



ASU FC
Azienda sanitaria
universitaria
Friuli Centrale



REGIONE AUTONOMA
FRIULI VENEZIA GIULIA

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE

SOC IGIENE DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE (VET B)

Responsabile del Procedimento

Dott.ssa Raffaella Riu

(+39) 335 8093298

raffaella.riu@asufc.sanita.fvg.it

Referente

Dott. Francesco Costanzo

(+39) 0432 921887

francesco.costanzo@asufc.sanita.fvg.it

Ordinanza n. 03/2024/ASUFC del 06/03/2024

DIVIETO DI IMMISSIONE AL CONSUMO UMANO DIRETTO AI SENSI DELLA D.G.R. 1925/2022 ALLEGATO B PUNTO 5.1 DEI MOLLUSCHI BIVALVI VIVI ESTRATTI DALLE ZONE DI PRODUZIONE DELL'ARCO COSTIERO DEL FRIULI VENEZIA GIULIA – ZONA 15UD "B" – TAPO NORD

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. 1159 del 05 agosto 2022 "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. 1925 del 16 dicembre 2022 "Linee guida per l'applicazione del Regolamento (UE) 2017/625 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.";

VISTI il Decreto del Direttore del Servizio prevenzione, sicurezza alimentare e sanità pubblica veterinaria FVG 4 agosto 2020 n. 1415 "Linee guida per l'acquisizione in banchina da parte dell'Autorità competente di campioni, finalizzati al mantenimento della classificazione delle zone di produzione, raccolta e stabulazione dell'arco costiero del Friuli Venezia Giulia" e il Decreto FVG n. 168/SPS del 11/02/2022 recante "Modifica e adozione allegati" del Decreto FVG n. 1415/2020;

PRESO ATTO che le analisi di laboratorio di cui al rapporto di prova n. 24AT4PN-U/290 del 05/03/2024 dell'IZS delle Venezie SCT4 Struttura complessa territoriale di Pordenone e Udine, sede Cordenons (PN) (n. verbale invio campioni 060206-2400005101B del 26/02/2024) evidenziano il superamento dei limiti microbiologici previsti per la zona B, per la presenza di *Escherichia coli* in misura di 5400 MPN/100g in molluschi (*Acantochardia* spp. – *Cerastoderma* spp.) e per la presenza di *Salmonella* spp. (in corso di sierotipizzazione da parte del laboratorio) in 25g di mollusco (*Acantochardia* spp. – *Cerastoderma* spp.) estratti dalle acque lagunari della Regione Friuli Venezia Giulia – ZONA 15UD "B" – TAPO NORD, già Zona (B) individuata in Allegato A alla D.G.R. FVG n. 1925 del 16 dicembre 2022;

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 punto 5.1 dell'ALLEGATO B alla D.G.R. FVG 1925/2022 "Gestione delle non conformità relative ai parametri microbiologici":

*"Nelle zone di produzione classificate "B" la non conformità ai requisiti sanitari microbiologici (*E. coli* > 4600 e ≤ 46000 MPN/100 g di polpa e liquido intervalvare) per i molluschi bivalvi vivi raccolti o allevati in zone di produzione classificate di Tipo "B" comporta da parte del Servizio Veterinario territorialmente competente:*

a) immediato provvedimento, a carattere cautelativo ed urgente, di sospensione della raccolta, ovvero un che preveda l'obbligo di invio dei molluschi bivalvi vivi della specie ritrovata non conforme ad una zona di stabulazione per il tempo necessario alla depurazione. Tuttavia in caso di valori non superiori a ≤46000 MPN/100g, e quando non sussistano altri rischi per la salute, l'A.C. può riclassificare, sulla base della valutazione del rischio e solo in via temporanea e non ricorrente, da zona di classe "B" a "C" subordinatamente alle seguenti condizioni:

- la zona classificata di produzione in questione e tutti gli stabilimenti riconosciuti che ricevono molluschi bivalvi vivi provenienti da tale zona sono soggetti al controllo ufficiale delle stesse autorità competenti;

- i molluschi bivalvi vivi in questione sono soggetti ad adeguate misure restrittive quali la

stabulazione o la trasformazione”.

b) la notifica del provvedimento ai produttori interessati per gli adempimenti di competenza;

c) la notifica del provvedimento alla Direzione Centrale Salute, integrazione socio-sanitaria e politiche sociali e alle autorità competenti interessate.

In caso di presenza di Salmonella spp. l'AC emette immediato provvedimento, a carattere cautelativo ed urgente, di chiusura della zona di produzione interessata vietando la raccolta di molluschi bivalvi vivi.

Le AC avviano un piano di monitoraggio straordinario, come riportato dalle linee guida nazionali (Rep. 79 CSR dell'8 luglio 2010).”

