

COMUNE DI CASTELLO – MOLINA DI FIEMME

Provincia di Trento

**REGOLAMENTO SPECIALE
DISCIPLINANTE IL SERVIZIO DI
MACELLAZIONE PUBBLICA E PRIVATA E DI
BASSA MACELLERIA**

(a sensi dell'art. 8 del R.D. 20 dicembre 1928 n. 3298)

**Col parere favorevole del Consiglio San. Prov. Di Trento nella tornata del 18
dicembre 1929- VIII.**

Approvato dal Podestà con deliberazione di data 29.03.1930

CAPITOLO I

Vigilanza sanitaria e disciplina commerciale delle carni.

ART. 1

La vigilanza sanitaria sugli animali da macello e sulle carni è compito ufficiale del Veterinario comunale o consorziale.

ART. 2

Nell'esplicazione di tale branca del servizio il veterinario comunale o consorziale si atterrà alle norme contenute nel regolamento di vigilanza sanitaria delle carni (R.D. 20 dicembre 1928, n. 3298) ed a quelle che in merito fossero state o potessero venir emanate dalle superiori autorità.

ART. 3

Oltre la visita sanitaria incombe al veterinario comunale o consorziale la classificazione delle carni allo scopo di stabilire la qualità, in consonanza colle disposizioni emesse in materia.

ART. 4

A sensi delle disposizioni legislative di cui al precedente articolo la vendita delle carni al pubblico avviene attraverso i seguenti spacci:

Carni fresche:

Corradini Antonio – Molina

Moser Eligio – Castello

ART. 5

Per ogni macello o locale di macellazione verrà tenuto aggiornato apposito registro, nel quale verrà segnata ogni macellazione.

Della tenuta e custodia del registro è responsabile il veterinario ispettore (vedi allegato).

ART. 6

Analoga registrazione verrà tenuta dal Veterinario Ispettore per le macellazioni di uso privato (vedi allegato).

CAPITOLO II

Macellazioni pubbliche

ART. 7

Sono da considerarsi quelle effettuate dagli esercenti allo scopo di vendere le carni al pubblico.

ART. 8

ABROGATO

ART. 9

I macelli privati o locali di macellazione devono sorgere in località adatta, la cui scelta deve previamente essere approvata dall'Autorità sanitaria comunale. Essi devono corrispondere alle esigenze ed ai requisiti previsti dal Regolamento comunale d'igiene e comunque soddisfare alle disposizioni seguenti:

- a) essere adibiti esclusivamente a scopo di macellazione;
- b) essere proporzionati all'effettivo delle macellazioni, che vi vengono compiute, bene illuminati e provvisti di ventilazione e di acqua potabile;

- c) avere pavimento declive impermeabile, facilmente lavabile, raccordato a sagoma rotonda con le pareti, le quali, fino all'altezza di due metri, devono essere costruite con intonaco liscio, impermeabile, di colore chiaro;
- d) di essere forniti di canali di scolo, che non permettano alcun ristagno di materiali di rifiuto e di acque di lavatura;
- e) essere provvisti di opportuno dispositivo per l'innocuo smaltimento dei prodotti di rifiuto liquidi e solidi;
- f) essere dotati degli attrezzamenti per eseguire le necessarie operazioni.

ART. 10

Chiunque voglia aprire un locale di macellazione deve farne domanda all'Autorità comunale, che darà l'autorizzazione, qualora il locale rispettivo venga dal Veterinario Comunale riconosciuto corrispondente alle prescritte esigenze igieniche.

ART. 11

Le macellazioni ordinarie nei macelli privati possono aver luogo soltanto nei giorni e nelle ore stabilite dall'Autorità comunale d'accordo con veterinario comunale, sentite le parti interessate. Nel fissare tale orario le Autorità competenti prenderanno in considerazione le necessità di esplicazione del servizio in tutta la circoscrizione della condotta veterinaria e l'indispensabile continuità del medesimo.

ART. 12

Per circostanze ed esigenze speciali gli interessati potranno macellare eccezionalmente fuori dell'orario stabilito. In tali casi l'autorizzazione verrà data di volta in volta, su richiesta della parte interessata, dal veterinario competente.

ART. 13

Le macellazioni nelle ore notturne (dal tramonto alla levata del sole) sono sempre vietate.

ART. 14

Nel territorio comunale esistono i seguenti locali privati di macellazione:

Corradini Antonio – Molina –

Moser Eligio – Castello –

ART. 15

L'orario di macellazione per i macelli di cui sopra viene stabilito come segue:
il mercoledì di ogni settimana dalle ore 9 alle 11.

