

SERVIZIO SALUTE

Decreto del Dirigente della posizione di funzione Veterinaria e Sicurezza alimentare n. 190 del 13/11/2009.

Piano di sorveglianza delle zone di produzione e stabulazione dei molluschi bivalvi vivi ai sensi del Reg. CE 854/04.

IL DIRIGENTE DEL P.F.

omissis

DECRETA

- di approvare il piano di sorveglianza delle zone di produzione e stabulazione dei molluschi bivalvi vivi secondo le modalità, le frequenze ed i criteri indicati in allegato al presente decreto che ne costituisce parte integrante e sostanziale;
- di stabilire che gli operatori del settore alimentare (Consorti di gestione molluschi della regione) e le Zone territoriali dell'ASUR possono attivare forme di collaborazione previa sottoscrizione di specifica procedura;
- di stabilire che i dati derivanti dall'attuazione del suddetto piano verranno utilizzati per la revisione della classificazione delle zone di produzione dei molluschi bivalvi vivi ai sensi del Reg. CE 854/04;
- di pubblicare integralmente il presente provvedimento sul bollettino ufficiale della Regione Marche.
- Si attesta inoltre che dal presente decreto non deriva un impegno di spesa a carico della regione.

IL DIRIGENTE DELLA P.F.
(Dr. Roberto Tomarelli)

- ALLEGATI -

PIANO DI SORVEGLIANZA PERIODICA DELLE ZONE DI PRODUZIONE E DI STABILAZIONE DEI MOLLUSCHI BIVALVI VIVI

La sorveglianza periodica delle zone di produzione (ed eventualmente di stabilazione) dei molluschi bivalvi vivi è affidata all'ASUR che può attuarla anche in cooperazione con gli operatori del settore alimentare o delle organizzazioni che li rappresentano.

Le zone di produzione (e stabilazione) classificate devono essere monitorate periodicamente al fine di verificare:

- a) che non siano commesse infrazioni circa l'origine, la provenienza e la destinazione dei molluschi bivalvi vivi;
- b) la qualità microbiologica dei molluschi bivalvi vivi relativamente alla zona di produzione (e di stabilazione);
- c) la presenza di plancton tossico nelle acque di produzione (e di stabilazione) e di biotossine nei molluschi bivalvi vivi;
- d) la presenza di contaminanti chimici nei molluschi bivalvi vivi.

Il sistema di sorveglianza sanitaria prevede l'approfondimento dell'indagine sanitaria del territorio basata sul censimento delle fonti di inquinamento, sia attraverso l'esame della documentazione disponibile reperita nelle sedi competenti che tramite una ispezione fisica della costa adiacente alle zone di raccolta, ai fini di confermare che le potenziali fonti di inquinamento identificate in base alla documentazione siano effettivamente presenti e per identificare qualsiasi fonte di contaminazione addizionale.

Prevede inoltre la ricerca di biotossine algali e l'esecuzione di indagini microbiologiche e indagini chimiche, al fine di garantire la sicurezza e l'idoneità igienico-sanitaria dei molluschi bivalvi vivi.

Tale sorveglianza va svolta sulla base dei programmi predisposti dalle suddette Zone secondo quanto previsto dalle "linee guida per la predisposizione dei piani di sorveglianza delle zone di produzione dei molluschi bivalvi vivi da parte delle AA.SS.LL." di cui alla nota di questo Servizio del 1 luglio 2005, prot. 30.6.2.13189, eventualmente aggiornati secondo le indicazioni del presente piano.

DEFINIZIONI

Stazione di monitoraggio: identifica la zona di campionamento.

Campione elementare: quantità prelevata in un singolo punto della stazione di monitoraggio.

Campione finale o campione di laboratorio: è il campione destinato al laboratorio formato dall'insieme di campioni elementari prelevati nella stessa stazione di monitoraggio. I campioni finali devono essere tali da garantire la rappresentatività dello status sanitario delle zone di produzione.

INDIVIDUAZIONE AREE DI INTERVENTO

1. MITILI/OSTRICHE (ALLEVAMENTI) E MITILI (BANCHI NATURALI)

1.1 Ricerca biotossine algali

Il prelievo di campioni ai fini dell'analisi delle tossine nei molluschi bivalvi vivi deve avere, come regola generale, cadenza settimanale nei periodi in cui è consentita la raccolta.

Il sistema di sorveglianza sanitaria finora adottato nelle zone di produzione dei MBV al fine di garantire l'immissione sul mercato di prodotti idonei sotto il profilo della sicurezza alimentare, consente

tuttavia di effettuare un campionamento di acqua e di molluschi, per il controllo quali-quantitativo del fitoplancton tossico o potenzialmente tossico e per la determinazione delle biotossine (PSP, DSP e ASP), con cadenza quindicinale.

Quando il sistema di controllo periodico rilevi la presenza di fitoplancton tossico o potenzialmente tossico e si ha motivo di sospettare l'accumulo di tossine nella polpa dei molluschi bivalvi si deve procedere al prelievo di molluschi e di acqua con frequenza superiore, sulla base della valutazione dei rischi. In questa fase possono essere aumentati anche i punti di campionamento.

La valutazione dei rischi viene eseguita dai Servizi territoriali e deve essere periodicamente rivista, al fine di valutare il rischio di tossicità connesso coi molluschi bivalvi vivi provenienti dalle zone in questione.

Campionamento dell'acqua

Il campione deve essere rappresentativo della colonna d'acqua e deve fornire informazioni sulla presenza di specie tossiche e sulle tendenze in atto all'interno della popolazione esaminata. Qualora siano rilevati cambiamenti delle popolazioni tossiche che possono portare a un accumulo di tossine, si deve aumentare la frequenza del campionamento dei molluschi oppure decidere la chiusura precauzionale delle zone interessate fino all'ottenimento dei risultati dell'analisi delle tossine.

