

# IL CONTROLLO UFFICIALE DELL'AZ. USL FERRARA NELLA FILIERA DEI MOLLUSCHI BIVALVI



**Paolo Rizzi**  
**U.O.A.V. - AUSL di FERRARA**  
**FERRARA, 20 Novembre 2021**

## DIPARTIMENTO SANITA' PUBBLICA - D.S.P.

S.C. Funzioni Amministrative

S.C. Igiene Pubblica

**S.C. Igiene alimenti e nutrizione**

Direttore Dott.ssa Cristina Saletti

**S.C. Igiene Alimenti di Origine Animale**

**Direttore Dott.ssa Chiara Berardelli**

S.C. Direzione Attività Veterinarie e Igiene

Allevamenti Produzione Zootecniche

Direttore Dott.ssa Chiara Berardelli

S.C. Prev.ne e Sicurezza Ambienti di Lavoro

S.C. Medicina Legale Provinciale

(Direzione Universitaria)

# INTRODUZIONE

## I PARTE

Contesto produttivo

## II PARTE

Contesto normativo ed organizzazione e modalità del Controllo ufficiale

## III PARTE

Gestione delle NC riscontrate:

- Produzione primaria

# I PARTE

**Contesto produttivo**

# PRODUZIONE NAZIONALE **VONGOLA VERACE** ANNO 2019 ( G.Prioli )

Regione	Specie	T	€/Kg
Emilia Romagna	Vongola filippina	14.182,8	7,42
Veneto	Vongola filippina	11.750,0	4,47
Sicilia	Vongola filippina	390,0	6,00
Friuli V.G.	Vongola filippina	195,0	N.D.
Sardegna	Vongola filippina	14,5	10,45
Totale		26.532,3	
Sardegna	Vongola v. autoctona	48,5	12,82



*Tapes filippinarum*

I PARTE



*Tapes decussatus*

# DELTA DEL PO

## Lagune-valli-sacche-canali



# PRODUZIONE NAZIONALE MITILI

## ANNO 2019 ( G. Prioli )

Regione	T	%	€/Kg
Emilia Romagna	20.094,5	38%	0,70
Marche	6.590,7	13%	0,64
Veneto	6.171,4	12%	0,66
Puglia	5.134,1	10%	0,55
Sardegna	3.678,2	7%	2,21
Campania	2.878,5	5%	1,11
Abruzzo	1.945,0	4%	0,82
Liguria	1.855,0	4%	1,12
Lazio	1.461,0	3%	1,15
Sicilia	1.214,0	2%	1,46
Friuli Venezia Giulia	1.204,4	2%	0,65
Molise	320,0	1%	0,51
Totale	52.546,8	100%	

# PRODUZIONE NAZIONALE OSTRICHE

## ANNO 2019 ( G.Prioli )

Regione	Specie	T	€/Kg
Emilia Romagna	Ostica concava	2,0	8,50
Sardegna	Ostrica concava	75,7	4,81
Liguria	Ostrica concava	7,0	5,50
Sicilia	Ostrica concava	12,2	4,49
Totale		96,9	
Marche	Ostrica piatta	2,0	4,39

# Oyster Golden

-Selezionata a Goro-



I PARTE

# FILIERA MOLLUSCHI BIVALVI

## PRODUZIONE PRIMARIA ( molluschicoltori)

Fasi raccolta nelle zone di produzione

- Banchi naturali ( peverazze o lupino)
- Allevamenti ( Vongole veraci, Cozze e Ostriche)

## PRODUZIONE POST PRIMARIA

Fasi depurazione, confezionamento e vendita su terra ferma.

- Stabilimenti di depurazione e confezionamento (CDM/CSM)
- Pescherie supermercati (GDO)
- Pescherie
- Ristoranti

