

În temeiul articolului 7 alineatele (3), (4) și (5) din Legea privind igiena alimentară și criteriile microbiologice pentru produsele alimentare (Monitorul Oficial al Republicii Croația, nr. 83/22), Ministrul Agriculturii, Pădurilor și Pescuitului, cu acordul prealabil al Inspectorului General de Stat, emite următoarele

## **ORDONANȚA PRIVIND MĂSURILE DE ADAPTARE LA CERINȚELE REGULAMENTELOR PRIVIND ALIMENTELE DE ORIGINE ANIMALĂ**

### Capitolul I

#### DISPOZIȚII GENERALE

##### Obiectul

##### Articolul 1

Prezenta ordonanță stabilește, în scopul adaptării la cerințele reglementărilor Uniunii Europene privind alimentele de origine animală, măsuri care au ca scop:

- stabilirea unor cerințe specifice privind construcția, proiectarea și echiparea unităților care operează cu alimente de origine animală care fac obiectul aprobării (denumite în continuare „unități aprobate”) și unități de mică capacitate aprobate;
- facilitarea continuării utilizării metodelor tradiționale în orice stadiu al producției, procesării și distribuției de produse alimentare de origine animală;
- facilitarea operațiunilor comerciale în regiunile care sunt supuse unor constrângeri geografice speciale.

##### Articolul 2

Prezenta ordonanță asigură punerea în aplicare a dispozițiilor:

- Articolul 10 alineatele (3) și (8) din Regulamentul (CE) nr. 853/2004 al Parlamentului European și al Consiliului din 29 aprilie 2004 de stabilire a unor norme specifice de igienă care se aplică alimentelor de origine animală (JO L 139, 30.4.2004), astfel cum a fost modificat ultima dată prin Regulamentul delegat (UE) 2022/2258 al Comisiei din 9 septembrie 2022 de modificare și rectificare a anexei III la Regulamentul (CE) nr. 853/2004 al Parlamentului European și al Consiliului de stabilire a unor norme specifice de igienă care se aplică alimentelor de origine animală în ceea ce privește produsele pescărești, ouăle și anumite produse înalt rafinate și de modificare a Regulamentului delegat (UE) 2019/624 al Comisiei în ceea ce privește anumite moluște bivalve (JO L 299/5, 18.11.2022) [denumit în continuare „Regulamentul (CE) nr. 853/2004”];
- Articolul 13 alineatul (3) din Regulamentul (CE) nr. 852/2004 al Parlamentului European și al Consiliului din 29 aprilie 2004 privind igiena produselor alimentare (JO L 139, 30.4.2004), astfel cum a fost modificat ultima dată prin Regulamentul (UE) 2021/382 din 3 martie 2021 de modificare a anexelor la Regulamentul (CE) nr. 852/2004 al Parlamentului European și al Consiliului privind igiena produselor alimentare în ceea ce privește gestionarea alergenilor alimentari, redistribuirea

alimentelor și cultura siguranței alimentare (JO L 74, 4.3.2021) [denumit în continuare „Regulamentul (CE) nr. 852/2004”];

— Articolul 7 din Regulamentul (CE) nr. 2074/2005 al Comisiei din 5 decembrie 2005 de stabilire a măsurilor de aplicare privind anumite produse reglementate de Regulamentul (CE) nr. 853/2004 al Parlamentului European și al Consiliului și organizarea unor controale oficiale prevăzute de Regulamentele (CE) nr. 854/2004 al Parlamentului European și al Consiliului și (CE) nr. 882/2004 al Parlamentului European și al Consiliului, de derogare de la Regulamentul (CE) nr. 852/2004 al Parlamentului European și al Consiliului și de modificare a Regulamentelor (CE) nr. 853/2004 și (CE) nr. 854/2004 (JO L 338, 22.12.2005), astfel cum a fost modificat ultima dată prin Regulamentul de punere în aplicare (UE) 2019/1139 al Comisiei din 3 iulie 2019 privind modificarea Regulamentului (CE) nr. 2074/2005 în ceea ce privește controalele oficiale vizând alimentele de origine animală în relație cu cerințele referitoare la informațiile privind lanțul alimentar și produsele pescărești și cu trimiterea la metode de testare recunoscute pentru biotoxinele marine și la metodele de testare pentru laptele crud și laptele de vacă tratat termic (JO L 180, 4.7.2019) [denumit în continuare „Regulamentul (CE) nr. 2074/2005”] și

— Articolele 13 și 15 din Regulamentul de punere în aplicare (UE) 2019/627 al Comisiei de stabilire a unor modalități practice uniforme pentru efectuarea controalelor oficiale asupra produselor de origine animală destinate consumului uman în conformitate cu Regulamentul (UE) 2017/625 al Parlamentului European și al Consiliului și de modificare a Regulamentului (CE) nr. 2074/2005 al Comisiei în ceea ce privește controalele oficiale (JO L 131/51, 17.5.2019), astfel cum a fost modificat ultima dată prin Regulamentul de punere în aplicare (UE) 2022/2503 al Comisiei din 19 decembrie 2022 de modificare și rectificare a Regulamentului de punere în aplicare (UE) 2019/627 în ceea ce privește modalitățile practice pentru efectuarea controalelor oficiale privind moluștele bivalve vii și produsele pescărești sau legate de radiațiile ultraviolete (JO L 325/58, 20.12.2022) ” [denumit în continuare „Regulamentul (CE) 2019/627”].

