

MINISTARSTVO POLJOPRIVREDE

191

Na temelju članka 85. podstavka drugog Zakona o hrani (»Narodne novine«, broj 46/07, 55/11), ministar poljoprivrede donosi

PLAN

PRAĆENJA KAKVOĆE MORA I ŠKOLJKAŠA NA PROIZVODNIM PODRUČJIMA I PODRUČJIMA ZA PONOVO POLAGANJE ŽIVIH ŠKOLJKAŠA

1. SVRHA PLANA

U skladu s odredbama Priloga II. poglavlja II. dijela B. točke 1. i 2. Pravilnika o službenim kontrolama hrane životinjskog podrijetla (»Narodne novine«, broj 99/07, 28/10, 94/11, 51/12), svrha provedbe Plana praćenja kakvoće mora i školjkaša na proizvodnim područjima i područjima za ponovno polaganje živih školjkaša (u daljnjem tekstu: Plan) je:

- a) provjera mikrobiološke kakvoće živih školjkaša na proizvodnim područjima i područjima za ponovno polaganje;
- b) provjera moguće prisutnosti toksičnog planktona i potencijalno toksičnog planktona u vodama na proizvodnim područjima i područjima za ponovno polaganje te biotoksina u živim školjkašima;
- c) provjera moguće prisutnosti kemijskih zagađivača u živim školjkašima;
- d) izbjegavanje zlouporaba u odnosu na podrijetlo živih školjkaša;
- d) obavljanje preliminarnih analiza novih proizvodnih područja.

2. PLAN PRAĆENJA KAKVOĆE MORA I ŠKOLJKAŠA

Plan se odnosi na niže navedena proizvodna područja za uzgoj ili izlov živih školjkaša.

2.1. Proizvodna područja u kojima se uzgajaju živi školjkaši:

IME UZGOJNOG PODRUČJA	BROJ UZGOJNOG PODRUČJA
Savudrijska vala	P-01-SV
Vabriga	P-02-VA
Limski zaljev	P-03-LZ
Raški zaljev	P-04-RZ
Uvala Budava	P-05-UB

Medulinski zaljev	P-06-MZ
Uvala Stara Poveljana	P-07-USP
Modrič – Seline	P-08-MS
Novigradsko more	P-09-NM
Pirovački zaljev	P-10-PZ
Ušće rijeke Krke	P-11-URK
Marinski zaljev	P-12-MAZ
Malostonski zaljev	P-13-MLZ
Uvala Sobra na Mljetu	P-14-USM

2.2. Proizvodna područja u kojima se izlovljavaju školjkaši:

IME IZLOVNOG PODRUČJA	BROJ IZLOVNOG PODRUČJA
Zapadna obala Istre	I-15-ZOI
Istočna obala Istre	I-16-IOI
Velebitski kanal	I-17-VK
Poveljana	I-18-PO
Pašmanski kanal	I-19-PK
Kanal sv. Ante u Šibeniku	I-20- KSA
Malostonski zaljev	I-21-MLZ
Kaštelanski zaljev	I-22-KZ
Izlovno područje Marinski zaljev	I-23-MAZ

2.3. Preliminarna proizvodna područja:

IME PRELIMINARNOG PROIZVODNOG PODRUČJA	BROJ PRELIMINARNOG PROIZVODNOG PODRUČJA
Uvala Maslinova na Braču	P-24-UMA
Uvala Vela Luka na Šolti	P -25-VL
Uvala Veli Bok na Cresu	P-26-VB
Uvala Kaldonta na Cresu	P-27-KAL
Maunski kanal na Pagu	P-28-MAU

2.4. Vrste školjkaša koje se uzorkuju u uzgojnim područjima

Referentna vrsta školjkaša za praćenje mikrobiološke kakvoće, biotoksina, teških metala i benzo(a)pirena u uzgojnim područjima/zonama obuhvaćenim Planom navedena je pojedinačno za svako područje/zonu.

2.1. PROIZVODNA PODRUČJA U KOJIMA SE UZGAJAJU ŽIVI ŠKOLJKAŠI

2.1.a. SAVUDRIJSKA VALA-P-01-SV

A. Opis područja

Proizvodno područje prostire se u akvatoriju Savudrijska vala od privremene granice na moru s Republikom Slovenijom na sjeveru do kopna na jugu i zamišljene spojnice točaka Rt Madona – Rt Gornja Savudrija na sjeverozapadu.

U proizvodnom području uzgajaju se dagnje i kamenice.

Referentna vrsta za praćenje mikrobiološke kakvoće, biotoksina, teških metala i benzo(a)pirena je dagnja.

Stalna točka uzorkovanja za pretrage na teške metale, benzo(a)piren te praćenje mikrobiološke kakvoće školjkaša je:

Savudrijska vala	M1	Φ 45°29,080'N	λ 13°34,468'E
------------------	----	---------------	---------------

Stalna točka uzorkovanja za praćenje biotoksina i fitoplanktonskog sastava morske vode te njezine zemljopisne koordinate su:

Savudrijska vala	B1	Φ 45° 29,127'N	λ 13°34,318'E
------------------	----	----------------	---------------

B. Parametri i plan uzorkovanja

a) morska voda	učestalost
fitoplanktonski sastav	od 1. 12. do 31. 3. svaka dva tjedna, od 1. 4. do 30. 11. tjedno
b) meso školjkaša	
Benzo(a)piren	polugodišnje (III., IX. mjesec)
metali (As, Cd, Hg, Pb)	polugodišnje (III., IX. mjesec)
E. Coli	mjesečno (prvog ponedjeljka u mjesecu)
Biotoksini (PSP, DSP, ASP)	tjedno

2.1.b. VABRIGA-P-02-VA

A. Opis područja

Proizvodno područje podijeljeno je u 2 zone:

IME PROIZVODNE ZONE	BROJ PROIZVODNE ZONE
Čivran	P-02-VA-01
Solina-Solaris	P-02-VA-02

U proizvodnom području uzgajaju se dagnje.

Referentna vrsta za praćenje mikrobiološke kakvoće, biotoksina, teških metala i benzo(a)pirena je dagnja.

Zona Čivran – P-02-VA-01 omeđena je sljedećim zemljopisnim koordinatama:

A	Φ 45°16,530'N	λ 13°33,870'E
B	Φ 45°15,840'N	λ 13°34,190'E
C	Φ 45°16,030'N	λ 13° 34,450'E
D	Φ 45°16,750'N	λ 13°34,850'E

Stalna točka uzorkovanja za praćenje mikrobiološke kakvoće školjkaša je:

Čivran	M1	Φ 45°16,320'N	λ 13°34,720'E
--------	----	--------------------	-----------------------

Zona Solina-Solaris – P-02-VA-02 omeđena je sljedećim zemljopisnim koordinatama:

A	Φ 45°16,750'N	λ 13°34,850'E
B	Φ 45°16,613'N	λ 13°35,270'E
C	Φ 45°16,942'N	λ 13°35,707'E
D	Φ 45°16,613'N	λ 13°35,270'E

Stalna točka uzorkovanja za praćenje mikrobiološke kakvoće školjkaša je:

Solina-Solaris M1 Φ 45°16,666'N λ 13°35,205'E

Zajednička točka uzorkovanja za praćenje biotoksina i fitoplanktonskog sastava morske vode u zonama Čivran i Solina-Solaris je:

Čivran B1 Φ 45°16,320'N λ 13°34,720'E.

Zajednička točka uzorkovanja za pretrage na teške metale i benzo(a)piren u zonama Čivran i Solina-Solaris je:

Solina-Solaris M1 Φ 45°16,666'N λ 13°35,205'E.

B. Parametri i plan uzorkovanja

a) morska voda	učestalost
fitoplanktonski sastav	od 1. 12. do 31. 3. svaka dva tjedna, od 1. 4. do 30. 11. tjedno
b) meso školjkaša	
Benzo(a)piren	polugodišnje (III., IX. mjesec)
metali (As, Cd, Hg, Pb)	polugodišnje (III., IX. mjesec)
E. Coli	mjesečno (prvog ponedjeljka u mjesecu)
Biotoksini (PSP, DSP, ASP)	tjedno

2.1.c. LIMSKI ZALJEV-P-03-LZ

A. Opis područja

Proizvodno područje omeđeno je kopnom i zamišljenom spojnicom točaka sljedećih zemljopisnih koordinata:

A Φ 45° 08,091'N λ 13° 38,434'E

B Φ 45° 07,825'N λ 13° 38,133'E

Proizvodno područje podijeljeno je u 3 zone:

IME PROIZVODNE ZONE	BROJ PROIZVODNE ZONE
Peruzzola	P-03-LZ-01
Navi	P-03-LZ-02
Malenica	P-03-LZ-03

U proizvodnom području uzgajaju se dagnje i kamenice.

Referentna vrsta za praćenje mikrobiološke kakvoće, biotoksina, teških metala i benzo(a)pirena je dagnja.

Zona Peruzzola – P-03-LZ-01 omeđena je kopnom i zamišljenom spojnicom točaka sljedećih zemljopisnih koordinata:

E Φ 44° 08,114'N λ 13° 43,256'E

F Φ 45° 08,028'N λ 13° 42,869'E.

Stalna točka uzorkovanja za praćenje mikrobiološke kakvoće školjkaša je:

Peruzzola M1 Φ 45° 08,015'N λ 13° 43,444'E.

Zona Navi – P-03-LZ-02 omeđena je sljedećim zemljopisnim koordinatama:

C	Φ 45° 08,169'N	λ 13° 41,725'E
D	Φ 45° 07,992'N	λ 13° 41,937'E
E	Φ 45° 08,114'N	λ 13° 43,256'E
F	Φ 45° 08,028'N	λ 13° 42,869'E

Stalna točka uzorkovanja za praćenje mikrobiološke kakvoće školjkaša je:

Navi	M2	Φ 45° 08,212'N	λ 13° 42,778'E
------	----	----------------	----------------

Zona Malenica – P-03-LZ-03 omeđena je sljedećim zemljopisnim koordinatama:

A	Φ 45° 08,091'N	λ 13° 38,434'E
B	Φ 45° 07,825'N	λ 13° 38,133'E
C	Φ 45° 08,169'N	λ 13° 41,725'E
D	Φ 45° 07,992'N	λ 13° 41,937'E

Stalna točka uzorkovanja za praćenje mikrobiološke kakvoće školjkaša je:

Malenica M3 Φ 45° 07,998'N λ 13° 41,312'E.

Stalna točka uzorkovanja za pretrage na teške metale i benzo(a)piren za sve tri zone je:

Navi	M2	Φ 45° 08,015'N	λ 13° 43,444'E
------	----	----------------	----------------

Stalna točka uzorkovanja za praćenje biotoksina i fitoplanktonskog sastava morske vode za sve tri zone te njezine zemljopisne koordinate su:

Limski zaljev B1 Φ 45° 08,015'N λ 13° 43,444'E.

B. Parametri i plan uzorkovanja

a) morska voda	učestalost
fitoplanktonski sastav	od 1. 12. do 31. 3. svaka dva tjedna, od 1. 4. do 30. 11. tjedno
b) meso školjkaša	
Benzo(a)piren.	polugodišnje (III., IX. mjesec)
metali (As, Cd, Hg, Pb)	polugodišnje (III., IX. mjesec)
<i>E. Coli</i>	mjesečno (drugog ponedjeljka u mjesecu)
Biotoksini (PSP, DSP, ASP)	tjedno

2.1.d. RAŠKI ZALJEV-P-04-RZ

A. Opis područja

Proizvodno područje omeđeno je kopnom i zamišljenom spojnicom točaka sljedećih zemljopisnih koordinata:

A Φ 45° 00,180'N λ 14° 03,291'E

B Φ 44° 59,833'N λ 14° 04,850'E.

U proizvodnom području uzgajaju se dagnje.

Referentna vrsta za praćenje mikrobiološke kakvoće, biotoksina, teških metala i benzo(a)pirena je dagnja.

