

MINISTARSTVO POLJOPRIVREDE

1003

Na temelju članka 92. podstavka 10. Zakona o veterinarstvu (»Narodne novine«, br. 82/2013 i 148/2013), ministar poljoprivrede donosi

PRAVILNIK

O MJERAMA PRILAGODBE ZAHTEJEVIMA PROPISA O HRANI ŽIVOTINJSKOG PODRIJETLA

Poglavlje I.

OPĆE ODREDBE

Predmet Pravilnika

Članak 1.

(1) Ovim se Pravilnikom, u svrhu prilagodbe zahtjevima utvrđenim propisima Europske unije o hrani životinjskog podrijetla, utvrđuju mjere kojima se:

- a) propisuju posebni zahtjevi u pogledu izgrađenosti, uređenja i opremanja objekata u poslovanju s hranom životinjskog podrijetla koji podliježu odobravanju (u daljnjem tekstu: odobreni objekti) i odobrenim objektima malog kapaciteta;
- b) omogućuje daljnja primjena tradicionalnih metoda u svakoj fazi proizvodnje, prerade ili distribucije hrane životinjskog podrijetla;
- c) omogućuje lakše poslovanje u regijama u kojima postoje posebna zemljopisna ograničenja.

(2) Ovim se Pravilnikom provode odredbe:

– članka 10. stavaka 3. i 8. Uredbe (EZ) br. 853/2004 Europskog parlamenta i Vijeća od 29. travnja 2004. o utvrđivanju određenih higijenskih pravila za hranu životinjskog podrijetla (SL L 139, 30. 4. 2004., kako je posljednji put izmijenjena i dopunjena Uredbom Komisije (EU) br. 218/2014 – u daljnjem tekstu: Uredba (EZ) br. 853/2004),

– članka 13. stavka 3. Uredbe (EZ) br. 852/2004 Europskog parlamenta i Vijeća od 29. travnja 2004. o higijeni hrane (SL L 139, 30. 4. 2004., kako je posljednji put izmijenjena i dopunjena Uredbom Europskog parlamenta i Vijeća (EZ) br. 219/2009 – u daljnjem tekstu: Uredba (EZ) br. 852/2004),

– članka 7. Uredbe Komisije (EZ) br. 2074/2005 od 5. prosinca 2005. o utvrđivanju provedbenih mjera za određene proizvode na temelju Uredbe (EZ) br. 853/2004 Europskog parlamenta i Vijeća i za organizaciju službenih kontrola na temelju Uredbe (EZ) br. 854/2004 Europskog parlamenta i Vijeća i Uredbe (EZ) br. 882/2004 Europskog parlamenta i Vijeća,

odstupanju od Uredbe (EZ) br. 852/2004 Europskog parlamenta i Vijeća i o izmjeni uredbi (EZ) br. 853/2004 i (EZ) br. 854/2004 (SL L 338, 22. 12. 2005., kako je posljednji put izmijenjena i dopunjena Uredbom Komisije (EU) br. 218/2014 – u daljnjem tekstu: Uredba (EZ) br. 2074/2005, i

– Priloga I. odjeljka I. poglavlja II. dijela D. Uredbe (EZ) 854/2004 Europskog parlamenta i Vijeća od 29. travnja 2004. o utvrđivanju posebnih pravila organizacije službenih kontrola proizvoda životinjskog podrijetla namijenjenih prehrani ljudi (SL L 139, 30. 4. 2004., sa svim izmjenama i dopunama) – u daljnjem tekstu: Uredba (EZ) br. 854/2004.

Područje primjene

Članak 2.

Odredbe ovoga Pravilnika primjenjuju se na subjekte u poslovanju s hranom koji posluju u odobrenim objektima, s time da se:

a) odredbe poglavlja II. ovoga Pravilnika primjenjuju na subjekte u poslovanju s hranom koji posluju u odobrenim objektima za preradu mlijeka, smještenim na područjima s posebnim geografskim ograničenjima, te na dokumentaciju za otpremne centre za žive školjkaše;

b) odredbe poglavlja III. ovoga Pravilnika primjenjuju na subjekte u poslovanju s hranom koji posluju u sljedećim odobrenim objektima:

