



# REGIONE DEL VENETO

giunta regionale

Data 5.01.2017    Protocollo N° 4547    Class: E.920.02.4    Prat.    Fasc.    Allegati N° 2

Oggetto: Applicazione del Regolamento (UE) 2015/2285 che modifica l'Allegato II del Reg. (CE) 854/2004 relativo all'organizzazione di controlli ufficiali con riferimento ai molluschi bivalvi vivi, nonché l'allegato I del Reg. (CE) n. 2073/2005 sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari: indicazioni Ministeriali e regionali.

*A mezzo pec*

Ai Responsabili  
Servizi Veterinari  
Aziende ULSS del Veneto

Al Direttore Sanitario  
Istituto Zooprofilattico delle Venezie

Alla AGCI Agrital  
Associazione Generale Cooperative Italiane  
Ufficio Regionale del Veneto – Caorle  
[nicesolosc@legalmail.it](mailto:nicesolosc@legalmail.it)

Alla Coldiretti Veneto  
[veneto@pec.coldiretti.it](mailto:veneto@pec.coldiretti.it)

Alla Federcoopescas  
[presidenza.federcoopescas@pec.confcooperative.it](mailto:presidenza.federcoopescas@pec.confcooperative.it)

Alla LegaCoop Veneto  
Settore Pesca  
[segreteria@pec.legacoop.veneto.it](mailto:segreteria@pec.legacoop.veneto.it)

Alla Organizzazione di Produttori Pesca  
di Mitili della laguna di Venezia e del Litorale Veneto Scarl  
Chioggia  
[opmitiliveneto@pec.it](mailto:opmitiliveneto@pec.it)

Al Consorzio gestione Vongole  
di Chioggia  
[cogevo.chioggia@pec.it](mailto:cogevo.chioggia@pec.it)

Al Consorzio gestione Vongole  
di Venezia  
[cogevove@legalmail.it](mailto:cogevove@legalmail.it)

Con decorrenza 1 gennaio 2017 è in applicazione il Regolamento (UE) n. 2285/2015 della Commissione dell'8 dicembre 2015, il quale apporta delle modifiche ai seguenti Regolamenti:

*Area Sanità e Sociale*  
*Direzione Prevenzione, Sicurezza Alimentare, Veterinaria*  
**Unità Organizzativa Veterinaria e Sicurezza Alimentare**  
Dorsoduro, 3493 - Rio Novo – 30123 Venezia - Tel. 041/2791304-1388 – Fax 041/2791330  
[area.sanitasociale@pec.regione.veneto.it](mailto:area.sanitasociale@pec.regione.veneto.it)  
[saia@regione.veneto.it](mailto:saia@regione.veneto.it)



- a) all'Allegato II del Reg. (CE) n. 854/2004, per quanto riguarda taluni requisiti per i molluschi bivalvi vivi (MBV), gli echinodermi, i tunicati e i gasteropodi marini
- b) al Regolamento (CE) n. 2073/2005 della Commissione che stabilisce criteri microbiologici per taluni microrganismi (in particolare, con riferimento al criterio di sicurezza alimentare per l'E. Coli nei molluschi bivalvi vivi ed echinodermi, tunicati e gasteropodi vivi)

## 1. MODIFICA Regolamento (CE) n. 854/2004

Al fine di evidenziare la lettura delle modifiche apportate all'Allegato II del Regolamento n. 854/2004 si rinvia al testo comparato riportato nella tabella allegata alla presente.

Nel merito il Ministero della Salute ha trasmesso la nota 0038080-P-06/10/2016 del 6/10 u.s. – che si allega e alla quale si rinvia, evidenziandone di seguito alcuni passaggi.