# RACCOLTA VONGOLE VERACI CON RASCA



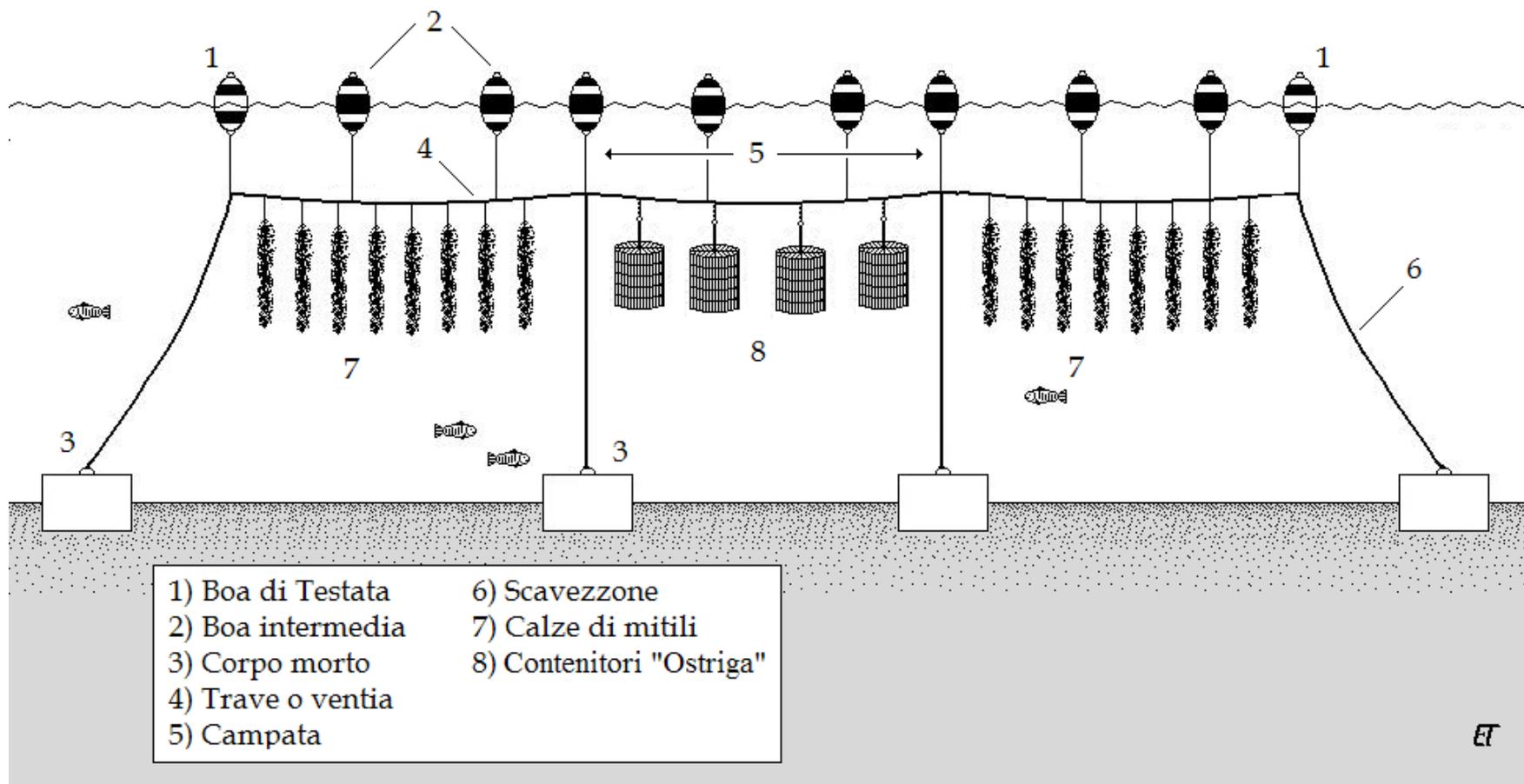


RACCOLTA VONGOLE VERACI CON  
IDRORASCA MECCANICA DA BASSO  
FONDALE



# PRODUZIONE PRIMARIA

## Mitili e Ostriche su long line







I PARTE

# RESTE DI COZZE



Impianti di cozze long line



Contenitori Ostriga

I PARTE

# PRODUZIONE POST PRIMARIA

## Depurazione, confezionamento, distribuzione

«**Centro di depurazione**»: lo stabilimento comprendente bacini alimentati con **acqua marina pulita**, in cui i molluschi bivalvi vivi sono collocati per il tempo necessario alla **riduzione dei contaminanti** affinché diventino idonei al consumo umano;

«**Centro di spedizione**»: lo stabilimento a terra o galleggiante, riservato al ricevimento, alla **rifinitura**, al lavaggio, alla pulitura, alla calibratura, al **confezionamento** e all'imballaggio dei molluschi bivalvi vivi idonei al consumo umano;

