

Σύμφωνα με το άρθρο 7 παράγραφοι 3, 4 και 5 του νόμου για την υγιεινή των τροφίμων και τα μικροβιολογικά κριτήρια για τα τρόφιμα (Επίσημη Εφημερίδα της Δημοκρατίας της Κροατίας, αριθ. 83/22), ο Υπουργός Γεωργίας, Δασοκομίας και Αλιείας, με την προηγούμενη συγκατάθεση του Επικεφαλής Κρατικού Επιθεωρητή, εκδίδει το ακόλουθο

ΔΙΑΤΑΓΜΑ ΣΧΕΤΙΚΑ ΜΕ ΤΑ ΜΕΤΡΑ ΠΡΟΣΑΡΜΟΓΗΣ ΣΤΙΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΤΩΝ ΚΑΝΟΝΙΣΜΩΝ ΓΙΑ ΤΑ ΤΡΟΦΙΜΑ ΖΩΙΚΗΣ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ

Κεφάλαιο I

ΓΕΝΙΚΕΣ ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ

Αντικείμενο

Άρθρο 1

Το παρόν διάταγμα θεσπίζει, για τους σκοπούς της προσαρμογής στις απαιτήσεις των κανονισμών της Ευρωπαϊκής Ένωσης σχετικά με τα τρόφιμα ζωικής προέλευσης, μέτρα που αποσκοπούν:

— στη θέσπιση ειδικών απαιτήσεων σχετικά με την κατασκευή, τον σχεδιασμό και τον εξοπλισμό εγκαταστάσεων που ασχολούνται με τρόφιμα ζωικής προέλευσης και υπόκεινται σε έγκριση (στο εξής: εγκεκριμένες εγκαταστάσεις) και εγκεκριμένες εγκαταστάσεις μικρής δυναμικότητας

— στη διευκόλυνση της συνέχισης της χρήσης παραδοσιακών μεθόδων σε οποιοδήποτε στάδιο παραγωγής, μεταποίησης ή διανομής τροφίμων ζωικής προέλευσης

— στη διευκόλυνση των επιχειρηματικών δραστηριοτήτων σε περιοχές που υπόκεινται σε ειδικούς γεωγραφικούς περιορισμούς.

Άρθρο 2

Το παρόν διάταγμα διασφαλίζει την εφαρμογή των διατάξεων:

— άρθρο 10 παράγραφοι 3 και 8 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 853/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 29ης Απριλίου 2004, για τον καθορισμό ειδικών κανόνων υγιεινής για τα τρόφιμα ζωικής προέλευσης (ΕΕ L 139 της 30.4.2004), όπως τροποποιήθηκε τελευταία με τον κατ' εξουσιοδότηση κανονισμό (ΕΕ) 2022/2258 της Επιτροπής, της 9ης Σεπτεμβρίου 2022, για την τροποποίηση και τη διόρθωση του παραρτήματος ΙΙΙ του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 853/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου σχετικά με ειδικές απαιτήσεις υγιεινής για τα τρόφιμα ζωικής προέλευσης όσον αφορά τα αλιευτικά προϊόντα, τα αυγά και ορισμένα ιδιαιτέρως εξευγενισμένα προϊόντα και για την τροποποίηση του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2019/624 της Επιτροπής όσον αφορά ορισμένα δίθυρα μαλάκια (ΕΕ L 299/5 της 18.11.2022) [στο εξής: κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 853/2004],

— άρθρο 13 παράγραφος 3 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 852/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 29ης Απριλίου 2004, για την υγιεινή των τροφίμων (ΕΕ L 139 της 30.4.2004), όπως τροποποιήθηκε τελευταία με τον κανονισμό (ΕΕ) 2021/382, της 3ης Μαρτίου 2021, για την τροποποίηση των παραρτημάτων του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 852/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για την υγιεινή των τροφίμων όσον αφορά τη

διαχείριση των αλλεργιογόνων τροφίμων, την αναδιανομή των τροφίμων και τη νοοτροπία ασφάλειας των τροφίμων (ΕΕ L 74 της 4.3.2021) [στο εξής: κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 852/2004],

— άρθρο 7 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 2074/2005 της Επιτροπής, της 5ης Δεκεμβρίου 2005, για τη θέσπιση μέτρων εφαρμογής για ορισμένα προϊόντα βάσει του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 853/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου και για την οργάνωση επίσημων ελέγχων βάσει των κανονισμών (ΕΚ) αριθ. 854/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου και (ΕΚ) αριθ. 882/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, για παρέκκλιση από τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 852/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου και για την τροποποίηση των κανονισμών (ΕΚ) αριθ. 853/2004 και (ΕΚ) αριθ. 854/2004 (ΕΕ L 338 της 22.12.2005), όπως τροποποιήθηκε τελευταία με τον εκτελεστικό κανονισμό (ΕΕ) 2019/1139 της Επιτροπής, της 3ης Ιουλίου 2019, για την τροποποίηση του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 2074/2005 όσον αφορά τους επίσημους ελέγχους στα τρόφιμα ζωικής προέλευσης σε σχέση με τις απαιτήσεις σχετικά με τις πληροφορίες για την τροφική αλυσίδα και τα προϊόντα αλιείας και σχετικά με την αναφορά στις αναγνωρισμένες μεθόδους δοκιμών για θαλάσσιες βιοτοξίνες και στις μεθόδους δοκιμής του νωπού γάλακτος και του θερμικά επεξεργασμένου αγελαδινού γάλακτος (ΕΕ L 180 της 4.7.2019). [στο εξής: κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 2074/2005] και

— άρθρα 13 και 15 του εκτελεστικού κανονισμού (ΕΕ) 2019/627 της Επιτροπής περί καθορισμού ενιαίων πρακτικών ρυθμίσεων για τη διενέργεια των επίσημων ελέγχων στα προϊόντα ζωικής προέλευσης που προορίζονται για κατανάλωση από τον άνθρωπο σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΕ) 2017/625 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου και για την τροποποίηση του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 2074/2005 της Επιτροπής όσον αφορά τους επίσημους ελέγχους (ΕΕ L 131/51, 17.5.2019), όπως τροποποιήθηκε τελευταία με τον εκτελεστικό κανονισμό (ΕΕ) 2022/2503 της Επιτροπής, της 19ης Δεκεμβρίου 2022, για την τροποποίηση και τη διόρθωση του εκτελεστικού κανονισμού (ΕΕ) 2019/627 όσον αφορά τις πρακτικές ρυθμίσεις για τη διενέργεια επίσημων ελέγχων σε ζώντα δίθυρα μαλάκια, αλιευτικά προϊόντα ή σε σχέση με την υπεριώδη ακτινοβολία (ΕΕ L 325/58, 20.12.2022) [στο εξής: κανονισμός (ΕΚ) 2019/627].

Άρθρο 3

Το παρόν διάταγμα κοινοποιήθηκε σύμφωνα με τη διαδικασία που προβλέπεται στην οδηγία (ΕΕ) 2015/1535 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 9ης Σεπτεμβρίου 2015, για την καθιέρωση μιας διαδικασίας πληροφόρησης στον τομέα των τεχνικών προδιαγραφών και των κανόνων σχετικά με τις υπηρεσίες της κοινωνίας των πληροφοριών (ΕΕ L 241 της 17.9.2015, σ. 1).