Stalna točka uzorkovanja za pretrage na teške metale, benzo(a)piren te praćenje mikrobiološke kakvoće školjkaša je:

Raški zaljev M1 Φ 44° 59,699'N λ 14° 04,606'E.

Stalna točka uzorkovanja za praćenje biotoksina i fitoplanktonskog sastava morske vode te njezine zemljopisne koordinate su:

Raški zaljev B1 Φ 44°59,699'N λ 14°04,606'E.

B. Parametri i plan uzorkovanja

a) morska voda	učestalost
fitoplanktonski sastav	od 1. 12. do 31. 3. svaka dva tjedna, od 1. 4. do 30. 11. tjedno
b) meso školjkaša	
Benzo(a)piren.	polugodišnje (III., IX. mjesec)
metali (As, Cd, Hg, Pb)	polugodišnje (III., IX. mjesec)
<i>E. Coli</i>	mjesečno (trećeg ponedjeljka u mjesecu)
Biotoksini (PSP, DSP, ASP)	tjedno

2.1.e. UVALA BUDAVA-P-04-UB

A. Opis područja

Proizvodno područje omeđeno je kopnom i zamišljenom spojnicom točaka sljedećih zemljopisnih koordinata:

A Φ 44° 53,563' N, λ 14° 00,072' E

B Φ 44° 53,270' N, λ 14° 00,101' E.

U proizvodnom području uzgajaju se dagnje.

Referentna vrsta za praćenje mikrobiološke kakvoće, biotoksina, teških metala i benzo(a)pirena je dagnja.

Stalna točka uzorkovanja za pretrage na teške metale, benzo(a)piren te praćenje mikrobiološke kakvoće školjkaša je:

Budava M1 Φ 44° 53,797' N, λ 13° 59,198' E.

Stalna točka uzorkovanja za praćenje biotoksina i fitoplanktonskog sastava morske vode te njezine zemljopisne koordinate su:

Budava B1 Φ 44° 53,797' N, λ 13° 59,198' E.

B. Parametri i plan uzorkovanja

a) morska voda	učestalost
fitoplanktonski sastav	od 1. 12. do 31. 3. svaka dva tjedna, od 1. 4. do 30. 11. tjedno
b) meso školjkaša	
Benzo(a)piren.	polugodišnje (III., IX. mjesec)
metali (As, Cd, Hg, Pb)	polugodišnje (III., IX. mjesec)
<i>E. Coli</i>	mjesečno (trećeg ponedjeljka u mjesecu)
Biotoksini (PSP, DSP, ASP)	tjedno

2.1.f. MEDULINSKI ZALJEV–P-06-MZ

A. Opis područja

Proizvodno područje omeđeno je kopnom i spojnicama sljedećih zemljopisnih koordinata:

A Φ 44°49,400'N λ 13°54,336'E

B Φ 44°49,120'N λ 13°54,933'E

C Φ 44°48,983'N λ 13°55,341'E.

U proizvodnom području uzgajaju se dagnje i kamenice.

Referentna vrsta za praćenje mikrobiološke kakvoće, biotoksina, teških metala i benzo(a)pirena je dagnja.

Stalna točka uzorkovanja za pretrage na teške metale, benzo(a)piren te praćenje mikrobiološke kakvoće školjkaša je:

Medulinski zaljev M1 Φ 44°49,407'N λ 13°54,955'E.

Stalna točka uzorkovanja za praćenje biotoksina i fitoplanktonskog sastava morske vode te njezine zemljopisne koordinate su:

Medulinski zaljev B1 Φ 44°49,407'N λ 13°54,955'E.

B. Parametri i plan uzorkovanja

a) morska voda	učestalost
fitoplanktonski sastav	od 1. 12. do 31. 3. svaka dva tjedna, od 1. 4. do 30. 11. tjedno
b) meso školjkaša	
Benzo(a)piren	polugodišnje (III., IX. mjesec)
metali (As, Cd, Hg, Pb)	polugodišnje (III., IX. mjesec)
<i>E. Coli</i>	mjesečno (trećeg ponedjeljka u mjesecu)
Biotoksini (PSP, DSP, ASP)	tjedno

2.1.g. UVALA STARA POVLJANA-P-07-USP

A. Opis područja

Proizvodno područje je omeđeno kopnom i spojnicama sljedećih zemljopisnih koordinata:

A Φ 44° 18,958' N, λ 15° 10' 995' E

B Φ 44° 18,071' N, λ 15° 10' 205' E.

U proizvodnom području uzgajaju se dagnje i kamenice.

Referentna vrsta za praćenje mikrobiološke kakvoće, biotoksina, teških metala i benzo(a)pirena je dagnja.

Stalna točka uzorkovanja za pretrage na teške metale, benzo(a)piren te praćenje mikrobiološke kakvoće školjkaša je:

Stara Poveljana M1 Φ 44° 19,456' N, λ 15° 09' 537' E.

Stalna točka uzorkovanja za praćenje biotoksina i fitoplanktonskog sastava morske vode te njezine zemljopisne koordinate su:

Stara Poveljana B1 Φ 44° 19,456' N λ 15° 09,537' E.

B. Parametri i plan uzorkovanja

a) morska voda	učestalost
fitoplanktonski sastav	od 1. 12. do 31. 3. svaka dva tjedna, od 1. 4. do 30. 11. tjedno

b) meso školjkaša	
Benzo(a)piren	polugodišnje (IV., X. mjesec)
metali (As, Cd, Hg, Pb)	polugodišnje (IV., X. mjesec)
<i>E. coli</i>	mjesečno (trećeg ponedjeljka u mjesecu)
Biotoksini (PSP, DSP, ASP)	tjedno

2.1.h. MODRIČ – SELINE- P-08-MS

A. Opis područja

Proizvodno područje je omeđeno kopnom i spojnica sljedećih zemljopisnih koordinata:

A Φ 44° 15,605' N, λ 15° 31' 849' E

B Φ 44° 16,318' N, λ 15° 30' 087' E.

U proizvodnom području uzgajaju se dagnje.

Referentna vrsta za praćenje mikrobiološke kakvoće, biotoksina, teških metala i benzo(a)pirena je dagnja.

Stalna točka uzorkovanja za pretrage na teške metale, benzo(a)piren te praćenje mikrobiološke kakvoće školjkaša je:

Modrič – Seline M1 Φ 44° 16'177' N, λ 15°30'990' E.

Stalna točka uzorkovanja za praćenje biotoksina i fitoplanktonskog sastava morske vode te njezine zemljopisne koordinate su:

Modrič – Seline B1 Φ 44° 16'177' N, λ 15°30'990' E.

B. Parametri i plan uzorkovanja

a) morska voda	učestalost
fitoplanktonski sastav	od 1. 12. do 31. 3. svaka dva tjedna, od 1. 4. do 30. 11. tjedno
b) meso školjkaša	
Benzo(a)piren.	polugodišnje (IV., X. mjesec)
metali (As, Cd, Hg, Pb)	polugodišnje (IV., X. mjesec)
<i>E. coli</i>	mjesečno (trećeg ponedjeljka u mjesecu)
Biotoksini (PSP, DSP, ASP)	tjedno

2.1.i. NOVIGRADSKO MORE-P-9-NM

A. Opis područja

Proizvodno područje omeđeno je kopnom i ušćem rijeke Zrmanje na sjeveroistočnoj strani te spojnicama sljedećih zemljopisnih koordinata:

A Φ 44°13,397'N λ 15° 31,798'E

B Φ 44°13,554'N λ 15° 31,959'E

C Φ 44°11,435'N λ 15° 32,964'E

D Φ 44°10,816'N λ 15° 35,618'E

E Φ 44°10,851'N λ 15° 35,793'E.

U proizvodnom području uzgajaju se dagnje.

Referentna vrsta za praćenje mikrobiološke kakvoće, biotoksina, teških metala i benzo(a)pirena je dagnja.

Proizvodno područje podijeljeno je u 2 zone:

IME PROIZVODNE ZONE	BROJ PROIZVODNE ZONE
Uvala Zališće	P-10-NM-01
Uvala Dumičina	P-10-NM-02

Zona Uvala Zališće – P-10-NM-01 omeđena je sljedećim zemljopisnim koordinatama:

A Φ 44°13,397'N λ 15° 31,798'E

B Φ 44°13,554'N λ 15° 31,959'E

C Φ 44°11,435'N λ 15° 32,964'E

F Φ 44°12,132'N λ 15° 35,212'E.

Stalna točka uzorkovanja za praćenje mikrobiološke kakvoće školjkaša u zoni Uvala Zališće je:

Uvala Zališće M1 Φ 44°12,534'N λ 15°34,048'E.

Zona Uvala Dumičina – P-10-NM-02 omeđena je sljedećim zemljopisnim koordinatama:

F Φ 44°12,132'N λ 15° 35,212'E

C Φ 44°11,435'N λ 15° 32,964'E

D Φ 44°10,816'N λ 15° 35,618'E

E Φ 44°10,851'N λ 15° 35,793'E.

Stalna točka uzorkovanja za praćenje mikrobiološke kakvoće školjkaša u zoni Uvala Dumičina je:

Uvala Dumičina M2 Φ 44°11,335'N λ 15°35,876'E.

Zajednička točka uzorkovanja za praćenje biotoksina i fitoplanktonskog sastava morske vode u zonama Uvala Zališće i Uvala Dumičina je:

Uvala Dumičina B1 Φ 44°11,335'N λ 15°35,876'E.

Zajednička točka uzorkovanja za pretrage na teške metale i benzo(a)piren u zonama Uvala Zališće i Uvala Dumičina je:

Uvala Zališće M1 Φ 44°12,534'N λ 15°34,048'E.

B. Parametri i plan uzorkovanja

a) morska voda	učestalost
fitoplanktonski sastav	od 1. 12. do 31. 3. svaka dva tjedna, od 1. 4. do 30. 11. tjedno
b) meso školjkaša	
Benzo(a)piren	polugodišnje (IV., X. mjesec)
metali (As, Cd, Hg, Pb)	polugodišnje (IV., X. mjesec)
<i>E. coli</i>	mjesečno (trećeg ponedjeljka u mjesecu)
biotoksini (PSP, DSP, ASP)	tjedno

2.1.j. PIROVAČKI ZALJEV – P-10-PZ

A. Opis područja

Proizvodno područje omeđeno je spojnicaama sljedećih zemljopisnih koordinata:

A Φ 43°50,389'N λ 15°37,673'E

B Φ 43°50,396'N λ 15°37,558'E

C Φ 43°50,111'N λ 15°37,860'E

D Φ 43°50,133'N λ 15°37,905'E.

U proizvodnom području uzgajaju se dagnje.

Referentna vrsta za praćenje mikrobiološke kakvoće, biotoksina, teških metala i benzo(a)pirena je dagnja.

Stalna točka uzorkovanja za pretrage na teške metale, benzo(a)piren te praćenje mikrobiološke kakvoće školjkaša je:

Pirovac M1 Φ 43°50,372'N λ 15° 37,572'E.

Stalna točka uzorkovanja za praćenje biotoksina i fitoplanktonskog sastava morske vode te njezine zemljopisne koordinate su:

Pirovac B1 Φ 43° 50,372'N λ 15° 37,572'E.

B. Parametri i plan uzorkovanja

a) morska voda	učestalost
fitoplanktonski sastav	od 1. 12. do 31. 3. svaka dva tjedna, od 1. 4. do 30. 11. tjedno
b) meso školjkaša	
Benzo(a)piren.	polugodišnje (IV., X. mjesec)
metali (As, Cd, Hg, Pb)	polugodišnje (IV., X. mjesec)
<i>E. Coli</i>	mjesečno (prvog ponedjeljka u mjesecu)
biotoksini (PSP, DSP, ASP)	tjedno

2.1.k. UŠĆE RIJEKE KRKE-P-11-URK

A. Opis područja

Proizvodno područje podijeljeno je na 6 zona:

IME PROIZVODNE ZONE	BROJ PROIZVODNE ZONE
Šibenik I	P-11-URK-01
Šibenik II	P-11-URK-02
Šibenik III	P-11-URK-03
Šibenik IV	P-11-URK-04
Zaton	P-11-URK-05
Strmica	P-11-URK-06

U proizvodnom području uzgajaju se dagnje.

