

ALLEGATO C

INDICAZIONI OPERATIVE PER LA GESTIONE SANITARIA DELLA FILIERA ITTICA IN REGIONE LOMBARDIA

Il Presente documento ha l'obiettivo di fornire ulteriori indicazioni di carattere esplicativo in relazione alle disposizioni contenute nell'Intesa tra il Governo, le Regioni e le PP.AA. di Trento e Bolzano - Rep. Atti n. 79/CSR dell'08 luglio 2010 - che ha approvato le "Linee guida per l'applicazione del Regolamento (CE) 854/2004 e del Regolamento (CE)853/2004 nel settore dei molluschi bivalvi" e nell'Intesa tra il Governo, le Regioni e le PP.AA. di Trento e Bolzano - Rep. Atti n. 195/CSR del 05 novembre 2015 – che ha approvato le "Linee guida in materia di igiene dei prodotti della pesca".

Tali indicazioni sono state elaborate in considerazione delle peculiarità che caratterizzano la filiera dei prodotti ittici in Regione Lombardia e degli esiti del controllo ufficiale sui prodotti della pesca che hanno conseguito il divieto di pesca dell'anguilla sul lago di Garda, come da 'Ordinanza del Ministero della Salute del 08.06.2016.

Alla luce delle predette considerazioni, tenuto conto che la fauna ittica rappresenta una fonte di elementi nutritivi di pregio e una risorsa economica per gli operatori del settore e al fine di garantire la sicurezza alimentare dei prodotti primari della pesca in acque interne e dei prodotti d'importazione, si recepiscono i dettami delle Intese summenzionate unitamente alla declinazione di ulteriori indicazioni funzionali ad un ottimale governo sanitario della filiera ittica in Regione Lombardia nei seguenti ambiti :

- Prodotti della pesca prelevati in acque interne da operatori in possesso di licenza di pesca di tipo A. ai sensi della L.R. n. 31/2008
- Crostacei vivi con particolare attenzione alle aragoste e astici
- MBV con particolare attenzione agli impianti di depurazione a "circuiti chiusi" (Centro di Depurazione Molluschi - CDM) e impianti di spedizione a "circuiti chiusi" (Centro di Spedizione Molluschi - CSM)

DEFINIZIONI

La pratica della "pesca professionale" in Regione Lombardia, regolamentata dalla D.G. Agricoltura, è stata disciplinata con L.R. n. 31/2008. Di seguito si riportano alcune definizioni che contribuiscono a circoscrivere il campo di applicazione delle linee operative in parola:

- "Licenza di pesca": documento ufficiale che conferisce al suo detentore il diritto, definito dalle norme nazionali, di utilizzare una determinata capacità di pesca per lo sfruttamento commerciale delle risorse acquatiche viventi (Licenza di tipo A, di durata decennale, per la pesca professionale)
- "Pescatore": qualsiasi persona che esercita la pesca professionale a bordo di un peschereccio in attività, quale riconosciuta dallo Stato membro;
- OSA:

Tutti coloro che esercitano attività di pesca professionale nelle acque interne e sono in possesso della licenza di pesca di tipo A, sono Operatori del settore Alimentare (OSA), ai sensi del regolamento (CE) 178/2002.

SEZIONE I – PRODOTTI DELLA PESCA

1.1.Elementi caratteristici del settore pesca in Lombardia

L'OSA, ai sensi del regolamento (CE) 852/2004, deve notificare all'Autorità competente tramite il SUAP, secondo quanto previsto dal DPR 160/2010 ciascuno stabilimento posto sotto il proprio controllo, inclusi i natanti, impiegati per lo svolgimento dell'attività.

Contestualmente alla registrazione l'Operatore del Settore Alimentare interessato comunica all'Autorità sanitaria:

Di essere in possesso di licenza di pesca

L'elenco delle imbarcazioni utilizzate

I bacini idrici di pesca

I punti di sbarco

Se del caso, i depositi per lo stoccaggio e l'eventuale successiva lavorazione del pescato dopo lo sbarco

Non rientra nel campo del Reg. (CE) n. 852/04, e non è pertanto soggetta alla notifica all'autorità competente l'attività di pesca dilettantistica.

1.2Requisiti generali di igiene – produzione primaria

1.2.1 Responsabilità e obblighi dell'osa

L'OSA deve assicurare il rispetto dei requisiti generali di igiene previsti dall'Allegato I parte A del Reg.(CE) 852/2004.