Πεδίο εφαρμογής

Άρθρο 4

(1) Οι διατάξεις του παρόντος διατάγματος εφαρμόζονται στους υπευθύνους επιχειρήσεων τροφίμων που δραστηριοποιούνται σε εγκεκριμένες εγκαταστάσεις, ως εξής:

— οι διατάξεις του κεφαλαίου II του παρόντος διατάγματος εφαρμόζονται στους υπευθύνους επιχειρήσεων τροφίμων που δραστηριοποιούνται σε εγκεκριμένες εγκαταστάσεις μεταποίησης γάλακτος που βρίσκονται σε περιοχές που υπόκεινται σε ειδικούς γεωγραφικούς περιορισμούς και στα έγγραφα για τα κέντρα αποστολής ζώντων δίθυρων μαλακίων·

— οι διατάξεις του κεφαλαίου III του παρόντος διατάγματος εφαρμόζονται στους υπευθύνους επιχειρήσεων τροφίμων που δραστηριοποιούνται στις ακόλουθες εγκεκριμένες εγκαταστάσεις:

1. εγκαταστάσεις μικρής δυναμικότητας που χρησιμοποιούνται για τη σφαγή οπληφόρων και εκτρεφόμενων θηραμάτων και για τον τεμαχισμό κρέατος οπληφόρων και εκτρεφόμενων θηραμάτων (στο εξής: μικρά σφαγεία οπληφόρων και εκτρεφόμενων θηραμάτων)·
2. εγκαταστάσεις μικρής δυναμικότητας που χρησιμοποιούνται για τη σφαγή πουλερικών και λαγόμορφων και για τον τεμαχισμό του κρέατος πουλερικών και λαγόμορφων (στο εξής: μικρό σφαγείο πουλερικών και λαγόμορφων)·
3. εγκαταστάσεις μικρής δυναμικότητας για την επεξεργασία θηραμάτων και την κοπή κρέατος θηραμάτων·
4. κινητά σφαγεία·
5. εγκαταστάσεις μικρής δυναμικότητας για τον τεμαχισμό κρέατος οπληφόρων, πουλερικών, λαγόμορφων, θηραμάτων και/ή εκτρεφόμενων θηραμάτων·
6. εγκαταστάσεις μικρής δυναμικότητας για την παραγωγή κιμά, παρασκευασμάτων κρέατος και μηχανικώς διαχωρισμένου κρέατος·
7. κέντρα αποστολής μικρής δυναμικότητας για ζώντα δίθυρα μαλάκια που βρίσκονται επάνω σε πλοία·
8. κέντρα αποστολής μικρής δυναμικότητας ζώντων δίθυρων μαλακίων που βρίσκονται στην ακτή·
9. κέντρα μικρής δυναμικότητας για τον καθαρισμό ζώντων δίθυρων μαλακίων·
10. εγκαταστάσεις μικρής δυναμικότητας για την αποθήκευση νωπών αλιευτικών προϊόντων·
11. εγκαταστάσεις μικρής δυναμικότητας για τη μεταποίηση κρέατος και/ή αλιευτικών προϊόντων·
12. εγκαταστάσεις μεταποίησης γάλακτος μικρής δυναμικότητας και κέντρα συλλογής γάλακτος μικρής δυναμικότητας·
13. κέντρα συσκευασίας αυγών μικρής δυναμικότητας και εγκαταστάσεις μεταποίησης αυγών μικρής δυναμικότητας·
14. εγκαταστάσεις μικρής δυναμικότητας για την επεξεργασία σαλιγκαριών και βατράχων·
15. εγκαταστάσεις μικρής δυναμικότητας για την παραγωγή τετηγμένων ζωικών λιπών και καταλοίπων ζωικού λίπους·
16. εγκαταστάσεις για την παραγωγή παραδοσιακών προϊόντων ή την εφαρμογή παραδοσιακών μεθόδων παραγωγής.

Άρθρο 5

(1) Κατά τη διαδικασία έγκρισης μιας εγκατάστασης για την άσκηση πολλαπλών δραστηριοτήτων που υπόκεινται σε έγκριση σύμφωνα με τον κανονισμό που διέπει τους επίσημους ελέγχους, εάν μία από τις δραστηριότητες εγκριθεί με τα μέτρα προσαρμογής που προβλέπονται στο παρόν διάταγμα, όλες οι άλλες δραστηριότητες πρέπει επίσης να εγκριθούν σύμφωνα με τα μέτρα προσαρμογής του παρόντος διατάγματος, δηλαδή η εγκατάσταση στο σύνολό της εγκρίνεται ως εγκατάσταση μικρής δυναμικότητας.

(2) Σε εγκαταστάσεις στις οποίες ασκούνται διάφορες δραστηριότητες που αναφέρονται στο άρθρο 4 παράγραφος 1 εδάφιο 2 σημεία 5, 6, 8, 9, 10, 11 και 15 του παρόντος διατάγματος, η συνολική ποσότητα των πρώτων υλών εισροής δεν πρέπει να υπερβαίνει τα 5 000 χιλιόγραμμα ανά εβδομάδα.

Γλωσσάριο

Άρθρο 6

Για τους σκοπούς του παρόντος διατάγματος ισχύουν οι ακόλουθοι όροι:

1. «μικρό σφαγείο οπληφόρων και εκτρεφόμενων θηραμάτων» — εγκατάσταση σφαγής οπληφόρων και εκτρεφόμενων θηραμάτων με δυναμικότητα σφαγής που δεν υπερβαίνει τις 20 μονάδες ζωικού

κεφαλαίου την εβδομάδα και συνολική δυναμικότητα σφαγής που δεν υπερβαίνει τις 1 000 μονάδες ζωικού κεφαλαίου ετησίως·

2. «μικρό σφαγείο πουλερικών και λαγόμορφων» — εγκατάσταση σφαγής πουλερικών και λαγόμορφων με δυναμικότητα σφαγής έως 12 500 ζωικών μονάδων μηνιαίως, υπολογιζόμενη ως εξής:

α) τα κοτόπουλα, οι όρνιθες, τα εκτρεφόμενα πτερωτά θηράματα αποτελούν 1 μονάδα·

β) οι πάπιες αποτελούν 2 μονάδες·

γ) οι γαλοπούλες, οι χήνες και τα λαγόμορφα αποτελούν 3 μονάδες·

δ) άλλα πουλερικά αποτελούν 1 μονάδα το καθένα.

3. «εγκατάσταση μικρής δυναμικότητας για τη μεταποίηση μικρών άγριων θηραμάτων» — εγκατάσταση για τη μεταποίηση μικρών άγριων θηραμάτων με δυναμικότητα μεταποίησης έως 12 500 ζωικών μονάδων μηνιαίως, υπολογιζόμενη ως εξής:

α) τα άγρια πτερωτά θηράματα αποτελούν 1 μονάδα·

β) τα λαγόμορφα αποτελούν 3 μονάδες.

