

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



DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE

Gorizia, 11 settembre 2023

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 2023

per il tramite

SUAP
Comune di Gorizia
Dott. ssa Paola Magrin
Piazza del Municipio, 1
Gorizia
comune.gorizia@certgov.fvg.it

Oggetto: Gusti di Frontiera 2023. 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 Africana¹ o con Peste Suina Africana confermata. Comunicazione n. 3.

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 2023 sarà senz'altro oggetto di verifiche ispettive in ordine, primariamente, all'origine e provenienza degli alimenti offerti (rintracciabilità ai sensi del regolamento CE 178/2002, art. 18 ed alle condizioni strutturali ed operative di deposito, preparazione e somministrazione degli alimenti.

In via preventiva, ed a integrazione della precedente comunicazione del 3 settembre 2023 confermo che le carni fresche ed i prodotti a base di carne commercializzati nell'ambito di Gusti di Frontiera 2023:

- ✓ debbono provenire da stabilimenti riconosciuti ai sensi del regolamento CE 853/2004.
L'art. 6(1) del d.lgs. 193/2007, stabilisce 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 ai sensi del regolamento UE 594/2023 del 16 marzo 2023 disponibile nel sito <https://eur-lex.europa.eu> ed al seguente link in tutte le lingue dell'Unione Europea:
https://eur-lex.europa.eu/search.html?DTA=2023&SUBDOM_INIT=ALL_ALL&DB_TYPE_OF_ACT=regulation&DTS_SUBDOM=ALL_ALL&typeOfActStatus=REGULATION&DTS_DOM=ALL&or0=DN-old%3D32023*0594*%2CDN-old%3D52023*0594*%2C&type=advanced&excConsLeg=true&qid=1693723380184&DTN=0594

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 rintracciabili, ai sensi del regolamento CE 178/2002, art. 18²), 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.

I requisiti igienico sanitari generali contribuiscono a prevenire la PSA.

Ricordo i 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%3A02004R0852-20210324&qid=1691581337852>

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

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 agevolare la rintracciabilità, mediante documentazione o informazioni pertinenti secondo i requisiti previsti in materia da disposizioni più specifiche.

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.

Ribadisco la rilevanza, ai fini della prevenzione della PSA, della lettera f) in neretto.

È infatti indispensabile adottare una serie di comportamenti corretti e di 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 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;
- ✓ smaltire i rifiuti alimentari, di qualunque tipologia, in contenitori idonei e chiusi e non somministrarli per nessuna ragione ai suini domestici o ai cinghiali.

Verificare eventuali restrizioni con le proprie Autorità sanitarie.

E' opportuno che immediatamente prima della partecipazione a Gusti di Frontiera (21-24 settembre 2023) gli operatori contattino le proprie autorità competenti (Servizi veterinari locali) al fine di accertarsi di non ricadere in una delle zone di restrizione secondo il regolamento UE 594/2023 citato.

Invio i saluti migliori.

Lea Demarin



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