

Linee guida per la molluschicoltura

Premessa

La molluschicoltura è regolamentata dal Decreto Legislativo 30 dicembre 1992 n° 530, successive modifiche ed integrazioni e dai Regolamenti CE 852, 853 ed 854 del 29 aprile 2004, che stabiliscono le norme sanitarie applicabili alla produzione e commercializzazione dei molluschi bivalvi vivi, gasteropodi marini, echinodermi e tunicati.

La mancata emanazione del regolamento di esecuzione del D.L.vo 530/92, ha creato non poche difficoltà applicative del decreto stesso, anche se, a tal proposito, il Ministero della Salute, ha emanato linee di indirizzo rinviando i criteri applicativi al dettato degli allegati, e fornendo alle Regioni linee di indirizzo e di coordinamento con note circolari 703/31.64/1647 del 20/3/96 relativa alla classificazione delle zone di produzione e stabulazione, e 600.9/31.64/1249 del 9/4/98 relativa al sistema di sorveglianza periodica nelle zone di produzione e di stabulazione.

Con il presente documento, tenendo conto di quanto citato in premessa, ci si pone l'obiettivo di disciplinare:

- 1) le procedure per la classificazione e riclassificazione degli specchi di acqua destinati alla produzione ed alla stabulazione dei molluschi bivalvi;
- 2) le modalità di richiesta di classificazione e riclassificazione degli specchi acquei in cui si intendono allevare molluschi bivalvi;
- 3) requisiti delle aree marine destinate alla molluschicoltura e destinazione dei molluschi provenienti dalle zone classificate;
- 4) la sorveglianza periodica da effettuare sugli specchi d'acqua.

Normativa di riferimento:

- Decreto Legislativo 30 dicembre 1992 n° 530;
- Legge 20 novembre 1995 n° 490;
- Decreto Legislativo 15 marzo 1996 n° 249;
- Decreto Legislativo 11 maggio 1999 n° 152;
- Decreto Ministero Sanità 31 luglio 1995;
- Decreto Ministero Sanità 16 maggio 2002;
- Circolare Ministero Sanità 703/31.64/1647 del 20 marzo 1996;
- Circolare Ministero Sanità 600.9/31.64/1249 del 9 aprile 1998;
- Circolare Ministero Sanità 600.9/31.64/3241 del 28 dicembre 1999;
- Regolamento CE 221 del 6 febbraio 2002;
- Regolamento CE 852 del 29 aprile 2004;
- Regolamento CE 853 del 29 aprile 2004;
- Regolamento CE 854 del 29 aprile 2004;
- Regolamento CE 2073 del 15 novembre 2005;
- Regolamento CE 2074 del 5 dicembre 2005.

Capitolo 1

1.1 Procedure per la classificazione delle zone di produzione di molluschi bivalvi

La Regione Campania provvede alla classificazione degli specchi d'acqua destinati alla produzione e stabulazione dei molluschi bivalvi ai sensi dell'art. 4 del citato D.L.vo 530/92 e dell'allegato II, capo II del Regolamento CE 854 del 29 aprile 2004, sulla base:

- di accertamenti ispettivi e documentali eseguiti dai Servizi Veterinari delle AA.SS.LL. interessate, allo scopo di individuare l'ubicazione e la natura di eventuali fonti di contaminazione, anche a carattere temporaneo, che sono presenti nelle zone da classificare, acquisendone notizia ed incidenza di queste sulla qualità delle acque presso il Dipartimento Provinciale di Napoli dell'ARPAC;
- di accertamenti analitici su campioni di molluschi della specie per la produzione della quale si intende classificare lo specchio d'acqua prelevati dai Servizi Veterinari, e di acqua prelevati dal Dipartimento Provinciale di Napoli dell'ARPAC, avvalendosi della collaborazione di operatori dell'impresa o della Capitaneria di Porto. Gli esami di laboratorio sono eseguiti presso i laboratori dell'ARPAC per quanto concerne i parametri delle acque e l'Istituto Zooprofilattico di Portici per i requisiti microbiologici, chimici e biotossicologici dei molluschi bivalvi.

1.2 Modalità operative ai fini della classificazione, riclassificazione e sorveglianza

Il prelievo del **campione di acqua** effettuato dal Dipartimento Provinciale di Napoli dell'ARPAC per il controllo quali-quantitativo del fitoplancton, con particolare riguardo all'identificazione delle specie potenzialmente tossiche, è effettuato con apposito retino a maglie del diametro di 20 micron, mediante una pescata dal fondo alla superficie. La quantità di acqua filtrata è calcolata tenendo conto del diametro dell'imboccatura del retino e dell'altezza della colonna d'acqua. Se la colonna d'acqua è inferiore ad un metro si preleva un litro d'acqua con una bottiglia a metà altezza.

Il **campione di molluschi** effettuato dai Servizi Veterinari dell'A.S.L. deve essere costituito da due aliquote di almeno kg 2 ciascuna di prodotto in pezzatura da commercio, ove presente. Tali aliquote devono essere costituite da più campioni elementari prelevati da vari punti, rappresentativi dell'intero specchio d'acqua, secondo i seguenti criteri:

- nel caso di banchi naturali o di allevamenti che utilizzano tutta la colonna d'acqua, i campioni elementari devono essere effettuati a tre livelli di profondità (fondo, metà e 50 cm dalla superficie);
- nel caso di banchi naturali o di allevamento di molluschi bivalvi che vivono sul fondo, i campioni elementari devono essere prelevati in un tratto di 500 metri parallelo alla costa;
- nel caso di allevamenti su filari "long line" devono essere prelevati più campioni elementari per ogni zona dell'allevamento, ed a diverso livello di profondità, in cui i molluschi sono pronti per la raccolta ai fini del consumo umano.

