

C.U e requisiti d'Igiene dei molluschi bivalvi vivi

Aggiornamenti sul settore a livello comunitario

Dott. Giuseppe Lediani

Ministero della Salute

Direzione Generale

Per l'Igiene, la Sicurezza degli Alimenti e la Nutrizione

Ufficio 2 – Igiene degli alimenti ed esportazione



Regione Emilia-Romagna



Molluschi

Cesenatico (FC)
30 Maggio 2022

**REGOLAMENTO (UE) 2017/625
DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO**

Modalità di applicazione

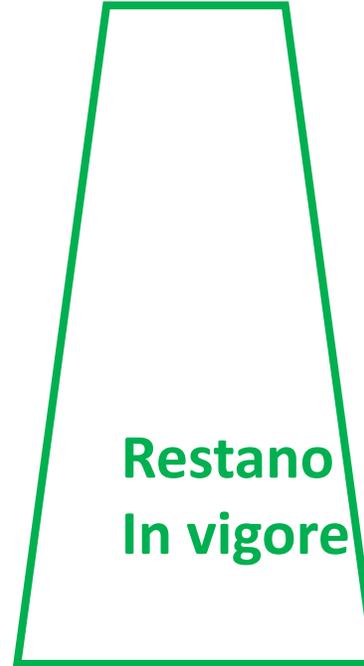
**REGOLAMENTO DI ESECUZIONE
(UE) 2019/627 DELLA COMMISSIONE**

ABROGA

**REGOLAMENTO (CE) 882/2004
DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO**

**REGOLAMENTO (CE) 854/2004
DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO**

**→ adeguamento della
normativa nazionale
(individuazione della A.C.)**



DECRETO LEGISLATIVO 2 febbraio 2021, n. 27.

Disposizioni per l'adeguamento della normativa nazionale alle disposizioni del regolamento (UE) 2017/625 ai sensi dell'articolo 12, lettere (UE) 2017/625 ai sensi dell'articolo 12, lettere (a), b), c), d) ed e) della legge 4 ottobre 2019, n. 117.

**REGOLAMENTO (CE) N. 852/2004
DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO
del 29 aprile 2004
sull'igiene dei prodotti alimentari**

**REGOLAMENTO (CE) N. 853/2004
DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO
del 29 aprile 2004
che stabilisce norme specifiche in materia
di igiene per gli alimenti di origine animale**

**Animal Health Law (AHL)
Regolamento (UE) 2016/429 del
Parlamento Europeo e del
Consiglio del 9 marzo 2016**





Normativa nazionale

Presidenza del Consiglio dei Ministri

CONFERENZA PERMANENTE PER I RAPPORTI
TRA LO STATO, LE REGIONI E LE PROVINCE AUTONOME
DI TRENTO E BOLZANO

Intesa, ai sensi dell'articolo 8, comma 6, della legge 5 giugno 2003, n. 131 tra il Governo, le Regioni e le Province autonome di Trento e Bolzano concernente linee guida per l'applicazione del Regolamento (CE) 854/2004 e del Regolamento (CE) 853/2004 nel settore dei molluschi bivalvi.

Rep. Atti n. 79/CSR dell'8 luglio 2010

LA CONFERENZA PERMANENTE PER I RAPPORTI TRA LO STATO, LE REGIONI E LE
PROVINCE AUTONOME DI TRENTO E BOLZANO

Nella odierna seduta dell'8 luglio 2010:

Molluschi

Cesenatico (FC)
30 Maggio 2022



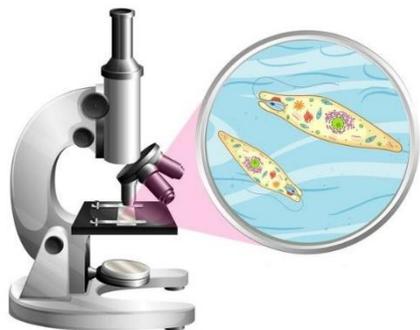
Regione Emilia-Romagna

SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
EMILIA-ROMAGNA

Nuove Linee Guida Comunitarie

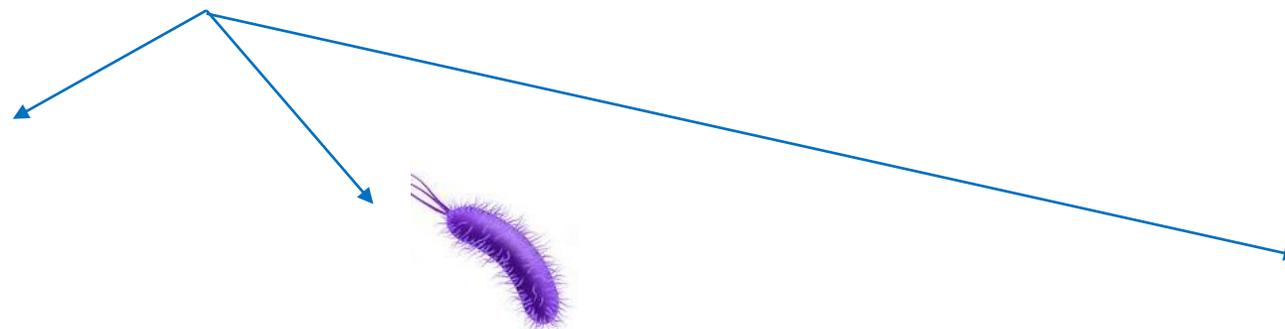


https://www.aesan.gob.es/en/CRLMB/web/public_documents/seccion/EURLMB_Guides.htm



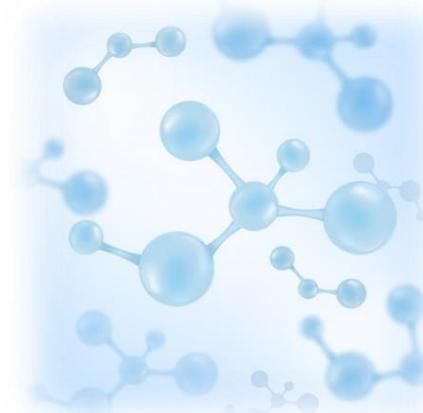
1. Fitoplancton

Monitoring of Toxin-producing Phytoplankton in Bivalve Mollusc Harvesting Areas. Guide to Good Practice: Technical Application



2. Classificazione e monitoraggio microbiologico

Community Guide to the Principles of Good Practice for the Microbiological Classification and Monitoring of Bivalve Mollusc Production and Relaying Areas with regard to Implementing Regulation 2019/627



3. Biotossine

In attesa di pubblicazione

**Prossima
MODIFICA**

**Linee guida nazionali nel settore dei molluschi bivalvi.
(Rep. Atti n.79/CSR del 8 luglio 2010)**

"image: Freepik.com"

Molluschi

Cesenatico (FC)
30 Maggio 2022

Regione Emilia-Romagna

SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
EMILIA-ROMAGNA



REGOLAMENTO DI ESECUZIONE (UE) 2019/627 DELLA COMMISSIONE



(19) Le attuali condizioni per la **classificazione e il monitoraggio** delle zone classificate di produzione e di stabulazione di molluschi bivalvi vivi si sono dimostrate efficaci e garantiscono un livello elevato di tutela dei consumatori. Esse dovrebbero pertanto essere mantenute.