Referentna vrsta za praćenje mikrobiološke kakvoće, biotoksina, teških metala i benzo(a)pirena je dagnja.

Zona Šibenik I – P-11-URK-01 omeđena je kopnom i spojnicama sljedećih zemljopisnih koordinata:

A Φ 43° 44,812'N λ 15° 52,518'E

B Φ 43° 44,752'N λ 15° 52,359'E

C Φ 43° 45,067'N λ 15° 52,126'E

D Φ 43° 45,890'N λ 15° 52,216'E.

Stalna točka uzorkovanja za praćenje mikrobiološke kakvoće školjkaša je:

Šibenik I M1 Φ 43° 45,032'N λ 15° 52,188'E.

Na točki M1 radi mikrobiološke kakvoće školjkaša uzorkuju se školjkaši na tri razine (vrh, sredina i dno).

Zona Šibenik II – P-11-URK-02 omeđena je kopnom i spojnicama sljedećih zemljopisnih koordinata:

C Φ 43° 45,067'N λ 15° 52,126'E

D Φ 43° 45,890'N λ 15° 52,216'E

E Φ 43° 45,741'N λ 15° 51,035'E

F Φ 43° 45,750'N λ 15° 50,359'E.

Stalna točka uzorkovanja za praćenje mikrobiološke kakvoće školjkaša je:

Šibenik II M2 Φ 43° 45,215'N λ 15° 51,853'E.

Zona Šibenik III – P-11-URK-03 omeđena je kopnom i spojnicama sljedećih zemljopisnih koordinata:

F Φ 43° 45,750'N λ 15° 50,359'E

G Φ 43° 46,752'N λ 15° 50,869'E

H Φ 43° 44,784'N λ 15° 52,144'E

I Φ 43° 44,715'N λ 15° 52,315'E.

Stalna točka uzorkovanja za praćenje mikrobiološke kakvoće školjkaša je:

Šibenik III M3 Φ 43° 45,189'N λ 15° 51,582'E.

Zona Šibenik IV – P-11-URK-04 omeđena je kopnom i spojnicama sljedećih zemljopisnih koordinata:

H Φ 43° 44,784'N λ 15° 52,144'E

I Φ 43° 44,715'N λ 15° 52,315'E

J Φ 43° 44,319'N λ 15° 52,583'E

B Φ 43° 44,752'N λ 15° 52,359'E.

Stalna točka uzorkovanja za praćenje mikrobiološke kakvoće školjkaša je:

Šibenik IV M4 Φ 43° 44,370'N λ 15° 52,541'E.

Stalna točka uzorkovanja za pretrage na teške metale i benzo(a)piren za zone Šibenik I, Šibenik II, Šibenik III i Šibenik IV je:

Šibenik I M1 Φ 43° 45,032'N λ 15° 52,188'E.

Stalna točka uzorkovanja za praćenje biotoksina i fitoplanktonskog sastava za zone Šibenik I, Šibenik II, Šibenik III i Šibenik IV te njezine zemljopisne koordinate su:

Šibenik B1 Φ 43° 44,910'N λ 15° 52,541'E

Zona Zaton – P-11-URK-05 omeđena je kopnom i spojnica sljedećih zemljopisnih koordinata:

E Φ 43° 45,741'N λ 15° 51,035'E

F Φ 43° 45,750'N λ 15° 50,359'E

G Φ 43° 46,752'N λ 15° 50,869'E

K Φ 43° 46,433'N λ 15° 50,569'E

L Φ 43° 46,353'N λ 15° 50,388'E.

Stalna točka uzorkovanja za praćenje mikrobiološke kakvoće školjkaša je:

Zaton M5 Φ 43° 46,386'N λ 15° 50,623'E.

Zona Strmica – P-11-URK-06 omeđena je kopnom i spojnica sljedećih zemljopisnih koordinata:

K Φ 43° 46,433'N λ 15° 50,569'E

M Φ 43° 46,827'N λ 15° 50,868'E.

Stalna točka uzorkovanja za praćenje mikrobiološke kakvoće školjkaša je:

Strmica M6 Φ 43° 46,590'N λ 15° 50,887'E.

Stalna točka uzorkovanja za pretrage na teške metale i benzo(a)piren za zone Zaton i Strmicu je:

Strmica M6 Φ 43° 46,590'N λ 15° 50,887'E.

Stalna točka uzorkovanja za praćenje biotoksina i fitoplanktonskog sastava za zone Strmica i Zaton te njezine zemljopisne koordinate su:

Strmica B2 Φ 43°45,664'N λ 15° 51,162'E.

B. Parametri i plan uzorkovanja

a) morska voda	učestalost
fitoplanktonski sastav	od 1. 12. do 31. 3. svaka dva tjedna, od 1. 4. do 30. 11. tjedno
b) meso školjkaša	
Benzo(a)piren	polugodišnje (IV., X. mjesec)
metali (As, Cd, Hg, Pb)	polugodišnje (IV., X. mjesec)
<i>E. Coli</i>	mjesečno (prvog ponedjeljka u mjesecu)
biotoksini (PSP, DSP, ASP)	tjedno

2.1.1. MARINSKI ZALJEV-P-12-MAZ

A. Opis područja

Proizvodno područje omeđeno je spojnicama sljedećih zemljopisnih koordinata:

A Φ 43° 30'916' N, λ 16° 09'483' E

B Φ 43° 30'933' N, λ 16° 09'683' E

C Φ 43° 30'800' N, λ 16° 09'783' E

D Φ 43° 30'800' N, λ 16° 09'633' E.

U proizvodnom području uzgajaju se dagnje.

Referentna vrsta za praćenje mikrobiološke kakvoće, biotoksina, teških metala i benzo(a)pirena je dagnja.

Stalna točka uzorkovanja za pretrage na teške metale, benzo(a)piren te praćenje mikrobiološke kakvoće školjkaša je:

Stipan Jaz M1 Φ 43° 30,792' N, λ 16° 09,345' E.

Stalna točka uzorkovanja za praćenje biotoksina i fitoplanktonskog sastava te njezine zemljopisne koordinate su:

Stipan Jaz B1 Φ 43° 30,792' N, λ 16° 09,345' E.

B. Parametri i plan uzorkovanja

a) morska voda	učestalost
fitoplanktonski sastav	od 1. 12. do 31. 3. svaka dva tjedna, od 1. 4. do 30. 11. tjedno
b) meso školjkaša	
Benzo(a)piren	polugodišnje (IV., X. mjesec)
metali (As, Cd, Hg, Pb)	polugodišnje (IV., X. mjesec)
<i>E. coli</i>	mjesečno (četvrtog ponedjeljka u mjesecu)
biotoksini (PSP, DSP, ASP)	tjedno

2.1.m. MALOSTONSKI ZALJEV-P-13-MLZ

A. Opis područja

U proizvodnom području uzgajaju se dagnje i kamenice.

Proizvodno područje podijeljeno je na 13 zona za dagnje, i to: Kuta, Mali Ston, Soca, Hodilje, Banje, Bistrina-dagnje, Bjejevica, Usko-Kanal, Brijesta I, Brijesta II, Kabli, Blaževo i Sutvid – dagnje, te na 6 zona za kamenice, i to: Ston, Luka, Bistrina-kamenice, Kanal, Brijesta, i Sutvid-kamenice.

IME PROIZVODNE ZONE	BROJ PROIZVODNE ZONE
Kuta	P-13-MLZ-01
Mali Ston	P-13-MLZ-02
Soca	P-13-MLZ-03
Hodilje	P-13-MLZ-04
Banje	P-13-MLZ-05
Bistrina-dagnje	P-13-MLZ-06
Bjejevica	P-13-MLZ-07
Usko-Kanal	P-13-MLZ-08
Brijesta I	P-13-MLZ-09
Brijesta II	P-13-MLZ-10
Kabli	P-13-MLZ-11
Blaževo	P-13-MLZ-12
Sutvid – dagnje	P-13-MLZ-13
Ston	P-13-MLZ-14
Luka	P-13-MLZ-15

Bistrina-kamenice	P-13-MLZ-16
Kanal	P-13-MLZ-17
Brijesta	P-13-MLZ-18
Sutvid-kamenice	P-13-MLZ-19

2.1.m.1. Proizvodne zone za dagnje:

Referentna vrsta za praćenje mikrobiološke kakvoće, biotoksina, teških metala i benzo(a)pirena je dagnja.

a) Zona Kuta – P-13-MLZ-01, omeđena je kopnom i spojnicama sljedećih zemljopisnih koordinata:

A Φ 42°50,734'N λ 17° 43,376'E

B Φ 42°50,450'N λ 17° 43,193'E.

Stalne točke uzorkovanja za praćenje mikrobiološke kakvoće dagnji su:

Kuta M1 Φ 42°50,062'N λ 17° 44,542'E

Kuta M2 Φ 42°50,073'N λ 17° 43,943'E.

b) Zona Mali Ston – P-13-MLZ-02 omeđena je kopnom i spojnicama sljedećih zemljopisnih koordinata:

A Φ 42° 50,734'N λ 17° 43,376'E

B Φ 42° 50,450'N λ 17° 43,193'E

C Φ 42° 51,097'N λ 17° 42,330'E

D Φ 42° 51,204'N λ 17° 42,433'E.

Stalne točke uzorkovanja za praćenje mikrobiološke kakvoće dagnji su:

Mali Ston M3 Φ 42° 50,691'N λ 17° 42,692'E

Mali Ston M4 Φ 42° 50,877'N λ 17° 42,387'E.

c) Zona Hodilje – P-13-MLZ-03 omeđena je kopnom i spojnicama sljedećih zemljopisnih koordinata

C Φ 42°51,097'N λ 17° 42,330'E

D Φ 42°51,204'N λ 17° 42,433'E

E Φ 42°51,811'N λ 17° 41,012'E

F Φ 42°51,797'N λ 17° 41,627'E.

Stalne točke uzorkovanja za praćenje mikrobiološke kakvoće dagnji su:

Hodilje M5 Φ 42°51,509'N λ 17° 41,507'E

Hodilje M6 Φ 42°51,781'N λ 17° 40,974'E.

d) Zona Banje – P-13-MLZ-04 omeđena je kopnom i spojnicama sljedećih zemljopisnih koordinata:

E Φ 42°51,811'N λ 17° 41,012'E

F Φ 42°51,797'N λ 17° 41,627'E

G Φ 42°52,024'N λ 17° 41,745'E

H Φ 42°52,327'N λ 17° 40,627'E

I Φ 42°52,179'N λ 17° 40,838'E.

Stalna točka uzorkovanja za praćenje mikrobiološke kakvoće dagnji je:

Banje M7 Φ 42°52,161'N λ 17° 40,984'E.

e) Zona Soca – P-13-MLZ-05 omeđena je kopnom i spojnicama sljedećih zemljopisnih koordinata:

F Φ 42°51,797'N λ 17° 41,627'E

G Φ 42°52,024'N λ 17° 41,745'E

J Φ 42°52,103'N λ 17° 41,870'E

K Φ 42°52,010'N λ 17° 42,113'E.

Stalne točke uzorkovanja za praćenje mikrobiološke kakvoće dagnji su:

Soca M8 Φ 42°51,698'N λ 17° 41,860'E

Soca M9 Φ 42°52,033'N λ 17° 41,842'E.

f) Zona Bistrina – **dagnje** – P-13-MLZ-06 omeđena je kopnom i spojnicama sljedećih zemljopisnih koordinata:

J Φ 42°52,103'N λ 17° 41,870'E

K Φ 42°52,010'N λ 17° 42,113'E.

