



**REGIONE LAZIO**  
**Assessorato alla Sanità**  
Direzione Regionale  
Servizio Sanitario  
Area della Prevenzione Collettiva  
e dei Servizi Veterinari  
**Servizio Veterinario**  
Fax 06-51688018

**Roma, lì 2 ottobre 2002**

Prot. 44981/10f

Direttori Generali  
Aziende Usl Regione Lazio

Responsabili  
Servizio Veterinario  
Aziende Usl Regione Lazio

Direttore Generale  
Istituto Zooprofilattico Sperimentale  
Lazio e Toscana

Ministero della Salute  
D.G.S.P.V.A.N Ufficio IX°

Comando Carabinieri NAS

E p.c. Assessorato Agricoltura  
Regione Lazio

Assessorato Ambiente  
Regione Lazio

Associazioni di Categoria

**CIRCOLARE N. 8**

Oggetto : Decreto Legislativo 30 dicembre 1992 n. 530  
Sorveglianza periodica nelle zone di produzione e stabulazione dei molluschi bivalvi vivi.

Il decreto legislativo 530/92, recante attuazione della Direttiva 91/492/CEE che stabilisce le norme sanitarie applicabili alla produzione e commercializzazione dei molluschi bivalvi vivi, prevede al Capitolo VI dell'Allegato l'istituzione di un sistema di controllo sanitario mirato ad accertare il rispetto delle prescrizioni contenute nel sopraccitato decreto.

In considerazione delle difficoltà applicative del d.l.vo 530/92, carente di un suo regolamento di esecuzione, e della necessità di armonizzare i comportamenti sul territorio, il Ministero della Salute, dal 1998 ad oggi ha emesso diversi atti di indirizzo e coordinamento, onde consentire alle Regioni di predisporre la classificazione delle acque sede di allevamenti o giacimenti naturali di molluschi eduli lamellibranchi e la successiva attività di sorveglianza delle stesse.

In particolare, per l'organizzazione in ambito regionale dell'attività di sorveglianza delle zone di produzione e stabulazione dei molluschi bivalvi, il Ministero della Salute, in collaborazione con l'Istituto Superiore di Sanità ed il Centro Ricerche Marine di Cesenatico, ha elaborato delle specifiche linee guida (nota ministeriale prot. 600.9/31.64/1249 e nota ministeriale prot. 600.9/31.64/3241 limitatamente per le zone di stabulazione).

Con la presente circolare, partendo dai documenti ministeriali, si intende fornire un indirizzo operativo univoco a cui i Servizi Veterinari delle Aziende UsI dovranno attenersi per l'espletamento dell'attività di sorveglianza nelle zone di produzione e stabulazione dei molluschi bivalvi vivi.

## **SORVEGLIANZA PERIODICA DELLE ZONE DI PRODUZIONE E STABULAZIONE DI MOLLUSCHI BIVALVI VIVI (D.LVO. 530/92)**

### **1. INTRODUZIONE**

La sorveglianza periodica delle zone di produzione e di stabulazione dei molluschi bivalvi vivi, prevista dal Capitolo VI dell'Allegato del decreto legislativo 530/92, viene affidata alle Aziende USL competenti per territorio allo scopo di

- a) evitare eventuali infrazioni circa la provenienza e la destinazione dei molluschi bivalvi vivi
- b) verificare i requisiti microbiologici dei molluschi bivalvi vivi relativamente alla zona di raccolta
- c) verificare l'eventuale presenza di plancton tossico nelle acque di produzione e stabulazione e di biotossine nei molluschi bivalvi vivi
- d) verificare l'eventuale presenza di contaminanti chimici nei molluschi bivalvi vivi

Viene individuato l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale di Lazio e Toscana come laboratorio responsabile dell'esecuzione delle analisi. Per il corretto funzionamento di quanto riportato in oggetto della presente circolare, gli **Enti prelevatori dovranno accordarsi di volta in volta con il laboratorio di riferimento (Dipartimento di Microbiologia degli Alimenti IZS di Roma e Latina) sulle modalità e data di invio dei campioni.**

### **2. STESURA DI PROTOCOLLI SPECIFICI AUSL**

La stesura di protocolli di intervento specifici per Azienda USL è presupposto fondamentale per raggiungere livelli soddisfacenti di sorveglianza in ambito regionale. Il protocollo deve fornire tutte le informazioni in merito all'area di allevamento e/o produzione e stabulazione di molluschi bivalvi classificata e da sottoporre a sorveglianza.

