

Bruxelles, XXX
SANTE/YYYY/2022
[...] (2023) XXX FINAL

DOCUMENTO DI LAVORO DEI SERVIZI DELLA COMMISSIONE

Note esplicative di talune disposizioni in materia di flessibilità contenute nei regolamenti sull'igiene e riguardanti i controlli ufficiali sui prodotti di origine animale

Linee guida per le autorità competenti

che accompagnano i documenti

regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, sull'igiene dei prodotti alimentari

regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale

regolamento delegato (UE) 2019/624 della Commissione, dell'8 febbraio 2019, recante norme specifiche per l'esecuzione dei controlli ufficiali sulla produzione di carni e per le zone di produzione e di stabulazione dei molluschi bivalvi vivi in conformità al regolamento (UE) 2017/625 del Parlamento europeo e del Consiglio

NOTA

I presenti orientamenti dovrebbero essere utilizzati unitamente alle guide all'attuazione dei regolamenti sull'igiene:

- Guida all'attuazione di alcune disposizioni del regolamento (CE) n. 852/2004,
- Guida all'attuazione di alcune disposizioni del regolamento (CE) n. 853/2004,
- comunicazione della Commissione relativa all'attuazione dei sistemi di gestione per la sicurezza alimentare riguardanti le corrette prassi igieniche e le procedure basate sui principi del sistema HACCP, compresa l'agevolazione/la flessibilità in materia di attuazione in determinate imprese alimentari (2022/C 355/01),
- comunicazione della Commissione che fornisce orientamenti sui sistemi di gestione per la sicurezza alimentare per le attività di commercio al dettaglio concernenti alimenti, comprese le donazioni alimentari (2020/C 199/01),

nelle quali sono illustrate la terminologia e le norme per l'attuazione dei regolamenti sull'igiene, ivi comprese le disposizioni in materia di flessibilità.

Le guide sono pubblicate sul sito web della direzione generale della Salute e della sicurezza alimentare all'indirizzo seguente:

https://food.ec.europa.eu/safety/biological-safety/food-hygiene/guidance-platform_it?etrans=it.

Dovrebbe inoltre essere presa in considerazione la comunicazione della Commissione relativa all'attuazione del regolamento (UE) 2017/625 del Parlamento europeo e del Consiglio (regolamento sui controlli ufficiali) (2022/C 467/02)¹.

Clausola di esclusione della responsabilità: il contenuto del presente documento di lavoro dei servizi della Commissione non riflette necessariamente l'opinione della Commissione europea.

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

1. INTRODUZIONE

Il presente documento dovrebbe servire da base per comprendere meglio alcune disposizioni in materia di flessibilità contenute nei regolamenti sull'igiene² e favorire un migliore utilizzo di tali disposizioni da parte degli Stati membri. È opportuno sottolineare che la flessibilità prevista nei regolamenti sull'igiene non riguarda soltanto gli aspetti presi in considerazione nel presente documento.

Le disposizioni in materia di flessibilità contenute nei regolamenti sull'igiene offrono la possibilità di:

- concedere:
 - i) **deroghe/esenzioni** da alcuni requisiti di cui agli allegati (cfr. capitolo 2),
 - ii) **adattamenti** di alcuni requisiti di cui agli allegati (cfr. capitolo 3),
- **escludere** alcune attività dall'ambito di applicazione dei regolamenti sull'igiene (cfr. capitolo 4).

Nell'avvalersi delle disposizioni in materia di flessibilità, gli Stati membri sono tenuti di norma ad adottare misure nazionali.

I principi guida per l'attuazione delle disposizioni in materia di flessibilità sono la sussidiarietà e la trasparenza:

- in base al principio di sussidiarietà, sono gli Stati membri che possono meglio trovare soluzioni per le situazioni locali;
- in base al principio di trasparenza, tutti i progetti di tali misure nazionali devono essere notificati alla Commissione e agli altri Stati membri (cfr. capitolo 6).

Dato che i principi e le prescrizioni dei regolamenti sull'igiene hanno aperto il mercato dell'Unione europea a tutti gli operatori del settore alimentare, tutte le misure nazionali devono essere notificate alla Commissione e agli altri Stati membri nella fase di progetto al fine di informarli e di dare loro la possibilità di formulare osservazioni sui progetti prima che questi, una volta adottati, entrino in vigore. Sono previste varie procedure di notifica.