4. «εγκατάσταση μικρής δυναμικότητας για τη μεταποίηση μεγάλων άγριων θηραμάτων» — εγκατάσταση για τη μεταποίηση άγριων θηραμάτων με δυναμικότητα μεταποίησης έως 20 μονάδες ζωικού κεφαλαίου την εβδομάδα και συνολική δυναμικότητα μεταποίησης που δεν υπερβαίνει τις 1 000 μονάδες ζωικού κεφαλαίου ετησίως·

5. «αρμόδια αρχή» — το Υπουργείο Γεωργίας, Δασοκομίας και Αλιείας·

6. «εγκατάσταση μικρής δυναμικότητας για μεταποίηση γάλακτος» — εγκατάσταση μεταποίησης γάλακτος με εισροή πρώτων υλών που δεν υπερβαίνει τα 10 000 λίτρα γάλακτος ημερησίως·

7. «εγκατάσταση μικρής δυναμικότητας για τη μεταποίηση κρέατος και/ή αλιευτικών προϊόντων» — εγκατάσταση μεταποίησης κρέατος και/ή αλιευτικών προϊόντων με εισροή πρώτων υλών που δεν υπερβαίνει τα 5 000 χιλιόγραμμα κρέατος ή αλιευτικών προϊόντων ανά εβδομάδα·

8. «κέντρο αποστολής ζώντων δίθυρων μαλακίων μικρής δυναμικότητας που βρίσκεται επί των σκαφών» — σκάφος που προορίζεται για την αποστολή ζώντων δίθυρων μαλακίων από εκμετάλλευση του ίδιου υπευθύνου επιχείρησης τροφίμων ή από ελεγχόμενη περιοχή παραγωγής για την οποία ο υπεύθυνος επιχείρησης διαθέτει άδεια συγκομιδής, με δυναμικότητα έως 1 000 χιλιόγραμμα ζώντων δίθυρων μαλακίων ημερησίως·

9. «εξουσιοδοτημένο πρόσωπο» — εξουσιοδοτημένος κτηνίατρος του εξουσιοδοτημένου φορέα ή κτηνιατρικός επιθεωρητής·

10. «κινητό σφαγείο» — προσαρμοσμένο όχημα ή κινητή εγκατάσταση για τη σφαγή πουλερικών και λαγόμορφων ή κατοικίδιων σπληφόρων και εκτρεφόμενων θηραμάτων·

11. «κέντρο συσκευασίας αυγών μικρής δυναμικότητας» — εγκατάσταση συσκευασίας αυγών στην οποία συσκευάζονται έως 3 000 000 αυγά ετησίως·

12. «περιοχές που υπόκεινται σε ειδικούς γεωγραφικούς περιορισμούς» — νησιά που δεν συνδέονται με γέφυρες με την ηπειρωτική χώρα της Δημοκρατίας της Κροατίας και ορεινές περιοχές που ορίζονται από ειδικό κανονισμό για τις ορεινές περιοχές·

13. «εγκατάσταση μικρής δυναμικότητας για τη μεταποίηση αυγών» — εγκατάσταση που μεταποιεί έως 3 000 000 αυγά ετησίως·

14. «εγκατάσταση μικρής δυναμικότητας για την επεξεργασία σαλιγκαριών και βατράχων» — εγκατάσταση επεξεργασίας έως 10 000 χιλιόγραμμων σαλιγκαριών ή βατράχων ετησίως·

15. «εγκατάσταση μικρής δυναμικότητας για την παραγωγή τετηγμένων ζωικών λιπών και καταλοίπων ζωικού λίπους» — εγκατάσταση παραγωγής τετηγμένων ζωικών λιπών και καταλοίπων ζωικού λίπους με εισροή πρώτων υλών που δεν υπερβαίνει τα 5 000 χιλιόγραμμα εβδομαδιαίως·

16. «κέντρο συλλογής γάλακτος μικρής δυναμικότητας» — εγκατάσταση που συλλέγει γάλα από δύο ή περισσότερους παραγωγούς στο πλαίσιο συστήματος αγοράς από μία εγκατάσταση εγκεκριμένη για μεταποίηση γάλακτος·

17. «εγκατάσταση μικρής δυναμικότητας για τον τεμαχισμό κρέατος σπληφόρων, πουλερικών, λαγόμορφων, θηραμάτων και εκτρεφόμενων θηραμάτων» — εγκατάσταση στην οποία κόβεται εβδομαδιαίως κρέας σπληφόρων, πουλερικών, λαγόμορφων, θηραμάτων και εκτρεφόμενων θηραμάτων σε ποσότητα έως 5 000 χιλιόγραμμα·

18. «εγκατάσταση μικρής δυναμικότητας για την παραγωγή κιμά, παρασκευασμάτων κρέατος και μηχανικώς διαχωρισμένου κρέατος» — εγκατάσταση παραγωγής κιμά, παρασκευασμάτων κρέατος και μηχανικώς διαχωρισμένου κρέατος με εισροή πρώτων υλών που δεν υπερβαίνει τα 5 000 χιλιόγραμμα εβδομαδιαίως·

19. «εγκατάσταση μικρής δυναμικότητας για την αποθήκευση νωπών αλιευτικών προϊόντων» — εγκατάσταση για την αποθήκευση έως 5 000 χιλιόγραμμων νωπών αλιευτικών προϊόντων ανά εβδομάδα·

20. «κέντρο αποστολής ζώντων δίθυρων μαλακίων μικρής δυναμικότητας που βρίσκεται στην ακτή» — εγκατάσταση για την αποστολή ζώντων δίθυρων μαλακίων με δυναμικότητα αποστολής έως 5 000 χιλιόγραμμα ζώντων δίθυρων μαλακίων ανά εβδομάδα·

21. «κέντρο καθαρισμού ζώντων δίθυρων μαλακίων» — εγκατάσταση καθαρισμού έως 5 000 χιλιόγραμμων ζώντων δίθυρων μαλακίων ανά εβδομάδα·

22. «μονάδα ζωικού κεφαλαίου» — σύμφωνα με το άρθρο 13 παράγραφος 3 του κανονισμού (ΕΕ) 2019/627 και το άρθρο 17 παράγραφος 6 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1099/2009, μονάδα ζώων που επιτρέπει τη ομαδοποίηση διαφόρων κατηγοριών ζώων ώστε να είναι δυνατή η σύγκρισή τους με τη χρήση των ακόλουθων συντελεστών μετατροπής:

Κατηγορία ζώου	Συντελεστής	1 μονάδα ζωικού κεφαλαίου
Ενήλικα βοοειδή	1	1
Άλλα βοοειδή	0,5	2
Ιπποειδή	1	1
Αιγοπρόβατα, μικρά ελάφια (<i>Cervidae</i>)	0,05	20
Αρνιά, ερίφια και χοιρίδια έως 15 kg	0,05	20
Ζώντες χοίροι βάρους άνω των 100 kg	0,2	5
Άλλοι χοίροι	0,15	7
Μεγάλο θήραμα	0,2	5

23. «ενήλικο βοοειδές» — βοοειδές βάρους 300 kg ή περισσότερο

Άρθρο 7

Οι όροι που χρησιμοποιούνται στο παρόν διάταγμα, οι οποίοι είναι συγκεκριμένοι ως προς το φύλο, αναφέρονται εξίσου στο αρσενικό και στο θηλυκό φύλο.

