



REGIONE AUTONOMA
FRIULI VENEZIA GIULIA

Classificazione delle acque e protocolli di intesa con i produttori

SERVIZIO SANITA' PUBBLICA VETERINARIA

Direzione centrale salute, integrazione socio sanitaria, politiche sociali e famiglia



Classificazione delle zone dell'arco costiero del FVG

- Le zone di produzione e raccolta dei MBV sono classificate secondo criteri microbiologici per soddisfare alcuni **REQUISITI SANITARI**
- (Reg (CE) 853/2004 – All. III)



ZONA A: Molluschi destinati **direttamente** al consumo umano



ZONA B: Molluschi destinati a un centro di **depurazione** prima del consumo



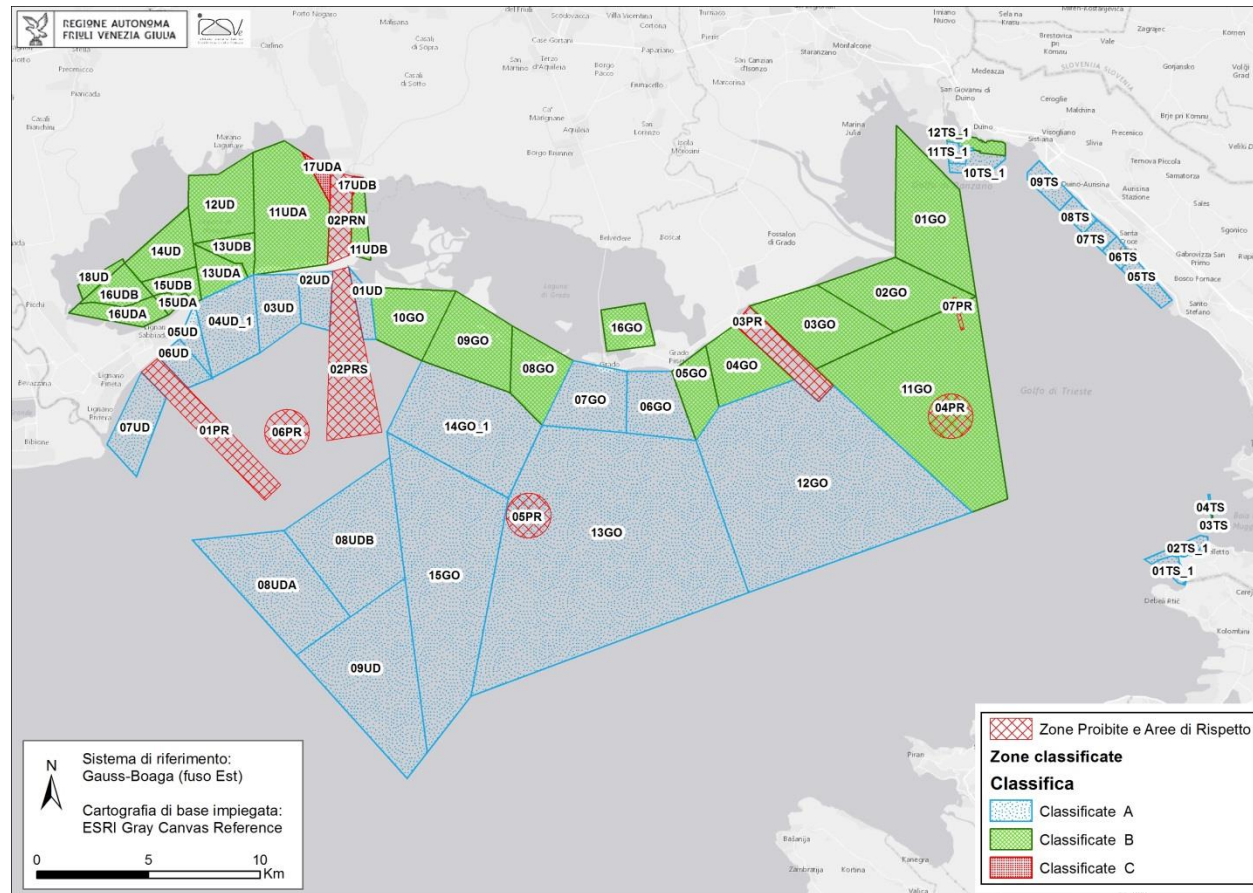
ZONA C: Molluschi destinati ad un centro di **stabulazione di lunga durata**

Il Reg. (CE) 2073/2005 stabilisce i limiti di **E.Coli** in 100 g di polpa e liquido intervalvare.
Salmonella spp. deve essere ASSENTE.



Classificazione TRIENNALE delle zone

- Come previsto dalla Comunità Europea il FVG effettua con frequenza almeno TRIENNALE la classificazione delle zone destinate alla produzione dei MBV.
- Con la collaborazione dell'Ufficio GIS dell'IZS viene redatta una mappa dell'arco costiero dove sono indicati i poligoni delle zone.