Riguardo al periodo di *riesame* relativo alla valutazione del mantenimento della classe A di un'area, è specificato: "omissis.... Il regolamento (CE) n. 854/2004 stabilisce che l'autorità competente riesami periodicamente i dati di campionamento microbiologici relativi a ciascuna zona di produzione e di stabulazione per determinarne la conformità ai requisiti e quindi confermarne o meno la classe di appartenenza. "Tale periodo di riesame è stato definito come almeno triennale dal'Intesa Stato Regioni e P.A. del 25 gennaio 2007 relativa alle linee guida sui molluschi bivalvi vivi. E' necessario che tale periodo comprenda un numero minimo di risultati perché le autorità competenti possano confermare la classificazione..." Sulla base di quanto suggerito dalle linee guida tecniche del EURL CEFAS 2010 Microbiological Monitoring of Bivalve Mollusc Harvesting Areas, Guide to Good practice: Technical Applications, punto 7.3.3., devono essere normalmente disponibili almeno 8 campioni annuali perché tale valutazione possa essere significativa.

*Le motivazioni di una frequenza di campionamento microbiologico inferiore devono essere opportunamente documentate e valutate.*

Il Regolamento in oggetto, per le zone di Classe A, cambia i criteri microbiologici indicatori di contaminazione fecale. I criteri suddetti si applicano sia nel periodo di revisione sia nell'indagine sanitaria relativa alla prima classificazione delle aree di produzione e stabulazione dei molluschi bivalvi vivi.

I campioni di MBV provenienti da queste zone non devono superare, nell'80 % dei campioni raccolti durante il periodo di riesame, i 230 E. Coli per 100 g di polpa e liquido intervalvare. Il restante 20 % dei campioni non deve superare i 700 E. coli per 100 g di polpa e liquido intervalvare.

*Ai fini della conferma della classe A di un'area, l'intero numero di campioni microbiologici effettuati, di quelli programmati, nel monitoraggio o durante la sorveglianza sanitaria per la classificazione, 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.*

omissis

*Resta sufficiente per le aree di produzione e stabulazione MBV prelevare per E. coli 1 campione (costituito da una sola unità campionaria) per ogni punto di campionamento identificato dal piano di monitoraggio.*

*Per le aree di produzione e stabulazione, la tolleranza del 20 % suddetta deve applicarsi sul numero totale di risultati ottenuti tra i programmati (sono quindi esclusi i campioni prelevati per altri motivi, ad es. a seguito di non conformità) nel periodo considerato e non sul numero di campioni prelevati nel corso del singolo campionamento giornaliero.*

*Qualora la sorveglianza sanitaria predisposta a seguito di non conformità si prolunghi nel tempo essa non interrompe la raccolta degli esiti relativi ai campioni programmati che dovranno comunque essere considerati nel periodo di valutazione. Per la suddetta tolleranza il regolamento in oggetto aggiunge che "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*

Area Sanità e Sociale

Direzione Prevenzione, Sicurezza Alimentare, Veterinaria

**Unità Organizzativa Veterinaria e Sicurezza Alimentare**

Dorsoduro, 3493 - Rio Novo - 30123 Venezia - Tel. 041/2791304-1388 - Fax 041/2791330

[area\\_sanitasociale@pec.regione.veneto.it](mailto:area_sanitasociale@pec.regione.veneto.it)

[saia@regione.veneto.it](mailto:saia@regione.veneto.it)



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”.

La tolleranza per i molluschi prelevati nelle aree di produzione e stabulazione si applica esclusivamente ai fini della classificazione e non quindi ai fini dell'immissione in commercio: per le aree di classe A, in caso in cui il risultato sia superiore a 230 MPN di coli, continua ad applicarsi quanto disposto dal Ministero con nota prot. 4821 del 11/2/2013 ad oggetto “Molluschi bivalvi vivi – procedure in caso di superamento dei limiti di E. coli in zone di produzione di classe A”.

Nel rappresentare che la efficacia della DGR n. 870/2011 – nelle more della sua rivisitazione – è subordinata a quella delle norme regolamentari, le quali prevalgono ove in contrasto con il provvedimento amministrativo, si evidenzia che la Deliberazione stessa ha ribadito la frequenza triennale prevista per la riclassificazione (*riesame*) contenuta nelle Linee guida Stato e Regioni succitate. Pertanto in ambito regionale veneto il periodo di riesame per l'adozione del provvedimento della prossima riclassificazione si conclude entro la fine del 2017, decorsi tre anni dall'ultima riclassificazione di cui al Decreto Dirigente Regionale Sezione Veterinaria e Sicurezza Alimentare n. 128 del 24/12/2014.

