

I enlighet med artikel 7.3, 7.4 och 7.5 i lagen om livsmedelshygien och mikrobiologiska kriterier för livsmedel (Kroatiens officiella tidning nr 83/22), ministern för jordbruk, skogsbruk och fiske, med förhandsgodkännande från chefen för statsinspektionen, utfärdar följande

FÖRORDNING OM ÅTGÄRDER FÖR ANPASSNING TILL KRAVEN I FÖRORDNINGAR GÄLLANDE LIVSMEDEL AV ANIMALISKT URSPRUNG

Kapitel I

ALLMÄNNA BESTÄMMELSER

Ämne

Artikel 1.

I denna förordning fastställs, för anpassning till kraven i Europeiska unionens förordningar om livsmedel av animaliskt ursprung, åtgärder som syftar till att

- fastställa särskilda krav för konstruktion, utformning och utrustning av anläggningar som hanterar livsmedel av animaliskt ursprung och som är föremål för godkännande (nedan kallade *godkända anläggningar*) och godkända småskaliga anläggningar,
- möjliggöra fortsatt användning av traditionella metoder i alla led i produktion, bearbetning eller distribution av livsmedel av animaliskt ursprung,
- underlätta affärsverksamhet i regioner med särskilda geografiska begränsningar.

Artikel 2

Denna förordning säkerställer genomförandet av bestämmelserna i

- artikel 10.3 och 10.8 i Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 853/2004 av den 29 april 2004 om fastställande av särskilda hygienkrav för livsmedel av animaliskt ursprung (EUT L 139, 30.4.2004), senast ändrad genom kommissionens delegerade förordning (EU) 2022/2258 av den 9 september 2022 om ändring och rättelse av bilaga III till Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 853/2004 om fastställande av särskilda hygienkrav för livsmedel av animaliskt ursprung vad gäller fiskeriprodukter, ägg och vissa högförädlade produkter och om ändring av kommissionens delegerade förordning (EU) 2019/624 vad gäller vissa musslor (EUT L 299/5, 18.11.2022) (nedan kallad: *Förordning (EG) nr 853/2004*),
- artikel 13.3 i Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 852/2004 av den 29 april 2004 om livsmedelshygien (EUT L 139, 30.4.2004), senast ändrad genom förordning (EU) 2021/382 av den 3 mars 2021 om ändring av bilagorna till Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 852/2004 om livsmedelshygien vad gäller hantering av livsmedelsallergener, omfördelning av livsmedel och livsmedelssäkerhetskultur (EUT L 74, 4.3.2021) (nedan kallad: *Förordning (EG) nr 852/2004*),
- artikel 7 i kommissionens förordning (EG) nr 2074/2005 av den 5 december 2005 om tillämpningsåtgärder för vissa produkter enligt Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr

853/2004 och för genomförandet av offentlig kontroll enligt Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 854/2004 och Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 882/2004, om undantag från Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 852/2004 och om ändring av förordningarna (EG) nr 853/2004 och (EG) nr 854/2004 (EUT L 338, 22.12.2005), senast ändrad genom kommissionens genomförandeförordning (EU) 2019/1139 av den 3 juli 2019 om ändring av förordning (EG) nr 2074/2005 vad gäller offentlig kontroll av livsmedel av animaliskt ursprung vad gäller krav på information från livsmedelskedjan och fiskeriprodukter och hänvisning till erkända testmetoder för påvisande av marina biotoxiner och testmetoder för obehandlad mjölk och värmebehandlad komjölk (EUT L 180, 4.7.2019), (nedan kallad: *Förordning (EG) nr 2074/2005*), och

— artiklarna 13 och 15 i kommissionens genomförandeförordning (EU) 2019/627 om enhetliga praktiska arrangemang för utförandet av offentlig kontroll av produkter av animaliskt ursprung avsedda att användas som livsmedel i enlighet med Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2017/625 och om ändring av kommissionens förordning (EG) nr 2074/2005 vad gäller offentlig kontroll (EUT L 131/51, 17.5.2019), senast ändrad genom kommissionens genomförandeförordning (EU) 2022/2503 av den 19 december 2022 om ändring och rättelse av genomförandeförordning (EU) 2019/627 om praktiska arrangemang för utförandet av offentlig kontroll av levande musslor och fiskeriprodukter eller offentlig kontroll i samband med UV-strålning (EUT L 325/58, 20.12.2022) (nedan kallad: *Förordning (EC) 2019/627*).

