

DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA REGIONALE n. 1722 del 19 novembre 2018

Molluschi bivalvi vivi destinati all'immissione in commercio: riclassificazione triennale 2015-2017 delle zone di produzione, raccolta e stabulazione. Procedure di campionamento per la ricerca di biotossine algali nei mitili nelle zone di produzione classificate: integrazione DGR 21 giugno 2011, n. 870.

[Sanità e igiene pubblica]

Note per la trasparenza:

Il presente provvedimento dispone la riclassificazione sanitaria delle zone di produzione e di stabulazione dei molluschi bivalvi vivi, ambiti lagunari e marini, confermando o meno la classe sanitaria dei molluschi bivalvi vivi - MBV ivi presenti, in seguito a valutazione delle relative proposte delle Aziende ULSS competenti, formulate in base agli esiti del monitoraggio eseguito nel triennio 2015-2017. Inoltre consolida la procedura di campionamento dei mitili per la ricerca delle biotossine algali attraverso l'utilizzo della resta premarcata dall'Azienda ULSS, già in atto sperimentalmente con esiti favorevoli.

L'Assessore Luca Coletto riferisce quanto segue.

La molluschicoltura rappresenta la principale attività produttiva del comparto ittico nazionale. La sua importanza è andata crescendo nel tempo grazie all'aumento della redditività del settore rispetto alla pesca e al crescere della domanda del prodotto. Il Veneto è una delle Regioni italiane in cui è più diffusa la raccolta e la commercializzazione di molluschi bivalvi. Tale attività nella regione vanta una lunga tradizione e conta su volumi di produzione elevati, che rappresentano circa un terzo della produzione nazionale (dati AMA, 2016).

I molluschi bivalvi sono organismi con elevata capacità di filtrazione dell'acqua in cui sono immersi e dalla quale trattengono gli elementi nutritivi. Sono diffusi e raccolti nelle acque lagunari e marine della regione, in cui sono presenti, sia in banchi naturali che in allevamenti. Alcuni di questi allevamenti sono gestiti da imprese riunite in consorzi, la cui attività è autorizzata da parte del Ministero delle Politiche Agricole e Forestali. La disciplina degli aspetti igienici della produzione, della raccolta, della commercializzazione, nonché il controllo degli alimenti al fine di garantirne la salubrità per la tutela della salute dei consumatori, è contenuta nell'insieme di Regolamenti comunitari noti come "Pacchetto igiene". In particolare le prescrizioni per i produttori e gli altri operatori del settore alimentare (OSA) sono stabilite dal Reg. (CE) n. 852 del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari e dal Reg. (CE) n. 853 del 29 aprile 2004 che detta norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale. Mentre la disciplina sull'organizzazione dei "controlli ufficiali" intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali, svolti dalle Autorità competenti locali, è contenuta nel Reg. (CE) n. 882 del 29 aprile 2004 per gli aspetti generali e nel Reg. (CE) n. 854 del 29 aprile 2004 per gli aspetti specifici dei prodotti di origine animale.

L'Allegato II del Reg. (CE) n. 854 del 29 aprile 2004 (così come successivamente modificato, in particolare dal Reg. (UE) 2015/2285) stabilisce, da un lato i requisiti che devono essere soddisfatti nelle zone da cui possono essere raccolti i molluschi destinati all'immissione in commercio e dall'altro i criteri a cui devono informarsi i "controlli ufficiali" eseguiti dalle Autorità Competenti (AC) sui molluschi bivalvi vivi (MBV) provenienti da tali zone. Nel settore dei MBV per "monitoraggio" si intendono tutte le attività di norma espletate dall'AC per la verifica dello stato sanitario della zona di produzione/stabulazione (microbiologico sulla base del livello di contaminazione fecale) e dei parametri previsti dalla normativa comunitaria riscontrabili in molluschi destinati al consumo umano (es. biotossine algali, metalli pesanti, fitoplancton, ecc.).

La materia è altresì disciplinata a livello nazionale dall'Intesa Governo, Regioni e P.A. di Trento e Bolzano rep. Atti n. 79/CSR dell'8 luglio 2010 "Linee guida sui molluschi bivalvi" recepita, con integrazioni, dalla DGR n. 870 del 21 giugno 2011 "Linee guida per l'applicazione del Regolamento (CE) 854/2004 e del Regolamento (CE) 853/2004 nel settore dei molluschi bivalvi".

