

SOC IGIENE DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE (VET B)

Responsabile del Procedimento

Dott.ssa Ivonne Caliz
(+39) 335 7991171
ivonne.caliz@asufc.sanita.fvg.it

Referente

Dott.ssa Lucia Pelagatti
(+39) 0432 921887
lucia.pelagatti@asufc.sanita.fvg.it

Ordinanza n. 03/2020/ASUFC del 11/03/2020

DIVIETO DI IMMISIONE AL CONSUMO UMANO DIRETTO DEI MOLLUSCHI BIVALVI VIVI ESTRATTI DALLE ZONE DI PRODUZIONE DELL'ARCO COSTIERO DEL FRIULI VENEZIA GIULIA – ZONA 07UD KURSAL - DECLASSIFICAZIONE TEMPORANEA DA ZONA DI CLASSE (A) A ZONA DI CLASSE (B)

IL DIRETTORE DEL SERVIZIO VETERINARIO DI IGIENE DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE

VISTO il Regolamento (CE) n. 178/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 28 gennaio 2002, che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare;

VISTO il Regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, sull'igiene dei prodotti alimentari;

VISTO il Regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale;

VISTO il Regolamento (UE) 2017/625 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 15 marzo 2017, relativo ai controlli ufficiali e alle altre attività ufficiali effettuati per garantire l'applicazione della legislazione sugli alimenti e sui mangimi, delle norme sulla salute e sul benessere degli animali, sulla sanità delle piante nonché sui prodotti fitosanitari, recante modifica dei regolamenti (CE) n. 999/2001, (CE) n. 396/2005, (CE) n. 1069/2009, (CE) n. 1107/2009, (UE) n. 1151/2012, (UE) n. 652/2014, (UE) 2016/429 e (UE) 2016/2031 del Parlamento europeo e del Consiglio, dei regolamenti (CE) n. 1/2005 e (CE) n. 1099/2009 del Consiglio e delle direttive 98/58/CE, 1999/74/CE, 2007/43/CE, 2008/119/CE e 2008/120/CE del Consiglio, e che abroga i regolamenti (CE) n. 854/2004 e (CE) n. 882/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, le direttive 89/608/CEE, 89/662/CEE, 90/425/CEE, 91/496/CEE, 96/23/CE, 96/93/CE e 97/78/CE del Consiglio e la decisione 92/438/CEE del Consiglio (regolamento sui controlli ufficiali) ed in particolare, le previsioni per le Autorità Competenti in relazione alle azioni in caso di sospetta non conformità o accertata non conformità come previsto dall'Articolo 137 comma 2 "Obblighi generali delle autorità competenti per quanto concerne la verifica dell'attuazione" e dall'articolo 138 "Azioni in caso di accertata non conformità" comma 2 dello stesso Regolamento;

VISTO il Regolamento di esecuzione (UE) 2019/627 della Commissione, del 15 marzo 2019, che stabilisce modalità pratiche uniformi per l'esecuzione dei controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano in conformità al regolamento (UE) 2017/625 del Parlamento europeo e del Consiglio e che modifica il regolamento (CE) n. 2074/2005 della

Commissione per quanto riguarda i controlli ufficiali;

VISTO il Regolamento (CE) n. 2073/2005 della Commissione, del 15 novembre 2005, sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari;

VISTA la Legge Regionale 13 luglio 1981, n.43;

VISTA la D.G.R. Friuli Venezia Giulia n.264 del 09 febbraio 2018 "Linee guida per l'applicazione del Regolamento (CE) 854/2004 e del Regolamento (CE) 853/2004 nel settore dei molluschi bivalvi nelle zone di produzione, raccolta e stabulazione dell'arco costiero del Friuli Venezia Giulia. Approvazione del nuovo protocollo d'intesa", che prevede l'alternanza dei controlli analitici ufficiali e in autocontrollo ed il c.d. fermo volontario dalla giornata del prelievo;

VISTA la D.G.R. Friuli Venezia Giulia n.923 del 7 giugno 2019 "Linee Guida per l'applicazione del Regolamento (CE) 854/2004 e del Regolamento (CE) 853/2004 nel settore dei molluschi bivalvi nelle zone di produzione, raccolta e stabulazione dell'arco costiero del Friuli Venezia Giulia. Riclassificazione triennale delle zone";

VISTO il Decreto del Direttore del Servizio sanità pubblica veterinaria 22 ottobre 2019, n. 2035 Linee guida per l'applicazione del Regolamento (CE) 854/2004 e del Regolamento (CE) 853/2004 nel settore dei molluschi bivalvi nelle zone di produzione, raccolta e stabulazione dell'arco costiero del Friuli Venezia Giulia. Modifiche all'allegato A della deliberazione giunta n. 923 del 7 giugno 2019;

PRESO ATTO che le analisi di laboratorio di cui al rapporto di prova n. 20AT4PN-U/561 del 11/03/2020 dell'IZS delle Venezie SCT4 Struttura Complessa territoriale di Pordenone e Udine sede Cordenons (n. verbale di prelevamento 000060-2000011901B del 09/03/2020) evidenziano il superamento dei limiti microbiologici previsti per la zona A, ma entro i limiti della zona B, per la presenza di *Escherichia coli* in misura di 1300 MPN/100g in mollusco (*Chamelea gallina*) estratti dalle acque costiere della Regione Friuli Venezia Giulia – ZONA 07UD KURSAL, già Zona (A) individuata in Allegato A alla D.G.R. FVG n. 923 del 7 giugno 2019;