Ogni Azienda USL competente per territorio di una area sottoposta a classificazione ai sensi del D.Lvo. 530/92 deve predisporre un protocollo da inviare alla Regione Lazio, Assessorato

Sanità, Direzione Regionale SSR Area 10F - Servizio Veterinario e all'IZS, nel quale inserire le seguenti informazioni :

- Descrizione dell'area sede di banchi naturali di molluschi o allevamento\*
- Descrizione dell'area destinata alla stabulazione\*
- Carta nautica delle aree suddette
- Data ultima classificazione con allegati referti analitici, mappa e verbali di prelievo
- Atto regionale di classificazione
- Relazione sulle sorgenti di inquinamento con annessa mappatura\*
- Protocollo piano di sorveglianza della qualità della zona di produzione e/o stabulazione
- Individuazione e mappatura delle stazioni di campionamento
- Strategia di campionamento
- Modalità di presentazione dei dati
- Interpretazione dei dati
- Gestione delle emergenze

\* Ai fini di una corretta e completa valutazione delle aree di allevamento/stabulazione le Ausl nel predisporre i protocolli operativi dovranno tener conto di quanto riportato negli artt. 14 (Acque destinate alla vita dei molluschi) e 15 (Accertamento della qualità delle acque destinate alla vita dei molluschi) e di alcuni parametri di cui all'Allegato 2 – tabella 1/C (sintetizzata in allegato al presente documento) del decreto legislativo 11 maggio 1999 n. 152.

### **3. FREQUENZA E MODALITA' DI CAMPIONAMENTO**

La sorveglianza periodica delle zone di produzione e di stabulazione di cui al punto 1, va svolta secondo specifici protocolli stilati dalle Aziende USL (punto 2), osservando la frequenza e le modalità di seguito riportate:

#### **3.1 FREQUENZA CAMPIONAMENTO**

Le frequenze minime da rispettare nelle stazioni di campionamento predefinite dai protocolli USL sono le seguenti:

##### **3.1.1 ACQUA**

- Controllo fitoplancton tossico o potenzialmente tossico in caso di fioriture algali e/o riscontro di positività per biotossine algali nei molluschi

##### **3.1.2 MOLLUSCHI BIVALVI**

- Controllo microbiologico-chimico e biotossicologico **TRIMESTRALE**

#### **3.2 MODALITA' DI CAMPIONAMENTO**

I campioni da sottoporre ad analisi devono essere tali da garantire la rappresentatività della zona di produzione.

Sul verbale di campionamento devono essere riportati

- finalità (piano di sorveglianza periodica D.Lvo 530/92)
- riferimento alla stazione di campionamento, con richiamo inequivocabile al piano redatto dalla USL
- analisi richieste

Il campionamento deve essere effettuato secondo le seguenti modalità :

### 3.2.1 ACQUA

Il prelievo dell'acqua per il controllo quali e quantitativo dei popolamenti fitoplanctonici, con particolare riguardo all'identificazione di specie tossiche o potenzialmente tossiche (elenco fornito dall'ISS) viene effettuato con apposito retino a maglie del diametro di 20 micron, mediante una pescata verticale dal fondo alla superficie. La qualità di acqua filtrata viene calcolata tenendo conto del diametro dell'imboccatura del retino e dell'altezza della colonna d'acqua. Qualora la colonna d'acqua sia inferiore ad un metro, si preleva 1 litro di acqua con una bottiglia a metà altezza della profondità.