Le disposizioni in materia di flessibilità sono altresì indicate nelle prescrizioni europee riguardanti i controlli ufficiali sui prodotti di origine animale e oggetto di chiarimenti nella presente guida.

2. DEROGHE/ESENZIONI DAGLI ALLEGATI DEI REGOLAMENTI SULL'IGIENE

Deroghe/esenzioni: in virtù dei regolamenti sull'igiene, gli Stati membri possono autorizzare gli operatori del settore alimentare a non applicare requisiti specifici dei regolamenti sull'igiene in circostanze specifiche.

In determinati casi, i regolamenti sull'igiene prevedono che l'autorità competente autorizzi una certa flessibilità. Tali situazioni sono solitamente introdotte da espressioni quali "se l'autorità competente lo consente", "salvo diversa disposizione dell'autorità competente", "previa autorizzazione dell'autorità competente" ecc.

² Regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, sull'igiene dei prodotti alimentari (GU L 139 del 30.4.2004, pag. 1) e regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale (GU L 139 del 30.4.2004, pag. 55).

Esempi:

- le informazioni sulla catena alimentare possono accompagnare gli animali se l'autorità competente lo consente.
- Non è necessario che i macelli dispongano di un luogo distinto con impianti idonei per la pulizia, il lavaggio e la disinfezione dei mezzi di trasporto per il bestiame, se esistono nelle vicinanze strutture e luoghi autorizzati ufficiali.
- I locali in cui i prodotti alimentari che presentano caratteristiche tradizionali³ sono esposti a un ambiente che contribuisce parzialmente allo sviluppo delle loro caratteristiche possono in particolare comprendere pareti, soffitti e porte non costituiti da materiali lisci, impermeabili, non assorbenti o resistenti alla corrosione e pareti, soffitti e pavimenti geologici naturali.

Spetta agli Stati membri concedere di volta in volta le deroghe/esenzioni a livello nazionale. Qualora fossero necessarie misure nazionali (ad esempio il secondo caso illustrato), i relativi progetti devono essere notificati alla Commissione e agli altri Stati membri conformemente alla direttiva (UE) 2015/1535⁴ (cfr. capitolo 6.1), ad eccezione dei prodotti alimentari che presentano caratteristiche tradizionali per le quali è opportuno utilizzare la procedura semplificata (capitolo 6.3).

Altre deroghe o esenzioni possono essere concesse solo dalla Commissione e tali situazioni sono definite in modo tassativo nei regolamenti sull'igiene⁵. Le deroghe agli allegati I e II del regolamento (CE) n. 852/2004 possono essere adottate secondo la procedura di regolamentazione con controllo, mentre le deroghe agli allegati II e III del regolamento (CE) n. 853/2004 mediante atti delegati.

3. ADATTAMENTO DEGLI ALLEGATI⁶

Adattamenti: gli Stati membri possono adattare i requisiti di cui agli allegati dei regolamenti sull'igiene in circostanze specifiche.

La responsabilità dell'adattamento delle norme alle situazioni locali specifiche deve essere lasciata agli Stati membri in quanto sono maggiormente in grado di giudicare e trovare le soluzioni opportune, purché il conseguimento degli obiettivi dei regolamenti sull'igiene non sia compromesso.

Gli Stati membri possono adottare misure nazionali per **adattare i requisiti di cui agli allegati**. L'obiettivo principale di tali misure nazionali è **limitato** alle circostanze seguenti:

- a) per consentire l'utilizzazione ininterrotta di metodi tradizionali di produzione (una qualsiasi delle fasi della produzione, trasformazione o distribuzione degli

³ Articolo 7 del regolamento (CE) n. 2074/2005 della Commissione, del 5 dicembre 2005, recante modalità di attuazione relative a taluni prodotti di cui al regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio e all'organizzazione di controlli ufficiali a norma dei regolamenti del Parlamento europeo e del Consiglio (CE) n. 854/2004 e (CE) n. 882/2004, deroga al regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio e modifica dei regolamenti (CE) n. 853/2004 e (CE) n. 854/2004 (GU L 338 del 22.12.2005, pag. 27).

⁴ Direttiva (UE) 2015/1535 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 9 settembre 2015, che prevede una procedura d'informazione nel settore delle regolamentazioni tecniche e delle regole relative ai servizi della società dell'informazione (GU L 241 del 17.9.2015, pag. 1).

⁵ Articolo 13, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 852/2004 e articolo 10, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 853/2004.