VISTI gli articoli al CAPO III "Gestione delle zone classificate di produzione e stabulazione in seguito al monitoraggio" del TITOLO V del Regolamento (UE) 2019/627 relativi alle Decisioni successive al monitoraggio, alla Riapertura delle zone di produzione, al Sistema di controllo e alle Decisioni delle autorità competenti;

VISTO il comma 1 dell'Art. 62 del Reg. (UE) 2019/627 per cui le Autorità Competenti possono riclassificare una zona di produzione come zona di classe B se essa soddisfa i criteri dell'Art. 54 dello stesso Regolamento e non presenta altri rischi per la salute umana;

VISTO il punto 5.1 dell'ALLEGATO B alla D.G.R. FVG 923/2019 "Gestione delle non conformità relative ai parametri microbiologici e sorveglianza":

"Nelle zone di produzione classificate "A" se i risultati delle analisi indicano che i requisiti sanitari non sono rispettati o che potrebbe esservi un altro rischio per la salute umana, in applicazione della nota della Direzione Centrale Salute FVG prot. n. 4112/SPS dd. 21.02.2013 che riporta la nota del Ministero della Salute prot. 4821 dell'11.2.2013, il Servizio Veterinario territorialmente competente:

- 1. emana senza ritardo un provvedimento di chiusura della zona di produzione interessata vietando la raccolta di molluschi bivalvi vivi: solo in caso di valori di E.coli non superiori a 4600 MPN/100g e quando non sussistano altri rischi per la salute umana, l'AC può riclassificare temporaneamente la zona da "A" a "B", con conseguente immissione sul mercato a fini di consumo umano alle condizioni ex Regolamento (CE) 854/2004, allegato II; Capo II, lettera A, punto 4;*
- 2. predispone un piano di sorveglianza, in relazione ai limiti stabiliti dal Regolamento (CE) 854/2004, allegato II, Capo II, lettera A, ricercando anche per quanto possibile le cause della non conformità."*

CONSIDERATO che la mancata adozione di provvedimenti cautelativi può risultare pregiudizievole per la salute pubblica;

ORDINA

1. La sospensione della raccolta dei molluschi bivalvi vivi dalla ZONA 07UD KURSAL come definita dalla D.G.R. FVG/923/2019 fino al ripristino delle condizioni di idoneità di zona di Classe A;
2. In alternativa, la riclassificazione temporanea della zona 07UD KURSAL prevista dall'art.62 co.1 del Reg. UE 2019/627 come "zona di classe B" poiché i molluschi soddisfano i criteri previsti al Comma 2, Art. 54, TITOLO V, Reg. (UE) 2019/627; quindi ai fini del consumo umano i molluschi bivalvi potranno essere raccolti a condizione di essere destinati al trattamento di depurazione presso un centro di depurazione o a stabulazione in un'area autorizzata dall'autorità competente per il tempo necessario alla depurazione fino a quando le analisi di laboratorio non risultino conformi al Reg. (CE) 2073/2005; i molluschi potranno altresì destinati alla trasformazione in stabilimenti riconosciuti del Reg. (CE) 853/2004;
3. Durante il periodo di riclassificazione di cui al punto 2, il D.d.R. che scorta il prodotto deve riportare, come stato sanitario di appartenenza "CLASSE B temporanea per superamento di E.coli".
4. I produttori ed i C.S.M. interessati, in possesso dei documenti di scorta previsti dall'Allegato III Sezione VII, Cap. I del Regolamento (CE) 853/2004 sono tenuti a mettere in atto le procedure di ritiro del prodotto rispettivamente raccolto e spedito dalla data del campionamento avvenuto in data 09/03/2020 fatta salva l'attivazione delle procedure di fermo volontario;
5. ARPA FVG provveda ad assicurare le analisi ai fini previsti dal Punto 2 del Capito 5.1 della D.G.R. FVG/923/2019 ricercando, per quanto possibile, le cause della non conformità
6. Gli Agenti della forza pubblica e gli Operatori Tecnici di Vigilanza sono incaricati dell'esecuzione della presente ordinanza che entra immediatamente in vigore il giorno della notifica.
7. Ai sensi dell'Art.6 del D.Lgs 193/2007:
 - *Punto 12: Chiunque immette sul mercato molluschi bivalvi vivi senza che gli stessi transitino per un centro di spedizione, fatte salve le disposizioni relative ai pettinidi di cui al regolamento (CE) n. 853/2004 all. III, sez. VII, cap. IX, punto 3, e' punito con la sanzione amministrativa pecuniaria da euro 1.000 a euro 6.000. Alla stessa sanzione sono sottoposti gli operatori che immettono sul mercato molluschi bivalvi vivi, provenienti da zone di produzione della classe B o C senza che gli stessi siano stati sottoposti al previsto periodo di depurazione;*
 - *Chiunque immette sul mercato molluschi bivalvi vivi, diversi dai pettinidi, provenienti da una zona non classificata dalle autorità competenti, è punito con la sanzione amministrativa pecuniaria da euro 2.000 a euro 12.000;*
 - *Chiunque immette sul mercato molluschi bivalvi vivi, provenienti da zone giudicate non idonee o precluse dalle autorità competenti, è punito con la sanzione amministrativa pecuniaria da euro 5.000 a euro 30.000.*

IL DIRETTORE
della SOC Igiene alimenti di O.A.

Dr.ssa Ivonne CALIZ

(documento sottoscritto con firma digitale ex d.lgs. 82/2005)