1.2.3 Responsabilità e obblighi dell'AC

L'attività di controllo ufficiale del pescato è programmata e attuata dal Servizio Veterinario in base a una valutazione del rischio che abbia riguardo per:

- Le condizioni delle acque di pesca (possibile presenza di contaminanti)
- La stagione e/o il periodo dell'anno
- I metodi di pesca attuati
- Le specie prevalentemente pescate
- I volumi medi di pesca

I dati precedenti relativi all'operatore per quanto riguarda il rispetto dei requisiti

L'AC può stipulare accordi e concordare modalità di controllo condivise con altre Autorità responsabili per la conduzione dei controlli in materie diverse ma attinenti al settore, al fine di condurre i controlli ufficiali in modo coordinato, evitando sovrapposizioni e oneri impropri e/o eccessivi agli operatori del settore alimentare.

I controlli sono mirati:

Alla verifica delle condizioni igieniche delle imbarcazioni e delle altre attrezzature, strumenti e attrezzature per la pesca;

Al controllo, per quanto applicabile, delle modalità di prelievo degli animali, nel caso delle attività di acquacoltura, o di sbarco del pescato e delle fasi successive di gestione del pescato, sino alla sua consegna a uno stabilimento o alla cessione al consumatore finale;

All'ispezione del pescato al momento dello sbarco o della prima commercializzazione;

Alla verifica della corretta applicazione delle procedure e/o sistemi previsti dal manuale di autocontrollo al fine di assicurare il raggiungimento degli obiettivi della Legge alimentare

Qualora siano rilevate gravi non conformità comportanti la sospensione dell'attività, la ATS che ha effettuato l'accertamento provvede ad informarne, se diversa, la ATS presso la quale l'attività è stata registrata e gli altri Enti che hanno rilasciato gli atti in base ai quali viene svolta l'attività per l'adozione dei conseguenti provvedimenti.

1.3 Trasporto

Generalità

L'OSA deve garantire che i mezzi di trasporto utilizzati dopo lo sbarco siano conformi all'allegato II, capitolo IV del Reg CE 852/2004 e siano rispettate le condizioni di trasporto riportate nell'allegato III, Sezione VIII capitolo VIII del Reg CE 853/04.

Durante il trasporto i prodotti della pesca devono essere mantenuti ad una temperatura vicina a quella del ghiaccio di fusione.

1.4 Requisiti sanitari dei prodotti della pesca

1.4.1 REQUISITI RELATIVI AI PARASSITI

I parassiti più importanti che colpiscono i pesci d'acqua dolce e che possono causare la malattia nell'uomo sono:

L'*Opisthorchis felinus* che infesta principalmente Tinche o Carpe; le larve del parassita non sono visibili ad occhio nudo pertanto non si attua il controllo visivo della muscolatura. Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo deve essere sottoposto a trattamento per bonifica a -20°C , a cuore dell'alimento, per almeno 1 settimana.

Il *Diphyllobotrium latum* che infesta principalmente il Pesce persico, la Bottatrice, la Trota e il Coregone o Lavarello. Le larve del parassita sono visibili ad occhio nudo pertanto si attua il controllo visivo della muscolatura dei pesci a rischio secondo quanto previsto dal Reg CE 2074/2005 all. II; il pesce destinato ad essere consumato crudo, marinato o affumicato deve essere sottoposto a trattamento per bonifica a -20°C per almeno 24 ore

Responsabilità e obblighi dell'OSA

L'OSA nell'ambito delle proprie modalità operative deve predisporre e attuare misure atte per la gestione del rischio parassiti e deve essere in possesso di una adeguata conoscenza sui parassiti più diffusi che possono essere presenti nei prodotti ittici.

Responsabilità e obblighi dell'AC

L'AC deve effettuare controlli a campione lungo tutta la filiera per verificare il rispetto della normativa comunitaria in materia di parassiti.