Il campione relativo ad ogni stazione di campionamento, sigillato e provvisto di una etichetta di identificazione recante il riferimento del punto di prelievamento, deve essere inviato all'Istituto Zooprofilattico Sperimentale di Lazio e Toscana.

### 3.2.2. MOLLUSCHI

Il campione di molluschi da sottoporre ad analisi deve essere costituito da **una aliquota** di almeno 2 Kg di prodotto in pezzatura da commercio. Tale aliquota deve essere composta da più **campioni elementari**. Qualora la totalità del peso dei singoli campioni elementari sia superiore a 2 kg, si dovrà costituire un pool di tutti i campioni elementari da cui prelevare l'aliquota da 2 kg da sottoporre ad analisi.

I criteri per effettuare i campioni elementari sono i seguenti:

- 1) **Nel caso di banchi naturali o di allevamenti che utilizzano completamente la colonna d'acqua, i prelievi elementari devono essere effettuati a tre livelli di profondità e precisamente nel fondo, a metà e a 50 cm dalla superficie.**
- 2) **Nel caso di banchi naturali o di allevamenti di molluschi vivi che vivono sul fondo, i campioni elementari devono essere effettuati ad intervalli regolari in un tratto di 500 metri parallelo alla costa (strisciata con turbosoffiante).**
- 3) **Nel caso di allevamenti su filari "long line" devono essere prelevati più campioni elementari in ogni singola zona dell'allevamento, in cui i molluschi sono pronti per la raccolta per il consumo umano.**

La singola aliquota costituita da più campioni elementari, viene posta in un contenitore pulito che assicuri una adeguata protezione dalla contaminazione e dai danni durante il trasporto, sigillato e munito di etichetta di identificazione.

Dal momento del prelievo alla consegna all'Istituto Zooprofilattico Sperimentale di Lazio e Toscana per l'esecuzione delle analisi (previo accordo), il campione deve essere conservato secondo le modalità previste dal Decreto del Ministero della Sanità del 31.07.95.

N.B. Per campione elementare si intende la quantità prelevata in un singolo punto della stazione di monitoraggio

#### **4. CONTROLLO QUALI-QUANTITATIVO DEL FITOPLANCTON E DELLE BIOTOSSINE**

Il controllo quali-quantitativo dei popolamenti fitoplanctonici e dei molluschi bivalvi vivi nelle zone di produzione e stabulazione va effettuato secondo i seguenti criteri:

- i prelievi di molluschi bivalvi da sottoporre al determinazione delle biotossine P.S.P. (Paralytic Shellfish Poisoning) D.S.P. (Diarrhetic Shellfish Poisoning) e A.S.P. (Amnesic Shellfish Poisoning) sono da effettuarsi con frequenza trimestrale in stazioni di osservazione prestabilite ed identificate nei protocolli Usl di cui al punto 2.
- i prelievi di campioni d'acqua sono da effettuarsi solo in caso di fioriture algali e/o riscontro di positività per biotossine nei molluschi, nelle stesse stazioni di prelievo dei molluschi.

Qualora dagli accertamenti di cui sopra risulti la presenza delle alghe tossiche o potenzialmente tossiche o la presenza di biotossine, ed ogni qual volta la Usl lo ritenga necessario, si procede ad un campionamento intensivo aumentando frequenza di campionamento e numero di stazioni di prelievo, congiuntamente alle comunicazioni previste dalla normativa vigente.

Qualora si accerti che i molluschi non posseggano i requisiti biotossicologici di cui all'Allegato al decreto legislativo 530/92, viene adottato un provvedimento amministrativo locale temporaneo per vietarne la raccolta e l'avvio al consumo umano.

Il divieto deve essere mantenuto fino a quando non risultino ripristinati i requisiti di idoneità. Notizia del provvedimento deve essere data tempestivamente a Regione e Ministero della Salute (DGSPVAN UFFICIO IX°).

