



DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE

STRUTTURA IGIENE DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALESede: Via Vittorio Veneto, 169
34170 GoriziaDirettore
sost. **Dott. Paolo Demarin**Responsabile del procedimento:
Dott. Paolo Demarin – tel. 0481 592850
e-mail: paolo.demarin@aas2.sanita.fvg.itResponsabile dell'istruttoria e della comunicazione:
Dott. Paolo Demarin – tel. 0481 592850
e-mail: paolo.demarin@aas2.sanita.fvg.itVostro _____ di _____
protocollo _____ data _____

Gorizia, 26 luglio 2018

Oggetto: classificazione delle zone di produzione e raccolta dei molluschi bivalvi. –

E' necessario a mio parere accrescere la qualità dell'informazione dei cittadini consumatori in ordine alla classificazione delle zone di raccolta dei molluschi bivalvi, sia in ossequio al Regolamento CE 178/2002, art. 14, punto 3, lettera b)¹, sia per una migliore chiarezza, e quindi efficacia sostanziale, delle ordinanze di chiusura e riapertura delle zone ex Regolamento CE 854/2004 emesse da questo ufficio e pubblicate (anche) sul sito della Struttura Complessa di Igiene degli alimenti di origine animale.

A tal fine informo che su questo sito sono disponibili le versioni aggiornate dei tre principali Regolamenti CE di riferimento, e cioè il n. 178 del 2002, il n. 853 del 2004 ed il n. 854 ancora del 2004.

Inoltre, accludo l'allegato 1 alla delibera n. 816 del 2016, della Regione FVG, Servizio sanità pubblica veterinaria, recante Linee guida per l'applicazione del Regolamento (CE) 854/2004 e del Regolamento (CE) 853/2004 nel settore dei molluschi bivalvi nelle zone di produzione, raccolta e stabulazione dell'arco costiero del Friuli Venezia Giulia.

In esso sono puntualmente indicate, di ogni zona, la classe e la delimitazione.

Ad ogni modo rappresentato in estrema sintesi che ai sensi del Regolamento CE 854/2004:

¹ 3. Per determinare se un alimento sia a rischio occorre prendere in considerazione quanto segue: a) le condizioni d'uso normali dell'alimento da parte del consumatore in ciascuna fase della produzione, della trasformazione e della distribuzione; b) le informazioni messe a disposizione del consumatore, comprese le informazioni riportate sull'etichetta o altre informazioni generalmente accessibili al consumatore sul modo di evitare specifici effetti nocivi per la salute provocati da un alimento o categoria di alimenti.

1. nella zona di classe A i molluschi possono essere raccolti e destinati direttamente al consumo umano, fatte salve ordinanze di chiusura;
2. nella zona di classe B i molluschi possono essere raccolti ed immessi sul mercato solo dopo che questi abbiano subito un trattamento in un centro di depurazione o previa stabilizzazione, ed infine che,
3. nella zona di classe C i molluschi possono essere raccolti ed immessi sul mercato ai fini del consumo umano soltanto previa stabilizzazione di lunga durata.

E' di particolare rilievo anche l'informazione riguardo le zone proibite, elencate alla sezione I, parte IV del citato allegato, che comunque riporto qui sotto.

SEZIONE IV
ZONE PROIBITE E AREE DI RISPETTO

Provincia	Numero identificativo	Nominativo zona	Delimitazione zona											
UD	01PH	CONDOTTA LIGIAND	U021	U022	U023	U024	U025	U026						
UD	02PRN	CONDOTTA SAN GIORGIO NORD	U003	U004	U007	U007	U005	U004						
UD	02PHB	CONDOTTA SAN GIORGIO SUD	U008	U009	U011	U012	U014	U013						
GO	03PH	CONDOTTA PRIBERO	G007	G006	G008	G010	G011	G012						
GO	04PR	DISCARICA	G030	area di raggio 1Km attorno al vertice indicato										
GO	05PR	DISCARICA	G031	area di raggio 1Km attorno al vertice indicato										
UD	06PR	DISCARICA	U029	area di raggio 1Km attorno al vertice indicato										
GO	07PR	CONDOTTA STRANZANO	Vedi ordinanza della Capitaneria di Porto - Guardia Costiera di Monfalcone n°37 del 21.07.2011											



Il Direttore Sost.
Struttura di Igiene degli alimenti di origine animale
Paolo Demarin

