

Nos termos do artigo 7.º, n.ºs 3, 4 e 5, da Lei relativa à higiene dos géneros alimentícios e aos critérios microbiológicos aplicáveis aos géneros alimentícios (Jornal Oficial da República da Croácia, n.º 83/22), o ministro da Agricultura, das Florestas e das Pescas, com o consentimento prévio do inspetor-chefe do Estado, emite o seguinte

**PORTARIA SOBRE MEDIDAS PARA A ADAPTAÇÃO AOS REQUISITOS DOS
REGULAMENTOS RELATIVOS AOS GÉNEROS ALIMENTÍCIOS DE ORIGEM
ANIMAL**

Capítulo I

DISPOSIÇÕES GERAIS

Objeto

Artigo 1.º

A presente portaria estabelece, para efeitos de adaptação aos requisitos dos regulamentos da União Europeia relativos aos géneros alimentícios de origem animal, medidas com o objetivo de:

- prescrever requisitos específicos relativos à construção, conceção e equipamento de estabelecimentos que operem com géneros alimentícios de origem animal e que estejam sujeitos a aprovação (a seguir designados por «estabelecimentos aprovados») e estabelecimentos de pequena capacidade aprovados,
- permitir a utilização contínua de métodos tradicionais em qualquer uma das fases da produção, transformação ou distribuição de géneros alimentícios de origem animal,
- facilitar as operações comerciais em regiões sujeitas a restrições geográficas especiais.

Artigo 2.º

A presente portaria assegura a aplicação das disposições:

- do artigo 10.º, n.ºs 3 e 8, do Regulamento (CE) n.º 853/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de abril de 2004, que estabelece regras específicas de higiene aplicáveis aos géneros alimentícios de origem animal (JO L 139 de 30.4.2004), com a última redação que lhe foi dada pelo Regulamento Delegado (UE) 2022/2258 da Comissão, de 9 de setembro de 2022, que altera e retifica o anexo III do Regulamento (CE) n.º 853/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho no que diz respeito a requisitos específicos de higiene aplicáveis aos géneros alimentícios de origem animal relativamente aos produtos da pesca, aos ovos e a determinados produtos altamente refinados, e que altera o Regulamento Delegado (UE) 2019/624 da Comissão no que diz respeito a determinados moluscos bivalves (JO L 299 de 18.11.2022, p. 5) [a seguir, «Regulamento (CE) n.º 853/2004»],
- do artigo 13.º, n.º 3, do Regulamento (CE) n.º 852/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de abril de 2004, relativo à higiene dos géneros alimentícios (JO L 139 de 30.4.2004), com a última redação que lhe foi dada pelo Regulamento (UE) 2021/382, de 3 de março de 2021, que altera os anexos do Regulamento (CE) n.º 852/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo à higiene dos géneros alimentícios no que se refere à gestão de alergénios alimentares, à redistribuição

dos alimentos e à cultura de segurança dos alimentos (JO L 74 de 4.3.2021) [a seguir, «Regulamento (CE) n.º 852/2004]»,

— do artigo 7.º do Regulamento (CE) n.º 2074/2005 da Comissão, de 5 de dezembro de 2005, que estabelece medidas de execução para determinados produtos ao abrigo do Regulamento (CE) n.º 853/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho e para a organização de controlos oficiais ao abrigo dos Regulamentos (CE) n.º 854/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho e n.º 882/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho, que derroga o Regulamento (CE) n.º 852/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho e altera os Regulamentos (CE) n.º 853/2004 e (CE) n.º 854/2004 (JO L 338 de 22.12.2005), com a última redação que lhe foi dada pelo Regulamento de Execução (UE) 2019/1139 da Comissão, de 3 de julho de 2019, que altera o Regulamento (CE) n.º 2074/2005 no que se refere aos controlos oficiais dos géneros alimentícios de origem animal relativamente aos requisitos respeitantes às informações relativas à cadeia alimentar e respeitantes aos produtos da pesca, bem como relativamente à referência aos métodos de teste reconhecidos para as biotoxinas marinhas e aos métodos de teste para o leite cru e o leite de vaca tratado termicamente (JO L 180 de 4.7.2019) [a seguir, «Regulamento (CE) n.º 2074/2005»] e

— dos artigos 13.º e 15.º do Regulamento de Execução (UE) 2019/627 da Comissão que estabelece disposições práticas uniformes para a realização dos controlos oficiais de produtos de origem animal destinados ao consumo humano, em conformidade com o Regulamento (UE) 2017/625 do Parlamento Europeu e do Conselho, e que altera o Regulamento (CE) n.º 2074/2005 da Comissão no que se refere aos controlos oficiais (JO L 131 de 17.5.2019, p. 51), com a última redação que lhe foi dada pelo Regulamento de Execução (UE) 2022/2503 da Comissão, de 19 de dezembro de 2022, que altera e retifica o Regulamento de Execução (UE) 2019/627 no que respeita às disposições práticas para a realização de controlos oficiais em moluscos bivalves vivos, produtos da pesca ou relacionados com a radiação UV (JO L 325 de 20.12.2022, p. 58) [a seguir, «Regulamento (CE) 2019/627»].