## Tipologia impianti di depurazione:

Suddivisione che si basa:

### **Approvvigionamento idrico**

- A circuito aperto/semichiuso ( vicini alla costa)
- A circuito chiuso ( entroterra)

### **Direzione di circolazione acqua pulita:**

- di tipo orizzontale ( vasche in cemento)
- di tipo verticale ( contenitori sovrapposti)

## Impianto di depurazione tipo Orizzontale (obsoleti)



# Impianto di depurazione di tipo verticale



# Nastro ispezione



I PARTE

## Linea confezionamento in rete



I PARTE

## Linea confezionamento sottovuoto



I PARTE

# II PARTE

Contesto normativo ed organizzazione e  
modalità del Controllo ufficiale

# **RACCOLTA MOLLUSCHI BIVALVI VIVI – MBV**

## **- Rischio alimentare consumo molluschi -**

I MBV si alimentano per microfiltrazione e tendono a concentrare i microrganismi, le tossine e le sostanze inquinanti presenti nell'acqua ove vivono e sono raccolti

Consolidata nella popolazione la tradizione di consumarli dopo rapida cottura od addirittura crudi (stile alimentare)

Venduti al di fuori dei regolari canali commerciali (spt. Cozze), da operatori “abusivi”

Da qui la necessità di autorizzare la raccolta dei molluschi in aree classificate, di controllarle regolarmente con un Piano di sorveglianza sanitario e di controllare con scrupolo gli operatori commerciali che depurano, confezionano e commercializzano MBV.

# PRINCIPALI PERICOLI NEI MBV

- Rischio alimentare consumo molluschi -

RISCHIO MICROBIOLOGICO	RISCHIO BIOTOSSICOLOGICO	RISCHIO CHIMICO
Salmonella Escherichia coli Epatite A Norovirus	Tossine algali	Metalli pesanti Cadmio Piombo Mercurio
Patologie non gravi	Malessere intestinali Disturbi neurologici o neuromuscolari (raro)	Danni alla salute
Termolabili (cottura efficace)	Termostabili (cottura non efficace)	Termostabili (cottura non efficace)

# **NORMATIVA (UE) FILIERA MOLLUSCHI**

## **"sicurezza alimentare"**

**OSA** – Operatore del settore alimentare ( Produttori, distributori, somministratori)

- **REG. (CE) N. 852/2004** sull'igiene dei prodotti alimentari
- **REG. (CE) N. 853/2004** che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale

**AC** – Autorità competente sanitaria ( Controllori)

- **REG. (UE) N. 2017/625** 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
- **ATTI DELEGATI ED ATTI ESECUTIVI** ( Legislazione Terziaria)

# LEGISLAZIONE TERZIARIA FILIERA MBV

## "sicurezza alimentare"

- **REG. DI ESECUZIONE (UE) 2019/627** 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 (classificazione zone produzione e sorveglianza )
- **REG. DELEGATO (UE) 2019/624** recante norme specifiche per l'esecuzione dei controlli ufficiali sulla produzione di carni e per le zone di produzione e di stabulazione dei molluschi bivalvi vivi in conformità al regolamento (UE) 2017/625 ( raccolta Pettinidi, echinodermi, oloturie)

# NORMATIVA DEL SETTORE ALIMENTARE

## " Tracciabilità e Ritiro/riciamo"

**REGOLAMENTO (CE) N. 178/2002** 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

Norma applicata dall' OSA e dall'AC, ciascuno per le proprie competenze

Questa Norma **sancisce** che:

- **Tutti i prodotti alimentari devono essere tracciati** (lotto etichetta) e rintracciabili dall'operatore in qualsiasi fase di commercializzazione.
- In **presenza di un rischio** per il consumatore finale, il **prodotto alimentare pericoloso**, tracciato con il lotto, è oggetto di ritiro dal mercato e/o richiamo ad opera OSA.