⁶ Articolo 13, paragrafi da 3 a 5, del regolamento (CE) n. 852/2004 e articolo 10, paragrafi da 3 a 5, del regolamento (CE) n. 853/2004.

alimenti)⁷ (ad esempio la carne di renna essiccata tradizionale (FI), i prodotti a base di carne cruda essiccata a partire da carne macinata e non macinata (BG), eviscerazione immediata di pollame (FR));

- b) per tener conto delle esigenze delle imprese alimentari situate in regioni soggette a particolari vincoli geografici⁸ (ad esempio lavandini con acqua corrente calda e fredda in aziende agricole che producono formaggio in aree montane (DE), impianti per il lavaggio di prodotti alimentari distinti dai lavandini in aziende agricole che producono formaggio in zone montane (DE));
- c) per adattare i requisiti riguardanti la costruzione, lo schema e l'attrezzatura degli stabilimenti⁹ (ad esempio impianti particolari di taglio della carne nelle imprese alimentari dotate di macelli di capacità (specificata) limitata (CZ)).

È necessario ricorrere alla procedura di notifica conforme ai regolamenti sull'igiene (cfr. capitolo 6.2), ad eccezione dei prodotti alimentari che presentano caratteristiche tradizionali per i quali è opportuno utilizzare la procedura semplificata (capitolo 6.3).

4. ESCLUSIONI

4.1. Attività escluse dall'ambito di applicazione del regolamento (CE) n. 178/2002¹⁰

Ad esempio:

- a) produzione primaria per uso domestico privato;
- b) preparazione, manipolazione e conservazione domestica di alimenti destinati al consumo domestico privato.

Il "consumo domestico privato" è escluso dall'ambito di applicazione della legislazione alimentare generale e, di conseguenza, anche dall'ambito di applicazione dei regolamenti sull'igiene¹¹.

In tali casi gli Stati membri possono adottare norme nazionali più rigorose, se lo ritengono necessario (ad esempio l'esame atto a individuare la presenza di Trichine nei suini macellati per il consumo domestico privato o l'esame atto a individuare la presenza di Trichine nei cinghiali selvatici abbattuti per il consumo domestico privato dal cacciatore).

4.2. Attività escluse dall'ambito di applicazione del regolamento (CE) n. 852/2004¹² (igiene alimentare generale) e del regolamento (CE) n. 853/2004¹³ (igiene dei prodotti di origine animale)

Ad esempio la fornitura diretta di piccoli quantitativi di prodotti primari dal produttore primario al consumatore finale e al dettagliante locale che fornisce

⁷ Articolo 13, paragrafo 4, lettera a), punto i), del regolamento (CE) n. 852/2004 e articolo 10, paragrafo 4, lettera a), punto i), del regolamento (CE) n. 853/2004.

⁸ Articolo 13, paragrafo 4, lettera a), punto ii), del regolamento (CE) n. 852/2004 e articolo 10, paragrafo 4, lettera a), punto ii), del regolamento (CE) n. 853/2004.

⁹ Articolo 13, paragrafo 4, lettera b), del regolamento (CE) n. 852/2004 e articolo 10, paragrafo 4, lettera b), del regolamento (CE) n. 853/2004.

¹⁰ Articolo 1, paragrafo 3, del regolamento (CE) n. 178/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 28 gennaio 2002, che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare (GU L 31 dell'1.2.2002, pag. 1).

¹¹ Articolo 1, paragrafo 2, lettere a) e b), del regolamento (CE) n. 852/2004 e articolo 1, paragrafo 3, lettere a) e b), del regolamento (CE) n. 853/2004.

¹² Articolo 1, paragrafo 2, lettera c), del regolamento (CE) n. 852/2004.

¹³ Articolo 1, paragrafo 3, lettera c), del regolamento (CE) n. 853/2004.

direttamente il consumatore finale^{14,15} (ad esempio latte crudo, uova¹⁶, miele, frutta, verdura, selvaggina selvatica).

Gli Stati membri sono tenuti ad adottare norme nazionali. Per la regolamentazione di tali attività si applicano tuttavia le disposizioni generali di cui ai regolamenti (CE) n. 178/2002 e (UE) 2017/625¹⁷.