Artigo 3.º

A presente portaria foi notificada em conformidade com o procedimento estabelecido na Diretiva (UE) 2015/1535 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 9 de setembro de 2015, relativa a um procedimento de informação no domínio das regulamentações técnicas e das regras relativas aos serviços da sociedade da informação (JO L 241 de 17.9.2015, p. 1).

Âmbito de aplicação

Artigo 4.º

(1) As disposições da presente portaria aplicam-se aos operadores das empresas do setor alimentar que operam em estabelecimentos aprovados, do seguinte modo:

— as disposições do capítulo II da presente portaria aplicam-se aos operadores das empresas do setor alimentar que operam em estabelecimentos de transformação de leite aprovados situados em zonas sujeitas a restrições geográficas especiais e à documentação dos centros de expedição de moluscos bivalves vivos,

— as disposições do capítulo III da presente portaria aplicam-se aos operadores das empresas do setor alimentar que operam nos seguintes estabelecimentos aprovados:

1) Estabelecimentos de pequena capacidade utilizados para o abate de ungulados e caça de criação e

para a desmancha de carne de ungulados e caça de criação (a seguir, «pequenos matadouros para ungulados e caça de criação»);

2) Estabelecimentos de pequena capacidade utilizados para o abate de aves de capoeira e lagomorfos e para a desmancha de carne de aves de capoeira e lagomorfos (a seguir, «pequeno matadouro para aves de capoeira e lagomorfos»);

3) Estabelecimentos de pequena capacidade para a transformação de caça e para a desmancha de carne de caça;

4) Matadouros móveis;

5) Estabelecimentos de pequena capacidade para a desmancha de carne de ungulados, aves de capoeira, lagomorfos, caça e/ou caça de criação;

6) Estabelecimentos de pequena capacidade para a produção de carne picada, de preparados de carne e de carne separada mecanicamente;

7) Centros de expedição de pequena capacidade para moluscos bivalves vivos instalados a bordo de navios;

8) Centros de expedição de pequena capacidade para moluscos bivalves vivos situados na costa;

9) Centros de pequena capacidade para a depuração de moluscos bivalves vivos;

10) Estabelecimentos de armazenamento de pequena capacidade para produtos da pesca frescos;

11) Estabelecimentos de pequena capacidade para a transformação de carne e/ou de produtos da pesca;

12) Estabelecimentos de transformação de leite de pequena capacidade e centros de recolha de leite de pequena capacidade;

13) Centros de embalagem de ovos de pequena capacidade e estabelecimentos de transformação de ovos de pequena capacidade;

14) Estabelecimentos de pequena capacidade para a transformação de caracóis e rãs;

15) Estabelecimentos de pequena capacidade para a produção de gorduras animais fundidas e torresmos;

16) Estabelecimentos para a produção de produtos tradicionais ou a aplicação de métodos de produção tradicionais.

Artigo 5.º

(1) No processo de aprovação de um estabelecimento para a realização de múltiplas atividades sujeitas a aprovação nos termos do regulamento que rege os controlos oficiais, se uma das atividades for aprovada com as medidas de adaptação prescritas pela presente portaria, todas as outras atividades têm também de ser aprovadas em conformidade com as medidas de adaptação da presente portaria, ou seja, o estabelecimento no seu conjunto é aprovado como estabelecimento de pequena capacidade.

(2) Nos estabelecimentos em que sejam realizadas várias atividades referidas no artigo 4.º, primeiro parágrafo, segundo travessão, pontos 5, 6, 8, 9, 10, 11 e 15, da presente portaria, a quantidade total de entrada de matérias-primas não deve exceder 5 000 quilogramas por semana.