(20) È opportuno mantenere un metodo di riferimento per l'analisi dell'*E. coli* nei molluschi bivalvi vivi, come attualmente previsto dal regolamento (CE) n. 854/2004.

(21) I limiti per le **biotossine marine** sono stabiliti nel regolamento (CE) n. 853/2004. In particolare, l'allegato III, sezione VII, capitolo V, punto 2, di tale regolamento stabilisce che i molluschi bivalvi vivi non devono contenere biotossine marine in quantità totali (misurate nel corpo intero o nelle parti consumabili separatamente) superiori ai limiti stabiliti in detto capitolo.



REGOLAMENTO DI ESECUZIONE (UE) 2019/627 DELLA COMMISSIONE

CLASSIFICAZIONE

ARTT. DA 52 A 56

All. IV E. coli

MONITORAGGIO

ARTT. DA 57 A 61



DECISIONI SUCCESSIVE AL MONITORAGGIO

ARTT. DA 62 A 65

Esclusione (dal titolo V, disp. nel VI)

ART. 51



rawpixel.com - it.freepik.com

Metodi riconosciuti per la rilevazione
delle biotossine marine
nei molluschi bivalvi vivi

ART. 60 e all. V



Sistema di controllo

ART. 64



Registrazione e
scambio di informazioni

ART. 66



alimenti
& salute

Regione Emilia-Romagna

SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
EMILIA-ROMAGNA

"image: Freepik.com"

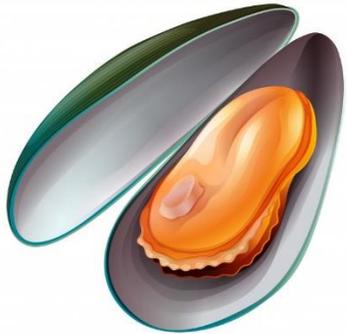
Molluschi

Cesenatico (FC)
30 Maggio 2022

CLASSIFICAZIONE di una nuova area

Individuazione della nuova area	↔	Art. 52 punto 1
Sorveglianza sanitaria	↔	Articolo 56
Classe sanitaria	↔	Art. 52 punto 2 e Artt. da 53 a 55
Punti di campionamento	↔	Articolo 57 
Fissazione periodo di riesame	↔	Art. 52 punto 3

Tra i prodotti di origine animale, il settore dei molluschi bivalvi, gestito separatamente nella sezione VII, all. III del reg. 2004/853, che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale
Presenta delle importanti peculiarità



Animali filtratori

Massimo esempio di collaborazione tra OSA e A.C.
Essa è di fatto «conditio sine qua non»
alla immissione in commercio

(Articolo 65 punto 2)

Nel decidere in merito alla classificazione, alla riclassificazione, all'apertura o alla chiusura delle zone di produzione

omissis...

le A.C. possono tenere conto dei risultati dei controlli effettuati dagli operatori del settore alimentare o da organizzazioni che li rappresentano **unicamente se il laboratorio che esegue le analisi è designato dalle autorità competenti**

e

il campionamento e l'analisi sono effettuati in conformità a un protocollo concordato congiuntamente

dalle autorità competenti e dagli operatori del settore alimentare o dall'organizzazione interessata

Programma di monitoraggio

*Articolo 57. Le autorità competenti istituiscono un programma di monitoraggio delle zone di produzione di molluschi bivalvi vivi
basato sull'esame dell'indagine sanitaria di cui all'articolo 56.*

Il numero di campioni,
la distribuzione geografica dei **punti di campionamento**
e la **frequenza** del campionamento nell'ambito del programma

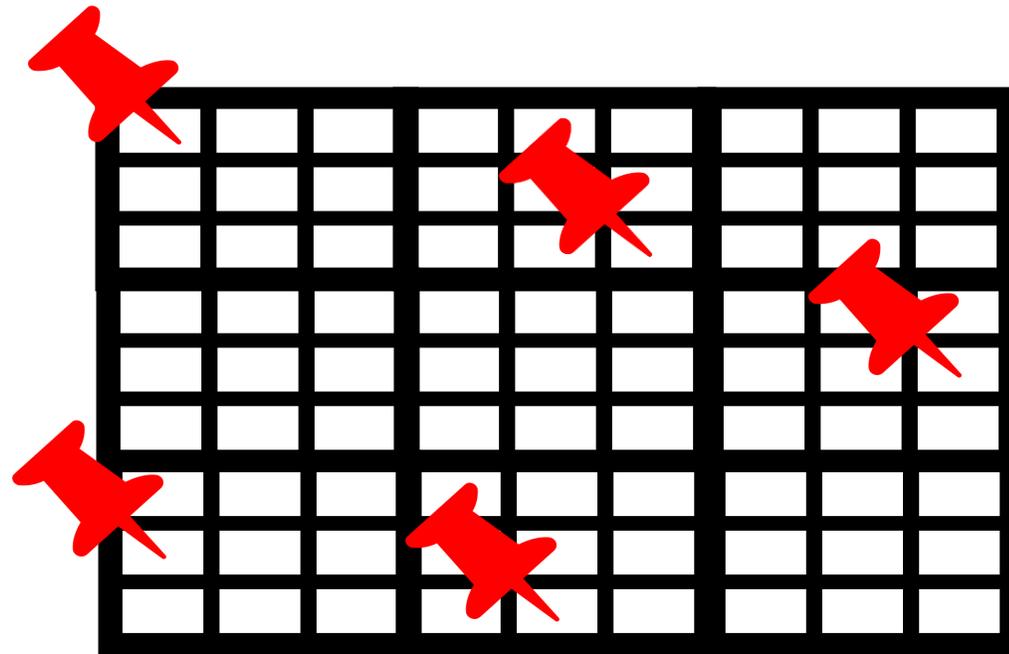
sono tali da garantire che i risultati dell'analisi siano **rappresentativi della zona in questione.**

ART. 52, 3

Al fine di **RI**classificare le zone di produzione e di stabulazione

le autorità competenti fissano un periodo di riesame dei dati di campionamento

relativi a ciascuna zona di produzione e di stabulazione per determinare la conformità alle norme di cui agli articoli 53, 54 e 55.