1.4.2 IMPIEGO DI ADDITIVI ALIMENTARI

Il Reg UE 1333/2008 consente l'utilizzo di additivi alimentari nei prodotti della pesca non trasformati e trasformati. In particolare, anche in alcuni prodotti ittici freschi gli additivi alimentari possono essere utilizzati come riportato nella tabella seguente:

Reg(CE)1333/2008 Allegato II parte E											
09.1 Pesce non trasformato											
Numero E	Gruppo IV	E 300	E 301	E 302	E 315	E 316	E 330	E 331	E 332	E 333	E 338-452
Denominazione	polioli	Acido ascorbico	Ascorbato di sodio	Ascorbato di calcio	Acido eritorbico	Eritorbato di sodio	Acido citrico	Citrati di sodio	Citrati di potassio	Citrati di calcio	Acido fosforico-fosfati-di-tri-e polifosfati
massimo(mg/l o mg/Kg a seconda dei casi)	quantum satis	quantum satis	quantum satis	quantum satis	1500(9)	1500(9)	quantum satis	quantum satis	quantum satis	quantum satis	5000 (1)(4)
Restrizioni/eccellenze	Solo pesce non trasformato congelato e surgelato per scopi diversi dall'edulcorazione					pesce congelato e surgelato di pelle rossa					Solo filetti di pesce congelati e surgelati
(1) Gli additivi possono essere aggiunti singolarmente o in combinazione											
(4) il livello massimo è espresso come P205											
(9) E 315 ed E 316 sono autorizzati singolarmente o in combinazione, il livello massimo è espresso come acido eritorbico											

1.4.3 ISTAMINA

L'istamina può rappresentare un problema per qualsiasi specie ittica, anche oltre quelli specificamente richiamate dal Regolamento (CE) n. 2073/05. In particolare si rammenta che la cottura, il congelamento e l'inscatolamento non distruggono l'istamina una volta formata. L'OSA deve pertanto garantire sin dal momento della cattura condizioni igieniche ottimali per contenere la contaminazione microbica responsabile della decarbossilazione dell'istidina con formazione di istamina e rispettare rigorosamente la temperatura di fusione del ghiaccio in tutte le fasi della catena del freddo.

I prodotti ittici prelevati nelle acque interne più a rischio appartengono alla famiglia Clupeidae del Genere Alosa come l'Agone (specie stanziale nei laghi) e la Cheppia (specie migratoria).

Responsabilità dell'OSA

- Predisporre e attuare le misure di igiene generale e specifiche atte a prevenire la formazione di istamina
- Programmare e attuare un piano di campionamento per ricerca istamina secondo quanto previsto dal regolamento (CE) n. 2073/2005.

Responsabilità e obblighi dell'AC

L'AC deve valutare la gestione del pericolo istamina da parte dell'OSA predisponendo, se del caso specifici piani di campionamento

SEZIONE II – CROSTACEI VIVI (Aragoste, astici)

2.1 AMBITO DI APPLICAZIONE

La presente linea di indirizzo si applica nei seguenti ambiti:

- Trasporto
- Detenzione per la commercializzazione o/e somministrazione

2.2 RESPONSABILITA' ED OBBLIGHI DELL'OSA

2.2.1 Ruolo del trasportatore

I prodotti della pesca immessi vivi sul mercato devono essere trasportati in condizioni che non pregiudichino la sicurezza alimentare e la loro vitalità

Il Responsabile del trasporto deve assicurare che durante il trasporto siano garantite condizioni di umidità e temperatura che non pregiudichino la vitalità dei crostacei (specie-specifica), evitando soprattutto sbalzi termici e il contatto con gli accumulatori termici.

2.2.2 Ruolo del responsabile della vendita al dettaglio e/o somministrazione

La conservazione dei Crostaci vivi deve avvenire mediante temperature e condizioni che non pregiudichino la sicurezza alimentare e la loro vitalità.

- L'OSA che commercializza /somministra crostacei vivi tenendoli fuori dall'acqua deve:

dotarsi di appositi contenitori isotermici chiusi che consentano di instaurare all'interno un microclima (temperatura/umidità) favorevole alla sopravvivenza dei crostacei e prevengano il contatto con altri prodotti della pesca e i MBV.

