

Conformément à l'article 7, paragraphes 3, 4 et 5, de la loi sur l'hygiène alimentaire et les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires (Journal officiel de la République de Croatie, n° 83/22), le ministre de l'agriculture, de la sylviculture et de la pêche, avec l'accord préalable de l'inspecteur d'État en chef, émet les documents suivants:

ORDONNANCE SUR LES MESURES D'ADAPTATION AUX EXIGENCES DE LA RÉGLEMENTATION CONCERNANT LES DENRÉES ALIMENTAIRES D'ORIGINE ANIMALE

Chapitre I

GÉNÉRALITÉS

Objet

Article 1

La présente ordonnance établit, aux fins de l'adaptation aux exigences des règlements de l'Union européenne concernant les denrées alimentaires d'origine animale, des mesures visant à:

- prescrire des exigences spécifiques concernant la construction, la conception et l'équipement des établissements exploitant des denrées alimentaires d'origine animale qui sont soumis à agrément (ci-après: établissements agréés) et établissements agréés de petite capacité;
- permettre la poursuite de l'utilisation de méthodes traditionnelles à tous les stades de la production, de la transformation ou de la distribution de denrées alimentaires d'origine animale;
- faciliter les opérations commerciales dans les régions soumises à des contraintes géographiques particulières.

Article 2

Cette ordonnance assure la mise en œuvre des dispositions de:

- article 10, paragraphes 3 et 8, du règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale (JO L 139 du 30.4.2004), modifié en dernier lieu par le règlement délégué (UE) 2022/2258 de la Commission du 9 septembre 2022 modifiant et rectifiant l'annexe III du règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil relative aux exigences spécifiques en matière d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale en ce qui concerne les produits de la pêche, les œufs et certains produits hautement raffinés, et modifiant le règlement délégué (UE) 2019/624 de la Commission en ce qui concerne certains mollusques bivalves (JO L 299 du 18.11.2022, p. 5) (ci-après: le règlement (CE) n° 853/2004);
- article 13, paragraphe 3, du règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires (JO L 139 du 30.4.2004), modifié en dernier lieu par le règlement (UE) 2021/382 du 3 mars 2021 modifiant les annexes du règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil relatif à l'hygiène des denrées alimentaires en ce qui concerne la gestion des allergènes alimentaires, la redistribution des denrées

alimentaires et la culture de la sécurité alimentaire (JO L 74 du 4.3.2021) (ci-après: le règlement (CE) n° 852/2004);

— article 7 du règlement (CE) n° 2074/2005 de la Commission du 5 décembre 2005 établissant les mesures d'application relatives à certains produits régis par le règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil et à l'organisation des contrôles officiels prévus par les règlements (CE) n° 854/2004 du Parlement européen et du Conseil et (CE) n° 882/2004 du Parlement européen et du Conseil, portant dérogation au règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil et modifiant les règlements (CE) n° 853/2004 et (CE) n° 854/2004 (JO L 338 du 22.12.2005), modifié en dernier lieu par le règlement d'exécution (UE) 2019/1139 de la Commission du 3 juillet 2019 modifiant le règlement (CE) n° 2074/2005 en ce qui concerne les contrôles officiels des denrées alimentaires d'origine animale en rapport avec les exigences concernant les informations sur la chaîne alimentaire et les exigences concernant les produits de la pêche, ainsi qu'avec la référence aux méthodes reconnues d'analyse des biotoxines marines et aux méthodes de test du lait cru et du lait de vache traité thermiquement (JO L 180 du 4.7.2019). (ci-après: règlement (CE) n° 2074/2005), et

— articles 13 et 15 du règlement d'exécution (UE) 2019/627 de la Commission établissant des modalités uniformes pour la réalisation des contrôles officiels en ce qui concerne les produits d'origine animale destinés à la consommation humaine conformément au règlement (UE) 2017/625 du Parlement européen et du Conseil et modifiant le règlement (CE) n° 2074/2005 de la Commission en ce qui concerne les contrôles officiels (JO L 131/51 du 17.5.2019), modifié en dernier lieu par le règlement d'exécution (UE) 2022/2503 de la Commission du 19 décembre 2022 modifiant et rectifiant le règlement d'exécution (UE) 2019/627 en ce qui concerne les modalités pour la réalisation des contrôles officiels sur les mollusques bivalves vivants et les produits de la pêche, ou en rapport avec les ultraviolets (JO L 325 du 20.12.2022, p. 58) (ci-après: règlement (CE) n° 2019/627).