Glossário

Artigo 6.º

Para efeitos da presente portaria, aplicam-se os seguintes termos:

1) «Pequeno matadouro para ungulados e caça de criação», um estabelecimento para abate de ungulados e caça de criação com uma capacidade de abate não superior a 20 cabeças normais por semana e uma capacidade total de abate não superior a 1 000 cabeças normais por ano;

- 2) «Pequeno matadouro para aves de capoeira e lagomorfos», um estabelecimento de abate de aves de capoeira e lagomorfos com uma capacidade de abate de até 12 500 unidades animais por mês, calculada do seguinte modo:
- a) Os frangos, as galinhas e a caça de criação de penas constituem uma unidade;
 - b) Os patos constituem duas unidades;
 - c) Os perus, gansos e lagomorfos constituem três unidades;
 - d) As outras aves de capoeira constituem uma unidade cada;
- 3) «Estabelecimento de pequena capacidade para a transformação de caça miúda selvagem», um estabelecimento para a transformação de caça miúda selvagem com uma capacidade de transformação até 12 500 unidades animais por mês, calculada do seguinte modo:
- a) A caça selvagem de penas constitui uma unidade;
 - b) Os lagomorfos constituem três unidades;
- 4) «Estabelecimento de pequena capacidade para a transformação de caça grossa selvagem», um estabelecimento para a transformação de caça selvagem com uma capacidade de transformação até 20 cabeças normais por semana e uma capacidade total de transformação não superior a 1 000 cabeças normais por ano;
- 5) «Autoridade competente», o Ministério da Agricultura, das Florestas e das Pescas;-
- 6) «Estabelecimento de pequena capacidade para a transformação de leite», um estabelecimento de transformação de leite cuja entrada de matéria-prima não exceda 10 000 litros de leite por dia;
- 7) «Estabelecimento de pequena capacidade para a transformação de carne e/ou produtos da pesca», um estabelecimento para a transformação de carne e/ou produtos da pesca cuja entrada de matéria-prima não exceda 5 000 quilogramas de carne ou produtos da pesca por semana;
- 8) «Centro de expedição de pequena capacidade para moluscos bivalves vivos instalados a bordo de navios», uma embarcação destinada à expedição de moluscos bivalves vivos a partir de uma exploração do mesmo operador da empresa do setor alimentar ou de uma zona de produção monitorizada para a qual o operador está autorizado a colher, com uma capacidade máxima de até 1 000 quilogramas de moluscos bivalves vivos por dia;
- 9) «Pessoa autorizada», um veterinário autorizado do organismo delegado ou um inspetor veterinário;
- 10) «Matadouro móvel», um veículo adaptado ou um estabelecimento móvel para o abate de aves de capoeira e lagomorfos ou de ungulados domésticos e caça de criação;
- 11) «Centro de embalagem de ovos de pequena capacidade», um estabelecimento de embalagem de ovos onde são embalados até 3 000 000 ovos por ano;
- 12) «Zonas sujeitas a restrições geográficas especiais», ilhas não ligadas por pontes ao continente da República da Croácia e zonas montanhosas definidas por um regulamento especial sobre zonas montanhosas;
- 13) «Estabelecimento de pequena capacidade para a transformação de ovos», um estabelecimento que transforma até 3 000 000 ovos por ano;
- 14) «Estabelecimento de pequena capacidade para a transformação de caracóis e rãs», um estabelecimento que transforma até 10 000 quilogramas de caracóis ou rãs por ano;
- 15) «Estabelecimento de pequena capacidade para a produção de gorduras animais fundidas e torresmos», um estabelecimento que produz gorduras animais fundidas e torresmos com uma entrada de matérias-primas que não exceda 5 000 quilogramas por semana;
- 16) «Centro de recolha de leite de pequena capacidade», um estabelecimento que recolhe leite de dois ou mais produtores no âmbito de um sistema de compra a um estabelecimento aprovado para a transformação de leite;
- 17) «Estabelecimento de pequena capacidade para a desmancha de carne de ungulados, aves de capoeira, lagomorfos, caça e caça de criação», um estabelecimento onde são se desmancham, por semana, até 5 000 quilogramas de carne de ungulados, aves de capoeira, lagomorfos, caça e caça de criação;
- 18) «Estabelecimento de pequena capacidade para a produção de carne picada, de preparados de carne e de carne separada mecanicamente», um estabelecimento que produz carne picada, preparados

de carne e carne separada mecanicamente com uma entrada de matéria-prima que não exceda 5 000 quilogramas por semana;

19) «Estabelecimento de armazenamento de pequena capacidade para produtos da pesca frescos», um estabelecimento para armazenar até 5 000 quilogramas de produtos da pesca frescos por semana;

20) «Centro de expedição de pequena capacidade para moluscos bivalves vivos situado na costa», um estabelecimento para a expedição de moluscos bivalves vivos com uma capacidade de expedição até 5 000 quilogramas de moluscos bivalves vivos por semana;

21) «Centro para a depuração de moluscos bivalves vivos», um estabelecimento para a depuração de até 5 000 quilogramas de moluscos bivalves vivos por semana;