CARTOGRAFIA DELLE ZONE DI PRODUZIONE



Classificazione attuale delle zone

Con la Delibera n. 2557 del **2015** vengono classificate

51 zone di produzione e raccolta

8 zone proibite

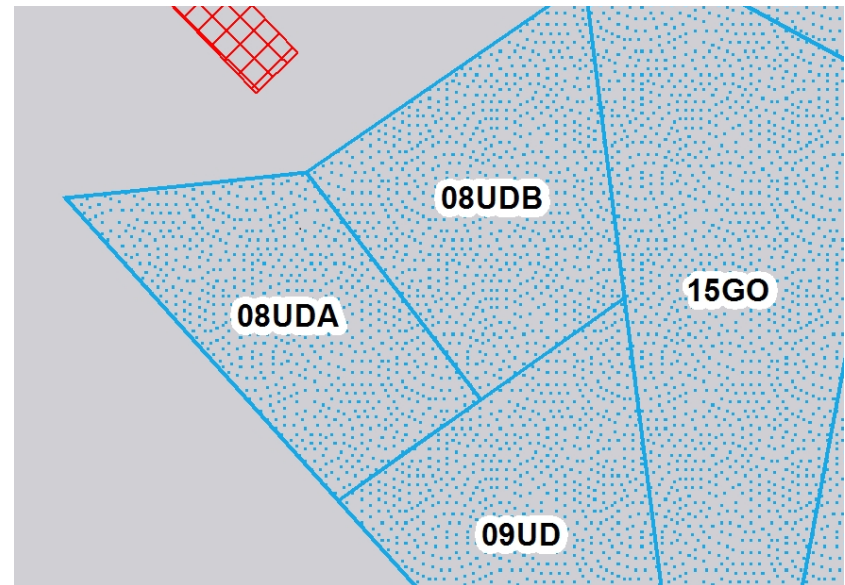
1 zona di stabulazione

Nella Delibera del 2012 le zone di produzione e raccolta erano solamente **44**



Cosa è successo?

- L'incremento delle zone non corrisponde ad un effettivo aumento della superficie destinata alla mitilicoltura ma è la conseguenza di suddivisione di aree già esistenti





Linee Guida per la sorveglianza periodica

La classificazione viene mantenuta sulla base dei **CONTROLLI UFFICIALI** che mirano a verificare:

- La qualità microbiologica dei MBV
 - La presenza di fitoplancton tossico nelle acque
 - La presenza di biotossine nei MBV
 - La presenza di contaminanti chimici nei MBV
-
- Vengono effettuati campionamenti su **MBV** e **acque** in punti **GEOREFERENCEATI** individuati come i **PIU' SFAVOREVOLI** e **RAPPRESENTATIVI** della zona (SANITARY SURVEY)





Protocollo di intesa tra AC e OSA

- Il primo Protocollo di Intesa **OSA** del comparto dei MBV e **AC** risale al 2010, in seguito alla ALLERTA ALIMENTARE per presenza di BIOTOSSINE ALGALI nelle cozze che ha portato all'ospedalizzazione di numerose persone nella Regione Piemonte in seguito all'ingestione di molluschi provenienti dalla provincia di Trieste





Questo avvenimento ha creato un evidente danno di immagine alla Regione e agli OSA

IL PICCOLO

**Trieste, biotossina nelle
chiuso tutte le miti**

*In Piemonte 60 persone sono rimaste intossicate da "peoci" provenienti dall'Alto Adriatico. A
coinvolge mezza Italia, indaga il pm Guari.*

LA STAMPA TORINO
Cozze tossiche, Raffaele
Guariniello: "Arrivano da Trieste"

*Dopo i settanta casi di intossicazione alimentare provocata da cozze
riscontrati in Piemonte, Valle d'Aosta e Liguria, emergono "elementi che
portano a Trieste"
di Corrado Barbacini*

il fatto alimentare

biotossine. Chiusi

evamenti in Friuli



La nascita del Protocollo di Intesa

- Il **Servizio di Sanità Pubblica Veterinaria** per evitare ulteriori episodi di criticità per la salute pubblica ha preteso da parte degli **OSA** un' importante assunzione di responsabilità per garantire l'immissione sul mercato di un prodotto sicuro ed allevato secondo la normativa vigente





Chi firma il Protocollo?

AC

(REGIONE E
AZIENDE
SANITARIE)

IZSVe

OSA

**ARPA
FVG**



Ruolo attivo degli OSA

- L'introduzione del protocollo di intesa sancisce una proficua collaborazione tra le parti interessate e ha permesso di predisporre un'attività di **CAMPIONAMENTO** in **AUTOCONTROLLO** che va ad integrare e completare i dati dei **campioni ufficiali** eseguiti dall'autorità competente.





Gennaio 2017

- Per tutelare la salute del consumatore il Servizio di Sanità Pubblica Veterinaria ha stipulato un nuovo Protocollo di Intesa con la Direzione Marittima di Trieste.
- La Capitaneria di Porto entra a pieno titolo nella gestione della **SICUREZZA ALIMENTARE**



Delibera n. 264-2018 - Nuovo Protocollo di Intesa

- Campionamento a scacchiera o alternato
- Rendiconto periodico esiti analisi
- FERMO VOLONTARIO in attesa degli esiti (MICROBIOLOGICO E Ac. OKADAIKO)
- FERMO VOLONTARIO PREVENTIVO se si rileva un preoccupante aumento di alghe produttrici di biotossine (Dinoflagellate e Diatomee)



GRAZIE PER L'ATTENZIONE