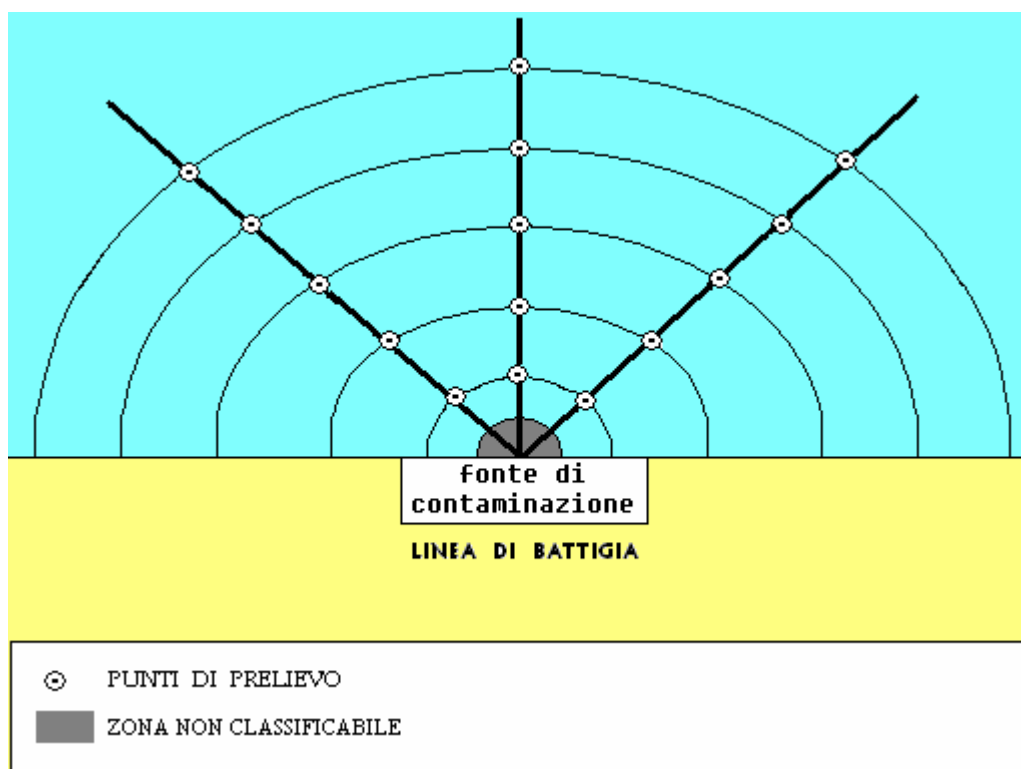
La consegna del campione al laboratorio deve avvenire nel più breve tempo possibile, in contenitore pulito ed inerte che lo protegga dalle contaminazioni e danni, a temperatura controllata, secondo le modalità previste per il prelievo di campioni per esami microbiologici.

1.2.1 Classificazione degli specchi d'acqua dove sono state individuate fonti di contaminazione

In caso di identificazione di eventuali fonti di contaminazione, gli accertamenti analitici per la determinazione dei parametri per le zone di produzione e di stabulazione vanno effettuati su un numero di campioni di acqua e di molluschi bivalvi della specie per la quale si intende classificare lo specchio d'acqua non inferiore a 5, prelevati ad intervalli di spazio regolari per ogni 1000 metri lineari di zona di produzione e stabulazione, secondo tre direttrici radiali aventi come origine ciascuna fonte di contaminazione accertata, secondo le seguenti modalità: una delle tre direttrici va scelta perpendicolarmente al tratto di costa in cui è ubicata la fonte di contaminazione, mentre le rimanenti vanno scelte equidistanti dalla prima e comprese in un arco di 180 gradi, i prelievi di campioni iniziano a partire da 500 metri da ciascuna fonte di contaminazione.

Le zone delimitate dall'insieme dei settori circolari aventi raggio di 500 metri e centro di ciascuna fonte di contaminazione non possono essere classificate ai fini della produzione e della stabulazione.

Per le fonti temporanee di contaminazione il divieto si applica esclusivamente al periodo di tempo in cui la fonte è attiva.