– objekt malog kapaciteta za klanje papkara, kopitara i uzgojene divljači te za rasijecanje mesa papkara, kopitara i uzgojene divljači (u daljnjem tekstu: mala klaonica za papkare, kopitare i uzgojenu divljač);

– objekt malog kapaciteta za klanje peradi i lagomorfa te rasijecanje mesa peradi i lagomorfa (u daljnjem tekstu: mala klaonica za perad i lagomorfe);

– objekt malog kapaciteta za preradu mlijeka;

– objekt malog kapaciteta za preradu mesa i/ili proizvoda ribarstva;

– otpremni centar malog kapaciteta za žive školjkaše na plovilu;

– pokretna klaonica;

– pakirni centar za jaja malog kapaciteta

– objekt za proizvodnju tradicionalnih proizvoda ili primjenu tradicionalnih metoda proizvodnje.

Pojmovnik

Članak 3.

Za potrebe ovoga Pravilnika primjenjuju se sljedeći pojmovi:

1. *»mala klaonica za papkare, kopitare i uzgojenu divljač«* – objekt za klanje papkara, kopitara i uzgojene divljači s kapacitetom klanja do najviše 20 uvjetnih grla tjedno;
2. *»mala klaonica za perad i lagomorfe«* – objekt za klanje peradi i lagomorfa s kapacitetom klanja do 10000 jedinica životinja mjesečno po sljedećem izračunu:
 - a) pilići, kokoši i uzgojena pernata divljač predstavljaju 1 jedinicu,
 - b) patke predstavljaju 2 jedinice,
 - c) pure, guske i lagomorfi predstavljaju 3 jedinice,
 - d) ostala perad predstavlja 1 jedinicu;
3. *»nadležno tijelo«* – Ministarstvo poljoprivrede, Uprava za veterinarstvo i sigurnost hrane;
4. *»objekt malog kapaciteta za preradu mlijeka«* – objekt za preradu mlijeka čija ulazna sirovina ne prelazi 10 000 litara mlijeka dnevno;
5. *»objekt malog kapaciteta za preradu mesa i/ili proizvoda ribarstva«* – objekt za preradu mesa ili proizvoda ribarstva čija ulazna sirovina ne prelazi količinu od 5000 kilograma mesa odnosno proizvoda ribarstva tjedno;
6. *»otpremni centar malog kapaciteta za žive školjkaše na plovilu«* – plovni objekt namijenjen isključivo otpremi živih školjkaša sa uzgajališta istog subjekta u poslovanju s hranom, kapaciteta do 1000 kilograma živih školjkaša dnevno;
7. *»ovlaštena osoba«* – ovlašteni veterinar kontrolnog tijela ili veterinarski inspektor;
8. *»pokretna klaonica«* – prilagođeno vozilo ili mobilna modularna poslovna jedinica za klanje peradi i lagomorfa ili domaćih papkara, kopitara i uzgojene divljači;
9. *»pakirni centar malog kapaciteta za jaja«* – objekt za pakiranje jaja u kojem se pakira do 3.000.000 jaja godišnje;
10. *»područja s posebnim zemljopisnim ograničenjima«* – otoci koji nisu mostom povezani s kopnenim dijelom Republike Hrvatske te brdsko-planinska područja utvrđena posebnim propisom o brdsko-planinskim područjima.

Poglavlje II.

PRILAGODBA ZAHTJEVA ZA OBJEKTE ZA PRERADU MLIJEKA, SMJEŠTENE NA PODRUČJIMA S POSEBNIM GEOGRAFSKIM OGRANIČENJIMA, TE ZA OTPREMNE CENTRE ZA ŽIVE ŠKOLJKAŠE

Prilagodba zahtjeva za proizvodnju sira u odobrenim objektima na područjima s posebnim zemljopisnim ograničenjima

Članak 4.

