

Bruxelles, le **XXX**
SANTE/2023/00673
[...] (2023) **XXX** FINAL

DOCUMENT DE TRAVAIL DES SERVICES DE LA COMMISSION

**destiné à faciliter la compréhension de certaines dispositions en matière de flexibilité
prévues dans les règlements relatifs à l'hygiène et de l'organisation des contrôles officiels
connexes des produits d'origine animale**

Lignes directrices à l'intention des autorités compétentes

accompagnant les documents:

**Règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004
relatif à l'hygiène des denrées alimentaires**

**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**

**Règlement délégué (UE) 2019/624 de la Commission du 8 février 2019 concernant des
règles spécifiques pour la réalisation des contrôles officiels en rapport avec la production
de viande et les zones de production et de reparcage des mollusques bivalves vivants
conformément au règlement (UE) 2017/625 du Parlement européen et du Conseil**

NOTE

Les présentes lignes directrices devraient être utilisées conjointement avec les documents d'orientation concernant l'application des règlements relatifs à l'hygiène:

- document d'orientation concernant l'application de certaines dispositions du règlement (CE) n° 852/2004,
- document d'orientation concernant l'application de certaines dispositions du règlement (CE) n° 853/2004,
- communication de la Commission relative à la mise en œuvre d'un plan de maîtrise sanitaire du secteur alimentaire applicable aux bonnes pratiques d'hygiène et aux procédures fondées sur les principes HACCP, y compris la flexibilité accordée à certaines entreprises (2022/C 355/01),
- communication de la Commission, lignes directrices relatives aux plans de maîtrise sanitaire de toutes les activités du commerce de détail alimentaire, y compris les dons alimentaires (2020/C 199/01),

où la terminologie et les règles concernant l'application des règlements relatifs à l'hygiène, y compris les dispositions en matière de flexibilité, sont expliquées.

Ces documents d'orientation sont publiés sur la page suivante du site internet de la DG SANTE:

https://food.ec.europa.eu/safety/biological-safety/food-hygiene/guidance-platform_en

Il convient également de tenir compte de la communication de la Commission sur la mise en œuvre du règlement (UE) 2017/625 du Parlement européen et du Conseil (règlement sur les contrôles officiels) (2022/C 467/02)¹.

Clause de non-responsabilité: le présent document de travail des services de la Commission ne reflète pas nécessairement le point de vue de la Commission.

¹ [EUR-Lex – 52022XC1208\(01\) – FR – EUR-Lex \(europa.eu\)](https://eur-lex.europa.eu/lexuri-uri.html?uri=CELEX:52022XC1208(01):FR:EUR-Lex)

1. INTRODUCTION

Le présent document devrait contribuer à une meilleure compréhension de certaines dispositions en matière de flexibilité prévues dans les règlements relatifs à l'hygiène² et favoriser un meilleur usage de ces dispositions par les États membres. Il convient de souligner que la flexibilité offerte par les règlements sur l'hygiène ne se limite pas aux seuls points mentionnés dans le présent document.

Les dispositions en matière de flexibilité contenues dans les règlements relatifs à l'hygiène offrent la possibilité:

- de permettre:
 - i) des **dérogations/exemptions** en ce qui concerne certaines exigences fixées dans les annexes (voir point 2);
 - ii) des **adaptations** de certaines exigences fixées dans les annexes (voir point 3);
- d'**exclure** certaines activités du champ d'application des règlements sur l'hygiène (voir point 4).

Lorsque les États membres ont recours aux dispositions en matière de flexibilité, ils doivent généralement adopter des mesures nationales.

Les principes sur lesquels s'appuie la mise en œuvre des dispositions en matière de flexibilité sont la subsidiarité et la transparence:

- sur la base du principe de subsidiarité, les États membres sont les mieux placés pour trouver des solutions adaptées aux situations locales,
- sur la base du principe de transparence, chaque projet de mesures nationales doit être notifié à la Commission et aux autres États membres (voir point 6).

Les principes et exigences des règlements sur l'hygiène ayant ouvert le marché de l'Union européenne à l'ensemble des opérateurs du secteur alimentaire, toutes les mesures nationales doivent être notifiées à la Commission et aux autres États membres au stade de l'élaboration du projet afin de les informer et de leur donner la possibilité de présenter leurs observations sur les projets d'actes législatifs qui, une fois adoptés, entreront en application. Différentes procédures de notification sont prévues.