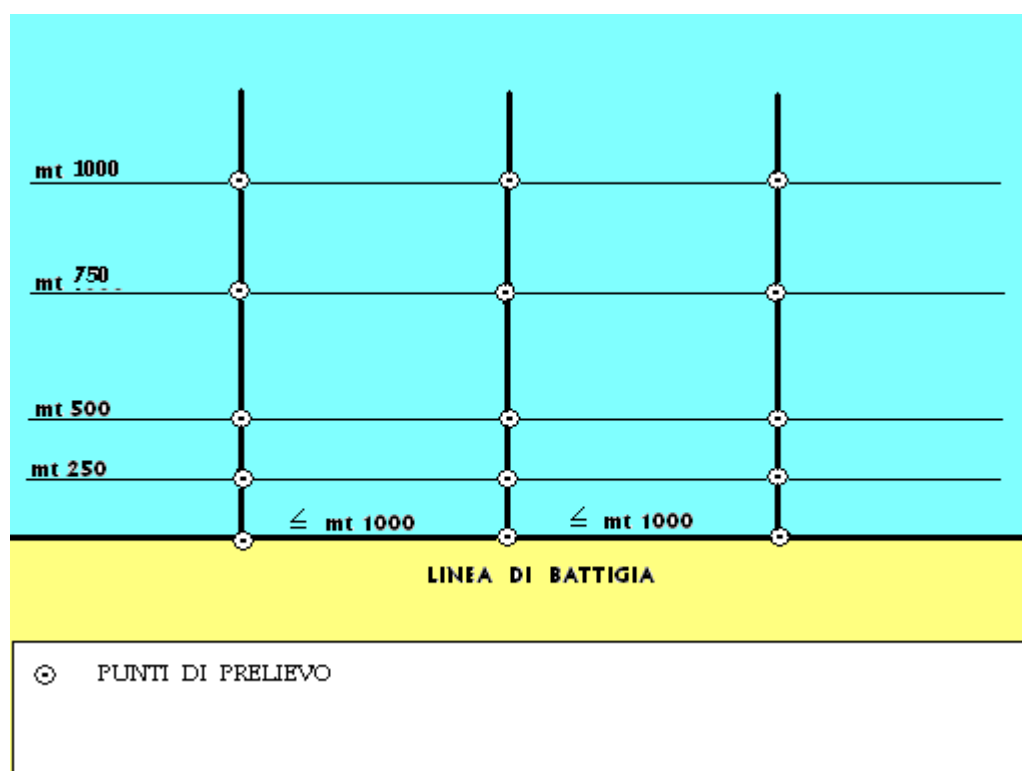
1.2.2 Classificazione degli specchi d'acqua dove non sono state individuate fonti di contaminazione

Nel caso in cui non siano presenti fonti di contaminazione, i prelievi dei campioni di molluschi bivalvi e di acqua vanno effettuati tracciando transetti di 1000 metri lineari, perpendicolarmente alla costa, distanti tra loro non oltre 1000 metri.

Nel caso di concessioni per specchi d'acqua di dimensioni inferiori ai 1000 metri, vanno tracciati almeno 2 transetti ai due limiti della concessione stessa.

Per ogni linea vanno effettuati non meno di 5 campioni, il primo dei quali sulla linea della battigia e gli altri quattro situati rispettivamente a 250, 500, 750, 1000 metri a partire dalla battigia.

Nel caso l'allevamento si estenda oltre i 1000 metri dalla costa, si preleva 1 campione ogni 500 metri in più.



1.2.3 Riclassificazione degli specchi d'acqua

La classificazione degli specchi d'acqua ha una durata massima di tre anni. Comunque i campionamenti devono essere ripetuti ogni qualvolta un evento imprevisto possa indurre a ritenere che la qualità dell'acqua sia variata, nel qual caso si procede ad un nuovo campionamento per la riclassificazione.

Gli accertamenti per la riclassificazione saranno effettuati sull'acqua e sui molluschi delle specie che si allevano, o per i quali si intende procedere alla classificazione, e lo specchio d'acqua sarà classificato esclusivamente per la produzione di tali specie.

1.2.4 Classificazione degli specchi d'acqua nei quali non vi sono insediamenti di molluschi a sviluppo naturale

Negli specchi d'acqua nei quali non vi sono insediamenti di molluschi bivalvi a sviluppo naturale, né impianti di allevamento per i quali già si è provveduto alla classificazione, è possibile la classificazione attraverso accertamenti che includono esami di laboratorio su campioni di molluschi bivalvi della specie che si intende allevare, posti in loco, debitamente identificati e sigillati da parte dei Servizi Veterinari dell'A.S.L. ed ivi mantenuti per un periodo di tempo non inferiore a sei mesi.

Le procedure da adottare nel campionamento sono quelle di cui ai punti 1.2.1 e 1.2.2, a seconda che sia stata individuata o meno una fonte di inquinamento.

Capitolo 2

Richiesta di classificazione di uno specchio d'acqua

2.1 Modalità di presentazione dell'istanza per specchi d'acqua

2.1.1 Specchi d'acqua dati in concessione per la molluschicoltura

Chiunque sia interessato alla classificazione di uno specchio d'acqua ai fini dell'allevamento di molluschi bivalvi, deve chiedere la concessione temporanea, finalizzata alla classificazione, all'Autorità competente, la quale la concede previo parere della Capitaneria di Porto competente per territorio.

Ottenuta la concessione temporanea, l'interessato deve individuare il punto o i punti riconosciuti, nei quali dovrà essere sbarcato il prodotto pescato. Eventuali variazioni che dovessero sopraggiungere devono essere comunicate ai Servizi Veterinari dell'A.S.L.

L'interessato presenta istanza intesa ad ottenere la classificazione al Settore Veterinario Regionale, per il tramite dei Servizi Veterinari dell'A.S.L., con indicazione delle specie e quantitativo di molluschi bivalvi che si intendono allevare annualmente, allegando la seguente documentazione:

- pianta batimetrica della zona, scala 1/25.000 con georeferenziazione dello specchio d'acqua ottenuto in concessione;
- concessione dell'Autorità competente, con gli estremi del parere della Capitaneria di Porto competente per territorio;
- relazione tecnica dell'impianto di allevamento e planimetria, con individuazione del punto o dei punti nei quali dovrà essere sbarcato il prodotto;
- disponibilità a fornire mezzi e risorse umane a supporto dei controlli e prelievi di campioni da parte dell'A.S.L. e dell'ARPAC sia per la classificazione che per la sorveglianza periodica;
- l'indicazione della zona di stabulazione alla quale saranno inviati i molluschi nel caso che lo specchio d'acqua sia classificato come zona di classe C;
- ricevuta di versamento di euro 1.000,00 intestato all'A.S.L. competente per territorio.