4.3. Attività escluse solo dall'ambito di applicazione del regolamento (CE) n. 853/2004 (igiene dei prodotti di origine animale)

Per tutti i casi di cui al presente punto, si applicano i regolamenti (CE) n. 178/2002, (CE) n. 852/2004 e (UE) 2017/625 e gli Stati membri sono tenuti ad adottare norme nazionali.

a) Piccoli quantitativi di prodotti diversi dai prodotti primari

Ad esempio:

- i) la fornitura diretta di piccoli quantitativi di carni provenienti da pollame e lagomorfi macellati nell'azienda agricola dall'allevatore al consumatore finale o ai laboratori annessi agli esercizi di commercio al dettaglio o di somministrazione a livello locale che forniscono direttamente al consumatore finale siffatte carni^{18,19};
- ii) i cacciatori che forniscono piccoli quantitativi di carne di selvaggina selvatica direttamente al consumatore finale o ai laboratori annessi agli esercizi di commercio al dettaglio o di somministrazione a livello locale che riforniscono il consumatore finale²⁰.

Il principio guida riguardante i "piccoli quantitativi" ha un carattere di sussidiarietà, in quanto spetta agli Stati membri precisare ulteriormente tale concetto in base alla situazione locale e stabilire nel quadro del diritto interno le norme necessarie per garantire la sicurezza degli alimenti. Sono in corso ulteriori attività volte a esaminare il grado di una possibile armonizzazione. La definizione di "piccoli quantitativi" deve essere in linea con il preambolo di tali norme, il che giustifica questa esclusione alla luce dello stretto rapporto tra il produttore e il consumatore. Poiché tali disposizioni costituiscono eccezioni

¹⁴ Articolo 1, paragrafo 2, lettera c), del regolamento (CE) n. 852/2004.

¹⁵ Articolo 1, paragrafo 3, lettera c), del regolamento (CE) n. 853/2004.

¹⁶ Fatte salve le altre normative dell'UE, ad esempio quanto disposto nell'allegato VII, parte VI, del regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 17 dicembre 2013, recante organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli e che abroga i regolamenti (CEE) n. 922/72, (CEE) n. 234/79, (CE) n. 1037/2001 e (CE) n. 1234/2007 del Consiglio (GU L 347 del 20.12.2013, pag. 671).

¹⁷ Regolamento (UE) 2017/625 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 15 marzo 2017, relativo ai controlli ufficiali e alle altre attività ufficiali effettuati per garantire l'applicazione della legislazione sugli alimenti e sui mangimi, delle norme sulla salute e sul benessere degli animali, sulla sanità delle piante nonché sui prodotti fitosanitari, recante modifica dei regolamenti (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 e (UE) 2016/2031 del Parlamento europeo e del Consiglio, dei regolamenti (CE) n. 1/2005 e (CE) n. 1099/2009 del Consiglio e delle direttive 98/58/CE, 1999/74/CE, 2007/43/CE, 2008/119/CE e 2008/120/CE del Consiglio, e che abroga i regolamenti (CE) n. 854/2004 e (CE) n. 882/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, le direttive 89/608/CEE, 89/662/CEE, 90/425/CEE, 91/496/CEE, 96/23/CE, 96/93/CE e 97/78/CE del Consiglio e la decisione 92/438/CEE del Consiglio (regolamento sui controlli ufficiali) (GU L 95 del 7.4.2017, pag. 1).

¹⁸ Articolo 1, paragrafo 3, lettera d), del regolamento (CE) n. 853/2004.

¹⁹ Fatte salve le altre normative dell'UE, ad esempio quanto disposto nell'allegato VII, parte V, del regolamento (UE) n. 1308/2013.

²⁰ Articolo 1, paragrafo 3, lettera e), del regolamento (CE) n. 853/2004.

alla norma generale, dovrebbero essere applicate in modo rigoroso e non possono portare all'esclusione dall'ambito di applicazione di detti regolamenti di un'ampia parte delle attività interessate.

b) Commercio al dettaglio

- i) Il regolamento (CE) n. 853/2004 non si applica ai dettaglianti che forniscono direttamente prodotti alimentari di origine animale al consumatore finale (ad esempio macellerie, supermercati, produzione di formaggi presso l'azienda agricola ecc.). Non è pertanto necessario il riconoscimento dei dettaglianti. Gli Stati membri possono tuttavia adottare norme nazionali per l'applicazione del regolamento (CE) n. 853/2004 (ad esempio riconoscimento) al commercio al dettaglio.
- ii) Il regolamento (CE) n. 853/2004 si applica al commercio al dettaglio quando le operazioni sono effettuate allo scopo di fornire un altro stabilimento al dettaglio²¹ (ad esempio una macelleria che consegna carne a un ristorante o a una mensa scolastica). In tal caso è necessario il riconoscimento dei dettaglianti.
- iii) Il regolamento (CE) n. 853/2004 non si applica tuttavia ai dettaglianti che riforniscono un altro dettagliante se tale attività è riconosciuta come marginale, localizzata e ristretta in conformità al diritto nazionale²². Non è necessario il riconoscimento per gli stabilimenti che beneficiano di tale disposizione.