Qualora si verificano eccezionali fioriture microalgali è necessario effettuare con la massima tempestività prelievi di acqua e di molluschi, anche nelle aree limitrofe, oltre a quelli programmati per verificare l'idoneità di questi ultimi al consumo umano.

Qualora nei campioni esaminati siano presenti biotossine algali non riconducibili ad acido okadaico o ad altre tossine note, l'IZS può trasmettere al Laboratorio Nazionale di Riferimento di Cesenatico (Centro Ricerche Marine) una frazione dell'aliquota in questione per analisi di screening ed all'Istituto Superiore di Sanità per l'eventuale identificazione delle tossine dei molluschi mediante tecniche HPLC, spettrometria di massa.

## **5. CONTROLLI MICROBIOLOGICI E CHIMICI**

Qualora in una zona di produzione classificata di tipo A, in base al Capitolo I dell'Allegato al D.Lvo 530/92 e successive modifiche, si accertino variazioni dei requisiti microbiologici dei molluschi tali da conferire alla stessa i requisiti della zona B, viene adottato un provvedimento amministrativo temporaneo locale che preveda l'obbligo di sottoporre i molluschi bivalvi da essa provenienti a trattamento di depurazione e/o di stabulazione.

Tale provvedimento, da notificare tempestivamente alla Regione ed al Ministero della Salute, viene mantenuto fino al ripristino delle condizioni di idoneità igienico-sanitarie iniziali. Durante il periodo di sussistenza dell'ordinanza gli organi sanitari di competenza interessati provvedono alla identificazione delle possibili fonti di contaminazione e ad un programma di campionamento con frequenza settimanale.

La revoca del provvedimento amministrativo temporaneo potrà avvenire dopo il ripristino dei parametri microbiologici iniziali verificati dall'esito favorevole dell'indagine analitica.

Notizia della revoca deve essere data alla Regione ed al Ministero della Salute.

Qualora il fenomeno dovesse perdurare la Regione, secondo i criteri del caso può provvedere ad una riclassificazione della zona.

Nel caso in cui in una zona B si sia manifestata la perdita temporanea dei requisiti microbiologici per essa previsti, viene adottata una ordinanza sindacale di divieto di raccolta e commercializzazione dei molluschi bivalvi da essa provenienti ovvero, qualora sia possibile, vengono adottate le disposizioni di cui all'art. 3, comma 4, del decreto legislativo n. 530/92 e successive modifiche. Tale provvedimento, da notificare tempestivamente alla Regione ed al Ministero della Salute, viene mantenuto fino al ripristino delle condizioni microbiologiche iniziali. Durante il periodo di sussistenza delle possibile fonti di contaminazione e ad un programma di campionamento con frequenza settimanale.

La revoca del provvedimento amministrativo temporaneo potrà avvenire dopo il ripristino dei parametri microbiologici iniziali verificati dall'esito favorevole dell'indagine analitica.

Notizia della revoca deve essere data alla Regione ed al Ministero della Salute.

Per valori relativi ai parametri chimici nei molluschi non conformi a quanto stabilito nell'Allegato al D.Lvo 530/92, deve essere emanato un provvedimento amministrativo temporaneo locale di divieto di raccolta ed immissione al consumo umano diretto dei molluschi stessi, relativo alla zona interessata. Le Aziende USL interessate provvedono ad eseguire adeguate indagini al fine di accertare le eventuali cause di inquinamento.

La revoca dell'ordinanza suddetta deve essere emessa quando dalle indagini effettuate su un campione effettuato successivamente, sia stato accertato il ripristino delle condizioni di idoneità della zona di produzione e di raccolta.

## **6. ZONE DI STABULAZIONE**

In aggiunta a quanto già specificato ai punti 3-4 (controllo microbiologico chimico e biotossicologico trimestrale per i molluschi e se del caso, controllo dei popolamenti fitoplanctonici delle acque), con cadenza MENSILE il Servizio Veterinario della USL competente per territorio deve verificare la sussistenza dei requisiti chimico-fisici delle acque sedi di impianti di stabulazione, avvalendosi, se del caso del supporto tecnico-scientifico dell'IZS.