Stalne točke uzorkovanja za praćenje mikrobiološke kakvoće dagnji su:

Bistrina M10 Φ 42°52,387'N λ 17° 42,176'E

Bistrina M11 Φ 42°52,679'N λ 17° 42,741'E.

g) Zona Bjejevica – P-13-MLZ-07 omeđena je kopnom i spojnicama sljedećih zemljopisnih koordinata:

L Φ 42°58,578'N λ 17°38,615'E

M Φ 42°52,844'N λ 17°38,969'E.

Stalna točka uzorkovanja za praćenje mikrobiološke kakvoće dagnji je:

Bjejevica M12 Φ 42°52,421'N λ 17° 38,851'E.

h) Zona Usko-Kanal – P-13-MLZ-08 omeđena je kopnom, državnom granicom sa Bosnom i Hercegovinom i spojnicama sljedećih zemljopisnih koordinata:

H Φ 42°52,327'N λ 17° 40,908'E

I Φ 42°52,179'N λ 17°40,838'E

L Φ 42°58,578'N λ 17°38,615'E

R Φ 42°55,466'N λ 17°31,290'E.

Stalna točka uzorkovanja za praćenje mikrobiološke kakvoće dagnji je:

Usko – Kanal M13 Φ 42°52,945'N λ 17°38,270'E.

i) Zona Brijesta I P-13-MLZ-09 omeđena je kopnom i zamišljenim spojnicama točaka sljedećih zemljopisnih koordinata:

N Φ 42° 54,673'N λ 17° 31,614'E

O Φ 42° 54,348'N λ 17°31,219'E.

Stalna točka uzorkovanja za praćenje mikrobiološke kakvoće dagnji je:

Brijesta I M14 Φ 42°54,354'N λ 17°31,012'E.

j) Zona Brijesta II – P-13-MLZ-10 omeđena je kopnom i spojnicama sljedećih zemljopisnih koordinata:

P Φ 42°54,593'N λ 17°31,472'E

R Φ 42°55,377'N λ 17°31,080'E.

Stalna točka uzorkovanja za praćenje mikrobiološke kakvoće dagnji je:

Brijesta II M15 Φ 42°55,316'N λ 17°31,106'E.

k) Zona Kabli – P-13-MLZ-11 omeđena je kopnom i spojnicama sljedećih zemljopisnih koordinata:

O Φ 42°54,348'N λ 17°31,219'E

P Φ 42°54,593'N λ 17°31,472'E

R Φ 42°55,377'N λ 17°31,080'E

S Φ 42°55,180'N λ 17°30,173'E

T Φ 42°54,651'N λ 17°30,094'E.

Stalna točka uzorkovanja za praćenje mikrobiološke kakvoće dagnji je:

Kabli M16 Φ 42°54,709'N λ 17°30,944'E.

l) Zona Blaževo – P-13-MLZ-12 omeđena je kopnom i spojnicama sljedećih zemljopisnih koordinata:

S Φ 42°55,180'N λ 17°30,173'E

T Φ 42°54,651'N λ 17°30,094'E

U Φ 42°55,238'N λ 17°28,618'E.

Stalna točka uzorkovanja za praćenje mikrobiološke kakvoće dagnji je:

Blaževo M17 Φ 42° 54,614'N λ 17°29,470'E.

lj) Zona Sutvid – dagnje – P-13-MLZ-13 omeđena je kopnom i spojnicama sljedećih zemljopisnih koordinata:

U Φ 42° 55, 237'N λ 17° 28,164'E

V Φ 42° 55,238'N λ 17° 28,618'E.

Stalne točke uzorkovanja za praćenje mikrobiološke kakvoće dagnji je:

Sutvid M18 Φ 42°54,993'N λ 17°28,575'E

Sutvid M19 Φ 42°54,989'N λ 17°28,211'E.

2.1.m.2. Proizvodne zone za kamenice:

Referentna vrsta za praćenje mikrobiološke kakvoće je kamenica.

Referentna vrsta za praćenje biotoksina, teških metala i benzo(a)pirena je dagnja.

a) Zona Ston – P-13-MLZ-14 omeđena je kopnom i spojnicama sljedećih zemljopisnih koordinata:

C Φ 42° 51,097'N λ 17° 42,330'E

D Φ 42° 51,204'N λ 17° 42,433'E.

Stalna točka uzorkovanja za praćenje mikrobiološke kakvoće kamenica je:

Mali Ston M3 Φ 42° 50,691'N λ 17° 42,692'E.

b) Zona Luka – P-13-MLZ-15 omeđena je kopnom i spojnicama sljedećih zemljopisnih koordinata:

C Φ 42° 51,097'N λ 17° 42,330'E

D Φ 42° 51,204'N λ 17° 42,433'E

G Φ 42°52,024'N λ 17° 41,745'E

J Φ 42°52,103'N λ 17° 41,870'E

H Φ 42°52,327'N λ 17° 40,627'E

I Φ 42°52,179'N λ 17° 40,838'E.

Stalna točka uzorkovanja za praćenje mikrobiološke kakvoće kamenica je:

Hodilje M6 Φ 42°51,781'N λ 17° 40,974'E.

c) Zona Bistrina – kamenice – P-13-MLZ-16 omeđena je kopnom i spojnicama sljedećih zemljopisnih koordinata:

J Φ 42°52,103'N λ 17°41,870'E

K Φ 42°52,010'N λ 17° 42,113'E.

Stalna točka uzorkovanja za praćenje mikrobiološke kakvoće kamenica je:

Bistrina M10 Φ 42°52,387'N λ 17° 42,176'E.

d) Zona Kanal – P-13-MLZ-17 omeđena je kopnom, državnom granicom s Bosnom i Hercegovinom i spojnicama sljedećih zemljopisnih koordinata:

H Φ 42°52,327'N λ 17° 40,908'E

I Φ 42°52,179'N λ 17°40,838'E

L Φ 42°58,578'N λ 17°38,615'E

R Φ 42°55,466'N λ 17°31,290'E.

Stalna točka uzorkovanja za praćenje mikrobiološke kakvoće kamenica je:

Bjejevica M12 Φ 42°52,421'N λ 17°38,851'E.

e) Zona Brijesta – P-13-MLZ-18 omeđena je kopnom i spojnica sljedećih zemljopisnih koordinata:

R Φ 42°55,377'N λ 17°31,080'E

S Φ 42°55,180'N λ 17°30,173'E

U Φ 42° 55, 237'N λ 17° 28,164'E

V Φ 42° 55,238'N λ 17° 28,618'E.

Stalna točka uzorkovanja za praćenje mikrobiološke kakvoće kamenica je:

Brijesta II M15 Φ 42°55,316'N λ 17°31,106'E.

f) Zona Sutvid – kamenice – P-13-MLZ-19 omeđena je kopnom i spojnica sljedećih zemljopisnih koordinata:

U Φ 42° 55, 237'N λ 17° 28,164'E

V Φ 42° 55,238'N λ 17° 28,618'E.

Stalne točke uzorkovanja za praćenje mikrobiološke kakvoće kamenica je:

Sutvid M19 Φ 42°54,989'N λ 17°28,211'E.

2.1.m.3. Biotoksini:

Zajedničke stalne točke uzorkovanja za praćenje biotoksina i fitoplanktonskog sastava morske vode te njihove zemljopisne koordinate su:

IME UZGOJNE ZONE	TOČKA UZORKOVANJA ZA PRAĆENJE BIOTOKSINA I FITOPLANKTONSKOG SASTAVA MORSKE VODE
Za zone Kuta i Mali Ston za dagnje i zonu Ston za kamenice	Mali Ston B1 Φ 42° 50,819'N λ 17° 42,626'E
Za zone Soca, Banje i Hodilje za dagnje i zonu Luka za kamenice	Banje B2 Φ 42°51,951'N λ 17°41,448'E
Za zone Bistrina – dagnje i zonu Bistrina – kamenice	Bistrina B3 Φ 42°52,387'N λ 17° 42,176'E
Za zone Kanal Usko i Bjejevica za	Usko – Kanal B4 Φ 42°52,945'N λ 17°38,270'E

daglje i zonu Kanal za kamenice	
Za zone Brijesta I, Brijesta II, Kabli i Blaževo za dagnje i zonu Brijesta za kamenice	Brijesta B5 Φ 42°54,439'N λ 17°31,570'E
Za zonu Sutvid – dagnje i zonu Sutvid – kamenice	Sutvid B6 Φ 42° 54,985'N λ 17° 28,322'E

2.1.m.4. Teški metali i benzo(a)piren:

Zajedničke stalne točke uzorkovanja za pretrage na teške metale i benzo(a)piren su:

IME UZGOJNE ZONE	TOČKA UZORKOVANJA ZA PRETRAGE NA TEŠKE METALE I BENZO(A)PIREN
Za zone Kuta, Mali Ston, Soca, Hodilje, Banje, Bistrina-dagnje, Bjejevica i Usko-Kanal za dagnje i za zone Ston, Luka, Bistrina-kamenice i Kanal za kamenice	Banje M7 Φ 42°52,161'N λ 17° 40,984'E
Za zone Brijesta I, Brijesta II, Kabli, Blaževo i Sutvid–dagnje za dagnje te Brijesta i Sutvid-kamenice za kamenice	Kabli M16 Φ 42°54,709'N λ 17°30,944'E

B. Parametri i plan uzorkovanja

a) morska voda	učestalost
fitoplanktonski sastav	od 1. 12. do 31. 3. svaka dva tjedna, od 1. 4. do 30. 11. tjedno
b) meso školjkaša	
Benzo(a)piren	polugodišnje (IV., X. mjesec)
metali (As, Cd, Hg, Pb)	polugodišnje (IV., X. mjesec)
<i>E. coli</i>	mjesečno (drugog ponedjeljka u mjesecu za zone: Kuta, Mali Ston, Soca, Hodilje, Banje, Bistrina – dagnje, Bjejevica, Usko-Kanal za dagnje te Ston, Luka, Bistrina – kamenice i Kanal za kamenice i Malostonski zaljev izlovno područje, a četvrtog ponedjeljka u mjesecu za zone Brijesta I, Brijesta II, Kabli, Blaževo i Sutvid – dagnje za dagnje te Brijesta i Sutvid – kamenice za kamenice
biotoksini (PSP, DSP, ASP)	tjedno

2.1.n. MLJET – UVALA SOBRA-P-14-MUS

A. Opis područja

Proizvodno područje omeđeno je spojnicama sljedećih zemljopisnih koordinata:

A Φ 42° 44'683' N, λ 17° 36'166' E

B Φ 42° 44'683' N, λ 17° 36'316' E

C Φ 42° 44'616' N, λ 17° 36'116' E

D Φ 42° 44'616' N, λ 17° 36'316' E.

U proizvodnom području uzgajaju se dagnje.

Referentna vrsta za praćenje mikrobiološke kakvoće, biotoksina, teških metala i benzo(a)pirena je dagnja.

Stalna točka uzorkovanja za pretrage na teške metale, benzo(a)piren te praćenje mikrobiološke kakvoće školjkaša je:

Sobra M1 Φ 42° 44, 726' N, λ 17° 36, 801' E.

Stalna točka uzorkovanja za praćenje biotoksina i fitoplanktonskog sastava morske vode je:

Sobra B1 Φ 42°44,726'N λ 17°36,801'E.

B. Parametri i plan uzorkovanja

a) morska voda	učestalost
fitoplanktonski sastav	od 1. 12. do 31. 3. svaka dva tjedna, od 1. 4. do 30. 11. tjedno
b) meso školjkaša	
Benzo(a)piren	polugodišnje (IV., X. mjesec)
metali (As, Cd, Hg, Pb)	polugodišnje (IV., X. mjesec)
<i>E. coli</i>	mjesečno (četvrtog ponedjeljka u mjesecu)
biotoksini (PSP, DSP, ASP)	tjedno

2.2. IZLOVNA PODRUČJA

2.2.a. ZAPADNA OBALA ISTRE – I-15- ZOI

A. Opis područja

Izlovno područje prostire se od privremene granice na moru s Republikom Slovenijom do Rta Kamenjak i granice teritorijalnog mora RH.

