

ISPEZIONE DELLE CARNI

Un caso di melanosi maculosa in un vitellone

PAOLO CASORÈ

Dipartimento di Prevenzione Veterinario, ASL Varese

La melanosi maculosa nel bovino è un'alterazione ontogenetica dovuta ad accumulo di melanociti nel connettivo (eterotopia pigmentosa) e può interessare uno o più organi (polmone, fegato, cuore, meningi, periostio, aponeurosi e fasce muscolari), formando delle macchie tondeggianti o delle chiazze di colorito nerastro; nel polmone le macchie nere tendono a una forma poligonale, adattandosi la pigmentazione alla struttura lobulare dell'organo. Questa alterazione non provoca disturbi funzionali, si riscontra nel vitello ed è di tipo transitorio, in quanto il pigmento melanico tende ad essere riassorbito e a scomparire spontaneamente verso i due anni di vita.

Il riscontro anatomopatologico che viene documentato ha come peculiarità la diffusione dell'alterazione e l'età del soggetto colpito.

Riscontro anatomopatologico

Un vitellone maschio, razza charolaise, età 15 mesi, nato in Francia, allevato in Francia e negli ultimi 4 mesi in Italia, viene inviato in un impianto di macellazione riconosciuto.

La visita *ante mortem* permette di rilevare una lieve zoppia dell'arto posteriore sinistro, segnalata anche nella documentazione riguardante le informazioni sulla catena alimentare; non vengono rilevati altri segni o sintomi e il bovino viene destinato a regolare macellazione.

La visita *post mortem* permette di rilevare delle macchie di colorazione nerasta: nella tunica vaginale del testicolo e del funicolo spermatico destro; nel parenchima polmonare con diffusione bilaterale asimmetrica (foto 1); nella pleura

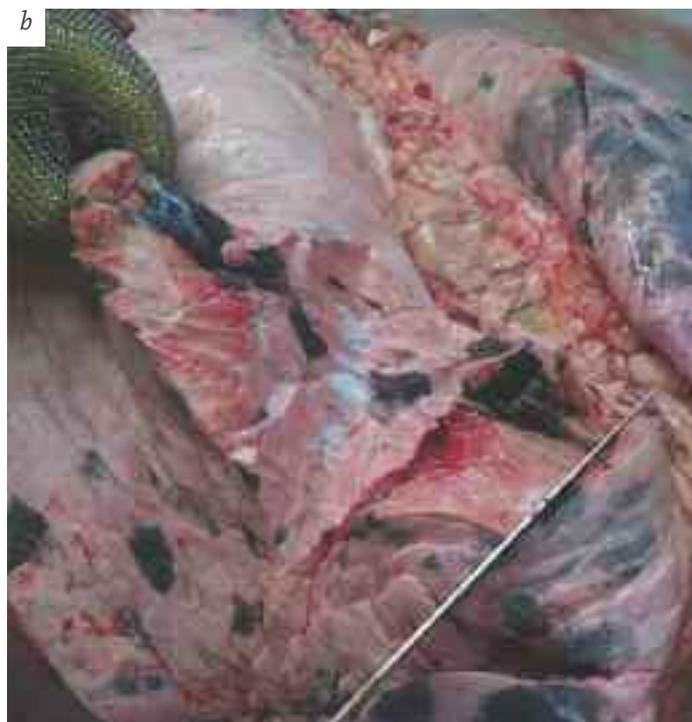


Foto 1. Polmone (a) e parenchima polmonare (b).



Foto 2. Pleura.



Foto 3. Meninge spinale.



Foto 4. Fascia muscolare, prima (a) e dopo asportazione (b)

parietale con caratteristica bilaterale asimmetrica e margini sfumati (foto 2); nella meninge spinale a carattere diffuso e completo (foto 3); nelle fasce della muscolatura dei quarti anteriori e dei quarti posteriori con evidenziazione superficiale, asimmetrica e a margini netti (foto 4 e 5) e nel connettivo sottocutaneo con macchie superficiali e asimmetriche (foto 6).

All'asportazione della pleura parietale, si rileva che né il periostio delle coste né i muscoli intercostali presentano al-

terazioni, come pure l'asportazione dello strato superficiale delle fasce muscolari evidenzia che gli strati sottostanti e la muscolatura non presentano alterazioni pigmentose. Le superfici muscolari visibili delle mezzene non presentano alterazioni.

Al sezionamento delle mezzene (sezionamento e disosso) si rileva, in alcune fasce muscolari, la presenza di macchie nerastre a diffusione asimmetrica e irregolare, senza alcun interessamento del tessuto muscolare e del periostio.



Foto 5. Fascia anteriore.



Foto 6. Sottocute del dorso.

Idoneità al consumo delle carni

La melanina è un pigmento endogeno e non costituisce un pericolo per la sicurezza alimentare; gli organi e le parti con alterazioni sono considerati non idonei al consumo umano in quanto costituiscono un'anomalia organolettica (lettera p- capo V- sezione II – allegato I del Regolamento (CE) n. 854/2004 e s.m.i.) e vengono destinati come sottoprodotti di origine animale di categoria 3 (Regolamento (CE) N. 1069/2009 e s.m.i.).

Tutte le fotografie sono di proprietà dell'autore.

ALIMENTI & BEVANDE
CONOSCERE PER MIGLIORARE E SOSTENERE

PVI FORMAZIONE

FORMAZIONE IN AULA

Analisi della normativa alimentare

Partirà in primavera un duplice ciclo di seminari sulle tematiche più attuali in materie di igiene, sicurezza e controlli dei prodotti alimentari.

Duplice, perché due saranno le sedi dei corsi, **Milano** e **Salerno**, e differenti gli argomenti trattati (dalla gestione del rischio alle sanzioni, dalla tutela dei prodotti Dop e Igp alle frodi *Made in Italy*), con un'unica eccezione: le novità collegate al rivoluzionario Reg. (UE) 1969/2011.

Si cercherà di comprendere la troppo spesso intricata normativa alimentare fornendo nozioni, chiarendo punti oscuri dei provvedimenti legislativi e presentando casi di studio.

Il coordinamento dei corsi è affidato ad autorevoli studi legali specializzati nel settore alimentare.

PER INFORMAZIONI:

www.pviformazione.it
segreteria@pviformazione.it