Intesa, ai sensi dell'articolo 8, comma 6, della legge 5 giugno 2003, n . 131 tra il Governo, le Regioni e le Province autonome di Trento e Bolzano concernente **linee guida per l'applicazione del Regolamento (CE) 854/2004 e del Regolamento (CE) 853/2004 nel settore dei molluschi bivalvi.**

Rep. Atti n.79/CSR **del 8 luglio 2010**

RICLASSIFICAZIONE DELLE ZONE DI PRODUZIONE/STABILIZZAZIONE

Con frequenza **minima** triennale

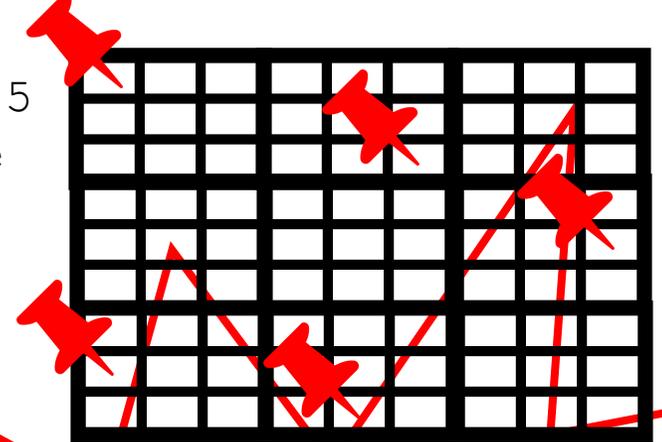
l'autorità competente, con provvedimento formale, riclassifica le aree di produzione/stabilizzazione ;

qualora i dati e le relative valutazioni da parte dell'A .C. siano tali da non evidenziare cambiamenti della classe sanitaria (A,B,C), il provvedimento confermerà le informazioni contenute nel precedente atto (specie, l'ubicazione, ecc .)

**Non più lungo
di
3 anni**

Nota 38080-06/10/2016-DGISAN-MDS-P

Oggetto: Applicazione del Reg. (UE) 2285/2015 e utilizzo del sistema informatico nazionale SINVSA per i molluschi bivalvi



Precedente:

EURL CEFAS 2010 Microbiological monitoring of bivalve molluscs harvesting areas, guide to good practice: Technical application (point 7.3.3)

Ora: Community Guide to the Principles of Good Practice for the Microbiological Classification and Monitoring of Bivalve Mollusc Production and Relaying Areas with regard to Implementing Regulation 2019/627

ANNEX 1. RECOMMENDED FREQUENCIES, PERIODS AND ALTERNATIVE E.COLI METHODS

f) Minimum review dataset for maintenance of classification – at least 24 results for a 3 year period (or pro rata for shorter periods).

*(*nota: è possibile ridurre la frequenza per le zone di cui si dimostri la stabilità)*

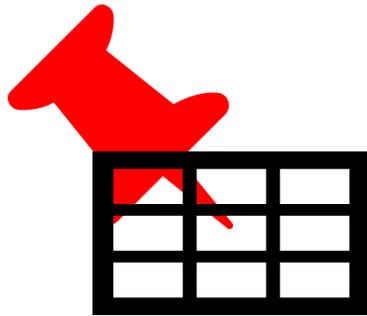
Devono essere normalmente disponibili almeno *8 campioni annuali perché tale valutazione possa essere significativa.

Molluschi

Cesenatico (FC)
30 Maggio 2022



Nel valutare i risultati per il periodo di riesame definito per mantenere una zona nella classe A, l'autorità competente può decidere, *in base a una valutazione del rischio a seguito di un'inchiesta*, di non tener conto di un risultato anomalo che supera il livello di 700 E. coli per 100 g di polpa e liquido intervalvare.»



Ulteriore tolleranza

1 solo risultato anomalo > 700 E. coli

Non è una deroga automatica



Regolamento (UE) 2015/2285

In appl. Dal 1 gen 2017



Criterio Codex alimentarius
piano a tre classi
($n = 5$, $c = 1$,
 $m = 230$ e $M = 700$
E. coli MPN/100 g
di polpa e liquido
intervalvare)



"image: Freepik.com"

**criteri microbiologici
applicabili ai prodotti alimentari**
Allegato I del regolamento (CE) n. 2073/2005

Conformità dei lotti
immessi in
commercio



Regione Emilia-Romagna



classificazione delle aree di
produzione

Molluschi

Cesenatico (FC)
30 Maggio 2022



Reg (CE) 2073/2005



"image: Freepik.com"

PRIMA DELLA MODIFICA

Categoria alimentare	Microrganismi/loro tossine, metaboliti	Piano di campionamento (1)		Limiti (2)		Metodo d'analisi di riferimento (3)	Fase a cui si applica il criterio
		n	c	m	M		
1.25. Molluschi bivalvi vivi ed echinodermi, tunicati e gasteropodi vivi	<i>E. coli</i> (15)	1 (16)	0	230 MPN/100 g di carne e liquido intravalvare		ISO TS 16649-3	Prodotti immessi sul mercato durante il loro periodo di conservabilità

Dal 1 gennaio 2017 DOPO LA MODIFICA con il reg 2285/2015

«1.25 Molluschi bivalvi vivi ed echinodermi, tunicati e gasteropodi marini vivi	<i>E. coli</i> (15)	5 (16)	1	230 MPN/100 g di carne e liquido intervalvare	700 MPN/100 g di carne e liquido intervalvare	EN/ISO 16649-3	Prodotti immessi sul mercato durante il loro periodo di conservabilità»
---	---------------------	--------	---	---	---	----------------	---

Criterio del per l'*E. coli* per i prodotti immessi sul mercato



"image: Freepik.com"

Dal piano a due classi (VECCHIO CRITERIO UE)

($n = 1$, $c = 0$, $M = 230$ *E. coli* NPP/100 g di polpa e liquido intervalvare)

Si è passati al piano a tre classi (CODEX ALIMENTARIUS)

($n = 5$, $c = 1$, $m = 230$ e $M = 700$ *E. coli* MPN/100 g di polpa e liquido intervalvare)

n = numero di unità che costituiscono il campione (aliquota);

c = numero di unità campionarie i cui valori si situano tra m e M .