Izlovno područje podijeljeno je na sedam zona:

IME IZLOVNE ZONE	BROJ IZLOVNE ZONE	PROSTIRE SE UNUTAR NAVEDENIH GRANICA
ZOI zona 1	I-15- ZOI-01	Sjeverno od granice sa R Slovenijom i R Italijom, Južno od Novigrada pod 270° do R Italije, zapadno od granice teritorijalnog mora RH te istočno od 1 NM od obale
ZOI zona 2	I-15- ZOI-02	Sjeverno od Novigrada pod 270° do R Italije, Južno od rta Debeli pod 270° do R Italije, zapadno od granice teritorijalnog mora RH te istočno od 1 NM od obale
ZOI zona 3	I-15- ZOI-03	Sjeverno od rta Debeli pod 270° do R Italije, Južno od rta Barbariga pod 270° do R Italije, zapadno od granice teritorijalnog mora RH te istočno od 1 NM od obale
ZOI zona 1 priobalni dio	I-15- ZOI-04	Sjeverno od granice sa R Slovenijom i R Italijom, Južno od Novigrada pod 270° do R Italije, zapadno od ZOI zone 1 te istočno od obale
ZOI zona 2 priobalni dio	I-15- ZOI-05	Sjeverno od Novigrada pod 270° do R Italije, Južno od rta Debeli pod 270° do R Italije, zapadno od ZOI zone 2 te istočno od obale
ZOI zona 3 priobalni dio	I-15- ZOI-06	Sjeverno od rta Debeli pod 270° do R Italije, Južno od rta Barbariga pod 270° do R Italije, zapadno od ZOI zone 3 te istočno od obale
ZOI zona 4 priobalni dio	I-15- ZOI-07	Sjeverno od rta Barbariga pod 270° do R Italije, Južno od rta Kamenjak pod 270° do R Italije, zapadno od 1 NM od obale te istočno od obale

U navedenim zonama ovlaštenici povlastica za gospodarski ribolov love Jakovljeve kapice (*Pecten jacobaeus*), prnjavice (*Venus verrucosa*) i kunjke (*Arca noae*), ali i ostale ekonomski manje značajne vrste mekušaca.

Stalne točke uzorkovanja za praćenje mikrobiološke kakvoće školjkaša su:

IME IZLOVNE ZONE	TOČKA UZORKOVANJA ZA PRAĆENJE MIKROBIOLOŠKE KAKVOĆE ŠKOLJKAŠA
ZOI zona 1	M1 Φ 45° 31,500' N λ 13° 27,300' E
ZOI zona 2	M2 Φ 45° 13,255' N λ 13° 30,000' E
ZOI zona 3	M3 Φ 44° 03,100' N λ 13° 32,400' E
ZOI zona 1 priobalni dio	M4 Φ 45° 19,683' N λ 13° 32,143' E
ZOI zona 2 priobalni dio	M5 Φ 45° 17,000' N λ 13° 34,060' E
ZOI zona 3 priobalni dio	M6 Φ 45° 01,245' N λ 13° 41,780' E

ZOI zona priobalni dio	4	M7 Φ 44° 49,540' N λ 13° 50,385' E
------------------------	---	---

Zajedničke stalne točke uzorkovanja za pretrage na teške metale i benzo(a)piren su:

IME IZLOVNE ZONE	TOČKA UZORKOVANJA ZA PRETRAGE NA TEŠKE METALE I BENZO(A)PIREN
Za zonu ZOI zona 1 i ZOI zona 1 priobalni dio	M1 Φ 45° 31,500' N λ 13° 27,300' E
Za zonu ZOI zona 2 i ZOI zona 2 priobalni	M2 Φ 45° 13,255' N λ 13° 30,000' E
Za zonu ZOI zona 3, ZOI zona 3 priobalni dio i ZOI zona 4 priobalni dio	M3 Φ 44° 03,100' N λ 13° 32,400' E

Zajedničke stalne točke uzorkovanja za praćenje biotoksina i fitoplanktonskog sastava morske vode te njihove zemljopisne koordinate su:

IME IZLOVNE ZONE	TOČKA UZORKOVANJA ZA PRAĆENJE BIOTOKSINA I FITOPLANKTONSKOG SASTAVA MORSKE VODE
Za zonu ZOI zona 1 i ZOI zona 1 priobalni dio	ZOI B1 Φ 45° 31,500'N λ 13° 27,300'E
Za zonu ZOI zona 2 i ZOI zona 2 priobalni	ZOI B2 Φ 45°13,255'N λ 13° 30,000'E
Za zonu ZOI zona 3, ZOI zona 3 priobalni dio i ZOI zona 4 priobalni dio	ZOI B3 Φ 44°59,140'N λ 13 44,244'E

B. Parametri i plan uzorkovanja

a) morska voda	učestalost
fitoplanktonski sastav	od 1. 12. do 31. 3. svaka dva tjedna, od 1. 4. do 30. 11. tjedno
b) meso školjkaša	
Benzo(a)piren	polugodišnje (III., IX. mjesec)
metali (As, Cd, Hg, Pb)	polugodišnje (III., IX. mjesec)
<i>E. Coli</i>	mjesečno (drugog ponedjeljka u mjesecu)
PSP, DSP, ASP	tjedno

Uzorci izlovljenih školjkaša (Jakovljevih kapica, kamenica, prnjavica, kunjki, kanestrela) u zonama ZOI 1 i ZOI 2 sakupljaju se ribolovnim alatima (pridnenim kočama i ramponima), a u

zoni ZOI 3, ZOI zona 1 priobalni dio, ZOI zona 2 priobalni dio, ZOI zona 3 priobalni dio te ZOI zona 4 priobalni dio ronjenjem.

2.2.b. ISTOČNA OBALA ISTRE-I-16- IOI

A. Opis područja

Izlovno područje prostire se od istočne strane rta Kamenjak do rta Brestova, od obalnog područja do udaljenosti 1 milju od obale.

Izlovno područje podijeljeno je na dvije zone:

IME IZLOVNE ZONE	BROJ IZLOVNE ZONE	PROSTIRE SE UNUTAR NAVEDENIH GRANICA
IOI zona 1	I-16- IOI-01	Od istočne obale rta Kamenjak do rta Sočaja do udaljenosti 1 milju od obale
IOI zona 2	I-16- IOI-02	Od rta Sočaja do rta Brestova do udaljenosti 1 milju od obale

U navedenim područjima ovlaštenici povlastica za gospodarski ribolov love prnjavice (*Venus verrucosa*), kunjke (*Arca noae*), dagnje (*Mytilus galloprovincialis*) ali i ostale ekonomski manje značajne vrste školjkaša.

Stalne točke uzorkovanja za praćenje mikrobiološke kakvoće školjkaša su:

IME IZLOVNE ZONE	TOČKA UZORKOVANJA ZA PRAĆENJE MIKROBIOLOŠKE KAKVOĆE ŠKOLJKAŠA
ZOI zona 1	M1 Φ 44°47,296' N λ 13° 55,453' E
ZOI zona 2	M2 Φ 44°58,091' N λ 14°06,800' E

Za praćenje biotoksina i fitoplanktonskog sastava morske vode u izlovnoj zoni IOI zona 1 relevantni su rezultati pretraga službenih uzoraka školjkaša i morske vode uzorkovanih na točki B1 uzgojnog područja Medulinski zaljev.

Za praćenje biotoksina i fitoplanktonskog sastava morske vode u izlovnoj zoni IOI zona 2 relevantni su rezultati pretraga službenih uzoraka školjkaša i morske vode uzorkovanih na točki B1 uzgojnog područja Raški zaljev.

Za praćenje teških metala i benzo(a)pirena u izlovnoj zoni IOI zona 1 relevantni su rezultati pretraga službenih uzoraka školjkaša uzorkovanih na točki M1 uzgojnog područja Medulinski zaljev.

Za praćenje teških metala i benzo(a)pirena u izlovnoj zoni IOI zona 2 relevantni su rezultati pretraga službenih uzoraka školjkaša uzorkovanih na točki M1 uzgojnog područja Raški zaljev.

B. Parametri i plan uzorkovanja

E. Coli	mjesečno (trećeg ponedjeljka u mjesecu)
---------	---

Uzorci izlovljenih školjkaša sakupljaju se ronjenjem.

2.2.c. VELEBITSKI KANAL-I-18- VK

A. Opis područja

Proizvodno područje je omeđeno kopnom i spojnicama sljedećih zemljopisnih koordinata:

A Φ 44° 17,093' N, λ 15° 26' 839' E

B Φ 44° 15,775' N, λ 15° 26' 238' E

C Φ 44° 14,760' N, λ 15° 31' 164' E

D Φ 44° 14,865' N, λ 15° 31' 342' E.

U proizvodnom području izlovljavaju se prnjavice (*Venus verrucosa*) i kunjke (*Arca noae*) ali i ostale ekonomski manje značajne vrste školjkaša.

Stalna točka uzorkovanja za praćenje mikrobiološke kakvoće izlovljenih školjkaša je:

Velebitski kanal M1 Φ 44°16,7500' N λ 15° 27,182' E.

Na navedenoj točki M1 radi praćenja mikrobiološke kakvoće uzorkuju se prnjavice.

Za praćenje biotoksina i fitoplanktonskog sastava morske vode u izlovnom području relevantni su rezultati pretraga službenih uzoraka školjkaša i morske vode uzorkovanih na točki B1 uzgojnog područja Modrič – Seline.

Za praćenje teških metala i benzo(a)pirena u izlovnom području relevantni su rezultati pretraga službenih uzoraka školjkaša uzorkovanih na točki M1 uzgojnog područja Modrič – Seline.

B. Parametri i plan uzorkovanja

<i>E. coli</i>	mjesečno (trećeg ponedjeljka u mjesecu)
----------------	---

Uzorci izlovljenih školjkaša sakupljaju se ronjenjem.

2.2.d. POVLJANA-I-18-PO

A. Opis područja

Izlovno područje Poveljana prostire se unutar granice uzgojnog područja Uvala Stara Poveljana.

U proizvodnom području sakupljaju se prnjavice (*Venus verrucosa*), kunjke (*Arca noae*), kućice (*Ruditapes decussatus*) te ostale ekonomski manje značajne vrste školjkaša.

Stalna točka uzorkovanja za praćenje mikrobiološke kakvoće školjkaša je:

Povljana M1 Φ 44°19,551' N λ 15° 8,024' E.

Na navedenoj točki M1 radi praćenja mikrobiološke kakvoće uzorkuju se prnjavice.

Za praćenje teških metala i benzo(a)pirena relevantni su rezultati pretraga službenih uzoraka uzorkovanih na točki Stara Povljana M1 uzgojnog područja Uvala Stara Povljana.

Za praćenje biotoksina i fitoplanktonskog sastava relevantni su rezultati pretraga službenih uzoraka uzorkovanih na točki Stara Povljana B1 uzgojnog područja Uvala Stara Povljana.

B. Parametri i plan uzorkovanja

<i>E. coli</i>	mjesečno (trećeg ponedjeljka u mjesecu)
----------------	---

Uzorci izlovljenih školjkaša sakupljaju se ronjenjem.

2.2.e. PAŠMANSKI KANAL-I-19-PK

A. Opis područja

Izlovno područje Pašmanski kanal morski je prolaz između otoka Pašmana i dijela kopnene obale. Na sjeveru ga razgraničuje spojnica Rt Artina (na Pašmanu) – Rt Podvara (pokraj Sukošana), a na jugu spojnica Rt Borovnjak (na Pašmanu) – Pakoštane. U proizvodnom području izlovljavaju se prnjavice (*Venus verrucosa*) i kunjke (*Arca noae*), te ostale manje ekonomski značajne vrste školjkaša.

Stalna točka uzorkovanja za pretrage na teške metale, benzo(a)piren te praćenje mikrobiološke kakvoće školjkaša je:

Pašmanski kanal M1 Φ 43° 57' 166' N, λ 15° 25'800' E.