Il prelievo dell'acqua per il controllo quali-quantitativo dei popolamenti fitoplanctonici, con particolare riguardo all'identificazione di specie tossiche o potenzialmente tossiche, deve essere effettuato con apposito retino a maglie del diametro di 20 micron, mediante una pescata verticale dal fondo alla superficie.

La quantità di acqua filtrata viene calcolata tenendo conto del diametro dell'imboccatura del retino e dell'altezza della colonna d'acqua. Qualora la colonna d'acqua sia inferiore ad un metro si preleva un litro di acqua con una bottiglia a metà altezza.

Campionamento molluschi

Il campione di molluschi da sottoporre ad analisi deve essere costituito da una aliquota di almeno 4 Kg. di prodotto in pezzatura da commercio.

Nel caso di banchi naturali e di allevamento che utilizzano completamente la colonna d'acqua, i campioni elementari che andranno a costituire l'aliquota devono essere eseguiti, rispettivamente, nei punti di prelievo storicamente identificati e in ogni singola zona dell'allevamento in cui i molluschi sono pronti per la raccolta per il consumo umano, a tre livelli di profondità e precisamente nel fondo, a metà e a 50 cm. dalla superficie, in modo tale da rispecchiare la rappresentatività dell'area da monitorare.

Nel caso invece di allevamenti su filari long-line devono essere prelevati più campioni elementari dalle reste o calze contenenti molluschi di taglia commerciale e pronti per la raccolta per il consumo umano, rappresentativi dell'area da monitorare. Da ogni resta o calza vanno prelevati campioni elementari di molluschi bivalvi nella parte terminale, a metà ed all'inizio della stessa.

Nell'ipotesi che la raccolta venga esercitata periodicamente, la ditta (o l'impresa di pesca interessata) deve comunicare l'interruzione della attività di raccolta alla ZT competente, precisandone le motivazioni e la durata della sospensione; il controllo va ripreso, secondo le modalità previste, nella fase precedente e durante la raccolta stessa, che dovrà essere preventivamente segnalata ai Servizi competenti dei Dipartimenti di Prevenzione delle Z.T. costiere incaricati della sorveglianza delle zone di produzione.

Una volta formata, l'aliquota (4Kg.) va posta in un contenitore pulito, inerte e isoterico che assicuri una adeguata protezione dalla contaminazione e dai danni durante il trasporto e conservato alla temperatura massima di 10° C se la durata del trasporto al laboratorio è superiore alle quattro ore dal

momento della raccolta; il campione deve essere sigillato e deve essere provvisto di etichetta d'identificazione.

Dal momento del prelievo alla consegna in laboratorio, che deve avvenire nel più breve tempo possibile, il campione deve essere conservato con le modalità previste dal D.M. 31 luglio 1995. Il tempo che intercorre tra campionamento ed inizio analisi, deve essere al massimo 24 ore. In caso di prelievo in autocontrollo va rispettato e documentato lo stesso periodo di tempo al fine della corretta valutazione del risultato.

1.2 Ricerche microbiologiche e chimiche

Per quanto riguarda i controlli microbiologici (E. Coli e Salmonella), fermo restando quanto detto precedentemente relativamente alle modalità di costituzione del campione e consegna al laboratorio, i prelievi dei molluschi avranno cadenza almeno bimestrale e il tempo che intercorre tra campionamento ed inizio analisi deve essere al massimo 24 ore. I controlli chimici (piombo, cadmio e mercurio) avranno frequenza semestrale.

1.3 Le operazioni effettuate durante il prelevamento dei campioni devono essere documentate tramite apposito verbale.

2. VONGOLE BANCHI NATURALI

2.1 La sorveglianza su tali zone di produzione può essere effettuata con la collaborazione dei Consorzi regionali di gestione molluschi, secondo le modalità indicate nel dispositivo del presente atto.

2.2 Ricerca biotossine algali

La specie presente in modo prevalente nelle zone di produzione della Regione Marche, la Chamelea Gallina, ha notoriamente una scarsa attitudine fisiologica all'accumulo di biotossine marine; si deve quindi procedere al prelevamento di molluschi di tale specie solo in caso di eccezionali fioriture algali.

Nella fattispecie è sufficiente il prelevamento di un unico campione per zona o sottozona sede della fioritura algale.

Analogamente il verificarsi di positività in banchi naturali o in allevamenti di mitili comporta la necessità di effettuare un campionamento di vongole nelle zone e/o sottozone adiacenti ai predetti banchi/allevamenti; anche in questo caso è sufficiente il prelevamento di un unico campione per zona o sottozona adiacente.

Il campione di molluschi da sottoporre ad analisi deve essere costituito da una aliquota di almeno 4 Kg. in pezzatura da commercio.

2.3 Ricerche microbiologiche e chimiche

Per quanto riguarda i controlli microbiologici e chimici le zone così classificate dalla Regione Marche con Delibera n. 1300 del 3 agosto 2009 (sia zone A che zone B) dovranno essere sorvegliate secondo le seguenti modalità:

- zone di produzione inferiori a 2 miglia di lunghezza (lato della zona parallelo alla costa): 2 strisciate di 500 metri per ciascuna zona su due linee batimetriche situate rispettivamente fra i 3 e i 6 metri e fra i 6 e i 9 metri di profondità; per ciascuna strisciata vanno prelevati 2 campioni elementari che vanno a costituire il campione da sottoporre ad analisi (aliquota di almeno 4 Kg);
- zone di produzione di lunghezza superiore a 2 miglia (parallelamente alla costa): vanno individuate delle sottozone di circa 2 miglia di lunghezza all'interno delle quali le modalità di campionamento sono analoghe a quanto detto sopra;

- zone di produzione in cui il primo quarto o il primo terzo di miglio dalla costa è classificato in zona B: due strisciate di 500 metri, una riguardante la zona B, l'altra la zona A.