Per evitare delle ricadute sugli scambi internazionali il regolamento (CE) n. 2073/2005 e il regolamento (CE) n. 854/2004 furono allineati al Codex alimentarius per quanto riguarda questo criterio.

Classe A

E.coli in 100 g di carne e liquido inter valvare

Dal Vecchio Reg. (CE) 2004/854

230 MPN (100%)



Dal 1 gennaio 2017 con il Reg. (CE) 2015/2285 e ora ai sensi del Reg. (UE) 627/2019 :

230 MPN (80%)

700 MPN (20%)

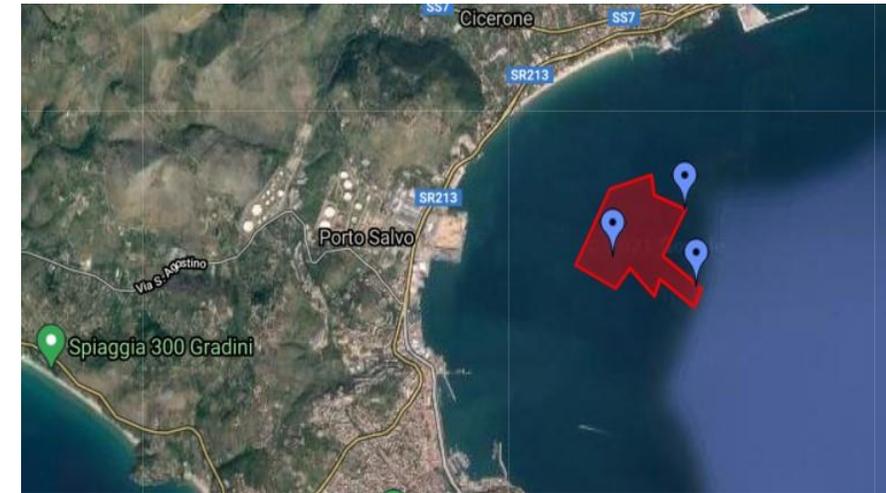
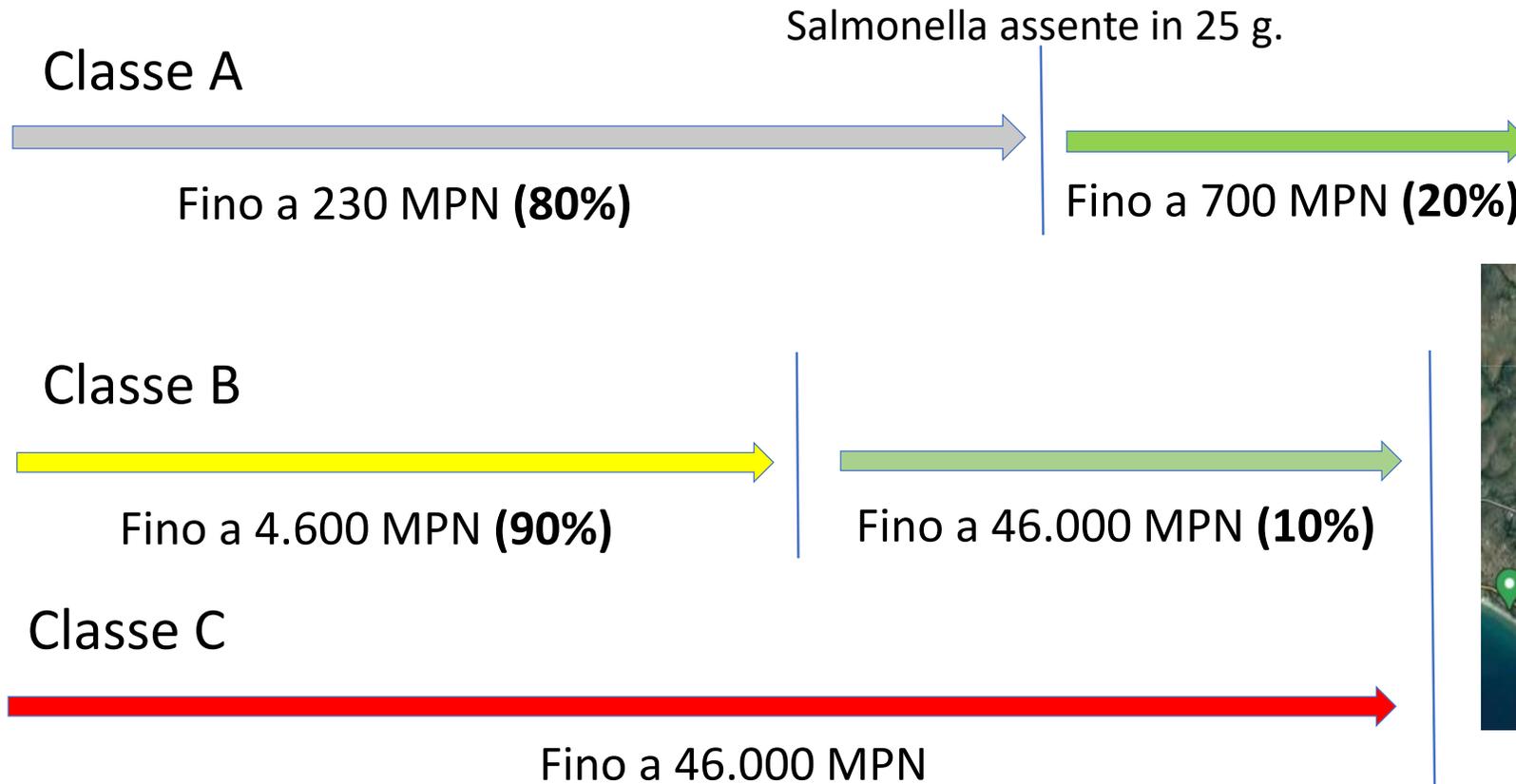
La % si applica sul numero totale* di campioni effettuati nel periodo di revisione
Fino ad un massimo di 1 campione su 5, può avere valori di E. coli compresi tra 230 e 700 MPN, nessun risultato deve superare i 700 MPN, tutti gli altri risultati non devono superare i 230 MPN.