Artikel 3

Dessa bestämmelser har anmälts i enlighet med det förfarande som fastställs i Europaparlamentets och rådets direktiv (EU) 2015/1535 av den 9 september 2015 om ett informationsförfarande beträffande tekniska föreskrifter och beträffande föreskrifter för informationssamhällets tjänster (EUT L 241, 17.9.2015, s. 1).

Tillämpningsområde

Artikel 4

Bestämmelserna i denna förordning ska tillämpas på livsmedelsföretagare som bedriver verksamhet i godkända anläggningar enligt följande:

— Bestämmelserna i kapitel II i denna förordning är tillämpliga på livsmedelsföretagare som är verksamma i godkända mjölkbearbetningsanläggningar som är belägna i områden med särskilda geografiska begränsningar och på dokumentation för leveranscentraler för levande musslor.

— Bestämmelserna i kapitel III i denna förordning ska tillämpas på livsmedelsföretagare som är verksamma i följande godkända anläggningar:

1. småskaliga anläggningar som används för slakt av hov- och klövdjur och hägnat vilt samt för styckning av kött av hov- och klövdjur och hägnat vilt (nedan kallade: *små slakterier för hov- och klövdjur och hägnat vilt*),
2. småskaliga anläggningar som används för slakt av fjäderfä och hardjur och styckning av kött av fjäderfä och hardjur (nedan kallade: *små slakterier för fjäderfä och hardjur*),
3. småskaliga anläggningar för bearbetning av vilt och styckning av viltkött,
4. mobila slakterier,
5. småskaliga anläggningar med för styckning av kött från hov- och klövdjur, fjäderfä, hardjur, vilt och/eller hägnat vilt,

6. småskaliga anläggningar för produktion av malet kött, köttberedningar och maskinurbenat kött,
7. småskaliga leveranscentraler ombord på fartyg för levande musslor,
8. småskaliga leveranscentraler för levande musslor belägna vid kusten,
9. småskaliga reningsanläggningar för levande musslor,
10. småskaliga lagringsanläggningar för färska fiskeriprodukter,
11. småskaliga anläggningar för bearbetning av kött och/eller fiskeriprodukter,
12. småskaliga mjölkbearbetningsanläggningar och småskaliga mjölkuppsamlingscentraler,
13. småskaliga äggpackningscentraler och småskaliga äggbearbetningsanläggningar,
14. småskaliga anläggningar för bearbetning av sniglar och grodor,
15. småskaliga anläggningar för produktion av utsmält animaliskt fett och fettgrevar,
16. anläggningar för produktion av traditionella produkter eller för tillämpning av traditionella produktionsmetoder.

Artikel 5

- (1) Vid godkännande av en anläggning för att bedriva flera verksamheter som är föremål för godkännande i enlighet med förordningen om offentlig kontroll ska, om en av verksamheterna godkänns med de anpassningsåtgärder som föreskrivs i denna förordning, all annan verksamhet också godkännas i enlighet med anpassningsåtgärderna i denna förordning, dvs. anläggningen som helhet godkänns som en småskalig anläggning.
- (2) I anläggningar där flera av de verksamheter som avses i artikel 4.1.2, punkterna 5, 6, 8, 9, 10, 11 och 15 i denna förordning bedrivs, får den totala mängden insatsråvara inte överstiga 5 000 kilogram per vecka.

Ordlista

Artikel 6

I denna förordning gäller följande definitioner:

1. *små slakterier för hov- och klövdjur och hägnat vilt*: en anläggning för slakt av hov- och klövdjur och hägnat vilt med en slaktkapacitet på högst 20 djurenheter per vecka och en total slaktkapacitet på högst 1 000 djurenheter per år,
2. *små slakterier för fjäderfä och hardjur*: en anläggning för slakt av fjäderfä och hardjur med en slaktkapacitet på upp till 12 500 djurenheter per månad, beräknat enligt följande:
 - a) kycklingar, höns och hägnat fjädervilt utgör 1 enhet,
 - b) ankor utgör 2 enheter,
 - c) kalkoner, gäss och hardjur utgör 3 enheter,
 - d) andra fjäderfän utgör 1 enhet vardera,
3. *småskalig anläggning*: en anläggning för bearbetning av småvilt med en bearbetningskapacitet på upp till 12 500 djurenheter per månad, beräknat enligt följande:
 - a) viltlevande fågelvilt utgör 1 enhet,
 - b) hardjur utgör 3 enheter,
4. *småskalig anläggning för bearbetning av storvilt*: en anläggning för bearbetning av vilt med en bearbetningskapacitet på upp till 20 djurenheter per vecka och en total bearbetningskapacitet på högst 1 000 djurenheter per år,
5. *behörig myndighet*: jordbruksministeriet, skogsbruk och fiske,-
6. *småskalig anläggning för bearbetning av mjölk* – en mjölkbearbetningsanläggning med en råvaruinsats som inte överstiger 10 000 liter mjölk per dag,