Allo scopo di semplificare il lavoro di individuazione delle suddette zone e sottozone si è già provveduto ad attribuire alle stesse un codice identificativo riportato nel presente documento.

La frequenza di campionamento, per i controlli microbiologici, sarà almeno bimestrale per ciascuna zona e sottozona (minimo 6 prelievi distribuiti uniformemente nel corso dell'anno), mentre per quelli chimici sarà semestrale. Se la raccolta del prodotto viene praticata periodicamente la Ditta/Consorzio di gestione deve comunicare l'interruzione della attività di raccolta alla ZT competente, precisandone le motivazioni e la durata della sospensione; il controllo, secondo le modalità previste, va ripreso nella fase precedente e durante la raccolta stessa, che dovrà essere preventivamente segnalata ai Servizi competenti dei Dipartimenti di Prevenzione delle Z.T. costiere incaricati del controllo sulle imprese di pesca interessate.

Le modalità di costituzione del campione e di consegna dello stesso al laboratorio sono analoghe a quanto detto precedentemente.

2.4 Tutte le operazioni effettuate durante il prelevamento dei campioni devono essere documentate tramite apposito verbale.

3. GASTEROPODI MARINI

Per tali specie i controlli andranno eseguiti allo sbarco del prodotto.

Di norma i campionamenti andranno effettuati all'inizio e verso la metà del periodo di raccolta.

Le analisi da richiedere riguarderanno la ricerca di salmonella.

La nota ministeriale del 2 ottobre 2007, prot. 13496-P, precisa che "le misure inerenti ai tenori massimi di cadmio, piombo e mercurio fissati al punto 3 dell'allegato al regolamento 1881/06, si applicano ai prodotti alimentari denominati molluschi bivalvi e prodotti della pesca", in quanto "tutti i molluschi anche separati dalla loro conchiglia, vivi, freschi, ecc. e quindi anche i molluschi gasteropodi marini e tutti gli invertebrati acquatici diversi dai crostacei e dai molluschi e quindi anche i tunicati e gli echinodermi, possono essere considerati tra i prodotti alimentari denominati molluschi bivalvi e prodotti della pesca". In base a quanto sopra si ritiene opportuno monitorare i parametri chimici almeno una volta all'anno, facendo riferimento ai limiti definiti per i molluschi bivalvi. Per i gasteropodi vale quanto detto precedentemente riguardo alla verbalizzazione delle operazioni di campionamento.

4. TUNICATI

Si ritiene necessario, viste le problematiche sanitarie verificatesi nel recente passato a seguito del consumo di tunicati, porre la massima attenzione nei confronti di tali specie; in particolare, in caso di reperimento delle stesse presso i centri di spedizione, si dovrà provvedere al campionamento sistematico per la ricerca delle biotossine con blocco della partita fino a esito favorevole delle analisi.

PROVEDIMENTI DA ADOTTARE IN CASO DI NON RISPONDENZA AI REQUISITI DI CUI AI REGOLAMENTI CE 853 E 854/2004.

1. REQUISITI BIOTOSSICOLOGICI

Qualora si accerti che i molluschi bivalvi non possiedono i requisiti biotossicologici di cui al Reg. CE 853/04 e successive modifiche dovranno essere adottati gli interventi previsti nel livello di allarme di cui

alla nota di questo Servizio del 1 luglio 2005, prot. 30.6.2.13189, concernente le "linee guida per la predisposizione dei piani di sorveglianza delle zone di produzione dei molluschi bivalvi vivi da parte delle AA.SS.LL.", così come di seguito modificate:

"Il laboratorio comunica tempestivamente (tramite fax) la positività riscontrata.

Il coordinatore del Piano:

- **predispone** tempestivamente **un provvedimento motivato** di divieto di immissione al consumo umano dei molluschi bivalvi vivi relativo alla zona interessata dalla positività;

Il responsabile del piano:

- Attiva le procedure di blocco della raccolta nella zona interessata segnalando ai titolari degli allevamenti, ai produttori interessati, alle Capitanerie di Porto e agli altri organi di polizia (Carabinieri, Polizia, Finanza), l'esito dei campionamenti, diffidando i titolari e i produttori dalla raccolta dei molluschi in attesa dell'emanazione del provvedimento di divieto;
- **qualora vi siano i presupposti per poter effettivamente rintracciare i lotti e le partite oggetto del provvedimento** invita gli stessi titolari e produttori a fornire tutte le informazioni utili per il rintraccio del prodotto raccolto ed inviato ai CSM e CDM **nell'arco di tempo compreso fra il prelievo del campione e l'esito dell'analisi**;
- **in caso di non soddisfacenti modalità di attivazione del sistema di rintracciabilità lungo tutta la filiera distributiva da parte degli operatori, attiva o dà disposizioni affinché venga attivato il sistema di allerta rapido conformemente alle linee guida regionali per la gestione delle allerte alimentari**;
- Applica le frequenze di campionamento previste dal piano di sorveglianza regionale;
- **Invia copia del provvedimento di divieto alla P.F. Veterinaria e Sicurezza Alimentare**, ai Dipartimenti di prevenzione delle **ZZ.TT.** costiere, alle Capitanerie di Porto competente e **al Comune o ai Comuni competenti per territorio**.

Tale divieto deve essere mantenuto fino a quando non risultino ripristinati i requisiti di idoneità la cui verifica deve essere effettuata non prima 15 giorni dall'ultimo rilevamento sfavorevole mediante due risultati consecutivi al di sotto dei valori limite prescritti, separati da un intervallo di almeno 48 ore. Nell'assunzione della decisione, l'autorità competente può tener conto di informazioni sulle tendenze concernenti il fitoplancton.