# LINEE GUIDA PER LA GESTIONE OPERATIVA DEL SISTEMA DI ALLERTA PER ALIMENTI....

Intesa Stato Regioni 5 Maggio 2021

- **Ritiro dell'alimento**: qualsiasi misura atta a garantire l'indisponibilità sul mercato di un prodotto non conforme ai requisiti di sicurezza alimentare, in qualsiasi fase esso si trovi. **Sono coinvolti unicamente gli Operatori commerciali.**
- **Richiamo** dell'alimento: qualsiasi misura di ritiro del prodotto rivolta al consumatore finale da attuare quando altre misure risultino insufficienti a conseguire un livello elevato di tutela della salute. **Coinvolto il consumatore finale; l'azione di ritiro del lotto NC da parte Operatore Commerciale lo coinvolge direttamente.**

## Regolamento (UE) n. 627/2019

Le Autorità competenti locali ( Az. USL) redigono e tengono aggiornato l'elenco delle zone classificate dalle quali i M.B.V. possono essere prelevati conformemente alle disposizioni contenute nell'**articolo n. 52** del **Regolamento (UE) n. 627/2019**, precisandone l'ubicazione, i confini e la classe di appartenenza.

# RACCOLTA MOLLUSCHI BIVALVI VIVI – MBV

- **Raccolta dei molluschi bivalvi** di taglia commerciale **consentita** unicamente nelle zone classificate dall' AC, ovvero in acque marine o salmastre ritenute idonee dal punto di vista igienico sanitario e controllate regolarmente mediante l'applicazione di un **PIANO di SORVEGLIANZA SANITARIO**
- **Vietata** Aree marine ed acque interne comprese nel raggio di 500 mt dal punto mediano dell' imboccatura dei **porti** e delle foci dei fiumi e dei canali ( ostacolo navigazione ed acque inquinate)
- **Vietata** nei tratti di mare classificati alla raccolta MBV, interessati dalla balneazione nel periodo estivo, conformemente all'Ordinanza balneare emanata annualmente dal Servizio turismo della RER (sicurezza bagnanti).

N.B : I **Prodotti ittici**, differentemente dai MBV, sono pescati o allevati in mare od acque interne, senza necessità di classificazione degli specchi d'acqua ove avviene raccolta.