Article 3

La présente ordonnance a été notifiée conformément à la procédure prévue par la directive (UE) 2015/1535 du Parlement européen et du Conseil du 9 septembre 2015 prévoyant une procédure d'information dans le domaine des réglementations techniques et des règles relatives aux services de la société de l'information (JO L 241 du 17.9.2015, p. 1).

Champ d'application

Article 4

1) Les dispositions de la présente ordonnance s'appliquent aux exploitants du secteur alimentaire opérant dans des établissements agréés, comme suit:

— les dispositions du chapitre II de la présente ordonnance s'appliquent aux exploitants du secteur alimentaire opérant dans des établissements agréés de transformation du lait situés dans des zones soumises à des contraintes géographiques particulières et à la documentation des centres d'expédition de mollusques bivalves vivants;

— les dispositions du chapitre III de la présente ordonnance s'appliquent aux exploitants du secteur alimentaire exerçant leurs activités dans les établissements agréés suivants:

1. les établissements de petite capacité utilisés pour l'abattage d'ongulés et de gibier d'élevage et pour la découpe de viande d'ongulés et de gibier d'élevage (ci-après: petits abattoirs d'ongulés et de gibier d'élevage);
2. les établissements de petite capacité utilisés pour l'abattage de volailles et de lagomorphes et pour la découpe de viandes de volailles et de lagomorphes (ci-après: petits abattoirs pour volailles et lagomorphes);
3. les établissements de petite capacité utilisés pour la transformation du gibier et pour la découpe de viande de gibier;
4. les abattoirs mobiles;
5. les établissements de petite capacité utilisés pour la découpe de viandes d'ongulés, de volailles, de lagomorphes, de gibier et/ou de gibier d'élevage;
6. les établissements de petite capacité utilisés pour la production de viandes hachées, de préparations de viandes et de viandes séparées mécaniquement;
7. les centres de petite capacité utilisés pour l'expédition de mollusques bivalves vivants situés à bord de navires;
8. les centres de petite capacité utilisés pour l'expédition de mollusques bivalves vivants situés sur la côte;
9. les centres de petite capacité utilisés pour la purification de mollusques bivalves vivants;
10. les établissements de petite capacité utilisés pour le stockage de produits frais de la pêche;
11. les établissements de petite capacité utilisés pour la transformation de viandes et/ou de produits de la pêche;
12. les établissements de petite capacité utilisés pour la transformation du lait et les centres de petite capacité utilisés pour la collecte du lait;
13. les centres de petite capacité utilisés pour l'emballage d'œufs et les établissements de petite capacité utilisés pour la transformation d'œufs;
14. les établissements de petite capacité utilisés pour la transformation des escargots et des grenouilles;
15. les établissements de petite capacité utilisés pour la production de graisses animales fondues et de cretons;
16. les établissements utilisés pour la production de produits traditionnels ou pour l'application de méthodes de production traditionnelles.

Article 5

(1) Dans le processus d'agrément d'un établissement pour la réalisation d'activités multiples soumises à agrément conformément au règlement régissant les contrôles officiels, si l'une des activités est approuvée avec les mesures d'adaptation prescrites par la présente ordonnance, toutes les autres activités doivent également être approuvées conformément aux mesures d'adaptation de la présente ordonnance, c'est-à-dire que l'établissement dans son ensemble est agréé en tant qu'établissement de petite capacité.

(2) Dans les établissements où sont exercées plusieurs activités visées à l'article 4, paragraphe 1, point 2, aux points 5, 6, 8, 9, 10, 11 et 15 de la présente ordonnance, la quantité totale de matières premières entrantes ne dépasse pas 5 000 kilogrammes par semaine.

Glossaire

Article 6

Aux fins de la présente ordonnance, les termes suivants s'appliquent:

1. «petit abattoir d'ongulés et de gibier d'élevage»: un établissement d'abattage d'ongulés et de gibier d'élevage dont la capacité d'abattage ne dépasse pas 20 unités de gros bétail par semaine et dont la capacité d'abattage totale ne dépasse pas 1 000 unités de gros bétail par an;
2. «petit abattoir de volailles et de lagomorphes »: un établissement d'abattage de volailles et de lagomorphes d'une capacité d'abattage maximale de 12 500 unités animales par mois, calculée comme suit:
 - a) les poulets, les poules, le gibier à plumes d'élevage constituent une unité;
 - b) les canards constituent deux unités;
 - c) les dindes, les oies et les lagomorphes constituent trois unités;
 - d) les autres volailles constituent une unité chacune.
3. «établissement de petite capacité utilisé pour la transformation de petit gibier sauvage»: un établissement de transformation de petit gibier sauvage d'une capacité de transformation maximale de 12 500 unités animales par mois, calculée comme suit:
 - a) le gibier à plumes sauvage constitue une unité;
 - b) les lagomorphes constituent trois unités.
4. «établissement de petite capacité utilisé pour la transformation de gros gibier sauvage»: un établissement de transformation de gibier sauvage d'une capacité de transformation maximale de 20 unités de gros bétail par semaine et d'une capacité de transformation totale ne dépassant pas 1 000 unités de gros bétail par an;
5. «autorité compétente»: le ministère de l'agriculture, de la sylviculture et de la pêche;-
6. «établissement de petite capacité utilisé pour la transformation du lait»: un établissement de transformation du lait dont l'apport en matières premières ne dépasse pas 10 000 litres de lait par jour;
7. «établissement de petite capacité utilisé pour la transformation de viandes et/ou de produits de la pêche»: un établissement de transformation de viandes et/ou de produits de la pêche dont l'apport en matières premières n'excède pas 5 000 kilogrammes de viandes ou de produits de la pêche par semaine;
8. «centre de petite capacité utilisé pour l'expédition de mollusques bivalves vivants situé à bord de navires»: un bateau destiné à l'expédition de mollusques bivalves vivants à partir d'une ferme du même exploitant du secteur alimentaire ou d'une zone de production surveillée pour laquelle l'exploitant est autorisé à récolter, d'une capacité maximale de 1 000 kilogrammes de mollusques bivalves vivants par jour;
9. «personne autorisée» un vétérinaire autorisé de l'organisme délégataire ou un vétérinaire inspecteur;
10. «abattoir mobile»: un véhicule adapté ou un établissement mobile pour l'abattage de volailles et de lagomorphes ou d'ongulés domestiques et de gibier d'élevage;
11. «centre de petite capacité utilisé pour l'emballage d'œufs» un établissement d'emballage d'œufs où sont emballés jusqu'à 3 000 000 d'œufs par an;
12. «zones soumises à des contraintes géographiques particulières»: les îles non reliées par des ponts au continent de la République de Croatie et les zones montagneuses définies par un règlement spécial relatif aux zones montagneuses;
13. «établissement de petite capacité utilisé pour la transformation d'œufs»: un établissement transformant jusqu'à 3 000 000 d'œufs par an;
14. «établissement de petite capacité utilisé pour la transformation d'escargots et de grenouilles»: un établissement transformant jusqu'à 10 000 kilogrammes d'escargots ou de grenouilles par an;
15. «établissement de petite capacité utilisé pour la production de graisses animales fondues et de cretons»: un établissement produisant des graisses animales fondues et des cretons avec un apport de matières premières n'excédant pas 5 000 kilogrammes par semaine;
16. «centre de petite capacité utilisé pour la collecte de lait»: un établissement qui collecte le lait de deux producteurs ou plus dans le cadre d'un système d'achat à un établissement agréé pour la transformation du lait;

17. «établissement de petite capacité utilisé pour la découpe de viandes d'ongulés, de volailles, de lagomorphes, de gibier et de gibier d'élevage»: un établissement où sont découpés jusqu'à 5 000 kilogrammes de viande d'ongulés, de volailles, de lagomorphes, de gibier et de gibier d'élevage par semaine;
18. «établissement de petite capacité utilisé pour la production de viandes hachées, de préparations de viandes et de viandes séparées mécaniquement»: un établissement produisant des viandes hachées, des préparations de viandes et des viandes séparées mécaniquement avec un apport de matières premières n'excédant pas 5 000 kilogrammes par semaine;
19. «établissement de petite capacité utilisé pour le stockage de produits frais de la pêche»: un établissement permettant de stocker jusqu'à 5 000 kilogrammes de produits frais de la pêche par semaine;
20. «centre de petite capacité utilisé pour l'expédition de mollusques bivalves vivants situé sur la côte»: un établissement d'expédition de mollusques bivalves vivants d'une capacité d'expédition maximale de 5 000 kilogrammes de mollusques bivalves vivants par semaine;
21. «centre utilisé pour la purification de mollusques bivalves vivants»: un établissement permettant de purifier jusqu'à 5 000 kilogrammes de mollusques bivalves vivants par semaine;
22. «unité de gros bétail»: conformément à l'article 13, paragraphe 3, du règlement (UE) 2019/627 et à l'article 17, paragraphe 6, du règlement (CE) n° 1099/2009, une unité animale qui permet l'agrégation de différentes catégories d'animaux à des fins de comparaison en utilisant les coefficients de conversion suivants:

| Catégorie de l'animal | Coefficient | 1 unité animale |
|---|-------------|-----------------|
| Bovins adultes | 1 | 1 |
| Autres bovins | 0,5 | 2 |
| Équidés | 1 | 1 |
| Ovins et caprins, petits cervidés (<i>Cervidae</i>) | 0,05 | 20 |
| Agneaux, chevreaux, porcelets jusqu'à 15 kg | 0,05 | 20 |
| Porcs vivants pesant plus de 100 kg | 0,2 | 5 |
| Autres porcs | 0,15 | 7 |
| Grand gibier | 0,2 | 5 |