## 2. MODIFICA Regolamento (CE) n. 2073/2005

Il Regolamento (UE) 2015/2285 inoltre modifica il criterio di sicurezza alimentare per l'E. Coli nei MBV ed echinodermi, tunicati e gasteropodi vivi immessi sul mercato per il consumo umano diretto di cui al Regolamento (CE) n. 2073/2015 della Commissione, capitolo I riga 1.25.

Il nuovo criterio di sicurezza alimentare nei MBV immessi sul mercato prevede, per E. Coli, 5 unità campionarie per campione e, perché il risultato sia conforme, nessuna di queste unità campionarie deve avere valori superiori a 700 MPN e soltanto una può superare i 230 MPN.

Si riporta, ad ogni buon conto, la parte del Reg. n. 2073/2005, modificata dal Reg. 2285/2015 (in grassetto il testo di nuova introduzione)

**All'Allegato I del regolamento (CE) n. 2073/2005 il capitolo I è così modificato:**

1) **nella tabella relativa ai criteri di sicurezza alimentare, la riga 1.25 è sostituita dalla seguente:**

| Categoria alimentare   | Microorganismi/loro tossina, metaboliti | Piano di campionamento |          | Limiti (2)   |  | Metodo d'analisi di riferimento (3) | Fase a cui si applica il criterio   |
|--|---|------------------------|----------|--|--|-------------------------------------|---|
|  |   | n                      | c        | m  | M  |                                     |   |
| <b>1.25</b> molluschi bivalvi vivi ed echinodermi, tunicati e gasteropodi vivi | <b>E. coli (15)</b>                     | <b>5 (16)</b>          | <b>1</b> | <b>230 MPN/100 g di carne e liquido intervalvare</b> | <b>700 MPN/100 g di carne e liquido intervalvare</b> | <b>EN/ISO 16649-3</b>               | <b>“Prodotti immessi sul mercato durante il loro periodo di conservabilità”</b> |

n= numero di unità che costituiscono il campione

c= numero di unità campionarie

(15) E. coli è qui utilizzato come indicatore di contaminazione fecale

Area Sanità e Sociale  
 Direzione Prevenzione, Sicurezza Alimentare, Veterinaria  
**Unità Organizzativa Veterinaria e Sicurezza Alimentare**  
 Dorsoduro, 3493 - Rio Novo – 30123 Venezia - Tel. 041/2791304-1388 – Fax 041/2791330  
[area.sanitasociale@pec.regione.veneto.it](mailto:area.sanitasociale@pec.regione.veneto.it)  
[saia@regione.veneto.it](mailto:saia@regione.veneto.it)



2) la nota 16 è sostituita dalla seguente:

*“(16) ogni unità campionaria comprende un minimo di singoli animali secondo la norma EN/ISO 6887-3”*

3) a) Nelle note sull'interpretazione dei risultati delle prove, la voce “i limiti indicati si riferiscono a ogni unità campionaria sottoposta a prova, esclusi i molluschi bivalvi vivi e gli echinodermi, i tunicati e i gasteropodi vivi in relazione alla prova E. coli, per i quali il limite si riferisce ad un campione aggregato”

è sostituita dalla seguente

*“i limiti indicati si riferiscono ad ogni unità campionaria sottoposta a prova”*

b) nelle note sull'interpretazione dei risultati delle prove, la voce riguardante ...omissis...E. coli nei molluschi bivalvi vivi è sostituita dalla seguente:

*...omissis....*

**E. coli nei molluschi bivalvi vivi ed echinodermi, tunicati e gasteropodi vivi:**

**- soddisfacente, se tutti e cinque i valori osservati sono pari o inferiori a 230 NPP/100 g di polpa e liquido intervalvare o se uno dei cinque valori osservati è superiore a 230 NPP/100 g di polpa e liquido intervalvare, ma pari o inferiore a 700 NPP/100 g di polpa e liquido intervalvare,**