### Articolul 3

Prezenta ordonanță a fost notificată în conformitate cu procedura prevăzută în Directiva (UE) 2015/1535 a Parlamentului European și a Consiliului din 9 septembrie 2015 referitoare la procedura de furnizare de informații în domeniul reglementărilor tehnice și al normelor privind serviciile societății informaționale (JO L 241, 17.9.2015, p. 1).

### Domeniul de aplicare

#### Articolul 4

Prevederile prezentei ordonanțe se aplică operatorilor din sectorul alimentar care își desfășoară activitatea în unități aprobate, după cum urmează:

— dispozițiile capitolului II din prezenta ordonanță se aplică operatorilor din sectorul alimentar care își desfășoară activitatea în unități autorizate de prelucrare a laptelui situate în zone supuse unor constrângeri geografice speciale și documentației pentru centrele de expediere a moluștelor bivalve vii;

— dispozițiile capitolului III din prezenta ordonanță se aplică operatorilor din sectorul alimentar care își desfășoară activitatea în următoarele unități autorizate:

1. unități de capacitate mică utilizate pentru sacrificarea unguțelor și a vânatului de crescătorie,

- precum și pentru tranșarea cărnii de ungulate și de vânat de crescătorie (denumite în continuare „abatoare mici pentru ungulate și vânat de crescătorie”);
2. unități de capacitate mică utilizate pentru sacrificarea păsărilor de curte și a lagomorfelor și pentru tranșarea cărnii de pasăre și de lagomorfe (denumite în continuare „abator mic pentru păsări de curte și lagomorfe”);
  3. unități de capacitate mică pentru prelucrarea vânatului și tranșarea cărnii de vânat;
  4. abatoarele mobile;
  5. unități de capacitate mică pentru tranșarea cărnii de ungulate, păsări de curte, lagomorfe, vânat și/sau vânat de crescătorie;
  6. unități de capacitate mică pentru producția de carne tocată, preparate din carne și carne separată mecanic;
  7. centre de expediere de capacitate mică pentru moluște bivalve vii situate la bordul navelor;
  8. centre de expediere de capacitate mică pentru moluște bivalve vii situate pe coastă;
  9. centre de capacitate mică pentru purificarea moluștelor bivalve vii;
  10. unități de depozitare de capacitate mică pentru produse pescărești proaspete;
  11. unități de capacitate mică pentru prelucrarea cărnii și/sau a produselor pescărești;
  12. unități de capacitate mică pentru prelucrarea laptelui și centre de capacitate mică de colectare a laptelui;
  13. centre de capacitate mică de ambalare a ouălor și unități de capacitate mică de prelucrare a ouălor;
  14. unități de capacitate mică pentru prelucrarea melcilor și a broaștelor;
  15. unități de capacitate mică pentru producția de grăsimi animale topite și jumări;
  16. unități pentru producția de produse tradiționale sau pentru aplicarea metodelor tradiționale de producție.

#### Articolul 5

(1) În procesul de aprobare a unei unități pentru desfășurarea mai multor activități supuse aprobării în conformitate cu regulamentul care reglementează controalele oficiale, dacă una dintre activități este aprobată cu măsurile de adaptare prevăzute de prezenta ordonanță, toate celelalte activități trebuie, de asemenea, să fie aprobate în conformitate cu măsurile de adaptare din prezenta ordonanță, și anume unitatea în ansamblu este aprobată ca unitate cu capacitate mică.

(2) În unitățile în care se desfășoară mai multe activități menționate la articolul 4 alineatul (1) punctul 2, subpunctele 5, 6, 8, 9, 10, 11 și 15 din prezenta ordonanță, cantitatea totală de materii prime utilizate nu trebuie să depășească 5 000 de kilograme pe săptămână.

