

Molluschi Bivalvi
Attività del controllo ufficiale 2016

Sommario

Introduzione	3
Produzione Primaria.....	4
Classificazione e monitoraggio delle zone di produzione e stabulazione.....	4
Importazioni e Scambi intracomunitari.....	5
Importazioni	5
Scambi.....	5
Trasformazione, trattamento e distribuzione.....	6
Stabilimenti di depurazione e spedizione molluschi.....	6
Ispezioni e audit delle Autorità competenti sanitarie sugli OSA	7
Piano di vigilanza e controllo degli alimenti e delle bevande.....	7
Altre attività	9
Attività svolte dal Comando Carabinieri per la tutela della salute.....	9
Capitanerie di Porto.....	10
Prove interlaboratorio e attività di coordinamento dei laboratori diagnostici.....	12
LNR per le Biotossine marine.....	12
LNR Contaminazioni batteriche dei molluschi bivalvi.....	13
LNR Contaminazioni virali dei molluschi bivalvi.....	15
Audit sulle Autorità competenti	15
Sistema rapido di allerta per alimenti e mangimi (RASFF).....	16

Introduzione

Il Piano Nazionale Integrato (PNI), elaborato ai sensi del Regolamento n. 882/2004, descrive il sistema dei controlli ufficiali svolti lungo l'intera filiera alimentare al fine di tutelare i cittadini dai pericoli di natura sanitaria e dalle pratiche produttive sleali.

Nell'ambito del PNI 2015-2018 sono state individuate le seguenti filiere produttive come specifici obiettivi operativi da monitorare annualmente:

- olio d'oliva
- latte e derivati
- molluschi bivalvi
- miele ed altri prodotti dell'alveare.

Di seguito viene fornito un panorama delle attività di controllo ufficiale svolte nel 2016 sulla filiera dei **molluschi bivalvi**, sulla base delle informazioni disponibili nella Relazione annuale 2016 del Piano Nazionale Integrato. Per ogni attività viene indicata la fonte dalla quale sono state estratte le informazioni.

In generale, la filiera dei molluschi bivalvi, intesa come quadro d'insieme spazio-temporale “*dai campi alla tavola*”, comprende:

- in fase di **produzione primaria**:
 - classificazione e monitoraggio delle zone di produzione e stabulazione; o controllo degli allevamenti;
- i controlli svolti nel corso delle **importazioni** e degli **scambi intracomunitari**;
- in fase di **trasformazione, trattamento e distribuzione**:
 - stabilimenti di depurazione e spedizione molluschi;
 - le attività di ispezione e audit delle Autorità competenti sanitarie sugli stabilimenti riconosciuti;
 - piano di vigilanza e controllo degli alimenti e delle bevande.

Inoltre, vanno considerati:

- attività svolte dal Comando Carabinieri per la tutela della salute e dal Corpo delle Capitanerie di Porto;
- prove interlaboratorio e attività di coordinamento dei laboratori diagnostici, svolte dai Laboratori Nazionali di Riferimento per le biotossine marine, per il controllo delle contaminazioni batteriche dei molluschi bivalvi e per il controllo delle contaminazioni virali dei molluschi bivalvi;
- svolgimento di Audit sulle autorità competenti;
- segnalazioni di allerta.

Nel file excel allegato “Attività svolte nel 2016” è riportato un quadro sinottico delle informazioni disponibili relative alle attività del controllo ufficiale sulla filiera del miele e dei prodotti dell'alveare.

Produzione Primaria

Classificazione e monitoraggio delle zone di produzione e stabulazione

Fonte: DGISAN – Ufficio 2

Nel 2016 sono stati rendicontati 181 allevamenti di molluschi bivalvi, di cui 77 dislocati in zone di produzione di tipo A, in cui è consentita la raccolta e l'utilizzo per il consumo umano diretto dei molluschi bivalvi, 103 zone di produzione di tipo B, nelle quali è consentita la raccolta e l'utilizzo per il consumo umano dei molluschi bivalvi soltanto dopo che gli stessi abbiano subito un trattamento in un centro di depurazione o dopo un periodo di stabulazione in acque idonee, 1 zona di produzione di tipo C in cui i molluschi bivalvi vivi possono essere raccolti ed essere immessi sul mercato ai fini del consumo umano soltanto previa stabulazione di lunga durata.

I banchi naturali gestiti da imprese/consorzi sono 201, di cui 101 in zone di produzione di tipo A, 97 in zone di tipo B e 3 in zona di tipo C.

Si contano inoltre 160 zone di libera raccolta di cui 94 classificate di tipo A e 66 di tipo B e 3 zone di stabulazione.

La tabella seguente riporta i dati del 2016 pervenuti dalle regioni sulla classificazione delle zone di produzione e stabulazione molluschi.