Κεφάλαιο II

ΠΡΟΣΑΡΜΟΓΗ ΤΩΝ ΑΠΑΙΤΗΣΕΩΝ ΓΙΑ ΤΙΣ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΙΣ ΜΕΤΑΠΟΙΗΣΗΣ ΓΑΛΑΚΤΟΣ ΠΟΥ ΒΡΙΣΚΟΝΤΑΙ ΣΕ ΠΕΡΙΟΧΕΣ ΠΟΥ ΥΠΟΚΕΙΝΤΑΙ ΣΕ ΕΙΔΙΚΟΥΣ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΟΥΣ ΠΕΡΙΟΡΙΣΜΟΥΣ ΚΑΙ ΓΙΑ ΤΑ ΚΕΝΤΡΑ ΑΠΟΣΤΟΛΗΣ ΖΩΝΤΩΝ ΔΙΘΥΡΩΝ ΜΑΛΑΚΙΩΝ

Προσαρμογή των απαιτήσεων για την παρασκευή τυριού σε εγκεκριμένες εγκαταστάσεις που βρίσκονται σε περιοχές που υπόκεινται σε ειδικούς γεωγραφικούς περιορισμούς

Άρθρο 8

Οι εγκαταστάσεις μεταποίησης γάλακτος που βρίσκονται σε περιοχές που υπόκεινται σε ειδικούς γεωγραφικούς περιορισμούς και παρασκευάζουν τυριά με περίοδο ωρίμασης άνω των 60 ημερών πρέπει να πληρούν τις ακόλουθες απαιτήσεις:

— εάν ο έλεγχος του νωπού γάλακτος για σωματικά κύτταρα και ο συνολικός αριθμός μικροοργανισμών δεν μπορούν να εξασφαλιστούν ή εάν το γάλα δεν πληροί τις απαιτήσεις που ορίζονται στο παράρτημα ΙΙΙ τμήμα ΙΧ κεφάλαιο Ι σημείο 3 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 853/2004 όσον αφορά τα σωματικά κύτταρα και τον συνολικό αριθμό μικροοργανισμών, τα προϊόντα μπορούν να διατίθενται στην αγορά για δημόσια κατανάλωση εάν το γάλα:

1. δεν παρουσιάζει ορατές αλλαγές, και

2. υποβλήθηκε προηγουμένως σε εξέταση μαστίτιδας η οποία δεν έδωσε θετικό αποτέλεσμα·

— σε σχέση με τις διατάξεις του παραρτήματος ΙΙ κεφάλαιο Ι του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 852/2004, σε μια εγκατάσταση μεταποίησης γάλακτος πρέπει να εξασφαλίζονται οι ακόλουθες συνθήκες:

1. ένας νιπτήρας που μπορεί να χρησιμοποιηθεί για το πλύσιμο τροφίμων, εξοπλισμού και χεριών, υπό την προϋπόθεση ότι έχουν ληφθεί προφυλάξεις για την πρόληψη της μόλυνσης των τροφίμων·

2. τα τρόφιμα δεν εκτίθενται άμεσα ή έμμεσα σε λύματα·

— σε σχέση με τις διατάξεις του παραρτήματος ΙΙ κεφάλαιο VII σημείο 1 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 852/2004, στην εγκατάσταση μεταποίησης γάλακτος πρέπει να παρέχεται επαρκής ποσότητα νερού που εξετάζεται ώστε να πληρούνται οι απαιτήσεις σύμφωνα με τον κανονισμό που διέπει το νερό ανθρώπινης κατανάλωσης στη χαμηλότερη συχνότητα.

Προσαρμογή των απαιτήσεων που αφορούν τα γενικά κριτήρια της διάθεσης ζώντων δίθυρων μαλακίων στην αγορά

Άρθρο 9

(1) Η αρμόδια αρχή που εποπτεύει τη συλλογή ζώντων δίθυρων μαλακίων, κέντρα αποστολής, κέντρα καθαρισμού, περιοχές μετεγκατάστασης και εγκαταστάσεις μεταποίησης ζώντων δίθυρων μαλακίων που διαχειρίζεται ένας μόνο υπεύθυνος επιχείρησης τροφίμων μπορεί, κατόπιν αιτήματος του υπευθύνου της επιχείρησης τροφίμων, να επιτρέπει, κατά περίπτωση, μεμονωμένες παρεκκλίσεις όσον αφορά τα έγγραφα καταχώρισης που αναφέρονται στο παράρτημα ΙΙΙ τμήμα VII κεφάλαιο Ι σημείο 3 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 853/2004, εάν ο υπεύθυνος της επιχείρησης τροφίμων μπορεί να εξασφαλίσει τη συμμόρφωση με τις απαιτήσεις ιχνηλασιμότητας σύμφωνα με το άρθρο 18 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 178/2002 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 28ης Ιανουαρίου 2002, για τον καθορισμό των γενικών αρχών και απαιτήσεων της νομοθεσίας για τα τρόφιμα, για την ίδρυση της Ευρωπαϊκής Αρχής για την Ασφάλεια των Τροφίμων και τον καθορισμό διαδικασιών σε θέματα ασφαλείας των τροφίμων (ΕΕ L 31 της 1.2.2002, όπως τροποποιήθηκε) με διαφορετικό τρόπο.

(2) Για την άδεια που αναφέρεται στην παράγραφο 1 του παρόντος άρθρου, ο υπεύθυνος της επιχείρησης τροφίμων πρέπει να υποβάλει αίτηση στην αρμόδια αρχή, η οποία περιέχει τουλάχιστον πληροφορίες σχετικά με τα ακόλουθα:

— την εγκεκριμένη εγκατάσταση·

— καταχωρισμένες εκμεταλλεύσεις για τις οποίες κατέχει άδεια υδατοκαλλιέργειας·

— δήλωση ότι τελούν υπό τον έλεγχο της ίδιας επιχείρησης τροφίμων.

(3) Τα δεδομένα για τις εκδοθείσες άδειες τηρούνται από την αρμόδια αρχή στο Μητρώο Εγκεκριμένων Εγκαταστάσεων που Δραστηριοποιούνται στον τομέα των Τροφίμων Ζωικής Προέλευσης.

Κεφάλαιο ΙΙΙ

ΠΡΟΣΑΡΜΟΓΗ ΤΩΝ ΑΠΑΙΤΗΣΕΩΝ ΓΙΑ ΕΓΚΕΚΡΙΜΕΝΕΣ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΙΣ ΜΙΚΡΗΣ ΔΥΝΑΜΙΚΟΤΗΤΑΣ ΚΑΙ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΙΣ ΠΟΥ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΟΥΝ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΕΣ ΜΕΘΟΔΟΥΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ Ή ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

Άρθρο 10

(1) Τα μικρά σφαγεία για οπληφόρα και εκτρεφόμενα θηράματα και τα μικρά σφαγεία για πουλινικά και λαγόμερφα, με την προϋπόθεση της ύπαρξης κατάλληλης γραπτής διαδικασίας:

α) μπορούν να χρησιμοποιούν ενιαία αποδυτήρια για το προσωπικό που εργάζεται στα ερπονιζόμενα καθαρά και μη καθαρά μέρη της εγκατάστασης, με την προϋπόθεση ότι ο αριθμός των εργαζομένων στον χώρο παραγωγής της εγκατάστασης δεν υπερβαίνει τους 5·