22) «Cabeça normal», nos termos do artigo 13.º, n.º 3, do Regulamento (UE) 2019/627 e do artigo 17.º, n.º 6, do Regulamento (CE) n.º 1099/2009, uma unidade animal que permite a agregação de diferentes categorias de animais para efeitos de comparação utilizando os seguintes coeficientes de conversão:

Categoria do animal	Coeficiente	1 cabeça normal
Bovino adulto	1	1
Outros bovinos	0,5	2
Equídeos	1	1
Ovinos e caprinos, pequenos cervídeos (<i>Cervidae</i>)	0,05	20
Borregos, cabritos, leitões até 15 kg	0,05	20
Suínos vivos com peso superior a 100 kg	0,2	5
Outros suínos	0,15	7
Caça grossa	0,2	5

23) «Bovino adulto», bovino com peso igual ou superior a 300 kg.

Artigo 7.º

Os termos utilizados na presente portaria que tenham género específico referem-se igualmente ao género masculino e feminino.

Capítulo II

ADAPTAÇÃO DOS REQUISITOS APLICÁVEIS AOS ESTABELECIMENTOS DE TRANSFORMAÇÃO DE LEITE LOCALIZADOS EM ZONAS SUJEITAS A RESTRIÇÕES GEOGRÁFICAS ESPECIAIS E AOS CENTROS DE EXPEDIÇÃO DE MOLUSCOS BIVALVES VIVOS

Adaptação dos requisitos para o fabrico de queijo em estabelecimentos aprovados situados em regiões sujeitas a restrições geográficas especiais

Artigo 8.º

Os estabelecimentos de transformação de leite situados em regiões sujeitas a restrições geográficas especiais que fabriquem queijo com um período de maturação superior a 60 dias devem satisfazer os seguintes requisitos:

— se o controlo do leite cru para células somáticas e do número total de microrganismos não puder ser assegurado ou se o leite não cumprir os requisitos estabelecidos no anexo III, secção IX, capítulo I, ponto 3, do Regulamento (CE) n.º 853/2004 no que diz respeito às células somáticas e ao número total de microrganismos, os produtos podem ser colocados no mercado para consumo público se o leite:

1) Não apresentar alterações visíveis; e

2) Tiver sido anteriormente submetido a um teste de mastite que não tenha dado resultado positivo, — em relação às disposições do anexo II, capítulo I, do Regulamento (CE) n.º 852/2004, têm de ser asseguradas as seguintes condições num estabelecimento de transformação de leite:

1) Um lavatório que possa ser utilizado para lavar os alimentos, o equipamento e as mãos, desde que tenham sido tomadas precauções para evitar a contaminação dos alimentos;

2) Os géneros alimentícios não são expostos, direta ou indiretamente, a águas residuais, — em relação às disposições do anexo II, capítulo VIII, ponto 1, do Regulamento (CE) n.º 852/2004, tem de ser fornecida uma quantidade suficiente de água no estabelecimento de transformação de leite, que deve ser testada para cumprir os requisitos em conformidade com o regulamento que rege a água para consumo humano com a frequência mais baixa.

Adaptação dos requisitos aplicáveis aos critérios gerais da colocação de moluscos bivalves vivos no mercado

Artigo 9.º

1. A autoridade competente que supervisiona a recolha de moluscos bivalves vivos, os centros de expedição, os centros de depuração, as zonas de afinação e os estabelecimentos de transformação de moluscos bivalves vivos explorados por um único operador de uma empresa do setor alimentar pode, a pedido do operador da empresa do setor alimentar, autorizar, caso a caso, derrogações individuais relativamente aos documentos de registo referidos no anexo III, secção VII, capítulo I, ponto 3, do Regulamento (CE) n.º 853/2004, se o operador da empresa do setor alimentar puder garantir de forma diferente o cumprimento dos requisitos de rastreabilidade nos termos do artigo 18.º do Regulamento (CE) n.º 178/2002 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 28 de janeiro de 2002, que determina os princípios e normas gerais da legislação alimentar, cria a Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos e estabelece procedimentos em matéria de segurança dos géneros alimentícios (JO L 31 de 1.2.2002, com a última redação que lhe foi dada).

2. Para obter a autorização referida no n.º 1 do presente artigo, o operador da empresa do setor alimentar tem de apresentar à autoridade competente um pedido que contenha, no mínimo, informações sobre o seguinte:
- o estabelecimento aprovado,
 - explorações registadas para as quais é titular de uma licença de aquicultura,
 - uma declaração em como estão sob o controlo do mesmo operador da empresa do setor alimentar.
3. Os dados relativos às licenças emitidas são conservados pela autoridade competente no Registo dos Estabelecimentos Aprovados que Operam com Géneros Alimentícios de Origem Animal.

