

Giovedì 5 giugno 2003

ALLEGATO II

MOLLUSCHI BIVALVI VIVI

I. CONTROLLI UFFICIALI DELLE ZONE DI PRODUZIONE

1. L'autorità competente fissa l'ubicazione e i confini delle zone di produzione di molluschi bivalvi. Le zone di produzione in cui è autorizzata la raccolta di molluschi bivalvi devono essere classificate dall'autorità competente nelle tre seguenti categorie in funzione del livello di contaminazione fecale:
 - a) Zone di classe A: zone da cui possono essere raccolti molluschi bivalvi vivi direttamente destinati al consumo umano. I molluschi bivalvi vivi raccolti da queste zone devono soddisfare i requisiti sanitari per i molluschi bivalvi vivi di cui all'Allegato II, Sezione VII, Capitolo V del regolamento (CE) n. .../2003 [che stabilisce norme specifiche in materia d'igiene per i prodotti alimentari di origine animale].
 - b) Zone di classe B: zone da cui i molluschi bivalvi vivi possono essere raccolti, ma possono essere immessi sul mercato ai fini del consumo umano soltanto dopo aver subito un trattamento in un centro di depurazione o previa stabulazione in modo da soddisfare i requisiti sanitari di cui alla lettera a). I molluschi bivalvi vivi provenienti da queste zone non devono superare i livelli (misurati mediante la prova del numero più probabile in cinque provette e tre diluizioni) di 6 000 coliformi fecali per 100 g di polpa o di 4 600 E. coli per 100 g di polpa nel 90 % dei campioni.
 - c) Zone di classe C: zone da cui i molluschi bivalvi vivi possono essere raccolti, ma possono essere immessi sul mercato soltanto previa stabulazione di lunga durata (minimo due mesi), combinata o meno con la depurazione, o previa depurazione intensiva per un periodo da determinare in conformità della procedura di cui all'articolo 17, in modo da soddisfare i requisiti sanitari di cui alla lettera a). I molluschi bivalvi vivi provenienti da queste zone non devono superare i livelli (misurati mediante la prova del numero più probabile in cinque provette e tre diluizioni) di 60 000 coliformi fecali per 100 g di polpa.
2. Per consentire la classificazione delle zone produttive e determinare il livello di contaminazione fecale di una zona, l'autorità competente deve:
 - a) effettuare un inventario delle fonti di inquinamento di origine umana o animale che possono costituire una fonte di contaminazione della zona di produzione;
 - b) esaminare i quantitativi di inquinanti organici emessi nei diversi periodi dell'anno in funzione delle variazioni stagionali della popolazione umana e animale nel bacino idrografico, delle precipitazioni, del trattamento delle acque di scarico, ecc.;
 - c) determinare le caratteristiche della circolazione di inquinanti sulla base dell'andamento della corrente, della batimetria e del ciclo delle maree nella zona di produzione;
 - d) istituire un programma di campionamento dei molluschi bivalvi nella zona di produzione, basato sull'esame di dati prestabiliti e su un certo numero di campioni; la distribuzione geografica dei punti di campionamento e la frequenza del campionamento devono essere tali da garantire che i risultati dell'analisi siano quanto più possibile rappresentativi della zona considerata.
3. Le zone di stabulazione e produzione classificate devono essere monitorate periodicamente al fine di:
 - a) evitare eventuali infrazioni circa l'origine, la provenienza e la destinazione dei molluschi bivalvi vivi;
 - b) verificare la qualità microbiologica dei molluschi bivalvi vivi relativamente alla zona di produzione e di stabulazione;
 - c) verificare l'eventuale presenza di plancton tossico nelle acque di produzione e di stabulazione e di biotossine nei molluschi bivalvi vivi;
 - d) verificare la presenza di contaminanti chimici nei molluschi bivalvi vivi.