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 15UD “B” – TAPO NORD come definita dalla D.G.R. FVG/1925/2022 fino a quando non saranno ripristinati i requisiti di idoneità microbiologica relativamente al pericolo microbiologico *Salmonella* spp. e fino al ripristino delle condizioni di idoneità di “zona di classe B”;
2. I produttori ed i C.D.M./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 26/02/2024 fatta salva l'attivazione delle procedure di fermo volontario;
3. 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 e della pubblicazione nell'apposita sezione del sito dell'Azienda Sanitaria Universitaria Friuli Centrale.
4. 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, è 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 SOSTITUTO DELLA SOC

Dott.ssa Raffaella Riu

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

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
**SOC IGIENE DEGLI ALIMENTI
DI ORIGINE ANIMALE (VET B)**

Responsabile del Procedimento

Dott.ssa Raffaella Riu
(+39) 335 8093298
raffaella.riu@asufc.sanita.fvg.it

Referente

Dott. Francesco Costanzo
(+39) 0432 921887
francesco.costanzo@asufc.sanita.fvg.it



ASU FC
Azienda sanitaria
universitaria
Friuli Centrale



REGIONE AUTONOMA
FRIULI VENEZIA GIULIA

Al Ministero della Salute
Direzione Generale della Sicurezza degli alimenti e
della nutrizione
Via Giorgio Ribotta n. 5
00144 ROMA EUR
dgsan@postacert.sanita.it

Direzione Centrale Salute, Politiche Sociale e Disabilità
Servizio di Prevenzione, Sicurezza Alimentare e Sanità
Pubblica Veterinaria
Riva Nazario Sauro, 8
34124 TRIESTE
salute@certregione.fvg.it

Ai Servizi Veterinari presso gli Assessorati alla Sanità
delle Regioni D'Italia e delle Province Autonome di
Trento e Bolzano

LORO SEDI

Ai Sindaci dei Comuni di
Lignano Sabbiadoro, Latisana, Marano Lagunare,
Muzzana del Turgnano, Carlino, Palazzolo dello Stella,
Precenicco, San Giorgio di Nogaro, Terzo d'Aquileia,
Aquileia, Torviscosa

LORO SEDI

Ai Direttori Generali delle A.A.S.S. della Regione Friuli
Venezia Giulia

LORO SEDI

asugi@certsanita.fvg.it

asfo.protgen@certsanita.fvg.it

Al Comando Carabinieri N.A.S.
Viale XXIII marzo 1948 n. 42

33100 UDINE
tud38783@pec.carabinieri.it

Alla Capitaneria di Porto – Guardia Costiera
Viale Cosulich, 20
34074 MONFALCONE
monfalcone@guardiacostiera.it

Alla Guardia Costiera
Ufficio Circondariale Marittimo
via Giosuè Carducci, 8
34073 GRADO (GO)
grado@guardiacostiera.it

Alla Guardia Costiera
Ufficio Locale Marittimo
Via Serenissima, 1
33050 MARANO LAGUNARE
maranolagunare@guardiacostiera.it

Alla Guardia Costiera
Ufficio Locale Marittimo
Viale Italia, 52
33054 LIGNANO SABBIAADORO
lignanosabbiadoro@guardiacostiera.it

Alla Guardia Costiera
Ufficio Circondariale Marittimo
Via del Porto n. 44
33058 Porto Nogaro (UD)
portonogaro@guardiacostiera.it

Al Comando Regionale
Guardia di Finanza
Via Fiamme Gialle, 6
34100 TRIESTE
ts0210000p@pec.gdf.it

Al Comando Provinciale
Guardia di Finanza
Via Giusti, 29
33100 Udine (UD)
ud0510000p@pec.gdf.it

Alla Legione Carabinieri
Friuli-Venezia Giulia
Viale Venezia, 189
33100 UDINE
lgfvgnurp@carabinieri.it

All'Agenzia Regionale Protezione Ambiente del Friuli-
Venezia Giulia
Piazza Collalto, 15
33057 PALMANOVA
arpa@certregione.fvg.it

Al Consorzio Giuliano Maricoltura
Villaggio del Pescatore, n. 71
34013 DUINO AURISINA (TS)
cogiumar@legalmail.it

Al Consorzio Gestione Molluschi Bivalvi
Riva Dandolo, n. 33
34073 GRADO (GO)
info@pec.cogemo.it

Alla Cooperativa Pescatori "San Vito"
Via Serenissima, 30
33050 MARANO LAGUNARE (UD)
coop.sanvito@legalmail.it

Alla Cooperativa A.L.M.A.R.
Acquacoltura Lagunare Marinetta
Via G. Raddi, n.2
33050 MARANO LAGUNARE
almar@pec.almar-net.it

Alla Cooperativa Pescatori di Grado
Riva Dandolo, n. 33
34073 GRADO (GO)
coopescatorigrado@pec.confcooperative.it

Co.L.M.I. Soc. Coop. Arl
Località Villaggio del pescatore, 83
DUINO-AURISINA

Alla Federcoopesca F.V.G.
Riva Dandolo, n. 33
34073 GRADO (GO)

Alla Lega Cooperative F.V.G.
Via Cernazai, n. 8
33100 UDINE

Data e numero di protocollazione assegnato telematicamente

OGGETTO: Trasmissione Ordinanza n. 03/2024/ASUFC del 06/03/2024

DIVIETO DI IMMISSIONE AL CONSUMO UMANO DIRETTO AI SENSI DELLA D.G.R. 1925/2022 ALLEGATO B PUNTO 5.1 DEI MOLLUSCHI BIVALVI VIVI ESTRATTI DALLE ZONE DI PRODUZIONE DELL'ARCO COSTIERO DEL FRIULI VENEZIA GIULIA – ZONA 15UD "B" – TAPO NORD

Si trasmette, per gli adempimenti di competenza, l'ordinanza in oggetto indicata.