Nel caso che lo specchio d'acqua sia classificato come zona di classe C, deve essere documentata la disponibilità della zona di stabulazione individuata ad accogliere i molluschi da esso provenienti.

2.1.2 Specchi d'acqua sede di banchi naturali di molluschi

Gli Enti ed i Consorzi di Gestione Molluschi titolati ed interessati a richiedere la classificazione di uno specchio d'acqua sede di banchi naturali di molluschi bivalvi devono presentare istanza al Settore Veterinario Regionale per il tramite dei Servizi Veterinari dell'A.S.L., con indicazione delle specie di molluschi che vi crescono naturalmente ed i punti di sbarco utilizzati per lo sbarco del prodotto pescato, allegando:

- la pianta batimetrica della zona, scala 1/25.000 con georeferenziazione dello specchio d'acqua.

2.2 Istruttoria ed istanza relative alle zone di produzione di molluschi bivalvi

2.2.1 *Classificazione delle acque*

Il concessionario, nel caso di impianto di allevamento, concorderà con i Servizi Veterinari dell'A.S.L. le modalità e la messa in dimora dei molluschi che si intendono allevare e sui quali saranno effettuate le analisi, e che saranno identificati attraverso sigillo dell'A.S.L.

I Servizi Veterinari trasmetteranno copia dell'istanza al Dipartimento Provinciale di Napoli dell'ARPAC che effettuerà accertamenti documentali ed ispettivi al fine di identificare eventuali fonti di inquinamento, anche se temporanee.

Il campione di molluschi, in caso di nuovo impianto, va prelevato alla scadenza di 180 giorni dalla messa in dimora dei molluschi, compatibilmente con le condizioni meteomarine.

Entro 180 giorni dalla presentazione dell'istanza il Dipartimento Provinciale di Napoli dell'ARPAC fornirà ai Servizi Veterinari dell'A.S.L. notizie sulle fonti di inquinamento eventualmente presenti .

Per la classificazione di uno **specchio d'acqua sede di banchi naturali** di molluschi i Servizi Veterinari dell'A.S.L. nelle zone già individuate ai sensi del D.L.vo 152/99, preleveranno il campione di molluschi che naturalmente crescono senza attendere 180 giorni dalla presentazione dell'istanza.

Entro 90 giorni dal ricevimento dell'istanza il Dipartimento Provinciale di Napoli dell'ARPAC fornirà ai Servizi Veterinari dell'A.S.L. notizie sulle fonti di inquinamento eventualmente presenti.

I Servizi Veterinari dell'A.S.L, acquisiti gli esiti delle analisi delle acque e dei molluschi, e le notizie da parte del Dipartimento Provinciale di Napoli dell'ARPAC sulle fonti di inquinamento eventualmente presenti, esprimeranno il proprio parere e provvederanno a trasmetterlo, unitamente alla domanda presentata dall'interessato, corredata degli allegati, al Settore Veterinario Regionale per l'emanazione del provvedimento di classificazione con Decreto del Dirigente del Settore.

Eventuali modifiche da apportare all'impianto di allevamento vanno comunicate preventivamente ai Servizi Veterinari dell'A.S.L., per le opportune valutazioni.

La classificazione avrà durata triennale, salvo eventi imprevisti che possano modificare la qualità delle acque, che renderebbero necessaria una nuova classificazione.

2.2.2 *Riclassificazione delle acque*

Almeno sessanta giorni prima della scadenza della validità della classificazione, i Servizi Veterinari dell'A.S.L, su istanza del concessionario, faranno richiesta al Settore Veterinario Regionale di emanazione di decreto dirigenziale di riclassificazione dello specchio d'acqua allegando all'istanza:

- relazione tecnica sulle eventuali modifiche strutturali apportate sull'impianto e/o sulle specie e quantitativi di molluschi da allevare annualmente;
- parere sulla riclassificazione dello specchio d'acqua sulla scorta dei controlli e delle analisi effettuate nell'ambito del Piano di Sorveglianza, e degli eventuali aggiornamenti sulla situazione ambientale acquisiti dal Dipartimento Provinciale di Napoli dell'ARPAC relativi alle fonti di inquinamento.

Il Settore Veterinario Regionale, accertata la conformità degli atti, emetterà apposito Decreto Dirigenziale di riclassificazione.

La riclassificazione avrà durata triennale.

Qualora l'esito dei controlli effettuati sulle acque e sui molluschi nell'ambito del sistema di sorveglianza periodica su uno specchio d'acqua classificato di classe B oppure C risulti favorevole per almeno 12 mesi, il titolare della concessione può richiedere la riclassificazione anticipata, presentando istanza al Settore Veterinario Regionale per il tramite dei Servizi Veterinari dell'A.S.L.

I Servizi Veterinari, ricevuta l'istanza, la trasmetteranno al Settore Veterinario Regionale allegando:

- parere sulla riclassificazione dello specchio d'acqua sulla scorta dei controlli e delle analisi effettuate nell'ambito del Piano di Sorveglianza, e degli eventuali aggiornamenti sulla situazione ambientale acquisiti dal Dipartimento Provinciale di Napoli dell'ARPAC relativi alle fonti di inquinamento.