23. «bovin adulte»: bovin d'un poids égal ou supérieur à 300 kg

Article 7

Les termes utilisés dans la présente ordonnance qui sont spécifiques au genre désignent à la fois le genre masculin et le genre féminin.

Chapitre II

ADAPTATION DES EXIGENCES APPLICABLES AUX ÉTABLISSEMENTS DE TRAITEMENT DU LAIT SITUÉS DANS DES ZONES SOUMISES À DES CONTRAINTES GÉOGRAPHIQUES SPÉCIALES ET AUX CENTRES D'EXPÉDITION POUR LES MOLLUSQUES BIVALVES VIVANTS

Adaptation des exigences relatives à la fabrication de fromages dans des établissements agréés situés dans des régions soumises à des contraintes géographiques particulières

Article 8

Les établissements de transformation du lait situés dans des régions soumises à des contraintes géographiques particulières qui fabriquent des fromages dont la période d'affinage est supérieure à 60 jours doivent satisfaire aux exigences suivantes:

— si le contrôle du lait cru destiné aux cellules somatiques et du nombre total de micro-organismes ne peut être assuré ou si le lait ne satisfait pas aux exigences énoncées à l'annexe III, section IX, chapitre I, point 3, du règlement (CE) n° 853/2004 en ce qui concerne les cellules somatiques et le nombre total de micro-organismes, des produits peuvent être mis sur le marché pour la consommation publique si le lait:

1. n'a aucun changement visible, et

2. a été précédemment soumis à un test de mammite qui n'a pas donné de résultat positif;

— en ce qui concerne les dispositions de l'annexe II, chapitre I, du règlement (CE) n° 852/2004, les conditions suivantes doivent être respectées dans un établissement de transformation du lait:

1. un lavabo qui peut être utilisé pour se laver les aliments, l'équipement et les mains, à condition que des précautions aient été prises pour prévenir la contamination des aliments;

2. les denrées alimentaires ne sont pas directement ou indirectement exposées aux eaux usées;

— en ce qui concerne les dispositions de l'annexe II, chapitre VII, point 1, du règlement (CE) n° 852/2004, une quantité suffisante d'eau doit être fournie dans l'établissement de transformation du lait, testée pour satisfaire aux exigences conformément à la réglementation régissant les eaux destinées à la consommation humaine à la fréquence la plus basse.

Adaptation des exigences applicables aux critères généraux de mise sur le marché des mollusques bivalves vivants

Article 9

(1) L'autorité compétente supervisant la collecte de mollusques bivalves vivants, les centres d'expédition, les centres de purification, les zones de repartage et les établissements de transformation de mollusques bivalves vivants exploités par un seul exploitant du secteur alimentaire peut, à la demande de l'exploitant du secteur alimentaire, autoriser, au cas par cas, des dérogations individuelles concernant les documents d'enregistrement visés à l'annexe III, section VII, chapitre I, point 3, du règlement (CE) n° 853/2004 si l'exploitant du secteur alimentaire peut garantir le respect des exigences en matière de traçabilité conformément à l'article 18 du règlement (CE) n° 178/2002 du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires (JO L 31 du 1.2.2002, tel que modifié).

(2) Pour obtenir l'autorisation visée au paragraphe 1 du présent article, l'exploitant du secteur alimentaire doit présenter à l'autorité compétente une demande contenant, au minimum, des informations sur les éléments suivants:

— l'établissement agréé;

— les exploitations enregistrées pour lesquelles il est titulaire d'une licence d'aquaculture;

— une déclaration indiquant qu'elles sont sous le contrôle du même exploitant du secteur alimentaire.

(3) Les données relatives aux autorisations délivrées sont conservées par l'autorité compétente dans le registre des établissements agréés exploitant des denrées alimentaires d'origine animale.

