

Spazio riservato  
all'etichetta  
con il n. di protocollo  
e la data



DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE

Gorizia, 12 settembre 2024

S.C. Igiene degli Alimenti di Origine Animale

Via P. de Ralli n. 3 – 34128 Trieste

Responsabile del procedimento:

Paolo Demarin

E mail: [paolo.demarin@asugi.sanita.fvg.it](mailto:paolo.demarin@asugi.sanita.fvg.it)

Istruttoria: Demarin

Rif. Nota:

Operatori del settore alimentare  
Gusti di Frontiera 2024

SUAP  
Comune di Gorizia  
Dott. ssa Paola Magrin

Piazza del Municipio, 1  
Gorizia  
[comune.gorizia@certgov.fvg.it](mailto:comune.gorizia@certgov.fvg.it)

Regione Friuli Venezia Giulia  
Servizio di Sanità Pubblica Veterinaria  
[salute@certregione.fvg.it](mailto:salute@certregione.fvg.it)

SC Igiene degli alimenti di origine animale  
Dirigenti veterinari  
Tecnici della Prevenzione nell'ambiente  
e nei luoghi di lavoro

Direttore  
Dipartimento di Prevenzione  
Dott. Luigi Finotto  
[luigi.finotto@asugi.sanita.fvg.it](mailto:luigi.finotto@asugi.sanita.fvg.it)

**Oggetto:** Gusti di Frontiera 2024. Contrasto alle introduzioni illegali di carni e prodotti a base di carne di specie sensibili, provenienti da regioni italiane e/o da Paesi a rischio per la Peste Suina Africana<sup>1</sup> o con Peste Suina Africana confermata. Prevenzione della PSA. Seconda Comunicazione preventiva ai venditori di carni suine e prodotti derivati.

---

<sup>1</sup> La Peste suina africana (PSA) è una malattia virale, altamente contagiosa e spesso letale, che colpisce suini e cinghiali. Non è trasmissibile all'uomo, ma è causa di ingenti perdite economiche nel comparto suinicolo, con gravi ripercussioni anche sul commercio comunitario ed internazionale di animali vivi e dei loro prodotti.

Ciò in virtù dell'enorme potenziale di diffusione e del fatto che in caso di malattia in allevamento è previsto (l'abbattimento obbligatorio degli animali infetti o sospetti tali, e per il divieto di movimentazione e commercializzazione di animali vivi, carni e prodotti dalle zone di restrizione).

Pertanto un'eventuale epidemia di PSA sul territorio nazionale potrebbe ripercuotersi pesantemente sul patrimonio zootecnico suino nazionale con danni ingenti sia per la salute animale che per il comparto produttivo suinicolo e sul commercio comunitario e internazionale.

Della prima comunicazione di questo ufficio del 6 agosto u.s., che rimane valida, evidenzio quanto segue.

Chiunque provenga da aree in cui la malattia è presente può rappresentare un veicolo inconsapevole di trasmissione del virus della Peste Suina Africana agli animali.

Ai fini della prevenzione della Peste Suina Africana, i rifiuti alimentari, i sottoprodotti non commestibili e gli altri scarti derivanti da carni o prodotti a base di carne suina:

- ✓ devono essere rimossi al più presto, per evitare che si accumulino, dalle aree in cui si trovano, siano esse di lavorazione o di somministrazione;
- ✓ devono essere depositati in contenitori chiudibili disponibili anche nelle aree di somministrazione, costruiti in modo adeguato, mantenuti in buone condizioni igieniche, essere facilmente pulibili e disinfettabili;
- ✓ devono essere raccolti, depositati e gestiti in modo da poter essere mantenuti al riparo da animali infestanti.

Tutti i rifiuti devono essere eliminati in maniera igienica e rispettosa dell'ambiente conformemente alla normativa dell'UE e nazionale applicabile in materia e non devono costituire, direttamente o indirettamente, una fonte di contaminazione diretta o indiretta della malattia.

E' vietato portare in Italia carni e prodotti a base di carne suina o di cinghiale, quali, ad esempio, carne fresca e carne surgelata, salsicce, prosciutti, lardo, che non siano etichettati con bollo sanitario ovale del riconoscimento UE.