In particolare l'OSA deve rispettare le seguenti condizioni:

- assicurare condizioni di temperatura e umidità che non pregiudichino la vitalità degli animali (tab1)
 - evitare il contatto diretto col ghiaccio
 - evitare la refrigerazione ventilata
 - evitare la sovrapposizione di più esemplari
-
- L'OSA che commercializza/somministra crostacei vivi tenendoli in acquari vivai progettati per questo scopo deve:
 - stoccare separatamente crostacei di specie e provenienze differenti
 - assicurare densità di carico dei crostacei negli acquari tali da non impattare negativamente sulla loro vitalità (disporre di acquari di dimensioni adeguate al numero di crostacei da tenere)
 - non esporre i crostacei alla luce diretta ed intensa
 - limitare i tempi di permanenza dei crostacei nell'acquario programmando la movimentazione ciclica dei lotti
 - tenere le chele legate per evitare gravi danni da aggressione e cannibalismo
 - mantenere adeguate registrazioni al fine di assicurare la tracciabilità dei lotti. L'OSA deve inoltre garantire:

- un piano di manutenzione dell'acquario adeguato, così da non pregiudicare la sicurezza degli animali destinati ad essere consumati,
- un piano di campionamento e analisi chimiche e microbiologiche dell'acqua che includa, come minimo, i seguenti parametri:
 - o Temperatura (tab.1)
 - o Salinità (tab.1)
 - o Nitriti – nitrati,
- Il monitoraggio dello stato di vitalità dei soggetti durante la permanenza in acquario estraendo dall'acqua i soggetti morti e sub-vitali che vanno esclusi dalla commercializzazione e destinati agli impianti di trattamento sottoprodotti di origine animale (come-sottoprodotti di cat. 2)

Il flusso dell'acqua negli acquari deve essere tale da prevenire l'accumulo di derivati del metabolismo dei crostacei permettendo al contempo il deposito del materiale fecale e garantendo un adeguato livello di ossigenazione dell'acqua (in ogni caso le modalità di ricircolo dell'acqua non devono portare alla risospensione del materiale che si è depositato sul fondo del bacino).

Stoccaggio					
Fuori dall'acqua			In acqua		
Tempo massimo	Temperatura	Altro	Tempo massimo	Temperatura	Altro
48 ore	6-8°C	Atmosfera satura di vapore	7 gg	Per gli astici dalla fascia nord-atlantica orientale e occidentale: 5-15°C	Salinità: 3,5%
24 ore	8-20°C			Se di provenienza dalla fascia mediterranea: 7-22°C	
Morte	>20°C			Termopreferendum: circa 12°C	

tab.1

Fonte: Parere Centro di Referenza Nazionale Benessere Animale, IZSLER Brescia 2007

2.2.3 Responsabilità ed obblighi dell'AC

Le autorità competenti assicurano l'efficacia e l'appropriatezza dei controlli ufficiali attuando quanto previsto dall'Intesa tra il Governo, le Regioni e le PP.AA. di Trento e Bolzano - Rep. Atti n. 195/CSR del 05 novembre 2015 – ha approvato le “Linee guida in materia di igiene dei prodotti della pesca”.

SEZIONE III - MOLLUSCHI BIVALVI VIVI (MBV)

3.1 AMBITO DI APPLICAZIONE

La presente linea di indirizzo si applica nei seguenti ambiti:

- Trasporto,
- Gestione del Centro di Depurazione Molluschi (CDM) e Centro Spedizione Molluschi (CSM)
- Commercializzazione

3.2 RESPONSABILITA' ED OBBLIGHI DELL'OSA

3.2.1 Ruolo del trasportatore

Il Responsabile del trasporto deve assicurare i seguenti requisiti:

- Il mezzo di trasporto deve essere dotato di un vano facilmente lavabile e disinfettabile
- Durante il trasporto devono essere evitati sbalzi di temperatura (shock termici) che possono influire sulla vitalità dei molluschi bivalvi
- Nel caso di trasporto di MBV destinati ad un Centro di Depurazione la temperatura deve essere mantenuta dai 6°C ai 8°C così da permettere ai molluschi di riprendere l'attività di filtrazione nell'impianto di depurazione
- Evitare che lotti di molluschi provenienti da zone classificate con diverso stato sanitario siano stivati sul mezzo di trasporto a contatto tra di loro, al fine di evitare contaminazioni crociate
- Tutti i lotti di M.B.V. destinati a un CDM o CSM devono essere scortati da un documento di registrazione (DdR)

3.2.2 Ruolo del responsabile del centro depurazione molluschi (CDM)

Centro di depurazione molluschi - soggetto a riconoscimento comunitario - è lo stabilimento comprendente bacini alimentati con acqua marina pulita, in cui i molluschi bivalvi vivi sono collocati per il tempo necessario alla riduzione dei contaminanti affinché diventino idonei al consumo umano.