#### Glosar

#### Articolul 6

În sensul prezentei ordonanțe, se aplică următorii termeni:

1. „abator mic pentru ungulate și vânat de crescătorie” înseamnă o unitate pentru sacrificarea unguțelor și a vânatului de crescătorie cu o capacitate de sacrificare care nu depășește 20 de unități vită mare pe săptămână și o capacitate totală de sacrificare care nu depășește 1 000 de unități vită mare pe an;
2. „abator mic pentru păsări de curte și lagomorfe” înseamnă o unitate pentru sacrificarea păsărilor de curte și a lagomorfelor cu o capacitate de sacrificare de până la 12 500 de unități animale pe lună, calculată după cum urmează:
  - (a) puii, găinile, vânatul cu pene de crescătorie constituie o unitate;
  - (b) rațele constituie două unități;

- (c) curcanii, găștele și lagomorfele constituie trei unități;
- (d) alte păsări de curte constituie câte o unitate fiecare.
3. „unitate de capacitate mică pentru prelucrarea vânatului sălbatic mic” înseamnă o unitate de prelucrare a vânatului sălbatic mic cu o capacitate de prelucrare de până la 12 500 de unități animale pe lună, calculată după cum urmează:
- (a) vânatul cu pene sălbatic constituie o unitate;
- (b) lagomorfele constituie trei unități.
4. „unitate de capacitate mică pentru prelucrarea vânatului sălbatic mare” înseamnă o unitate de prelucrare a vânatului sălbatic cu o capacitate de prelucrare de până la 20 de unități vită mare pe săptămână și o capacitate totală de prelucrare care nu depășește 1 000 de unități vită mare pe an;
5. „autoritatea competentă” înseamnă Ministerul Agriculturii, Silviculturii și Pescuitului;-
6. „unitate de capacitate mică pentru prelucrarea laptelui” înseamnă o unitate de prelucrare a laptelui cu un aport de materie primă care nu depășește 10 000 de litri de lapte pe zi;
7. „unitate de capacitate mică pentru prelucrarea cărnii și/sau a produselor pescărești” înseamnă o unitate de prelucrare a cărnii și/sau a produselor pescărești cu un aport de materii prime care nu depășește 5 000 de kilograme de carne sau de produse pescărești pe săptămână;
8. „centru de expediție de capacitate mică pentru moluște bivalve vii situat la bordul navelor” înseamnă o ambarcațiune destinată expedierii de moluște bivalve vii dintr-o fermă a aceluiași operator din sectorul alimentar sau dintr-o zonă de producție monitorizată pentru care operatorul este autorizat să recolteze, cu o capacitate de până la 1 000 de kilograme de moluște bivalve vii pe zi;
9. „persoană autorizată” înseamnă un medic veterinar autorizat al organismului delegat sau un inspector veterinar;
10. „abator mobil” înseamnă un vehicul adaptat sau o unitate mobilă pentru sacrificarea păsărilor de curte și a lagomorfelor sau a unguțelor domestice și a vânatului de crescătorie;
11. „centru de ambalare a ouălor de capacitate mică” înseamnă o unitate de ambalare a ouălor în care sunt ambalate până la 3 000 000 de ouă pe an;
12. „zone supuse unor constrângeri geografice speciale” înseamnă insule care nu sunt legate prin poduri de continentul Republicii Croația și zone montane definite printr-un regulament special privind zonele montane;
13. „unitate de capacitate mică pentru prelucrarea ouălor” înseamnă o unitate care prelucrează până la 3 000 000 de ouă pe an;
14. „unitate de capacitate mică pentru prelucrarea melcilor și a broaștelor” înseamnă o unitate care prelucrează până la 10 000 de kilograme de melci sau broaște pe an;
15. „unitate de mică capacitate pentru producția de grăsimi animale topite și jumări” înseamnă o unitate care produce grăsimi animale topite și jumări cu un aport de materie primă care nu depășește 5 000 de kilograme pe săptămână;
16. „centru de capacitate mică pentru colectarea laptelui” înseamnă o unitate care colectează lapte de la doi sau mai mulți producători în cadrul unui sistem de achiziție de la o unitate aprobată pentru prelucrarea laptelui;
17. „unitate de capacitate mică pentru tranșarea cărnii de unguțate, păsări de curte, lagomorfe, vânat și vânat de crescătorie” înseamnă o unitate în care se tranșează săptămânal până la 5 000 de kilograme de carne de unguțate, păsări de curte, lagomorfe, vânat și vânat de crescătorie;
18. „unitate de capacitate mică pentru producția de carne tocată, preparate din carne și carne separată mecanic” înseamnă o unitate care produce carne tocată, preparate din carne și carne separată mecanic cu un aport de materii prime care nu depășește 5 000 de kilograme pe săptămână;
19. „unitate de depozitare de capacitate mică pentru produse pescărești proaspete” înseamnă o unitate pentru depozitarea a până la 5 000 de kilograme de produse pescărești proaspete pe săptămână;
20. „centru de expediție de capacitate mică pentru moluștele bivalve vii situate pe coastă” înseamnă o unitate pentru expedierea moluștelor bivalve vii cu o capacitate de expediție de până la 5 000 de kilograme de moluște bivalve vii pe săptămână;
21. „centru pentru purificarea moluștelor bivalve vii” înseamnă o unitate pentru purificarea a până la 5 000 de kilograme de moluște bivalve vii pe săptămână;