Capítulo III

ADAPTAÇÃO DOS REQUISITOS APLICÁVEIS AOS ESTABELECIMENTOS DE PEQUENA CAPACIDADE APROVADOS E AOS ESTABELECIMENTOS QUE UTILIZAM MÉTODOS TRADICIONAIS DE PRODUÇÃO OU PRODUZEM PRODUTOS TRADICIONAIS

Adaptação dos requisitos aplicáveis aos estabelecimentos de pequena capacidade para abate

Artigo 10.º

1. Se existir um procedimento escrito adequado, os pequenos matadouros para ungulados e caça de criação e os pequenos matadouros para aves de capoeira e lagomorfos:

— podem utilizar um único vestiário para o pessoal empregado nas chamadas partes limpas e impuras do estabelecimento, desde que não tenham mais de cinco trabalhadores na área de produção do estabelecimento,

— se a pessoa autorizada não dispuser de nenhuma divisão, deve ser disponibilizada uma zona de vestir adequada na divisão referida na alínea a) do presente número e um espaço adequado no estabelecimento do matadouro, com uma secretária, uma cadeira e um cacifo que possam ser trancados, para as necessidades da pessoa autorizada,

— não é necessário disponibilizar instalações para a receção e o armazenamento temporário dos animais para abate referidos no anexo III, secção I, capítulo II, ponto 1, alínea a), e no anexo III, secção II, capítulo II, ponto 1, do Regulamento (CE) n.º 853/2004 se o abate dos animais for efetuado imediatamente após a sua chegada ao estabelecimento, sem prejuízo das disposições da legislação em matéria de bem-estar dos animais,

— não é necessário proporcionar um espaço separado para os animais doentes e os animais que se suspeite estarem doentes, se for aplicado um procedimento de abate escrito adequado que descreva o manuseamento de animais doentes e de animais que se suspeite estarem doentes, sem prejuízo da higiene e da segurança dos géneros alimentícios,

— não é necessário fornecer uma área separada com equipamento adequado para a limpeza, lavagem e desinfecção dos meios de transporte de animais referidos no anexo III, secção I, capítulo II, ponto 6, e no anexo III, secção II, capítulo II, ponto 6, do Regulamento (CE) n.º 853/2004 nos matadouros, se existirem locais oficialmente aprovados para a limpeza, lavagem e desinfecção dos meios de transporte de animais a uma distância não superior a 20 km,

— o esvaziamento e a limpeza dos estômagos e intestinos podem ser efetuados na área para o abate de animais e/ou para a desmancha de carne após o abate quando não existirem mais carcaças/carne de animais abatidos na área; além disso, a área de abate e/ou desmancha deve ser cuidadosamente lavada e, se necessário, desinfetada antes de cada utilização,

— é permitida a desmancha de carne em instalações onde são efetuados o abate e a preparação, desde que as operações de abate e de preparação sejam separadas ao longo do tempo e que se tenha realizado a limpeza e desinfecção completas após o abate e antes da desmancha; neste caso, a capacidade de desmancha não pode exceder 250 toneladas de carne por ano.

2. Nos pequenos matadouros para ungulados e caça de criação onde sejam abatidos animais, o abate deve ser efetuado no prazo máximo de 21 dias a contar da entrega dos animais, desde que estes não tenham saído das divisões de receção e alojamento temporário dos animais no matadouro durante esse período e que o bem-estar no que diz respeito ao alojamento, à alimentação e ao tratamento dos animais e a saúde dos animais não tenham sido comprometidos.

3. Sem prejuízo do disposto no n.º 2 do presente artigo, se os animais destinados a abate forem originários de zonas de proteção e de vigilância e de zonas de infeção estabelecidas em conformidade com a regulamentação em matéria de proteção da saúde animal, os animais têm de ser abatidos sem demora, o mais tardar 72 horas após a chegada ao matadouro.

4. Nos pequenos matadouros para aves de capoeira e lagomorfos, a evisceração e a transformação ulterior das carcaças de aves de capoeira e lagomorfos podem ser efetuadas na mesma divisão que a escalda e a depena, desde que a evisceração e a depena estejam suficientemente afastadas uma da outra e devidamente separadas fisicamente, a fim de evitar a contaminação dos alimentos.

5. Nos pequenos matadouros para aves de capoeira e lagomorfos, o inspetor veterinário competente pode, a pedido do operador da empresa do setor alimentar, em casos individuais, permitir que a evisceração e a transformação ulterior das carcaças de aves de capoeira e lagomorfos sejam efetuadas na mesma área em que são efetuadas a escalda e a depena das aves de capoeira, desde que a escalda e a depena sejam separadas ao longo do tempo e que as instalações sejam cuidadosamente lavadas e desinfetadas entre estes procedimentos.