Il responsabile del CDM deve:

- Disporre di vasche di depurazione di dimensioni adatte al volume e al tipo di prodotto da depurare, facili da pulire e disinfettare dotate di un sistema che garantisca la depurazione dell'acqua di riciclo dell'impianto;
- Utilizzare per i bacini «acqua di mare pulita», ovvero acqua di mare o salmastra naturale, artificiale o depurata che non contiene microrganismi, sostanze nocive o plancton marino tossico in quantità tali da incidere direttamente o indirettamente sulla qualità sanitaria degli alimenti
- Determinare la densità di carico dei molluschi tenendo conto anche della zona di provenienza al fine di valutare il potenziale carico inquinante e stabilire i tempi di depurazione;
- Garantire che nelle vasche di depurazione molluschi bivalvi vivi non siano presenti crostacei, pesci o altri animali marini;

- Sottoporre i molluschi al processo di depurazione per il tempo necessario a garantire il rispetto dei criteri di sicurezza alimentare di cui al Regolamento 2073/2005 (*Salmonella* spp. ed *E.Coli*). Al fine di verificare l'efficacia del processo di depurazione dovrà essere predisposto e attuato un piano di campionamento e analisi rappresentativo dei MBV pre e post depurazione
- Confezionare i molluschi in locali o aree separate dalle vasche di depurazione;
- Garantire la rintracciabilità. Durante la movimentazione da un CDM ad un CSM, ogni lotto di molluschi deve essere accompagnato da un documento di registrazione (DdR) che riporti le indicazioni richieste dal Reg(CE)853/2004 Sez. VII cap. I e la cui copia deve essere conservata per 12 mesi inoltre l'assegnazione di lotti interni consente di collegare i lotti in uscita a quelli in entrata aumentando l'affidabilità del sistema
- Predisporre un registro aggiornato dei lotti interni immessi nelle vasche di depurazione in modo che siano anche rilevabili:
 - o la densità di carico del prodotto,
 - o il tempo di depurazione (mediante registrazione della data e dell'ora di ingresso e di uscita),
 - o la quantità di molluschi depurati;

È opportuno, inoltre, che l'OSA che gestisce un CDM:

- Documenti le modalità di ricircolo dell'acqua (numero di cicli di impiego, trattamenti subiti), le percentuali di ripristino dei volumi d'acqua e i dati relativi all'impianto di trattamento dell'acqua (secondo le specifiche tecniche indicate dalla ditta fornitrice dell'impianto a ciclo chiuso);
- Predisponga e attui un programma di manutenzione degli idonei dispositivi atti al trattamento delle acque;
- Effettui un regolare monitoraggio, con relativa registrazione, dei parametri chimico-fisici delle acque di lavorazione secondo le modalità e i limiti critici espressi dalle linee guida nazionali;
- Verifichi in modo sistematico la vitalità dei molluschi.

3.2.3 Ruolo del responsabile del centro spedizione molluschi (CSM)

Centro di spedizione molluschi - soggetto a riconoscimento comunitario - è lo stabilimento a terra o galleggiante, riservato al ricevimento, alla rifinitura, al lavaggio, alla pulitura, alla calibratura, al confezionamento e all'imballaggio dei molluschi bivalvi vivi idonei al consumo umano.

Il trattamento di rifinitura non può essere considerato analogo alla depurazione e l'utilizzo delle vasche di rifinitura non è paragonabile a quello di un acquario vivaio. È un trattamento che ha solo ed esclusivamente lo scopo di asportare fango, sabbia o muco da MBV che già rispondono ai requisiti di sicurezza alimentare (Classe A), prima di essere confezionati per la vendita al consumatore finale pertanto le vasche di rifinitura non possono essere utilizzate a scopo conservativo mantenendo i molluschi in acqua.