In alternativa durante il periodo di sospensione della raccolta il produttore, previa stipula di un protocollo di campionamento e di analisi con il SIAOA che definisca anche il laboratorio di analisi dove devono essere recapitati i campioni, può procedere ad effettuare un campionamento ed in caso di negatività ne segnala l'esito al SIAOA che provvederà nel più breve tempo possibile ad effettuare un controllo ufficiale; nel caso anche questo confermasse la negatività il SIAOA provvederà a revocare il provvedimento di sospensione.

Qualora nei campioni esaminati siano presenti biotossine algali non riconducibili altre tossine note, l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale può trasmettere una frazione dell'aliquota in questione al laboratorio nazionale di riferimento di Cesenatico (Centro ricerche marine) per l'eventuale identificazione delle tossine nei molluschi.

2. REQUISITI MICROBIOLOGICI E CHIMICI

2.1 Qualora in una zona di produzione classificata di tipo "A" in base al Reg. CE 854/04 e successive modifiche, si accertino variazioni dei requisiti microbiologici dei molluschi tali da conferire alla stessa i requisiti della zona B, si attueranno gli interventi previsti nel livello di allarme, ad esclusione del blocco della raccolta, e il Coordinatore del piano predisporrà tempestivamente un provvedimento sull'obbligo di sottoporre i molluschi bivalvi da essa provenienti a trattamento di depurazione e/o stabulazione oppure l'adozione delle disposizioni di cui alla sezione VII, cap. II, lettera A, punti 4 e 5 dell'allegato al Reg. CE 853/04.

Tale provvedimento viene mantenuto fino al ripristino delle condizioni di idoneità igienico-sanitarie iniziali e deve riguardare l'intera zona (o sottozona) anche se il risultato sfavorevole è relativo ad una sola linea batimetrica; i Servizi sanitari competenti provvedono alla identificazione delle possibili fonti di contaminazione e ad un programma di campionamento con frequenza settimanale.

La revoca del provvedimento temporaneo potrà avvenire dopo il ripristino dei parametri microbiologici iniziali verificati dall'esito favorevole dell'indagine analitica.

Nel caso in cui il fenomeno dovesse perdurare, l'ASUR proporrà alla Giunta Regionale l'emissione di apposito atto, per la riclassificazione della zona interessata.

Nell'eventualità in cui in una zona B si sia manifestata la perdita temporanea dei requisiti microbiologici per essa previsti, la Zona territoriale competente deve procedere all'adozione degli interventi previsti nel livello di allarme, tra cui l'emanazione tempestiva di un provvedimento temporaneo di divieto di raccolta e commercializzazione dei molluschi bivalvi da essa provenienti, ovvero, ma solo in caso di declassamento a zona C, l'adozione delle disposizioni di cui alla sezione VII, cap. II, lettera A, punti 4 e 5 dell'allegato al Reg. CE 853/04.

Tale provvedimento viene mantenuto fino al ripristino delle condizioni microbiologiche e revocato con le modalità prima citate.

Anche quando l'esito di un Piano di campionamento rileva che i molluschi bivalvi vivi hanno valori dei contaminanti chimici non conformi a quanto stabilito dal Reg. CE n. 1881/06 si dovranno adottare i relativi interventi, tra cui l'emanazione tempestiva di un provvedimento temporaneo di divieto di raccolta ed immissione al consumo umano dei molluschi stessi relativo alla zona interessata.

La revoca del provvedimento viene disposta quando, dalle indagini effettuate su un campione prelevato successivamente, sia stato accertato il ripristino delle condizioni di idoneità della zona di produzione e di raccolta.

In tutti i casi sopra citati ed in attesa dell'emanazione del provvedimento, il responsabile del piano notifica ai produttori interessati l'esito del campionamento e le limitazioni alla commercializzazione del prodotto; nel caso di positività per presenza di salmonella o per superamento dei parametri chimici, qualora vi siano i presupposti per poter effettivamente rintracciare i lotti e le partite oggetto del provvedimento, li invita a fornire tutte le informazioni utili per il rintraccio del prodotto raccolto ed inviato ai CSM e CDM nell'arco di tempo compreso fra il prelievo del campione e l'esito dell'analisi; in caso di mancata attuazione o di carenza di informazioni documentabili attiva o da disposizioni affinché venga attivato il sistema di allerta rapido conformemente alle linee guida regionali per la gestione delle allerte alimentari.

Inoltre i Servizi competenti del Dipartimento di Prevenzione della Z.T. o delle ZZ.TT. interessate devono provvedere ad eseguire adeguate indagini al fine di accertare le eventuali cause di inquinamento.

CONTROLLI EFFETTUATI DAGLI OPERATORI DEL SETTORE ALIMENTARE

Come è noto il Cap. II dell'Allegato II, lettera F) del Reg.854/04 e le Linee Guida sui molluschi bivalvi vivi di cui all' Intesa tra il Governo le Regioni e le province autonome di Trento e Bolzano sancita il 27.1.2007 (rep. n. 7 /C5R) prevedono che per decidere sulla classificazione, apertura o chiusura delle zone di produzione, l'autorità competente può tener conto dei risultati dei controlli effettuati dagli operatori del settore alimentare o dalle organizzazioni che li rappresentano. In tal caso, l'autorità competente deve avere designato il laboratorio in cui effettuare l'analisi; il campionamento e l'analisi devono essere stati eseguiti secondo i criteri e le modalità stabilite in appositi protocolli o convenzioni sottoscritti dalle parti interessate e di cui si forniscono, in allegato, gli schema-tipo, relativi alle convenzioni tra la Zona Territoriale ed i Consorzi di pescatori di vongole/Mitilicoltori e ad un esempio di protocollo operativo, nello specifico per un campionamento per la ricerca delle biotossine algali da parte dell'OSA.

MODALITÀ DI CAMPIONAMENTO MOLLUSCHI

Le modalità di campionamento devono essere tali da garantire la rappresentatività dello status sanitario della zona in esame.

