

Buccinasco, 27 maggio 2015

AGLI ASSOCIATI
LORO SEDI
=====

Circ. 37/15

OGGETTO: **MSR: nuovo elenco in vigore da oggi**

Da oggi entra in vigore il **Reg. (UE) n. 2015/728** che modifica la definizione di materiale specifico a rischio di cui all'allegato V del regolamento (CE) n. 999/2001 del Parlamento europeo e del Consiglio recante disposizioni per la prevenzione, il controllo e l'eradicazione di alcune encefalopatie spongiformi trasmissibili.

Estratto dal Reg. (UE) n. 2015/728: "Art. 1 – All'allegato V del Regolamento (CE) n. 999/2001, il punto 1, lettera a), punto iii) è sostituito dal seguente: <<iii) le tonsille, gli ultimi quattro metri dell'intestino tenue, il cieco e il mesentero dei bovini di qualunque età>>

È dunque sostituita la precedente disposizione di cui all'allegato V, punto 1, lettera a), punto iii) , del sopracitato Regolamento che, lo ricordiamo, classificava come materiale a rischio specifico "*le tonsille, gli intestini dal duodeno al retto e il mesentero di qualunque età*" dei bovini.

Attualmente, pertanto, per quanto concerne i **bovini**, i seguenti tessuti sono classificati come **materiale specifico a rischio** (a prescindere dalla qualifica di rischio BSE):

- *il cranio, esclusa la mandibola e compresi il cervello e gli occhi, nonché il midollo spinale degli animali di età superiore ai 12 mesi;*
- *la colonna vertebrale, escluse le vertebre caudali, le apofisi spinose e i processi trasversi delle vertebre cervicali, toraciche e lombari e la cresta sacrale mediana e le ali del sacro, ma inclusi i gangli della radice dorsale dei bovini di età superiore a 30 mesi;*
- *le tonsille, gli ultimi quattro metri dell'intestino tenue, il cieco e il mesentero dei bovini di qualunque età.*

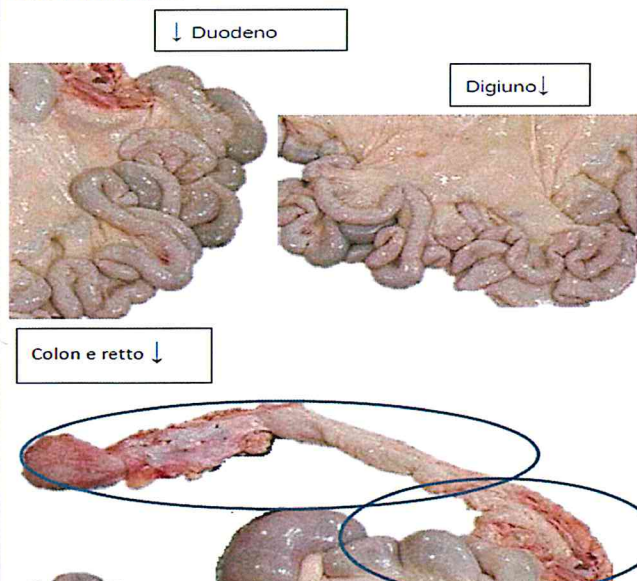
Focalizzando l'attenzione sulla novità introdotta dal Reg. (UE) n. 2015/728, relativa all'**intestino dei bovini** di qualunque età l'elenco **dei materiali specifici a rischio** può essere schematizzato nella seguente tabella:

INTESTINO BOVINI	
MATERIALI SPECIFICI A RISCHIO (CAT. 1)	<ul style="list-style-type: none"> • Ultimi quattro metri dell'intestino tenue; • Cieco; • Mesentere;
MATERIALI DI CATEGORIA 2	<ul style="list-style-type: none"> • Restanti parti dell'intestino dei bovini <u>PIENI</u> (duodeno, colon e intestino tenue ad eccezione degli ultimi quattro metri)
USO ALIMENTARE O MATERIALI DI CATEGORIA 3	<ul style="list-style-type: none"> • Restanti parti dell'intestino dei bovini <u>VUOTI</u> (duodeno, colon e intestino tenue ad eccezione degli ultimi quattro metri)