Chapitre III

**ADAPTATION DES EXIGENCES POUR LES ÉTABLISSEMENTS DE PETITE CAPACITÉ
APPROUVÉS ET LES ÉTABLISSEMENTS UTILISANT DES MÉTHODES
TRADITIONNELLES DE PRODUCTION OU PRODUISANT DES PRODUITS
TRADITIONNELS**

Adaptation des exigences pour les établissements de petite capacité pour l'abattage

Article 10

(1) Les petits abattoirs d'ongulés et de gibier d'élevage, et les petits abattoirs de volailles et de lagomorphes, soumis à une procédure écrite appropriée:

- peuvent utiliser un vestiaire unique pour le personnel employé dans les parties dites propres et impures de l'établissement, à condition qu'il n'y ait pas plus de cinq employés dans la zone de production de l'établissement;
- si aucun local n'est prévu pour la personne autorisée, un vestiaire adéquat dans le local visé à l'alinéa a) du présent paragraphe et un espace adéquat au sein de l'établissement d'abattage avec un bureau, une chaise et un casier pouvant être verrouillé doivent être prévus pour les besoins de la personne autorisée;
- les installations d'accueil et de stockage temporaire des animaux destinés à l'abattage visées à l'annexe III, section I, chapitre II, point 1 a), et à l'annexe III, section II, chapitre II, point 1, du règlement (CE) n° 853/2004 ne doivent pas être fournies si l'abattage des animaux a lieu immédiatement après leur arrivée dans l'établissement, sans préjudice des dispositions de la législation sur le bien-être des animaux;
- il n'est pas nécessaire de prévoir un espace séparé pour les animaux malades et les animaux suspectés d'être malades si une procédure d'abattage écrite appropriée est appliquée qui décrit la manipulation des animaux malades et des animaux suspectés d'être malades, sans préjudice de l'hygiène et de la sécurité des denrées alimentaires;
- il n'est pas nécessaire de prévoir un espace séparé doté d'équipements adéquats pour le nettoyage, le lavage et la désinfection des moyens de transport d'animaux visés à l'annexe III, section I, chapitre II, point 6, et à l'annexe III, section II, chapitre II, point 6, du règlement (CE) n° 853/2004 dans les abattoirs s'il existe des lieux officiellement agréés pour le nettoyage, le lavage et la désinfection des moyens de transport d'animaux à une distance maximale de 20 km;
- la vidange et le nettoyage des estomacs et des boyaux peuvent être effectués dans la zone pour l'abattage des animaux et/ou la découpe des viandes après l'abattage lorsqu'il n'y a plus de carcasses/viandes d'animaux abattus dans la zone; en outre, la zone d'abattage et/ou de découpe doit être soigneusement lavée et, si nécessaire, désinfectée avant chaque utilisation;
- la découpe des viandes dans les locaux où l'abattage et l'habillage sont effectués est autorisée, à condition que les opérations d'abattage et d'habillage soient séparées dans le temps et qu'un nettoyage et une désinfection approfondis aient été effectués après l'abattage et avant la découpe; dans ce cas, la capacité de découpe ne doit pas dépasser 250 tonnes de viande par an.

(2) Dans les petits abattoirs d'ongulés et de gibier d'élevage dans lesquels les animaux sont abattus, l'abattage est effectué au plus tard 21 jours après la livraison des animaux, à condition qu'ils n'aient pas quitté les locaux d'accueil et d'hébergement temporaire des animaux dans l'abattoir pendant

cette période et que leur bien-être en matière d'hébergement, d'alimentation et de traitement ainsi que leur santé n'aient pas été compromis.

(3) Sans préjudice des dispositions du paragraphe 2 du présent article, si les animaux destinés à l'abattage proviennent de zones de protection et de surveillance et de zones d'infection établies conformément à la réglementation relative à la protection de la santé animale, les animaux doivent être abattus sans délai, au plus tard dans les 72 heures suivant leur arrivée à l'abattoir.

(4) Dans les petits abattoirs de volailles et de lagomorphes, l'éviscération et la transformation ultérieure des carcasses de volailles et de lagomorphes peuvent être effectuées dans la même pièce que l'échaudage et la plumaison, à condition que l'éviscération et la plumaison soient suffisamment éloignées l'une de l'autre et séparées physiquement de manière appropriée afin d'éviter la contamination des denrées alimentaires.

(5) Dans les petits abattoirs de volailles et de lagomorphes, l'inspecteur vétérinaire compétent peut, à la demande de l'exploitant du secteur alimentaire, dans des cas individuels, autoriser que l'éviscération et la transformation ultérieure des carcasses de volailles et de lagomorphes soient effectuées dans la même zone que celle où sont effectués l'échaudage et le plumage des volailles, à condition que l'échaudage et le plumage soient séparés dans le temps et que les locaux soient soigneusement lavés et désinfectés entre ces procédures.