7. *småskalig anläggning för bearbetning av kött och/eller fiskeriprodukter*: anläggning för bearbetning av kött och/eller fiskeriprodukter med en råvaruinsats som inte överstiger 5 000 kg kött eller fiskeriprodukter per vecka,
8. *småskalig leveransanläggning för levande musslor ombord på fartyg*: en vattenfarkost avsedd för avsändande av levande musslor från en anläggning som tillhör samma livsmedelsföretagare eller ett övervakat produktionsområde för vilket aktören har tillstånd att skörda, med en kapacitet på upp till 1 000 kg levande musslor per dag,
9. *bemyndigad person*: en bemyndigad veterinär vid organet med delegerade uppgifter eller en veterinärinspektör,
10. *mobilt slakteri*: ett anpassat fordon eller en mobil anläggning för slakt av fjäderfä och hardjur eller tama hovdjur och hägnat vilt,
11. *småskalig äggförpackningsanläggning*: en äggförpackningsanläggning där upp till 3 000 000 ägg förpackas per år,
12. *områden med särskilda geografiska begränsningar*: öar som inte är förbundna med Kroatens fastland genom broar och bergsområden som definieras i en särskild förordning om bergsområden,
13. *småskalig anläggning för bearbetning av ägg*: en anläggning som bearbetar upp till 3 000 000 ägg per år,
14. *småskalig anläggning för bearbetning av sniglar och grodor*: en anläggning som bearbetar upp till 10 000 kg sniglar eller grodor per år,
15. *småskalig anläggning för produktion av utsmält animaliskt fett och fettgrevar*: en anläggning som producerar utsmält animaliskt fett och fettgrevar med en råvaruinsats som inte överstiger 5 000 kilogram per vecka,
16. *småskalig mjölkuppsamlingscentral*: en anläggning som samlar in mjölk från två eller flera producenter inom ramen för ett system för uppköp från en anläggning som godkänts för mjölkbearbetning,
17. *småskalig anläggning för styckning av kött från hov- och klövdjur, fjäderfä, hardjur, vilt och hägnat vilt*: en anläggning där upp till 5 000 kg kött från hov- och klövdjur, fjäderfä, hardjur, vilt och hägnat vilt styckas per vecka,
18. *småskalig anläggning för produktion av malet kött, köttberedningar och maskinurbenat kött*: en anläggning som producerar malet kött, köttberedningar och maskinurbenat kött med en råvaruinsats som inte överstiger 5 000 kilogram per vecka,
19. *småskaliga lagringsanläggning för färska fiskeriprodukter*: en anläggning för lagring av upp till 5 000 kilogram färska fiskeriprodukter per vecka,
20. *småskalig anläggning för leverans av levande musslor belägen vid kusten*: en anläggning för leverans av levande musslor med en kapacitet för leverans på upp till 5 000 kilogram levande musslor per vecka,
21. *centrum för rening av levande musslor*: en anläggning för rening av upp till 5 000 kilogram levande musslor per vecka,
22. *djurenhet*: i enlighet med artikel 13.3 i förordning (EU) 2019/627 och artikel 17.6 i förordning (EG) nr 1099/2009, en djurenhet gör det möjligt att lägga samman de olika djurkategorierna för att de ska kunna jämföras med hjälp av följande omräkningskoefficienter:

Djurkategori	Koefficient	1 djurenhet
Vuxna nötkreatur	1	1
Andra nötkreatur	0,5	2
Hästdjur	1	1
Får och getter, små hjortar (<i>Cervidae</i>)	0,05	20
Lamm, killingar, smågrisar upp till 15 kg	0,05	20
Levande grisar som väger över 100	0,2	5

kg		
Andra grisar	0,15	7
Storvilt	0,2	5

23. *vuxet nötkreatur*: nötkreatur som väger 300 kg eller mer.