# PRODUZIONE PRIMARIA

Aree classificate Autorità competente

## ZONE QUALIFICA SANITARIA DI Tipo B ( obbligo depurazione)

### 1- SACCA DI GORO

Aree produttive C2, C4, C6, C7, C8, Bfe-1

### 2- CANALI COMACCHIO

Aree produttive NAV-PAL, FAT, VAL, LOG, FOC-VEN, Bfe2



## ZONE QUALIFICA SANITARIA DI Tipo A ( eventuale rifinitura)

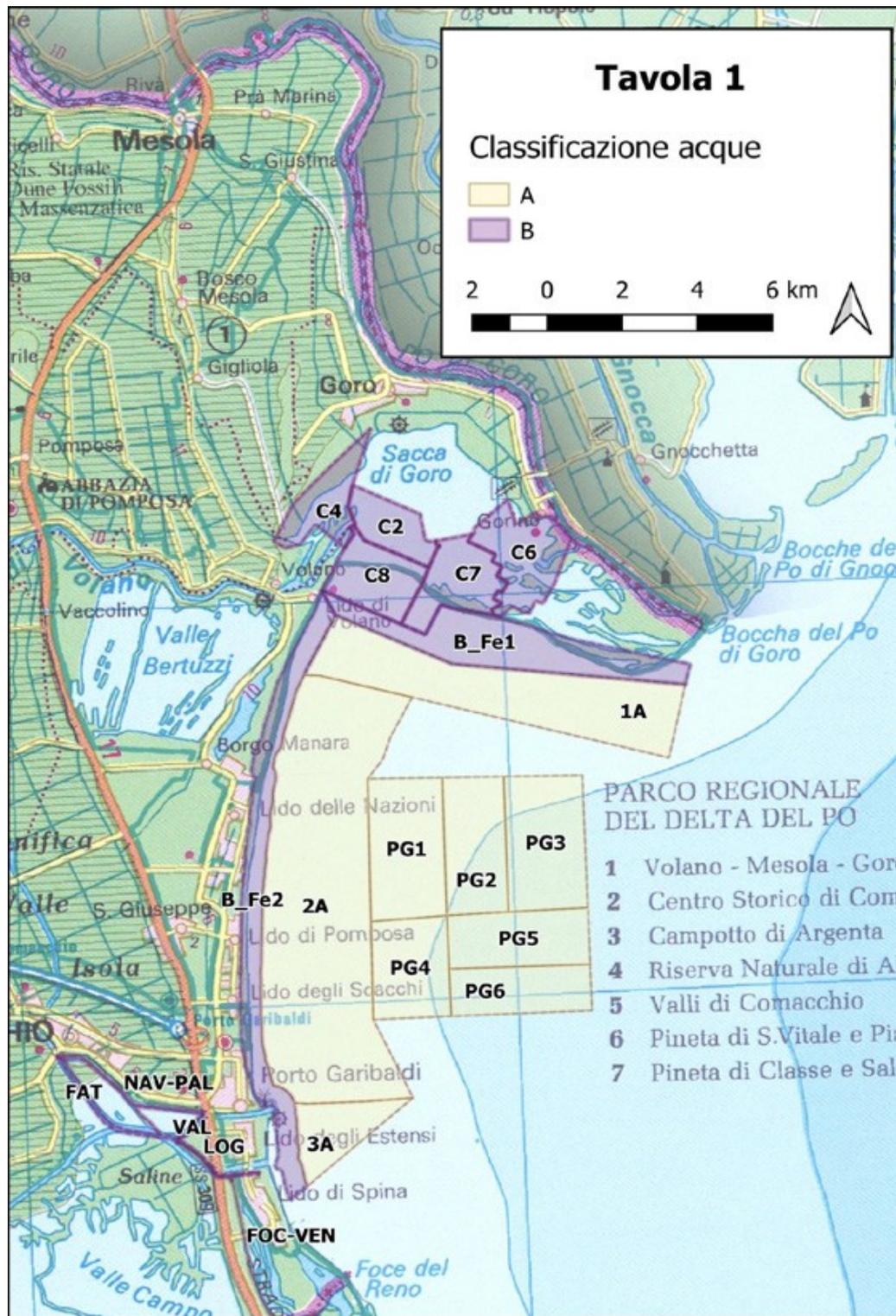
### 3- POLIGONI MARE APERTO

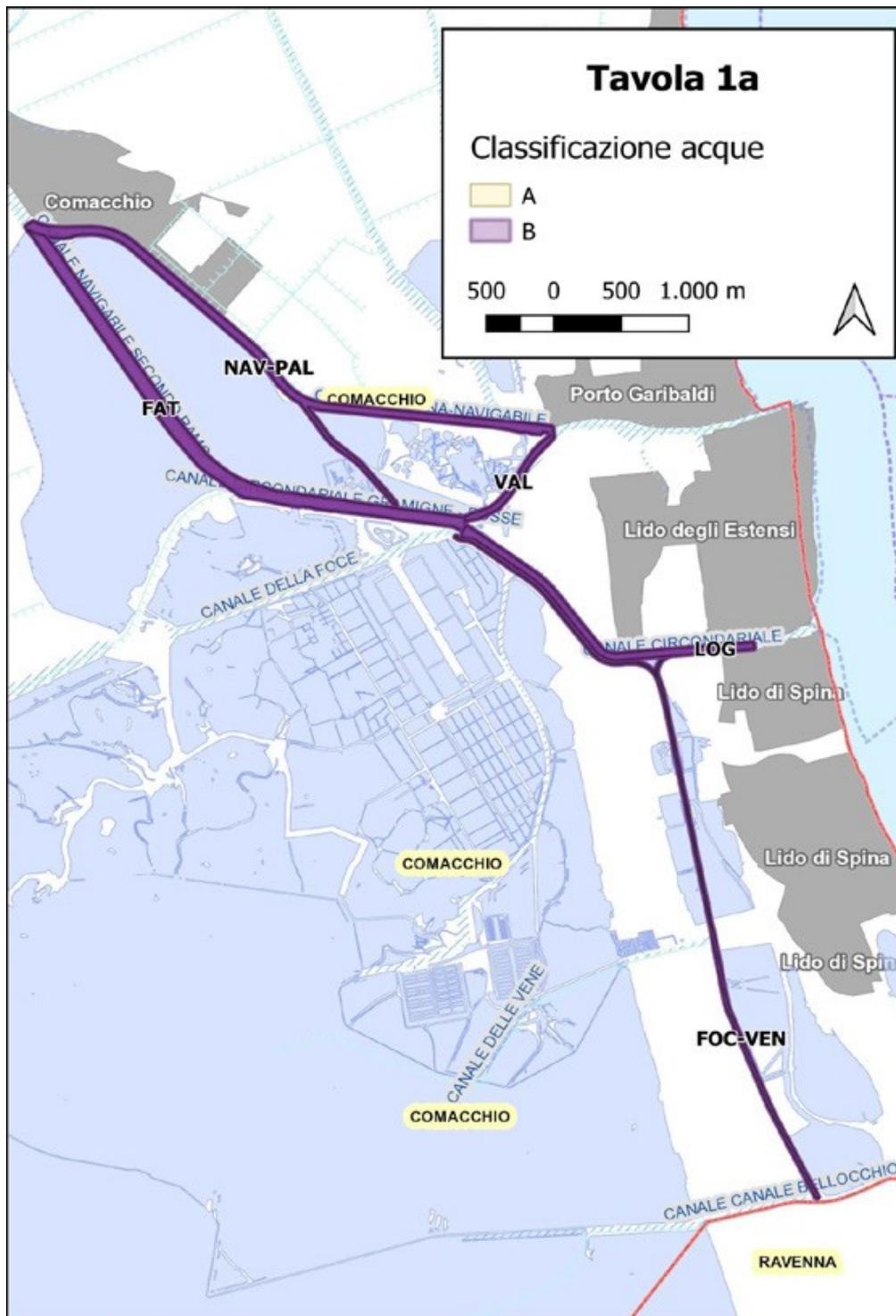
Aree produttive PG1, PG2, PG3, PG4, PG5, PG6