U objektima za preradu mlijeka koji se nalaze na područjima s posebnim zemljopisnim ograničenjem a u kojima se proizvode sirevi s rokom zrenja duljim od 60 dana potrebno je osigurati sljedeće uvjete:

a) ako se ne može osigurati kontrola sirovog mlijeka na somatske stanice i ukupni broj mikroorganizama ili mlijeko ne udovoljava zahtjevima iz Priloga III. Odjeljka IX. Poglavlja I. točke 3. Uredbe (EZ) br. 853/2004 u pogledu somatskih stanica i ukupnog broja mikroorganizama, proizvodi se mogu stavljati na tržište za javnu potrošnju ako mlijeko:

- nema vidljivih promjena i

- prethodno je provjereno mastitis testom koji nije dao pozitivan rezultat;

b) u odnosu na odredbe Priloga II. Poglavlja I. Uredbe (EZ) br. 852/2004 u objektu za preradu mlijeka potrebno je osigurati sljedeće uvjete:

- jedan sudoper koji se može koristiti za pranje hrane, opreme i ruku pod uvjetom da se spriječi kontaminacije hrane;

- da hrana nije izravno ili neizravno ugrožena otpadnim vodama;

c) u odnosu na odredbe Priloga II. Poglavlja VII. točke 1. Uredbe (EZ) br. 852/2004 u objektu za preradu mlijeka potrebno je osigurati dovoljnu količinu vode koja se najmanje jednom godišnje ispituje na udovoljavanje odredbama propisa o vodi za piće.

Prilagodba zahtjeva u pogledu općih uvjeta za stavljanje u promet živih školjkaša

Članak 5.

(1) Nadležno tijelo koje nadzire prikupljanje živih školjkaša, otpremne centre, centre za pročišćavanje, područja za ponovno polaganje i objekte za preradu živih školjkaša, u kojima djelatnost obavlja jedan subjekt u poslovanju s hranom, može dopustiti na zahtjev subjekta u poslovanju s hranom, od slučaja do slučaja, pojedinačna odstupanja koja se odnose na registracijske dokumente iz Priloga III. odjeljka VII. poglavlja I. točke 3. Uredbe (EZ) br. 853/2004, ukoliko subjekt u poslovanju s hranom može osigurati ispunjavanje zahtjeva sljedivosti u skladu s člankom 18. Uredbe (EZ) br. 178/2002 Europskog parlamenta i Vijeća od 28. siječnja 2002. o utvrđivanju općih načela i uvjeta zakona o hrani, osnivanju Europske agencije za sigurnost hrane te utvrđivanju postupaka u područjima sigurnosti hrane (SL L 31, 1. 2. 2002., sa svim izmjenama i dopunama) na drugi način.

(2) Za dopuštenje iz stavka 1. ovoga članka subjekt u poslovanju s hranom mora podnijeti zahtjev nadležnom tijelu koji mora sadržavati najmanje podatke o:

- odobrenom objektu,

- registriranim uzgajalištima,

- izjavu da su pod kontrolom istog subjekta u poslovanju s hranom.

(3) Podatke o izdanim dopuštenjima nadležno tijelo vodi u Upisniku odobrenih objekata u poslovanju s hranom životinjskog podrijetla.

Poglavlje III.

PRILAGODBA ZAHTJEVA ZA ODOBRENE OBJEKTE MALOG KAPACITETA

Prilagodba zahtjeva za objekte malog kapaciteta za klanje

Članak 6.

(1) U malim klaonicama za papkare, kopitare i uzgojenu divljač i malim klaonicama za perad i lagomorfe, uz odgovarajuću pisanu proceduru:

a) dopušteno je koristiti jednu garderobu za osoblje tzv. čistog i nečistog dijela objekta ako u proizvodnom dijelu objekta radi najviše pet zaposlenika;

b) ako nije predviđena prostorija za ovlaštenu osobu, mora biti osiguran odgovarajući ormarić za potrebe ovlaštene osobe koji se može zaključati;

c) ne mora se osigurati postojanje prostorije za prihvrat i privremeni smještaj životinja za klanje iz Priloga III. odjeljka I. poglavlja II. točke 1. podtočke (a) i Priloga III. odjeljka II. poglavlja II. točke 1. Uredbe (EZ) br. 853/2004 ako se klanje životinja obavlja bez odgađanja po dopremi u objekt, ne dovodeći pri tom u pitanje odredbe propisa o dobrobiti životinja;

d) ne mora se osigurati odvojeni prostor za bolesne i na bolest sumnjive životinje ako se primjenjuje odgovarajuća pisana procedura klanja u kojoj je opisan postupak s bolesnim i na bolest sumnjivim životinjama koji ne dovodi u pitanje higijenu i zdravstvenu ispravnost hrane;