22. „unitate vită mare”, în temeiul articolului 13 alineatul (3) din Regulamentul (UE) 2019/627 și al articolului 17 alineatul (6) din Regulamentul (CE) nr. 1099/2009, înseamnă o unitate animală care permite agregarea diferitelor categorii de animale în scopul comparării, utilizând următorii coeficienți de conversie:

Categoria animalului	Coeficient	1 unitate vită mare
Bovină adultă	1	1
Alte bovine	0,5	2
Ecvidee	1	1
Ovine și caprine, cervide mici ( <i>Cervidae</i> )	0,05	20
Miei, iezi, purci de până la 15 kg	0,05	20
Porci vii cu greutatea de peste 100 kg	0,2	5
Alți porci	0,15	7
Vânat mare	0,2	5

23. „bovină adultă” înseamnă o bovină cu o greutate de 300 kg sau mai mult

#### Articolul 7

Termenii utilizați în prezenta ordonanță, care sunt specifici genului, se referă atât la sexul masculin, cât și la cel feminin, în mod egal.

## Capitolul II

### ADAPTAREA CERINȚELOR PENTRU UNITĂȚILE DE PRELUCRARE A LAPTELUI SITUATE ÎN ZONE CARE FAC OBIECTUL UNOR CONSTRÂNGERI GEOGRAFICE SPECIALE ȘI PENTRU CENTRELE DE EXPEDIERE A MOLUȘTELOR BIVALVE VII

Adaptarea cerințelor pentru fabricarea brânzei în unități autorizate situate în regiuni supuse unor constrângeri geografice speciale

#### Articolul 8

Unitățile de prelucrare a laptelui situate în regiuni supuse unor constrângeri geografice speciale care produc brânzeturi cu o perioadă de maturare mai mare de 60 de zile trebuie să îndeplinească următoarele cerințe:

— în cazul în care controlul laptelui crud pentru celulele somatice și numărul total de microorganisme nu pot fi asigurate sau în cazul în care laptele nu îndeplinește cerințele stabilite în anexa III, secțiunea IX, capitolul I, punctul 3 din Regulamentul (CE) nr. 853/2004 în ceea ce privește celulele somatice și numărul total de microorganisme, produsele pot fi introduse pe piață pentru consumul public dacă laptele:

1. nu prezintă modificări vizibile și

2. a fost anterior supus unui test de mastită care nu a dat un rezultat pozitiv;

— în ceea ce privește dispozițiile anexei II, capitolul I din Regulamentul (CE) nr. 852/2004, într-o unitate de prelucrare a laptelui trebuie asigurate următoarele condiții:

1. o chiuvetă care poate fi utilizată pentru spălarea alimentelor, a echipamentelor și a mâinilor, cu condiția să fi fost luate măsuri de precauție pentru a preveni contaminarea alimentelor;

2. produsele alimentare să nu fie expuse direct sau indirect apelor uzate;

— în ceea ce privește dispozițiile din anexa II capitolul VII punctul 1 din Regulamentul (CE) nr. 852/2004, trebuie să se asigure o cantitate suficientă de apă în unitatea de prelucrare a laptelui care va fi testată pentru a îndeplini cerințele în conformitate cu regulamentul care reglementează apa destinată consumului uman la cea mai mică frecvență.

Adaptarea cerințelor aplicabile criteriilor generale privind plasarea pe piață a scoicilor vii

#### Articolul 9

(1) Autoritatea competentă care supraveghează colectarea moluștelor bivalve vii, a centrelor de expediere, a centrelor de purificare, a zonelor de relocare și a unităților de prelucrare a moluștelor bivalve vii exploatate de un singur operator din sectorul alimentar poate permite, la cererea operatorului din sectorul alimentar, de la caz la caz, derogări individuale privind documentele de înregistrare menționate în anexa III, secțiunea VII, capitolul I, punctul 3 din Regulamentul (CE) nr. 853/2004, în cazul în care operatorul din sectorul alimentar poate asigura respectarea cerințelor de trasabilitate în temeiul articolului 18 din Regulamentul (CE) nr. 178/2002 al Parlamentului European și al Consiliului din 28 ianuarie 2002 de stabilire a principiilor și a cerințelor generale ale legislației alimentare, de instituire a Autorității Europene pentru Siguranța Alimentară și de stabilire a procedurilor în domeniul siguranței produselor alimentare (JO L 31, 1.2.2002, astfel cum a fost modificat).

(2) Pentru autorizarea menționată la alineatul (1) din prezentul articol, operatorul din sectorul

alimentar trebuie să depună la autoritatea competentă o cerere care să conțină cel puțin informații privind următoarele:

- unitatea aprobată;
- exploatațiile înregistrate pentru care deține o autorizație de acvacultură;
- o declarație că se află sub controlul aceluiași operator din sectorul alimentar.

(3) Datele privind autorizațiile eliberate sunt păstrate de autoritatea competentă în Registrul unităților aprobate care funcționează cu produse alimentare de origine animală.