Costituiscono ulteriori documenti di riferimento per l'applicazione dei Regolamenti comunitari la "Guida comunitaria ai principi di buone pratiche per la classificazione e il monitoraggio microbiologico delle zone di produzione e di stabulazione dei molluschi bivalvi in riferimento al regolamento 854/2004" della Comunità Europea - edizione 2 gennaio 2014, nonché le Linee guida Cefas "Microbiological Monitoring of Bivalve Mollusc Harvesting Areas - Guide to Good Practice: Technical Application" di cui l'ultima edizione è del gennaio 2017.

La maggior parte delle disposizioni previste per i MBV si applica anche ad echinodermi vivi, tunicati vivi e gasteropodi marini vivi, tranne che per gli aspetti relativi alla depurazione, non applicabili a tali organismi, in quanto non filtratori.

Il Reg. (CE) n. 854/2004 stabilisce che l'Autorità competente fissa l'ubicazione e i confini delle zone di produzione e stabulazione da essa classificate in cui è autorizzata la raccolta di MBV. Tali zone vengono preliminarmente sottoposte ad indagini ed ispezione sanitaria atte ad escludere la presenza di potenziali fonti di inquinamento e contaminazione di diversa origine, oltre a quella microbiologica, quali ad esempio la contaminazione di origine chimica, fisica, tossicologica etc. Successivamente tali zone vengono classificate in una delle 3 categorie (A - B - C) in funzione del livello di contaminazione fecale rilevata attraverso la ricerca e quantificazione di *E. coli* presente e più precisamente:

- Classe A: i molluschi bivalvi vivi raccolti da queste zone possono essere direttamente destinati al consumo umano e quindi immessi direttamente sul mercato, sempre attraverso un Centro di spedizione;
- Classe B: i molluschi bivalvi vivi raccolti da queste zone possono essere immessi sul mercato per il consumo umano soltanto dopo aver subito un trattamento in un Centro di depurazione o previa stabulazione in una zona di Classe A tale da soddisfare i requisiti sanitari previsti dal Reg. (CE) n. 853/2004, All. III, Sezione VII, Capo V;
- Classe C: i molluschi bivalvi vivi raccolti da queste zone possono essere immessi sul mercato ai fini del consumo umano soltanto previa stabulazione di lunga durata, di norma non inferiore a 60 giorni (salvo casi particolari) durante i quali acquisiscono i requisiti stabiliti dal Reg. (CE) n. 853/2004, All. III, Sezione VII, Capo V;

i molluschi bivalvi vivi (MBV) provenienti da zona B e C che non sono stati sottoposti a depurazione o stabulazione possono essere inviati a uno stabilimento di trasformazione per essere sottoposti ad un trattamento per l'eliminazione dei microrganismi patogeni secondo quanto previsto dal Reg. (CE) n. 853/2004 allegato III, sezione VII, capitolo II, paragrafo A punto 5.

La suddetta classificazione sanitaria avviene in base agli esiti delle analisi condotte su di un numero definito di campioni di molluschi bivalvi nell'ambito di un piano di campionamento istituito ed eseguito dall'Autorità competente; la distribuzione geografica dei punti di prelievo dei campioni e la frequenza di campionamento devono garantire risultati delle analisi il più possibile rappresentativi della zona considerata.

Con D. Lgs. 193/2007, di recepimento della Direttiva 2004/41/CE, sono state individuate le Autorità competenti, ai fini dell'applicazione dei Regolamenti (CE) n. 852/2004, n. 853/2004, n. 854/2004 e n. 882/2004 per i controlli in materia di sicurezza alimentare. In particolare, l'art. 2 individua: il Ministero della Salute quale Autorità competente centrale (ACC), la Regione quale Autorità competente regionale (ACR), le Aziende ULSS quali Autorità competenti locali (ACL), nell'ambito delle rispettive competenze.

Le attività di controllo ufficiale relative alla Sanità Pubblica Veterinaria e all'Igiene degli alimenti rientrano nell'ambito dei livelli essenziali di assistenza (LEA) di cui al DPCM del 29/11/2001, che devono essere garantiti su tutto il territorio nazionale.

Il sistema territoriale dei controlli ufficiali è articolato su due livelli organizzativi di autorità competenti: il livello regionale con l'Autorità competente regionale (ACR) ed il livello locale con l'Autorità competente locale (ACL). L'Allegato A dell'Accordo CSR/46/2013, recepito con DGR n. 1429/2013, nel Capitolo 1 contiene le "Linee guida per il funzionamento ed il miglioramento dell'attività di controllo ufficiale da parte delle autorità competenti in materia di sicurezza degli alimenti e sanità pubblica veterinaria" (c.d. "standard").