Al riguardo l'art. 6(1) del d.lgs. 193/2007, stabilisce che

*1. Chiunque, nei limiti di applicabilità del regolamento (CE) n. 853/2004, effettua attività di macellazione di animali, di produzione e preparazione di carni in luoghi diversi dagli stabilimenti o dai locali a tale fine riconosciuti ai sensi del citato regolamento ovvero la effettua quando il riconoscimento è sospeso o revocato è punito con l'arresto da sei mesi ad un anno o con l'ammenda fino a euro 150.000, in relazione alla gravità dell'attività posta in essere.*

Le carni suine ed i prodotti a base di carne suina debbono provenire da stabilimenti non soggetti a restrizioni.

L'art. 500 del codice penale, rubricato "Diffusione di una malattia delle piante o degli animali" dispone che: *"Chiunque cagiona la diffusione di una malattia alle piante o agli animali, pericolosa all'economia rurale o forestale, ovvero al patrimonio zootecnico della nazione, è punito con la reclusione da uno a cinque anni"*.

La trasmissione dell'infezione da un territorio ad un altro ben può avvenire anche attraverso le derrate alimentari di origine suina, in particolare commercializzate fuori dai circuiti legali e senza la dovuta rintracciabilità.

L'ordinanza n. 2/2024 del Commissario Straordinario per la Peste Suina Africana n. 2/2024 recante misure di controllo ed eradicazione della peste suina africana (PSA), all'art. 14 dispone pertanto un'intensificazione dei controlli su carni suine, di cinghiale e su prodotti a base di carne:

*Art. 14 (Intensificazione dei controlli sulla carne suina compresa quella di cinghiale e prodotti a base di carne)*

*1. Le regioni e le Province autonome di Trento e di Bolzano intensificano le attività di controllo tese a verificare la regolarità del commercio di carni e di prodotti a base di carne provenienti da suidi selvatici [deve ovviamente intendersi, il controllo, non solo alle carni e prodotti derivati da suidi selvatici, ma a tutte le carni suine, nota di chi scrive] in particolare i controlli dovranno essere mirati anche con riferimento alla eventuale provenienza degli stessi da zone sottoposte a restrizione per PSA, in paesi UE ed extra UE. Nel caso in cui non sia possibile risalire alla provenienza di detti prodotti, si procederà al sequestro e alla distruzione degli stessi, previo campionamento per l'esecuzione del test per la ricerca del virus della PSA. Le carni saranno inviate a distruzione immediatamente, senza attendere l'esito del test per la ricerca del virus della PSA. Detta attività deve includere controlli, anche congiunti con i carabinieri NAS, presso i mercati locali, le fiere, gli agriturismi e la ristorazione pubblica, nonché presso gli stabilimenti di lavorazione e di trasformazione di prodotti a base di carne suine.*

Su questa base giuridica Gusti di Frontiera 2024 sarà senz'altro oggetto di verifiche ispettive da parte della scrivente Struttura Complessa di Igiene degli alimenti di origine animale in ordine, primariamente, all'origine e provenienza degli alimenti offerti (rintracciabilità ai sensi del regolamento CE 178/2002, art. 18<sup>2</sup> delle carni suine e loro prodotti).

L'obiettivo principale di questo controllo è rappresentato dal contrasto alle introduzioni illegali di carni e prodotti a base di carne di specie sensibili, provenienti da regioni italiane e/o da Paesi a rischio per la Peste Suina Africana o con Peste Suina Africana confermata, cioè soggette a restrizioni.

---

<sup>2</sup> **Articolo 18 Rintracciabilità** 1. È disposta in tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione la rintracciabilità degli alimenti, dei mangimi, degli animali destinati alla produzione alimentare e di qualsiasi altra sostanza destinata o atta a entrare a far parte di un alimento o di un mangime. 2. Gli operatori del settore alimentare e dei mangimi devono essere in grado di individuare chi abbia fornito loro un alimento, un mangime, un animale destinato alla produzione alimentare o qualsiasi sostanza destinata o atta a entrare a far parte di un alimento o di un mangime. A tal fine detti operatori devono disporre di sistemi e di procedure che consentano di mettere a disposizione delle autorità competenti, che le richiedano, le informazioni al riguardo. 3. Gli operatori del settore alimentare e dei mangimi devono disporre di sistemi e procedure per individuare le imprese alle quali hanno fornito i propri prodotti. Le informazioni al riguardo sono messe a disposizione delle autorità competenti che le richiedano. 4. Gli alimenti o i mangimi che sono immessi sul mercato della Comunità o che probabilmente lo saranno devono essere adeguatamente etichettati o identificati per agevolarne la rintracciabilità, mediante documentazione o informazioni pertinenti secondo i requisiti previsti in materia da disposizioni più specifiche.