e) ne mora biti osiguran odvojeni prostor s odgovarajućom opremom za čišćenje, pranje i dezinfekciju prijevoznih sredstava za životinje iz Priloga III. odjeljka I. poglavlja II. točke 6. i Priloga III. odjeljka II. poglavlja II. točke 6. Uredbe (EZ) br. 853/2004 u klaonicama ako na udaljenosti, ne većoj od 20 km, postoje službeno odobrena mjesta za čišćenje, pranje i dezinfekciju sredstava za prijevoz životinja;

f) pražnjenje i čišćenje želudaca i crijeva može se obavljati u prostoru za klanje životinja i/ili rasijecanje mesa nakon obavljenog klanja kada u prostoru više nema trupova/mesa zaklanih životinja. Prije svake uporabe prostor za klanje i/ili rasijecanje potrebno je temeljito oprati i po potrebi dezinficirati;

g) rasijecanje mesa u prostoru u kojem se obavlja klanje i klaonička obrada dopušteno je pod uvjetom da su postupci klanja i rasijecanja vremenski odvojeni i da je nakon klanja, a prije rasijecanja, obavljeno temeljito čišćenje i dezinfekcija. U ovom slučaju kapacitet rasijecanja ne smije biti veći od 250 tona mesa godišnje.

(2) U malim klaonicama za papkare, kopitare i uzgojenu divljač u kojima se kolju životinje koje potječu iz ili su u periodu duljem od tri mjeseca uzgajane u Republici Hrvatskoj, klanje

se mora obaviti najkasnije u roku od 21 dana od dana dopreme životinja, pod uvjetom da u tom periodu nisu napuštale prostorije za prihvata i privremeni smještaj životinja klaonice te da pritom dobrobit i zaštita zdravlja životinja nije ugrožena.

(3) U malim klaonicama za perad i lagomorfe evisceracija i daljnja obrada trupova peradi i lagomorfa može se obavljati u istoj prostoriji gdje se obavlja šurenje i čerupanje uz uvjet da postoji dovoljna prostorna i odgovarajuća fizička odvojenost evisceracije od čerupanja, na način da se spriječi kontaminacija hrane.

(4) U malim klaonicama za perad i lagomorfe na zahtjev subjekta u poslovanju s hranom, u pojedinačnim slučajevima, nadležni veterinarski inspektor zapisnikom može dozvoliti da se evisceracija i daljnja obrada trupova peradi i lagomorfa obavlja u istom prostoru gdje se obavlja i šurenje i čerupanje peradi uz uvjet da postoji vremenska odvojenost evisceracije od šurenja i čerupanja te da je prostor između ovih postupaka temeljito opran i dezinficiran.

(5) U prostoriji odnosno komori za hlađenje moguće je skladištiti zadržane i zdravstveno ispravne trupove/meso pod uvjetom da su ispunjeni sljedeći uvjeti:

a) da je prostor predviđen za zadržane trupove/meso, jasno označen i da ga je moguće zaključiti;

b) da razlog zadržavanja nije zarazna bolest;

c) da je spriječena kontaminacija ostalog mesa.

Članak 7.

(1) U malim klaonicama za papkare, kopitare i uzgojenu divljač, malim klaonicama za perad i lagomorfe ili pokretnim klaonicama sa sporim tehnološkim procesom, koje ne kolju više od 5 uvjetnih grla, odnosno 500 jedinica peradi ili lagomorfa u danu, nije obvezna stalna prisutnost ovlaštene osobe tijekom klanja u slučajevima ako su ispunjeni sljedeći uvjeti:

a) ako ovlaštena osoba nije utvrdila nesukladnosti prilikom *ante mortem* pregleda;

b) ako se *post mortem* pregled obavlja najkasnije 3 sata nakon klanja posljednje životinje, a da nije prošlo više od 6 sati od početka klanja prve životinje;

c) ako je u slučaju kopitara, papkara i uzgojene divljači osigurana jasna sljedivost svih dijelova trupa i organa svake pojedine životinje koji podliježu *post mortem* pregledu;

d) ako se u slučaju peradi i lagomorfa obavlja klanje životinja samo iz jednog jata, a ovlaštena osoba pregleda reprezentativni uzorak trupova i organa tijekom klanja te sve trupove u hladnjači po završetku klanja.