La DGR n. 391 del 31 marzo 2015 recante: "*Recepimento dell'Intesa n. 177/CSR del 18 dicembre 2014 concernente il "Piano Nazionale Integrato (PNI) 2015-2018". Disposizioni applicative del PNI e della DGR n. 1429 del 6 agosto 2013: programmazione quadriennale regionale degli obiettivi di sicurezza alimentare e di Sanità Pubblica Veterinaria.*" al punto n. 2 dell'Allegato A: "*Autorità competenti e laboratorio ufficiali*", ha dato atto della distinzione delle competenze, rispettivamente in capo alle Aziende ULSS, quali Autorità competenti locali ai fini dell'applicazione dei Regolamenti succitati e di quelle poste in capo al Sindaco quale Autorità sanitaria locale (ex L. 833/1978 e s.m.i.) oltre che Ufficiale del Governo nel Comune (ex T.U. 267 del 18/08/2000). L'attribuzione di tali competenze, con particolare riferimento alle attività previste nel settore dei (MBV) (proposta di classificazione di una zona nuova per specie di molluschi bivalvi vivi, adozione dei provvedimenti di declassificazione temporanea a seguito di non conformità, programmazione ed esecuzione dei controlli ufficiali delle zone di produzione, etc.) sono state anche oggetto di chiarimento reso con nota prot. n. 369252 del 04/09/2017 della struttura regionale competente.

La Giunta regionale già con deliberazione n. 2432 dell'1/08/2006 aveva adottato le prime linee guida regionali nel settore dei molluschi bivalvi vivi, echinodermi vivi, tunicati e gasteropodi marini vivi e disposto, fra l'altro, la suddivisione (e relativa rappresentazione cartografica) delle acque lagunari e marine in poligoni, denominati *ambiti* di monitoraggio, individuandone la delimitazione geografica. Il provvedimento individua gli ambiti che racchiudono porzioni di mare, laguna, valle o estuario in cui "*i rischi di superamento dei valori microbiologici per le specie di molluschi bivalvi vivi presenti e classificati, sono compatibili alla tipologia sanitaria in essere*" stabilendo che all'interno di ciascuno di essi venga effettuato, attraverso l'esecuzione da parte della ACL dei controlli ufficiali previsti dalla disciplina, il monitoraggio della conformità dei molluschi

bivalvi vivi presenti. Ciascun ambito è identificato, convenzionalmente, attraverso una codifica alfanumerica, con numerazione progressiva per Azienda ULSS.

Il Reg. (CE) n. 854/2004 All. II Capo II stabilisce che l'Autorità competente provveda periodicamente al "riesame" della classificazione delle zone nelle quali ha autorizzato la raccolta dei MBV e specifica i criteri in base ai quali devono essere valutati gli esiti dei controlli ufficiali eseguiti, nell'ambito dei piani di monitoraggio, così da consentire la conferma, o meno, delle classificazioni precedentemente assegnate. La durata del periodo di riesame, non specificata dalla norma comunitaria, è stata quantificata come triennale dalle Linee guida di cui all'Intesa Stato Regioni succitata. La DGR n. 870/2011 di recepimento ha confermato tale durata.

Pertanto, considerato che la precedente riclassificazione triennale è stata disposta con Decreto del Dirigente Sezione Veterinaria e Sicurezza Alimentare n. 128 del 24/12/2014, è stato attivato il procedimento di riclassificazione relativo al triennio 2015-2017, dando atto che, in tale periodo, alcuni provvedimenti dirigenziali hanno modificato l'elenco delle specie di molluschi bivalvi vivi che possono essere raccolti nelle zone classificate, sia per intervenute nuove classificazioni, che per alcune eliminazioni dalla classificazione. Fra questi, il Decreto del Direttore U.O. Veterinaria e Sicurezza Alimentare n. 39 del 29/6/2017 è stato adottato per la riclassificazione di una sola specie: *Mytilus galloprovincialis* nell'ambito lagunare 12L053 di competenza dell'A ULSS 3 Serenissima. Mentre l'elenco delle specie di MBV che attualmente possono essere raccolti negli ambiti classificati lagunari e marini della regione è contenuto nel DDR n. 38 del 21/5/2018, che, ad esito delle risultanze istruttorie di cui al presente atto, si propone di sostituire con l'**Allegato A** al presente provvedimento.