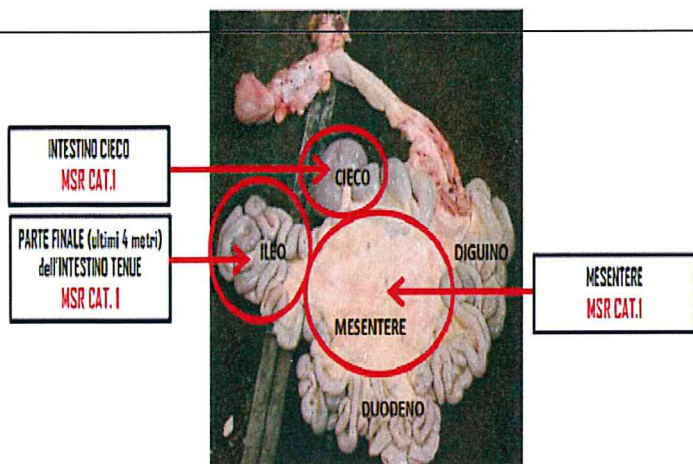
LE TIPOLOGIE DI MATERIALI – ESPLICAZIONE GRAFICA

Materiali NON MSR - uso alimentare o categoria 3 (se vuoti) o categoria 2 (se pieni)

Usato alimentare



Materiali MSR – categoria 1



Al fine di assicurare la corretta separazione dei materiali e, conseguentemente, di scongiurare il possibile rischio di contaminazione crociata, la recente Circolare Informativa Assocarni n. 88 del 26 maggio 2015, ha precisato che le aziende (nella specie macelli) che intendono applicare le nuove disposizioni hanno l'onere di predisporre e mettere in atto una specifica procedura operativa indicante le modalità attuate per separare gli MSR dal resto dell'intestino, ponendo particolare attenzione ad evitare la contaminazione crociata tra i materiali e precisando altresì che tutto l'intestino deve comunque essere sottoposto a ispezione *post-mortem* e avviato alle operazioni successive in relazione agli esiti dell'ispezione stessa.

La corretta applicazione della nuova normativa, così come la conseguente separazione dei materiali, presuppone pertanto un'attività positiva (predisposizione e applicazione di una procedura specifica) dei Luoghi di Origine dei materiali (nella specie macelli) che devono garantire una corretta gestione degli stessi, pena la classificazione e la destinazione dell'intero intestino dei bovini come MSR di categoria 1.

Si ricorda altresì che incombe sui Luoghi di Origine (Macelli) l'obbligo di colorare con il blu di metilene i materiali specifici a rischio.

Questa colorazione, normativamente imposta, è condizione essenziale e necessaria per consentire l'individuazione dei suddetti materiali negli impianti che svolgono attività di magazzinaggio o di trasformazione di sottoprodotti di origine animale.

Ai fini di una corretta valutazione dei nuovi materiali (duodeno, colon e intestino tenue ad eccezione degli ultimi quattro metri) che potrebbero rientrare nella filiera dei sottoprodotti di origine animale di Categoria 3 la nostra associazione provvederà, nelle prossime settimane, a diramare una nuova circolare riportante le rese medie dei prodotti in questione per la produzione di grassi fusi e proteine animale trasformate.

Merita infine ricordare che la modifica operata dal Regolamento 2015/728 non incide e non modifica gli atri tessuti classificati come materiali specifico a rischio dall'allegato V, del Reg. 999/2001 ovvero, per quanto riguarda gli ovini e i caprini: il cranio, compresi il

cervello e gli occhi, le tonsille e il midollo spinale degli animali di età superiore ai 12 mesi o ai quali è spuntato un incisivo permanente; la milza e l'ileo degli animali di tutte le età.

Cordiali saluti.

IL PRESIDENTE
Alberto Grosso