(2) U malim klaonicama za papkare, kopitare i uzgojenu divljač, malim klaonicama za perad i lagomorfe te pokretnim klaonicama s neredovitim dinamikom klanja subjekt u poslovanju s hranom mora najmanje 48 sati prije započinjanja klanja o tome obavijestiti nadležnu ovlaštenu osobu.

Prilagodba zahtjeva za pokretne klaonice

Članak 8.

(1) Pokretne klaonice mogu obavljati odobrenu djelatnost ako ispunjavaju uvjete iz ovoga članka te ako su ispunjeni uvjeti iz posebnih propisa o hrani i dobrobiti životinja.

(2) Subjekt u poslovanju s hranom mora najmanje 10 dana prije započinjanja klanja obavijestiti ovlaštenu osobu o mjestu i vremenu klanja životinja u pokretnoj klaonici. Nadležna ovlaštena osoba organizirat će ante i post mortem pregled životinja/trupova te propisane pretrage mesa i organa.

(3) *Ante mortem* pregled životinja može se obaviti na gospodarstvu podrijetla životinja ne ranije od 24 sata prije klanja ili po dolasku u pokretnu klaonicu.

(4) *Post mortem* inspekcijski pregled trupova i organa obavlja se u skladu s odredbama propisa o hrani.

(5) Pokretne klaonice ne moraju imati prostorije za prihvrat i privremeni smještaj životinja za klanje kako je propisano Prilogom III. odjeljkom I. poglavljem II. točkom 1. podtočkom (a) Uredbe (EZ) br. 853/2004.

(6) Pokretne klaonice moraju biti izvedene tako da je unutar objekta osigurano odgovarajuće obavljanje sljedećih radnji:

- a) sputavanje, omamljivanje i klanje životinja;
- b) skidanje kože, dlake ili perja;
- c) obradu trupova i organa;
- d) *post mortem* pregled trupova i organa;
- e) hlađenje trupova;
- f) odvojeni garderobno-sanitarni prostor za zaposleno osoblje.

(7) Pečat s oznakom zdravstvene ispravnosti nalazi se u odjeljku pokretne klaonice koji se može zaključati i kojega nakon označavanja trupova nadležna ovlaštena osoba plombira. Sljedeće klanje može se obaviti samo ako prethodno stavljena plomba nije oštećena.

Prilagodba zahtjeva za objekte koji koriste tradicionalne metode proizvodnje ili proizvode tradicionalne proizvode

Članak 9.

(1) Rasijecanje domaćih svinja starijih od 4 tjedna u klaonici prije isporuke nije obavezno ukoliko:

- su rezultati *ante* i *post mortem* pregleda zadovoljavajući,
- svinje nisu starije od 6 mjeseci.

(2) Na zahtjev subjekta u poslovanju s hranom uz odgovarajuće obrazloženje i za posebnu prigodu, ovlaštena osoba može dozvoliti da se ne rasiječe na polovice trup goveda koje nije starije od 12 mjeseci.

(3) Ukoliko se pregledom trupa postavi sumnja na prisutnost mogućeg rizika, potrebno je obaviti *post mortem* pregled u skladu s odredbama Priloga I. odjeljka I. poglavlja II. dijela D. Uredbe (EZ) 854/2004.

(4) Ukoliko se ne ugrožava javno zdravstveni interes i ne dovodi u pitanje udovoljavanje zahtjevima higijene hrane, dopuštena je proizvodnja hrane životinjskog podrijetla s tradicionalnim karakteristikama:

- u objektima izgrađenim od prirodnih materijala neophodnim za posebne karakteristike proizvoda, i/ili

- uz prilagodbu mjera čišćenja i dezinfekcije u objektima, uvažavajući prirodne uvjete proizvodnje (specifična ambijentalna flora),

- korištenjem opreme i instrumenata, u svim fazama proizvodnje i pakiranja, koji su načinjeni od prirodnih materijala koji su neophodni za tradicionalnu karakteristiku proizvoda.