— εάν δεν υπάρχει χώρος για το εξουσιοδοτημένο πρόσωπο, πρέπει να προβλέπεται κατάλληλος χώρος αποδυτηρίων στον χώρο που αναφέρεται στο στοιχείο α) της παρούσας παραγράφου και κατάλληλος χώρος εντός της μονάδας του σφαγείου με γραφείο, καρέκλα και ερμάριο, το οποίο μπορεί να κλειδωθεί, για τις ανάγκες του εξουσιοδοτημένου προσώπου·

— εγκαταστάσεις υποδοχής και προσωρινής αποθήκευσης των ζώων προς σφαγή που αναφέρονται στο παράρτημα ΙΙΙ τμήμα Ι κεφάλαιο ΙΙ σημείο 1 στοιχείο α) και στο παράρτημα ΙΙΙ τμήμα ΙΙ κεφάλαιο ΙΙ σημείο 1 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 853/2004 δεν χρειάζεται να παρέχονται εάν η σφαγή των ζώων πραγματοποιείται αμέσως μετά την άφιξή τους στην εγκατάσταση, με την επιφύλαξη των διατάξεων της νομοθεσίας για την καλή μεταχείριση των ζώων·

— δεν είναι αναγκαίο να προβλεφθεί χωριστός χώρος για τα νοσούντα ζώα και τα ζώα για τα οποία υπάρχει υποψία ότι νοσούν εάν εφαρμόζεται κατάλληλη γραπτή διαδικασία σφαγής που περιγράφει τον χειρισμό των νοσούντων ζώων και των ζώων για τα οποία υπάρχει υποψία ότι νοσούν με την επιφύλαξη της υγιεινής και της ασφάλειας των τροφίμων·

— δεν είναι αναγκαίο να προβλεφθεί στα σφαγεία χωριστός χώρος με κατάλληλο εξοπλισμό για τον καθαρισμό, το πλύσιμο και την απολύμανση των μέσων μεταφοράς των ζώων που αναφέρεται στο παράρτημα ΙΙΙ τμήμα Ι κεφάλαιο ΙΙ σημείο 6 και στο παράρτημα ΙΙΙ τμήμα ΙΙ κεφάλαιο ΙΙ σημείο 6 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 853/2004, εφόσον υπάρχουν επίσημα εγκεκριμένοι χώροι καθαρισμού, πλύσης και απολύμανσης των μέσων μεταφοράς των ζώων σε απόσταση που δεν υπερβαίνει τα 20 km·

— η εκκένωση και ο καθαρισμός των στομαχιών και των εντέρων μπορούν να πραγματοποιούνται στον χώρο που προορίζεται για τη σφαγή των ζώων και/ή τον τεμαχισμό του κρέατος μετά τη σφαγή, όταν δεν υπάρχουν άλλα σφάγια/κρέας σφαγέντων ζώων στον χώρο· επιπλέον, ο χώρος σφαγής και/ή τεμαχισμού πρέπει να πλένεται επιμελώς και, εάν είναι αναγκαίο, να απολυμαίνεται πριν από κάθε χρήση·

— ο τεμαχισμός του κρέατος στις εγκαταστάσεις όπου πραγματοποιείται η σφαγή και η επεξεργασία επιτρέπεται, υπό τον όρο ότι οι εργασίες σφαγής και επεξεργασίας διαχωρίζονται χρονικά και ότι έχει πραγματοποιηθεί ενδελεχής καθαρισμός και απολύμανση μετά τη σφαγή και πριν από τον τεμαχισμό· στην περίπτωση αυτή, η δυναμικότητα τεμαχισμού δεν πρέπει να υπερβαίνει τους 250 τόνους κρέατος ετησίως.

(2) Σε μικρά σφαγεία οπληφόρων και εκτρεφόμενων θηραμάτων στα οποία σφάζονται ζώα, η σφαγή πραγματοποιείται το αργότερο 21 ημέρες από την παράδοση των ζώων, υπό την προϋπόθεση ότι δεν έχουν εγκαταλείψει τους χώρους υποδοχής και προσωρινής στέγασης των ζώων στο σφαγείο κατά τη διάρκεια αυτής της περιόδου και ότι δεν διακυβεύεται η καλή διαβίωση των ζώων ως προς τη στέγαση, τη σίτιση και τη μεταχείρισή τους, καθώς και η υγεία των ζώων.

(3) Με την επιφύλαξη των διατάξεων της παραγράφου 2 του παρόντος άρθρου, εάν τα ζώα που προορίζονται για σφαγή προέρχονται από ζώνες προστασίας και επιτήρησης, καθώς και από ζώνες μόλυνσης που καθορίζονται σύμφωνα με τους κανονισμούς που διέπουν την προστασία της υγείας των ζώων, τα ζώα πρέπει να σφάζονται χωρίς καθυστέρηση, το αργότερο εντός 72 ωρών από την άφιξή τους στο σφαγείο.

(4) Σε μικρά σφαγεία πουλερικών και λαγόμορφων, ο εκσπλαχνισμός και η περαιτέρω επεξεργασία των σφαγίων των πουλερικών και λαγόμορφων μπορούν να πραγματοποιούνται στον ίδιο χώρο με το ζεμάτισμα και την αποπτέρωση, υπό την προϋπόθεση ότι μεταξύ του εκσπλαχνισμού και της αποπτέρωσης εξασφαλίζεται επαρκής χρονική απόσταση και ότι διαχωρίζονται κατάλληλα με φυσικό τρόπο ώστε να αποφεύγεται η επιμόλυνση των τροφίμων.

(5) Σε μικρά σφαγεία πουλερικών και λαγόμορφων, ο αρμόδιος κτηνιατρικός επιθεωρητής μπορεί, κατόπιν αιτήματος του υπευθύνου της επιχείρησης τροφίμων, σε μεμονωμένες περιπτώσεις, να επιτρέψει την εκτέλεση του εκσπλαχνισμού και της περαιτέρω μεταποίησης των σφαγίων πουλερικών και λαγόμορφων στον ίδιο χώρο όπου πραγματοποιείται το ζεμάτισμα και η αποπτέρωση των πουλερικών, υπό την προϋπόθεση ότι το ζεμάτισμα και η αποπτέρωση διαχωρίζονται χρονικά και ότι οι εγκαταστάσεις πλένονται και απολυμαίνονται διεξοδικά μεταξύ των διαδικασιών αυτών.

(6) Τα υγιή σφάγια/κρέας που διατηρούνται μπορούν να αποθηκεύονται στον χώρο/θάλαμο ψύξης, υπό την προϋπόθεση ότι πληρούνται οι ακόλουθες προϋποθέσεις:

- ο χώρος που προβλέπεται για τα διατηρούμενα σφάγια/κρέας είναι σαφώς επισημασμένος και μπορεί να κλειδωθεί·
- ο λόγος της διατήρησης δεν είναι η υπόνοια λοιμώδους νόσου·
- αποτρέπεται η μόλυνση άλλων κρεάτων.