Classificazione delle zone di produzione e stabulazione molluschi

	Allevamento			Banco gestito			Banco libera raccolta			STABULAZIONE
	A	B	C	A	B	C	A	B	C	A
Abruzzo	6	0	0	1	0	0	13	5	0	0
Campania	1	18	0	1	7	1	0	0	0	0
Emilia Romagna	13	3	0	19	32	0	2	1	0	0
Friuli	9	8	0	17	11	0	16	21	0	0
Lazio	6	3	0	0	0	0	9	5	0	0
Liguria	0	8	0	0	0	0	0	2	0	0
Marche	18	1	0	31	33	2	7	0	0	0
Molise	2	0	0	18	5	0	0	0	0	0
Puglia	8	1	0	0	0	0	4	2	0	0
Sardegna	5	13	0	2	9	0	8	0	0	1
Sicilia	0	1	1	0	0	0	0	0	0	1
Toscana	0	0	0	0	0	0	4	0	0	0
Veneto	9	47	0	12	0	0	31	30	0	1
TOTALI	77	103	1	101	97	3	94	66	0	3

Le non conformità rilevate nel 2016, a livello di zone di produzione (allevamento e raccolta) e banchi naturali, sia gestiti da imprese e consorzi sia di libera raccolta, sono relative a: superamento dei limiti di E.coli, presenza di salmonelle e biotossine algali. Nelle tabelle seguenti sono riportate le non conformità della zona di produzione A e B.

Percentuali di non conformità nelle zone di tipo A

	Controlli effettuati	Non conformità			% non conformità		
		Coli	Salmonella	Biotossine algali	Coli	Salmonella	Biotossine algali
Allevamenti	2987	52	7	27	1,74%	0,23%	0,90%
Banchi naturali gestiti	1224	56	9	1	4,58%	0,74%	0,08%
Libera raccolta	1077	31	6	5	2,88%	0,56%	0,46%

Percentuali di non conformità nelle zone di tipo B

	Controlli effettuati	Non conformità			% non conformità		
		Coli	Salmonella	Biotossine algali	Coli	Salmonella	Biotossine algali
Allevamenti	3868	45	11	4	1,16%	0,28%	0,10%
Banchi naturali gestiti	985	42	6	1	4,26%	0,61%	0,10%
Libera raccolta	600	23	3	0	3,83%	0,50%	0,00%

Importazioni e Scambi intracomunitari

Importazioni¹

Fonte: DGSF – Ufficio 8

Le partite di molluschi bivalvi (incluse le preparazioni) presentate per l'importazione attraverso i PIF italiani sono state 1511, con un peso complessivo di Kg 15.227.915. Le partite sono arrivate da Tunisia (421), Cile (367), Stati Uniti (322), Vietnam (211), Tailandia (134), Nuova Zelanda (41), Perù (11), e altri paesi (4).

Le irregolarità sono state 15 di cui 7 per esami di laboratorio sfavorevoli (virus dell'epatite A, E. coli, Salmonella) e 8 per altre ragioni (es. problemi d'igiene). Di tali partite 14 sono state distrutte e 1 respinta.

Scambi

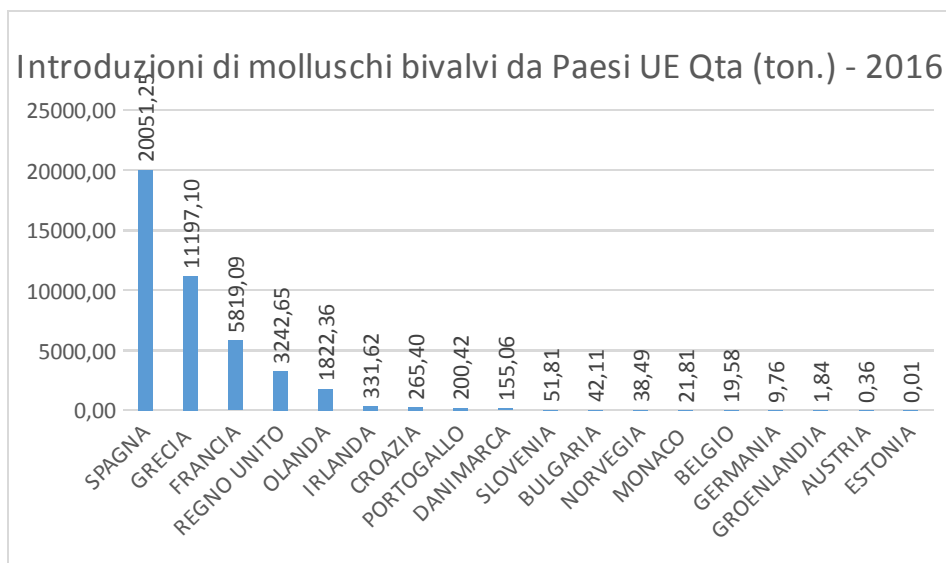
Fonte: DGSF – Ufficio 8

Nel 2016 le partite di molluschi bivalvi introdotte da Paesi UE sono state 74.523, pari a 43.270 tonnellate. I Paesi UE speditori sono i seguenti:

- Francia: 37725
- Olanda: 12510
- Regno Unito: 8969
- Spagna: 7635
- Grecia: 4505
- Croazia: 1543
- Portogallo: 482
- Danimarca: 241
- Irlanda: 239
- Bulgaria: 179
- Slovenia: 175
- Norvegia: 155
- Altri paesi: 165

Le partite nelle quali si sono evidenziate irregolarità di laboratorio sono state 11, di queste 3 sono state distrutte e 8 destinate a trattamento. Le irregolarità sono scaturite dal riscontro E.coli (9) e norovirus (2).