*I campioni per E. coli devono essere almeno 8 annuali in aree di cui non è stata dimostrata la stabilità.

Regolamento (UE) 627/2019

Requisiti per la classificazione microbiologica delle aree di produzione e stabulazione

E.coli MPN in 100 g di carne e liquido inter valvare



DECISIONI SUCCESSIVE AL MONITORAGGIO

REGOLAMENTO (UE) 2019/627 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO

Art. 62, 1. Qualora i risultati del monitoraggio di cui all'articolo 59 indichino che le norme sanitarie per i molluschi bivalvi vivi non sono rispettate o che potrebbe esservi un altro rischio per la salute umana, le autorità competenti chiudono la zona classificata di produzione o di stabulazione in questione impedendo la raccolta di molluschi bivalvi vivi. Esse possono tuttavia riclassificare una zona di produzione o di stabulazione come zona di classe B o C se essa soddisfa i pertinenti criteri di cui agli articoli 54 e 55 e non presenta altri rischi per la salute umana.

REGOLAMENTO (CE) 854/2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO

Concordanza

1. Se i risultati del campionamento indicano che i requisiti sanitari per i molluschi non sono rispettati o che potrebbe esservi un altro rischio per la salute umana, l'autorità competente deve chiudere la zona di produzione interessata impedendo la raccolta di molluschi bivalvi vivi.

Tuttavia, l'autorità competente può riclassificare una zona di produzione come zona delle classi B o C se essa soddisfa i pertinenti criteri stabiliti nella parte A e non presenta altri rischi per la salute umana.

DECISIONI SUCCESSIVE AL MONITORAGGIO

Novità

REGOLAMENTO (UE) 2017/625 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO

2. Qualora i risultati del monitoraggio microbiologico indichino che le norme sanitarie per i molluschi bivalvi vivi di cui all'articolo 53 non sono rispettate, **le autorità competenti possono, sulla base di una valutazione del rischio e solo in via temporanea e non ricorrente, consentire il proseguimento della raccolta senza chiusura o riclassificazione, subordinatamente alle seguenti condizioni:**

- a) la zona classificata di produzione in questione e tutti gli stabilimenti riconosciuti che ricevono molluschi bivalvi vivi provenienti da tale zona sono soggetti al controllo ufficiale delle stesse autorità competenti;
- b) i molluschi bivalvi vivi in questione sono soggetti ad adeguate misure restrittive quali la depurazione, la stabulazione o la trasformazione.
- c) Il documento di registrazione che accompagna i molluschi bivalvi vivi, di cui all'allegato III, sezione VII, capitolo I, del regolamento (CE) n. 853/2004, contiene tutte le informazioni relative all'applicazione del paragrafo 2.
- d) Le autorità competenti stabiliscono le condizioni alle quali è possibile fare ricorso al paragrafo 2 al fine di garantire che nella zona di produzione in questione sia mantenuta la conformità ai criteri di cui all'articolo 53.

Articolo 61, punto 3

I piani di campionamento per rilevare la presenza di plancton tossico nelle acque delle zone classificate di produzione e di stabulazione **e di biotossine marine** nei molluschi bivalvi vivi tengono conto in particolare delle possibili variazioni della presenza di plancton contenente biotossine marine.

Il campionamento comprende quanto segue:

- a) **il campionamento periodico volto a individuare eventuali cambiamenti nella composizione del plancton** contenente tossine e nella relativa distribuzione geografica. **Qualora i risultati ottenuti facciano sospettare un accumulo di tossine nella polpa dei molluschi bivalvi vivi, si procede a un campionamento intensivo;**
- b) prove periodiche di tossicità sui molluschi bivalvi vivi più sensibili alla contaminazione provenienti dalla zona in questione.

Articolo 61, punto 7

Per quanto riguarda il monitoraggio del plancton, i campioni sono rappresentativi della colonna d'acqua nella zona classificata di produzione o di stabulazione e forniscono informazioni sulla presenza di specie tossiche e sulle tendenze in atto all'interno della popolazione.

Qualora siano rilevati cambiamenti nelle popolazioni tossiche che possono portare a un accumulo di tossine, la frequenza del campionamento dei molluschi bivalvi vivi è aumentata oppure è stabilita la chiusura precauzionale delle zone interessate finché non siano ottenuti i risultati dell'analisi delle tossine.



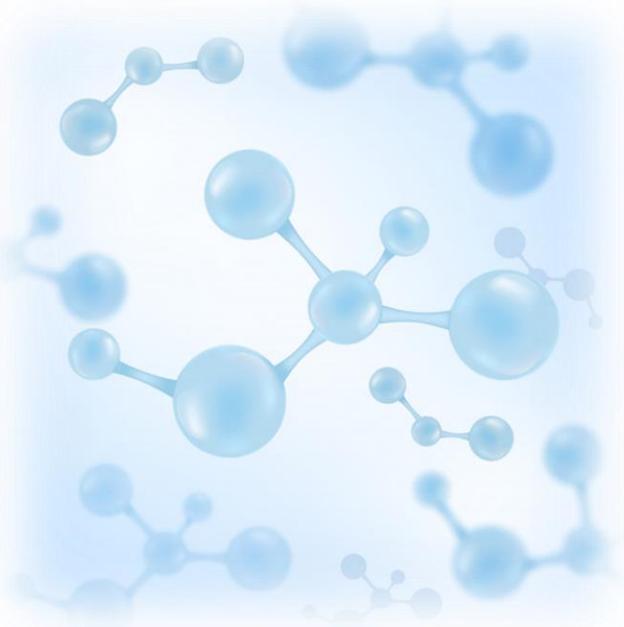
"image: Freepik.com"

Cesenatico (FC)
30 Maggio 2022

alimenti
& salute

Regione Emilia-Romagna

SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
EMILIA-ROMAGNA



4. Nei periodi di raccolta la frequenza del campionamento ai fini dell'analisi delle tossine nei molluschi bivalvi vivi ha cadenza settimanale; tuttavia:

- a) **tale frequenza può essere ridotta** in determinate zone classificate di stabulazione o di produzione o per determinati tipi di molluschi bivalvi vivi **se la valutazione del rischio** relativa alla presenza di tossine o fitoplancton indica un rischio molto basso di episodi tossici;
- b) tale frequenza è aumentata se tale valutazione indica che il prelievo di campioni settimanale sarebbe insufficiente.