Άρθρο 11

(1) Η συνεχής παρουσία εξουσιοδοτημένου προσώπου κατά τη σφαγή ή τη μεταποίηση δεν απαιτείται σε μικρά σφαγεία οπληφόρων και εκτρεφόμενων θηραμάτων, σε εγκαταστάσεις μικρής δυναμικότητας για τη μεταποίηση μεγάλων άγριων θηραμάτων που εφαρμόζουν αργή τεχνολογική διαδικασία και που σφάζουν έως 5 μονάδες ζωικού κεφαλαίου ημερησίως ή σε μικρά σφαγεία πουλερικών και λαγόμορφων που σφάζουν έως 500 μονάδες πουλερικών ή λαγόμορφων και σε εγκαταστάσεις μικρής δυναμικότητας για τη μεταποίηση μικρών άγριων θηραμάτων που επεξεργάζονται έως 500 μονάδες μικρών άγριων θηραμάτων ημερησίως στις περιπτώσεις όπου πληρούνται οι ακόλουθες προϋποθέσεις:

- εάν το εξουσιοδοτημένο πρόσωπο δεν διαπίστωσε περιπτώσεις μη συμμόρφωσης κατά τη διάρκεια επιθεωρήσεων πριν από τη σφαγή·
- εάν, στην περίπτωση άγριων θηραμάτων, το εξουσιοδοτημένο πρόσωπο που διενήργησε την αρχική επιθεώρηση των θηραμάτων δεν διαπίστωσε περιπτώσεις μη συμμόρφωσης κατά την πρώτη επιθεώρηση των θηραμάτων μετά τη σφαγή·
- εάν η επιθεώρηση μετά τη σφαγή διενεργείται το αργότερο 24 ώρες μετά τη σφαγή του πρώτου ζώου ή την άφιξη του σφαγίου του θανατωμένου θηράματος στην εγκατάσταση·
- εάν, στην περίπτωση των οπληφόρων, εκτρεφόμενων και θανατωμένων θηραμάτων, εξασφαλίζεται σαφής ιχνηλασιμότητα όλων των τμημάτων του σφαγίου και των οργάνων, συμπεριλαμβανομένων όλων των βρώσιμων και μη βρώσιμων παραπροϊόντων σφαγής, κάθε ζώου που υπόκειται σε επιθεώρηση μετά τη σφαγή·

— εάν, στην περίπτωση των οπληφόρων, εκτρεφόμενων και θανατωμένων μεγάλων άγριων θηραμάτων, παρέχεται επαρκής χώρος για την αποθήκευση όλων των τμημάτων του σφαγίου και των οργάνων κάθε μεμονωμένου ζώου που υπόκειται σε επιθεώρηση μετά τη σφαγή.

(2) Με την επιφύλαξη της διάταξης της παραγράφου 1 σημείο 5 του παρόντος άρθρου, εάν η επιθεώρηση μετά τη σφαγή σε μικρά σφαγεία οπληφόρων και εκτρεφόμενων θηραμάτων, καθώς και σε εγκαταστάσεις μικρής δυναμικότητας για την επεξεργασία μεγάλων άγριων θηραμάτων, διενεργείται 6 ή περισσότερες ώρες μετά τη σφαγή του πρώτου ζώου ή την άφιξη του σφαγίου των θανατωμένων μεγάλων θηραμάτων στην εγκατάσταση, τα βρώσιμα παραπροϊόντα σφαγίων δεν χρησιμοποιούνται για κατανάλωση από τον άνθρωπο.

(3) Σε μικρά σφαγεία οπληφόρων και εκτρεφόμενων θηραμάτων, εγκαταστάσεις μικρής δυναμικότητας για τη μεταποίηση μικρών και μεγάλων άγριων θηραμάτων και μικρά σφαγεία πουλερικών και λαγόμορφων που χαρακτηρίζονται από ακανόνιστη δυναμική σφαγής, ο υπεύθυνος της επιχείρησης τροφίμων πρέπει να γνωστοποιεί εγγράφως (μέσω ηλεκτρονικού ταχυδρομείου) στο αρμόδιο εξουσιοδοτημένο πρόσωπο τουλάχιστον 48 ώρες πριν από την έναρξη της σφαγής τον προβλεπόμενο αριθμό, είδος και κατηγορία των ζώων που προορίζονται για σφαγή, και να αναφέρει τουλάχιστον 24 ώρες πριν από τη σφαγή, μέσω της προβλεπόμενης εφαρμογής, τον συνολικό αριθμό των ζώων που πρόκειται να υποβληθούν σε σφαγή.

(4) Ο υπεύθυνος της επιχείρησης τροφίμων εξασφαλίζει ότι όλα τα ζώα που προορίζονται για σφαγή σύμφωνα με την παράγραφο 3 του παρόντος άρθρου είναι ταυτόχρονα διαθέσιμα για επιθεώρηση πριν από τη σφαγή.

Προσαρμογή των απαιτήσεων για κινητά σφαγεία

Άρθρο 12

(1) Τα κινητά σφαγεία μπορούν να ασκούν εγκεκριμένες δραστηριότητες εφόσον πληρούν τους όρους που αναφέρονται στο παρόν άρθρο και εφόσον πληρούνται οι όροι που αναφέρονται στους κανονισμούς που διέπουν την υγιεινή των τροφίμων και την καλή μεταχείριση των ζώων.

(2) Τουλάχιστον 3 ημέρες πριν από την έναρξη της σφαγής, ο υπεύθυνος της επιχείρησης τροφίμων πρέπει να ενημερώνει το εξουσιοδοτημένο πρόσωπο για τον τόπο και τον χρόνο της σφαγής των ζώων στο κινητό σφαγείο, ώστε το αρμόδιο πρόσωπο να μπορεί να μεριμνήσει για την επιθεώρηση ζώων/σφαγίων πριν από τη σφαγή και μετά τη σφαγή και τους προβλεπόμενους ελέγχους κρέατος και οργάνων.

(3) Τουλάχιστον 48 ώρες πριν από την έναρξη της σφαγής, ο υπεύθυνος της επιχείρησης τροφίμων κοινοποιεί τη σφαγή εισάγοντας τις πληροφορίες στη σχετική ηλεκτρονική εφαρμογή.

(4) Οι πριν από τη σφαγή επιθεωρήσεις των ζώων μπορούν να διενεργούνται στην εκμετάλλευση από την οποία προέρχονται το αργότερο 24 ώρες πριν από τη σφαγή ή κατά την άφιξή τους στο κινητό σφαγείο.

(5) Οι μετά τη σφαγή επιθεωρήσεις των σφαγίων και των οργάνων διενεργούνται σύμφωνα με τις διατάξεις των κανονισμών για τα τρόφιμα.

(6) Τα κινητά σφαγεία δεν χρειάζεται να διαθέτουν εγκαταστάσεις για την υποδοχή και την προσωρινή αποθήκευση ζώων προς σφαγή, όπως ορίζεται στο παράρτημα ΙΙΙ τμήμα Ι κεφάλαιο ΙΙ σημείο 1 στοιχείο α) του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 853/2004.

(7) Τα κινητά σφαγεία πρέπει να σχεδιάζονται κατά τρόπον ώστε να μπορούν να πραγματοποιηθούν εντός της εγκατάστασης οι ακόλουθες εργασίες:

- ακινητοποίηση, αναισθητοποίηση και σφαγή ζώων·
- εκδορά ή αφαίρεση τριχών ή φτερών·
- επεξεργασία σφαγίων και οργάνων·
- μετά τη σφαγή επιθεώρηση σφαγίων και οργάνων·
- ψύξη σφαγίων· και πρέπει επίσης να έχουν
- ξεχωριστό χώρο αποδυτηρίων και υγιεινής για τους εργαζομένους.