Artikel 7

De ord som används i denna lag och som är könsspecifika ska avse både hankön och honkön på samma sätt.

Kapitel II

ANPASSNING AV KRAVEN FÖR ANLÄGGNINGAR FÖR MJÖLKBEARBETNING PÅ OMRÅDEN SOM OMFATTAS AV SÄRSKILDA GEOGRAFISKA BEGRÄNSNINGAR OCH FÖR CENTRALER FÖR LEVERANS AV LEVANDE MUSSLOR

Anpassning av kraven för tillverkning av ost i godkända anläggningar belägna i regioner med särskilda geografiska begränsningar

Artikel 8

Mjölkbearbetningsanläggningar som är belägna i regioner med särskilda geografiska begränsningar och som tillverkar ost med en mognadsperiod som är längre än 60 dagar ska uppfylla följande krav: — om kontrollen av obehandlad mjölk med avseende på somatiska celler och det totala antalet mikroorganismer inte kan säkerställas eller om mjölken inte uppfyller kraven i bilaga III avsnitt IX kapitel I punkt 3 i förordning (EG) nr 853/2004 när det gäller somatiska celler och det totala antalet mikroorganismer, får produkter släppas ut på marknaden för offentlig konsumtion om mjölken

1. inte har några inga synliga förändringar, och
 2. har tidigare genomgått ett mastittest som inte gav något positivt resultat,
- när det gäller bestämmelserna i bilaga II, kapitel I i förordning (EG) nr 852/2004 ska följande villkor säkerställas i en mjölkbearbetningsanläggning:
1. ett tvättställ som får användas för tvätt av livsmedel, utrustning och händer, under förutsättning att försiktighetsåtgärder har vidtagits för att förhindra kontaminering av livsmedel,
 2. maten får inte direkt eller indirekt exponeras för avloppsvatten,
- när det gäller bestämmelserna i bilaga II kapitel VII punkt 1 i förordning (EG) nr 852/2004 ska en tillräcklig mängd vatten tillhandahållas i den mjölkbearbetningsanläggning som ska testas för att uppfylla kraven i enlighet med förordningen om dricksvatten vid den lägsta frekvensen.

Anpassning av krav gällande allmänna kriterier för att föra ut levande musslor på marknaden

Artikel 9

(1) Den behöriga myndighet som övervakar insamlingen av levande musslor, leveransanläggningar, reningsanläggningar, återutläggningsområden och anläggningar för bearbetning av levande musslor som drivs av en enda livsmedelsföretagare får, på livsmedelsföretagarens begäran, från fall till fall medge enskilda undantag från de registreringsdokument som avses i bilaga III, avsnitt VII, kapitel I, punkt 3 i förordning (EG) nr 853/2004 om livsmedelsföretagaren kan säkerställa att kraven på spårbarhet enligt artikel 18 i Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 178/2002 av den 28 januari 2002 om allmänna principer och krav för livsmedelslagstiftning, om inrättande av Europeiska

myndigheten för livsmedelssäkerhet och om förfaranden i frågor som gäller livsmedelssäkerhet (EUT L 31, 1.2.2002, i dess ändrade lydelse) uppfylls på ett annat sätt.

(2) För det tillstånd som avses i punkt 1 i denna artikel ska livsmedelsföretagaren lämna in en ansökan till den behöriga myndigheten som minst ska innehålla uppgifter om följande:

- den godkända anläggningen,
- registrerade jordbruksföretag för vilka det innehar ett vattenbrukstillstånd,
- en förklaring om att de står under samma livsmedelsföretagares kontroll.

(3) Uppgifter om utfärdade tillstånd förs av den behöriga myndigheten i registret över godkända anläggningar som är verksamma med livsmedel av animaliskt ursprung.