**- insoddisfacente, se uno dei cinque valori osservati è superiore a 700 MPN/100 g di polpa e liquido intervalvare o se almeno due dei cinque valori osservati sono superiori a 230 MPN/100 g di polpa e liquido intervalvare**

Si evidenzia che le 5 unità campionarie previste per E. coli valgono solo per i campioni eseguiti presso Centri di spedizione molluschi, esercizi vendita, etc e non in fase di monitoraggio delle aree di raccolta.

Nel rimanere a disposizione per eventuali approfondimenti, si ringrazia per la collaborazione e si porgono distinti saluti.

UNITÀ ORGANIZZATIVA  
VETERINARIA E SICUREZZA ALIMENTARE

Il Direttore

- Dott. Michele Bricchese -

Referente :dr.ssa Vanna Visentin

Tel. 041-2793477

Segreteria: Tel. 041-2791304

Area Sanità e Sociale

Direzione Prevenzione, Sicurezza Alimentare, Veterinaria

**Unità Organizzativa Veterinaria e Sicurezza Alimentare**

Dorsoduro, 3493 - Rio Novo - 30123 Venezia - Tel. 041/2791304-1388 - Fax 041/2791330

[area.sanitasociale@pec.regione.veneto.it](mailto:area.sanitasociale@pec.regione.veneto.it)

[saia@regione.veneto.it](mailto:saia@regione.veneto.it)



Regolamento (CE) n. 854/2004

*Allegato II Molluschi bivalvi vivi*

modifiche apportate dal Reg. (UE) 2015/2285: testo comparato

(la parte di testo di nuova introduzione (colonna a destra) è evidenziata in grassetto a confronto con il testo del Regolamento in vigore fino al 31.12.2016 (colonna a sinistra) di cui vengono barrate le parti sostituite)

### Capo I: CAMPO DI APPLICAZIONE

*Il presente allegato si applica ai molluschi bivalvi vivi e, per analogia, agli echinodermi vivi, ai tunicati vivi e ai gasteropodi marini vivi.*

### Capo II: CONTROLLI UFFICIALI SUI MOLLUSCHI BIVALVI VIVI PROVENIENTI DA ZONE DI PRODUZIONE CLASSIFICATE

| Testo in vigore fino al 31 dicembre 2016   | Testo in vigore dal 1 gennaio 2017   |
|--|--|
| <b>A. CLASSIFICAZIONE DELLE ZONE DI PRODUZIONE E DI STABILAZIONE</b>   |  |
| <p>1. L'autorità competente fissa l'ubicazione e i confini delle zone di produzione e di stabulazione da essa classificate. Se del caso essa può farlo in collaborazione con l'operatore del settore alimentare.</p> <p><del>2. L'autorità competente classifica le zone di produzione in cui essa autorizza la raccolta di molluschi bivalvi vivi in base all'appartenenza ad una delle tre categorie in funzione del livello di contaminazione fecale. Se del caso essa può farlo in collaborazione con l'operatore del settore alimentare.</del></p> <p><del>3. L'autorità competente può classificare come zone di classe A le zone da cui possono essere raccolti molluschi bivalvi vivi direttamente destinati al consumo umano. I</del></p> | <p>1. L'autorità competente fissa l'ubicazione e i confini delle zone di produzione e di stabulazione da essa classificate. Se del caso essa può farlo in collaborazione con l'operatore del settore alimentare.</p> <p>2. L'autorità competente classifica le zone di produzione in cui essa autorizza la raccolta di molluschi bivalvi vivi in base all'appartenenza a una delle tre categorie in funzione del livello di contaminazione fecale. Se del caso, essa può farlo in collaborazione con l'operatore del settore alimentare. <b>Al fine di classificare le zone di produzione l'autorità competente è tenuta a definire un periodo di riesame per i dati di campionamento relativi a ciascuna zona di produzione e di stabulazione per determinare la conformità alle norme di cui al presente paragrafo e ai paragrafi 3, 4 e 5;</b></p> <p>3. <b>L'autorità competente può classificare come zone di classe A le zone da cui possono essere raccolti molluschi bivalvi vivi direttamente destinati al consumo umano. I molluschi bivalvi</b></p> |