2.3.1 Istruttoria ed istanza relativa alle zone di stabulazione

La richiesta dell'impresa interessata ad attivare un impianto di stabulazione necessita della documentazione e delle procedure previste dal punto 2.1 per la richiesta di classificazione delle acque, unitamente ad una serie di informazioni sulle caratteristiche tecniche dell'impianto:

- ubicazione, confini, sistema di delimitazione e dimensioni della zona attrezzata;
- sistema di stabulazione dei molluschi (ceste, filari, etc.);
- densità e potenzialità di stabulazione in rapporto alle diverse specie di molluschi;
- proposta in merito alle temperature di minime di stabulazione per ciascuna specie di molluschi;
- proposta in merito ai tempi di permanenza delle diverse specie di molluschi nella zona di stabulazione in relazione alla carica microbica del prodotto e/o classificazione della zona di origine.

I Servizi Veterinari dell'A.S.L., valutata la documentazione effettueranno un sopralluogo per la verifica del possesso dei requisiti previsti, ed avvieranno una verifica funzionale della zona. Tale verifica mirerà a valutare la capacità depurativa, anche in relazione ai tempi, potenzialità, ed alle specie stabulate.

E' necessario effettuare prove di stabulazione e verificarne ad intervalli di tempo prefissati l'andamento del processo depurativo su unità di campionamento opportunamente identificate e sigillate dai Servizi Veterinari dell'A.S.L.

Acquisiti tali esiti, il Settore Veterinario Regionale, con Decreto del Dirigente del Settore Veterinario, procederà alla classificazione della zona di stabulazione, determinando i parametri relativi a:

- tempi minimi di stabulazione;
- densità e carico massimo dei molluschi;
- temperatura minima dell'acqua in relazione all'efficacia della stabulazione, con eventuale indicazione della stagionalità dell'attività della zona;
- specie di molluschi stabulate.

La zona di stabulazione deve rispondere ai requisiti previsti dalla zona di classe A.

Le procedure per la classificazione sono quelle previste dai punti 1.2.1 e 1.2.2, e con i tempi indicati nel punto 2.2.1, e comunque riclassificate ogni tre anni.

2.3.2 Gestione delle zone di stabulazione

La zona di stabulazione dovrà avere i requisiti previsti per zona di classe A, o comunque possederne le caratteristiche tecniche, e dovrà essere:

- collocata ed attrezzata secondo quanto previsto nell'allegato al D.L.vo n° 530 del 30 dicembre 1992 (Cap. III punto 6);
- organizzata in settori separati per la gestione di lotti diversi nel rispetto del sistema del “tutto dentro – tutto fuori” (Cap. III punto 7);
- dotata di un registro di carico e scarico su cui annotare i dati relativi alla provenienza, durata della stabulazione, alla disposizione dei diversi lotti ed alla destinazione dei molluschi bivalvi vivi stabulati (Cap.III punto 8).

Le zone di stabulazione dovranno essere utilizzate esclusivamente per la depurazione naturale dei molluschi bivalvi vivi e non sono compatibili con attività di produzione o di stoccaggio di tali prodotti nelle stesse zone.

Ai fini della commercializzazione, tali molluschi dovranno transitare per un centro di spedizione riconosciuto.

Nelle zone di stabulazione devono essere usate tecniche di manipolazione dei molluschi bivalvi tali da consentire loro di riprendere a nutrirsi una volta immessi in acqua.

La densità dei molluschi immessa nelle zone di stabulazione non deve ostacolare la depurazione.

Durante il trasporto i molluschi bivalvi provenienti da zone di stabulazione devono essere scortati dal documento di registrazione previsto.

Capitolo 3

Requisiti delle aree marine destinate alla produzione di molluschi bivalvi e destinazione dei molluschi provenienti dalle zone classificate

3.1 Requisiti delle aree marine destinate alla produzione di molluschi bivalvi

Le acque destinate alla molluschicoltura devono possedere i requisiti conformi ai parametri previsti dall'allegato 2 Sezione C del Decreto Legislativo n° 152 del 11 maggio 1999.

I molluschi provenienti dalle acque classificate devono avere i seguenti requisiti:

Zona di classe A

- 1) Escherichia coli: non oltre 230 per 100 grammi di polpa e liquido intervalvare secondo il test del numero più probabile (MPN);
- 2) Salmonella: assenti in 25 grammi di polpa di mollusco e di liquido intervalvare;
- 3) Mercurio: non oltre 0,5 ppm nella polpa del mollusco;
- 4) Piombo: non oltre 1,5 ppm nella polpa del mollusco;
- 5) Biotossine: **Complesso DSP:**
acido okadaico, dinophysitossine e pectenotossine non oltre 160 µg di equivalente acido okadaico/kg;

yessotossine non oltre 1 mg di equivalente yessotossine/kg;

azaspiracidi non oltre 160 µg di equivalente acido azaspiracido/kg

ASP (Amnestic Shellfish Poison) nelle parti commestibili non oltre 20 mg/kg di acido domoico secondo il metodo di analisi HPLC riportato nell'allegato del D.M. 16/5/2002;

PSP nelle parti commestibili non oltre 800 µg di equivalente di saxitossina/kg, utilizzando il metodo di analisi biologico, se del caso associato ad un metodo chimico di ricerca delle saxitossina, o qualsiasi altro metodo riconosciuto secondo la procedura comunitaria.
- 6) Nuclidi radioattivi: nei limiti previsti dalla normativa vigente

Zona di classe B

- 1) Escherichia coli: non oltre 4.600 per 100 grammi di polpa e liquido intervalvare secondo il test del numero più probabile (MPN) in cinque provette e tre diluizioni, o altro metodo alternativo e convalidato;