Na navedenoj točki M1 radi praćenja mikrobiološke kakvoće uzorkuju se prnjavice.

Stalna točka uzorkovanja za praćenje biotoksina i fitoplanktonskog sastava morske vode je:

Pašmanski kanal B1 Φ 43° 57,166' N, λ 15° 25,800' E.

B. Parametri i plan uzorkovanja

a) morska voda	učestalost
fitoplanktonski sastav	od 1. 12. do 31. 3. svaka dva tjedna, od 1. 4. do 30. 11. tjedno

b) meso školjkaša	
Benzo(a)piren	polugodišnje (III., IX. mjesec)
metali (As, Cd, Hg, Pb)	polugodišnje (III., IX. mjesec)
<i>E. coli</i>	mjesečno (prvog ponedjeljka u mjesecu)
PSP, DSP, ASP	tjedno

Uzorci izlovljenih školjkaša sakupljaju se ronjenjem.

2.2.f. KANAL SVETOG ANTE U ŠIBENIKU-I-20- KSA

A. Opis područja

Proizvodno područje je omeđeno kopnom i spojnicama sljedećih zemljopisnih koordinata:

A Φ 43° 43,747' N, λ 15° 52' 816' E

B Φ 43° 43,702' N, λ 15° 52' 830' E

C Φ 43° 43,469' N, λ 15° 51' 329' E

D Φ 43° 43,464' N, λ 15° 51' 495' E.

U proizvodnom području izlovljavaju se dagnje te ostale manje ekonomski značajne vrste školjkaša.

Stalna točka uzorkovanja za pretrage na teške metale, benzo(a)piren te praćenje mikrobiološke kakvoće školjkaša je:

Sv. Ante M1 Φ 43° 43,602' N λ 15° 51' 726' E.

Stalna točka uzorkovanja za praćenje biotoksina i fitoplanktonskog sastava morske vode je:

Sv. Ante B1 Φ 43° 43,764' N, λ 15° 52,340' E.

B. Parametri i plan uzorkovanja

a) morska voda	učestalost
fitoplanktonski sastav	od 1. 12. do 31. 3. svaka dva tjedna, od 1. 4. do 30. 11. tjedno
b) meso školjkaša	
Benzo(a)piren	polugodišnje (IV., X. mjesec)
metali (As, Cd, Hg, Pb)	polugodišnje (IV., X. mjesec)
<i>E. coli</i>	mjesečno (prvog ponedjeljka u mjesecu)
biotoksini (PSP, DSP, ASP)	tjedno

Uzorci izlovljenih školjkaša sakupljaju se ronjenjem.

2.2.g. MALOSTONSKI ZALJEV – I-21-MLZ

A. Opis područja

Izlovno područje Malostonski zaljev podjeljeno je u 8 zona čije granice odgovaraju granicama uzgojno proizvodnih zona Kuta

14-MLZ-01, Mali Ston **14-MLZ-02**, Soca **14-MLZ-03**, Hodilje **14-MLZ-04**, Banje **14-MLZ-05**, Bistrina **14-MLZ-06**, Bjejevica **14-MLZ-07**, Usko-Kanal **14-MLZ-08** uzgojnog područja Malostonski zaljev. Istoimenim izlovnim zonama dodjeljuju se brojevi izlovnih zona kako slijedi:

IME IZLOVNE ZONE	BROJ IZLOVNE ZONE
Kuta	I-21-MLZ-01
Mali Ston	I-21-MLZ-02
Soca	I-21-MLZ-03
Hodilje	I-21-MLZ-04
Banje	I-21-MLZ-05
Bistrina	I-21-MLZ-06
Bjejevica	I-21-MLZ-07
Usko-Kanal	I-21-MLZ-08

U izlovnom proizvodnom području sakupljaju se prnjavice (*Venus verrucosa*), kunjke (*Arca noae*) i kućice (*Ruditapes decussatus*)

Za praćenje mikrobiološke kakvoće školjkaša, teških metala i benzo(a)pirena relevantni su rezultati pretraga uzoraka uzorkovanih na točkama M1 do M13 pojedinih zona u uzgojnom području Malostonski zaljev.

Za praćenje biotoksina i fitoplanktonskog sastava relevantni su rezultati pretraga uzoraka uzorkovanih na točkama B1 do B4 pojedinih zona u uzgojnom području Malostonski zaljev.

B. Parametri i plan uzorkovanja opisani su pod 2.1.n.B

2.2.h. KAŠTELANSKI ZALJEV- I-22-KZ

A. Opis područja

Izlovno područje je omeđeno spojnica zamišljenih točaka zemljopisnih koordinata:

A Φ 43° 30,984' N, λ 16° 24, 860' E

B Φ 43° 31,002' N, λ 16° 24, 137' E

C Φ 43° 30,517' N, λ 16° 23, 246' E

D Φ 43° 29,397' N, λ 16° 22, 650' E

E Φ 43° 30,072' N, λ 16° 20, 445' E

F Φ 43° 30,494' N, λ 16° 19, 603' E

G Φ 43° 30,893' N, λ 16° 18, 042' E

H Φ 43° 31,038' N, λ 16° 16, 237' E

I Φ 43° 31,285' N, λ 16° 16, 155' E

J Φ 43° 31,433' N, λ 16° 17, 645' E

K Φ 43° 32,225' N, λ 16° 18, 783' E

L Φ 43° 32,382' N, λ 16° 19, 155' E

M Φ 43° 32,903' N, λ 16° 21, 748' E.

Izlovno područje podijeljeno je na pet zona:

IME IZLOVNE ZONE	BROJ IZLOVNE ZONE
Bene	I-22-KZ-01
Slatine	I-22-KZ-02
Mlinice	I-22-KZ-03
Nehaj	I-22-KZ-04
Kaštel Lukšić	I-22-KZ-05

U proizvodnom području izlovljavaju se prnjavice (*Venus verrucosa*) i kunjke (*Arca noae*), te ostale manje ekonomski značajne vrste školjkaša.

Zona Bene – I-22-KZ-01, prostire se na području koje je omeđeno spojnicama zamišljenih točaka zemljopisnih koordinata:

A Φ 43° 30,984' N, λ 16° 24, 860' E

B Φ 43° 31,002' N, λ 16° 24, 137' E

C Φ 43° 30,517' N, λ 16° 23, 246' E

D Φ 43° 29,397' N, λ 16° 22, 650' E

P Φ 43° 31,511' N, λ 16° 22, 164' E

R Φ 43° 31,507' N, λ 16° 24, 048' E.

Zona Slatine – I-22-KZ-02, prostire se na području koje je omeđeno spojnicama zamišljenih točaka zemljopisnih koordinata:

D Φ 43° 29,397' N, λ 16° 22, 650' E

E Φ 43° 30,072' N, λ 16° 20, 445' E

F Φ 43° 30,494' N, λ 16° 19, 603' E

G Φ 43° 30,893' N, λ 16° 18, 042' E

O Φ 43° 31,512' N, λ 16° 18, 573' E

P Φ 43° 31,511' N, λ 16° 22, 164' E.

Zona Mlinice – I-23-KZ-03, prostire se na području koje je omeđeno spojnicama zamišljenih točaka zemljopisnih koordinata:

G Φ 43° 30,893' N, λ 16° 18, 042' E

H Φ 43° 31,038' N, λ 16° 16, 237' E

I Φ 43° 31,285' N, λ 16° 16, 155' E

J Φ 43° 31,433' N, λ 16° 17, 645' E

O Φ 43° 31,512' N, λ 16° 18, 573' E.

Zona Nehaj – I-22-KZ-04, prostire se na području koje je omeđeno spojnicama zamišljenih točaka zemljopisnih koordinata:

J Φ 43° 31,433' N, λ 16° 17, ' 645' E

K Φ 43° 32,225' N, λ 16° 18, ' 783' E

L Φ 43° 32,382' N, λ 16° 19, ' 155' E

O Φ 43° 31,512' N, λ 16° 18, 573' E.

Zona Kaštel Lukšić – I-22-KZ-05, prostire se na području koje je omeđeno spojnicama zamišljenih točaka zemljopisnih koordinata:

L Φ 43° 32,382' N, λ 16° 19, ' 155' E

M Φ 43° 32,903' N, λ 16° 21, ' 748' E

R Φ 43° 31,507' N, λ 16° 24, 048' E

P Φ 43° 31,511' N, λ 16° 22, 164' E

O Φ 43° 31,512' N, λ 16° 18, 573' E.

Stalne točke uzorkovanja za praćenje mikrobiološke kakvoće školjkaša su:

IME IZLOVNE ZONE	TOČKA UZORKOVANJA ZA PRAĆENJE MIKROBIOLOŠKE KAKVOĆE ŠKOLJKAŠA
Bene	M1 Φ 43° 30,964' N, λ 16° 24' 810' E
Slatine	M2 Φ 43° 30,072' N, λ 16° 20' 445' E
Mlinice	M4 Φ 43° 31,311' N, λ 16° 16' 181' E
Nehaj	M5 Φ 43° 32,225' N, λ 16° 18' 783' E
Kaštel Lukšić	M6 Φ 43° 32,903' N, λ 16° 21' 748' E

Na navedenim točkama M1 do M6 radi praćenja mikrobiološke kakvoće uzorkuju se prnjavice.

Zajednička stalna točka uzorkovanja za praćenje biotoksina i fitoplanktonskog sastava morske vode za sve zone izlovnog područja je:

Mlinice B1 Φ 43° 31,311' N, λ 16° 16,181' E.

Na točki B1 radi praćenja prisutnosti biotoksina, teških metala i benzo(a)pirena u mesu školjkaša uzorkuju se prnjavice.

Zajedničke stalne točke uzorkovanja za pretrage na teške metale i benzo(a)piren su:

IME IZLOVNE ZONE	TOČKA UZORKOVANJA ZA PRETRAGE NA TEŠKE METALE I BENZO(A)PIREN
Za zone Slatine, Mlinice i Nehaj	M4 Φ 43° 31,311' N, λ 16° 16' 181' E
Za zone Bene i Kaštel Lukšić	M6 Φ 43° 32,903' N, λ 16° 21' 748' E

B. Parametri i plan uzorkovanja

a) morska voda	učestalost
fitoplanktonski sastav	od 1. 12. do 31. 3. svaka dva tjedna, od 1. 4. do 30. 11. tjedno
b) meso školjkaša	
Benzo(a)piren	polugodišnje (IV., X. mjesec)
metali (As, Cd, Hg, Pb)	polugodišnje (IV., X. mjesec)
<i>E. coli</i>	mjesečno (prvog ponedjeljka u mjesecu)

biotoksini (PSP, DSP, ASP)	tjedno
----------------------------	--------

Uzorci izlovljenih školjaka sakupljaju se ronjenjem.

2.2.h. IZLOVNO PODRUČJE MARINSKI

ZALJEV-I-23-MAZ

Izlovno područje omeđeno je kopnom na sjeveru i zapadu obalom otoka Čiovo na istoku te zamišljenim spojnicama točaka sljedećih zemljopisnih koordinata:

A Φ 43° 29,000'N λ 16° 09,570'E

B Φ 43° 28,517'N λ 16° 10,010'E

C Φ 43° 28,398'N λ 16° 10,358'E

D Φ 43° 28,335'N λ 16° 11,201'E

E Φ 43° 28,629'N λ 16° 14,375'E

F Φ 43° 28,727'N λ 16° 14,819'E.

Stalna točka uzorkovanja za pretrage na teške metale, benzo(a)piren te praćenje mikrobiološke kakvoće školjaka je:

Saldun M1 Φ 42° 29,960'N λ 16° 14,386' E.

Na navedenoj točki M1 radi praćenja mikrobiološke kakvoće uzorkuju se prnjavice.

Za praćenje biotoksina i fitoplanktonskog sastava relevantni su rezultati pretraga uzoraka uzorkovanih na točki Stipan Jaz B1 Φ 43° 30,792' N, λ 16° 09,345' E u uzgojnom području Marinski zaljev.

