

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



DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE

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

Istruttoria: Demarin

Rif. Nota:

Gorizia, 22 agosto 2026

**Agli Operatori del settore alimentare
Gusti di Frontiera 2026**

Sig. Sindaco
Comune di Gorizia
Dott. Rodolfo Ziberna

SUAP
Comune di Gorizia

Piazza del Municipio, 1
Gorizia
comune.gorizia@certgov.fvg.it

Oggetto: Gusti di Frontiera 2026. Controlli ufficiali presso gli espositori e contrasto alle introduzioni illegali di carni e prodotti a base di carne anche in relazione al rischio di diffusione della Peste Suina Africana¹.

¹ 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.

Gusti di Frontiera 2026 sarà oggetto di ispezioni da parte della scrivente Struttura Complessa di Igiene degli alimenti di origine animale ASUGI in ordine:

- ✓ **al contrasto alle introduzioni illegali di carni e prodotti a base di carne.**

Sarà data particolare, ma non esclusiva, rilevanza ai prodotti di specie sensibili (suini e cinghiali) alla PSA, provenienti da Regioni italiane o da Paesi a rischio per la Peste Suina Africana o con Peste Suina Africana confermata, cioè soggette a restrizioni, mediante la verifica della “rintracciabilità” ai sensi del regolamento CE 178/2002, art. 18²;

- ✓ alla verifica dei requisiti stabiliti dal regolamento CE 852/2004 sull’igiene dei prodotti alimentari, con particolare riferimento all’allegato II, Capitolo III, **reperibile nelle diverse lingue della UE al seguente link:**

<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/TXT/?uri=CELEX%3A32004R0852&qid=1756964470286>

È opportuno che prima della partecipazione a Gusti di Frontiera (24-27 settembre 2026) gli operatori che introducono carni suine e prodotti derivati di specie sensibili (suino e cinghiale) contattino le proprie autorità competenti (ad es. i Servizi veterinari locali) al fine

² **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.**

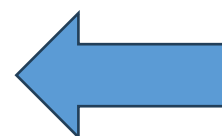
di verificare quali sono le zone soggette a restrizioni³ per la Peste suina africana e se, di conseguenza, è effettivamente possibile la movimentazione dei prodotti verso Gorizia.

Per un costante aggiornamento sull'evoluzione della Peste Suina Africana nel territorio nazionale ed europeo gli operatori del settore alimentare possono anche connettersi al sito del Ministero della salute:

<https://www.salute.gov.it/new/it/tema/peste-suina-africana/>

e del Centro di Referenza Nazionale:

https://www.izsum.it/area_letturaMalattia/1/pagsistema.html



Le carni fresche ed i prodotti a base di carne commercializzati nell'ambito di Gusti di Frontiera 2026:

- ✓ debbono provenire da stabilimenti riconosciuti ai sensi del regolamento CE 853/2004.

L'art. 6(1) del d.lgs. 193/2007, stabilisce infatti che

Art. 6.

Sanzioni

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.

- ✓ debbono provenire da stabilimenti non soggetti a restrizioni.

³ Da ormai oltre un decennio l'epidemia di Peste Suina Africana sta interessando alcuni Paesi Europei. La malattia è attualmente diffusa in Polonia, Germania, Estonia, Lettonia, Slovacchia, Grecia, Lituania, Romania, Ungheria, Bulgaria: ad oggi sono stati registrati migliaia di focolai negli allevamenti di suini domestici e nei cinghiali selvatici. Fuori dall'UE, la PSA sta interessando alcuni Paesi africani, Russia, Ucraina, Moldova, Cina, India, Filippine e diverse aree dell'Estremo Oriente.

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".

- ✓ debbono essere etichettate conformemente a legge e presentare il bollo sanitario ovale.
- ✓ debbono essere rintracciabili, ai sensi del regolamento CE 178/2002, art. 18 prima citato), cioè scortate dalla documentazione dello stabilimento di provenienza. E' infatti indispensabile dimostrare alle autorità di controllo la provenienza delle carni e dei prodotti.

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.



ATTENZIONE!

I requisiti igienico sanitari generali contribuiscono a prevenire la PSA e garantiscono un prodotto sicuro.

Il regolamento CE 852/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari, all'allegato II, Capitolo III, reperibile nelle diverse lingue della UE al link

<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/TXT/?uri=CELEX%3A32004R0852&qid=1756964470286>

stabilisce quanto segue:

CAPITOLO III Requisiti applicabili alle strutture mobili e/o temporanee (quali padiglioni, chioschi di vendita, banchi di vendita autotrasportati)

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

Attenzione ai rifiuti!



Contenitori idonei

È indispensabile adottare comportamenti e precauzioni per prevenire la diffusione della malattia nel contesto di Gusti di Frontiera, tra i quali:

- ✓ non portare dalle zone infette (del nostro o di altri Paesi dell'Unione Europea o Paesi Terzi) prodotti di suino o di cinghiale, quali, ad esempio, carne fresca e carne surgelata, salsicce, prosciutti, lardo, **che non siano etichettati con bollo sanitario ovale;**
- ✓ smaltire i rifiuti alimentari, di qualunque tipologia, in contenitori idonei e chiusi e non somministrarli per nessuna ragione ai suini domestici o ai cinghiali.

Invio i saluti migliori.

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