- 2) Mercurio: non oltre 0,5 ppm nella polpa del mollusco;
- 3) Piombo: non oltre 1,5 ppm nella polpa del mollusco;
- 4) Biotossine: Complesso DSP:
acido okadaico, dinophysitossine e pectenotossine non oltre 160 µg di equivalente acido okadaico/kg;

yessotossine non oltre 1 mg di equivalente yessotossine/kg;

azaspiracidi non oltre 160 µg di equivalente acido azaspiracido/kg

ASP (Amnestic Shellfish Poison) nelle parti commestibili non oltre 20 mg/kg di acido domoico secondo il metodo di analisi HPLC riportato nell'allegato del D.M. 16/5/2002;

PSP nelle parti commestibili non oltre 800 µg di equivalente di saxitossina/kg, utilizzando il metodo di analisi biologico, se del caso associato ad un metodo chimico di ricerca delle saxitossina, o qualsiasi altro metodo riconosciuto secondo la procedura comunitaria.
- 5) Nuclidi radioattivi nei limiti previsti dalla normativa vigente

Zona di classe C

- 1) Escherichia coli: non oltre 46.000 per 100 grammi di polpa e liquido intervalvare secondo il test del numero più probabile (MPN) in cinque provette e tre diluizioni, o altro metodo alternativo e convalidato;
- 2) Mercurio: non oltre 0,5 ppm nella polpa del mollusco;
- 3) Piombo: non oltre 1,5 ppm nella polpa del mollusco.

3.2 Registrazione degli impianti

Ai sensi del Regolamento CE 852 del 29 aprile 2004 e dell'art. 3 del DPR 20 ottobre 1998 n°395, gli impianti di allevamento di molluschi bivalvi devono essere registrati dai Servizi Veterinari dell'A.S.L. competenti per territorio.

Ai sensi del citato art. 3 i titolari dell'impianto deve avere un registro di carico e scarico, come da allegato alle presenti linee guida, vidimato dai Servizi Veterinari dell'A.S.L.

3.3 Destinazione dei molluschi provenienti dalle zone classificate

I molluschi bivalvi vivi provenienti da una zona di produzione classificata di classe A possono essere destinati al consumo umano previa cernita, lavaggio, confezionamento effettuate in uno stabilimento riconosciuto ai sensi del Regolamento CE 854/2004 del 29 aprile 2004.

I molluschi bivalvi vivi provenienti da una zona di produzione classificata di classe **B** possono essere destinati al consumo umano diretto solo dopo aver subito un processo di depurazione in uno stabilimento riconosciuto o previa stabulazione in una zona avente i requisiti microbiologici, biologici, chimici e fisici prescritti per la zona di classe A, fino al raggiungimento dei requisiti sanitari previsti per i molluschi destinati al consumo umano diretto previsti nell'allegato A del D.L.vo 30 dicembre 1992 n°530 e dell'allegato III, sezione VII, cap. V del Regolamento CE 853 del 29 aprile 2004.

I molluschi bivalvi vivi provenienti a una zona di produzione classificata di classe **C** possono essere destinati al consumo umano diretto esclusivamente previa stabulazione, per un periodo non inferiore a due mesi, in una zona, riconosciuta a tale scopo, avente i requisiti microbiologici, biologici, chimici e fisici prescritti per la zona di classe A, associata o meno ad un processo di depurazione, fino al raggiungimento dei requisiti sanitari previsti per i molluschi destinati al consumo umano diretto previsti nell'allegato A del D.L.vo 30 dicembre 1992 n°530 e dell'allegato III, sezione VII, cap. V del Regolamento CE 853 del 29 aprile 2004.

Tuttavia, i molluschi bivalvi vivi provenienti dalle zone classificate di classe B e C, che non sono stati sottoposti a depurazione o stabulazione, possono essere inviati ad uno stabilimento di trasformazione, dove devono essere sottoposti ad un trattamento consentito per l'eliminazione dei microrganismi patogeni (previa asportazione di sabbia, fango o muco nello stesso o in un altro stabilimento).

La classificazione degli specchi d'acqua sede di banchi naturali, nonché quella dove i molluschi sono allevati o si intendono allevare, deve ritenersi utile esclusivamente per la specie o le specie oggetto di campionamento e per le quali è stata classificata. Pertanto nei predetti specchi d'acqua sono vietati l'allevamento e la raccolta di specie di molluschi per le quali non è stata eseguita la classificazione.

Nelle zone classificate di classe A per la raccolta di qualsiasi specie di mollusco bivalve è consentita la raccolta di echinodermi, tunicati, gasteropodi marini.

Capitolo 4

Sorveglianza periodica delle zone di produzione e di stabulazione dei molluschi bivalvi vivi

Fermo restando il monitoraggio effettuato dal Dipartimento Provinciale di Napoli dell'ARPAC ai sensi del D.L.vo 152/99, la sorveglianza periodica delle zone di produzione e di stabulazione dei molluschi bivalvi vivi prevista dall'allegato VI del D.L.vo 30 dicembre 1992 n°530 e dall'allegato II del Regolamento CE 854 del 29 aprile 2004 è affidata ai Servizi Veterinari dell'A.S.L. competenti per territorio.

Per l'esecuzione del piano di sorveglianza periodica attraverso il prelevamento di campioni di acqua e di molluschi bivalvi, il titolare della concessione deve fornire ai Servizi Veterinari dell'A.S.L. ed al Dipartimento Provinciale di Napoli dell'ARPAC i mezzi e le risorse umane necessari.