Area Sanità e Sociale

Direzione Prevenzione, Sicurezza Alimentare, Veterinaria

**Unità Organizzativa Veterinaria e Sicurezza Alimentare**

Dorsoduro, 3493 - Rio Novo - 30123 Venezia - Tel. 041/2791304-1388 - Fax 041/2791330

[area.sanitasociale@pec.regione.veneto.it](mailto:area.sanitasociale@pec.regione.veneto.it)

[saia@regione.veneto.it](mailto:saia@regione.veneto.it)



~~molluschi bivalvi vivi raccolti da queste zone devono soddisfare i requisiti sanitari per i molluschi bivalvi vivi stabiliti nell'Allegato III, sezione VII, capo V del reg. (CE) n. 853/2004~~

vivi raccolti da queste zone devono soddisfare i requisiti sanitari per i molluschi bivalvi vivi stabiliti nell'Allegato III, sezione VII, capo V del reg. (CE) n. 853/2004.

*I campioni di molluschi bivalvi vivi provenienti da queste zone non devono superare, nell'80 % dei campioni raccolti durante il periodo di riesame, i 230 E. coli per 100 g di polpa e liquido intervalvare. Il restante 20 % dei campioni non deve superare i 700 E. coli per 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 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.*

4. L'autorità competente può classificare come zone di classe B le zone da cui possono essere raccolti ed essere immessi sul mercato ai fini del consumo umano i molluschi bivalvi solo dopo che questi abbiano subito un trattamento in un centro di depurazione o previa stabulazione in modo da soddisfare i requisiti sanitari di cui al paragrafo 3. I molluschi bivalvi vivi provenienti da queste zone non devono superare nel 90 % dei campioni, i 4600 E. coli per 100 g di polpa e di liquido intervalvare. Nel restante 10% dei campioni, i molluschi bivalvi vivi non devono superare i 46000 E.coli per 100 g di polpa e liquido intervalvare

4. L'autorità competente può classificare come zone di classe B le zone da cui possono essere raccolti ed essere immessi sul mercato ai fini del consumo umano i molluschi bivalvi solo dopo che questi abbiano subito un trattamento in un centro di depurazione o previa stabulazione in modo da soddisfare i requisiti sanitari di cui al paragrafo 3. I molluschi bivalvi vivi provenienti da queste zone non devono superare nel 90 % dei campioni, i 4600 E. coli per 100 g di polpa e di liquido intervalvare. Nel restante 10% dei campioni, i molluschi bivalvi vivi non devono superare i 46000 E.coli per 100 g di polpa e liquido intervalvare

5. ~~il metodo di riferimento per questa analisi è il test del numero più probabile (Most probable number - MPN) in 5 provette e 3 diluzioni, specificato nella norma ISO 16649-3. Si può ricorrere a metodi alternativi, se convalidati rispetto a questo metodo di riferimento secondo i criteri fissati dalla norma EN/ISO 16140.)~~

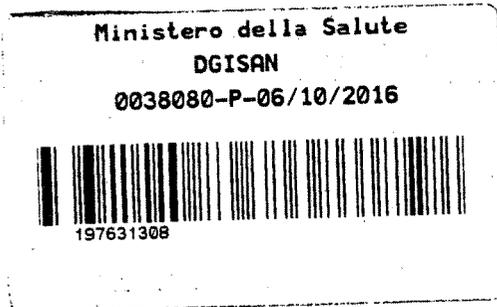
omissis

Area Sanità e Sociale  
Direzione Prevenzione, Sicurezza Alimentare, Veterinaria  
**Unità Organizzativa Veterinaria e Sicurezza Alimentare**  
Dorsoduro, 3493 - Rio Novo - 30123 Venezia - Tel. 041/2791304-1388 - Fax 041/2791330  
[area.sanitasociale@pec.regione.veneto.it](mailto:area.sanitasociale@pec.regione.veneto.it)  
[saia@regione.veneto.it](mailto:saia@regione.veneto.it)