I requisiti igienico sanitari generali contribuiscono a prevenire la PSA.

Saranno oggetto di controllo anche i requisiti stabiliti dal regolamento CE 852/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari, con particolare riferimento all'allegato II, Capitolo III:

### CAPITOLO III

*Requisiti applicabili alle strutture mobili e/o temporanee (quali padiglioni, chioschi di vendita, banchi di vendita autotrasportati), ai locali utilizzati principalmente come abitazione privata ma dove gli alimenti sono regolarmente preparati per essere commercializzati e ai distributori automatici*

1. Le strutture e i distributori automatici debbono, per quanto ragionevolmente possibile, essere situati, progettati e costruiti, nonché mantenuti puliti e sottoposti a regolare manutenzione in modo tale da evitare rischi di contaminazione, in particolare da parte di animali e di animali infestanti. 2. In particolare, ove necessario: a) devono essere disponibili appropriate attrezzature per mantenere un'adeguata igiene personale (compresi impianti igienici per lavarsi e asciugarsi le mani, attrezzature igienico-sanitarie e locali adibiti a spogliatoi); -b) le superfici in contatto col cibo devono essere in buone condizioni, facili da pulire e, se necessario, da disinfettare; a tal fine si richiedono materiali lisci, lavabili, resistenti alla corrosione e non tossici, a meno che gli operatori alimentari non dimostrino all'autorità competente che altri materiali utilizzati sono adatti allo scopo; c) si devono prevedere opportune misure per la pulizia e, se necessario, la disinfezione degli strumenti di lavoro e degli impianti; d) laddove le operazioni connesse al settore alimentare prevedano il lavaggio degli alimenti, occorre provvedere affinché esso possa essere effettuato in condizioni igieniche adeguate; e) deve essere disponibile un'adeguata erogazione di acqua potabile calda e/o fredda; f) devono essere disponibili attrezzature e impianti appropriati per il deposito e l'eliminazione in condizioni igieniche di sostanze pericolose o non commestibili, nonché dei rifiuti (liquidi o solidi); g) devono essere disponibili appropriati impianti o attrezzature per mantenere e controllare adeguate condizioni di temperatura dei cibi; h) i prodotti alimentari devono essere collocati in modo da evitare, per quanto ragionevolmente possibile, i rischi di contaminazione.

#### La verifica preventiva delle zone soggette a restrizione

E' opportuno che prima della partecipazione a Gusti di Frontiera 2024 gli operatori contattino le proprie autorità competenti (Servizi veterinari locali) al fine di verificare quali sono le zone soggette a restrizioni.

#### La situazione in evoluzione

Per un costante aggiornamento sull'evoluzione della Peste Suina Africana nel territorio nazionale ed europeo gli operatori del settore alimentare possono anche connettersi ai seguenti link:

[Peste Suina Africana Ministero della Salute](#)

<https://www.salute.gov.it/portale/pesteSuinaAfricana/homePSA.jsp>

#### Domande e risposte

SEDE LEGALE ASUGI: Via Costantino Costantinides, 2  
34128 Trieste (TS) Parco di San Giovanni  
Centralino: 040 3991111 Fax: 040 399 5113  
C.F. e P. IVA 01337320327  
[www.asugi.sanita.fvg.it](http://www.asugi.sanita.fvg.it) ¥ pec: [asugi@certsanita.fvg.it](mailto:asugi@certsanita.fvg.it)

<https://www.salute.gov.it/portale/pesteSuinaAfricana/dettaglioFaqPSA.jsp?lingua=italiano&id=284>

Raccomando la garanzia di rintracciabilità di carni e prodotti, ai sensi del regolamento CE 178/2002, art. 18. Gli alimenti devono essere scortati dalla documentazione dello stabilimento di provenienza. E' infatti indispensabile dimostrare alle autorità di controllo la provenienza delle carni e dei prodotti. Si veda al riguardo l'allegato 1 che riporta la traduzione in varie lingue dell'art. 18 del regolamento CE 178/2002.