Localizzata: alimenti destinati **solo al mercato locale**; lo stabilimento rifornito dovrebbe essere **nelle immediate vicinanze** (nota: "locale" non significa "nazionale").

Marginale: tale attività costituisce solo una parte esigua/minore/irrilevante dell'attività dello stabilimento che effettua forniture o riguarda una quantità esigua di prodotti alimentari in termini assoluti.

Ristretta: la fornitura verte soltanto su taluni tipi di prodotti o stabilimenti.

I principi relativi alle modalità di attuazione di tale deroga sono stati concordati nel 2005 con gli Stati membri e riportati nella Guida all'attuazione di alcune disposizioni del regolamento (CE) n. 853/2004.

Tali disposizioni erano finalizzate ad esempio a consentire a una macelleria di fornire carne alle mense scolastiche o ai ristoranti a livello locale.

I progetti delle misure nazionali riguardanti le esclusioni di cui al presente capitolo 4 devono essere notificati alla Commissione e agli altri Stati membri conformemente alla direttiva (UE) 2015/1535 (cfr. capitolo 6.1).

5 DEROGHE E ADATTAMENTI AI CONTROLLI UFFICIALI SUI PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE

Dall'applicazione del regolamento (UE) 2017/625 relativo ai controlli ufficiali, gli adattamenti dei controlli ufficiali nel quadro del diritto interno non sono più possibili,

²¹ Articolo 1, paragrafo 5, lettera b), del regolamento (CE) n. 853/2004.

²² Articolo 1, paragrafo 5, lettera b), punto ii), del regolamento (CE) n. 853/2004.

tranne nel contesto di studi pilota (articolo 18, paragrafo 9). In base all'esperienza acquisita, determinate deroghe (a determinate condizioni) sono state concesse direttamente in un regolamento delegato (vale a dire il regolamento delegato (UE) 2019/624²³), direttamente applicabile in tutti gli Stati membri. Se del caso, in futuro potrebbero essere prese in considerazione ulteriori deroghe (negli ambiti di competenza attribuiti alla Commissione nel regolamento (UE) 2017/625) o la revoca delle deroghe. Le deroghe attuali comprendono criteri e condizioni in base ai quali:

- l'ispezione ante mortem potrebbe essere effettuata dall'assistente ufficiale presso il macello o dal veterinario ufficiale presso l'azienda di provenienza;
- l'ispezione post mortem potrebbe essere effettuata mentre il veterinario ufficiale non è presente nel macello (macelli a capacità limitata o centri per la lavorazione della selvaggina).

Altre deroghe riguardano le prescrizioni in materia di controlli ufficiali (ispezioni delle carni) di renne e tetraonidi, in parti specifiche dell'UE.

Gli Stati membri possono adottare misure nazionali che attuano progetti pilota limitati nel tempo e nella portata, al fine di valutare modalità pratiche alternative per lo svolgimento di controlli ufficiali sulla produzione di carne. Tali modalità alternative saranno per lo più effettuate tenendo al contempo conto dei requisiti esistenti, in quanto deve essere garantito il rispetto degli obiettivi dei requisiti riguardanti la sicurezza alimentare. I progetti di misure nazionali dovrebbero essere notificati conformemente alla procedura di cui al capitolo 6.1.

In base all'esperienza acquisita o agli sviluppi scientifici e tecnologici, la Commissione può altresì modificare il regolamento di esecuzione (UE) 2019/627 della Commissione²⁴, ivi comprese le disposizioni riguardanti una maggiore flessibilità, ricorrendo alla procedura d'esame.

6. NOTIFICHE DEI PROGETTI DI MISURE NAZIONALI

Le procedure di notifica prevedono anche un determinato livello di "armonizzazione" delle norme a livello europeo (ad esempio la definizione di piccoli quantitativi, attività localizzata, marginale e ristretta, stabilimenti situati in regioni soggette a particolari vincoli geografici ecc.).

Secondo la giurisprudenza della Corte di giustizia dell'Unione europea, il mancato rispetto dell'obbligo di notifica, quale vizio procedurale nell'adozione delle regolamentazioni tecniche in esame, rende tali regolamentazioni tecniche inapplicabili e inopponibili ai singoli.