Kapitel III

ANPASSNING AV KRAVEN FÖR GODKÄNDA SMÅSKALIGA ANLÄGGNINGAR OCH ANLÄGGNINGAR SOM ANVÄNDER TRADITIONELLA TILLVERKNINGSMETODER ELLER TILLVERKAR TRADITIONELLA PRODUKTER

Anpassning av kraven för småskaliga anläggningar för slakt

Artikel 10

(1) Små slakterier för hov- eller klövdjur och hägnat vilt och små slakterier för fjäderfä och hardjur som omfattas av lämpligt skriftligt förfarande

— får använda ett enda omklädningsrum för personal som är anställd i de så kallade rena och orena delarna av anläggningen, förutsatt att de inte har fler än fem anställda i anläggningens produktionsområde,

— om det inte finns något utrymme för den bemyndigade personen, ska det finnas ett lämpligt omklädningsrum i det rum som avses i led a i denna punkt och ett lämpligt utrymme inom slakterianläggningen med ett skrivbord, en stol och ett skåp, som kan låsas, för den bemyndigade personens behov,

— anläggningar för mottagande och tillfällig lagring av slaktdjur enligt bilaga III avsnitt I kapitel II punkt 1 a och bilaga III avsnitt II kapitel II punkt 1 i förordning (EG) nr 853/2004 behöver inte tillhandahållas om slakten av djuren äger rum omedelbart efter deras ankomst till anläggningen, utan att det påverkar tillämpningen av bestämmelserna i djurskyddslagstiftningen,

— det är inte nödvändigt att tillhandahålla ett separat utrymme för sjuka djur och misstänkta sjuka djur om ett lämpligt skriftligt slaktförfarande tillämpas som beskriver hanteringen av sjuka djur och misstänkta sjuka djur utan att det påverkar livsmedelshygien och livsmedelssäkerheten,

— det är inte nödvändigt att tillhandahålla ett separat område med lämplig utrustning för rengöring, tvättning och desinficering av de transportmedel för djurtransport som avses i bilaga III, avsnitt I, kapitel II, punkt 6 och bilaga III, avsnitt II, kapitel II, punkt 6 till förordning (EG) nr 853/2004 i slakterier om det finns officiellt godkända platser för rengöring, tvättning och desinficering av transportmedel för djurtransport inom ett avstånd av högst 20 km,

— magar och tarmar får tömmas och rengöras i området för slakt av djur och/eller styckning av kött efter slakt när det inte finns fler slaktkroppar/kött av slaktade djur i området. Dessutom ska området för slakt och/eller styckning tvättas noggrant och vid behov desinficeras före varje användning,

— styckning av kött i lokaler där slakt och uppslaktning utförs är tillåten, under förutsättning att slakten och uppslaktningen är tidsmässigt åtskilda och att noggrann rengöring och desinficering har utförts efter slakt och före styckning. I detta fall får styckningskapaciteten inte överstiga 250 ton kött per år.

(2) I små slakterier för hov- och klövdjur och hägnat vilt där djur som har sitt ursprung i Republiken Kroatien eller som har fötts upp i Republiken Kroatien i mer än tre månader slaktas, ska slakten utföras senast 21 dagar efter leveransen av djuren, förutsatt att de inte lämnade utrymmena för mottagande och tillfällig inkvartering av djuren i slakteriet under denna period och att djurens välbefinnande och hälsa inte äventyrades.

(3) Utan att det påverkar tillämpningen av bestämmelserna i punkt 2 i denna artikel, ska djur som är avsedda för slakt, om de kommer från skydds- och övervakningszoner eller infektionszoner som upprättats i enlighet med bestämmelserna om skydd av djurhälsan, slaktas utan dröjsmål, senast 72 timmar efter ankomsten till slakteriet.

(4) I små slakterier för fjäderfä och hardjur får urtagning och vidare bearbetning av fjäderfä- och hardjurskroppar utföras i samma rum som skällning och plockning, förutsatt att urtagningen och plockningen sker på tillräckligt avstånd från varandra och på lämpligt fysiskt avstånd för att undvika kontaminering av livsmedel.

(5) I små slakterier för fjäderfä och hardjur får den behöriga veterinärinspektören på livsmedelsföretagarens begäran i enskilda fall tillåta att urtagning och vidare bearbetning av slaktkroppar av fjäderfä och hardjur utförs i samma område där skällning och plockning av fjäderfä utförs, förutsatt att skällning och plockning åtskiljs med tiden och att lokalerna tvättas noggrant och desinficeras mellan dessa förfaranden.

(6) Fångade och friska slaktkroppar/kött får förvaras i kylrummet/kammaren under förutsättning att följande villkor är uppfyllda:

- det utrymme som finns för de kvarhållna slaktkropparna/köttet är tydligt markerat och låsbart,
- skälet till kvarhållandet är inte misstanke om en infektionssjukdom,
- kontaminering av annat kött förhindras.