(8) Οι υγειονομικές σφραγίδες τοποθετούνται στο τμήμα του κινητού σφαγείου που μπορεί να κλειδωθεί· μετά τη σήμανση των σφαγίων, το αρμόδιο εξουσιοδοτημένο πρόσωπο τις επιστρέφει στο καθορισμένο τμήμα και εξασφαλίζει ότι μόνο εξουσιοδοτημένα πρόσωπα έχουν πρόσβαση στις σφραγίδες.

(9) Η επόμενη σφαγή μπορεί να πραγματοποιηθεί μόνον εάν δεν υποστεί βλάβη η σφραγίδα που είχε τοποθετηθεί προηγουμένως στο τμήμα που αναφέρεται στην παράγραφο 8 του παρόντος άρθρου.

Προσαρμογή των απαιτήσεων για τις εγκαταστάσεις που χρησιμοποιούν παραδοσιακές μεθόδους παραγωγής ή παράγουν παραδοσιακά προϊόντα

Άρθρο 13

(1) Ο τεμαχισμός οικόσιτων χοίρων ηλικίας άνω των 5 εβδομάδων στο σφαγείο πριν από την παράδοση δεν είναι υποχρεωτικός εάν:

- τα αποτελέσματα των επιθεωρήσεων πριν από και μετά τη σφαγή είναι ικανοποιητικά·
- οι χοίροι δεν είναι άνω των 4 μηνών.

(2) Κατόπιν αιτήματος του υπευθύνου της επιχείρησης τροφίμων, το εξουσιοδοτημένο πρόσωπο μπορεί να επιτρέψει να μην κοπούν στα δύο τα σφάγια βοοειδών ηλικίας έως 12 μηνών, εφόσον παρέχεται η κατάλληλη αιτιολόγηση και εάν πρόκειται για ειδική περίπτωση.

(3) Εάν η επιθεώρηση των σφαγίων εγείρει υπόνοιες για την ύπαρξη πιθανού κινδύνου, διενεργείται επιθεώρηση μετά τη σφαγή σύμφωνα με τις διατάξεις του άρθρου 12 του εκτελεστικού κανονισμού (ΕΕ) 2019/627 της Επιτροπής.

(4) Εφόσον δεν τίθενται σε κίνδυνο τα συμφέροντα δημόσιας υγείας και δεν διακυβεύεται η συμμόρφωση με τις απαιτήσεις υγιεινής των τροφίμων, επιτρέπεται η παραγωγή τροφίμων ζωικής προέλευσης με παραδοσιακά χαρακτηριστικά:

- σε εγκαταστάσεις κατασκευασμένες από φυσικά υλικά απαραίτητα για τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του προϊόντος, και/ή
- με την προσαρμογή των μέτρων καθαρισμού και απολύμανσης στις εγκαταστάσεις, λαμβανομένων υπόψη των φυσικών συνθηκών παραγωγής (ειδική χλωρίδα του περιβάλλοντος)·
- με τη χρήση εξοπλισμού και οργάνων, σε όλα τα στάδια παραγωγής και συσκευασίας, που είναι κατασκευασμένα από φυσικά υλικά τα οποία είναι απαραίτητα για το παραδοσιακό χαρακτηριστικό του προϊόντος.

(5) Ο υπεύθυνος της επιχείρησης τροφίμων υποβάλλει αίτηση στην αρμόδια αρχή για την έγκριση της άσκησης της δυνατότητας που αναφέρεται στην παράγραφο 4 του παρόντος άρθρου και η αίτηση περιέχει τις ακόλουθες πληροφορίες:

- ονομασία του προϊόντος·
- γεωγραφική προέλευση·
- περιγραφή του προϊόντος, της τεχνολογικής διαδικασίας παραγωγής και των συνθηκών αποθήκευσης και ωρίμασης·
- υλικά, εξοπλισμός και όργανα που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή του προϊόντος·
- περιγραφή της εγκατάστασης ή των εγκαταστάσεων παραγωγής, καθώς και των συνθηκών αποθήκευσης και ωρίμασης·
- ιστορία και παραδοσιακές πτυχές του προϊόντος και/ή της παραγωγής·
- κάθε άλλη πληροφορία που ο υπεύθυνος της επιχείρησης τροφίμων θεωρεί σημαντική.

(6) Η αρμόδια αρχή αξιολογεί την αίτηση και τις παρεχόμενες πληροφορίες και, στην περίπτωση θετικής αξιολόγησης, η αρμόδια αρχή καταχωρίζει την ονομασία του προϊόντος στον εθνικό κατάλογο προϊόντων με παραδοσιακά χαρακτηριστικά της Δημοκρατίας της Κροατίας, με σημείωση σχετικά με τη μέθοδο παραγωγής και την εγκατάσταση που είναι καταχωρισμένη στο Μητρώο Εγκεκριμένων Εγκαταστάσεων Επιχειρήσεων Τροφίμων Ζωικής Προέλευσης.

(7) Η αρμόδια αρχή τηρεί και επικαιροποιεί κατάλογο των εθνικών παραδοσιακών προϊόντων που καταρτίζεται σύμφωνα με τις διατάξεις του παρόντος διατάγματος και ενημερώνει την Ευρωπαϊκή Επιτροπή και τα κράτη μέλη για τα μέτρα προσαρμογής, τα προϊόντα και τις εγκαταστάσεις που παράγουν τα εν λόγω προϊόντα.

Προσαρμογή των απαιτήσεων για άλλες εγκαταστάσεις μικρής δυναμικότητας

Άρθρο 14

Σε εγκαταστάσεις μικρής δυναμικότητας που αναφέρονται στο άρθρο 4 παράγραφος 1 σημείο 2, εξαιρουμένων των εγκαταστάσεων που αναφέρονται στα σημεία 1, 2, 3 και 4 του παρόντος διατάγματος, υπό την προϋπόθεση ότι δεν τίθεται σε κίνδυνο το συμφέρον της δημόσιας υγείας και ότι δεν διακυβεύεται η τήρηση των απαιτήσεων υγιεινής, επιτρέπεται η εφαρμογή των ακόλουθων συνθηκών:

— διενέργεια διαφορετικών τεχνολογικών σταδίων παραγωγής και/ή παραγωγής διαφορετικών προϊόντων στον ίδιο χώρο, υπό τον όρο ότι τα στάδια παραγωγής διαχωρίζονται χρονικά και ότι ο χώρος καθαρίζεται κατάλληλα και, εάν είναι αναγκαίο, πλένεται και απολυμαίνεται μεταξύ των επιμέρους σταδίων·

— η αποθήκευση πρώτων υλών, τελικών προϊόντων και διατηρούμενων προϊόντων μπορεί να πραγματοποιείται στον ίδιο χώρο με κατάλληλο χωρικό διαχωρισμό, κατά τρόπο ώστε να αποφεύγεται η πιθανή μόλυνση και υπό τον όρο ότι τα τελικά και διατηρούμενα προϊόντα είναι προσυσκευασμένα, κλειστά και σαφώς επισημασμένα·