Il responsabile del CSM può:

- Accettare lotti di molluschi bivalvi vivi solo se accompagnati dal documento di registrazione (DdR) che deve essere conservato per 12 mesi;
- Riconfezionare MBV provenienti da un altro CSM/CDM. Non può riconfezionare i MBV già licenziati da un CSM/CDM

Un CSM deve:

- Disporre di vasche di rifinitura di dimensioni adatte al volume e al tipo di prodotto da rifinire, facili da pulire e disinfettare dotate di un sistema che garantisca la depurazione dell'acqua di riciclo dell'impianto;
- Evitare la presenza di una quantità eccessiva di molluschi bivalvi nella stessa vasca tale da causare uno stato di stress dei MBV che ne comprometterebbe la vitalità e la capacità di apertura delle valve;
- Poter dimostrare che il trattamento di rifinitura è condotto in maniera tale da mantenere i MB vivi e vitali per tutta la sua durata;
- Per ogni specie deve essere stabilito la durata del trattamento di rifinitura che non deve comprendere la depurazione;
- Predisporre procedure atte a garantire l'efficienza ed efficacia del processo;
- Confezionare i molluschi in locali o aree separate dalle vasche di rifinitura
- Garantire la rintracciabilità. Durante la movimentazione da un CSM ad un altro CSM, ogni lotto di molluschi deve essere accompagnato da un documento di registrazione (DdR) che riporti le indicazioni richieste dal Reg(CE) n. 853/2004 Sez.VII cap.I e la cui copia deve essere conservata per 12 mesi;
- Predisponga un registro aggiornato dei lotti interni immessi nelle vasche di rifinitura così che siano rilevabili:
 - o la densità di carico del prodotto,
 - o il tempo di rifinitura (mediante registrazione della data e dell'ora di ingresso e di uscita),
 - o la quantità di molluschi rifiniti;
- Apporre sull'etichetta dei MBV destinati alla vendita al dettaglio le indicazioni obbligatorie previste dal Cap.VII, della Sez.VII. Reg. CE 853/2004.

E' opportuno, inoltre, che l'OSA che gestisce un CSM:

- Documenti le modalità di ricircolo dell'acqua (numero di cicli di impiego, trattamenti subiti), le percentuali di ripristino dei volumi d'acqua e i dati relativi all'impianto di trattamento dell'acqua (secondo le specifiche tecniche indicate dalla ditta fornitrice dell'impianto a ciclo chiuso);
- Predisponga e attui un programma di manutenzione dei dispositivi atti al trattamento delle acque;
- Effettui un regolare monitoraggio, con relativa registrazione, dei parametri chimico-fisici delle acque di lavorazione secondo le modalità e i limiti critici espressi dalle linee guida nazionali;
- Predisponga e attui un piano di campionamento e analisi dei MBV rappresentativo del volume di produzione in entrata e in uscita del CSM;
- Verifichi in modo sistematico la vitalità dei molluschi.

3.2.4 Ruolo del responsabile della vendita al dettaglio dei MBV

I molluschi bivalvi vivi non possono essere immessi sul mercato per la vendita al dettaglio se non attraverso un centro di spedizione in cui deve essere apposto un marchio di identificazione a norma del capitolo VII.

Gli impianti per la vendita al dettaglio sono soggetti a registrazione; possono essere annessi ad un CSM. In ogni caso, come stabilito dal Reg 853/2004, All. III, Sez. VII, Cap. VIII, i MBV una volta imballati per la vendita al dettaglio e usciti da un CDM/CSM, i MBV in fase di vendita al dettaglio non possono essere nuovamente immersi o aspersi d'acqua, pertanto, anche nel caso in cui lo spaccio per la vendita al dettaglio sia annessa a una CDM o a un CSM, per la vendita al dettaglio i MBV devono essere esposti confezionati ed etichettati.

L'OSA che opera negli impianti per la vendita al dettaglio deve:

- Dotarsi di appositi contenitori espositivi per i MBV confezionati che evitino il contatto con altri prodotti della pesca, in modo da prevenire eventuali contaminazioni crociate, e che consentano di mantenere condizioni di temperatura/umidità costanti che controllino la disidratazione dei MBV favorendone la vitalità e la sopravvivenza. Va assolutamente evitato il contatto col ghiaccio

3.3 RESPONSABILITA' ED OBBLIGHI DELL'AC

Le autorità competenti assicurano l'efficacia e l'appropriatezza dei controlli ufficiali attuando quanto previsto dall'Intesa tra il Governo, le Regioni e le PP.AA. di Trento e Bolzano - Rep. Atti n. 79/CSR dell'08 luglio 2010 – ha approvato le “Linee guida per l'applicazione del Regolamento (CE) 854/2004 e del Regolamento (CE)853/2004 nel settore dei molluschi bivalvi” – Allegato A, Parte Prima.