

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



Gorizia, 3 settembre 2023

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](mailto: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](mailto: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 Africana<sup>1</sup> o con Peste Suina Africana confermata. Ordinanza del Ministero della Salute 24 agosto 2023, pubblicata nella G.U. il 31.8.23.

<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.

Ad integrazione della precedente comunicazione del 9 agosto 2023 rappresento quanto segue.

E' stata emanata una nuova ordinanza dal Ministero della Salute.

E' l'ordinanza 24.8.2023, pubblicata in Gazzetta Ufficiale il 31.8.23, recante "Misure di controllo ed eradicazione della peste suina africana (PSA)" la quale, confermando la precedente dell'11.7.23, all'art. 14 dispone un'intensificazione dei controlli su carni suine, di cinghiale e su prodotti a base di carne:

*Le regioni e le Province autonome di Trento e di Bolzano intensificano le attività di controllo tese verificare la regolarità del commercio di carni e di prodotti a base carne provenienti da suidi selvatici, anche con riferimento alla eventuale provenienza degli stessi da zone sottoposte a restrizione per PSA. 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.*

E' fondamentale dimostrare la provenienza delle carni e dei prodotti.

Gusti di Frontiera 2023 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>). 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 come indicato dal regolamento UE 594/2023 del 16 marzo 2023 disponibile 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-](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-)

---

<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.

[old%3D52023\\*0594\\*%2C&type=advanced&excConsLeg=true&qid=1693723380184&DTN=0594](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/TXT/?uri=CELEX%3A02004R0852-20210324&qid=1691581337852)

I requisiti igienico sanitari generali contribuiscono a prevenire la malattia.

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 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.

Tutte le disposizioni sono importanti e necessarie. Sottolineo tuttavia 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, lardò, 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 prima della partenza eventuali restrizioni con le proprie Autorità sanitarie.

E' opportuno che prima della partecipazione a Gusti di Frontiera (21-24 settembre 2023) gli operatori contattino le proprie autorità competenti (Servizi veterinari locali) al fine di verificare quali sono le zone soggette a restrizioni secondo il regolamento UE 594/2023 citato.

Allego un opuscolo sulla Peste suina africana redatto dal Ministero della Salute.

Ringrazio il Comune di Gorizia e la dott.ssa Magrin della collaborazione.

Invio i saluti migliori.



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