*Ministero della Salute*

DIREZIONE GENERALE PER L'IGIENE E LA SICUREZZA DEGLI  
ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE  
UFFICIO 2



**A: Assessorati alla Sanità  
Regioni e P.A. di Trento  
tramite PEC**

**Assessorato all'agricoltura  
P.A. di Bolzano  
tramite PEC**

**II.ZZ.SS.  
Loro SEDI**

**ISS**

**Comando Carabinieri per la Sanità**

**Associazioni di categoria**

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

In riferimento al Regolamento (UE) 2015/2285 della Commissione dell'8 dicembre 2015, attualmente già in vigore e in applicazione dal 1 gennaio 2017, si rappresenta quanto segue.

Il regolamento modifica l'allegato II del Regolamento (CE) n. 854/2004, per quanto riguarda taluni requisiti per i molluschi bivalvi vivi (MBV), gli echinodermi, i tunicati e i gasteropodi marini, nonché l'allegato I del regolamento (CE) n. 2073/2005 sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari.

Il regolamento (CE) n. 854/2004 stabilisce che l'autorità competente riesamini periodicamente i dati di campionamento microbiologici relativi a ciascuna zona di produzione e di stabulazione per determinarne la conformità ai requisiti e quindi confermarne o meno la classe di appartenenza. Tale periodo di riesame è stato definito come almeno triennale dall'Intesa Stato Regioni e P.A. del 25 gennaio 2007 relativa alle linee guida sui molluschi bivalvi. È necessario che tale periodo comprenda un numero minimo di risultati perché le Autorità Competenti possano confermare la classificazione. Sulla base di quanto suggerito dalle linee guida tecniche del *EURL CEFAS 2010 Microbiological Monitoring of Bivalve Mollusc Harvesting Areas, Guide to Good practice: Technical Applications, punto 7.3.3*, devono essere normalmente disponibili almeno 8 campioni annuali perché tale valutazione possa essere significativa.

Le motivazioni di una frequenza di campionamento microbiologico inferiore devono essere opportunamente documentate e valutate.

Il regolamento in oggetto, per le zone di classe A, cambia i criteri microbiologici indicatori di contaminazione fecale. I criteri suddetti si applicano sia nel periodo di revisione sia nell'indagine sanitaria relativa alla prima classificazione delle aree di produzione e stabulazione dei molluschi bivalvi vivi.

*I campioni di MBV provenienti da queste zone non devono superare, nell'80 % dei campioni raccolti durante il periodo di riesame, i 230 E. coli per 100 g di polpa e liquido intervalvare. Il restante 20 % dei campioni non deve superare i 700 E. coli per 100 g di polpa e liquido intervalvare.*

Ai fini della conferma della classe A di un'area, l'intero numero di campioni microbiologici effettuati, di quelli programmati, nel monitoraggio o durante la sorveglianza sanitaria per la classificazione, 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.

Per "risultato" deve intendersi il risultato peggiore inteso come picco di E. coli, quindi nel caso in cui il campionamento del giorno abbia interessato più punti, il risultato deve corrispondere al singolo valore più alto di E. coli rilevato.

Resta sufficiente per le aree di produzione e stabulazione MBV prelevare per E. coli 1 campione (costituito da una sola unità campionaria) per ogni punto di campionamento identificato dal piano di monitoraggio.

Per le aree di produzione e stabulazione, la tolleranza del 20% suddetta deve applicarsi sul numero totale di risultati ottenuti tra i programmati (sono quindi esclusi i campioni prelevati per altri motivi, ad es. a seguito di non conformità) nel periodo considerato e non sul numero di campioni prelevati nel corso del singolo campionamento giornaliero.

Qualora la sorveglianza sanitaria predisposta a seguito di non conformità si prolunghi nel tempo essa non interrompe la raccolta degli esiti relativi ai campioni programmati che dovranno comunque essere considerati nel periodo di valutazione.