(6) Les carcasses/viandes détenues et saines peuvent être stockées dans la salle/chambre de réfrigération pour autant que les conditions suivantes soient remplies:

- l'espace prévu pour les carcasses/viandes retenues est clairement indiqué et verrouillable;
- la détention n'est pas motivée par la suspicion d'une maladie infectieuse;
- la contamination d'autres viandes est évitée.

Article 11

(1) La présence continue d'une personne autorisée pendant l'abattage ou la transformation n'est pas requise dans les petits abattoirs d'ongulés et de gibier d'élevage, dans les établissements de petite capacité utilisés pour la transformation de gros gibier sauvage qui mettent en œuvre un processus technologique lent et qui n'abattent pas plus de cinq unités de gros bétail par jour ou dans les petits abattoirs de volailles et de lagomorphes qui abattent jusqu'à 500 unités de volailles ou de lagomorphes et dans les établissements de petite capacité utilisés pour la transformation de petit gibier sauvage qui traitent jusqu'à 500 unités de petit gibier sauvage par jour lorsque les conditions suivantes sont remplies:

- si la personne autorisée n'a pas constaté de non-conformités au cours des inspections *ante mortem*;
- si, dans le cas du gibier sauvage, la personne autorisée effectuant l'inspection initiale du gibier n'a pas constaté de non-conformités lors de la première inspection du gibier après l'abattage;
- si l'inspection *post mortem* est effectuée au plus tard 24 heures après l'abattage du premier animal ou l'arrivée de la carcasse du gibier mis à mort dans l'établissement;
- si, dans le cas des ongulés, du gibier d'élevage et du gibier mis à mort, une traçabilité claire de toutes les parties de la carcasse et des organes, y compris tous les sous-produits comestibles et non comestibles de l'abattage, de chaque animal soumis à l'inspection *post mortem*, est assurée;
- si, dans le cas d'ongulés, de gros gibier sauvage d'élevage et mis à mort, un espace suffisant est prévu pour l'entreposage de toutes les parties de la carcasse et des organes de chaque animal soumis à l'inspection *post mortem*.

(2) Sans préjudice des dispositions du paragraphe 1, point 5, du présent article, si l'*inspection post mortem* dans les petits abattoirs d'ongulés et de gibier d'élevage, et dans les établissements de petite capacité utilisés pour la transformation du gros gibier sauvage, est effectuée six heures ou plus après l'abattage du premier animal ou l'arrivée de la carcasse du gros gibier abattu dans l'établissement, les abats comestibles ne doivent pas être utilisés pour la consommation humaine.

(3) Dans les petits abattoirs d'ongulés et de gibier d'élevage, les établissements de petite capacité pour la transformation du petit et du grand gibier sauvage et les petits abattoirs de volailles et de lagomorphes caractérisés par une dynamique d'abattage irrégulière, l'exploitant du secteur alimentaire doit notifier par écrit (par courrier électronique) à la personne habilitée compétente, au moins 48 heures avant le début de l'abattage, le nombre, l'espèce et la catégorie prévus d'animaux destinés à l'abattage, et déclarer au moins 24 heures avant l'abattage, au moyen de la demande prescrite, le nombre total d'animaux à abattre.

(4) L'exploitant du secteur alimentaire veille à ce que tous les animaux destinés à l'abattage conformément au paragraphe 3 du présent article soient simultanément disponibles pour l'inspection *ante mortem*.

Adaptation des exigences pour les abattoirs mobiles

Article 12

(1) Les abattoirs mobiles peuvent exercer des activités agréées s'ils remplissent les conditions visées au présent article et si les conditions visées à la réglementation en matière d'hygiène alimentaire et de bien-être animal sont respectées.

(2) Au moins trois jours avant le début de l'abattage, l'exploitant du secteur alimentaire doit informer la personne autorisée du lieu et de l'heure de l'abattage des animaux dans l'abattoir mobile, afin que la personne compétente puisse organiser les inspections *ante* et *post mortem* des animaux/carcasses et les tests prescrits sur les viandes et les organes.

(3) Au moins 48 heures avant le début de l'abattage, l'exploitant du secteur alimentaire notifie l'abattage en saisissant les informations dans l'application informatique correspondante.

(4) Les inspections *ante mortem* des animaux peuvent être effectuées dans l'exploitation d'origine au plus tard 24 heures avant l'abattage ou à l'arrivée à l'abattoir mobile.

(5) Les inspections *post mortem* des carcasses et des organes doivent être effectuées conformément aux dispositions de la réglementation alimentaire.

(6) Les abattoirs mobiles n'ont pas besoin d'installations pour l'accueil et le stockage temporaire des animaux d'abattage conformément à l'annexe III, section I, chapitre II, point 1, a), du règlement (CE) n° 853/2004.