### Capitolul III

#### ADAPTAREA CERINȚELOR PENTRU UNITĂȚILE DE MICĂ CAPACITATE AUTORIZATE ȘI UNITĂȚILE CARE UTILIZEAZĂ METODE TRADIȚIONALE DE PRODUCȚIE SAU CARE PRODUC PRODUSE TRADIȚIONALE

##### Adaptarea cerințelor pentru unitățile de capacitate mică de sacrificare

#### Articolul 10

(1) Abatoarele mici pentru ungulate și vânat de crescătorie și abatoarele mici pentru păsări și lagomorfe care fac obiectul unei proceduri adecvate în scris:

— pot utiliza un vestiar unic pentru personalul angajat în așa-numitele părți curate și necurate ale unității, cu condiția să nu aibă mai mult de cinci angajați în zona de producție a unității;

— în cazul în care nu este prevăzută nicio cameră pentru persoana autorizată, trebuie prevăzută o zonă de schimbare adecvată în camera menționată la litera (a) de la prezentul alineat și un spațiu adecvat în cadrul unității abatorului, cu un birou, un scaun și un dulap, care pot fi încuiate, pentru nevoile persoanei autorizate;

— nu este necesar să se prevadă instalații pentru primirea și depozitarea temporară a animalelor destinate sacrificării menționate în anexa III secțiunea I capitolul II punctul 1 litera (a) și în anexa III secțiunea II capitolul II punctul 1 din Regulamentul (CE) nr. 853/2004 în cazul în care sacrificarea animalelor are loc imediat după sosirea acestora în unitate, fără a aduce atingere dispozițiilor legislației privind bunăstarea animalelor;

— nu este necesar să se prevadă un spațiu separat pentru animalele bolnave și animalele suspectate de boală în cazul în care se aplică o procedură de sacrificare scrisă adecvată care descrie manipularea animalelor bolnave și a animalelor suspectate de boală, fără a aduce atingere igienei și siguranței alimentare;

— nu este necesar să se doteze o zonă separată cu echipamente adecvate pentru curățarea, spălarea și dezinfectarea mijloacelor de transport al animalelor menționate în anexa III secțiunea I capitolul II punctul 6 și anexa III secțiunea II capitolul II punctul 6 din Regulamentul (CE) nr. 853/2004 în abatoare, dacă există locuri autorizate oficial pentru curățarea, spălarea și dezinfectarea mijloacelor de transport al animalelor pe o distanță de cel mult 20 km;

— golirea și curățarea stomacurilor și a intestinelor pot fi efectuate în zona destinată sacrificării animalelor și/sau tranșării cărnii după sacrificare atunci când nu mai există carcace/carne de animale

sacrificate în zonă; în plus, zona destinată sacrificării și/sau tranșării trebuie să fie bine spălată și, dacă este necesar, dezinfectată înainte de fiecare utilizare;

— tranșarea cărnii în spații în care se efectuează sacrificarea și eviscerarea este permisă cu condiția ca operațiunile de sacrificare și eviscerare să fie separate în timp și ca după sacrificare și înainte de tranșare să se fi efectuat o curățare și o dezinfectare temeinică; în acest caz, capacitatea de tranșare nu trebuie să depășească 250 de tone de carne pe an.

(2) În abatoarele mici pentru ungulate și vânat de crescătorie în care animalele originare din Republica Croația sau care au fost crescute în Republica Croația timp de mai mult de trei luni sunt sacrificate, sacrificarea se efectuează în termen de cel mult 21 de zile de la livrarea animalelor, cu condiția ca acestea să nu fi părăsit încăperile pentru primirea și adăpostirea temporară a animalelor în abator în această perioadă și ca bunăstarea și sănătatea animalelor să nu fie puse în pericol.

(3) Fără a aduce atingere dispozițiilor alineatului (2) din prezentul articol, în cazul în care animalele destinate sacrificării provin din zone de protecție și de supraveghere și din zone de infecție stabilite în conformitate cu reglementările privind protecția sănătății animale, animalele trebuie sacrificate fără întârziere, cel târziu în termen de 72 de ore de la sosirea la abator.

(4) În abatoarele mici pentru păsări de curte și lagomorfe, eviscerarea și prelucrarea ulterioară a carcaselor de păsări de curte și de lagomorfe pot fi efectuate în aceeași încăpere cu opărirea și jumulirea, cu condiția ca eviscerarea și jumulirea să fie suficient de îndepărtate una de cealaltă și separate fizic în mod corespunzător pentru a se evita contaminarea alimentelor.

(5) În abatoarele mici pentru păsări de curte și lagomorfe, inspectorul veterinar competent poate, la cererea operatorului din sectorul alimentar, în cazuri individuale, să permită ca eviscerarea și prelucrarea ulterioară a carcaselor de păsări de curte și de lagomorfe să se efectueze în aceeași zonă în care se efectuează opărirea și jumulirea păsărilor de curte, cu condiția ca opărirea și jumulirea să fie separate în timp și ca spațiile să fie spălate și dezinfectate temeinic între aceste proceduri.