Premesso quanto sopra, la U.O. Veterinaria e Sicurezza Alimentare della Direzione Regionale Prevenzione Sicurezza Alimentare e Veterinaria ha invitato, con nota prot. n. 303383 del 25/7/2017, le Aziende ULSS interessate a trasmettere alla Regione la proposta di riclassificazione delle proprie zone di produzione, raccolta e stabulazione di molluschi bivalvi vivi (MBV), dopo aver proceduto alla ricognizione delle fonti di inquinamento in prossimità delle zone classificate, alla valutazione delle variazioni delle correnti e maree, etc. e dei risultati analitici del piano di monitoraggio relativo al triennio 2015-2017. Alle relazioni-proposte veniva richiesto di allegare, compilata, la tabella conforme al *Doc. 8* di cui all'*Allegato A* alla DGR n. 870/2011, recante la sintesi delle informazioni necessarie sullo stato delle zone classificate e delle specie di molluschi presenti.

I criteri di ricognizione degli ambiti classificati e di verifica sulle specie di molluschi bivalvi vivi presenti, hanno costituito oggetto di confronto e approfondimento specifico in occasione dell'incontro con i Servizi Veterinari delle A ULSS interessate, tenutosi presso l'U.O. Veterinaria e Sicurezza Alimentare il 19 ottobre 2017.

Risultano pervenute alla suddetta struttura regionale le seguenti proposte di riclassificazione:

- Azienda ULSS n. 3 Serenissima prot. n. 04.15/57736/AC/R del 9.4.2018 acquisita al prot. regionale n.132924 del 9.4.2018 e successiva integrazione prot. 0122564 del 08.08.2018 acquisita al prot. regionale n.332472 del 21 agosto 2018;
- Azienda ULSS n. 4 Veneto Orientale prot. n. 0020579 del 6.4.2018 acquisita al prot. regionale n. 131000 del 9.4.2018, integrata con mail del 2 agosto 2018;
- Azienda ULSS n. 5 Polesana prot. n. 34595 del 24.4.2018 acquisita al prot. regionale n. 153522 del 24.4.2018 e successiva integrazione prot. 59959 del 23.7.2018 acquisita al prot. regionale n. 308302 del 23.7.2018.

Nel corso dell'istruttoria, svolta dal personale della suddetta Unità Organizzativa con il supporto scientifico del Centro di Referenza Nazionale per le malattie dei pesci, molluschi e crostacei dell'Istituto Zooprofilattico delle Venezie, sono stati acquisiti, laddove necessari per la valutazione puntuale di alcune fattispecie particolarmente complesse, i pareri del Ministero della Salute e del Centro di Referenza Nazionale per il controllo microbiologico e chimico dei molluschi bivalvi vivi - (CEREM) presso l'Istituto Zooprofilattico dell'Umbria e delle Marche. I pareri resi sono agli atti della suddetta struttura regionale, unitamente alla documentazione pervenuta dalle Aziende ULSS.

Si riporta di seguito la casistica emersa in fase istruttoria:

- uno dei requisiti previsti dalla disciplina per la riclassificazione è che il numero di campionamenti per la ricerca di *E. coli* eseguiti per ambito/per specie di molluschi bivalvi vivi, necessari per la valutazione della stabilità sotto il profilo microbiologico, sia pari o superiore a n. 24 nel triennio in esame. In tal senso si esprimono le Linee Guida del EURL Cefas, come ricordato anche dal Ministero della Salute, da ultimo, con nota prot. 0038080-P-06/10/2016, nella quale si prevede, tra l'altro che le "*Le motivazioni di una frequenza di campionamento microbiologico inferiore devono essere opportunamente documentate e valutate.*"

In carenza di tale numerosità campionaria, le relative specie di molluschi non sono state considerate ai fini della riclassificazione. Hanno rappresentato eccezione i casi in cui, nello stesso ambito di monitoraggio, sono presenti ed analizzati con esito favorevole molluschi bivalvi appartenenti a specie considerate indicatrici l'una per l'altra, in considerazione delle medesime caratteristiche biologiche (animali fossori/sessili), capacità filtranti e di accumulo di microorganismi.

In tali casi, al raggiungimento del numero minimo di campionamenti per la ricerca di *E.coli* hanno concorso, cumulativamente, quelli eseguiti sulle specie presenti nello stesso ambito e accomunate da tali caratteristiche biologiche.

