

OGGETTO: chiusura come classe A della zona 07 GO - GRADO DI SOPRA 34073 GRADO (GO) alla raccolta di molluschi bivalvi vivi e riclassificazione della stessa come classe B ai sensi del Regolamento CE 854/2004, Allegato II, Capo II, lettera C), punto 1 e della DGR 923/2019, Allegato B, Parte C, punto 5.1.

Ordinanza n. 279 del 14.11.2019.

IL DIRETTORE f.f.

CONSIDERATO:

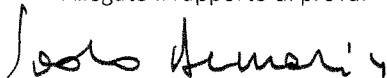
- ✓ che le analisi di laboratorio di cui al rapporto di prova dell'Istituto Zooprofilattico delle Venezie n. n. 19AT4PN-U/3089 di oggi, (n. verbale di prelevamento ARPA FVG n.000060-1900046804B dell'11/11/2019) relative al piano di monitoraggio dei molluschi bivalvi in FVG hanno accertato nei molluschi delle specie *Ensis* e *Solen* della zona 07 GO ZONA A GRADO DI SOPRA la presenza, in 100 g, di 340 MPN di *E. coli* (assente la *Salmonella* spp.);
- ✓ che quella interessata dalle analisi predette, 07 GO, è zona classificata "A", dalla DGR 923/2019 recante "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", vale a dire, ex regolamento CE 854/2004, allegato II, capo II, lettera A, punto 3, una zona in cui sostanzialmente i campioni di molluschi bivalvi vivi non devono superare i 230 MPN di *E. coli* per 100 g di polpa e liquido;
- ✓ che il Regolamento (CE) 854/2004, allegato II, capo II, lettera C), punto 1), prevede che se i risultati del monitoraggio indicano che i requisiti sanitari per i molluschi bivalvi vivi non sono rispettati o che potrebbe esservi un altro rischio per la salute l'autorità competente deve chiudere la zona di produzione interessata impedendone la raccolta, oppure riclassificarla ad un grado inferiore, nel caso di specie da "A" a "B";
- ✓ che la precitata D.G.R. n. 923/2019, allegato B, parte C, punto 5.1, stabilisce che la non conformità ai requisiti sanitari microbiologici (*E. coli* > 230 MPN /100g) comporta, per le zone di produzione classificate "A", il provvedimento di chiusura della zona di produzione interessata, da questa impedendo (più correttamente: *vietando*) la raccolta dei molluschi bivalvi vivi e che l'AC può riclassificare temporaneamente la zona da "A" a "B", con conseguente immissione sul mercato a fini di consumo umano dei MBV alle condizioni ex regolamento CE 854/2004, allegato II; Capo II, lettera A, punto 4;
- ✓ che il protocollo d'intesa per la gestione di attività ai fini della sicurezza alimentare, allegato alla delibera di Giunta Regionale n. 264 del 9 febbraio 2018 impegna gli operatori, quale misura di gestione del rischio, al c.d. fermo volontario dalla giornata del prelievo del campione;
- ✓ che anche se l'operatore del settore alimentare ha garantito l'operatività del fermo volontario, la disposizione dianzi richiamata assegna comunque, come si è visto, all'autorità competente l'obbligo di un provvedimento di chiusura della zona non conforme o di riclassificazione;
- ✓ che il livello di *E. coli* di cui al precitato rapporto di prova consente, in alternativa alla chiusura *tout court*, la riclassificazione della zona 07 GO come "B", perché è ben inferiore al limite di 4600 MPN/100g;

ORDINA

al fine di garantire la sicurezza degli alimenti, la tutela del cittadino consumatore e la lealtà degli scambi commerciali, in ottemperanza a quanto stabilito dal regolamento CE 854/2004 e dalla DGR FVG n. 923/2019:

1. la chiusura come classe A della zona di produzione 07 GO in oggetto, a causa dei risultati delle analisi di cui al rapporto di prova precitato con un risultato di E. coli > 230 MPN /100g, cioè nella fattispecie pari a 340 MPN/100g, disponendo contestualmente l'esecuzione di controlli ufficiali conformemente al punto 5.1 più volte citato della DGR 923/2019;
2. la riclassificazione temporanea di 07 GO come "zona B" ex allegato II, lettera A punto 4 del regolamento CE 854/2004; ai fini del consumo umano i molluschi bivalvi vi potranno dunque 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 regolamento CE 2073/2005 ovvero per essere destinati alla trasformazione presso stabilimenti riconosciuti ai sensi del Regolamento CE 853/2004. Fino al ripristino delle condizioni di zona A, le partite di MBV provenienti da 07 GO dovranno essere scortate da un Documento di Registrazione (D.d.R.) che riporti come stato sanitario di appartenenza "CLASSE B temporanea per superamento dei limiti di E.coli";
3. 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 di 07 GO rispettivamente raccolto e spedito dalla data di campionamento dell'11 novembre u.s. nel caso non sia stato osservato il fermo volontario.
4. ARPA FVG provveda, in ottemperanza anche alla Intesa CSR 79/2010 ed alla DGR 923/2019, ad assicurare per quanto possibile l'intensificazione del campionamento ai fini del monitoraggio e della sorveglianza ex art. 2 del Regolamento CE 882/2004 delle acque e dei molluschi bivalvi oggetto della sopra riportata non conformità e di altre specie di MBV.
5. Gli Enti competenti al controllo, gli agenti della Forza Pubblica e gli Operatori tecnici di vigilanza sono incaricati dell'esecuzione e del controllo dell'osservanza della presente ordinanza che entra in vigore il giorno della notifica e della pubblicazione sul sito del Servizio di Igiene degli alimenti di origine animale dell'AAS2 Bassa Friulana Isontina.
6. 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;
 - ✓ punto 13: 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.
 - ✓ punto 14: 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.

Allegato il rapporto di prova.



Direttore f.f.

Servizio Veterinario Igiene degli alimenti di origine animale
(Paolo Demarin)





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

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



0003770191

RAPPORTO DI PROVA
n. 19AT4PN-U/3089

DATA: 14/11/2019

RICEVIMENTO N. 19/147433 DEL 11/11/2019

Consegna RdP: IZIWEB

Spett.le

A.A.S. N. 2 "BASSA FRIULANA - ISONTINA"
VIA VITTORIO VENETO, 174
34170 GORIZIA (GO)

RICHIEDENTE

A.A.S. N. 2 "BASSA FRIULANA - ISONTINA"
VIA VITTORIO VENETO, 174
34170 GORIZIA (GO)

VERBALIZZANTE

D'AIETTI ALESSANDRO - ARPA FVG - DIP. GO
Verbale invio campioni n. 000060-1900046804B del
11/11/2019

PROPRIETARIO - ORIGINE - LUOGO PRELIEVO

07 GO ZONA A - GRADO DI SOPRA
34073 GRADO (GO)

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 CANNOLICCHIO (Ensis spp - Solen spp))			
ANALISI (Metodo)	Sottoanalisi	Risultato	
CONTA DI COLIFORMI FECALI (METODICA MICROBIOLOGICA / PDP BAT 173 2015 Rev. 1)(*)		1700 MPN/100g	
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)		340 MPN/100g	
RICERCA SALMONELLA SPP (REAL TIME PCR QUALITATIVA / AFNOR BRD 07/06 - 07/04)		Non rilevato acido nucleico in 25 g	
PIOMBO (ICP-MS / PDP CHI 221 2017 Rev. 2) Eseguito da Lab. Chimica (LEGNARO) - 19CHI_A/3190		(in corso)	
MERCURIO (ICP-MS / PDP CHI 221 2017 Rev. 2) Eseguito da Lab. Chimica (LEGNARO) - 19CHI_A/3190		(in corso)	
CADMIO (ICP-MS / PDP CHI 221 2017 Rev. 2) Eseguito da Lab. Chimica (LEGNARO) - 19CHI_A/3190		(in corso)	

Campione pervenuto alla temperatura di 4,0 °C

Superamento dei limiti di legge per E.coli previsti per zona A.

Data inizio analisi 12/11/2019 - Data fine analisi 14/11/2019

IL DIRIGENTE

Dr. Denis Vio - Dr.ssa Martina Ustulin - Dr. Luciano Iob

(*) procedura non inserita nell'elenco prove ACCREDIA dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie

NOTE: Il presente referto riguarda solo i campioni sottoposti a prova e i risultati si riferiscono al campione così come ricevuto. Esso non può essere riprodotto parzialmente (salvo approvazione scritta dell'Istituto). I campioni e i contro campioni vengono eliminati alla data di fine analisi, ad eccezione dei casi previsti da normative specifiche. Il campionamento è a carico del cliente e non rientra nelle responsabilità del laboratorio.

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

Num. Certificato:BIOLCN59D05F728D Emesso dalla CA: INFOCERT SPA

Dirigente firmatario: Luciano Iob

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