¹ Vengono qui illustrate esclusivamente le informazioni relative ai controlli sanitari svolti dai Posti di Ispezione Frontaliera (PIF). Dalla rendicontazione dell'Agenzia delle Dogane e dei Monopoli non è possibile estrapolare infatti dati specifici per i molluschi bivalvi.



Trasformazione, trattamento e distribuzione

Stabilimenti di depurazione e spedizione molluschi

Fonte: DGISAN – Ufficio 2

Gli stabilimenti di MBV nel 2016, sono suddivisi in 130 Centri di Depurazione Molluschi (CDM) e 454 Centri di spedizione Molluschi (CSM). Tutti i molluschi bivalvi vivi destinati al consumo umano diretto, indipendentemente dalla zona di produzione, possono essere immessi sul mercato solo dopo il passaggio in un centro di spedizione. Gli stabilimenti di MBV necessitano di riconoscimento comunitario ai sensi dell'articolo 4 del reg. 853/2004. Il riconoscimento viene rilasciato dalla regione di competenza e registrato nel sistema S.Inte.S.I.S – Strutture SINTESI stabilimenti, che aggiorna in modo costante l'elenco degli stabilimenti riconosciuti e visibili da ogni stato membro.

Nella tabella seguente è riportato il numero di stabilimenti riconosciuti per singola regione, per il 2015 e per il 2016.

Numero di stabilimenti riconosciuti per singola regione

Regioni	Centro Depurazione Molluschi		Centro Spedizione Molluschi	
	2015	2016	2015	2016
Abruzzo	3	4	20	21
Basilicata	0	0	1	0
Calabria	1	1	4	5
Campania	13	13	51	52
Emilia Romagna	18	16	52	50
Friuli	7	3	16	8
Lazio	13	15	44	46
Liguria	1	1	1	1
Lombardia	1	3	6	4
Marche	11	9	50	47
Molise	1	1	3	3

Regioni	Centro Depurazione Molluschi		Centro Spedizione Molluschi	
Piemonte	0	0	0	0
Puglia	22	24	97	104
Sardegna	17	17	23	26
Sicilia	6	8	15	16
Toscana	0	1	4	5
Veneto	16	15	67	67
TOTALI	130	131	454	455

Ispezioni e audit delle Autorità competenti sanitarie sugli OSA

Fonte: DGISAN – Ufficio 2

Le attività di controllo ufficiale rendicontate da ogni Regione evidenziano che nel 2016, per i molluschi bivalvi, sono state svolte 3.409 ispezioni e 150 audit sugli OSA negli stabilimenti riconosciuti ai sensi del Reg. (CE) n.853/2004.

Dati anno 2016 - Registro annuale delle attività controllo ufficiale su impianti riconosciuti Tipologia di stabilimento: Molluschi bivalvi vivi

Stabilimenti o ASL	Accessi agli stabilimenti	Ispezioni	Non conformità risconstrate	Audit sugli OSA	N° Audit delle Regioni/PA sulle ASL
429	3657	3409	494	150	0

Sono state riscontrate 459 non conformità, relative soprattutto alle condizioni strutturali ed alle attrezzature (109), al piano HACCP (101) e alla gestione dei prerequisiti, come lotta agli infestanti, formazione personale, potabilità acqua utilizzata, ecc. (77).

Dati anno 2016 - Registro numerico annuale delle principali non conformità riscontrate in impianti riconosciuti Tipologia di stabilimento: Molluschi bivalvi vivi

Condizioni strutturali e attrezzature	Gestione dei prerequisiti	Piano HACCP	Gestione sottoprodotti e SMR	Igiene lavorazioni e personale	Tracciabilità e rintracciabilità	Condizioni pulizia sanificazione	Mat. prime, semilav. e prodotti finiti
109	77	101	6	35	50	27	54

Piano di vigilanza e controllo degli alimenti e delle bevande

Fonte: DGISAN – Ufficio 8

In attuazione del Piano di vigilanza e controllo di alimenti e bevande, le ASL hanno effettuato ispezioni sugli OSA ed hanno prelevato campioni per le analisi di laboratorio, lungo l'intera filiera produttiva.

I dati relativi alle attività ispettive non sono distinti per filiera, pertanto non sono utilizzabili per questa trattazione. Nella relazione 2016 del Piano Nazionale Integrato sono disponibili i dati aggregati per macrocategorie: alimenti di origine animale, alimenti di origine vegetale, materiali a contatto, altri prodotti alimentari.