Più precisamente:

- *Ruditapes philippinarum* è considerata quale indicatrice anche per *Tapes decussatus*, sulla scorta di numerosi studi in letteratura che descrivono la presenza di ibridi tra le due specie, a conferma della simile capacità filtrante;
- analogamente e sulla scorta di relative evidenze in letteratura, la specie *Ruditapes philippinarum* è stata considerata quale indicatrice per la specie *Donax trunculus*;
- anche per quanto riguarda *Ostrea edulis* e *Crassostrea gigas*, in un caso i cui campioni disponibili, ancorché tutti largamente favorevoli per *E. coli*, fossero di numero inferiore a n. 24 nel triennio, è stata individuata la specie indicatrice *Mytilus galloprovincialis*. La somma dei campionamenti per la ricerca di *E. coli* effettuati su tutte e tre le citate specie supera il numero richiesto e l'esito ha confermato positivamente la stabilità dell'area;
- stati oggetto di approfondita valutazione i casi di applicazione dell'Allegato II, Capo II, lettera A paragrafo 3 del Reg. (CE) n. 854/2004, come modificato dal Reg.(UE) n. 2015/2285 dell'8 dicembre 2015 relativamente ai requisiti che consentono:
 - ◆ sia il mantenimento della classe A;
 - ◆ che l'acquisizione della classe A in presenza dei requisiti microbiologici (valori di *E. coli* riscontrati) introdotti dal Reg. (UE) n. 2015/2285 succitato. Quest'ultimo ha stabilito, fra l'altro, "*che i campioni di molluschi vivi provenienti da queste zone (A) non devono superare, nell'80 % dei campioni raccolti durante il periodo di riesame, E. coli 230 MPN/100 g di polpa e liquido intervalvare. Il restante 20% dei campioni non deve superare E. coli 700 MPN/100 g di polpa e liquido intervalvare. Nel valutare i risultati per il periodo di riesame definito per mantenere una zona nella classe A, l'autorità competente può decidere, in base ad una valutazione del rischio a seguito di una inchiesta, di non tener conto di un risultato anomalo che supera il livello di E. coli 700 MPN/100 g di polpa e liquido intervalvare.*"

Riguardo a tale aspetto, in particolare, il succitato Centro di Referenza CEREM, ha reso parere favorevole sulla base di quanto al riguardo previsto dalle Linee Guida Cefas (Microbiological Monitoring of Bivalve Mollusc Harvesting Areas, Guide to Good Practice: Technical Application) rev 6 del gennaio 2017, pag 43.

Inoltre, per quanto riguarda i gasteropodi marini vivi e gli echinodermi vivi, il Reg. (CE) n. 853/2004, modificato dal Reg. (CE) n. 558/2010 e dal Reg. (UE) n. 2017/1978, all'Allegato III, Sez. VII, Capitolo IX ha previsto che, trattandosi di organismi non filtratori, possano essere raccolti da zone non classificate, senza attuazione del monitoraggio. Tali organismi possono essere commercializzati, oltre che attraverso un centro di spedizione, anche attraverso i mercati ittici, gli impianti collettivi per le aste e gli stabilimenti di trasformazione e devono essere immessi sul mercato soltanto se sono stati raccolti e trattati conformemente a quanto previsto al capitolo II, parte B e se soddisfano le norme fissate nel capitolo V, del Reg. (CE) n. 853/2004 stesso, secondo quanto comprovato da un sistema di autocontrollo. Quindi si dà atto che tali organismi possono essere immessi sul mercato anche se raccolti al di fuori di zona classificata ai sensi dei Regolamenti (CE) n. 853 e n. 854/2004. Pertanto non vengono ricompresi nell'elenco delle specie di cui all'Allegato A al presente provvedimento. Restano ferme le disposizioni della disciplina, a cui gli operatori del settore alimentare che trattano gasteropodi marini vivi ed echinodermi vivi che non sono filtratori devono conformarsi, e gli adempimenti di controllo in capo alle Autorità competenti locali nell'ambito della programmazione del Piano Regionale Alimenti (PRIC).

Ad esito della istruttoria svolta e tenuto conto delle considerazioni sopra riportate, si propone di approvare l'elenco delle specie di molluschi bivalvi vivi che possono essere raccolti negli ambiti oggetto di riclassificazione triennale 2015-2017 contenuto nell'**Allegato A** al presente provvedimento. La denominazione delle specie ivi elencate è conforme a quanto previsto dal DM Decreto 22 settembre 2017 del Ministero Politiche Agricole Alimentari e Forestali "*Attribuzione delle denominazioni in lingua italiana delle specie ittiche di interesse commerciale*".