6. As carcaças/a carne retidas e saudáveis podem ser armazenadas na câmara frigorífica, desde que sejam cumpridas as seguintes condições:

- o espaço previsto para as carcaças/a carne retidas está claramente marcado e pode ser fechado à chave,
- o motivo da retenção não é a suspeita de uma doença infecciosa,
- a contaminação de outras carnes seja evitada.

Artigo 11.º

1. Não é exigida a presença contínua de uma pessoa autorizada durante o abate ou a transformação em pequenos matadouros para ungulados e caça de criação, em estabelecimentos de pequena capacidade para a transformação de caça grossa selvagem que apliquem um processo tecnológico lento e que abatam não mais de cinco cabeças normais por dia ou em pequenos matadouros para aves de capoeira e lagomorfos que abatam até 500 unidades de aves de capoeira ou lagomorfos e em

estabelecimentos de pequena capacidade para a transformação de caça miúda selvagem que transformem até 500 unidades de caça miúda selvagem por dia, nos casos em que estejam preenchidas as seguintes condições:

- se a pessoa autorizada não tiver constatado não conformidades durante inspeções *ante-mortem*,
- se, no caso da caça selvagem, a pessoa autorizada que realizou a inspeção inicial da caça não tiver constatado não conformidades durante a primeira inspeção da caça após o abate,
- se a inspeção *post-mortem* for efetuada o mais tardar 24 horas após o abate do primeiro animal ou a chegada da carcaça da caça abatida ao estabelecimento,
- se, no caso de ungulados, caça de criação e caça morta, for assegurada a rastreabilidade clara de todas as partes da carcaça e dos órgãos, incluindo todos os subprodutos comestíveis e não comestíveis de abate, de cada animal sujeito a inspeção *post-mortem*,
- se, no caso de ungulados, caça de criação e caça grossa selvagem morta, existir espaço suficiente para o armazenamento de todas as partes da carcaça e dos órgãos de cada animal sujeito a inspeção *post-mortem*.

2. Sem prejuízo do disposto no n.º 1, ponto 5, do presente artigo, se a inspeção *post-mortem* em pequenos matadouros para ungulados e caça de criação, e em estabelecimentos de pequena capacidade para a transformação de caça grossa selvagem, for efetuada seis ou mais horas após o abate do primeiro animal ou a chegada da carcaça da caça grossa morta ao estabelecimento, as miudezas comestíveis não podem ser utilizadas para consumo humano.

3. Nos pequenos matadouros para ungulados e caça de criação, nos estabelecimentos de pequena capacidade para a transformação de caça grossa e miúda selvagem e nos pequenos matadouros para aves de capoeira e lagomorfos caracterizados por dinâmicas de abate irregulares, o operador da empresa do setor alimentar tem de notificar por escrito (por correio eletrónico) a pessoa autorizada competente, pelo menos 48 horas antes do início do abate, do número, da espécie e da categoria de animais previstos para abate e comunicar, pelo menos 24 horas antes do abate, através do pedido previsto, o número total de animais a abater.

4. O operador da empresa do setor alimentar deve assegurar que todos os animais destinados a abate em conformidade com o n.º 3 do presente artigo estejam simultaneamente disponíveis para inspeção *ante-mortem*.

Adaptação dos requisitos aplicáveis aos matadouros móveis

Artigo 12.º

1. Os matadouros móveis podem exercer atividades aprovadas se preencherem as condições referidas no presente artigo e se as condições referidas na regulamentação que rege a higiene dos géneros alimentícios e o bem-estar dos animais forem cumpridas.

2. Pelo menos três dias antes do início do abate, o operador da empresa do setor alimentar tem de informar a pessoa autorizada do local e da hora do abate dos animais no matadouro móvel, de modo que a pessoa competente possa organizar as inspeções *ante-mortem* e *post-mortem* de animais/carcaças e os ensaios prescritos de carne e órgãos.

3. Pelo menos 48 horas antes do início do abate, o operador da empresa do setor alimentar deve notificar o abate introduzindo as informações na aplicação informática pertinente.