Di seguito sono invece riportati i dati estratti dal flusso informatico NSIS/VIG per l'attività analitica sui molluschi bivalvi:

Campioni totali e n. analisi

Matrici	Campioni prelevati	Campioni non conformi	Analisi
Clam (<i>Mya arenaria</i>)	357	15	760
Cockle (<i>Cardium edule</i>)	5		10
Mussel (<i>Mytilus edulis</i>)	801	11	1743
Oyster (<i>Ostrea edulis</i>)	34		60
Razor clam (<i>Solen marginatus</i>)	3		4
Totale	1200	26	2577

Analisi totali per classi di alimento

Analiti	FILIERA DEI MOLLUSCHI BIVALVI					
	Clam (<i>Mya arenaria</i>)	Cockle (<i>Cardium edule</i>)	Mussel (<i>Mytilus edulis</i>)	Oyster (<i>Ostrea edulis</i>)	Razor clam (<i>Solen marginatus</i>)	Totale
Chemical elements	104	10	393			507
Food additives	19		1			20
Microorganisms	553		857	60	4	1474
Organic contaminants			100			100
Toxins	84		392			476
Totale	760	10	1743	60	4	2577

Tipologia di non conformità per classe di alimento

Analiti	NON CONFORMITA' PER MATRICE		
	Clam (<i>Mya arenaria</i>)	Mussel (<i>Mytilus edulis</i>)	Totale
Microorganisms	17	11	28
Totale	17	11	28

Dettaglio delle non conformità

Analiti	NON CONFORMITA' PER MATRICE		
	Clam (<i>Mya arenaria</i>)	Mussel (<i>Mytilus edulis</i>)	Totale
Microorganisms	17	11	28
Escherichia coli	12	8	20
Norovirus (G-II)		1	1
Salmonella		1	1
Salmonella spp.	5	1	6
Totale	17	11	28

Altre attività

Attività svolte dal Comando Carabinieri per la tutela della salute

Fonte: NAS

Risultati conseguiti nel 2016 sulla filiera dei prodotti della pesca:

PRODOTTI DELLA PESCA	Controlli	Non Conformi	Campioni	Persone			Sanzioni			Valore sequestri
				Segnalate		Arrestate	Penali	Amm.ve	Valore sanzioni amm.ve	
				A.A.	A.G.					
Anno 2016	1.215	318	68	257	99	0	151	385	379.979	7.163.262

Sequestri:	kg./ litri	Confezioni
	212.253	1.296

Strutture chiuse/sequestrate:	18
-------------------------------	----

Operazioni di rilievo condotte nel corso del 2016

Aprile 2016 – N.A.S. Bologna

Presso un centro di depurazione-spedizione molluschi sono stati sequestrati 2.260 kg di vongole pronte per essere immesse sul mercato, prive di documentazione attestante la tracciabilità e non sottoposte ai prescritti processi di depurazione.

Maggio 2016 – N.A.S. Palermo

I legali responsabili di uno stabilimento ittico sono stati denunciati all'Autorità Giudiziaria per aver sistematicamente commercializzato prodotti ittici, pescati da propri pescherecci nell'oceano atlantico, con indicazioni mendaci sul luogo di cattura. Sequestrati 13.000 kg di polipi recanti in etichetta la dicitura FAO 37.2.2. - luogo di cattura Mediterraneo centrale – Ionio - Canale di Sicilia.

Maggio 2016 – N.A.S. Caserta

Presso un ingrosso di alimenti sono stati sequestrati 120 kg di mazzancolle essiccate di provenienza extra-europea poiché poste in commercio con etichettatura irregolare (*presenza di additivi non dichiarati*). Nella medesima attività ispettiva sono stati sequestrati ulteriori 700 kg di prodotti ittici privi di documentazione attestante la provenienza.

Dicembre 2016 – N.A.S. Pescara

Presso un deposito ittico, privo del piano di autocontrollo HACCP, sono stati sequestrati 2.000 kg di prodotti ittici di varia natura privi di documentazione atta a stabilirne la tracciabilità e sottoposti a trattamento termico non conforme ai regolamenti.

Dicembre 2016 – N.A.S. Potenza

Presso uno stabilimento di deposito/lavorazione/commercializzazione di prodotti ittici, sono stati sequestrati 1.400 kg di filetti di baccalà in confezioni prive di elementi relativi alla tracciabilità.

Dicembre 2016 – N.A.S. Salerno

Presso un mercato sono stati sequestrati 1.560 kg di vari prodotti ittici privi delle indicazioni relative alla tracciabilità.

Dicembre 2016 – N.A.S. Catania

Sequestrato un deposito all'ingrosso di prodotti ittici surgelati poiché privo di qualsivoglia autorizzazione ed in precarie condizioni igienico-sanitarie.

Servizio di controllo in campo nazionale

“Prodotti ittici e acquacoltura”

Nel periodo luglio – agosto 2016, questo Comando ha dato esecuzione, sul territorio nazionale, a mirati servizi di controllo nel settore dei **prodotti ittici e dell’acquacoltura**, al fine di verificare il rispetto delle norme di settore.