Si propone, inoltre, di approvare, per un suo consolidamento operativo nell'esecuzione da parte delle ACL delle attività di monitoraggio dei molluschi bivalvi vivi negli ambiti classificati, la procedura di campionamento mediante l'utilizzo della "resta premarcata", per la ricerca di biotossine algali nei mitili (*Mytilus galloprovincialis*), specie ritenuta più sensibile all'accumulo di biotossine algali. Il Reg. (CE) n. 853/2004, All. III, Sez. VII, Cap. V "*Norme sanitarie per i molluschi bivalvi vivi*", fra i requisiti sanitari specifici che devono essere posseduti dai molluschi bivalvi vivi, stabilisce i limiti di biotossine algali (distinguendone la tipologia) Negli allevamenti di mitili è diffuso il sistema a pali fissi ai quali vengono appese le "calze", reti tubolari in materiale plastico (polipropilene), che al loro interno contengono tali molluschi. L'insieme della struttura e dei mitili è chiamato resta. La procedura di campionamento prevede l'apposizione di contrassegni inamovibili (targhetta e sigillo), da parte del Servizio Veterinario della A-ULSS, su alcune reste di mitili. Al momento del campionamento dei mitili per la ricerca di biotossine algali, concordato con il Servizio Veterinario della A ULSS, l'Operatore del settore alimentare (OSA) consegna la resta, precedentemente marcata, al personale incaricato dell'ACL presso il punto di sbarco indicato dall'Azienda ULSS stessa, che procede al prelievo del numero di mitili necessario a costituire il campione da inviare al laboratorio per l'analisi. La procedura, sulla quale il Ministero della Salute si è espresso favorevolmente in occasione di alcune riunioni presso gli uffici

regionali, adottata inizialmente dalla A ULSS 19 (ora 5 Polesana), è stata poi estesa alle altre AULSS interessate al fine di testarne la fattibilità, anche in merito alla tenuta dei sigilli e delle targhette di identificazione apposti alle reste. Tale procedura, tenuto conto delle oggettive difficoltà del personale incaricato delle A ULSS a provvedere all'esecuzione di tutti i campionamenti previsti dal piano di monitoraggio dei molluschi bivalvi, ha consentito di garantire il rispetto delle frequenze settimanali di campionamento previste, nel periodo produttivo, per il monitoraggio del parametro biotossine algali nei mitili, garantendo altresì la tracciabilità del prodotto. Considerato che come comunicato dalle A ULSS interessate, tale modalità di campionamento ha incontrato il favore, oltre che di un numero elevato di produttori, degli organi di polizia deputati ai controlli, vista la sua utilità nel consentire l'esecuzione di campionamenti offrendo la garanzia del controllo ufficiale, si propone di approvare la suddetta procedura, per il suo utilizzo da parte di tutte le A-ULSS interessate, per la ricerca delle biotossine algali nei mitili. In tal senso si propone di integrare la succitata DGR n. 870/2011.

Si propone, infine, che, nel periodo intercorrente tra la presente riclassificazione e la successiva, il Direttore della Direzione Prevenzione, Sicurezza Alimentare, Veterinaria sia incaricato di disporre, con proprio atto, quando si renda necessario, eventuali classificazioni per nuove specie, modifiche o eliminazioni dalla classificazione, di molluschi bivalvi vivi negli ambiti di monitoraggio regionali, classificati ai sensi della disciplina vigente, richiamata nelle premesse.

Il relatore conclude la propria relazione e propone all'approvazione della Giunta regionale il seguente provvedimento.

LA GIUNTA REGIONALE

UDITO il relatore, il quale dà atto che la struttura competente ha attestato l'avvenuta regolare istruttoria della pratica, anche in ordine alla compatibilità con la vigente legislazione statale e regionale, e che successivamente alla definizione di detta istruttoria non sono pervenute osservazioni in grado di pregiudicare l'approvazione del presente atto;

VISTO il Reg. (CE) n. 852/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio che stabilisce norme sull'igiene dei prodotti alimentari;

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

VISTO il Reg. (CE) n. 854/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio che stabilisce norme specifiche per l'organizzazione dei controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano;

VISTO il Reg. (CE) n. 882/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio relativo ai controlli ufficiali sugli alimenti;

VISTO il Reg. (UE) n. 558/2010 della Commissione che modifica l'All. III del Regolamento (CE) n. 853/2004;

VISTO il Reg. (UE) n. 2017/1978 della Commissione che modifica dell'allegato III del Reg. (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, per quanto riguarda gli echinodermi raccolti al di fuori delle zone di produzione;

VISTO il Reg. (UE) n.786/2013 della Commissione del 16 agosto 2013 che modifica l'allegato III del regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda i limiti consentiti delle yessotossine nei molluschi bivalvi vivi;

VISTO il Reg. (UE) n. 2015/2285 della Commissione che modifica l'All. II del Reg. (CE) n. 854/2004 che stabilisce norme specifiche per l'organizzazione dei controlli ufficiali per quanto riguarda taluni requisiti per i molluschi bivalvi vivi, gli echinodermi, i tunicati e gasteropodi marini, nonché l'All. I del Reg. (CE) 2073/2005 sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari;