B. Parametri i plan uzorkovanja

<i>E. Coli</i>	mjesečno (trećeg ponedjeljka u mjesecu)
----------------	---

Uzorci izlovljenih školjaka sakupljaju se ronjenjem.

2.3. PRELIMINARNA PODRUČJA

Za potrebe početne mikrobiološke klasifikacije preliminarnih proizvodnih područja na niže navedenim područjima provodi se uzorkovanje školjaka za pretrage na *E. Coli*.

Nakon mikrobiološkog razvrstavanja preliminarnih proizvodnih područja na proizvodnim područjima uzorkovat će se i na sljedeće parametre: morska voda na fitoplanktonski sastav i meso školjaka na benzo(a)piren, teške metale, *E. coli* i biotoksine.

2.3.a. UVALA MASLINOVA NA BRAČU-P-24-UMA

A. Opis područja

Preliminarno proizvodno područje omeđeno je kopnom i zamišljenom spojnicom točaka sljedećih zemljopisnih koordinata:

A Φ 43° 17,892'N λ 16° 27,857'E

B Φ 43° 17,813'N λ 16° 28,138'E.

Stalna točka uzorkovanja za praćenje mikrobiološke kakvoće školjkaša je:

Uvala Maslinova M1 Φ 43o 18,276' N λ 16o 28,150' E.

Referentna vrsta za praćenje mikrobiološke kakvoće, biotoksina, teških metala i benzo(a)pirena je dagnja.

B. Parametri i plan uzorkovanja

<i>E. Coli</i>	mjesečno (trećeg ponedjeljka u mjesecu)
----------------	---

C. Parametri i plan uzorkovanja nakon razvrstavanja preliminarnog proizvodnog područja u mikrobiološki razred

a) morska voda	učestalost
fitoplanktonski sastav	od 1. 12. do 31. 3. svaka dva tjedna, od 1. 4. do 30. 11. tjedno
b) meso školjkaša	
Benzo(a)piren	polugodišnje (IV., X. mjesec)
metali (As, Cd, Hg, Pb)	polugodišnje (IV., X. mjesec)
<i>E. coli</i>	mjesečno (trećeg ponedjeljka u mjesecu)
biotoksini (PSP, DSP, ASP)	tjedno

Stalna točka uzorkovanja za pretrage na teške metale i benzo(a)piren te praćenje biotoksina i fitoplanktonskog sastava te njezine zemljopisne koordinate su:

Uvala Maslinova B1 Φ 43o 18,276' N λ 16o 28,150' E

2.3.b UVALA VELA LUKA NA ŠOLTI- P -25-VL

A. Opis područja

Preliminarno proizvodno područje omeđeno je kopnom i zamišljenom spojnicom točaka sljedećih zemljopisnih koordinata:

A Φ 43° 21,175'N λ 16° 22,487'E

B Φ 43° 20,622'N λ 16° 23,140'E.

Stalna točka uzorkovanja za praćenje mikrobiološke kakvoće školjkaša je:

Uvala Vela luka M1 Φ 43o 21,118' N λ 16o 22,086' E.

Referentna vrsta za praćenje mikrobiološke kakvoće, biotoksina, teških metala i benzo(a)pirena je dagnja.

B. Parametri i plan uzorkovanja

<i>E. Coli</i>	mjesečno (trećeg ponedjeljka u mjesecu)
----------------	---

C. Parametri i plan uzorkovanja nakon razvrstavanja preliminarnog proizvodnog područja u mikrobiološki razred

a) morska voda	učestalost
fitoplanktonski sastav	od 1. 12. do 31. 3. svaka dva tjedna, od 1. 4. do 30. 11. tjedno
b) meso školjkaša	
Benzo(a)piren	polugodišnje (IV., X. mjesec)
metali (As, Cd, Hg, Pb)	polugodišnje (IV., X. mjesec)
<i>E. coli</i>	mjesečno (trećeg ponedjeljka u mjesecu)
biotoksini (PSP, DSP, ASP)	tjedno

Stalna točka uzorkovanja za pretrage na teške metale i benzo(a)piren te praćenje biotoksina i fitoplanktonskog sastava te njezine zemljopisne koordinate su:

Uvala Vela luka B1 Φ 43o 21,118' N λ 16o 22,086' E.

2.3.c UVALA VELI BOK NA CRESU- P-26-VB

A. Opis područja

Preliminarno proizvodno područje omeđeno je kopnom i zamišljenom spojnicom točaka sljedećih zemljopisnih koordinata:

A Φ 45° 04,000'N λ 14 18,611'E

B Φ 45° 00,418'N λ 14 21,028'E.

Stalna točka uzorkovanja za praćenje mikrobiološke kakvoće školjkaša je:

Uvala Veli Bok M1 Φ 45o 02,800' N λ 14o 20,180' E.

Referentna vrsta za praćenje mikrobiološke kakvoće, biotoksina, teških metala i benzo(a)pirena je dagnja.

B. Parametri i plan uzorkovanja

<i>E. Coli</i>	mjesečno (četvrtog ponedjeljka u mjesecu)
----------------	---

C. Parametri i plan uzorkovanja nakon razvrstavanja preliminarnog proizvodnog područja u mikrobiološki razred

a) morska voda	učestalost
fitoplanktonski sastav	od 1. 12. do 31. 3. svaka dva tjedna, od 1. 4. do 30. 11. tjedno
b) meso školjkaša	
Benzo(a)piren	polugodišnje (IV., X. mjesec)
metali (As, Cd, Hg, Pb)	polugodišnje (IV., X. mjesec)
<i>E. coli</i>	mjesečno (četvrtog ponedjeljka u mjesecu)
biotoksini (PSP, DSP, ASP)	tjedno

Stalna točka uzorkovanja za pretrage na teške metale i benzo(a)piren te praćenje biotoksina i fitoplanktonskog sastava te njezine zemljopisne koordinate su:

Uvala Veli Bok B1 Φ 45o 02,800' N λ 14o 20,180' E.

2.3.d UVALA KALDONTA NA CRESU- P-27-KAL

A. Opis područja

Preliminarno proizvodno područje omeđeno je kopnom i zamišljenom spojnicom točaka sljedećih zemljopisnih koordinata:

A Φ 44° 37,876'N λ 14 27,095'E

B Φ 44° 38,208'N λ 14 26,882'E.

Stalna točka uzorkovanja za praćenje mikrobiološke kakvoće školjkaša je:

Uvala Kaldonta M1 Φ 44o 38,060' N λ 14o 27,251' E.

Referentna vrsta za praćenje mikrobiološke kakvoće, biotoksina, teških metala i benzo(a)pirena je dagnja.

B. Parametri i plan uzorkovanja

<i>E. Coli</i>	mjesečno (četvrtog ponedjeljka u mjesecu)
----------------	---

C. Parametri i plan uzorkovanja nakon razvrstavanja preliminarnog proizvodnog područja u mikrobiološki razred

a) morska voda	učestalost
fitoplanktonski sastav	od 1. 12. do 31. 3. svaka dva tjedna, od 1. 4. do 30. 11. tjedno
b) meso školjkaša	
Benzo(a)piren	polugodišnje (IV., X. mjesec)
metali (As, Cd, Hg, Pb)	polugodišnje (IV., X. mjesec)
<i>E. coli</i>	mjesečno (četvrtog ponedjeljka u mjesecu)
biotoksini (PSP, DSP, ASP)	tjedno

Stalna točka uzorkovanja za pretrage na teške metale i benzo(a)piren te praćenje biotoksina i fitoplanktonskog sastava te njezine zemljopisne koordinate su:

Uvala Kaldonta B1 Φ 44o 38,060' N λ 14o 27,251' E.

2.3.e MAUNSKI KANAL NA PAGU- P-28-MAU

A. Opis područja

Preliminarno proizvodno područje omeđeno je kopnom i zamišljenom spojnicom točaka sljedećih zemljopisnih koordinata:

A Φ 44° 26,423'N λ 15° 00,042'E

B Φ 44° 26,277'N λ 15° 00,183'E

C Φ 44° 26,066'N λ 14° 53,914'E

D Φ 44° 26,223'N λ 14° 53,740'E.

Stalna točka uzorkovanja za praćenje mikrobiološke kakvoće školjkaša je:

Maunski kanal M1 Φ 44° 26,271'N λ 15° 00,183'E.

Referentna vrsta za praćenje mikrobiološke kakvoće, biotoksina, teških metala i benzo(a)pirena je kamenica.

B. Parametri i plan uzorkovanja

<i>E. Coli</i>	mjesečno (trećeg ponedjeljka u mjesecu)
----------------	---

C. Parametri i plan uzorkovanja nakon razvrstavanja preliminarnog proizvodnog područja u mikrobiološki razred

a) morska voda	učestalost
fitoplanktonski sastav	od 1. 12. do 31. 3. svaka dva tjedna, od 1. 4. do 30. 11. tjedno
b) meso školjkaša	
Benzo(a)piren	polugodišnje (IV., X. mjesec)
metali (As, Cd, Hg, Pb)	polugodišnje (IV., X. mjesec)
<i>E. coli</i>	mjesečno (trećeg ponedjeljka u mjesecu)
biotoksini (PSP, DSP, ASP)	tjedno

Stalna točka uzorkovanja za pretrage na teške metale i benzo(a)piren te praćenje biotoksina i fitoplanktonskog sastava te njezine zemljopisne koordinate su:

Maunski kanal B1 Φ 44° 26,271'N λ 15° 00,183'E.

3. UZORKOVANJE

3.1. Uzorkovanje morske vode za određivanje kvalitativno-

-kvantitativnog sastava fitoplanktonske zajednice

Uzorkovanje fitoplanktona za određivanje kvalitativnog sastava fitoplanktonske zajednice obavlja se mrežom (promjera oka 20 mikrona) vertikalnim povlačenjem mreže od dna do površine vodenog stupca. Brojnost fitoplanktona iz mrežnog uzorka izražava se kao broj stanica po metar kvadratni. U slučaju kada je dubina mora manja od 1 m uzorkuju se 1 litra morske vode na pola dubine.

Kvalitativno-kvantitativni sastav fitoplanktonske zajednice i utvrđivanje prisutnosti potencijalno toksičnih i toksičnih fitoplanktonskih vrsta obavlja će metodom HRN EN 15204 (Utermöhl).

Uzorke morske vode za pretrage na fitoplankton uzima službeni ili ovlašteni veterinar ili službena osoba laboratorija uz prisustvo službenog ili ovlaštenog veterinara.

3.2. Uzorkovanje školjkaša za određivanje biotoksina

Uzorkovanje školjkaša obavlja se na način uobičajen za komercijalno izlovljavanje. Školjkaši uzgojeni na vertikalnim linijama (pergolarima) i košarama, uzorkuju se na tri razine (vrh, sredina i dno). Uzorci sa tri razine se pomiješaju kako bi se dobio jedan reprezentativan uzorak od 4 kg iste vrste školjkaša, odnosno 2 kg za kromatografske analize (HPLC, LC-MS/MS).

Uzorkovanje školjkaša koji žive na morskom dnu i koji se izlovljavaju specifičnim ribolovnim alatima smještenim na ribarskim brodovima (ramponi, mušulari, dredže) obaviti će se horizontalnim povlačenjem alata po izlovnom području. Povlačenje se mora obaviti na način da kontrolna točka bude u sredini površine obuhvaćene povlačenjem.

Od ukupnog ulova školjkaša za uzorak će se uzeti 4 kg, odnosno 2 kg za kromatografske analize (HPLC, LC-MS/MS). U slučaju izlova različitih vrsta školjkaša, ako nije odabrana referentna vrsta, uzorci će se pomiješati kako bi se dobio jedan reprezentativan uzorak.