Distinti saluti.

IL DIRETTORE SOSTITUTO DELLA SOC

Dott.ssa Raffaella Riu

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



Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie
SCT4 Struttura complessa territoriale di Pordenone e Udine
Direttore Dr. Fabrizio Agnoletti

Via Bassa del Cuc, 4 - 33084 CORDENONS(PN)
Tel. 0434.41405 Fax 0434.41201 Email segr.pn@izsvenezie.it

Laboratorio accreditato ACCREDIA n. 0155 L



0004871464

RAPPORTO DI PROVA n. 24AT4PN-U/290

IZSve è responsabile di tutte le informazioni riportate nel presente rapporto di prova ad eccezione di quelle trascritte dal verbale di campionamento, di responsabilità del cliente e riportate nei box contrassegnati da:

- Richiedente, verbalizzante, proprietario, origine, luogo prelievo
- Materiale/materiale esaminato
- Campione (se presente nel rapporto di prova)

Nr.Unico **24/29007** Ricevimento del **26/02/2024**
Presso la sede: Sezione territoriale di Pordenone
Consegna RdP: IZIWEB

Spett.le
AZIENDA SANITARIA UNIVERSITARIA FRIULI
CENTRALE
VIA POZZUOLO, 330
33100 UDINE (UD)

RICHIEDENTE
AZIENDA SANITARIA UNIVERSITARIA FRIULI
CENTRALE
VIA POZZUOLO, 330
33100 UDINE (UD)

VERBALIZZANTE
BARBERA GIUSEPPE
Verbale invio campioni n. 060206-2400005101B del
26/02/2024

PROPRIETARIO - ORIGINE - LUOGO PRELIEVO
15 UD B ZONA B - TAPO NORD
33050 MARANO LAGUNARE (UD)

PIANI LOCALI (REG-PROV) / PIANO MONITORAGGIO REGIONE FVG

MATERIALE ESAMINATO: 1 campione (1 unità campionaria)		Identificazione: 1
Tipo di materiale PRODOTTI DELLA PESCA FRESCHI (MOLLUSCO CUORE (Acanthocardia spp - Cerastoderma spp))		
ANALISI (Metodo)	Sottoanalisi	Risultato
CONTA ESCHERICHIA COLI β-GLUCORONIDASI POSITIVI (MPN) (METODICA MICROBIOLOGICA / UNI EN ISO 16649-3:2015 esclusi cap. 4.1, 9.1 e 10.1 / EC 1:2017)		5400 MPN/100g
RICERCA SALMONELLA SPP (REAL TIME PCR QUALITATIVA / AFNOR BRD 07/06 - 07/04)		Rilevato acido nucleico in 25 g
RICERCA SALMONELLA SPP. (METODICA MICROBIOLOGICA / ISO 6579-1:2017/Amd1:2020)		Rilevato in 25 g

MATERIALE ESAMINATO: 1 campione (1 unità campionaria)		Identificazione: 2
Tipo di materiale CEPPO BATTERICO (MOLLUSCO CUORE (Acanthocardia spp - Cerastoderma spp))		
ANALISI (Metodo)	Sottoanalisi	Risultato
SIEROTIPIZZAZIONE SALMONELLA SPP (AGGLUTINAZIONE / ISO/TR 6579-3:2014) Eseguito da Lab. Salmonellosi Centro di referenza nazionale (LEGNARO) - 24SAL/671		(in corso)

Temperatura di ricevimento del campione simulato (bocchetta testimone) rilevata: 2.0°C.
La temperatura è un parametro che può influenzare i risultati delle prove analitiche.

Data di accettazione 26/02/2024

Data inizio analisi 26/02/2024 - Data fine analisi 05/03/2024

IL DIRIGENTE

NOTE: Il presente referto riguarda solo i campioni sottoposti a prova. I risultati si riferiscono al campione così come ricevuto. Il campionamento è a carico del cliente, salvo diverse condizioni formalmente convenute tra le parti, indicate nel campo note. Il referto non può essere riprodotto, se non integralmente, senza l'approvazione preventiva di IZSve. I campioni e i contro campioni vengono eliminati alla data di fine analisi, tranne i casi previsti da normative specifiche. Condizioni generali di contratto: www.izsvenezie.it

Data emissione del rapporto di prova: 06/03/2024. Dirigente firmatario: **Martina Ustulin**

Num. Certificato: STLMTN83H57F356L emesso dalla CA: INFOCERT SPA

Rappresentazione di un rapporto di prova firmato elettronicamente secondo la normativa vigente.

Il rapporto di prova è conservato secondo la normativa in vigore.