5. **La valutazione del rischio** di cui al paragrafo 4 è oggetto di revisione periodica al fine di valutare il rischio di presenza di tossine nei molluschi bivalvi vivi provenienti dalle zone in questione.

REGOLAMENTO (CE) N. 853/2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO

CAPITOLO V: NORME SANITARIE PER I MOLLUSCHI BIVALVI VIVI

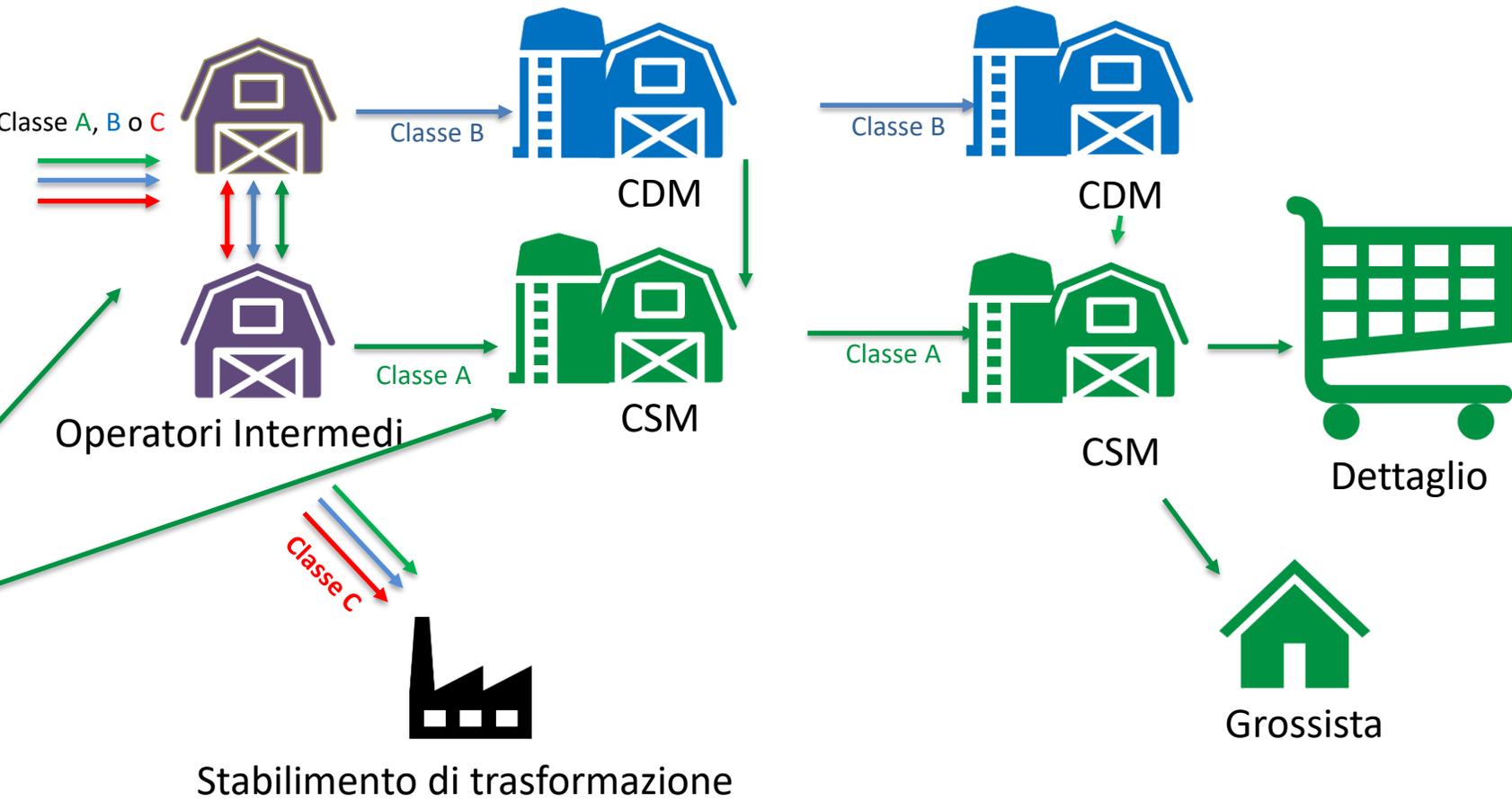
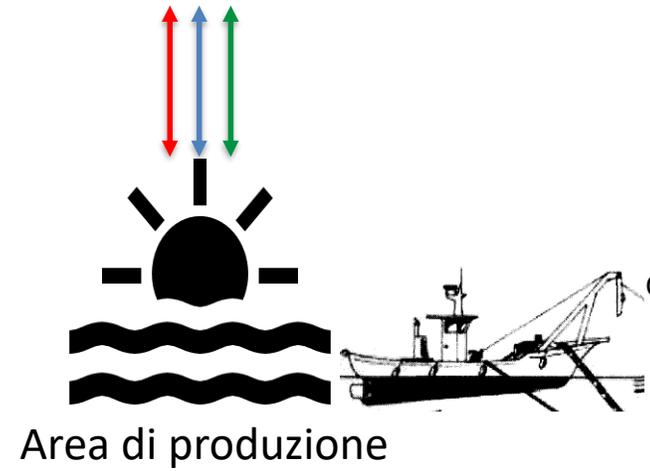
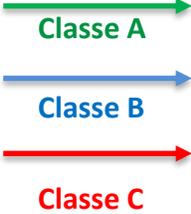
Oltre a garantire la conformità ai requisiti microbiologici adottati ai sensi del regolamento (CE) n. 852/2004, gli operatori del settore alimentare devono garantire che i molluschi bivalvi vivi immessi sul mercato e destinati al consumo umano soddisfino i requisiti contenuti nel presente capitolo.

1. Essi devono presentare caratteristiche organolettiche tipiche del prodotto fresco e vitale, in particolare gusci privi di sudiciume, reazione adeguata a percussioni e livelli normali di liquido intervalvolare.