(5) Subjekt u poslovanju s hranom podnosi zahtjev nadležnom tijelu za izdavanjem dozvole korištenja mogućnosti iz stavka 4. ovoga članka. Zahtjev mora sadržavati sljedeće informacije:

- naziv proizvoda,

- zemljopisno podrijetlo,

- opis proizvoda, tehnološkog procesa proizvodnje, uvjeta skladištenja i zrenja,

- materijale, opremu i instrumente koji se koriste za proizvodnju tog proizvoda,

- opis objekta ili prostorije za proizvodnju, te uvjeta skladištenja i zrenja,

- povijest i tradicionalne aspekte proizvoda i /ili proizvodnje,

- bilo koju drugu informaciju koju subjekt u poslovanju s hranom smatra važnom.

(6) Nadležno tijelo procjenjuje zahtjev i dostavljene informacije. U slučaju pozitivne procjene, nadležno tijelo upisuje naziv proizvoda u nacionalnu listu proizvoda s tradicionalnim karakteristikama Republike Hrvatske. Napomena o načinu proizvodnje i objektu unosi se u Upisnik odobrenih objekata u poslovanju s hranom životinjskog podrijetla.

(7) Nadležno tijelo vodi i ažurira listu nacionalnih tradicionalnih proizvoda sačinjenu u skladu s odredbama ovoga Pravilnika i obavještava Europsku komisiju i države članice o mjerama prilagodbe, proizvodima i objektima za proizvodnju takvih proizvoda.

Prilagodba zahtjeva za ostale objekte malog kapaciteta

Članak 10.

U objektima malog kapaciteta za preradu mlijeka, objektima malog kapaciteta za preradu mesa i/ili proizvoda ribarstva i pakirnim centrima za jaja malog kapaciteta, ako se ne ugrožava javno zdravstveni interes i ne dovode u pitanje udovoljavanje zahtjevima higijene hrane, dopušta se primjena sljedećih uvjeta:

- a) različite tehnološke faze proizvodnje i/ili proizvodnja različitih proizvoda može se obavljati u istoj prostoriji ako je osigurana vremenska odvojenost između proizvodnih faza i da se između pojedinih faza provodi odgovarajuće čišćenje te po potrebi pranje i dezinfekcija;
- b) skladištenje sirovine, gotovih proizvoda i zadržanih proizvoda može se obavljati u istoj prostoriji uz odgovarajuću prostornu odvojenost, na način da se spriječi moguća kontaminacija i pod uvjetom da su zadržani proizvodi zapakirani, zatvoreni te jasno označeni;
- c) garderobni prostor za radnike, prostor za skladištenje ambalaže te prostor za sredstva za čišćenje i dezinfekciju proizvodnog pogona može biti dislociran od radnog dijela ako se nalazi unutar kruga objekta;
- d) korištenje istog ulaza/izlaza za sirovinu, gotov proizvod i nesukladan proizvod ako je osigurana odgovarajuća vremenska odvojenost;
- e) u objektima koji su smješteni u istom krugu gdje je i privatni stambeni objekt, kao garderobni i sanitarni prostor može se koristiti privatni prostor koji je smješten u krugu objekta.

Prilagodba zahtjeva za otpremne centre malog kapaciteta za žive školjkaša na plovilima

Članak 11.

- (1) Otpremni centri malog kapaciteta za žive školjkaše na plovilu ne moraju osigurati čvrste zidove i prozore.
- (2) Tijekom poslovanja s hranom živi školjkaši moraju biti zaštićeni od štetočina i kontaminacije zrakom.
- (3) Potrebno je osigurati odgovarajuće prostore/uređaje za osobnu higijenu (uključujući higijensko pranje ruku, sanitarni čvor i garderobni prostor za osoblje).
- (4) Oprema za čišćenje, pranje i dezinfekciju može se skladištiti u prostoru gdje se rukuje sa živim školjkašima ukoliko se osigura odgovarajuća odvojenost na način da se spriječi kontaminacija.

Poglavlje IV.

ZAVRŠNA ODREDBA

Članak 12.

Ovaj Pravilnik stupa na snagu osmoga dana od dana objave u »Narodnim novinama«.

Klasa: 011-02/13-01/16

Urbroj: 525-10/0265-14-2

Zagreb, 4. svibnja 2015.

Ministar

**Tihomir
Jakovina, v. r.**