Finalità della predetta sorveglianza è:

- a) il controllo sulla provenienza e destinazione dei molluschi bivalvi vivi nelle zone di stabulazione ed all'uscita delle zone di produzione;
- b) la verifica dei requisiti microbiologici dei molluschi bivalvi nelle zone di produzione;
- c) la verifica dell'eventuale presenza di plancton tossico nelle acque delle zone di produzione e stabulazione e di biotossine nei molluschi bivalvi vivi;
- d) la verifica di eventuali contaminanti chimici.

I Servizi Veterinari dell'A.S.L. predispongono il Piano di sorveglianza sulle zone di produzione e di stabulazione, in accordo con l'Istituto Zooprofilattico di Portici e l'ARPAC, che sarà poi trasmesso al Settore Veterinario Regionale.

Preliminarmente alla predisposizione del Piano di sorveglianza è necessario che i Servizi Veterinari dell'A.S.L. acquisiscono dagli Enti competenti la documentazione concernente le aree di produzione e di stabulazione relativamente a:

- a) alla descrizione dell'area di produzione attraverso carte nautiche, descrizione della zona, data e mappa dell'ultima classificazione;
- b) sorveglianza sulle eventuali fonti di inquinamento attraverso mappe e tavole delle sorgenti di inquinamento (scarichi domestici, agricoli ed industriali, acque piovane, aree selvagge) ed identificazione e valutazione delle stesse;
- c) caratteristiche idrografiche e meteorologiche relative al tipo di costa, eventuali foci di acque interne, maree, volume e frequenza media delle precipitazioni, effetto sulla dispersione dell'inquinamento ad opera dei venti;
- d) dati storici dei piani di campionamento.

In particolare, per le problematiche relative all'inquinamento ed alle sue sorgenti è indispensabile acquisire informazione presso il Dipartimento Provinciale di Napoli dell'ARPAC.

Il Piano di sorveglianza deve prevedere:

- le modalità operative di campionamento;
- misure da adottare in caso di analisi sfavorevoli;
- la gestione di eventuali emergenze.

La frequenza minima da rispettare per il campionamento di acque e molluschi è la seguente:

1) *per le acque:*

Parametro	Frequenza di prelievo
fitoplancton	quindicinale (mensile nel periodo gennaio/aprile)

2) *per i molluschi:*

Parametro	Frequenza di prelievo
controlli microbiologici nella zona classificata A	almeno mensile
controlli microbiologici nella zona classificata B	almeno bimestrale
controlli microbiologici nella zona classificata C	almeno trimestrale
controlli chimici	semestrale
biotossine marine	quindicinale (mensile nel periodo gennaio/aprile)

Il punto di prelievo del campione quindicinale riferito al territorio di competenza del singolo Comune, dovrà essere effettuato secondo una rotazione che interessi tutti gli specchi d'acqua classificati.

I controlli microbiologici e chimici saranno effettuati su tutti gli specchi d'acqua classificati.

4.1 Biotossine marine e fitoplancton

Negli allevamenti e nei banchi naturali di molluschi quali Tapes, Chamelea, etc., che hanno scarsa attitudine all'accumulo di biotossine marine, la frequenza dei prelievi per la determinazione delle biotossine può essere bimestrale.

Nel periodo gennaio/aprile durante il quale è ridotta la raccolta del prodotto finito, la frequenza dei controlli sarà mensile, a meno che non sopraggiungano eventi o situazioni che suggeriscano diversamente.

La frequenza di prelievo indicata è riferita all'ambito territoriale del Comune secondo una rotazione che interessi tutti gli specchi d'acqua classificati, secondo un programma di prelievo predisposto dai Servizi Veterinari dell'A.S.L.

Solo in caso di positività i campioni saranno prelevati da tutti gli specchi d'acqua classificati nel Comune.

Il prelievo di campioni di molluschi per la determinazione delle biotossine marine nei periodi di raccolta del prodotto, in funzione dei quantitativi prodotti in banco naturale o allevamento, può essere ridotta con frequenza settimanale.

In caso di eccezionali fioriture microalgali, saranno effettuati ulteriori prelievi di campioni di acqua e di molluschi oltre a quelli già programmati.

Qualora dagli accertamenti risulti la presenza di alghe tossiche o potenzialmente tossiche, oppure la presenza di biotossine algali nei molluschi bivalvi, si procederà ad un campionamento intensivo, realizzato con aumento della frequenza di campionamento, che sarà almeno settimanale, e del numero di stazioni di prelievo.

Qualora nei campioni esaminati siano presenti biotossine algali non riconducibili ad acido okadaico o ad altre biotossine note, il laboratorio provvederà a trasmettere al Laboratorio Nazionale di riferimento di Cesenatico (Centro di Ricerche Marine) una frazione dell'aliquota in questione per analisi di screening ed all'Istituto Superiore di Sanità per l'eventuale identificazione delle tossine nei molluschi.

Qualora si accerti che i molluschi non posseggono i requisiti biotossicologici di cui all'allegato B del D.L.vo n° 530 del 30 dicembre 1992, del D.M. 16 maggio 2002 e dell'allegato III, sezione VII, cap. V del Regolamento CE 853/2004 del 29 aprile 2004, il Sindaco, attraverso apposita ordinanza, ne vieta temporaneamente la raccolta e l'avvio al consumo umano. Il divieto sarà mantenuto fino al ripristino dei requisiti di idoneità, evidenziato a seguito di due risultati consecutivi al di sotto dei valori limite prescritti, separati da un intervallo di almeno 48 ore, e comunque trascorsi almeno quindici giorni dall'ultimo rilevamento sfavorevole.