VISTO il Reg. (CE) n. 1881/2006 della Commissione che definisce i tenori massimi di alcuni contaminanti nei prodotti alimentari;

VISTO il D. Lgs. n. 193/2007 relativo ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei relativi Regolamenti Comunitari e all'individuazione delle Autorità Competenti;

VISTA l'Intesa Stato Regioni rep. Atti n. 79/CSR dell'8 luglio 2010, recepita, con integrazioni, dalla DGR n. 870 del 21 giugno 2011 "*Linee guida per l'applicazione del Regolamento (CE) 854/2004 e del Regolamento (CE) 853/2004 nel settore dei molluschi bivalvi*";

VISTE la "*Guida comunitaria ai principi di buone pratiche per la classificazione e il monitoraggio microbiologico delle zone di produzione e di stabulazione dei molluschi bivalvi in riferimento al regolamento 854/2004*" della Comunità europea - edizione 2 gennaio 2014;

VISTE le Linee guida Cefas "*Microbiological Monitoring of Bivalve Mollusc Harvesting Areas - Guide to Good Practice: Technical Application*" edizione gennaio 2017;

VISTO il Decreto 22 settembre 2017 del Ministero Politiche Agricole Alimentari e Forestali "*Attribuzione delle denominazioni in lingua italiana delle specie ittiche di interesse commerciale*";

VISTA la LR n. 54 del 31 dicembre 2012 "*Legge regionale per l'ordinamento e le attribuzioni delle strutture della Giunta regionale in attuazione della legge regionale statutaria 17 aprile 2012, n. 1 "Statuto del Veneto"*" e s.m.i.;

VISTA la LR n. 19 del 25 ottobre 2016, modificata dalla L.R. 30 dicembre 2016, n. 30, di istituzione di "*Azienda per il governo della sanità della Regione del Veneto - Azienda Zero*" e di individuazione dei nuovi ambiti territoriali delle Aziende ULSS;

VISTA la DGR n. 2432 del 1 agosto 2006 "*Molluschi bivalvi vivi: DGRV n. 3366/2004 e sue integrazioni e modifiche. Approvazione progetto molluschicoltura anni 2006-2008; approvazione Linee guida regionali di riordino del sistema di sorveglianza igienico sanitaria e avvio del sistema informativo territoriale Geomolluschi. Impegno di spesa*";

VISTA la DGR n. 870 del 21 giugno 2011 "*Linee guida per l'applicazione del Regolamento (CE) 854/2004 e del Regolamento (CE) 853/2004 nel settore dei molluschi bivalvi*";

VISTA la DGR n. 1439 del 6 agosto 2013 relativa al recepimento dell'Accordo tra il Governo, le Regioni e le Province autonome di Trento e di Bolzano Rep. Atti n. 46/CSR dello 07/02/2013 sul documento recante le Linee guida per il funzionamento ed il miglioramento dell'attività di controllo ufficiale;

VISTA la DGR n. 391 del 31 marzo 2015 relativa alla pianificazione dei controlli da svolgere nel territorio di competenza regionale in applicazione al Piano Nazionale Integrato (PNI 2015-2018) per il quadriennio 2015-2018;

VISTA la DGR n. 1915 del 27 novembre 2017 relativa al Piano regionale integrato dei controlli in materia di sicurezza alimentare, prodotti fitosanitari, sanità pubblica veterinaria - controlli anno 2017;

VISTA la nota del Ministero della Salute prot. 0038080-P-06/10/2016 "*Applicazione del Regolamento (UE) 2015/2285 e utilizzo del sistema informatico nazionale SINVSA per i molluschi bivalvi*"

VISTA la DGR n. 802 del 27 maggio 2016 "*Organizzazione amministrativa della Giunta regionale: istituzione delle Direzioni in attuazione dell'art. 12 della L.R. n. 54 del 31/12/2012, come modificato dalla L.R. 17 maggio 2014, n. 14*" con la quale è stata istituita la Direzione Prevenzione, Sicurezza Alimentare, Veterinaria;

VISTA la DGR n. 1081 del 29 giugno 2016 "*Conferimento dell'incarico di Direttore della Direzione Prevenzione, Sicurezza Alimentare, Veterinaria ai sensi dell'art. 12 della Legge regionale n. 54/2012 e s.m.i.*";