Artikel 11

(1) Det krävs ingen kontinuerlig närvaro av en bemyndigad person under slakt eller bearbetning i små slakterier för hov- och klövdjur och hägnat vilt, i små anläggningar för bearbetning av storvilt som tillämpar en långsam teknisk process och som slaktar högst fem djurenheter per dag eller i små slakterier för fjäderfä och hardjur som slaktar upp till 500 enheter fjäderfä eller hardjur och i små anläggningar för bearbetning av småvilt som bearbetar upp till 500 enheter småvilt per dag om följande villkor är uppfyllda:

- om den bemyndigade personen inte konstaterade bristande efterlevnad under *besiktning* före *slakt*,
- om, när det gäller frilevande vilt, den bemyndigade person som utförde den första besiktningen av viltet inte konstaterade bristande efterlevnad vid den första besiktningen av viltet efter utslaktningen,
- om *besiktning efter slakt* utförs senast 24 timmar efter det att det första djuret har slaktats eller efter det att slaktkroppen av det avlivade viltet har anlänt till anläggningen,

— om, när det gäller hov- och klövdjur, hägnat och nedlagt vilt, en tydlig spårbarhet av alla delar av slaktkroppen och organen, inklusive alla ätliga och oätliga slaktbiprodukter, för varje enskilt djur som omfattas av *besiktning efter slakt*, är säkerställd,

— om, när det gäller hov- och klövdjur, hägnat och nedlagt storvilt, det finns tillräckligt med utrymme för lagring av alla delar av slaktkroppen och organen från varje enskilt djur som omfattas av *besiktning efter slakt*.

(2) Utan att det påverkar tillämpningen av bestämmelserna i punkt 1.5 i denna artikel, om *besiktning efter slakt* i små slakterier av hov- och klövdjur och hägnat vilt samt i små anläggningar för bearbetning av storvilt utförs minst sex timmar efter det att det första djuret har slaktats eller efter det att slaktkroppen av det avlivade storviltet har anlänt till anläggningen, får de ätbara slaktbiprodukterna inte användas som livsmedel.

(3) I små slakterier för hov- och klövdjur och hägnat vilt, små anläggningar för bearbetning av små- och storvilt samt små slakterier för fjäderfä och hardjur som kännetecknas av oregelbunden slaktdynamik ska livsmedelsföretagaren skriftligen (via e-post) minst 48 timmar före slaktens början meddela det planerade antalet, arten och kategorin av djur som är avsedda för slakt och minst 24 timmar före slakt med hjälp av den föreskrivna ansökan rapportera det totala antalet djur som ska slaktas.

(4) Livsmedelsföretagaren ska se till att alla djur som är avsedda för slakt i enlighet med punkt 3 i denna artikel samtidigt finns tillgängliga för *besiktning före slakt*.

Anpassning av kraven för mobila slakterier

Artikel 12

(1) Mobila slakterier får bedriva godkänd verksamhet om de uppfyller de villkor som avses i denna artikel och om de villkor som avses i reglerna för livsmedelshygien och djurskydd uppfylls.

(2) Livsmedelsföretagaren ska minst tre dagar innan slakten inleds underrätta den behöriga personen om plats och tidpunkt för slakten av djuren på det mobila slakteriet, så att den behöriga personen kan ordna med *besiktningsar före och efter slakt* av djur/slaktkroppar och föreskrivna tester av kött och organ.

(3) Livsmedelsföretagaren ska anmäla slakten minst 48 timmar innan slakten inleds genom att föra in uppgifterna i den relevanta datorapplikationen.

(4) *Besiktningsar före slakt* av djur får utföras på den gård där de har sitt ursprung högst 24 timmar före slakten eller vid ankomsten till det mobila slakteriet.

(5) *Besiktningsar efter slakt* av slaktkroppar och organ ska utföras i enlighet med bestämmelserna i livsmedelslagstiftningen.

(6) Mobila slakterier behöver inte ha anläggningar för mottagande och tillfällig lagring av slaktdjur enligt bilaga III avsnitt I kapitel II punkt 1 a i förordning (EG) nr 853/2004.

(7) Mobila slakterier ska vara utformade på ett sådant sätt att följande åtgärder kan utföras inom anläggningen:

- fixering, bedövning och slakt av djur,
- avhudning eller avlägsnande av hår eller fjädrar,
- bearbetning av slaktkroppar och organ,
- *besiktning efter slakt* av slaktkroppar och organ,

- kylning av slaktkroppar, och de måste också ha
- ett separat omklädnings- och sanitetsutrymme för anställda.