### 4- RETTANGOLI MARE APERTO

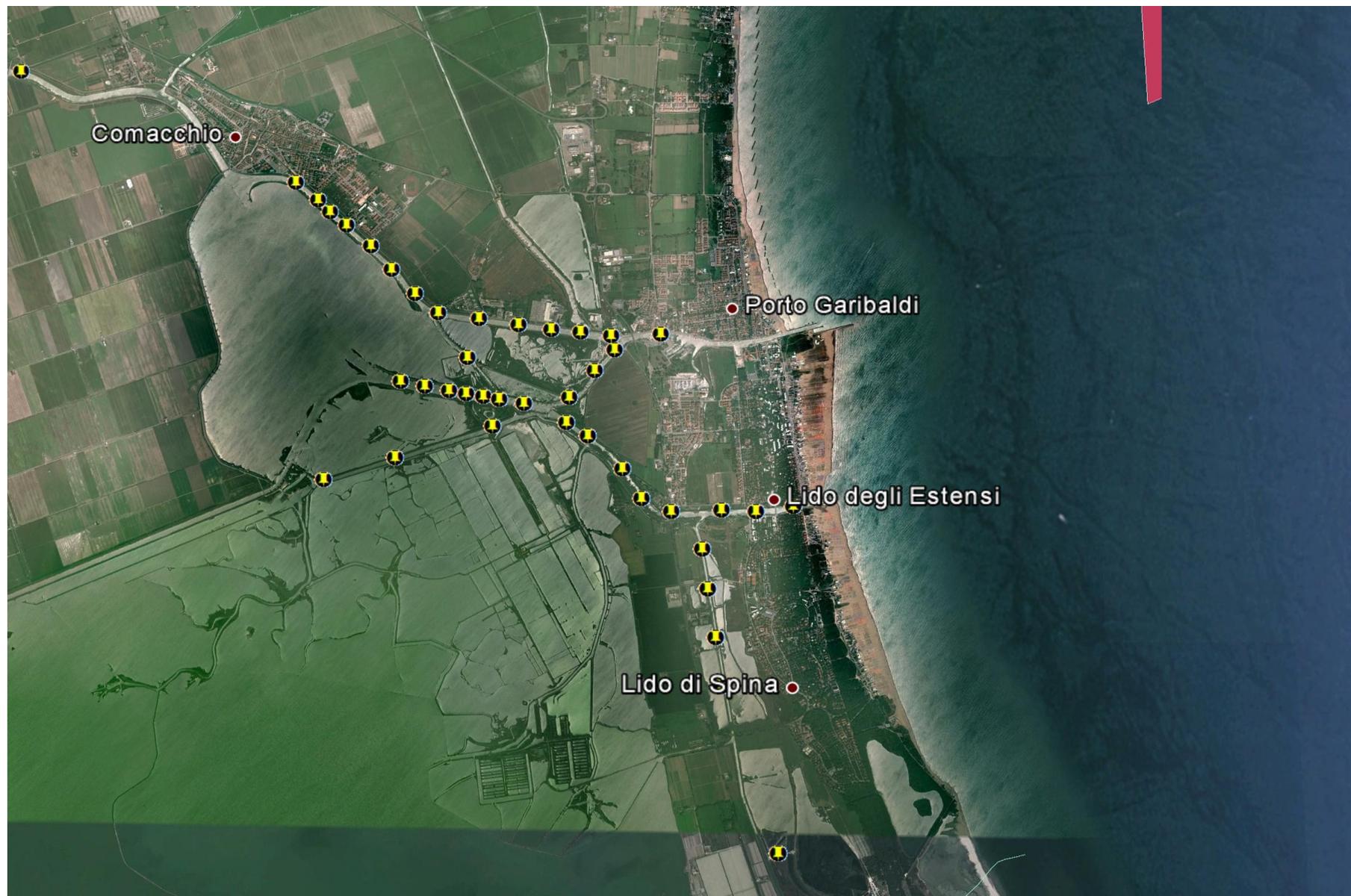
Aree produttive A1, A2, A3







# Canali classificati interessati alla raccolta di Vongole Veraci



# PIANO SORVEGLIANZA SANITARIO

## Zone di produzione classificate

Prevede il monitoraggio delle 22 zone di produzione dei MBV, attraverso il prelievo di campioni di acqua e mollusco nelle 22 stazioni di monitoraggio, nel rispetto delle frequenze previste dalla **Determina RER n.13959/2020**, sui quali procedere ad eseguire controlli batteriologici, virologici, biotossicologici, e chimici dal momento che trattasi di organismi filtratori.

In caso di riscontro di non conformità l'U.O.A.V. adotta gli **atti di divieto temporaneo della raccolta** o **obbligo della depurazione**

# MBV - Gestione in caso di allarme

<b>ATTO DI DIVIETO DI RACCOLTA</b>	
<b>Microbiologico</b>	
Zona A	E. coli >4600 MPN/100 g. Salmonella spp presente in 25 g.
Zona B	E. coli >4600 MPN/100 g. Salmonella spp presente in 25 g.
<b>Biotossicologico</b>	
Zona A	DSP - PSP- ASP > limiti accettabilità
Zona B	DSP - PSP- ASP > limiti accettabilità
<b>Chimico</b>	
Zona A	Metalli Pesanti, IPA, Diossine, PCB > limiti accettabilità
Zona B	Metalli Pesanti, IPA, Diossine, PCB > limiti accettabilità
<b>ATTO DI OBBLIGO DI DEPURAZIONE</b>	
<b>Microbiologico</b>	
Zona A	E. coli >230 MPN/100g. e ≤ 4600 MPN/100g.

# CAMPO APPLICAZIONE C.U.

Il controllo ufficiale, come previsto dal pacchetto igiene, si realizza a diversi livelli:

- a) monitoraggio delle zone di produzione dei MBV ( slide precedente)
- b) Verifiche documentali presso le cooperative di produzione primaria;
- c) Controlli ufficiali dei CDM/CSM attraverso verifiche ispettive e prelievi mensili di campioni legali dei molluschi pronti per la loro commercializzazione presso ognuno dei 14 tra CDM/CSM e CSM/galleggianti, attuati dai veterinari ufficiali e dai tecnici della prevenzione dell'U.O.A.V., al fine di verificare l'affidabilità di questi centri di depurazione nell'assicurare la salubrità del prodotto destinato al consumo umano.

	Ditta	Tipologia	Campioni 2021
1	Euroittica srl	CDM/CSM	12
2	Goro Pesc srl	CDM/CSM	9
3	M.GI.B srl	CDM/CSM	12
4	F.Ili. Ricci srl	CDM/CSM	9
5	Finittica srl	CDM/CSM	12
6	Blu Mar	CDM/CSM	6
7	Costamar	CDM/CSM	9
8	CO.PE.GO	CDM/CSM	12
9	Bonapesca srl	CDM/CSM	12
10	Ittica Luciani srl	CDM/CSM	12
11	Blumarlin srl	CDM/CSM	9
12	Effelle Pesca srl	CDM/CSM	12
13	Reamar srl	CDM/CSM	12
14	Vivimar srl	CDM/CSM	12
15	Tecnopesca	CSM Galleggiante - stagionale -	1 al mese
16	Intrepido	CSM Galleggiante -stagionale-	1 al mese