I campioni elementari per poter essere validi ai fini del protocollo concordato devono essere prelevati dall'OSA in vari punti della stazione di monitoraggio in esame secondo le modalità indicate nello specifico capitolo del presente provvedimento.

Le operazioni di prelevamento devono essere descritte dal produttore e tali informazioni devono essere riportate in un documento che va trasmesso al laboratorio riconosciuto incaricato all'esecuzione delle analisi e per conoscenza al SIAOA competente per territorio.

Il modello di tale documento, di cui si fornisce un fac-simile in allegato in forma di Scheda Giomaliere dei campioni prelevati, contiene almeno:

- riferimenti all'operatore che ha effettuato il prelievo (imbarcazione, nome comandante, ecc.);
- la data, la matrice campionata ed i riferimenti alla stazione di campionamento;
- un'attestazione di conformità, delle operazioni di prelievo, al protocollo concordato con la ZT.

L'OSA ha l'obbligo di segnalare gli esiti delle analisi effettuate in autocontrollo ai rispettivi SIAOA.

I campioni da analizzare devono essere inviati ad un Laboratorio riconosciuto di cui all'elenco riportato nel Decreto del Dirigente n.1 dell'11 gennaio 2005 e successive modifiche ed integrazioni o in analoghi elenchi di altre regioni.

RICERCA BIOTOSSINE ALGALI

- se la raccolta del prodotto in un allevamento non viene esercitata continuativamente o nel caso in cui un'area si trovi in una fase non produttiva per la commercializzazione dei MBV, dichiarata con lettera dal produttore (novellame o altre ragioni), i prelievi e le analisi dell'OSA possono essere effettuati nella fase precedente e durante la raccolta stessa che dovrà essere preventivamente segnalata, a cura delle imprese interessate, ai SIAOA incaricati del controllo;
- qualora l'esito delle analisi effettuate dall'OSA evidenzii il superamento dei limiti di legge per la ricerca delle biotossine algali, il produttore deve informare tempestivamente il SIAOA competente, deve sospendere la raccolta e provvedere al ritiro del prodotto raccolto nel periodo compreso tra il prelievo e l'esito analitico, fornendo al SIAOA la documentazione attestante le azioni intraprese;
- durante il periodo di sospensione della raccolta per effetto del provvedimento di divieto emesso dall'Autorità Competente, il produttore può procedere all'attività di campionamento ed in caso di riscontro di negatività (inferiore ai limiti di legge o test negativo), ne segnala l'esito al SIAOA, che provvederà a sua volta al controllo ufficiale nel minor tempo possibile;
- qualora questo confermasse la negatività, ovvero il non superamento dei limiti di legge nei MBV della zona di produzione, il provvedimento di sospensione di raccolta va revocato.

RICERCA CONTAMINANTI MICROBIOLOGICI E CHIMICI

Tenuto conto che il controllo microbiologico delle aree di produzione ha frequenza bimestrale, è opportuno che l'OSA preveda di effettuare almeno un prelievo di M.B.V. dopo ogni evento meteorologico che si possa ritenere abbia ripercussioni significative rispetto allo status sanitario delle zone di produzione, in quanto, in ragione delle caratteristiche della costa e/o degli impianti di

smaltimento delle acque, i MBV possono potenzialmente subire una alterazione microbiologica (es. innalzamento del valore limite di *E. coli*), qualora siano prelevati in un'area fortemente antropizzata ed interessata dallo scarico di acque superficiali o da grossi corsi d'acqua.

Quando l'esito di un campionamento effettuato dall'OSA rileva che i molluschi bivalvi vivi hanno valori non conformi a quanto previsto nei pertinenti regolamenti comunitari e che l'immissione al consumo umano diretto può costituire un pericolo per la salute dell'uomo, il produttore deve informare tempestivamente il SIAOA competente e deve sospendere la raccolta. Nel caso di positività per salmonella o contaminanti chimici deve provvedere al ritiro del prodotto raccolto nel periodo compreso tra il prelievo e l'esito analitico, fornendo al SIAOA la documentazione attestante le azioni intraprese. Durante il periodo di sospensione della raccolta per effetto del provvedimento di divieto, il produttore può procedere all'attività di campionamento ed in caso di riscontro di negatività, provvede a segnalare l'esito al SIAOA, che provvederà a sua volta al controllo ufficiale.

Qualora questo confermasse la negatività, ovvero il ripristino delle condizioni di idoneità biologica della zona di produzione e di raccolta, il provvedimento va revocato.

In deroga a quanto sopra previsto, limitatamente alla presenza di valori microbiologici non conformi per le zone classificate di tipo A) ma rientranti nei valori previsti per le zone classificate di tipo B), può essere consentita la raccolta dei molluschi solo se destinati alla depurazione, attraverso la quale devono essere garantiti i requisiti previsti dal Reg. CE 853/04 Allegato III, Sezione VII, Capo V, o ad uno stabilimento di trasformazione dove devono essere sottoposti ad un trattamento per l'eliminazione dei microrganismi patogeni secondo quanto previsto dal Reg. 853/04 allegato III, sezione VII, capitolo II, paragrafo A, punto 5.