Qualora i valori relativi ai parametri chimico-fisica nell'acqua e di quelli microbiologici e chimici nei molluschi risultino non conformi a quanto stabilito nell'Allegato al D.Lvo 530/92, deve essere emanato un provvedimento amministrativo temporaneo locale di divieto di stabulazione, raccolta ed immissione al consumo umano diretto dei molluschi stessi, relativo alla zona interessata. Le

Aziende USL interessate provvedono ad eseguire adeguate indagini al fine di accertare le eventuali cause di inquinamento.

La revoca dell'ordinanza suddetta deve essere emessa quanto dalle indagini, effettuate su un campione effettuato successivamente, sia stato accertato il ripristino delle condizioni di idoneità della zona di stabulazione.

## **7. VALUTAZIONE FINALE DEI RISULTATI DELL'ATTIVITA' DI SORVEGLIANZA**

L'attività di sorveglianza periodica delle zone di produzione e stabulazione dei molluschi bivalvi vivi viene valutata e, se del caso, aggiornata annualmente tenendo in considerazione

- a. i risultati dei controlli microbiologici e sul fitoplancton e biotossine
- b. le eventuali variazioni delle sorgenti di inquinamento
- c. le eventuali variazioni nella classificazione delle zone

Annualmente, pertanto, le Aziende USL costiere invieranno una relazione dettagliata alla Regione circa l'attività svolta, i risultati ottenuti e gli eventuali provvedimenti adottati.

Tali relazioni serviranno a valutare l'efficacia dell'attività di sorveglianza e ad apportare le eventuali modifiche operative.

Annualmente la Regione comunica l'esito dell'attività svolta al Ministero della Salute, D.G.S.P.V.A.N UFFICIO IX°.

Ogni tre anni la Regione procederà alla rivalutazione globale dell'attività di sorveglianza e della classificazione delle zone.

Il Direttore Regionale  
(Elda Melaragno)

L'Assessore alla Sanità  
(Vincenzo Maria Saraceni)

RM  
16.09.02

Allegato 2 – tabella 1/C del decreto legislativo 11 maggio 1999 n. 152.

	<b>Parametro</b>	<b>Unità di misura</b>	<b>Limiti</b>	<b>Metodo di analisi di riferimento</b>	<b>Frequenza</b>
1	PH	Unità pH	7 – 9	Elettrometria. Eseguita sul posto al momento del campionamento.	Trimestrale
2	Temperatura	Gradi centigradi		Termometria. Eseguita sul posto al momento del campionamento	Trimestrale
3	Colorazione	Omissis	Omissis	Omissis	Omissis
4	Materiali in sospensione	Omissis	Omissis	Omissis	Omissis
5	Salinità	‰	< 40 ‰	Conduttometria. Eseguita sul posto al momento del campionamento	Trimestrale
6	Ossigeno disciolto	% di saturazione	≥ 80 % (valore medio). Se il valore riscontrato è < al 70% aumentare le frequenze di misurazioni (*).	Metodo elettrochimico o simile con comprovante efficacia.	Trimestrale (*) giornaliera per un minimo di 7gg e comunque fino a ripristino delle condizioni di normalità.
7	Idrocarburi	Omissis	Omissis	Omissis	Omissis
8	Sostanze organo-alogenate	Omissis	Omissis	Omissis	Omissis
9	Metalli: Mercurio, Piombo Argento, Arsenico, Cadmio, Cromo, Nichelio, Zinco	Omissis	Omissis	D.Lvo 530/92 Omissis	Trimestrale Omissis
10	Coliformi fecali			D.Lvo 530/92	Omissis
11	Sostanze che influiscono sul sapore dei molluschi	Omissis	Omissis	Omissis	Omissis
12	Sassitossina			D.Lvo 530/92	Trimestrale