Les exigences de l'Union européenne en matière de contrôles officiels des produits d'origine animale prévoient également des dispositions en matière de flexibilité, qui sont précisées dans les présentes lignes directrices.

2. DEROGATIONS/EXEMPTIONS AUX ANNEXES DES REGLEMENTS RELATIFS A L'HYGIENE

Les **dérogations/exemptions** prévues par les règlements relatifs à l'hygiène offrent la possibilité aux États membres d'autoriser les opérateurs du secteur alimentaire à ne pas appliquer, dans des circonstances spécifiques, certaines exigences définies dans les règlements relatifs à l'hygiène.

² 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, p. 1) et 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, p. 55).

Dans certains cas, les règlements relatifs à l'hygiène prévoient la possibilité pour l'autorité compétente d'autoriser une certaine flexibilité. Les formulations suivantes sont généralement utilisées dans ce type de situation: «si l'autorité compétente y consent», «sauf autorisation contraire de l'autorité compétente», «sur autorisation de l'autorité compétente», etc.

Exemples:

- des informations sur la chaîne alimentaire peuvent accompagner les animaux si l'autorité compétente y consent,
- les abattoirs n'ont pas besoin de disposer d'un local séparé doté d'installations appropriées pour le nettoyage et la désinfection des moyens de transport du bétail s'il existe des locaux et des installations officiels agréés dans les environs,
- les locaux où les denrées alimentaires présentant des caractéristiques traditionnelles³ sont exposées à un environnement contribuant au développement de leurs caractéristiques peuvent notamment être équipés de murs, plafonds et portes n'étant pas composés de matériaux lisses, étanches, non absorbants ou résistants à la corrosion, et comporter des murs, plafonds et sols naturels d'origine géologique.

Il appartient aux États membres d'accorder les dérogations/exemptions au niveau national au cas par cas. Lorsqu'il est nécessaire d'adopter des mesures nationales (comme dans le deuxième exemple), les projets de ces mesures nationales doivent être notifiés à la Commission et aux autres États membres conformément à la directive (UE) 2015/1535⁴ (voir point 6.1), sauf dans le cas des denrées alimentaires présentant des caractéristiques traditionnelles, pour lesquelles il convient d'utiliser la procédure simplifiée (point 6.3).

D'autres dérogations ou exemptions ne peuvent être octroyées que par la Commission, et les situations dans lesquelles elles peuvent être accordées sont définies de façon exhaustive dans les règlements relatifs à l'hygiène⁵. Des dérogations aux annexes I et II du règlement (CE) n° 852/2004 peuvent être adoptées selon la procédure de réglementation avec contrôle et des dérogations aux annexes II et III du règlement (CE) n° 853/2004 peuvent être adoptées par voie d'actes délégués.

3. ADAPTATIONS DES ANNEXES⁶

Par **adaptations**, on entend la possibilité donnée aux États membres d'adapter les exigences prévues dans les annexes des règlements sur l'hygiène dans des circonstances particulières.

³ 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, p. 27).

⁴ 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).

⁵ Article 13, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 852/2004 et article 10, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 853/2004.

⁶ Article 13, paragraphes 3 à 5, du règlement (CE) n° 852/2004 et article 10, paragraphes 3 à 5, du règlement (CE) n° 853/2004.

La responsabilité en matière d'adaptation des règles aux situations locales spécifiques doit incomber aux États membres dans la mesure où ils sont les mieux placés pour en juger et trouver des solutions appropriées, à condition de ne pas compromettre la réalisation des objectifs des règlements en matière d'hygiène.