BOZZA DI CONVENZIONE TRA LA ASUR MARCHE - ZONA TERRITORIALE N. DI
E IL CONSORZIO DI

La ASUR MARCHE Zona Territoriale N. di, rappresentata dal Direttore di Zona
.....

e

Il Consorzio Pescatori di Vongole, di, rappresentato dal Presidente Sig.
.....

visti i regolamenti CE n. 852/04, 853/04 e 854/04,

visto il Decreto del Dirigente P.F. Veterinaria e Sicurezza Alimentare, N., del ___/___/___

convengono quanto segue

1. Il Consorzio di, di seguito indicato come Consorzio, effettua, quale buona pratica di lavorazione, ai sensi del reg. CE 853/04, i prelievi di campioni di vongole (Chamelea gallina), in mare direttamente nelle zone di raccolta, per conto di tutti i raccoglitori di vongole del Compartimento marittimo di
2. Il Consorzio effettua i prelievi mediante imbarcazioni dei propri iscritti, seguendo le modalità operative del Protocollo di esecuzione dei campioni in mare definito dal Servizio di Igiene degli Alimenti di Origine Animale della Zona Territoriale N. dell'ASUR MARCHE, di seguito indicato come SIAOA.
3. I prelievi di campioni di vongole vengono eseguiti secondo un calendario concordato tra il Consorzio e il SIAOA, in modo che ogni zona di raccolta classificata venga controllata almeno ogni due mesi, sia per la linea batimetria 3-6-metri che per quella 6-9 metri.
4. Il comandante dell'imbarcazione che effettua i prelievi si impegna a:
 - a. concordare preventivamente con il SIAOA la data di esecuzione limitata, per motivi di laboratorio, ai giorni dal lunedì al giovedì;
 - b. garantire la corretta esecuzione dei prelievi di campioni secondo il Protocollo di esecuzione dei campioni in mare definito dal SIAOA;
 - c. provvedere alla compilazione della Scheda giornaliera dei campioni prelevati, fornita dal SIAOA;
 - d. consegnare, agli operatori del SIAOA, sulla banchina del Porto di, i campioni prelevati.
5. Il SIAOA, mediante i suoi operatori, riceve i campioni in banchina e ne provvede all'inoltro alla competente Sezione dell'IZSUM.
6. Il SIAOA trasmette immediatamente al Consorzio i risultati delle analisi su tali campioni e ne tiene conto ufficialmente, ai sensi della lett. F capo II dell'Allegato II al reg. CE 854/04.
7. In caso di non conformità, nelle more dell'emanazione dei provvedimenti ufficiali, il Consorzio provvede a comunicare ai propri iscritti eventuali limitazioni o divieti.
8. In caso di non conformità, nelle zone sottoposte a provvedimenti ufficiali, il SIAOA provvede direttamente all'esecuzione di prelievi di campioni per verificare il ripristino delle condizioni di normalità. In tal caso il Consorzio mette a disposizione una imbarcazione per il prelievo dei campioni, su cui imbarcare gli operatori del SIAOA, al costo di euro + IVA.
9. Il Consorzio, entro sette giorni dal firma della presente Convenzione, comunica al SIAOA il nominativo dell'imbarcazione messa a disposizione, al fine di ottenere le necessarie autorizzazioni da parte della Capitaneria di Porto di
10. Il SIAOA effettua controlli ufficiali, sui raccoglitori di vongole della zona di propria competenza, mediante ispezioni, audit e campionamenti, sia allo sbarco che a bordo, sempre tenendo conto dei risultati dei prelievi eseguiti in mare.
11. Il Consorzio segnala prontamente al SIAOA ogni anomalia che venga riscontrata, dai propri iscritti, nelle zone di raccolta delle vongole (mortalità anomale, fioriture algali, fonti d'inquinamento non censite, anormali apporti d'acqua dei fiumi, ecc.).

BOZZA DI CONVENZIONE TRA LA ASUR MARCHE - ZONA TERRITORIALE N. DI
E LA

La ASUR MARCHE Zona Territoriale N. DI, rappresentata dal Direttore di Zona
.....

e

la, di, rappresentata dal Presidente Sig.

visti i regolamenti CE n. 852/04, 853/04 e 854/04,

visto il Decreto del Dirigente P.F. Veterinaria e Sicurezza Alimentare, N. 84/VSA_04 del 20/02/06

convengono quanto segue

1. La, di, di seguito indicato come, effettua, quale buona pratica di lavorazione, ai sensi del reg. CE 853/04, i prelievi di campioni di mitili (*Mytilus galloprovincialis*) ed acqua di mare, direttamente nel proprio allevamento denominato ed identificato dalle seguenti coordinate:
2. La effettua i prelievi mediante una propria imbarcazione dei propri iscritti, seguendo le modalità operative del Protocollo di esecuzione dei campioni in mare definito dal Servizio di Igiene degli Alimenti di Origine Animale della Zona Territoriale N. dell'ASUR MARCHE, di seguito indicato come SIAOA.
3. I prelievi di campioni di mitili ed acqua vengono eseguiti, secondo le modalità previste nel Piano di Monitoraggio, con frequenza settimanale/quindicinale nei periodi in cui è presente prodotto in taglia commerciale (lunghezza \geq 5 cm).
4. il comandante dell'imbarcazione che effettua i prelievi si impegna a:
 - a. concordare preventivamente con il SIAOA la data di esecuzione limitata, per motivi di laboratorio, ai giorni dal lunedì al giovedì;
 - b. garantire la corretta esecuzione dei prelievi di campioni secondo il Protocollo di esecuzione dei campioni in mare definito dal SIAOA;
 - c. provvedere alla compilazione della Scheda giornaliera dei campioni prelevati, fornita dal SIAOA;
 - d. consegnare, agli operatori del SIAOA, sulla banchina del Porto di, i campioni prelevati.
5. Il SIAOA, mediante i suoi operatori, riceve in banchina i campioni di mitili e di acqua di mare e ne provvede all'inoltro ai competenti Laboratori. Tuttavia il SIAOA si riserva la facoltà di formare il campione di mitili direttamente dal prodotto raccolto per la commercializzazione.
6. Il SIAOA trasmette immediatamente alla i risultati delle analisi su tali campioni e ne tiene conto ufficialmente, ai sensi della lett. F capo II dell'Allegato II al reg. CE 854/04.
7. In caso di non conformità, nelle more dell'emanazione dei provvedimenti ufficiali, la provvede a sospendere, o limitare, la raccolta di prodotto secondo le indicazioni del SIAOA .
8. Successivamente a un caso di non conformità, o quando ritenuto necessario, il SIAOA provvede direttamente all'esecuzione di prelievi di campioni nell'allevamento. In tal caso la mette a disposizione l'imbarcazione per il prelievo dei campioni, su cui imbarcare gli operatori del SIAOA, senza alcun costo per l'ASUR.
9. Il SIAOA effettua controlli ufficiali, sull'allevamento, mediante ispezioni, audit e campionamenti, sia allo sbarco che a bordo dell'imbarcazione, sempre tenendo conto dei risultati dei prelievi eseguiti in mare.
10. La segnala prontamente, al SIAOA, ogni anomalia che venga riscontrata, nel proprio allevamento o nei tratti di mare prossimi a questo (mortalità anomale, fioriture algali, fonti d'inquinamento non censite, anomali apporti d'acqua dei fiumi, ecc.).