# III PARTE

Gestione delle NC riscontrata:  
- Produzione primaria

# Referto non conforme (NC) per E.coli Zona B

## ALLARME MOLLUSCHI

Il Laboratorio Analisi IZSLER di Ferrara trasmette il rapporto di prova con esito NC, di un campione di monitoraggio molluschi, per **E.coli > 4600 MPN/100 gr.**

Seguono una **serie di azioni a cascata ad opera Servizio Veterinario (AC):**

Emissione dell'**Atto di Divieto alla raccolta** a firma Direttore Dr.ssa Berardelli.

- Trasmissione ai Molluscoltori, agli Stabilimenti(CDM/CSM), alle Autorità di controllo Sanitarie (AZ.USL) costiere della RER ed agli Organi di controllo non sanitari quali Capitaneria e Finanza Marittima, incaricati in mare del rispetto del divieto di raccolta.

- L'Atto viene caricato sulla pagina Web del sito internet **dell'Azienda USL**

- L'atto viene caricato sulla pagina Web del sito internet Regionale **di Alimenti & Salute**

# Referto non conforme (NC) per E.coli ZonaB

## ALLARME MOLLUSCHI

Aggiornamento del **BOLLETTINO SANITARIO** delle zone di produzione, con trasmissione agli stessi destinatari visti per gli **ATTI RESTRITTIVI**

Il **molluschicoltore/i**, informato del campione positivo, che ha raccolto il prodotto nel periodo intercorso tra il campionamento e la chiusura della zona di raccolta, in autocontrollo attiva la procedura di ritiro del prodotto (più partite), invitando i clienti (Stabilimenti) a restituire il prodotto.

Lo **Stabilimento (CDM/CSM)** che ha ancora la disponibilità del prodotto NC lo restituisce; se lo ha commercializzato confezionato, attiva come il precedente, la procedura di ritiro/riciamo presso i propri clienti.

Il **veterinario ufficiale territoriale**, con sopralluogo, verifica presso i Molluschicoltori e gli Stabilimenti locali (CDM/CSM), le modalità di attivazione del ritiro/riciamo (tempestività, completezza, correttezza).

# Attivazione Sistema di allerta

Quando non si riesce a bloccare il prodotto NC a livello locale, presso il molluschicoltore o presso lo stabilimento (CDM/CSM), ed il prodotto confezionato è immesso in commercio al di fuori del territorio provinciale, il viene attivato il “**sistema di allerta**” dal servizio veterinario.

**Finalità:** Impedire che il lotto NC, commercializzato, raggiunga il consumatore finale

I **Servizi Veterinari di altre Regioni**, competenti dei controlli sugli Operatori del Settore Alimentare (OSA) che hanno ricevuto il **prodotto NC**, quando informati, **ne verificano la gestione** (restituzione, distruzione, ritiro a valle)

Le **informazioni relative al lotto NC** (tipo di pericolo, distribuzione in ambito regionale o nazionale, provvedimenti) sono caricate dal Servizio Veterinario sulla **piattaforma IRASFF** ed inviate al proprio nodo regionale.

# PIATTAFORMA I RASFF

## Allerta rapido

Si tratta di una piattaforma informatica IRASFF alla quale hanno accesso il Ministero della Salute, le Regioni, e le aziende Sanitarie locali (AC).

Il Veterinario Ufficiale referente delle Allerte, carica sulla piattaforma le informazioni inviate, anche con e mail, al nodo regionale, per il coinvolgimento delle regioni interessate dalla distribuzione del prodotto NC.

Sulla stessa piattaforma le AC destinatarie delle segnalazioni registrano gli esiti degli accertamenti dei controlli effettuati presso gli Operatori Commerciali riguardo il prodotto NC.

I membri della rete, in tempo reale, vedono tutte le segnalazioni di ritiro/richiamo, riferite a prodotti non rispondenti ai criteri di sicurezza alimentare (Trasparenza).

Si acquisiscono informazioni utili in merito alla circolazione di alimenti contaminati per la programmazione di piani di controllo ufficiali.



**GRAZIE PER L'ATTENZIONE**