Les États membres peuvent adopter des mesures nationales afin d'**adapter les exigences fixées dans les annexes**. Ces mesures nationales **limitées** aux cas suivants ont pour objet principal:

- a) de permettre l'utilisation continue des méthodes traditionnelles de production (à toute étape de la production, de la transformation ou de la distribution des denrées alimentaires)⁷ [par exemple, viandes de rennes traditionnelles séchées (FI), produits séchés à base de viande fabriqués à partir de viande hachée et non hachée (BG), éviscération immédiate de la volaille (FR)];
- b) de répondre aux besoins des établissements du secteur alimentaire situés dans des régions soumises à des contraintes géographiques particulières⁸ [par exemple, lavabos équipés d'eau courante chaude et froide dans les exploitations agricoles produisant du fromage dans les régions montagneuses (DE), équipements distincts des lavabos pour le lavage des denrées alimentaires dans les exploitations agricoles produisant du fromage dans les régions montagneuses (DE)];
- c) d'adapter les exigences relatives à la construction, la configuration et l'équipement des établissements⁹ [par exemple, équipements spéciaux pour la découpe de la viande dans les entreprises du secteur alimentaire dont les installations d'abattage ont une capacité (spécifique) réduite (CZ)].

Il y a lieu d'utiliser la procédure de notification prévue par les règlements relatifs à l'hygiène (voir point 6.2), sauf dans le cas des denrées alimentaires présentant des caractéristiques traditionnelles, pour lesquelles il convient d'utiliser la procédure simplifiée (point 6.3).

4. EXCLUSIONS

4.1. Activités exclues du champ d'application du règlement (CE) n° 178/2002¹⁰

Elles incluent:

- a) la production primaire destinée à un usage domestique privé;
- b) la préparation, la manipulation et l'entreposage de denrées alimentaires à des fins de consommation domestique privée.

La «consommation domestique privée» est exclue du champ d'application de la législation alimentaire générale de l'UE et, par conséquent, également des règlements sur l'hygiène¹¹.

⁷ Article 13, paragraphe 4, point a), sous-point i), du règlement (CE) n° 852/2004 et article 10, paragraphe 4, point a), sous-point i), du règlement (CE) n° 853/2004.

⁸ Article 13, paragraphe 4, point a), sous-point ii), du règlement (CE) n° 852/2004 et article 10, paragraphe 4, point a), sous-point ii), du règlement (CE) n° 853/2004.

⁹ Article 13, paragraphe 4, point b), du règlement (CE) n° 852/2004 et article 10, paragraphe 4, point b), du règlement (CE) n° 853/2004.

¹⁰ Article 1^{er}, paragraphe 3, 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, p. 1).

Dans ces cas, les États membres peuvent adopter des règles nationales plus rigoureuses s'ils le jugent nécessaire (par exemple, des tests de dépistage de *Trichinella* sur les porcs abattus aux fins de consommation domestique privée ou des tests de dépistage de *Trichinella* sur les sangliers tués par les chasseurs aux fins de consommation domestique privée).

4.2. Activités exclues du champ d'application du règlement (CE) n° 852/2004¹² (hygiène générale des denrées alimentaires) et du règlement (CE) n° 853/2004¹³ (hygiène des produits d'origine animale)

Elles incluent l'approvisionnement direct, par le producteur primaire, du consommateur final ou du commerce de détail local fournissant directement le consommateur final, en petites quantités de produits primaires^{14,15} (par exemple lait cru, œufs¹⁶, miel, fruits, légumes, gibier).

Les États membres sont tenus d'adopter des règles nationales. Ces activités sont toutefois réglementées par les dispositions générales du règlement (CE) n° 178/2002 et du règlement (UE) 2017/625¹⁷.

4.3. Activités exclues uniquement du champ d'application du règlement (CE) n° 853/2004 (hygiène des produits d'origine animale)

Dans tous les cas mentionnés ci-après, les règlements (CE) n° 178/2002, (CE) n° 852/2004 et (UE) 2017/625 s'appliquent et les États membres sont tenus d'adopter des règles nationales.

¹¹ Article 1^{er}, paragraphe 2, points a) et b), du règlement (CE) n° 852/2004, article 1^{er}, paragraphe 3, points a) et b), du règlement (CE) n° 853/2004.

¹² Article 1^{er}, paragraphe 2, point c), du règlement (CE) n° 852/2004.

¹³ Article 1^{er}, paragraphe 3, point c), du règlement (CE) n° 853/2004.

¹⁴ Article 1^{er}, paragraphe 2, point c), du règlement (CE) n° 852/2004.

¹⁵ Article 1^{er}, paragraphe 3, point c), du règlement (CE) n° 853/2004.

