

**D.L. n. 530 del 30.12.1992, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 7 del 11.01.93**

*"Attuazione della direttiva 91/492/CEE" concernenti norme sanitarie applicabili alla produzione e commercializzazione dei molluschi bivalvi vivi.*

**MOLLUSCHI BIVALVI, vongole, cozze, mitilli, cappellette, ostriche**, devono:

- *essere commercializzati vivi, ed arrivare fino al consumatore vivi;*
- *essere trasportati unicamente da soli, in quanto questi animali sono dei grandi filtratori, a contatto di aria e acqua di altri prodotti ittici, possono essere contaminati da questi.*

Le varie fasi, la raccolta con eventuale depurazione, il confezionamento e la commercializzazione di un animale vivo, presentano maggiori difficoltà rispetto alla commercializzazione di un prodotto ittico fresco congelato o refrigerato.

Il controllo sanitario dei molluschi bivalvi avviene sul controllo delle acque di mare o di laguna dove questi animali sono allevati.

In base alle caratteristiche microbiologiche, chimiche, biotossicologiche dei molluschi pescati in una determinata zona di mare, verrà determinata una classifica.

Tale classificazione determinerà il destino produttivo e commerciale di questo prodotto.

Sono previste 3 diverse tipologie di zone di allevamento e pesca dei molluschi:

**ZONA A:** prodotto destinato al consumo umano diretto, (i molluschi devono possedere gli specifici requisiti sanitari previsti al Cap. V dell'allegato al sopracitato decreto legislativo n. 530\92);

**ZONA B:** prodotto destinato alla depurazione o alla stabulazione prima dell'immissione in commercio ai fini del consumo umano;

**ZONA C:** prodotto destinato ad una stabulazione di lunga durata ed a processi depurativi intensi o all'industria di trasformazione.

Dalle singole Regioni in applicazione alla disposizione del Ministero della salute n. prot. 600.9/31.64/1249 del 9 aprile del 1998 è previsto il controllo sistematico dello stato igienico sanitario delle zone di produzione e stabulazione classificate, controllo attuato in base ad un piano di sorveglianza periodica delle zone di produzione e stabulazione;

Inoltre la disposizione ministeriale n. prot. 600.9/31.64/56 del 14 gennaio 1999, prevede un piano di vigilanza e controllo sanitario dalla produzione alla commercializzazione dei molluschi bivalvi vivi, partendo dai centri di depurazione e spedizione, dai depositi e stabilimenti di lavorazione sino al commercio al dettaglio ed agli esercizi di somministrazione.

**Temperatura di trasporto**

Molluschi eduli lamellibranchi, in confezione, compresi quelli sgusciati appartenenti al genere "chlamys" (canestrelli) e "pecten" (cappe sante)	+6°C
--	------

I mezzi di trasporto isotermeici frigoriferi devono avere seguenti caratteristiche:

- *bordi arrotondati e lavabili;*
- *rialzi di contenimento liquidi alle porte;*
- *fori di scarico a seconda della capacità mezzo;*
- *cassetta di recupero liquidi stagna con relativo rubinetto.*