Di tanto i Servizi Veterinari dell'A.S.L terranno informati il Settore Veterinario Regionale, il quale informa tempestivamente le altre Regioni e le Province autonome, il Ministero della Salute, il Dipartimento Provinciale di Napoli dell'ARPAC e le AA.SS.LL. competenti sulla vigilanza sulla produzione di molluschi sui Comuni confinanti a quello le cui le analisi hanno evidenziato esito sfavorevole.

I Servizi Veterinari delle AA.SS.LL. competenti sulla vigilanza sulla produzione di molluschi sui Comuni confinanti dovranno tempestivamente provvedere a prelevare almeno due campioni di molluschi separati da un intervallo di almeno 48 ore.

4.2 Contaminanti microbiologici

Qualora in una zona di produzione classificata di classe A si accertino variazioni dei requisiti microbiologici tali da conferire alla stessa i requisiti della zona di classe B, il Sindaco emana apposita ordinanza che preveda l'obbligo di sottoporre i molluschi bivalvi da essa provenienti a trattamento di depurazione e/o stabulazione, fino al ripristino delle condizioni di idoneità igienico-sanitaria.

I Servizi Veterinari dell'A.S.L durante il periodo di sussistenza dell'ordinanza, anche acquisendo notizie dal Dipartimento Provinciale di Napoli dell'ARPAC, provvederanno ad identificare le possibili fonti di inquinamento e predisporranno un programma di campionamento con una frequenza settimanale.

La revoca del provvedimento avverrà solo dopo il ripristino dei parametri microbiologici verificato dall'esito delle analisi effettuate su due campioni intervallati da almeno 7 giorni.

Di tanto i Servizi Veterinari dell'A.S.L terranno informati il Settore Veterinario Regionale, il quale informa tempestivamente le altre Regioni e le Province autonome, il Ministero della Salute, il Dipartimento Provinciale di Napoli dell'ARPAC e le AA.SS.LL. competenti sulla vigilanza sulla produzione di molluschi sui Comuni confinanti a quello le cui le analisi hanno evidenziato esito sfavorevole.

Nel caso in cui il fenomeno dovesse perdurare per oltre 90 giorni, la Regione provvederà ad una riclassificazione della zona interessata.

Qualora in una zona di classe B si accertino variazioni dei requisiti microbiologici non compatibili con una zona classificata di classe B, il Sindaco attraverso apposita ordinanza, vieta la raccolta e commercializzazione dei molluschi da essa provenienti, oppure ne dispone l'invio in una zona di stabulazione dove subirà un processo di depurazione naturale per almeno due mesi, seguita da un processo di depurazione.

I Servizi Veterinari dell'A.S.L durante il periodo di sussistenza dell'ordinanza, anche acquisendo notizie dal Dipartimento Provinciale di Napoli dell'ARPAC, provvederanno ad identificare le possibili fonti di inquinamento e predisporrà un programma di campionamento con una frequenza settimanale.

La revoca del provvedimento avverrà solo dopo il ripristino dei parametri microbiologici verificato dall'esito delle analisi effettuate su due campioni intervallati da almeno 7 giorni.

Di tanto i Servizi Veterinari dell'A.S.L terranno informati il Settore Veterinario Regionale, il quale informa tempestivamente le altre Regioni e le Province autonome, il Ministero della Salute, il Dipartimento Provinciale di Napoli dell'ARPAC e le AA.SS.LL. competenti sulla vigilanza sulla produzione di molluschi sui Comuni confinanti a quello le cui le analisi hanno evidenziato esito sfavorevole.

Nel caso in cui il fenomeno dovesse perdurare per oltre 90 giorni, la Regione provvederà ad una riclassificazione della zona interessata.

4.3 Contaminanti chimici

Qualora le analisi dovessero evidenziare che i molluschi bivalvi abbiano valori di contaminanti chimici non conformi a quanto stabilito nell'allegato B del D.L. n°530 del 30 dicembre 1992, il Sindaco attraverso apposita ordinanza, vieta temporaneamente la raccolta e l'immissione al consumo umano dei molluschi bivalvi.

I Servizi Veterinari dell'A.S.L durante il periodo di sussistenza dell'ordinanza, anche acquisendo notizie dal Dipartimento Provinciale di Napoli dell'ARPAC, provvederanno ad identificare le possibili fonti di inquinamento e predisporranno un programma di campionamento con una frequenza settimanale.

La revoca del provvedimento avverrà solo dopo il ripristino dei parametri chimici verificato dall'esito delle analisi effettuate su due campioni intervallati da almeno 15 giorni.

Di tanto i Servizi Veterinari dell'A.S.L terranno informati il Settore Veterinario Regionale, il quale informa tempestivamente le altre Regioni e le Province autonome, il Ministero della Salute, il Dipartimento Provinciale di Napoli dell'ARPAC e le AA.SS.LL. competenti sulla vigilanza sulla produzione di molluschi sui Comuni confinanti a quello le cui le analisi hanno evidenziato esito sfavorevole.

Nel caso in cui il fenomeno dovesse perdurare per oltre 90 giorni, la Regione provvederà ad una riclassificazione della zona interessata.

Il Piano di sorveglianza periodica delle zone di produzione e stabulazione dei molluschi bivalvi dovrà essere valutato, ed eventualmente aggiornato annualmente, in accordo con il Settore Veterinario Regionale, in considerazione:

- dei risultati microbiologici, chimici e biotossicologici;
- delle eventuali variazioni delle sorgenti di inquinamento;
- delle eventuali variazioni della classificazione delle zone.

Comunque ogni tre anni si dovrà procedere alla rivalutazione globale del Piano di sorveglianza e della classificazione delle zone.