BOZZA DI PROTOCOLLO CONCORDATO FRA OSA E ZT

PROTOCOLLO OPERATIVO TRA LA ASUR MARCHE ZONA TERRITORIALE N. DI
..... E LA

Il presente protocollo è redatto in applicazione del Reg. (CE) 854/04 che stabilisce norme specifiche per l'organizzazione dei controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano, allegato II, capo 2, punto F "controlli dell'Operatore del Settore Alimentare", del Decreto Dirigenziale n e del Piano di Monitoraggio Molluschi ZT

TRA

ASUR ZT di, Servizio di Igiene degli Alimenti di Origine Animale, in seguito indicata come Autorità Competente (AC)

E

..... dedite alla molluschicoltura nel tratto di mare/laguna/acque interne antistante i Comuni di, e nell'ambito territoriale della ZT di in seguito individuate come Operatori del settore alimentare (OSA).

Il presente protocollo definisce i criteri e le modalità operative adottate dagli OSA allo scopo di implementare un sistema di monitoraggio, nei confronti delle biotossine algali, in grado di garantire all'AC un adeguato flusso informativo, utilizzabile nella determinazione della chiusura/apertura delle zone di produzione dei Molluschi Bivalvi Vivi.

SI CONVIENE QUANTO SEGUE

- La attività di campionamento, prevista per la ricerca delle tossine algali dalla norma citata (Reg. CE 854/04, allegato II, capo 2, punto B, 5), può essere assicurata per ogni stazione di campionamento prevista dal piano di monitoraggio predisposto dall'AC, oltreché dalla stessa AC anche dall'OSA titolare della concessione, sulla base di un calendario concordato preventivamente, con la stessa AC.
- L'OSA che effettua i prelievi si impegna a:
 - a. garantire la corretta esecuzione del prelievo e del confezionamento dei campioni, secondo il Protocollo di esecuzione dei campioni in mare definito dall'AC ;
 - b. provvedere alla compilazione della documentazione di accompagnamento dei campioni prelevati, e alla sua immediata trasmissione in copia all'AC;
 - c. provvedere al recapito al Laboratorio riconosciuto dei campioni prelevati secondo il Protocollo di trasporto dei campioni definito dall'AC
- Sul campione così formato inviato al laboratorio viene effettuata la ricerca delle biotossine algali utilizzando i metodi di legge (con metodo biologico, ed eventualmente chimico);
- Le analisi sul prodotto campionato dai produttori devono essere effettuate presso il/i seguente/i laboratorio/i riconosciuto/i
- il rapporto di prova del campione analizzato deve essere inviato tempestivamente all'AC;
- In caso di esito sfavorevole delle prove, ovvero superamento dei limiti di legge del campione, l'OSA sospende immediatamente la raccolta, effettua il ritiro del prodotto eventualmente commercializzato e dà comunicazione all'AC di tutti i provvedimenti adottati. L'AC dovrà emanare il divieto di raccolta e commercializzazione dei molluschi, verificare e vigilare che siano state avviate tutte le procedure per tutelare la salute del consumatore.

- I campionamenti supplementari successivi devono essere ripetuti nella stessa stazione di campionamento. In caso di esito favorevole di una prova (inferiore ai limiti di legge), derivata da un campionamento effettuato dall'OSA anche al di fuori del calendario concordato, l'AC, verificato il rapporto di prova, si impegna ad effettuare dopo almeno 48 ore dal primo e compatibilmente con le condizioni atmosferiche un ulteriore campionamento.
- In caso di esito favorevole di questa prova, l'AC provvede alla revoca dei divieti imposti per la zona di raccolta.
- Qualora un allevamento o un banco naturale non sottoposto a vincoli di raccolta del prodotto, non venga monitorato per più di due settimane consecutive a partire dalla data prevista per il campionamento, l'AC può adottare un provvedimento di sospensione di raccolta del prodotto per mancanza di elementi recenti che ne dimostrino l'idoneità al consumo umano;
- L'AC effettua controlli ufficiali sugli OSA della zona di propria competenza, mediante ispezioni, audit e campionamenti, sia allo sbarco che a bordo, anche per verificare la validità del protocollo sottoscritto, sempre tenendo conto dei risultati dei prelievi eseguiti in mare;

Il presente protocollo ha durata di un anno al termine del quale si valuteranno congiuntamente i risultati ottenuti e si verificherà l'opportunità di estenderlo all'anno successivo modificando le criticità che si sono manifestate durante la sperimentazione ed integrandolo eventualmente con ulteriori parametri. L'AC si riserva, comunque, di annullare in ogni momento il presente accordo, dandone comunicazione al produttore, per grave inadempienza documentata e/o mancato rispetto dell'accordo sottoscritto.