La mancata notifica delle misure nazionali può comportare l'avvio di una procedura di infrazione.

²³ Regolamento delegato (UE) 2019/624 della Commissione, dell'8 febbraio 2019, recante norme specifiche per l'esecuzione dei controlli ufficiali sulla produzione di carni e per le zone di produzione e di stabulazione dei molluschi bivalvi vivi in conformità al regolamento (UE) 2017/625 del Parlamento europeo e del Consiglio (GU L 131 del 17.5.2019, pag. 1).

²⁴ Regolamento di esecuzione (UE) 2019/627 della Commissione, del 15 marzo 2019, che stabilisce modalità pratiche uniformi per l'esecuzione dei controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano in conformità al regolamento (UE) 2017/625 del Parlamento europeo e del Consiglio e che modifica il regolamento (CE) n. 2074/2005 della Commissione per quanto riguarda i controlli ufficiali (GU L 131 del 17.5.2019, pag. 51).

6.1 Procedura di notifica in conformità alla direttiva (UE) 2015/1535

La procedura di notifica riguarda tutti i progetti di misure nazionali con l'obiettivo di stabilire specifiche o misure tecniche (ad esempio tutte le misure nazionali adottate per deroghe specifiche – capitolo 2, eccetto i prodotti alimentari che presentano caratteristiche tradizionali – oppure esclusioni – capitolo 4).

Tale procedura di notifica si applica anche in caso di progetti pilota (capitolo 5). Inoltre i risultati dovrebbero anche essere comunicati alla Commissione (SANTE), non appena disponibili.

La procedura di notifica nel quadro della direttiva (UE) 2015/1535 è gestita dal sistema TRIS. Gli Stati membri che notificano i progetti di misure nazionali devono inviare il progetto attraverso il loro punto di contatto nazionale alla Commissione. La direttiva (UE) 2015/1535 è gestita dalla DG GROW, che ha sviluppato TRIS, il software utilizzato dagli Stati membri e dalla Commissione per la trasmissione dei progetti di misure. Le traduzioni sono gestite dalla DG GROW.

6.2 È necessario utilizzare la procedura di notifica in conformità ai regolamenti sull'igiene²⁵

Gli Stati membri che notificano i progetti di misure nazionali (capitolo 3) devono inviare il progetto alla Commissione e agli altri Stati membri (ad esempio tutte le misure nazionali adottate per gli adattamenti degli allegati di cui al capitolo 3). Le traduzioni sono gestite dagli Stati membri che notificano il progetto.

Se del caso, le osservazioni da parte degli Stati membri ricevute dalla Commissione possono essere discusse dal comitato permanente per la catena alimentare.

Nota: se al progetto di misura nazionale si applicano entrambe le procedure (la procedura specifica in materia di igiene e quella della direttiva (UE) 2015/1535), è necessario utilizzare TRIS. In tal caso, lo Stato membro indica entrambe le basi giuridiche. È altresì possibile inviare i progetti di misura attraverso TRIS, specificando al contempo che la loro unica base giuridica è costituita dai regolamenti sull'igiene (indicando gli articoli). Le traduzioni sarebbero gestite dalla DG GROW.

6.3 Deroga al regolamento (CE) n. 852/2004 per i prodotti alimentari che presentano caratteristiche tradizionali: articolo 7 del regolamento (CE) n. 2074/2005

L'articolo 7 del regolamento (CE) n. 2074/2005 prevede una procedura di notifica semplificata (informazioni e determinate condizioni da rispettare) per i prodotti alimentari che presentano caratteristiche tradizionali. L'obiettivo di tale deroga consisteva nel riconoscimento, mediante una procedura semplificata, dei prodotti alimentari tradizionali esistenti, quando sono stati adottati i regolamenti sull'igiene. In tale caso gli Stati membri devono notificare alla Commissione e agli altri Stati membri, entro 12 mesi dalla concessione di deroghe generali o particolari, le deroghe concesse con una descrizione dei requisiti adattati nonché dei prodotti alimentari e degli stabilimenti interessati. Non sono applicabili né termini di differimento né osservazioni da parte di altri Stati membri e della Commissione.

²⁵ Articolo 13, paragrafi da 5 a 7, del regolamento (CE) n. 852/2004 e articolo 10, paragrafi da 5 a 7, del regolamento (CE) n. 853/2004.