Risultati conseguiti:

- *ispezioni effettuate*: n. **370**;
- *sequestrati*: **2.317 kg** di prodotti ittici (*poiché stivati in aree di stoccaggio interessate da carenze igienico strutturali, in cattivo stato di conservazione e/o diverse per qualità da quanto proposto in vendita*);
- *chiusure operate*: n. **10** (*allevamenti, strutture per la vendita all’ingrosso e al dettaglio interessati da carenze igienico-strutturali ed autorizzative*);
- *infrazioni penali*: n. **10**, di cui:
 - n. **4** ex art. 5 lett. a), b) e d) L. 283/1962 (*sostanze alimentari sofisticate, insudiciate e/o invase da parassiti*);
 - n. **3** ex artt. 110 - 328 c.p. (*omissione atti d’ufficio in concorso*);
 - n. **1** ex art. 515 c.p. (*frode in commercio*);
 - n. **1** ex art. 692 c.p. (*detenzione di misure e pesi illegali*);
 - n. **1** ex art. 650 c.p. (*inosservanza dei provvedimenti dell’autorità*);
- *infrazioni amministrative*: n. **108** sanzioni comminate, per complessivi **euro 91.133**, tra cui: carenze igienico-strutturali (*D. Lgs. 193/2007*); inosservanza alle norme sull’etichettatura degli alimenti (*D. Lgs. 109/1992*); inosservanza alle norme sulla tracciatura degli alimenti (*D.Lgs.190/2006*); commercio irregolare di molluschi bivalvi vivi (*D. Lgs. 193/2007*);
- n. **8** persone denunciate alle competenti Autorità Giudiziarie;
- n. **69** persone segnalate alle competenti Autorità Amministrative.

Il valore commerciale complessivo degli alimenti e delle strutture sottoposte a sequestro/chiusura e’ stimato in circa **euro 2.631.590**.

Capitanerie di Porto

Fonte: CCNP

Data la facilità di alterazione dei mitili e la brevità dei tempi di conservazione degli stessi i molluschi hanno rappresentato l’obiettivo strategico relativo al Piano Nazionale Integrato per l’anno 2016. La filiera dei molluschi bivalvi, a tal proposito, è quella che presenta i maggiori rischi. Tale compartimento rappresenta una parte importante del settore ittico che va dalla produzione fino alla tavola dei consumatori. La vigilanza da parte degli uomini del Corpo delle Capitanerie è stata svolta sui seguenti settori principali:

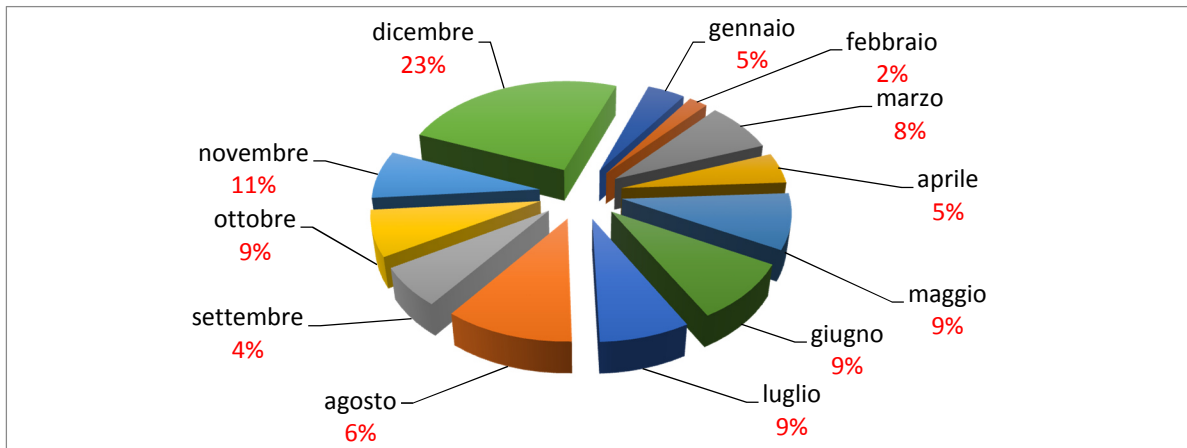
- gli impianti di allevamento;
- i centri di stabulazione produzione e trasformazione;
- la GDO (grande distribuzione organizzata);
- i grossisti;
- la vendita al dettaglio.

Lo scopo di questi controlli è stato quello di garantire al consumatore, un prodotto privo di sostanze pericolose per la salute e con una tracciabilità garantita in ogni passaggio della filiera. Dai controlli effettuati, sono scaturite **339** violazioni lungo tutta la filiera dei molluschi bivalvi.