(6) Carcasele/carnea reținute și sănătoase pot fi depozitate în camera de refrigerare dacă sunt îndeplinite următoarele condiții:

- spațiul prevăzut pentru carcasele/carnea reținută este marcat clar și poate fi încuiat;
- motivul reținerii nu este suspiciunea unei boli infecțioase;
- se previne contaminarea altor tipuri de carne.

## Articolul 11

(1) Prezența continuă a unei persoane autorizate în timpul sacrificării sau prelucrării nu este necesară în abatoarele mici pentru ungulate și vânat de crescătorie, în unitățile de mică capacitate pentru prelucrarea vânatului sălbatic mare care pun în aplicare un proces tehnologic lent și care sacrifică cel mult 5 unități de animale pe zi sau în abatoarele mici pentru păsări de curte și lagomorfe care sacrifică până la 500 de unități de păsări de curte sau lagomorfe și în unitățile de mică capacitate pentru prelucrarea vânatului sălbatic mic care prelucrează până la 500 de unități de vânat sălbatic mic pe zi în cazurile în care sunt îndeplinite următoarele condiții:

— în cazul în care persoana autorizată nu a constatat neconformități în timpul inspecțiilor *ante-mortem*;



- dacă, în cazul vânatului sălbatic, persoana autorizată care efectuează inspecția inițială a vânatului nu a constatat neconformități în timpul primei inspecții a vânatului după sacrificare;
- dacă inspecția *post-mortem* se efectuează nu mai târziu de 24 de ore de la sacrificarea primului animal sau de la sosirea carcasei vânatului ucis în unitate;
- dacă, în cazul unguțelor, al vânatului de crescătorie și al vânatului ucis, este asigurată trasabilitatea clară a tuturor părților carcasei și a organelor, inclusiv a tuturor subproduselor comestibile și necomestibile rezultate în urma sacrificării, ale fiecărui animal individual care face obiectul inspecției *post-mortem*;
- dacă, în cazul unguțelor, al vânatului sălbatic mare de crescătorie și ucis, este prevăzut un spațiu suficient pentru depozitarea tuturor părților carcasei și organelor fiecărui animal individual care face obiectul inspecției *post-mortem*.

(2) Fără a aduce atingere dispozițiilor alineatului (1) punctul 5 de la acest articol, în cazul în care inspecția *post-mortem* în abatoarele mici pentru unguțate și vânat de crescătorie și în unitățile de capacitate mică pentru prelucrarea vânatului sălbatic mare se efectuează la 6 sau mai multe ore de la sacrificarea primului animal sau de la sosirea carcasei vânatului mare ucis în unitate, organele comestibile nu se utilizează pentru consumul uman.

(3) În abatoarele mici pentru unguțate și vânat de crescătorie, în unitățile de capacitate mică pentru prelucrarea vânatului sălbatic mic și mare și în abatoarele mici pentru păsări de curte și lagomorfe caracterizate de o dinamică neregulată a sacrificării, operatorul din sectorul alimentar trebuie să notifice în scris (prin e-mail) persoana autorizată competentă, cu cel puțin 48 de ore înainte de începerea sacrificării, numărul planificat, specia și categoria de animale destinate sacrificării și să raporteze, cu cel puțin 24 de ore înainte de sacrificare, prin intermediul cererii prevăzute, numărul total de animale care urmează să fie sacrificate.

(4) Operatorul din sectorul alimentar se asigură că toate animalele destinate sacrificării în conformitate cu alineatul (3) din prezentul articol sunt disponibile simultan pentru inspecția *ante-mortem*.

#### Adaptarea cerințelor pentru abatoarele mobile

##### Articolul 12

(1) Abatoarele mobile pot desfășura activități autorizate în cazul în care îndeplinesc condițiile menționate în prezentul articol și în cazul în care sunt respectate condițiile menționate în reglementările privind igiena alimentară și bunăstarea animalelor.

(2) Cu cel puțin trei zile înainte de începerea sacrificării, operatorul din sectorul alimentar trebuie să informeze persoana autorizată cu privire la locul și ora sacrificării animalelor la abatorul mobil, astfel încât persoana competentă să poată organiza inspecțiile *ante-mortem* și *post-mortem* ale animalelor/carcaselor și testele prescrise pentru carne și organe.

(3) Cu cel puțin 48 de ore înainte de începerea sacrificării, operatorul din sectorul alimentar notifică sacrificarea prin introducerea informațiilor în aplicația informatică relevantă.

(4) Inspecțiile *ante-mortem* ale animalelor pot fi efectuate la ferma de origine cu cel mult 24 de ore înainte de sacrificare sau la sosirea la abatorul mobil.

(5) Inspecțiile *post-mortem* ale carcaselor și ale organelor se efectuează în conformitate cu dispozițiile reglementărilor alimentare.