(7) Les abattoirs mobiles doivent être conçus de manière à ce que les opérations suivantes puissent être effectuées au sein de l'établissement:

- l'immobilisation, l'étourdissement et l'abattage des animaux;
- le pelage ou l'enlèvement des poils ou des plumes;
- le traitement des carcasses et des organes;
- l'inspection *post mortem* des carcasses et des organes;
- le refroidissement des carcasses; et ils doivent aussi avoir
- un vestiaire et une zone sanitaire séparés pour les employés.

(8) Les marques sanitaires sont situées dans la section verrouillable de l'abattoir mobile; après le marquage des carcasses, la personne compétente autorisée les renvoie à la section désignée et veille à ce que seules les personnes autorisées aient accès aux marques.

(9) L'abattage suivant ne peut être effectué que si le sceau préalablement apposé sur la section visée au paragraphe 8 du présent article n'est pas endommagé.

Adaptation des exigences pour les établissements utilisant des méthodes de production traditionnelles ou produisant des produits traditionnels

Article 13

(1) La découpe des porcs domestiques âgés de plus de cinq semaines à l'abattoir avant la livraison n'est pas obligatoire si:

- les résultats des inspections *ante* et *post mortem* sont satisfaisants;
- les porcs ne sont pas âgés de plus de quatre mois.

(2) À la demande de l'exploitant du secteur alimentaire, la personne autorisée peut permettre que les carcasses de bovins de moins de 12 mois ne soient pas coupées en deux si une justification appropriée est fournie et si c'est pour une occasion spéciale.

(3) Si l'inspection des carcasses fait soupçonner la présence d'un danger possible, une inspection *post mortem* est effectuée conformément aux dispositions de l'article 12 du règlement d'exécution (UE) 2019/627 de la Commission.

(4) Dans la mesure où les intérêts de la santé publique ne sont pas menacés et où le respect des exigences en matière d'hygiène des denrées alimentaires n'est pas compromis, la production de denrées alimentaires d'origine animale présentant des caractéristiques traditionnelles est autorisée:

- dans des établissements construits à partir de matériaux naturels essentiels aux caractéristiques spécifiques du produit, et/ou
- avec l'adaptation des mesures de nettoyage et de désinfection dans les établissements, en tenant compte des conditions naturelles de production (flore ambiante spécifique);
- à l'aide d'équipements et d'instruments, à tous les stades de la production et du conditionnement, constitués de matériaux naturels indispensables à la caractéristique traditionnelle du produit.

(5) L'exploitant du secteur alimentaire présente à l'autorité compétente une demande d'autorisation pour exercer l'option visée au paragraphe 4 du présent article, et cette demande contient les informations suivantes:

- nom du produit;
- origine géographique;
- description du produit, du processus de production technologique et des conditions de stockage et de maturation;
- matériaux, équipements et instruments utilisés pour la production du produit;
- description de l'établissement ou des locaux de production, ainsi que des conditions de stockage et de maturation;
- histoire et aspects traditionnels du produit et/ou de la production;
- toute autre information que l'exploitant du secteur alimentaire juge importante.

(6) L'autorité compétente évalue la demande et les informations fournies et, dans le cas d'une évaluation positive, l'autorité compétente inscrit le nom du produit sur la liste nationale des produits présentant des caractéristiques traditionnelles de la République de Croatie, avec une note relative à la méthode de production et d'établissement inscrite au registre des établissements agréés du secteur alimentaire d'origine animale.

(7) L'autorité compétente tient et met à jour une liste des produits traditionnels nationaux établie conformément aux dispositions de la présente ordonnance et informe la Commission européenne et les États membres des mesures d'adaptation, des produits et des établissements fabriquant ces produits.

Adaptation des exigences pour d'autres établissements de petite capacité

Article 14

Dans les établissements de petite capacité visés à l'article 4, paragraphe 1, point 2, à l'exclusion des établissements visés aux points 1, 2, 3 et 4 de la présente ordonnance, pour autant que l'intérêt de la santé publique ne soit pas compromis et que le respect des exigences en matière d'hygiène ne soit pas compromis, il est permis d'appliquer les conditions suivantes:

