зреене;

— история и традиционни аспекти на продукта и/или производството;

— всякаква друга информация, която стопанският субект в областта на храните счита за важна.

(6) Компетентният орган оценява заявлението и предоставената информация, и в случай на положителна оценка компетентният орган вписва наименованието на продукта в националния списък на продуктите с традиционни характеристики на Република Хърватия, заедно с бележка относно метода на производство и предприятието, вписана в Регистъра на одобрените предприятия за храни от животински произход.

(7) Компетентният орган поддържа и актуализира списък на националните традиционни продукти, изготвен в съответствие с разпоредбите на настоящата наредба, и информира Европейската комисия и държавите членки за мерките за адаптиране, продуктите и предприятията, произвеждащи такива продукти.

Адаптиране на изискванията за други предприятия с малък капацитет

Член 14

В предприятията с малък капацитет, посочени в член 4, параграф 1, точка 2, с изключение на предприятията, посочени в точки 1, 2, 3 и 4 от настоящата наредба, при условие че интересите, свързани с общественото здраве, не са застрашени, и спазването на хигиенните изисквания за храните не е компрометирано, е разрешено да се прилагат следните условия:

— да се извършват различни технологични етапи на производство и/или производство на различни продукти в едно и също помещение, при условие че етапите на производство са разделени по време и че помещението е почистено по подходящ начин и, ако е необходимо, е измито и дезинфекцирано между отделните етапи;

— съхранението на суровини, готови продукти и задържани продукти може да бъде извършвано в едно и също помещение с подходящо пространствено разделяне, по такъв начин, че да се предотврати възможното замърсяване, и при условие че готовите и задържаните продукти са предварително опаковани, затворени и ясно етикетирани;

— зоната за преобличане и санитарната зона за работниците, пространството за съхранение на опаковки и пространството за почистване и дезинфекция на предприятието могат да бъдат разположени отделно от работната зона, ако те се намират в помещенията на предприятието, при условие че работниците имат отделен вход към предприятието с преддверие, където е възможно да се извършва дезинфекция на обувките и хигиенично измиване на ръцете;

— входът/изходът за работниците трябва да бъдат отделени от входа/изхода за суровините, готовите продукти и продуктите, които не са в съответствие;

— да се използват едни и същи вход/изход за суровините, готовите продукти и продуктите, които не са в съответствие, ако те са разделени по време;

— в предприятията, разположени на същата територия като частна жилищна сграда, да се използва частна зона, разположена на територията на предприятието, като зона за преобличане и санитарна зона;

— във връзка със сборните пунктове за мляко с общо дневно работно време до три часа не се изисква да има санитарни зони за работниците в помещенията, но такива зони трябва да бъдат на тяхно разположение.

Адаптиране на изискванията за диспечерските центрове с малък капацитет на брега за експедиране на живи двучерупчести мекотели и центровете с малък капацитет за пречистване на живи двучерупчести мекотели

Член 15

(1) Зоната за преобличане и санитарната зона за работниците, съоръженията за съхранение на опаковки и съоръженията за почистване и дезинфекция на предприятието могат да бъдат разположени извън работната зона, ако те са в периметъра на предприятието, при условие че работниците имат достъп до предприятието, където е възможно да се извърши дезинфекция на обувките и хигиенично измиване на ръцете.

(2) В предприятията, разположени на същата територия като частна жилищна сграда, частна зона, разположена на територията на предприятието, може да бъде използвана като зона за преобличане и санитарна зона, при условие че работниците имат достъп до предприятието, където е възможно да се извърши дезинфекция на обувките и хигиенично измиване на ръцете.

Член 16

(1) Във връзка с диспечерските центрове с малък капацитет на борда на плавателни съдове за експедиране на живи двучерупчести мекотели не се изисква да има твърди стени и прозорци.

(2) Живите двучерупчести мекотели трябва да бъдат защитени от вредители и замърсяване на въздуха по време на стопанските дейности в областта на храните.

(3) Следва да бъдат предоставени подходящи зони/устройства за лична хигиена (включително хигиенично измиване на ръцете, санитарни съоръжения и съблекални за персонала).

(4) Оборудването за почистване, измиване и дезинфекция може да бъде съхранявано в зона, в която се работи с живи двучерупчести мекотели, при условие че е гарантирано подходящо разделяне, така че да се предотврати замърсяването.

Глава IV

ПРЕХОДНИ И ЗАКЛЮЧИТЕЛНИ РАЗПОРЕДБИ

Член 17

1. Предприятията с малък капацитет, одобрени в съответствие с Наредбата относно мерките за адаптиране на изискванията на наредбите относно храните от животински произход (NN № 51/15, 106/15 и 21/19), трябва да бъдат в съответствие с разпоредбите на настоящата наредба в рамките на една година от датата на влизане в сила на настоящата наредба, с изключение на разпоредбата, посочена в член 8, параграф 3 от настоящата наредба.
2. Съответствието на предприятията с малък капацитет с разпоредбите, посочени в параграф 1 от настоящия член, се определя от компетентните ветеринарни инспектори при редовно извършвания официален контрол.

Член 18

Процедурите, които са започнати преди влизането в сила на настоящата наредба, следва да бъдат приключени в съответствие с разпоредбите на Наредбата относно мерките за адаптиране на изискванията на наредбите относно храните от животински произход (NN № 51/15, 106/15 и 21/19).

Член 19

От датата на влизане в сила на настоящата наредба, Наредбата относно мерките за адаптиране на изискванията на наредбите относно храните от животински произход (NN № 51/15, 106/15 и 21/19) спира да се прилага.

Член 20

Настоящата наредба влиза в сила на осмия ден след публикуването ѝ в Официален вестник на Република Хърватия.

КЛАСИФИКАЦИЯ: 011-01/20-01/78

РЕФЕРЕНТЕН НОМЕР: 525-09/572-24-30

Загреб, 4 юни 2024 г.

Заместник министър-председател и министър на земеделието, горите и рибарството

Josip Dabro