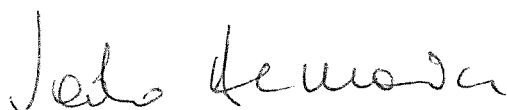
Il d.lgs. 190/2006, all'art. 2 stabilisce:

**Art. 2**

*1. Salvo che il fatto costituisca reato, gli operatori del settore alimentare e dei mangimi che non adempiono agli obblighi di cui all'articolo 18 del regolamento (CE) n. 178/2002 sono soggetti al pagamento di una sanzione amministrativa pecuniaria da settecentocinquanta euro a quattromilacinquecento euro.*

Carni e prodotti a base di carne suina devono essere etichettati conformemente a legge, e , si ripete, presentare il bollo sanitario ovale.

Invio i saluti migliori.



S.C. Igiene degli Alimenti di Origine Animale  
Direttore  
(Paolo Demarin)

# Allegato 1

Compliance with Article 18 of EC Regulation 178/2002 on the traceability of foodstuffs.

Osservanza dell'articolo 18 del regolamento CE 178/2002 sulla rintracciabilità dei prodotti alimentari.

For the purpose of combating the illegal introduction of meat and the prevention of PSA here below the text of art. 18 of Regulation EC No 178/2002, which must be strictly observed.

Ai fini del contrasto alle introduzioni illegali di carne e per la prevenzione della PSA riporto l'art. 18 del regolamento CE 178/2002 che deve essere assolutamente osservato.

EN

REGULATION (EC) No 178/2002 OF THE EUROPEAN PARLIAMENT AND OF THE COUNCIL of 28 January 2002 laying down the general principles and requirements of food law, establishing the European Food Safety Authority and laying down procedures in matters of food safety

## Article 18 Traceability

1. The traceability of food, feed, food-producing animals, and any other substance intended to be, or expected to be, incorporated into a food or feed shall be established at all stages of production, processing and distribution.
2. Food and feed business operators shall be able to identify any person from whom they have been supplied with a food, a feed, a food-producing animal, or any substance intended to be, or expected to be, incorporated into a food or feed. To this end, such operators shall have in place systems and procedures which allow for this information to be made available to the competent authorities on demand. (omissis)
4. Food or feed which is placed on the market or is likely to be placed on the market in the Community shall be adequately labelled or identified to facilitate its traceability, through relevant documentation or information in accordance with the relevant requirements of more specific provisions.

## SL

UREDBA (ES) št. 178/2002 EVROPSKEGA PARLAMENTA IN SVETA z dne 28. januarja 2002 o določitvi splošnih načel in zahtevah živilske zakonodaje, ustanovitvi Evropske agencije za varnost hrane in postopkih, ki zadevajo varnost hrane

## Člen 18 Sledljivost

1. Za vsa živila, krmo, živali za pridobivanje hrane in vse druge snovi, namenjene uporabi ali za katere se pričakuje, da se bodo uporabile v živilih ali krmi, se zagotovi sledljivost v vseh fazah pridelave, predelave in distribucije.
2. Nosilec živilske dejavnosti in dejavnosti poslovanja s krmo mora biti omogočeno določiti vsako osebo, ki jim je dobavila živilo, krmo, žival za pridobivanje hrane ali snov, namenjeno uporabi ali za katero se pričakuje, da se bo uporabila v živilu ali krmi. Nosilci dejavnosti zato vzpostavijo sisteme in postopke, ki omogočajo sporočanje teh informacij pristojnim organom na njihovo zahtevo. (omissis)
4. Živila in krma, ki se dajejo v promet ali se bodo verjetno dajali v promet v Skupnosti, se ustrezno označijo ali opredelijo za lažjo sledljivost z ustrezno dokumentacijo ali informacijami skladno z ustreznimi zahtevami posebnih določb.

