



**REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA  
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA**

ASSESSORADU DE S'IGIENE E SANIDADE E DE S'ASSISTÈNTZIA SOTZIALE  
ASSESSORATO DELL'IGIENE E SANITA' E DELL'ASSISTENZA SOCIALE

Direzione generale della Sanità  
Servizio sanità pubblica veterinaria e sicurezza alimentare

**Allegato B**

**Riconoscimento degli stabilimenti del settore alimentare**

**1. Stabilimenti riconosciuti ai sensi del Regolamento (CE) n. 853/2004**

Sono soggetti a riconoscimento gli stabilimenti degli operatori economici del settore alimentare (OSA):

- a) nei quali sono effettuate attività di deposito, lavorazione, trasformazione e/o confezionamento di prodotti di origine animale per i quali sono previsti requisiti specifici ai sensi dell'allegato III del Regolamento (CE) n. 853/2004, compresi gli stabilimenti che effettuano esclusivamente operazioni di riconfezionamento, associate o meno ad altre operazioni di porzionatura e/o taglio, di tali prodotti;
- b) rappresentati da esercizi di commercio al dettaglio che effettuano operazioni allo scopo di fornire alimenti di origine animale di cui alla precedente lettera a) ad altri stabilimenti, salvo quando la fornitura sia effettuata ad altri esercizi di commercio al dettaglio o di somministrazione ubicati nell'ambito della stessa provincia o delle province contermini e tale attività non sia quella prevalente in termini di volumi;
- c) che vendono solo ad altri operatori (ad esempio, i *cash and carry*), limitatamente alle attività soggette a riconoscimento di cui alla precedente lettera a);
- d) rappresentati da laboratori centralizzati della grande e media distribuzione la cui finalità principale è la fornitura ai punti vendita della catena commerciale.

**1.1 Ambiti particolari**

Al fine di fornire indicazioni sulle attività relative alle Sezioni in cui è articolato il sistema SINTESI per il riconoscimento degli stabilimenti di origine animale e un corretto inquadramento e inserimento dei rispettivi prodotti si forniscono alcuni chiarimenti.

**Sezione 0 (Attività generali)**

1. I depositi frigorifero ed i *cash and carry* non necessitano del riconoscimento dello stabilimento, ma della sola registrazione ai sensi dell'articolo 6 del Regolamento (CE) n. 852/2004, se:
  - effettuano esclusivamente il deposito di prodotti di origine animale confezionati e/o imballati all'origine, e
  - svolgono attività di commercializzazione esclusivamente in ambito nazionale.Rientrano in questa categoria anche i depositi frigorifero di prodotti della pesca incassettati sotto ghiaccio, se non esposti, che effettuano esclusivamente la commercializzazione in ambito nazionale di tali prodotti e che non effettuano attività di cernita, frazionamento, re-incassettamento o riconfezionamento.  
Nel caso in cui anche una sola delle condizioni sopra riportate non sia soddisfatta, lo stabilimento necessita del riconoscimento nella Sezione 0 con il codice di attività "deposito frigorifero autonomo - CS" (ad esempio necessitano del riconoscimento i *cash and carry* nel caso in cui vendano quarti o mezzene non confezionati e/o non imballati).
2. Gli stabilimenti che effettuano esclusivamente il deposito di alimenti di origine animale esposti, in regime di temperatura controllata, indipendentemente dall'ambito di commercializzazione (nazionale, Unione europea o Paesi Terzi), necessitano del riconoscimento per la Sezione 0 con il codice di attività "deposito frigorifero autonomo - CS".
3. Uno stabilimento riconosciuto per attività diverse dal "deposito frigorifero autonomo - CS", che effettua esclusivamente il deposito dei propri prodotti, non necessita di ulteriore riconoscimento per l'attività di deposito frigorifero, in quanto funzionalmente connessa.



**REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA  
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA**

ASSESSORADU DE S'IGIENE E SANIDADE E DE S'ASSISTÈNTZIA SOTZIALE  
ASSESSORATO DELL'IGIENE E SANITA' E DELL'ASSISTENZA SOCIALE

Direzione generale della Sanità  
Servizio sanità pubblica veterinaria e sicurezza alimentare

4. I depositi frigorifero annessi agli stabilimenti riconosciuti per la produzione di alimenti di origine animale, che depositano alimenti, per i quali è richiesto un regime di temperatura controllata, prodotti da altri stabilimenti, anche se della stessa tipologia produttiva per la quale sono riconosciuti, devono essere riconosciuti anche nella Sezione 0 con il codice di attività "deposito frigorifero autonomo - CS".
5. Gli stabilimenti riconosciuti nella Sezione 0 con il codice di attività "deposito frigorifero autonomo - CS" che intendono procedere al riconfezionamento dei prodotti depositati necessitano anche del riconoscimento con il codice di attività "impianto autonomo di riconfezionamento - RW".
6. Rientrano nell'attività di "impianto autonomo di riconfezionamento - RW" della sezione 0 gli stabilimenti autonomi (che non sono quindi riconosciuti per una sezione diversa dalla 0) che introducono prodotti di origine animale da altri stabilimenti riconosciuti e:
  - procedono al riconfezionamento o al reimballaggio di tali prodotti;
  - procedono alla porzionatura, alla cubettatura, all'affettatura, alla grattugiatura, ecc. dei citati prodotti, se già trasformati, e al loro successivo confezionamento.

#### **Sezione VIII (Prodotti della pesca)**

1. Rientrano tra gli "impianti di prodotti della pesca freschi" (FFPP - *Fresh Fishery Production Plant*) le attività di macellazione di prodotti dell'acquacoltura, di cernita e sezionamento (ad es. stabilimenti che procedono alla sfilettatura e tranciatura di pesce, alla zangolatura di cefalopodi, all'allestimento di preparazioni a base di pesce, crostacei, molluschi, come spiedini con l'aggiunta eventuale di prodotti vegetali e condimenti, sushi, ecc.).
2. Gli impianti autonomi che procedono esclusivamente alla cernita, frazionamento, re-incassettamento e/o riconfezionamento di prodotti della pesca rientrano nella categoria "impianto autonomo di riconfezionamento - RW" e come tali devono essere riconosciuti nella Sezione 0.

#### **1.2 Stabilimenti di macellazione – procedure per ampliamento dell'attività con ulteriori specie**

Nei casi di operatori economici che, per gli stabilimenti di macellazione riconosciuti ai sensi delle Sezioni I, II e/o III dell'allegato III del Regolamento (CE) n. 853/2004, intendano ampliare l'attività con ulteriori specie, dovranno presentare un'apposita istanza o notifica, a seconda del caso, di aggiornamento del riconoscimento per variazione di tipologia di prodotti nell'ambito dell'attività di macellazione, indirizzata alla ACL ed alla ACR tramite il SUAPE del Comune in cui ha sede lo stabilimento.

In particolare, gli operatori economici interessati devono presentare apposita istanza, alla quale si applica quanto previsto dal paragrafo 6.2 dell'Allegato A, qualora ai fini della macellazione di ulteriori specie fossero state apportate modifiche/adequamenti strutturali e/o delle attrezzature dello stabilimento (ad esempio, il caso di uno stabilimento nel quale si intenda inserire la macellazione dei bovini oltre a quella preesistente degli ovini) tali da richiedere una verifica preventiva, tramite ispezione in loco della ACL, dei requisiti stabiliti dal Regolamento (CE) n. 1099/2009, relativo alla protezione degli animali durante l'abbattimento, oltre che dei pertinenti requisiti igienico-sanitari.

È invece sufficiente che gli operatori economici interessati presentino una notifica, alla quale si applica quanto previsto dal paragrafo 6.3 dell'Allegato A, nei casi in cui la macellazione di ulteriori specie non comportasse le citate modifiche/adequamenti strutturali e/o delle attrezzature (come, ad esempio, potrebbe essere il caso di uno stabilimento già riconosciuto per la macellazione di ovini nel quale si inserisse anche la macellazione dei caprini).



**REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA  
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA**

ASSESSORADU DE S'IGIENE E SANIDADE E DE S'ASSISTÈNTZIA SOTZIALE  
ASSESSORATO DELL'IGIENE E SANITA' E DELL'ASSISTENZA SOCIALE

Direzione generale della Sanità  
Servizio sanità pubblica veterinaria e sicurezza alimentare

## **2. Stabilimenti riconosciuti ai sensi del Regolamento (CE) n. 852/2004**

Sono soggetti a riconoscimento gli stabilimenti degli operatori economici del settore alimentare (OSA) che svolgono le attività di:

- produzione, commercializzazione e deposito ai fini della commercializzazione di additivi, aromi ed enzimi;
- produzione, trasformazione e/o confezionamento di alimenti addizionati di vitamine e minerali ex Reg. (CE) n. 1925/2006 e di Integratori alimentari ex Dir. 2002/46/CE;
- produzione, trasformazione e/o confezionamento di alimenti a fini medici speciali e altri alimenti ex Dir. 2009/39/CE e s.m.i., ad esclusione di quelli destinati a lattanti e a bambini nella prima infanzia;
- produzione, trasformazione e/o confezionamento di formule per lattanti e di proseguimento (Dir. 141/2006/CE e s.m.i.), latte destinato ai bambini e alimenti per prima infanzia (Dir. 125/2006/CE e s.m.i.), alimenti a fini medici speciali e altri dietetici (Dir. 2009/39/CE e s.m.i.) destinati a lattanti e bambini nella prima infanzia;
- produzione, confezionamento e/o deposito di semi e germogli (Reg. CE 210/2013).

## **3. Stabilimenti soggetti a doppio riconoscimento ai sensi dei Regolamenti (CE) n. 853/04 e n. 852/04**

Nel caso di stabilimenti che svolgono attività soggetta a riconoscimento ai sensi del Reg. 853/04 e 852/04 è necessario adottare procedure semplificate per quanto possibile.

Pertanto, per le domande dovrà necessariamente essere utilizzata la modulistica specifica, evitando tuttavia duplicazioni della documentazione comune da trasmettere in allegato.

Il sopralluogo finalizzato all'espressione del parere dovrà essere possibilmente congiunto.

## **4. Modulistica**

### **4.1 Operatori economici**

Gli operatori economici interessati utilizzano la modulistica SUAPE per inoltrare alla autorità competente le istanze, notifiche e/o comunicazioni relative al riconoscimento degli stabilimenti.

La documentazione delle domande di riconoscimento degli stabilimenti (compresi i casi di estensione del riconoscimento con attività aggiuntive) come anche delle comunicazioni di ampliamento della tipologia di prodotti nell'ambito di attività già riconosciute, deve comprendere il **modulo E22** con gli allegati da esso previsti.

Nei casi di altre comunicazioni inerenti l'aggiornamento del riconoscimento, può essere utile includere, in aggiunta alla pertinente modulistica SUAPE, il **modulo E22** al fine di fornire esaustivamente le informazioni necessarie.

### **4.2 Autorità competente**

L'autorità competente che effettua le ispezioni presso gli stabilimenti ed esprime il parere ai fini del riconoscimento condizionato o definitivo (compresi i casi di estensione del riconoscimento con attività aggiuntive) utilizza i moduli di cui all'Allegato E "Verbale di sopralluogo – Riconoscimento ai sensi del Regolamento (CE) n. 853/2004" e/o all'Allegato F "Verbale di sopralluogo – Riconoscimento ai sensi del Regolamento (CE) n. 852/2004".



**REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA**  
**REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA**

ASSESSORADU DE S'IGIENE E SANIDADE E DE S'ASSISTÈNTZIA SOTZIALE  
ASSESSORATO DELL'IGIENE E SANITA' E DELL'ASSISTENZA SOCIALE

Direzione generale della Sanità  
Servizio sanità pubblica veterinaria e sicurezza alimentare

Nel caso di riconoscimento degli stabilimenti di macellazione, l'autorità competente dovrà utilizzare la *check-list* ministeriale, da tenere agli atti, per la verifica dei pertinenti requisiti relativi alla protezione degli animali durante l'abbattimento.

Nel caso di riconoscimento dei Centri di Depurazione e dei Centri di Spedizione che effettuano la rifinitura dei molluschi bivalvi vivi, l'autorità competente dovrà utilizzare l'allegato specifico previsto nel Piano regionale di controllo ufficiale sulla produzione e commercializzazione dei molluschi bivalvi vivi, da tenere agli atti, per la verifica dei pertinenti requisiti.

In tutti gli altri casi si raccomanda comunque l'utilizzo di *check-list* (preesistenti o da predisporre *ad hoc*), da tenere poi agli atti, per l'esecuzione dei sopralluoghi ai fini del riconoscimento degli stabilimenti.

Negli altri casi previsti dall'Allegato A, l'autorità competente che effettua l'ispezione in loco utilizza il vigente verbale previsto per i controlli ufficiali negli stabilimenti del settore alimentare o, se ritenuto più opportuno, la modulistica di cui all'Allegato E e/o F.