Giovedì 5 giugno 2003

4. Per l'attuazione del *punto* 3, lettere b), c) e d) di cui sopra, devono essere definiti piani di campionamento per svolgere tali controlli, ad intervalli regolari o caso per caso, se i periodi di raccolta sono irregolari. La distribuzione geografica dei punti e la frequenza del campionamento devono garantire risultati delle analisi il più possibile rappresentativi per quanto riguarda l'area considerata.

- a) Il piano di campionamento per il controllo della qualità microbiologica dei molluschi bivalvi vivi deve in particolar modo tenere conto:
- delle probabili variazioni della contaminazione fecale;
 - dei parametri di cui al *punto* 2.
- b) Il piano di campionamento per rilevare la presenza di plancton tossico nelle acque di produzione e stabulazione e di biotossine nei molluschi bivalvi vivi deve tener conto in particolare delle possibili variazioni della presenza di plancton contenente biotossine marine.

Il campionamento deve essere predisposto come segue:

- sorveglianza del plancton: campionamento periodico volto a individuare eventuali cambiamenti di composizione del plancton contenente tossine e la sua distribuzione geografica; qualora i risultati ottenuti facciano sospettare un accumulo di tossine nella polpa dei molluschi, si procede a un campionamento intensivo aumentando il numero dei punti di campionamento e dei campioni prelevati nelle acque di coltivazione e di pesca;
- prove periodiche di tossicità sui molluschi più sensibili alla contaminazione provenienti dalla zona in questione; **metodi armonizzati per le procedure d'esame compresi controlli negativi sono fissati in conformità con la procedura di cui all'articolo 17.**

Il prelievo di campioni ai fini dell'analisi delle tossine nei molluschi dovrebbe **avvenire** almeno **ogni due settimane nei mesi da aprile a ottobre incluso, e ogni mese durante il resto dell'anno**. Tale frequenza può essere **augmentata o** ridotta in determinate aree per le quali dati storici affidabili relativi alla presenza di tossine o fitoplancton suggeriscono **rispettivamente** un rischio **maggiore o minore** di tossicità. Tuttavia, lo stato delle cose dev'essere periodicamente rivisto, al fine di valutare il rischio di tossicità connesso coi molluschi provenienti dalle aree in questione.

Quando siano noti i tassi di accumulazione delle tossine di un gruppo di specie che vivono nella stessa zona, una specie con il tasso più elevato può essere utilizzata in qualità di indicatore, rendendo possibile lo sfruttamento di tutte le specie del gruppo se i livelli di tossine della specie che fa da indicatore si trovano sotto i limiti prescritti. Quando i livelli di tossine della specie che fa da indicatore si trovano al di sopra dei limiti prescritti, il raccolto delle altre specie è ammesso soltanto se ulteriori analisi sulle altre specie mostrano che i loro livelli di tossine restano al di sotto dei limiti.

Per quanto riguarda il monitoraggio del plancton, i campioni devono essere rappresentativi della colonna d'acqua e fornire informazioni sulla presenza di specie tossiche e sulle tendenze in atto all'interno della popolazione esaminata. Qualora siano rilevati cambiamenti delle popolazioni tossiche che possono portare a un accumulo di tossine, occorre aumentare la frequenza del campionamento dei molluschi oppure decidere la chiusura precauzionale delle zone interessate fino a che non si siano ottenuti i risultati dell'analisi delle tossine.

- c) Il piano di campionamento per il controllo della presenza di contaminanti chimici deve consentire di determinare se siano superati i livelli di cui al regolamento (CE) n. 466/2001 della Commissione, dell'8 marzo 2001, che definisce i tenori massimi di taluni contaminanti nelle derrate alimentari⁽¹⁾.

5. Se i risultati del campionamento indicano **senza ambiguità** che i requisiti sanitari per i molluschi non sono rispettati, o che potrebbe esservi un altro rischio per la salute umana, la zona di produzione interessata viene chiusa alla raccolta di molluschi bivalvi vivi.

⁽¹⁾ GU L 77 del 16.3.2001, pag. 1. Regolamento modificato da ultimo dal regolamento (CE) n. 563/2002 (GU L 86 del 3.4.2002, pag. 5).