Uzorkovanje školjkaša koji žive na morskom dnu i koji se izlovljavaju ronjenjem, obavit će se ronjenjem i skupljanjem po morskom dnu u radijusu do 50 m od kontrolne točke. Uzorak se mora sastojati od 4 kg školjkaša odnosno 2 kg za kromatografske analize (HPLC, LC-MS/MS). U slučaju izlova različitih vrsta školjkaša, ako nije odabrana referentna vrsta, uzorci će se pomiješati kako bi se dobio jedan reprezentativan uzorak.

Školjkaši se upakiraju u mrežice sitnog oka, a potom u plastične vrećice. Način pakiranja mora biti takav da osigura uzorak od izvanjske kontaminacije i spriječi ispuštanje međuljuštune tekućine u okolinu kako ne bi došlo do međusobne kontaminacije. Uzorak treba označiti jednoznačnom, ne brisivom oznakom te ga smjestiti u prijenosni hladnjak i u najkraćem mogućem roku dopremiti do laboratorija.

Kamenice i Jakovljeve kapice trebaju se upakirati na način da im je konkavni dio ljušture okrenut prema dolje, kako bi se spriječilo ispuštanje međuljuštune tekućine.

Prisutnost biotoksina u školjkama utvrdit će se sljedećim standardnim referentnim metodama:

BIOTOKSIN	REFERENTNA METODA
PSP	Test na miševima – Mouse bioassay, AOAC (1990), ili Lawrence-ova HPLC-FLD metoda, AOAC 2005.06 (2005) J.AOAC Int. 88, 1714-1732.
DSP	Test na miševima – Mouse bioassay, Sar et. al.(2002), ili LC-MS/MS metodom
ASP	HPLC, Quilliam et.al. (1995).

Uzorke školjkaša za pretrage na biotoksine uzima službeni ili ovlašteni veterinar ili službena osoba laboratorija uz prisutnost službenog ili ovlaštenog veterinara.

3.3. Uzorkovanje školjkaša za određivanje mikrobiološke kakvoće

Uzorkovanje školjkaša obavlja se na način uobičajen za komercijalno izlovljavanje. Školjkaši uzgojeni na okomitim linijama (pergolarima) i košarama, dagnje i kamenice, uzorkuju se na tri razine (vrh, sredina i dno), a uzorci se pomiješaju kako bi se dobio jedan reprezentativan uzorak od 2 kg iste vrste školjkaša, osim na točkama uzorkovanja na kojima je određeno posebno uzorkovanje na način da se uzorci uzimaju na tri razine (vrh, sredina i dno) i ne miješaju već se posebno pakiraju (na način opisan u daljnjem tekstu) i označavaju tako da je razvidno s koje su razine uzorci.

Za sve uzorke uzimaju se školjkaši komercijalne veličine.

Uzorkovanje školjkaša koji žive na morskom dnu i koji se izlovljavaju specifičnim ribolovnim alatima smještenim na ribarskim brodovima (ramponi, kunjkare) obavit će se horizontalnim povlačenjem alata po izlovnom području. Povlačenje se mora obaviti na način da kontrolna točka bude u sredini površine obuhvaćene povlačenjem.

Od ukupnog ulova školjkaša za uzorak se uzima 2 kg. U slučaju izlova različitih vrsta školjkaša, ako nije odabrana referentna vrsta, uzet će se uzorak od svih vrsta u količini od 2 kg.

Uzorkovanje školjkaša koji žive na morskom dnu i koji se izlovljavaju ronjenjem, obavit će se ronjenjem i skupljanjem po morskom dnu u radijusu najdalje 50 m od kontrolne točke. Uzorak se mora sastojati od 2 kg školjkaša iste vrste.

Školjkaši se upakiraju u mrežice sitnog oka, a potom u plastične vrećice. Način pakiranja mora biti takav da osigura uzorak od vanjske kontaminacije i spriječi ispuštanje međuljušturine tekućine u okolinu kako ne bi došlo do međusobne kontaminacije.

Kamenice i Jakovljeve kape moraju se upakirati na način da im je konkavni dio ljuštore okrenut na dolje, kako bi se spriječilo ispuštanje međuljušturine tekućine.

Uzorak treba označiti jednoznačnom, neizbrisivom oznakom točke uzorkovanja, smjestiti u prijenosni hladnjak s rashladnim ulošcima i s podlošcima na dnu koji sprječavaju moguće uranjanje uzoraka u nakupljenu tekućinu. Rashladni ulošci se trebaju zamrznuti prije upotrebe (tijekom 48 h). Uzorak školjkaša nikako ne smije doći u direktan doticaj sa rashladnim ulošcima, te je između rashladnih uložaka i školjkaša potrebno staviti izolacijski propusni sloj (plastična mreža, karton i sl.). Uzorak je potrebno u najkraćem mogućem roku dopremiti do laboratorija. Temperatura unutar prenosivog hladnjaka sa uzorkom mora se sniziti na manje od 15°C u roku od 4 sata. Najduže dopušteno vrijeme između uzorkovanja i početka pretrage uzorka u laboratoriju je 24 sata. Ukoliko je proteklo vrijeme od uzorkovanja do početka pretrage uzorka u laboratoriju kraće od 4 sata, temperatura unutar prenosivog hladnjaka sa uzorkom može biti viša od 15°C ali ne viša od temperature mora u vrijeme uzorkovanja.

U slučaju vremenskih nepogoda i drugih nepredviđenih okolnosti uzorkovanje se mora obaviti u roku od 3 dana od predviđenog dana uzorkovanja uz prethodnu obavijest laboratoriju i nadležnom veterinarskom uredu. Pošiljku mora pratiti Zapisnik o uzorkovanju živih školjkaša koji sadrži bilješku o razlogu promjene termina uzorkovanja.

U slučajevima kada se pokaže da je zbog zemljopisne lokacije i organizacije prijevoza otežano obaviti dostavu uzoraka u roku od 24 sata, dostava se iznimno može obaviti u roku dužem od 24 sata ali ne dužem od 48 sati. U takvim slučajevima pošiljku mora pratiti Zapisnik o uzorkovanju živih školjkaša koji sadrži bilješku o razlogu produljenja vremena dostave.

Uzorak se ne smije smrznuti.

Broj *E. coli* određuje se MPN metodom HRS ISO/TS 16649-3:2008.

Uzorke školjkaša za pretragu uzima službeni ili ovlaštenu veterinar.

Uzorke koji se sakupljaju ronjenjem ili alatima službeni ili ovlaštenu veterinar uzima nakon sakupljanja.

3.4. Dostava uzoraka u laboratorije

Uzorci školjkaša na sve pretrage propisane ovim Planom dostavljaju se Hrvatskom veterinarskom institutu.

Obrazac Zapisnika o uzorkovanju živih školjkaša tiskan je u Prilogu ovoga Plana i njegov je sastavni dio ili je dostupan u elektronskom obliku u sustavu SVIS.

Pri slanju uzoraka na laboratorijsko pretraživanje potrebno je popuniti Zapisnik o uzorkovanju živih školjkaša. Zapisnik potpisuje službeni ili ovlašteni veterinar.

4. ORGANIZACIJA UZORKOVANJA I FINANCIRANJE PLANA

Uzorke školjkaša i morske vode za pretrage propisane ovim Planom uzima službeni ili ovlašteni veterinar. Uzorke morske vode može uzeti i osoblje službenog ili referentnog laboratorija u kojem se provode analize morske vode na parametre propisane Planom, uz ispunjen zapisnik o službenom uzorkovanju od strane službenog ili ovlaštenog veterinara.

Uzorke školjkaša koji se sakupljaju ronjenjem ili alatima službeni ili ovlašteni veterinar uzima nakon sakupljanja te ih uz ispunjen zapisnik o službenom uzorkovanju upućuje u službeni ili referentni laboratorij u kojem se provode analize morske vode na parametre propisane Planom.

Ovlaštenici povlastice za gospodarski ribolov ili organizacije ovlaštenika povlastice za gospodarski ribolov koji izlovljavaju školjkaše na proizvodnim područjima za izlov školjkaša navedenima u Planu dužni su u propisane dane organizirati izlov školjkaša iz izlovnih proizvodnih područja s propisanih monitoring točaka te ih za potrebe pretraga na parametre propisane Planom dostaviti službenom ili ovlaštenom veterinaru.

Ovlaštenici povlastice za gospodarski ribolov ili organizacije ovlaštenika povlastice za gospodarski ribolov koji izlovljavaju školjkaše za potrebe pretrage na parametre propisane Planom dužni su na zahtjev službene osobe omogućiti kontrolu uzorkovanja školjkaša u izlovnom području.

Ovlaštenici povlastice za gospodarski ribolov ili organizacije ovlaštenika povlastice za gospodarski ribolov koji izlovljavaju školjkaše ronjenjem na područjima obuhvaćenim Planom snose troškove izlova školjkaša za potrebe pretraga na parametre propisane Planom.

Troškove uzorkovanja službenih osoba te dostave službenih uzoraka školjkaša iz proizvodnih područja za izlov školjkaša do laboratorija i njihove pretrage propisane ovim Planom snosi Ministarstvo poljoprivrede.

Troškove uzorkovanja, dostave i pretrage službenih uzoraka morske vode iz proizvodnih područja za izlov školjkaša propisane ovim Planom snosi Ministarstvo poljoprivrede.

Troškove uzorkovanja, dostave i pretrage službenih uzoraka školjkaša i morske vode na proizvodnim područjima za uzgoj školjkaša propisane ovim Planom snosi Ministarstvo poljoprivrede.

5. OBJAVA PLANA

Plan počinje važiti danom objave u »Narodnim novinama«

Danom objave ovoga Plana Prestaje važiti Plan praćenja kakvoće mora i školjkaša na proizvodnim područjima i područjima za ponovno polaganje živih školjkaša (»Narodne novine« br. 37/2010).

Ovaj Plan objavit će se u »Narodnim novinama«.

Klasa: 322-03/11-01/236

Urbroj: 525-10/0548-13-7

Zagreb, 18. siječnja 2013.

Ministar

**Tihomir
Jakovina, v. r.**

PRILOG

Ministarstvo poljoprivrede

ZAPISNIK O UZORKOVANJU ŽIVIH ŠKOLJKAŠA

Broj _____

Popunjiva osoba ovlaštena za uzorkovanje	
Ovlaštena veterinarska organizacija: Ime i prezime ovlaštene osobe – faksimil (službeni veterinar, veterinarski inspektor, ovlašteni veterinar) Broj ovlaštenja: tel: Potpis:	Datum sakupljanja/izlova živih školjkaša: _____/_____/_____ Vrijeme _____ Način sakupljanja/izlova živih školjkaša ☐ uzgajalište ☐ alatima (navesti) _____ ☐ roniaci
Ime i prezime osobe iz laboratorija ovlaštene za uzorkovanje: Potpis: _____	
Proizvodno područje:	Zona:

Broj proizvodnog područja:	Broj proizvodne zone:
	Točka uzorkovanja:
Parametri koji se određuju: ☐ Morska voda: ☐ fitoplanktonski sastav ☐ Meso školjkaša: ☐ PAH ☐ PSP ☐ <i>E. coli</i> ☐ DSP ☐ metali (Cd, Hg, Pb, As) ☐ ASP	
Podaci o uzorkovanju: temperatura mora ____ °C razina uzorkovanja _____ vjetar ☐ da ☐ ne smjer _____ jačina _____ kiša (zadnjih 48 sati) ☐ da ☐ ne morske struje ☐ da ☐ ne smjer _____ jačina _____ Ostali vanjski utjecaji pri uzorkovanju _____	
Vrsta školjkaša i količina uzetog uzorka (hrvatski i latinski naziv, kg ili broj)	
Prijevoz uzorka ☐ preuzela ovlaštena osoba iz laboratorija ☐ poslan poštom	
Bilješka o razlogu produljenja vremena dostave (duže od 24 sata) i/ili o razlogu promjene predviđenog dana uzorkovanja _____ _____	
Ime i prezime osobe iz laboratorija ovlaštene za preuzimanje uzorka Potpis: _____	
Datum preuzimanja uzorka ____ / ____ / ____ Vrijeme ____ / ____ / ____	