Per la suddetta tolleranza il regolamento in oggetto aggiunge che *«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.»*

La tolleranza per i molluschi prelevati nelle aree di produzione e stabulazione si applica esclusivamente ai fini della classificazione e non quindi ai fini dell'immissione in commercio: per le aree di classe A, in caso in cui il risultato sia superiore a 230 MPN di coli continua ad applicarsi quanto disposto dalla scrivente Direzione Generale con nota 4821 del 11/02/2013 con oggetto "Molluschi bivalvi vivi - procedure in caso di superamento dei limiti E. coli zone di produzione di classe A".

Il Regolamento (UE) 2015/2285 inoltre modifica il criterio di sicurezza alimentare per *Escherichia coli* nei molluschi bivalvi vivi ed echinodermi, tunicati e gasteropodi vivi immessi sul mercato per il consumo umano diretto di cui al regolamento (CE) n. 2073/2005 della Commissione, capitolo I riga 1.25.

Il nuovo criterio di sicurezza alimentare nei MBV immessi sul mercato prevede, per *E. coli*, 5 unità campionarie per campione e, perché il risultato sia conforme, nessuna di queste unità campionarie deve avere valori superiori a 700 MPN e soltanto una può superare i 230 MPN.

| 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 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» |

Le Regioni dovranno accedere, dal portale VETINFO, nella BDN - Anagrafe Acquacoltura e, mediante la voce di menu "Gestione aree classificate per i molluschi bivalvi", alla maschera che permette di verificare, modificare e validare ogni singola area di produzione.

Ciascuna regione, nel caso in cui i dati presenti siano riconosciuti corretti, li validerà cliccando il pulsante «valida e salva i dati». In caso negativo sarà necessario modificare i dati errati e procedere quindi alla validazione. Dopo aver validato i dati dell'area, il suddetto pulsante non sarà più visibile e verrà visualizzato il testo «Dati dell'area verificati».

Per l'inserimento, modifica e validazione delle aree destinate ai molluschi bivalvi e delle informazioni ad esse collegate (rappresentazione cartografica, classificazioni, punti di prelievo) è necessario disporre di un account per l'accesso al portale VETINFO e di una smart card di tipo CNS (Carta Nazionale dei Servizi).

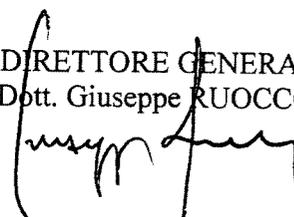
L'account utilizzato deve avere un profilo di tipo «Regione».

Le credenziali di accesso alle funzionalità della BDN e del SINVSA, presenti sul portale VETINFO (<https://www.vetinfo.sanita.it>) per i nuovi utenti con profilo Regione, devono essere richieste ufficialmente, dal responsabile dell'ufficio di competenza, con un'email all'indirizzo [fdlab@izs.it](mailto:fdlab@izs.it) (può essere utilizzato anche l'indirizzo [csn@vetinfo.it](mailto:csn@vetinfo.it)) fornendo le seguenti informazioni:

cognome, nome, codice fiscale, email, riferimento telefonico, ente di appartenenza, Indirizzo postale per la spedizione della smart card.

Si rende noto infine che il Ministero valuterà favorevolmente le Regioni per l'inserimento completo, la modifica e validazione dei dati nel sistema. Inoltre fermo restante l'obbligo di effettuare tutte le attività di campionamento previste dai regolamenti, sarà oggetto di valutazione, tramite indicatore, l'effettuazione del numero minimo di 8 campioni programmati per *E. coli* su ciascuna area di produzione di molluschi bivalvi.

IL DIRETTORE GENERALE  
(Dott. Giuseppe RUOCCO)



Responsabile dell'Ufficio: P.Noè – Uff. 2 DGSAN  
Referenti: Giuseppe Lediani – email: [g.lediani@sanita.it](mailto:g.lediani@sanita.it)