¹⁶ Sans préjudice d'autres dispositions de la législation de l'UE, par exemple celles de l'annexe VII, partie VI, du règlement (UE) n° 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil du 17 décembre 2013 portant organisation commune des marchés des produits agricoles et abrogeant les règlements (CEE) n° 922/72, (CEE) n° 234/79, (CE) n° 1037/2001 et (CE) n° 1234/2007 du Conseil (JO L 347 du 20.12.2013, p. 671).

¹⁷ Règlement (UE) 2017/625 du Parlement européen et du Conseil du 15 mars 2017 concernant les contrôles officiels et les autres activités officielles servant à assurer le respect de la législation alimentaire et de la législation relative aux aliments pour animaux ainsi que des règles relatives à la santé et au bien-être des animaux, à la santé des végétaux et aux produits phytopharmaceutiques, modifiant les règlements du Parlement européen et du Conseil (CE) n° 999/2001, (CE) n° 396/2005, (CE) n° 1069/2009, (CE) n° 1107/2009, (UE) n° 1151/2012, (UE) n° 652/2014, (UE) 2016/429 et (UE) 2016/2031, les règlements du Conseil (CE) n° 1/2005 et (CE) n° 1099/2009 ainsi que les directives du Conseil 98/58/CE, 1999/74/CE, 2007/43/CE, 2008/119/CE et 2008/120/CE, et abrogeant les règlements du Parlement européen et du Conseil (CE) n° 854/2004 et (CE) n° 882/2004, les directives du Conseil 89/608/CEE, 89/662/CEE, 90/425/CEE, 91/496/CEE, 96/23/CE, 96/93/CE et 97/78/CE ainsi que la décision 92/438/CEE du Conseil (règlement sur les contrôles officiels) (JO L 95 du 7.4.2017, p. 1).

a) Petites quantités de produits autres que les produits primaires

Cela concerne:

- i) l'approvisionnement direct par le producteur, en petites quantités de viande de volaille et de lagomorphes abattus dans l'exploitation, du consommateur final ou du commerce de détail local fournissant directement cette viande au consommateur final^{18,19};
- ii) les chasseurs qui approvisionnent directement le consommateur final ou le commerce de détail local fournissant directement le consommateur final, en petites quantités de viande de gibier sauvage²⁰.

Le principe essentiel s'appliquant aux «petites quantités» est celui de la subsidiarité. Il appartient en effet aux États membres de peaufiner davantage cette notion en fonction de la situation locale et de fixer en droit interne les règles nécessaires pour garantir la sécurité des produits alimentaires. Des travaux sont en cours en vue d'examiner la portée d'une éventuelle harmonisation. La définition des petites quantités doit être conforme au préambule desdits règlements, qui justifie cette exclusion en invoquant la relation étroite entre le producteur et le consommateur. Ces dispositions étant des exceptions à la règle générale, il y a lieu qu'elles soient appliquées de manière stricte et qu'elles ne puissent conduire à exclure du champ d'application desdits règlements une grande partie de l'activité concernée.

b) Commerce de détail

- i) Le règlement (CE) n° 853/2004 ne s'applique pas aux établissements de vente au détail fournissant directement des produits alimentaires d'origine animale au consommateur final (par exemple, les boucheries, les supermarchés, la production du fromage sur le site de l'exploitation agricole, etc.). Les établissements de vente au détail n'ont dès lors pas à être agréés. Les États membres peuvent toutefois adopter des mesures nationales en vue d'appliquer le règlement (CE) n° 853/2004 (par exemple, l'agrément) au commerce de détail.
- ii) Le règlement (CE) n° 853/2004 s'applique au commerce de détail dans le cas d'opérations effectuées en vue d'approvisionner un autre établissement de vente au détail²¹ (par exemple, une boucherie livrant de la viande à un restaurant ou à une cantine scolaire). Dans ce cas, les établissements de vente au détail doivent être agréés.
- iii) Le règlement (CE) n° 853/2004 ne s'applique toutefois pas aux établissements de vente au détail approvisionnant un autre établissement de vente au détail si, conformément à la législation nationale, cette dernière activité est reconnue comme étant marginale, localisée et restreinte²². Les établissements bénéficiant de cette disposition n'ont pas à être agréés.