(8) Hälsostämplarna ska vara placerade i den låsbara delen av det mobila slakteriet. Efter märkning av slaktkropparna ska den behöriga bemyndigade personen återlämna dem till den utsedda avdelningen och se till att endast bemyndigade personer har tillgång till stämplarna.

(9) Nästa slakt får endast utföras om den försegling som tidigare anbringats på den avdelning som avses i punkt 8 i denna artikel inte är skadad.

Anpassning av kraven för anläggningar som använder traditionella produktionsmetoder eller producerar traditionella produkter

Artikel 13

(1) Styckning av tamsvin som är äldre än fem veckor i slakteriet före leverans är inte obligatorisk om

- resultaten av *besiktningarna före och efter slakt* är tillfredsställande,
- svinen är högst fyra månader gamla.

(2) På livsmedelsföretagarens begäran får den bemyndigade personen tillåta att slaktkroppar av nötkreatur som inte är äldre än 12 månader inte styckas i halvor om en lämplig motivering ges och om det är för ett särskilt tillfälle.

(3) Om besiktningen av slaktkropparna ger anledning att misstänka att det finns en möjlig fara ska en *besiktning efter slakt* utföras i enlighet med bestämmelserna i artikel 12 i kommissionens genomförandeförordning (EU) 2019/627.

(4) I den mån folkhälsointressena inte äventyras och efterlevnaden av kraven på livsmedelshygien inte äventyras ska produktion av livsmedel av animaliskt ursprung med traditionella egenskaper vara tillåten:

- i anläggningar som är tillverkade av naturmaterial som är väsentliga för produktens särskilda egenskaper, och/eller
- med anpassning av rengörings- och desinfektionsåtgärderna i anläggningarna, med beaktande av naturliga produktionsförhållanden (särskild omgivande flora),
- använda utrustning och instrument i alla produktions- och förpackningsled, tillverkade av naturmaterial som är outhärliga för den traditionella karaktären hos produkten.

(5) Livsmedelsföretagaren ska lämna in en ansökan till den behöriga myndigheten om tillstånd att utnyttja den möjlighet som avses i punkt 4 i denna artikel, och ansökan ska innehålla följande uppgifter:

- produktens namn,
- geografiskt ursprung,
- beskrivning av produkten, den tekniska produktionsprocessen och lagrings- och mognadsförhållandena,
- material, utrustning och instrument som används vid tillverkningen av produkten,
- beskrivning av anläggningen eller produktionslokalerna och av lagrings- och mognadsförhållandena,
- produktens och/eller produktionens historia och traditionella aspekter,

— all annan information som livsmedelsföretagaren anser vara viktig.

(6) Den behöriga myndigheten ska bedöma ansökan och den information som lämnats, och, om det rör sig om en positiv bedömning, ska den behöriga myndigheten föra in produktens namn i den nationella förteckningen över produkter med traditionella egenskaper i Republiken Kroatien, med en anmärkning om produktionsmetod och anläggning som förts in i registret över godkända livsmedelsföretagsanläggningar av animaliskt ursprung.

(7) Den behöriga myndigheten ska föra och uppdatera en förteckning över nationella traditionella produkter som upprättats i enlighet med bestämmelserna i denna förordning och underrätta Europeiska kommissionen och medlemsstaterna om anpassningsåtgärder, produkter och anläggningar som producerar sådana produkter.

Anpassning av kraven för andra småskaliga anläggningar

Artikel 14

I småskaliga anläggningar som avses i artikel 4.1.2, med undantag för de anläggningar som avses i punkterna 1, 2, 3 och 4 i denna förordning, förutsatt att folkhälsointresset inte äventyras och att efterlevnaden av hygienkraven inte äventyras, är det tillåtet att tillämpa följande villkor:

— utföra olika tekniska produktionsled och/eller produktion av olika produkter i samma lokal, under förutsättning att produktionsleden hålls åtskilda med tiden och att lokalen rengörs på lämpligt sätt och, vid behov, tvättas och desinficeras mellan de enskilda leden,