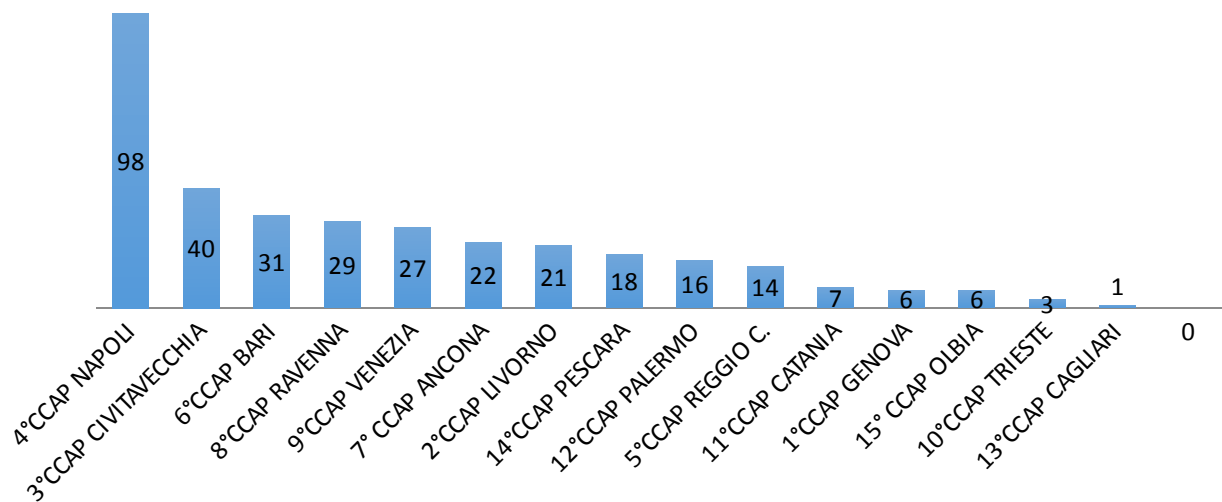
Si riportano di seguito alcuni illeciti che hanno avuto maggiore interesse nell’ambito di questo settore:

Data	Comando	kg pescato/prodotto	Breve descrizione del sequestro
16/12/2016	Napoli	465	kg 465 di prodotto ittico: kg 18 liumachini, kg 75 cozze, kg 110 vongole, kg 20 telline, kg 230 lupini, kg 12 ostriche.
14/10/2016	Ancona	868	kg 868 di molluschi bivalvi - vongole (<i>Venus gallina</i>) - aventi dimensioni comprese tra i 18 mm ed i 24 mm.
19/11/2015	Bari	1.640	kg. 1640 di molluschi bivalvi (cozze pelose, ostriche e bulli)
19/03/2015	Venezia	599	kg. 599 di prodotto ittico: cannolicchi, astici, gallinella, rombi, ecc.
17/12/2015	Reggio Calabria	720	kg 720 di cozze nere

A seguire si riporta un grafico con l'andamento temporale delle violazioni dalla quale si può apprezzare che il periodo dove si riscontrano le maggiori irregolarità è dicembre.



Il grafico riportato in basso mostra la distribuzione a livello geografico lungo tutto il territorio a seconda della competenza di ogni Centro Controllo Area Pesca. Si nota che la maggior parte delle violazioni si sono verificate al Meridione.



Prove interlaboratorio e attività di coordinamento dei laboratori diagnostici

LNR per le Biotossine marine

Fonte: Fondazione Centro Ricerche Marine

Nella seguente tabella viene riportato uno schema delle attività inerenti le prove interlaboratorio 2016 e i relativi risultati.

Attività delle prove interlaboratorio e risultati – 2016

Nome della prova	Matrici	Analiti	Periodo di svolgimento	Laboratori partecipanti	Follow up
Biotossine Marine PSP con metodo biologico	Molluschi bivalvi n° 2 campioni CRM/16/P/01 CRM/16/P/02	<i>Paralytic Shellfish Poison</i> (saxitossina equivalente)	giugno – dicembre 2016	9 sezioni IZS 1 LNR	Giudizio: Per entrambi i campioni (CRM/16/P/01, campione contaminato, e CRM/16/P/02, campione non contaminato) tutti i 10 Laboratori hanno ottenuto risultati CONFORMI.
Biotossine Marine PSP con metodo chimico HPLC-FLD	Molluschi bivalvi n° 3 campioni CRM/16/P/02 CRM/16/P/03 CRM/16/P/04	<i>Paralytic Shellfish Poison</i> (saxitossina ed analoghi)	giugno – dicembre 2016	1 sezione IZS 1 LNR	Giudizio: non è stato possibile valutare questa prova in quanto eseguita soltanto da 2 Laboratori.
Biotossine Marine ASP con metodo chimico HPLC-UV	Molluschi bivalvi: n° 2 campioni: CRM/16/A/01 CRM/16/A/02	<i>Amnesic Shellfish Poison</i> (acido domoico + epidomoico)	giugno – dicembre 2016	9 sezioni IZS 1 LNR	Giudizio: - Per entrambi i campioni (CRM/16/A/01 e CRM/16/A/02) tutti i 10 Laboratori hanno ottenuto risultati SODDISFACENTI.
Biotossine Marine Liposolubili con metodo chimico LC-MS	Molluschi bivalvi n° 2 campioni: CRM/16/L/01 CRM/16/L/02	Tossine liposolubili (acido okadaico e derivati totali, yessotossine totali, pectenotossine totali, azaspiracidi totali)	giugno – dicembre 2016	9 sezioni IZS 1 LNR	Giudizio: - Per il primo campione (CRM/16/L/01) 8 Laboratori hanno ottenuto risultati SODDISFACENTI, 2 Laboratori hanno invece restituito risultati NON SODDISFACENTI. - Per il secondo campione (CRM/16/L/02) 6 Laboratori hanno ottenuto risultati SODDISFACENTI, per tutti i gruppi di tossine presenti, mentre 4 Laboratori hanno restituito risultati NON SODDISFACENTI.
Come azione correttiva verrà distribuito materiale supplementare per la ripetizione dell'analisi e svolta attività di formazione e di supporto tecnico.					