¹⁸ Article 1^{er}, paragraphe 3, point d), du règlement (CE) n° 853/2004.

¹⁹ Sans préjudice d'autres dispositions de la législation de l'UE, par exemple celles de l'annexe VII, partie V, du règlement (UE) n° 1308/2013.

²⁰ Article 1^{er}, paragraphe 3, point e), du règlement (CE) n° 853/2004.

²¹ Article 1^{er}, paragraphe 5, point b), du règlement (CE) n° 853/2004.

²² Article 1^{er}, paragraphe 5, point b), sous-point ii), du règlement (CE) n° 853/2004.

Activité localisée: les denrées alimentaires sont destinées **uniquement au marché local** et l'établissement approvisionné doit se trouver à **proximité immédiate** (N.B.: «local» ne signifie pas «national»).

Activité marginale: cette activité ne représente qu'une proportion faible, très faible ou négligeable des activités de l'établissement fournisseur ou ne représente qu'une petite quantité de denrées alimentaires en termes absolus.

Activité restreinte: l'approvisionnement ne concerne que certains types de denrées ou d'établissements.

Les principes régissant les modalités de mise en œuvre de cette dérogation ont été convenus en 2005 avec les États membres et énoncés dans le document d'orientation concernant l'application de certaines dispositions du règlement (CE) n° 853/2004.

Ces dispositions avaient notamment pour objectif de permettre à un boucher de fournir de la viande aux cantines scolaires ou aux restaurants locaux.

Les projets de mesures nationales prévoyant les exclusions citées au point 4 doivent être notifiés à la Commission et aux autres États membres conformément à la directive (UE) 2015/1535 (voir point 6.1).

5. DEROGATIONS ET ADAPTATIONS RELATIVES AUX CONTROLES OFFICIELS DES PRODUITS D'ORIGINE ANIMALE

Depuis la mise en application du règlement (UE) 2017/625 concernant les contrôles officiels, il n'est plus possible d'adapter en droit interne les contrôles officiels, sauf dans le cadre d'études pilotes (article 18, paragraphe 9). Sur la base de l'expérience acquise, certaines dérogations (subordonnées à certaines conditions) ont été directement accordées au moyen d'un règlement délégué [à savoir le règlement délégué (UE) 2019/624²³], qui est directement applicable dans tous les États membres. L'octroi d'autres dérogations [dans le cadre des compétences conférées à la Commission par le règlement (UE) 2017/625] ou le retrait de dérogations pourraient être envisagés à l'avenir, s'il y a lieu. Les dérogations actuelles comprennent des critères et des conditions en vertu desquels:

- l'inspection ante mortem peut être pratiquée par l'auxiliaire officiel à l'abattoir ou par le vétérinaire officiel dans l'exploitation d'origine;
- l'inspection post mortem peut être pratiquée lorsque le vétérinaire officiel n'est pas présent dans l'abattoir (abattoirs de faible capacité ou établissements de traitement du gibier de faible capacité).

D'autres dérogations concernent les exigences en matière de contrôles officiels (inspection des viandes) des rennes et des lagopèdes dans certaines régions de l'Union européenne.

Les États membres peuvent adopter des mesures nationales destinées à mettre en œuvre des projets pilotes d'une durée et d'une portée limitées, dans le but d'évaluer d'autres modalités pour la réalisation des contrôles officiels en rapport avec la production de viande. Ces autres

²³ Règlement délégué (UE) 2019/624 de la Commission du 8 février 2019 concernant des règles spécifiques pour la réalisation des contrôles officiels en rapport avec la production de viande et les zones de production et de reparcage des mollusques bivalves vivants conformément au règlement (UE) 2017/625 du Parlement européen et du Conseil (JO L 131 du 17.5.2019, p. 1).

modalités seront le plus souvent mises en pratique parallèlement aux exigences existantes, car il est nécessaire de se conformer aux objectifs des exigences relatives à la sécurité des denrées alimentaires. Il convient de notifier les projets de mesures nationales conformément à la procédure décrite au point 6.1.

Sur la base de l'expérience acquise ou des évolutions scientifiques et techniques, la Commission peut également modifier le règlement d'exécution (UE) 2019/627²⁴, y compris les dispositions supplémentaires en matière de flexibilité, en recourant à la procédure d'examen.