## HR

UREDBA (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

## Članak 18. Sljedivost

1. Sljedivost hrane, hrane za životinje, životinja za proizvodnju hrane ili svake druge tvari koja je namijenjena ugradnji ili se može očekivati da će se ugraditi u hranu ili hranu za životinje utvrđuje se u svim fazama proizvodnje, prerade i distribucije.
2. Subjekti u poslovanju s hranom i hranom za životinje su u mogućnosti identificirati svaku osobu koja ih je opskrbljivala hranom, hranom za životinje, životinjama za proizvodnju hrane ili svakom drugom tvari koja je namijenjena ugradnji ili se može očekivati da će se ugraditi u hranu ili hranu za životinje. S tim ciljem, ti subjekti uspostavljaju sustave i postupke koji omogućavaju da takva informacija bude dostupna nadležnim tijelima na njihov zahtjev. (omissis)
4. Hrana ili hrana za životinje koja se stavlja na tržište ili je vjerojatno da će se staviti na tržište Zajednice odgovarajuće je označena ili na drugi način identificirana kako bi se omogućila sljedivost putem odgovarajuće dokumentacije ili drugih informacija u skladu s odgovarajućim zahtjevima određenijih odredaba.

HU

AZ EURÓPAI PARLAMENT ÉS A TANÁCS 178/2002/EK RENDELETE (2002. január 28.) az élelmiszerjog általános elveiről és követelményeiről, az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság létrehozásáról és az élelmiszerbiztonságra vonatkozó eljárások megállapításáról

#### 18. cikk Nyomon követhetőség

(1) A termelés, feldolgozás és forgalmazás minden szakaszában biztosítani kell az élelmiszerek, a takarmányok, az élelmiszertermelésre szánt állatok, valamilyen élelmiszerbe vagy takarmányba bekerülő vagy vélhetően bekerülő egyéb anyagok útjának nyomon követhetőségét.

(2) Az élelmiszer- és takarmányipari vállalkozóknak gondoskodniuk kell arról, hogy azonosítani tudják azon személyeket, akiktől az élelmiszert, takarmányt, az élelmiszertermelésre szánt állatot, valamilyen élelmiszerbe vagy takarmányba bekerülő vagy vélhetően bekerülő egyéb anyagot kapják. Ennek érdekében a vállalkozóknak rendelkezniük kell olyan rendszerekkel és eljárásokkal, amelyek lehetővé teszik az ilyen információk eljuttatását az illetékes hatóságokhoz azok kérelmére. (omissis)

(4) A Közösségben forgalomba hozott, illetve valószínűleg forgalomba hozatalra kerülő élelmiszereket vagy takarmányokat el kell látni olyan címkékkel vagy azonosító eszközökkel, amelyek a vonatkozó meghatározott rendelkezések követelményeivel összhangban, a vonatkozó dokumentáción és információkon keresztül lehetővé teszik a termékek nyomon követését.

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

#### Articolo 18 Rintracciabilità

1. È disposta in tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione la rintracciabilità degli alimenti, dei mangimi, degli animali destinati alla produzione alimentare e di qualsiasi altra sostanza destinata o atta a entrare a far parte di un alimento o di un mangime.

2. Gli operatori del settore alimentare e dei mangimi devono essere in grado di individuare chi abbia fornito loro un alimento, un mangime, un animale destinato alla produzione alimentare o qualsiasi sostanza destinata o atta a entrare a far parte di un alimento o di un mangime. A tal fine detti operatori devono disporre di sistemi e di procedure che consentano di mettere a disposizione delle autorità competenti, che le richiedano, le informazioni al riguardo. (omissis)

4. Gli alimenti o i mangimi che sono immessi sul mercato della Comunità o che probabilmente lo saranno devono essere adeguatamente etichettati o identificati per agevolarne la rintracciabilità, mediante documentazione o informazioni pertinenti secondo i requisiti previsti in materia da disposizioni più specifiche.



I thank you for your cooperation, enjoy your stay at Gusti di Frontiera 2024.  
Ringrazio della collaborazione, buona permanenza a Gusti di Frontiera 2024.



---

S.C. Igiene degli Alimenti di Origine Animale  
Direttore  
(*Paolo Demarin*)