— οι χώροι αποδυτηρίων και υγιεινής για τους εργαζομένους, ο χώρος αποθήκευσης για τη συσκευασία και ο χώρος καθαρισμού και απολύμανσης της εγκατάστασης μπορούν να βρίσκονται χωριστά από τον χώρο εργασίας, εφόσον βρίσκονται εντός των χώρων της εγκατάστασης, υπό την προϋπόθεση ότι οι εργαζόμενοι έχουν χωριστή είσοδο στην εγκατάσταση με προθάλαμο όπου είναι δυνατή η απολύμανση των υποδημάτων και το πλύσιμο των χεριών σύμφωνα με τις προϋποθέσεις υγιεινής·

— η είσοδος/έξοδος των εργαζομένων πρέπει να διαχωρίζεται από την είσοδο/έξοδο για τις πρώτες ύλες, τα τελικά προϊόντα και τα μη συμμορφούμενα προϊόντα·

— η χρήση της ίδιας εισόδου/εξόδου για τις πρώτες ύλες, τα τελικά προϊόντα και τα μη συμμορφούμενα προϊόντα, εάν διαχωρίζονται χρονικά·

— σε εγκαταστάσεις που βρίσκονται στους ίδιους χώρους με ιδιωτικό κτίριο κατοικιών, χρήση ιδιωτικού χώρου που βρίσκεται στους χώρους της εγκατάστασης ως χώρου αποδυτηρίων και υγιεινής·

— τα κέντρα συλλογής γάλακτος με συνολικό ημερήσιο χρόνο εργασίας έως τρεις ώρες δεν υποχρεούνται να διαθέτουν χώρους υγιεινής για τους εργαζομένους στις εγκαταστάσεις, αλλά οι χώροι αυτοί πρέπει να είναι διαθέσιμοι σε αυτούς.

Προσαρμογή των απαιτήσεων για κέντρα αποστολής μικρής δυναμικότητας για ζώντα δίθυρα μαλάκια που βρίσκονται στην ακτή και κέντρα καθαρισμού μικρής δυναμικότητας για ζώντα δίθυρα μαλάκια

Άρθρο 15

(1) Οι χώροι αποδυτηρίων και υγιεινής για τους εργαζομένους, οι εγκαταστάσεις αποθήκευσης συσκευασίας και οι εγκαταστάσεις για τον καθαρισμό και την απολύμανση της εγκατάστασης μπορούν να βρίσκονται μακριά από τον χώρο εργασίας, εάν βρίσκονται εντός της περιμέτρου της εγκατάστασης, υπό την προϋπόθεση ότι οι εργαζόμενοι έχουν πρόσβαση στην εγκατάσταση όπου είναι δυνατή η απολύμανση των υποδημάτων και το πλύσιμο των χεριών σύμφωνα με τις προϋποθέσεις υγιεινής.

(2) Σε εγκαταστάσεις που βρίσκονται στον ίδιο χώρο με ιδιωτικό κτίριο κατοικιών, μπορεί να χρησιμοποιηθεί ιδιωτικός χώρος που βρίσκεται στον χώρο της εγκατάστασης ως χώρος αποδυτηρίων και υγιεινής, υπό την προϋπόθεση ότι οι εργαζόμενοι έχουν πρόσβαση στην εγκατάσταση όπου είναι δυνατή η απολύμανση των υποδημάτων και το πλύσιμο των χεριών σύμφωνα με τις προϋποθέσεις υγιεινής.

Άρθρο 16

(1) Τα κέντρα αποστολής μικρής δυναμικότητας για ζώντα δίθυρα μαλάκια που βρίσκονται επί των σκαφών δεν χρειάζεται να έχουν σταθερά τοιχώματα και παράθυρα.

(2) Τα ζώντα δίθυρα μαλάκια πρέπει να προστατεύονται από επιβλαβείς οργανισμούς και μόλυνση όλων των ειδών κατά τη διάρκεια των δραστηριοτήτων της επιχείρησης τροφίμων.

(3) Πρέπει να προβλέπονται κατάλληλοι χώροι/συσκευές για την προσωπική υγιεινή (συμπεριλαμβανομένου του πλυσίματος των χεριών σύμφωνα με τις προϋποθέσεις υγιεινής, των εγκαταστάσεων υγιεινής και των αποδυτηρίων για το προσωπικό).

(4) Ο εξοπλισμός καθαρισμού, πλυσίματος και απολύμανσης μπορεί να αποθηκεύεται σε χώρο όπου γίνεται χειρισμός ζώντων δίθυρων μαλακίων, υπό την προϋπόθεση ότι εξασφαλίζεται επαρκής διαχωρισμός κατά τρόπο ώστε να αποφεύγεται η μόλυνση.

Κεφάλαιο IV

ΜΕΤΑΒΑΤΙΚΕΣ ΚΑΙ ΤΕΛΙΚΕΣ ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ

Άρθρο 17

- (1) Οι εγκαταστάσεις μικρής δυναμικότητας που έχουν εγκριθεί σύμφωνα με το διάταγμα για τα μέτρα προσαρμογής στις απαιτήσεις των κανονισμών σχετικά με τα τρόφιμα ζωικής προέλευσης (NN αριθ. 51/15, 106/15 και 21/19) πρέπει να συμμορφωθούν με τις διατάξεις του παρόντος διατάγματος εντός ενός έτους από την ημερομηνία έναρξης ισχύος του παρόντος διατάγματος, εκτός από τη διάταξη που αναφέρεται στο άρθρο 8 παράγραφος 3 του παρόντος διατάγματος.
- (2) Η συμμόρφωση των εγκαταστάσεων μικρής δυναμικότητας με τις διατάξεις της παραγράφου 1 του παρόντος άρθρου καθορίζεται από τους αρμόδιους κτηνιατρικούς επιθεωρητές κατά τη διάρκεια τακτικών επίσημων ελέγχων.

Άρθρο 18

Οι διαδικασίες που κινήθηκαν πριν από την έναρξη ισχύος του παρόντος κανονισμού ολοκληρώνονται σύμφωνα με τις διατάξεις του διατάγματος για τα μέτρα προσαρμογής στις απαιτήσεις των κανονισμών σχετικά με τα τρόφιμα ζωικής προέλευσης (NN αριθ. 51/15, 106/15 και 21/19).

Άρθρο 19

Κατά την ημερομηνία έναρξης ισχύος του παρόντος διατάγματος, παύει να ισχύει το διάταγμα για τα μέτρα προσαρμογής στις απαιτήσεις των κανονισμών σχετικά με τα τρόφιμα ζωικής προέλευσης (NN αριθ. 51/15, 106/15 και 21/19).

Άρθρο 20

Το παρόν διάταγμα αρχίζει να ισχύει την όγδοη ημέρα από τη δημοσίευσή του στην Επίσημη Εφημερίδα της Δημοκρατίας της Κροατίας.

ΑΝΤΙΠΡΟΕΔΡΟΣ ΤΗΣ ΚΥΒΕΡΝΗΣΗΣ
ΚΑΙ ΥΠΟΥΡΓΟΣ

David Vlačić

ΚΑΤΑΤΑΞΗ: 011-01/20-01/78

ΑΡΙΘΜΟΣ ΑΝΑΦΟΡΑΣ: 525-09/572-25-37

Ζάγκρεμπ, 17 Φεβρουαρίου 2025