L'esito dei circuiti inter-laboratorio è da ritenersi globalmente soddisfacente in quanto:

- per le biotossine marine idrosolubili del tipo PSP con il metodo biologico, tutti i Laboratori hanno conseguito risultati "CONFORMI";
- per le biotossine marine idrosolubili del tipo ASP con il metodo chimico (HPLC-UV), tutti i Laboratori hanno conseguito risultati di z-score "SODDISFACENTI";
- per le biotossine marine liposolubili con il metodo chimico in LC-MS/MS, 2 dei 10 Laboratori partecipanti hanno conseguito risultati di z-score "NON SODDISFACENTI" per il primo campione e 4 dei 10 Laboratori partecipanti hanno conseguito risultati di z-score "NON SODDISFACENTI" per il secondo campione.

Non è stato invece possibile valutare la prova per le biotossine marine idrosolubili del tipo PSP con il metodo chimico HPLC-FL, in quanto eseguita soltanto da 2 Laboratori.

LNR Contaminazioni batteriche dei molluschi bivalvi

Fonte: IZS Umbria e Marche

La valutazione complessiva della partecipazione dei laboratori di controllo ufficiale dei molluschi bivalvi ai circuiti interlaboratorio per la numerazione di *E. coli* in MPN e la ricerca di *Salmonella* spp. nel periodo 2016 si può ritenere soddisfacente. Di seguito sono riportati i dettagli delle prove interlaboratorio:

FoodEqa Shellfish Scheme Distribuzione SF053	
Matrici	Lenticole rappresentative della contaminazione batterica molluschi
Analiti	Numerazione di <i>E. coli</i> mediante Most-Probable-Number (MPN) e ricerca di <i>Salmonella</i> spp
Luogo e periodo di svolgimento	Marzo-Aprile 2016
Numero e tipo di laboratori partecipanti	11 laboratori afferenti agli IZS, 1 Centro Ricerche Marine
Follow up	Non necessario, non ci sono laboratori la cui performance è stata considerata non adeguata
FoodEqa Shellfish Scheme Distribuzione SF054	
Matrici	Lenticole rappresentative della contaminazione batterica molluschi
Analiti	Numerazione di <i>E. coli</i> mediante Most-Probable-Number (MPN) e ricerca di <i>Salmonella</i> spp
Luogo e periodo di svolgimento	Luglio-Agosto 2016
Numero e tipo di laboratori partecipanti	5 laboratori afferenti agli IZS
Follow up	Non necessario, non ci sono laboratori la cui performance è stata considerata non adeguata
FoodEqa Shellfish Scheme Distribuzione SF055	
Matrici	Lenticole rappresentative della contaminazione batterica molluschi
Analiti	Numerazione di <i>E. coli</i> mediante Most-Probable-Number (MPN) e ricerca di <i>Salmonella</i> spp
Luogo e periodo di svolgimento	Ottobre-Novembre 2016
Numero e tipo di laboratori partecipanti	8 laboratori afferenti agli IZS
Follow up	Follow up di un laboratorio che aveva ottenuto un punteggio sfavorevole rispetto alla numerazione di <i>E. coli</i> in MPN nei molluschi bivalvi (risultati che non rientravano nel range dei risultati attesi)

LNR RT02	
Matrici	Liofilizzato di vongole in conserva sperimentalmente contaminato con <i>Escherichia coli</i> e/o <i>Salmonella</i> spp
Analiti	Numerazione di <i>E. coli</i> mediante Most-Probable-Number (MPN) e ricerca di <i>Salmonella</i> spp
Luogo e periodo di svolgimento	aprile-maggio 2016
Numero e tipo di laboratori partecipanti	Totale 26 laboratori: 24 laboratori afferenti agli IZS, 1 all'ARPA, 1 ISS
Follow up	Per la ricerca di <i>Salmonella</i> spp., pur non essendoci stati esiti non conformi nella valutazione globale del Ring Test, tuttavia 5 laboratori hanno riportato non correttamente la presenza di <i>Salmonella</i> spp. in uno dei campioni inviati. LNR ha contattato i Referenti di Laboratorio, fornito la “Guida agli interventi da effettuare per risultati non soddisfacenti” per la verifica dell'analisi effettuata ed il campione suppletivo per la ripetizione analitica della ricerca di <i>Salmonella</i> spp. I laboratori hanno gestito e verificato l'analisi effettuata secondo procedure interne di qualità e ripetuto il campione, ottenendo risultati conformi al valore atteso. Discussione degli esiti del Ring-Trial e chiarimenti tecnici sono stati dati nel corso della Riunione annuale dei laboratori operanti nel controllo dei molluschi bivalvi (Ancona, 15.06.2016)