4. As inspeções *ante-mortem* dos animais podem ser efetuadas na exploração de origem no máximo 24 horas antes do abate ou à chegada ao matadouro móvel.
5. As inspeções *post-mortem* das carcaças e dos órgãos devem ser realizadas em conformidade com as disposições da regulamentação relativa aos géneros alimentícios.
6. Os matadouros móveis não precisam de dispor de instalações para a receção e o armazenamento temporário de animais para abate, tal como estabelecido no anexo III, secção I, capítulo II, ponto 1, alínea a), do Regulamento (CE) n.º 853/2004.
7. Os matadouros móveis têm de ser concebidos de modo que as seguintes operações possam ser realizadas no estabelecimento:
 - imobilização, atordoamento e abate de animais,
 - esfolagem, depilação ou remoção de penas,
 - transformação de carcaças e órgãos,
 - inspeção *post-mortem* de carcaças e órgãos,
 - refrigeração das carcaças, e também devem ter
 - uma área de vestiário e sanitária separada para os trabalhadores.
8. As marcas de salubridade devem estar localizadas na secção que pode ser fechada à chave do matadouro móvel; após a marcação das carcaças, a pessoa autorizada competente deve devolvê-las à secção designada e assegurar que apenas as pessoas autorizadas tenham acesso às marcas.
9. O abate seguinte só pode ser efetuado se o selo previamente apostado na secção referida no n.º 8 do presente artigo não estiver danificado.

Adaptação dos requisitos aplicáveis aos estabelecimentos que utilizam métodos de produção tradicionais ou que produzem produtos tradicionais

Artigo 13.º

1. A desmancha de suínos domésticos com mais de cinco semanas de idade no matadouro antes da entrega não é obrigatória se:
 - os resultados das inspeções *ante-mortem* e *post-mortem* forem satisfatórios,
 - os suínos não tiverem mais de quatro meses.
2. A pedido do operador da empresa do setor alimentar, a pessoa autorizada pode autorizar que as carcaças de bovinos com menos de 12 meses não sejam cortadas ao meio, se for apresentada uma justificação adequada e se se tratar de uma ocasião especial.
3. Se a inspeção das carcaças levantar suspeitas da presença de um possível perigo, a inspeção *post-mortem* deve ser realizada em conformidade com o disposto no artigo 12.º do Regulamento de Execução (UE) 2019/627 da Comissão.

4. Na medida em que os interesses de saúde pública não sejam postos em causa e o cumprimento dos requisitos de higiene dos géneros alimentícios não seja comprometido, é permitida a produção de géneros alimentícios de origem animal com características tradicionais:

- em estabelecimentos construídos com materiais naturais essenciais para as características específicas do produto e/ou
- com a adaptação das medidas de limpeza e desinfeção nos estabelecimentos, tendo em conta as condições naturais de produção (flora ambiente específica),
- utilizando equipamentos e instrumentos, em todas as fases de produção e embalagem, feitos de materiais naturais indispensáveis à característica tradicional do produto.

5. O operador da empresa do setor alimentar deve apresentar à autoridade competente um pedido de autorização para exercer a opção referida no n.º 4 do presente artigo, e o pedido deve conter as seguintes informações:

- nome do produto,
- origem geográfica,
- descrição do produto, do processo tecnológico de produção e das condições de armazenamento e maturação,
- materiais, equipamentos e instrumentos utilizados na produção do produto,
- descrição do estabelecimento ou das instalações de produção e das condições de armazenamento e maturação,
- história e aspetos tradicionais do produto e/ou da produção,
- quaisquer outras informações que o operador da empresa do setor alimentar considere importantes.

6. A autoridade competente deve avaliar o pedido e as informações fornecidas e, no caso de avaliação positiva, a autoridade competente deve inscrever o nome do produto na lista nacional de produtos com características tradicionais da República da Croácia, com uma nota sobre o método de produção e o estabelecimento inscrito no Registo de Estabelecimentos de Empresas do Setor Alimentar de Origem Animal Aprovados.

7. A autoridade competente deve manter e atualizar uma lista dos produtos tradicionais nacionais elaborada em conformidade com o disposto na presente portaria e deve informar a Comissão Europeia e os Estados-Membros das medidas de adaptação, dos produtos e dos estabelecimentos que produzem esses produtos.

Adaptação dos requisitos aplicáveis aos outros estabelecimentos de pequena capacidade

Artigo 14.º

Em estabelecimentos de pequena capacidade referidos no artigo 4.º, n.º 1, ponto 2, com exceção dos estabelecimentos referidos nos pontos 1, 2, 3 e 4 da presente portaria, desde que o interesse da saúde pública não seja posto em causa e que o cumprimento dos requisitos de higiene não seja comprometido, é permitido aplicar as seguintes condições:

- efetuar diferentes fases tecnológicas de produção e/ou a produção de diferentes produtos na

mesma divisão, desde que as fases de produção sejam separadas ao longo do tempo e que a divisão seja devidamente limpa e, se necessário, lavada e desinfetada entre as diferentes fases,