(6) Nu este necesar ca abatoarele mobile să dispună de instalații pentru primirea și depozitarea temporară a animalelor destinate sacrificării, astfel cum se prevede în anexa III secțiunea I capitolul II punctul 1 litera (a) din Regulamentul (CE) nr. 853/2004.

(7) Abatoarele mobile trebuie proiectate astfel încât următoarele operațiuni să poată fi efectuate în cadrul unității:

- imobilizarea, asomarea și sacrificarea animalelor;
- jupuirea sau îndepărtarea părului sau a penelor;
- prelucrarea carcaselor și a organelor;
- inspecția *post-mortem* a carcaselor și a organelor;
- răcirea carcaselor; De asemenea, trebuie să aibă
- o zonă separată de schimbare și sanitară pentru angajați.

(8) Ștampilele de sănătate trebuie să fie amplasate în secțiunea cu încuietoare a abatorului mobil; după marcarea carcaselor, persoana autorizată competentă le returnează în secțiunea desemnată și se asigură că numai persoanele autorizate au acces la ștampile.

(9) Următoarea sacrificare poate fi efectuată numai dacă sigiliul aplicat anterior pe secțiunea menționată la alineatul 8 din prezentul articol nu este deteriorat.

Adaptarea cerințelor pentru unitățile care utilizează metode de producție tradiționale sau care produc produse tradiționale

### Articolul 13

(1) Tăierea porcilor domestici cu vârsta mai mare de cinci săptămâni în abator înainte de livrare nu este obligatorie dacă:

- rezultatele inspecțiilor *ante-mortem* și *post-mortem* sunt satisfăcătoare;
- porcii nu sunt mai în vârstă de patru luni.

(2) La cererea operatorului din sectorul alimentar, persoana autorizată poate permite netăierea în jumătăți a carcasa de bovine cu vârsta de cel mult 12 luni, dacă există o justificare adecvată și dacă acest lucru se întâmplă cu o ocazie specială.

(3) În cazul în care inspecția carcaselor ridică suspiciuni cu privire la prezența unui posibil pericol, o inspecție *post-mortem* se efectuează în conformitate cu dispozițiile articolului 12 din Regulamentul de punere în aplicare (UE) 2019/627 al Comisiei.

(4) În măsura în care interesele de sănătate publică nu sunt puse în pericol și respectarea cerințelor de igienă alimentară nu este compromisă, producția de alimente de origine animală cu caracteristici tradiționale este permisă:

- în unități construite din materiale naturale esențiale pentru caracteristicile specifice ale produsului și/sau

- cu adaptarea măsurilor de curățare și dezinfectare din unități, ținând seama de condițiile naturale de producție (flora ambiantă specifică);
- utilizarea de echipamente și instrumente, în toate etapele de producție și ambalare, realizate din materiale naturale care sunt indispensabile pentru caracteristica tradițională a produsului.

(5) Operatorul din sectorul alimentar înaintează autorității competente o cerere de autorizare pentru exercitarea opțiunii menționate la alineatul (4) din prezentul articol, iar cererea conține următoarele informații:

- denumirea produsului;
- originea geografică;
- descrierea produsului, a procesului tehnologic de producție și a condițiilor de depozitare și maturare;
- materialele, echipamentele și instrumentele utilizate pentru producerea produsului;
- descrierea unității sau a spațiilor de producție, precum și a condițiilor de depozitare și maturare;
- istoricul și aspectele tradiționale ale produsului și/sau ale producției;
- orice alte informații pe care operatorul din sectorul alimentar le consideră importante.

(6) Autoritatea competentă evaluează cererea și informațiile furnizate și, în cazul unei evaluări pozitive, autoritatea competentă înscrie denumirea produsului în lista națională de produse cu caracteristici tradiționale a Republicii Croația, cu o notă privind metoda de producție și unitatea înscrisă în Registrul unităților de origine animală din sectorul alimentar autorizate.

(7) Autoritatea competentă păstrează și actualizează o listă a produselor tradiționale naționale întocmită în conformitate cu dispozițiile prezentei ordonanțe și informează Comisia Europeană și statele membre cu privire la măsurile de adaptare, produsele și unitățile care produc astfel de produse.