2. Essi non devono contenere biotossine marine in quantità totali (misurate nel corpo intero o nelle parti consumabili separatamente) superiori ai seguenti limiti:
 - a) («**Paralytic Shellfish Poison**»): 800 µg di equivalente sassitossina diHCl/ kg;
(Regolamento delegato (UE) 2021/1374 della Commissione del 12 aprile 2021)
 - b) **ASP («Amnesic Shellfish Poison»)**: 20 mg/kg di acido domoico;
 - c) **acido okadaico e dinophysitossine** complessivamente: 160 µg di equivalente acido okadaico/kg;
(Regolamento delegato (UE) 2021/1374 della Commissione del 12 aprile 2021)
 - d) **yessotossine**: 3,75 mg di equivalente yessotossine/kg;
(Regolamento (UE) n. 786/2013 della Commissione, del 16 agosto 2013)
 - e) **azaspiracidi**: 160 µg di equivalente azaspiracido/kg.

OSA filiera MBV

Operatore Intermedio Introdotta dal reg. (UE) 2021/1374



Stabilimento di trasformazione

REGOLAMENTO DELEGATO (UE) 2021/1374 DELLA COMMISSIONE del 12 aprile 2021 che modifica l'allegato III del reg. (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda i requisiti specifici in materia di igiene per gli alimenti di origine animale



Operatori Intermedi **registrati**

1. Dispongono (o meno) di locali
2. Manipolazione
3. Lavaggio
4. Conservazione a T° ambiente

Gli operatori intermedi possono ricevere MBV dalle zone A, B o C, dalle zone di stabulazione o da altri operatori intermedi.

Gli operatori intermedi possono inviare MBV:
a) dalle zone A ai centri di spedizione o a un altro operatore intermedio;

b) dalle zone B unicamente ai centri di depurazione agli stabilimenti di trasformazione o a un altro operatore intermedio;

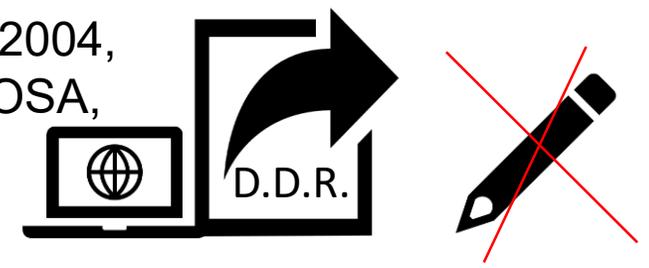
c) dalle zone C agli stabilimenti di trasformazione o a un altro operatore intermedio provvisto di locali



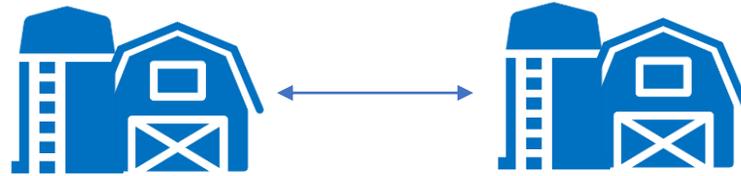
Operatori Intermedi **riconosciuti**
(con num. di approvazione CE)

1. Dispongono di locali
2. Manipolazione
3. Lavaggio
4. Conservazione a T° ambiente
5. **Deposito frigorifero**
6. **Raggruppano o suddividono i lotti**
(costituito sempre dalla stessa specie, catturata alla stessa data e nella stessa zona di produzione)
7. **Rifinitura** *(quando in bacini nat. solo di classe A)*
8. **Nuova Immersione** *(quando in bacini nat. solo della stessa classe)*

A norma dell'allegato III, sezione VII, capitolo I, punto 3, del regolamento (CE) n. 853/2004, in caso di trasferimento da uno stabilimento all'altro di un lotto di MBV da parte di un OSA, il lotto deve essere accompagnato da un documento di registrazione. (D.D.R.)



Al fine di armonizzare le indicazioni richieste all'allegato III, sezione VII, capitolo I, punto 4, del regolamento (CE) n. 853/2004, è opportuno stabilire un modello comune di documento di registrazione per i movimenti di molluschi bivalvi vivi tra stabilimenti.



Inoltre, poiché è prassi comune che i lotti di molluschi bivalvi possano essere inviati anche ad operatori intermedi, è opportuno che il documento di registrazione preveda anche questa possibilità.



In alcuni paesi, come l'Italia, il D.D.R. viene utilizzato anche per le movimentazioni tra aree



REGOLAMENTO DELEGATO (UE) 2021/1374 DELLA COMMISSIONE del 12 aprile 2021

che modifica l'allegato III del reg. (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda i requisiti specifici in materia di igiene per gli alimenti di origine animale

DOCUMENTO DI REGISTRAZIONE DEI MOLLUSCHI BIVALVI VIVI, DEGLI ECHINODERMI VIVI, DEI TUNICATI VIVI E DEI GASTEROPODI MARINI VIVI

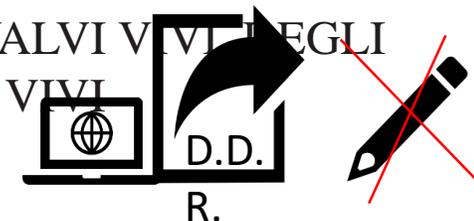
All. III, Sez. VII

Parte I – ~~Capitolo~~ **CAPITOLO X: MODELLO DI DOCUMENTO DI REGISTRAZIONE DEI MOLLUSCHI BIVALVI VIVI, DEGLI**

ECHINODERMI VIVI, DEI TUNICATI VIVI E DEI GASTEROPODI MARINI VIVI

I.1 Numero di riferimento IMSOC

I.2 Numero di riferimento interno



I.3 Fornitore Nome Indirizzo N. di registrazione o di riconoscimento Paese Codice ISO del paese Attività

I.4 Operatore del settore alimentare ricevente Nome Indirizzo N. di registrazione o di riconoscimento Paese Codice ISO del paese Attività

I.5 Descrizione delle merci Acquacoltura Banchi naturali • Codice NC o codice FAO alfa-3 | specie | quantità | imballaggio | lotto | data di raccolta | data di inizio della rifinitura | data di fine della rifinitura | luogo della rifinitura | data di inizio della nuova immersione | data di fine della nuova immersione | luogo della nuova immersione | data di inizio del raggruppamento | data di fine del raggruppamento | zona di produzione | status sanitario e indicazione, ove applicabile, che la raccolta è stata effettuata conformemente all'articolo 62, paragrafo 2, del regolamento di esecuzione (UE) 2019/627

ETC...ETC...