Giovedì 5 giugno 2003

Le zone chiuse possono essere riaperte soltanto quando i requisiti sanitari per i molluschi risultano nuovamente conformi alla legislazione comunitaria. Se, per via della presenza di plancton o per livelli eccessivi di tossine nei molluschi, una zona è stata chiusa, sono necessari almeno due risultati consecutivi al di sotto dei valori limite prescritti, separati da un intervallo di almeno 48 ore, affinché la zona possa essere riaperta. La decisione può contenere informazioni sulle tendenze concernenti i fitoplancton. Nei casi in cui vi siano dati affidabili relativi alla dinamica della tossicità di una certa zona, e purché siano disponibili dati recenti indicanti una tendenza decrescente della tossicità stessa, l'autorità competente può decidere di riaprire la zona in presenza di risultati al di sotto dei valori limite dati da un solo campionamento.

6. L'autorità competente provvede a sorvegliare le zone di produzione dove la raccolta di molluschi bivalvi è vietata o soggetta a speciali condizioni, in modo da evitare la commercializzazione di prodotti nocivi per la salute umana.
7. Oltre al monitoraggio delle zone di stabulazione e produzione di cui al *punto 3*, verrà istituito un sistema di controllo comprendente analisi di laboratorio volte ad accertare il rispetto dei requisiti per il prodotto finito e in particolare a verificare che i livelli delle biotossine marine e dei contaminanti non superi i limiti di sicurezza, e che la qualità microbiologica dei molluschi sia tale da non costituire un rischio per la salute umana.
8. L'autorità competente:
 - a) redige e mantiene aggiornato un elenco delle zone di produzione e di stabulazione riconosciute dalle quali i molluschi bivalvi vivi possono essere prelevati conformemente alle disposizioni del presente Allegato, precisandone l'ubicazione, i confini e la classe di appartenenza.

L'elenco dev'essere comunicato alle parti interessate dal presente Allegato, in particolare ai produttori, ai raccoglitori e ai responsabili dei centri di depurazione e dei centri di spedizione;
 - b) informa senza indugio le parti interessate dal presente Allegato, in particolare i produttori, i raccoglitori e i responsabili dei centri di depurazione e di spedizione, di qualsiasi variazione relativa all'ubicazione, ai confini e alla classe della zona di produzione, nonché della chiusura, temporanea o definitiva, della medesima;
 - c) agisce tempestivamente qualora i controlli di cui al presente Allegato indichino che una zona di produzione dev'essere chiusa o può essere riaperta.
9. Per decidere in merito a classificazione, apertura e chiusura delle zone di raccolta, l'autorità competente può tener conto dei risultati dei controlli effettuati dagli operatori del settore alimentare o dall'organizzazione che rappresenta ***l'operatore del settore alimentare*** interessato. In tal caso, l'analisi deve svolgersi in un laboratorio approvato dall'autorità competente e in conformità di un eventuale protocollo concordato fra l'autorità competente e le aziende o l'organizzazione interessate.

II. CONTROLLI UFFICIALI DELLE PECTINIDAE RACCOLTE AL DI FUORI DELLE ZONE DI PRODUZIONE CLASSIFICATE

Gli Stati membri garantiscono l'organizzazione di appropriati controlli sulle pectinidae raccolte al di fuori delle zone di produzione classificate, al fine di garantire il rispetto dei requisiti sanitari, compresi quelli relativi alle biotossine.

ALLEGATO III

PRODOTTI DELLA PESCA

Oltre alle comuni norme di controllo, devono essere applicate le seguenti disposizioni.

1. Controlli ufficiali sui prodotti della pesca devono essere svolti al momento dello sbarco o precedentemente alla prima vendita, in un impianto per le aste o in un mercato all'ingrosso. ***Anche i pesci e gli altri prodotti derivati dall'acquacoltura sono controllati prima della loro commercializzazione.***