VISTA il Decreto del Direttore Generale dell'Area Sanità e Sociale n. 150 del 29 dicembre 2016, ad oggetto "*Organizzazione dell'Area Sanità e Sociale Legge Regionale 31 dicembre 2012, n. 54 come modificata con legge regionale 17 maggio 2016, n. 14*";

VISTO il Decreto del Direttore della Sezione Veterinaria e Sicurezza Alimentare n. 128 del 24/12/2014 "*DGR n. 870 del 21 giugno 2011: "Linee guida per l'applicazione del Regolamento (CE) 854/2004 e del Regolamento (CE) n. 853/2004 nel settore dei molluschi bivalvi": riclassificazione triennale delle zone di produzione e stabulazione molluschi bivalvi vivi (M.B.V) destinati al consumo umano e aggiornamento della Cartografia Regionale dei relativi Ambiti di Monitoraggio. Modifica Decreti del Dirigente Unità di Progetto Sanità Animale e Igiene Alimentare n. 135 del 20 luglio 2010, n. 25 del 1 marzo 2012, n. 43 dell'11 maggio 2012, n. 106 del 27 settembre 2012, n. 36 del 27 maggio 2013, e n. 88 del 24 dicembre 2010 del Dirigente Regionale Direzione Prevenzione*";

VISTO il Decreto del Direttore Unità Organizzativa Veterinaria e Sicurezza Alimentare n. 39 del 29 giugno 2017 "*DGR n. 870 del 21 giugno 2011: "Linee guida per l'applicazione del Regolamento (CE) 854/2004 e del Regolamento (CE) n. 853/2004 nel settore dei molluschi bivalvi" - Riclassificazione sanitaria - da classe B a classe A - della specie *Mytilus galloprovincialis* (mitilo) nell'ambito lagunare I2L053 di competenza dell'Azienda ULSS n. 3 Serenissima . Sostituzione dell'Allegato A al Decreto Direttore Direzione Prevenzione, Veterinaria, Sicurezza Alimentare n. 6 del 15 febbraio 2017*"

VISTO il Decreto del Direttore Unità Organizzativa Veterinaria e Sicurezza Alimentare n. 38 del 21/05/2018 "*Reg. (CE) n. 854/2004, DGR n. 870 del 21 giugno 2011- eliminazione dalla classificazione sanitaria di alcune specie di molluschi bivalvi vivi (molluschi bivalvi vivi) negli ambiti di monitoraggio: - 13L001 e 13L002 di competenza dell'Azienda ULSS n. 3 Serenissima; - 10L001, 10L002, 10L003, 10M001, 10M002, 10M004, 10M005, 10M006 di competenza dell'Azienda ULSS n. 4*

delibera

1. di ritenere le premesse parte integrante del presente provvedimento;
2. di approvare, sulla base delle proposte pervenute dalle Aziende ULSS: n. 3 Serenissima, n. 4 Veneto Orientale, n. 5 Polesana, e ad esito dell'istruttoria richiamata nelle premesse, la riclassificazione sanitaria relativa al triennio 2015-2017, delle zone di produzione e di stabulazione - ambiti di monitoraggio lagunari e marini dei molluschi bivalvi vivi destinati all'immissione in commercio per il consumo umano, quale risulta nell'**Allegato A** al presente provvedimento, del quale forma parte integrante e sostanziale;
3. di stabilire che, nel periodo intercorrente tra la presente riclassificazione e la successiva, il Direttore della Direzione Prevenzione, Sicurezza Alimentare, Veterinaria è incaricato di disporre, con proprio atto, quando si renda necessario, eventuali classificazioni per nuove specie, modifiche o eliminazioni dalla classificazione, di molluschi bivalvi vivi negli ambiti di monitoraggio regionali, classificati ai sensi della disciplina vigente;
4. di dare atto che i gasteropodi marini vivi e gli echinodermi vivi, di cui all'Allegato II Sez. VII Cap. IX del Reg. (CE) 853/2004 come modificato dal Reg. (UE) n. 2017/1978, possono essere raccolti al di fuori delle zone classificate;
5. di approvare, ad integrazione della DGR n. 870 del 21/06/2011, la procedura di campionamento, descritta nelle premesse, per la ricerca di biotossine algali nei mitili negli ambiti di monitoraggio classificati, mediante resta premarcata dal Servizio Veterinario, con consegna da parte dell'Operatore del settore alimentare alla Autorità competente locale (Azienda ULSS) che procede al prelievo del campione per l'invio al laboratorio per l'analisi;
6. di dare atto che la presente deliberazione non comporta spesa a carico del bilancio regionale
7. di pubblicare il presente atto nel Bollettino Ufficiale della Regione.