6. NOTIFICATIONS DE PROJETS DE MESURES NATIONALES

Les procédures de notification prévoient également un certain degré d'«harmonisation» des règles au niveau de l'UE (par exemple, définition des petites quantités, de l'activité localisée, marginale et restreinte, des établissements situés dans des régions soumises à des contraintes géographiques spécifiques, etc.).

Selon la jurisprudence de la Cour de justice de l'Union européenne, le non-respect de l'obligation de notification, en tant que défaut de procédure dans l'adoption des règlements techniques concernés, rend ces règlements techniques inapplicables et inexécutaires à l'égard des particuliers.

Des mesures nationales non notifiées peuvent donner lieu à l'ouverture d'une procédure d'infraction.

6.1. Procédure de notification en vertu de la directive (UE) 2015/1535

Tous les projets de mesures nationales ayant pour objet d'établir des mesures ou des spécifications techniques [par exemple, toutes les mesures nationales adoptées pour mettre en place des dérogations spécifiques (point 2, à l'exception des denrées alimentaires présentant des caractéristiques traditionnelles) ou des exclusions (point 4)] sont concernés.

Dans le cas de projets pilotes (point 5), cette procédure de notification s'applique également. De plus, il y a également lieu de communiquer les résultats des projets pilotes à la Commission (SANTE) dès qu'ils sont disponibles.

La procédure de notification en vertu de la directive (UE) 2015/1535 est gérée par le système TRIS. Les États membres notifiant les projets de mesures nationales doivent envoyer le projet par l'intermédiaire de leur point de contact national à la Commission. La directive (UE) 2015/1535 est gérée par la DG GROW, qui a mis au point le système TRIS, un logiciel utilisé par les États membres et la Commission pour transmettre les projets de mesures. Les traductions sont traitées par la DG GROW.

6.2. Il convient d'utiliser la procédure de notification conforme aux règlements relatifs à l'hygiène²⁵:

Les États membres notifiant les projets de mesures nationales (point 3) doivent envoyer le projet à la Commission et aux autres États membres (par exemple, toutes

²⁴ Règlement d'exécution (UE) 2019/627 de la Commission du 15 mars 2019 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 du 17.5.2019, p. 51).

²⁵ Article 13, paragraphes 5 à 7, du règlement (CE) n° 852/2004 et article 10, paragraphes 5 à 7, du règlement (CE) n° 853/2004.

les mesures nationales adoptées en vue d'adaptations des annexes visées au point 3). Les traductions sont traitées par les États membres notifiant le projet.

Le cas échéant, les observations des États membres reçues par la Commission peuvent être examinées par le comité permanent de la chaîne alimentaire.

N.B.: si un projet de mesure nationale relève des deux procédures [la procédure spécifique prévue par les règlements relatifs à l'hygiène et celle prévue par la directive (UE) 2015/1535], le système TRIS doit être utilisé. Dans ce cas, l'État membre concerné indique les deux bases juridiques. Il est également possible de transmettre des projets de mesures par l'intermédiaire du système TRIS en précisant que leurs seules bases juridiques sont les règlements relatifs à l'hygiène (en citant les articles pertinents). Les traductions seront traitées par la DG GROW.

6.3. Dérogation au règlement (CE) n° 852/2004 pour les denrées alimentaires présentant des caractéristiques traditionnelles: Article 7 du règlement (CE) n° 2074/2005:

Une procédure de notification simplifiée (fondée sur la fourniture d'informations et le respect de certaines conditions) est prévue pour les denrées alimentaires présentant des caractéristiques traditionnelles à l'article 7 du règlement (CE) n° 2074/2005. L'objectif de cette dérogation était d'établir, au moyen d'une procédure simplifiée, quelles étaient les denrées alimentaires présentant des caractéristiques traditionnelles qui existaient au moment de l'adoption des règlements relatifs à l'hygiène. Dans ce cas, les États membres qui accordent des dérogations, à titre individuel ou général, les notifient à la Commission et aux autres États membres au plus tard douze mois après l'octroi, en décrivant brièvement les dispositions qui ont été adaptées et les denrées alimentaires et les établissements concernés. Aucune disposition en matière de période de statu quo et d'observations d'autres États membres et de la Commission ne s'applique.