

Prot.
0081503 / P
Data
18/09/2026

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



DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE

Gorizia, 18 settembre 2026

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:

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

Sig. Sindaco
Comune di Gorizia
Dott. Rodolfo Zibera

SUAP
Comune di Gorizia

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

Oggetto: Gusti di Frontiera 2026. Sicurezza alimentare dei prodotti a base di latte non pastorizzato: prevenzione delle infezioni da E.Coli STEC.

Trasmetto (allegato 1) agli operatori di Gusti di Frontiera che trattano alimenti di origine animale, e chiedo cortesemente vengano anche pubblicate sul sito dell'evento, le Linee guida per il controllo di E. coli STEC nel latte non pastorizzato e nei prodotti derivati.

Prescrivo, in relazione alle predette linee guida ed ai sensi del regolamento CE 178/2002, art. 14¹, punto 3, che gli operatori che vendono prodotti lattiero caseari a base di latte non pastorizzato

1. espongano, ben visibile, la seguente informazione;

**IL CONSUMO DEI PRODOTTI LATTIERO
CASEARI A LATTE NON PASTORIZZATO È
SCONSIGLIATO PER LE CATEGORIE DI
PERSONE FRAGILI COME BAMBINI IN ETA'
PRESCOLARE, ANZIANI, DONNE IN
GRAVIDANZA E SOGGETTI
IMMUNODEPRESSI**

2. informino verbalmente i consumatori circa il contenuto della sopra riportata informazione.

Invio i saluti migliori.

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

¹ Articolo 14 Requisiti di sicurezza degli alimenti

1. Gli alimenti a rischio non possono essere immessi sul mercato.
2. Gli alimenti sono considerati a rischio nei casi seguenti:
 - a) se sono dannosi per la salute;
 - b) se sono inadatti al consumo umano.
3. Per determinare se un alimento sia a rischio occorre prendere in considerazione quanto segue:
 - a) le condizioni d'uso normali dell'alimento da parte del consumatore in ciascuna fase della produzione, della trasformazione e della distribuzione;
 - b) le informazioni messe a disposizione del consumatore, comprese le informazioni riportate sull'etichetta o altre informazioni generalmente accessibili al consumatore sul modo di evitare specifici effetti nocivi per la salute provocati da un alimento o categoria di alimenti.

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 – pec: asugi@certsanita.fvg.it