- réaliser différentes étapes technologiques de production et/ou la production de différents produits dans le même local, à condition que les étapes de production soient séparées dans le temps et que le local soit correctement nettoyé et, si nécessaire, lavé et désinfecté entre les différentes étapes;
- le stockage des matières premières, des produits finis et des produits retenus peut être effectué dans le même local avec une séparation spatiale adéquate, de manière à éviter toute contamination éventuelle et à condition que les produits finis et retenus soient préemballés, fermés et clairement étiquetés;
- les vestiaires et sanitaires pour les travailleurs, les espaces de stockage pour les emballages et les espaces de nettoyage et de désinfection de l'établissement peuvent être situés séparément de la zone de travail s'ils se trouvent dans les locaux de l'établissement, à condition que les travailleurs disposent d'une entrée séparée dans l'établissement avec une antichambre où il est possible de désinfecter les chaussures et de se laver les mains de manière hygiénique;
- l'entrée et la sortie des travailleurs doivent être séparées de l'entrée et de la sortie des matières premières, des produits finis et des produits non conformes;
- utiliser la même entrée/sortie pour les matières premières, les produits finis et les produits non conformes s'ils sont séparés dans le temps;
- dans les établissements situés sur le même terrain qu'un immeuble d'habitation privé, utiliser un espace privé situé sur le terrain de l'établissement en tant que vestiaires et sanitaires;
- les centres de collecte de lait dont le temps de travail journalier total est inférieur ou égal à trois heures ne sont pas tenus de disposer d'espaces sanitaires pour les travailleurs sur place, mais ces espaces doivent être mis à leur disposition.

Adaptation des exigences applicables aux centres de petite capacité pour l'expédition de mollusques bivalves vivants situés sur la côte et aux centres de petite capacité pour la purification de mollusques bivalves vivants

Article 15

(1) Les locaux de changement et d'hygiène pour les travailleurs, les installations de stockage pour les emballages et les installations de nettoyage et de désinfection de l'établissement peuvent être situés à l'écart de la zone de travail s'ils se trouvent dans le périmètre de l'établissement, à condition que les travailleurs aient accès à l'établissement où il est possible de procéder à la désinfection des chaussures et au lavage hygiénique des mains.

(2) Dans les établissements situés sur le même terrain qu'un immeuble d'habitation privé, une zone privée située sur le terrain de l'établissement peut être utilisée comme vestiaires et sanitaires à condition que les travailleurs aient accès à l'établissement où il est possible de procéder à la désinfection des chaussures et au lavage hygiénique des mains.

Article 16

(1) Les centres de petite capacité pour l'expédition de mollusques bivalves vivants situés à bord de navires n'ont pas besoin de murs pleins et de fenêtres.

(2) Les mollusques bivalves vivants doivent être protégés contre les organismes nuisibles et tout type de contamination pendant les opérations des entreprises du secteur alimentaire.

(3) Des zones/dispositifs appropriés pour l'hygiène personnelle (y compris un lavage hygiénique des mains, des installations sanitaires et des vestiaires pour le personnel) doivent être prévus.

(4) Les équipements de nettoyage, de lavage et de désinfection peuvent être entreposés dans une zone où sont manipulés des mollusques bivalves vivants, à condition qu'une séparation adéquate soit assurée de manière à éviter toute contamination.

Chapitre IV

DISPOSITIONS TRANSITOIRES ET FINALES

Article 17

(1) Les établissements de petite capacité agréés conformément à l'ordonnance sur les mesures d'adaptation aux exigences de la réglementation concernant les denrées alimentaires d'origine animale (NN n° 51/15, 106/15 et 21/19) doivent se conformer aux dispositions de la présente ordonnance dans un délai d'un an à compter de la date d'entrée en vigueur de la présente ordonnance, à l'exception de la disposition visée à l'article 8, paragraphe 3, de la présente ordonnance.

(2) La conformité des établissements de petite capacité avec les dispositions visées au paragraphe 1 du présent article est déterminée par les inspecteurs vétérinaires compétents lors des contrôles officiels réguliers.

Article 18

Les procédures engagées avant l'entrée en vigueur du présent règlement sont achevées conformément aux dispositions de l'ordonnance sur les mesures d'adaptation aux exigences de la réglementation concernant les denrées alimentaires d'origine animale (NN n° 51/15, 106/15 et 21/19).

Article 19

À la date d'entrée en vigueur de la présente ordonnance, l'ordonnance sur les mesures d'adaptation aux exigences de la réglementation concernant les denrées alimentaires d'origine animale (NN n° 51/15, 106/15 et 21/19) cesse de s'appliquer.

Article 20

Le présent Règlement entre en vigueur le huitième jour de sa publication au « Journal officiel de la République de Croatie ».

VICE-PREMIER MINISTRE

ET MINISTRE

David Vlajčić

CLASSIFICATION: 011-01/20-01/78
NUMÉRO DE RÉFÉRENCE: 525-09/572-25-37
Zagreb, le 17 février 2025