FAC-SIMILE PROVVEDIMENTO DI DIVIETO DI IMMISSIONE AL CONSUMO UMANO DIRETTO DI MBV

IL COORDINATORE DEL PIANO DI MONITORAGGIO DELLE ZONE DI RACCOLTA DEI MOLLUSCHI BIVALVI
VIVI

Visto il Regolamento (CE) 178/02;
Visto il Regolamento (CE) 852/04;
Visto il Regolamento (CE) 853/04;
Visto il Regolamento (CE) 854/04;
Visto il Regolamento (CE) 2073/05;
Vista l'intesa Governo - Regioni rep. 7/C5R del 25.01.07;
Visto il D.L.vo 193/07;
Vista la Delibera Regione Marche n. ____ del __/__/____
Visto il decreto n ____ del __/__/____ del Dirigente della P.F. Veterinaria e Sicurezza Alimentare della Regione Marche;
Vista la Legge 241/91 e succ. mod. ed integrazioni;
Visto il rapporto di prova n.... del.... rilasciato da.....(laboratorio riconosciuto) dal quale risulta che i (denominazione commerciale e nome scientifico) prelevati in data, presso la zona/allevamento classificata/o denominata/o sono risultati non conformi per.....
Rilevato che tali non presentano più i requisiti per il consumo umano diretto
Ritenuto di dover intervenire ai fini della Sicurezza Alimentare

DISPONE

- 1 – per i molluschi bivalvi vivi della specie:, provenienti dalla zona di produzione classificata denominata:
- Il divieto di raccolta
 - l'invio alla depurazione presso un C.D.M. riconosciuto o zona di stabulazione (in deroga, limitatamente alla presenza di valori microbiologici non conformi)
 - l'invio alla trasformazione presso stabilimento riconosciuto
 - l'invio alla stabulazione di lunga durata (...giorni) presso
- 2 – che del presente provvedimento sia data notizia a:
- OSA
 - Cap. Porto
 - PF VSA Reg Marche
 - ZZTT costiere
 - Sindaci dei Comuni competenti per territorio
 -

Chiunque contravviene a quanto disposto nel presente provvedimento sarà punito a norma di Legge.

Contro il presente provvedimento è ammesso ricorso al TAR della Regione Marche, entro 60 giorni dalla data di pubblicazione

Sono incaricati del controllo del presente provvedimento tutti gli agenti ed ufficiali di polizia giudiziaria di cui all'art. 57 del C.P.P.

IL COORDINATORE DEL PIANO

**FAC-SIMILE REVOCA DEL PROVVEDIMENTO DI DIVIETO DI IMMISSIONE AL CONSUMO UMANO
DIRETTO DI MBV**

IL COORDINATORE DEL PIANO DI MONITORAGGIO DELLE ZONE DI RACCOLTA DEI MOLLUSCHI BIVALVI
VIVI

Visto il Regolamento (CE) 178/02;

Visto il Regolamento (CE) 852/04;

Visto il Regolamento (CE) 853/04;

Visto il Regolamento (CE) 854/04;

Visto il Regolamento (CE) 2073/05;

Vista l'intesa Governo - Regioni rep. 7/C5R del 25.01.07

Visto il D.L.vo 193/07;

Vista la Delibera Regione Marche n. ____ del __/__/____

Visto il decreto n. ____ del __/__/____ del Dirigente della P.F. Veterinaria e Sicurezza Alimentare della Regione Marche;

Vista la Legge 241/91 e succ. mod. ed integrazioni;

Visto il proprio provvedimento n. del..... con cui si disponeva: divieto di raccolta/obbligo depurazione dei MBV presenti nella zona di produzione denominata

.....;

Visto il rapporto di prova n. del rilasciato da dal quale risulta che è stata ripristinata l'idoneità igienico sanitaria dei MBV prelevati in data, la zona/allevamento classificata/o denominata/o

.....

DISPONE

1 - la revoca del proprio provvedimento di:

- divieto di raccolta n. del
- obbligo di depurazione n. del
- invio alla trasformazione presso stabilimento riconosciuto
- invio alla stabulazione di lunga durata (... giorni)

2 - che del presente provvedimento sia data notizia a:

- OSA
- Cap. Porto
- PF VSA Reg Marche
- ZZTT costiere
- Sindaci dei Comuni competenti per territorio
-

IL COORDINATORE DEL PIANO

Servizio Igiene Alimenti O.A.

SCHEDA PRELIEVO CAMPIONI

DITTA:	
Motobarca:	Matricola:
Comandante:	

Punto di prelievo campioni <u>ACQUA</u>	
Latitudine	Longitudine

Campioni di <u>MITILI</u>	N° calze da cui è stato costituito il campione: _____
	Punto/i di campionamento: _____

Il sottoscritto _____, comandante della motobarca di cui sopra, attesta che il prelievo dei campioni è avvenuto conformemente al protocollo concordato tra le parti.

Data:	Firma:
-------	--------

TABELLA

	ZONE A	SOTTOZONE A	ZONE B	SOTTOZONE B
ZT N.1	A 1		B 1	
			B 2.1	
	A 2.2		B 2.2	
	A 3	3.1 - 3.2	B 3	3.1 - 3.2
	A 4		B 4	
ZT N.3	A 5		B 5	
	A 6	6.1 - 6.2	B D	D.1 - D.2
	A 7	7.1 - 7.2		
	A 8			
	A F			
ZT N.4	A 9			
	A 9 bis.1			
	A 9 bis.2		B 9 bis.2	
	A 10.1		B 10.1	
	A 10.2			
ZT N.7	A 11	11.1 - 11.2	B 11	11.3 - 11.4 - 11.5
	A 12	12.1 - 12.2 - 12.3 - 12.4 - 12.5 - 12.6		
ZT N.8			B 13	
	A 14	14.1 - 14.2	B 14	14.1 - 14.2
	A H.3		B H	H.1 - H.2 - H.3
			B L	
ZT N.11			B M	M.1 - M.2
			B 15	
			B 16	16.1 - 16.2
	A 17	17.1 - 17.2	B 17	17.1 - 17.2
ZT N.12	A 18		B 18	
	A Q			
	A 19	19.1 - 19.2 - 19.3 - 19.4 - 19.5	B 19	19.3 - 19.4 - 19.5
			B R	