#### Adaptarea cerințelor pentru alte unități de mică capacitate

#### Articolul 14

În unitățile de mică capacitate menționate la articolul 4 alineatul (1) punctul 2, cu excepția unităților menționate la punctele 1, 2, 3 și 4 din prezenta ordonanță, cu condiția ca interesul sănătății publice să nu fie pus în pericol și ca respectarea cerințelor de igienă să nu fie compromisă, este permisă aplicarea următoarelor condiții:

- diferitele etape tehnologice de producție și/sau producția de produse diferite să fie efectuate în aceeași încăpere, cu condiția ca etapele de producție să fie separate în timp și ca încăperea să fie curățată corespunzător și, dacă este necesar, spălată și dezinfectată între etapele individuale;
- depozitarea materiilor prime, a produselor finite și a produselor reținute poate fi efectuată în aceeași încăpere, cu o separare spațială adecvată, astfel încât să se prevină posibila contaminare și cu condiția ca produsele finite și reținute să fie preambalate, închise și etichetate în mod clar;
- spațiile de schimbare și sanitare pentru lucrători, spațiul de depozitare pentru ambalaje și spațiul pentru curățarea și dezinfectarea unității pot fi amplasate separat de zona de lucru dacă se află în

incinta unității, cu condiția ca lucrătorii să aibă o intrare separată în unitate cu o antecameră unde este posibilă dezinfectarea încălțămintei și spălarea igienică a mâinilor;

— intrarea/ieșirea lucrătorilor trebuie separată de intrarea/ieșirea materiilor prime, a produselor finite și a produselor neconforme;

— utilizarea acelorași intrări/ieșiri pentru materii prime, produse finite și produse neconforme, dacă acestea sunt separate în timp;

— în amplasamentele situate pe același teren ca o clădire rezidențială privată, să se utilizeze o zonă privată situată pe terenul amplasamentului ca zone de schimbare și sanitare;

— centrele de colectare a laptelui cu un timp de lucru zilnic total de până la trei ore nu sunt obligate să aibă în incintă zone sanitare pentru lucrători, dar astfel de zone trebuie să fie disponibile pentru aceștia.

Adaptarea cerințelor pentru centrele de expediție de capacitate mică pentru moluștele bivalve vii situate pe coastă și pentru centrele de purificare de capacitate mică pentru moluștele bivalve vii

#### Articolul 15

(1) Spațiile de schimbare și sanitare pentru lucrători, spațiile de depozitare pentru ambalaje și instalațiile de curățare și dezinfectare a unității pot fi amplasate în afara zonei de lucru dacă se află în perimetrul unității, cu condiția ca lucrătorii să aibă acces la unitate unde este posibilă dezinfectarea încălțămintei și spălarea igienică a mâinilor.

(2) În unitățile situate pe același teren ca o clădire rezidențială privată, o zonă privată situată pe terenul unității poate fi utilizată ca spații de schimbare și sanitare, cu condiția ca lucrătorii să aibă acces la unitate, unde este posibilă dezinfectarea încălțămintei și spălarea igienică a mâinilor.

#### Articolul 16

(1) Centrele de expediție de capacitate mică pentru moluștele bivalve vii situate la bordul navelor nu trebuie să asigure pereți și ferestre solide.

(2) Moluștele bivalve vii trebuie protejate împotriva dăunătorilor și a contaminării aerului în timpul operațiunilor din sectorul alimentar.

(3) Trebuie prevăzute spații/dispozitive adecvate pentru igiena personală (inclusiv spălarea igienică a mâinilor, instalații sanitare și vestiare pentru personal).

(4) Echipamentele de curățare, spălare și dezinfectare pot fi depozitate într-o zonă în care se manipulează moluște bivalve vii, cu condiția să se asigure o separare adecvată, astfel încât să se prevină contaminarea.

## Capitolul IV

### DISPOZIȚII TRANZITORII ȘI FINALE

#### Articolul 17

- (1) Unitățile de mică capacitate aprobate în conformitate cu Ordonanța privind măsurile de adaptare la cerințele regulamentelor privind produsele alimentare de origine animală (NN nr. 51/15, 106/15 și 21/19) trebuie să respecte dispozițiile prezentei ordonanțe în termen de un an de la data intrării în vigoare a prezentei ordonanțe, cu excepția dispoziției menționate la articolul 8 alineatul (3) din prezenta ordonanță.
- (2) Conformitatea unităților de capacitate mică cu dispozițiile menționate la alineatul (1) din prezentul articol se stabilește de către inspectorii veterinari competenți în timpul controalelor oficiale periodice.

#### Articolul 18

Procedurile inițiate înainte de intrarea în vigoare a prezentului regulament se finalizează în conformitate cu dispozițiile Ordonanței privind măsurile de adaptare la cerințele regulamentelor privind produsele alimentare de origine animală (NN nr. 51/15, 106/15 și 21/19).

#### Articolul 19

La data intrării în vigoare a prezentei ordonanțe, Ordonanța privind măsurile de adaptare la cerințele regulamentelor privind produsele alimentare de origine animală (NN nr. 51/15, 106/15 și 21/19) încetează să se aplice.

#### Articolul 20

Prezentul ordin intră în vigoare în a opta zi de la publicarea sa în Monitorul Oficial al Republicii Croația.

CLASIFICARE: 011-01/20-01/78

NUMĂRUL DE REFERINȚĂ: 525-09/572-24-30

Zagreb, 4 iunie 2024

Viceprim-ministru și Ministrul Agriculturii, Silviculturii și Pescuitului

Josip Dabro