LNR Contaminazioni virali dei molluschi bivalvi

Fonte: ISS

RT05 – Ring Test per Norovirus ed Epatite A nei molluschi – 2016

Matrici	4 estratti da molluschi naturalmente o sperimentalmente contaminati 2 campioni di molluschi sperimentalmente bioaccumulati
Analiti	Virus dell'Epatite A (HAV) Norovirus genogruppo I (NoV GI) Norovirus genogruppo II (NoV GII)
Luogo e periodo di svolgimento	Luogo : Italia (distribuzione in 11 località peninsulari e 2 località insulari) Periodo di svolgimento: distribuzione in data 07.11.2016 termine invio risultati: 16.12.2016 data emissione dei risultati attesi: 19.12.2016
Numero e tipo di laboratori partecipanti	13 sezioni di Istituti Zooprofilattici Sperimentali (laboratori di controllo ufficiale)
Follow up	Report del circuito (07.02.2017) con valutazione della sensibilità, specificità e accuratezza di ciascun laboratorio e con formalizzazione dello score per ciascun partecipante Follow up individuale per il laboratorio ID 14 mediante discussione elettronica dei risultati e delle problematiche riscontrate e mediante fornitura di campioni per la ripetizione delle prove non conformi.

Complessivamente non sono state evidenziate criticità di sistema per quanto concerne l'applicazione nei laboratori di controllo ufficiale delle metodiche armonizzate per la determinazione delle contaminazioni virali (ISO/TS 15216). Tuttavia, l'assenza di materiali di riferimento certificati commerciali per l'esecuzione di tali metodiche costituisce un limite all'applicazione in modo diffuso delle stesse. A tale proposito il LNR per il controllo delle contaminazioni virali dei molluschi bivalvi ha proseguito il proprio impegno per la produzione e la fornitura dei materiali di riferimento richiesti dalle norme ISO/TS 15216 a tutti i laboratori italiani operanti nel controllo ufficiale.

Audit sulle Autorità competenti

Fonte: DGISAN – Ufficio 3

Nel 2016 sono stati realizzati 5 audit nel settore “prodotti della pesca e molluschi bivalvi vivi” (1 Veneto, 1 Lazio, 3 in Abruzzo tra cui uno svolto dal Ministero) per valutare il sistema di controllo ufficiale adottato dalle Autorità Competenti.

Criticità evidenziate

Di seguito si riportano i principali ambiti in cui sono state evidenziate **criticità** durante lo svolgimento degli audit di settore:

- organizzazione dell'AC (Abruzzo);
- dotazione di attrezzature e mezzi per effettuare i controlli ufficiali (Veneto, Ministero in Abruzzo) e di risorse umane (Abruzzo, Ministero in Abruzzo e Veneto);
- coordinamento ed interfaccia della AC, anche con altre autorità e istituzioni (Ministero in Abruzzo) inclusa la comunicazione tra i diversi livelli dell'organizzazione dell'ACL (Lazio);
- programmazione, appropriatezza ed efficacia dei controlli ufficiali basati sul rischio (Lazio e Ministero in Abruzzo);
- procedure documentate, relativamente alla loro predisposizione, integrazione e adozione (Veneto, Abruzzo, Ministero in Abruzzo, Lazio);
- conseguenze dei controlli ufficiali (Ministero in Abruzzo);
- sistema informativo (Ministero in Abruzzo);
- registrazione/riconoscimento degli stabilimenti del settore dei mangimi e degli alimenti (Ministero in Abruzzo);
- sistemi di allerta (Ministero in Abruzzo).

Risultati conseguiti

Gli audit di settore svolti dalla Regione Veneto e Lazio hanno riscontrato che il sistema di controllo ufficiale sul settore dei molluschi bivalvi vivi opera in conformità a quanto previsto dalle norme ed, in particolare, è

stata rilevata la disponibilità al cambiamento da parte della ACL (Lazio). Inoltre è risultato adeguato il processo di programmazione delle attività (Veneto). Gli stabilimenti sono stati classificati in base al rischio e viene espletata un'attività di supervisione da parte del responsabile del servizio (Veneto).

La Regione Abruzzo ha riscontrato una maggiore standardizzazione nell'erogazione delle prestazioni in raccordo con il Servizio regionale ed ha inoltre svolto il controllo della risoluzione delle non conformità rilevate, nonché verificato il corretto invio dei flussi informativi, la qualità dei dati prodotti, la corretta effettuazione e riscontro alla programmazione regionale da parte dell'ente auditato. Peraltro quest'ultimo ha prodotto una dichiarazione in merito alla risoluzione delle non conformità.

Sistema rapido di allerta per alimenti e mangimi (RASFF)

Fonte: DGISAN – Ufficio 8

Attraverso il sistema RASFF sono state effettuate 84 notifiche riguardanti molluschi bivalvi.

In particolare 12 notifiche hanno interessato prodotti di origine italiana, soprattutto per E. coli (9).

Inoltre l'Italia è stata coinvolta nella distribuzione di 30 prodotti extranazionali notificati attraverso il RASFF.