— o armazenamento das matérias-primas, dos produtos acabados e dos produtos retidos pode ser efetuado na mesma divisão, com uma separação espacial adequada, de modo que evite uma eventual contaminação e desde que os produtos acabados e retidos sejam pré-embalados, fechados e claramente rotulados,

— os vestiários e as instalações sanitárias dos trabalhadores, o espaço de armazenamento para embalagens e o espaço de limpeza e desinfecção do estabelecimento podem estar localizados separadamente da área de trabalho se estiverem dentro das instalações do estabelecimento, desde que os trabalhadores tenham uma entrada separada no estabelecimento com uma antecâmara onde seja possível efetuar a desinfecção do calçado e a lavagem higiénica das mãos,

— a entrada/saída dos trabalhadores tem de ser separada da entrada/saída das matérias-primas, dos produtos acabados e dos produtos não conformes,

— utilizar a mesma entrada/saída para as matérias-primas, os produtos acabados e os produtos não conformes, se estiverem separados pelo tempo,

— em estabelecimentos situados nos mesmos terrenos que um edifício residencial privado, utilizar uma área privada localizada nos terrenos do estabelecimento como vestiário e instalações sanitárias,

— os centros de recolha de leite com um tempo de trabalho diário total de até três horas não são obrigados a dispor de áreas sanitárias para os trabalhadores nas instalações, mas essas áreas devem estar à sua disposição.

Adaptação dos requisitos aplicáveis aos centros de expedição de pequena capacidade para moluscos bivalves vivos situados na costa e aos centros de depuração de pequena capacidade para moluscos bivalves vivos

Artigo 15.º

1. Os vestiários e as instalações sanitárias dos trabalhadores, as instalações de armazenamento para embalagens e as instalações de limpeza e desinfecção do estabelecimento podem estar localizados longe da área de trabalho se estiverem dentro do perímetro do estabelecimento, desde que os trabalhadores tenham acesso ao estabelecimento onde seja possível efetuar a desinfecção do calçado e a lavagem higiénica das mãos.

2. Em estabelecimentos situados nos mesmos terrenos que um edifício residencial privado, uma área privada situada nos terrenos do estabelecimento pode ser utilizada como áreas de vestiário e sanitárias, desde que os trabalhadores tenham acesso ao estabelecimento onde seja possível efetuar a desinfecção do calçado e a lavagem higiénica das mãos.

Artigo 16.º

1. Os centros de expedição de pequena capacidade para moluscos bivalves vivos instalados a bordo dos navios não necessitam de dispor de paredes e janelas sólidas.

2. Os moluscos bivalves vivos devem ser protegidos das pragas e de todos os tipos de contaminação durante as operações das empresas do setor alimentar.
3. Devem existir áreas/dispositivos adequados para a higiene pessoal (incluindo lavagem higiénica das mãos, instalações sanitárias e vestiários para o pessoal).
4. O equipamento de limpeza, lavagem e desinfeção pode ser armazenado numa zona onde sejam manuseados moluscos bivalves vivos, desde que seja assegurada uma separação adequada de modo que evite a contaminação.

Capítulo IV

DISPOSIÇÕES TRANSITÓRIAS E FINAIS

Artigo 17.º

- (1) Os estabelecimentos de pequena capacidade aprovados em conformidade com a Portaria relativa às medidas de adaptação aos requisitos dos regulamentos relativos aos géneros alimentícios de origem animal (NN n.ºs 51/15, 106/15 e 21/19) têm de cumprir as disposições da presente portaria no prazo de um ano a contar da data de entrada em vigor da presente portaria, com exceção da disposição referida no artigo 8.º, n.º 3, da presente portaria.
- (2) A conformidade dos estabelecimentos de pequena capacidade com as disposições referidas no n.º 1 do presente artigo deve ser determinada pelos inspetores veterinários competentes durante os controlos oficiais regulares.

Artigo 18.º

Os procedimentos iniciados antes da entrada em vigor do presente regulamento devem ser concluídos em conformidade com as disposições da Portaria relativa às medidas de adaptação aos requisitos dos regulamentos relativos aos géneros alimentícios de origem animal (NN n.ºs 51/15, 106/15 e 21/19).

Artigo 19.º

Na data de entrada em vigor da presente portaria, deixa de ser aplicável a Portaria relativa às medidas de adaptação aos requisitos dos regulamentos relativos aos géneros alimentícios de origem animal (NN n.ºs 51/15, 106/15 e 21/19).

Artigo 20.º

O presente regulamento entra em vigor no oitavo dia da sua publicação no «Jornal Oficial da República da Croácia».

**VICE-PRIMEIRO-MINISTRO
E MINISTRO**

David Vlajčić

CLASSIFICAÇÃO: 011-01/20-01/78

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

Zagrebe, 17 de fevereiro de 2025