Molluschi

Cesenatico (FC)
30 Maggio 2022

Regione Emilia-Romagna

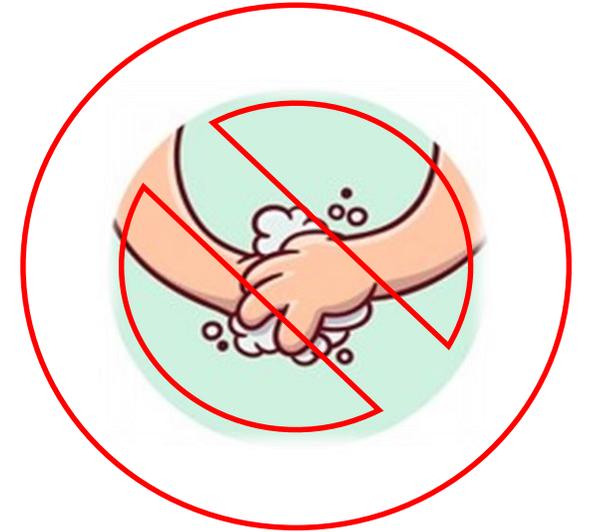
SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
EMILIA-ROMAGNA



Reg. (UE) 627/2019 - Art.64

Le autorità competenti istituiscono un sistema di controllo
volto a garantire che i prodotti o.a nocivi
per la salute umana non siano immessi in commercio.

Il sistema di controllo comprende **prove di laboratorio**
volte ad accertare il rispetto, da parte degli O.S.A.,
delle prescrizioni relative al prodotto finito
...omissis...

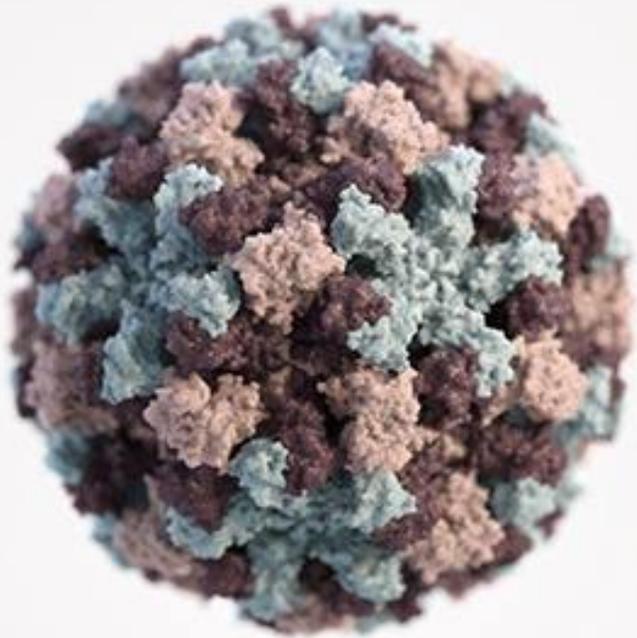


Cosa bolle in pentola nella "cucina" della Commissione?



Possible options for the management of EU classified production areas contaminated with NoV (presence) and options with regard to establishing a microbiological criterion for NoV in oysters to be harvested and placed on the market.

Norovirus



Discussion on the revision of Regulation (EC) **2019/627** laying down uniform practical arrangements for the performance of official controls on products of animal origin intended for human consumption

Discussion on the revision of Annexes III of Regulation (EC) **853/2004** on specific hygiene requirement for food of animal origin

Commission Regulation (EC) No **2073/2005** on microbiological criteria for foodstuffs

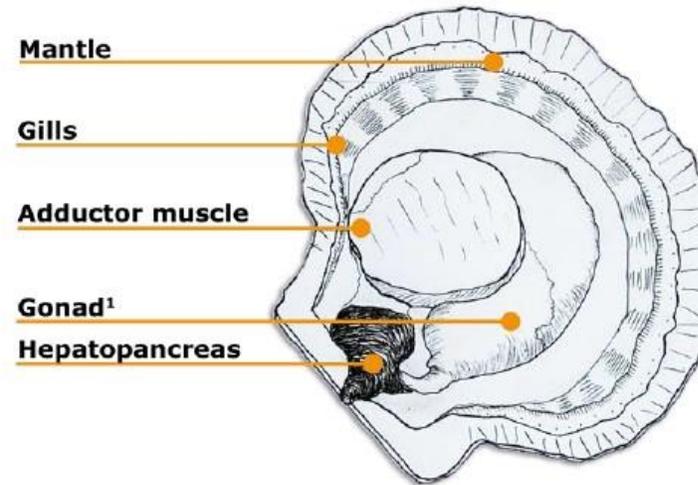
Immagine tratta da
<https://www.epicentro.iss.it/norovirus/>



Discussion with Member States' experts on EFSA opinion "Evaluation of the shucking of certain species of scallops contaminated with lipophilic toxins with a view to the production of edible parts meeting the safety requirements foreseen in the Union legislation"

La Decisione 226/2002/CE della Commissione consente già, a condizioni rigorose, la raccolta e la sgusciatura delle capesante che superano i limiti legali di 20 mg/Kg di acido domoico in tutto il corpo, ma inferiore a 250mg/Kg, tenendo conto che la contaminazione delle capesante avviene principalmente nell'epatopancreas e tessuti soffici.

Dopo la sbucciatura il muscolo e le gonadi immesse sul mercato devono rispettare i limiti prescritti.

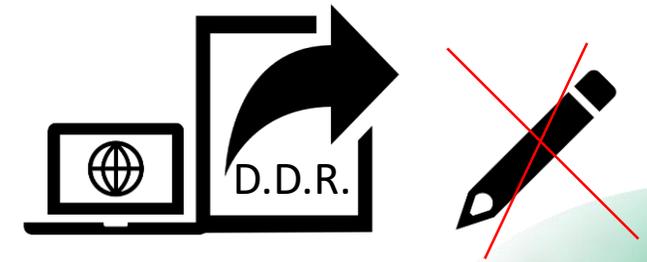


Discussione sulla modifica della master list comunitaria per inserire gli operatori Intermedi tra gli stabilimenti riconosciuti

SECTION VII: Live bivalve molluscs

- ✓ Intermediary operator ?
- ✓ Dispatch centre
- ✓ Purification centre

Discussione sulla modifica del Documento di registrazione introdotto dal Reg. (UE) 1374/2021 che deve essere supportato dalla piattaforma IMSOC per coprire un maggior numero di situazioni possibili e assicurare la tracciabilità



Grazie!

Molluschi

Cesenatico (FC)
30 Maggio 2022



Regione Emilia-Romagna