— lagra råvaror, färdiga produkter och kvarhållna produkter får ske i samma rum med lämplig rumslig avskiljning, på ett sådant sätt att eventuell kontaminering förhindras och under förutsättning att de färdiga och kvarhållna produkterna är färdigförpackade, tillslutna och tydligt märkta,

— omklädningsrum och sanitära utrymmen för arbetstagare, lagringsutrymme för emballage och utrymme för rengöring och desinfektion av anläggningen får vara avskilda från arbetsområdet om de befinner sig i anläggningens lokaler, förutsatt att arbetstagarna har en separat ingång till anläggningen med ett förrum där det är möjligt att utföra desinfektion av skodon och hygienisk handtvätt,

— arbetstagares in- och utresa ska vara åtskild från in- och utresa för råvaror, färdiga produkter och produkter som inte uppfyller kraven,

— använda samma ingång/utgång för råvaror, färdiga produkter och produkter som inte uppfyller kraven om de åtskiljs tidsmässigt,

— i anläggningar som är belägna på samma område som ett privat bostadshus, använda ett privat område beläget på inrättningens område som omklädningsrum och sanitära utrymmen,

— mjölkuppsamlingscentraler med en sammanlagd daglig arbetstid på upp till tre timmar behöver inte ha sanitära utrymmen för arbetstagare i lokalerna, men sådana utrymmen måste vara tillgängliga för dem.

Anpassning av kraven för småskaliga leveranscentraler för levande musslor belägna vid kusten och småskaliga reningscentraler för levande musslor

Artikel 15

(1) Omklädningsrum och sanitära utrymmen för arbetstagare, lagringsutrymmen för förpackningar och utrymmen för rengöring och desinfektion av anläggningen får vara belägna utanför arbetsområdet om de ligger inom anläggningens omkrets, förutsatt att arbetstagarna har tillträde till den anläggning där det är möjligt att utföra desinfektion av skodon och hygienisk handtvätt.

(2) I anläggningar som är belägna på samma område som ett privat bostadshus får ett privat område på anläggningens mark användas som omklädningsrum och sanitära utrymmen, förutsatt att arbetstagarna har tillträde till anläggningen där det är möjligt att utföra desinfektion av skodon och hygienisk handtvätt.

Artikel 16

(1) Småskaliga leveranscentraler för levande musslor ombord på fartyg behöver inte tillhandahålla fasta väggar och fönster.

(2) Levande musslor ska skyddas mot skadedjur och luftföroreningar under livsmedelsverksamheten.

(3) Lämpliga utrymmen/anordningar för personlig hygien (inklusive hygienisk handtvätt, sanitära utrymmen och omklädningsrum för personalen) ska tillhandahållas.

(4) Utrustning för rengöring, tvätt och desinfektion får förvaras i ett område där levande musslor hanteras, förutsatt att lämplig separering säkerställs på ett sådant sätt att kontaminering förhindras.

Kapitel IV

ÖVERGÅNGS- OCH SLUTBESTÄMMELSE

Artikel 17

(1) Små anläggningar som godkänts enligt förordningen om åtgärder för anpassning till kraven i föreskrifter om livsmedel av animaliskt ursprung (NN nr 51/15, 106/15 och 21/19) ska uppfylla bestämmelserna i denna förordning inom ett år från dagen för denna förordnings ikraftträdande, med undantag för den bestämmelse som avses i artikel 8.3 i denna förordning.

(2) De behöriga veterinärspektörerna ska vid regelbundna offentliga kontroller fastställa om småskaliga anläggningar uppfyller de bestämmelser som avses i punkt 1 i denna artikel.

Artikel 18

Förfaranden som inletts innan denna förordning träder i kraft ska slutföras i enlighet med bestämmelserna i förordningen om åtgärder för anpassning till kraven i förordningar om livsmedel av animaliskt ursprung (NN nr 51/15, 106/15 och 21/19).

Artikel 19

Den dag då denna förordning träder i kraft ska förordningen om åtgärder för anpassning till kraven i föreskrifter om livsmedel av animaliskt ursprung (NN nr 51/15, 106/15 och 21/19) upphöra att gälla.

Artikel 20

Denna förordning träder i kraft den åttonde dagen efter dess offentliggörande i Republiken Kroatiens officiella tidning.

KLASSIFICERING: 011-01/20-01/78

REFERENSNUMMER: 525-09/572-24-30

Zagreb den 4 juni 2024

Vice premiärminister och minister för jordbruk, skogsbruk och fiske

Josip Dabro