CAPITOLO III

Macellazioni private

ART. 16

Sono quelle compiute da privati, non esercenti, allo scopo di utilizzare le carni degli animali macellati per esclusivo uso familiare.

ART. 17

Le macellazioni ad uso privato si effettuano, dove esiste, nel pubblico macello. Dove manca detto stabilimento, rispettivamente in quei casi nei quali l'Autorità comunale per condizioni di distanza, di viabilità e di difficoltà di trasporto abbia, previa autorizzazione prefettizia, dato il suo consenso, la macellazione potrà avvenire a domicilio del privato interessato, salvo assicurare l'esatta esecuzione delle norme per la vigilanza sanitaria delle carni.

ART. 18

I privati che, dove sia consentito, vogliono compiere la macellazione a domicilio devono informare in precedenza il veterinario ispettore, il quale stabilirà l'ora della visita e della macellazione.

ART. 19

Allo scopo di dare al Veterinario Ispettore la possibilità di assolvere adeguatamente e continuativamente il servizio di ispezione previsto dalle vigenti disposizioni, verranno fissati opportunamente i giorni e le ore, in cui dovranno effettuarsi la visita sanitaria e le macellazioni private nelle rispettive frazioni o località. L'orario in parola sarà stabilito dal veterinario, sentiti gli interessati, in relazione alle effettive esigenze locali e da quelle del servizio negli altri comuni della condotta e verrà notificato all'Autorità comunale, che ne provvederà la pubblicazione.

ART. 20

Salvo soddisfare al disposto dell'art. 18 le macellazioni private nel Comune di Castello avranno luogo:

Frazione Castello	8 ½
Frazione Molina	9 ½
Frazione Predaia	9 ¾
Frazione Stramentizzo	10 ½

CAPITOLO IV

Bassa macellazione

ART. 21

Come carni di bassa macellazione si considerano quelle che, provenendo da animali affetti o sospetti da malattia, infortunati, immaturi, denutriti, oppure essendo colpite da alterazioni speciali, possono dal Veterinario Ispettore venire giudicate consumabili soltanto

sotto determinate condizioni; carni in una parola, che, per particolari circostanze patologiche-fisiche-fisiologiche, non possono essere licenziate liberamente al consumo.

ART. 22

La vendita delle carni di bassa macelleria è gestita direttamente dall'Autorità comunale. Essa funzionerà sul banco a ciò autorizzato, che funzionerà per l'occasione in ogni singola Frazione.

ART. 23

La sorveglianza di questa vendita spetta al Veterinario Comunale o al vigile comunale espressamente incaricato. L'Autorità comunale si rivarrà nei confronti del rispettivo proprietario delle spese di vigilanza sanitaria e di uso del locale o del banco.

ART. 24

Il Veterinario Ispettore si uniformerà, per l'assegnazione delle carni alla bassa macelleria, ai criteri ed alle disposizioni contemplate nel regolamento di vigilanza sanitaria delle carni. Egli fisserà caso per caso le norme per l'eventuale trattamento (cottura, salatura, affumicatura, conservazione in frigorifero), il consumo e le modalità di vendita delle rispettive carni, come pure il prezzo delle medesime. Di tutti i relativi provvedimenti egli informerà per iscritto la competente autorità comunale.

ART. 25

La vendita al pubblico delle carni di bassa macelleria sarà pubblicata con avvisi indicati al luogo, l'ora della vendita, la quantità, la specie ed il prezzo delle carni. Analogo avviso sarà esposto anche nello spaccio o presso il rispettivo banco di vendita.

ART. 26

E' vietato l'acquisto di carne di bassa macelleria agli albergatori, osti, rivenditori, macellai, proprietari o conduttori di pensioni di sanatori etc.

ART. 27

Le carni assegnate alla bassa macelleria potranno essere consumate dal proprietario e dai sui familiari su autorizzazione dell'Autorità comunale, qualora sia assicurato il preventivo trattamento delle medesime e comunque eliminata ogni possibilità di abuso con le rispettive carni.

ART. 28

Le carni da bassa macelleria, da licenziarsi crude o dopo essere state assoggettate a preventivo trattamento, che non potessero venire vendute nel giorno fissato, saranno poste in vendita nel giorno o nei giorni successivi, previo favorevole accertamento delle loro condizioni da parte del Veterinario Ispettore.

ART. 29

Qualora per circostanze speciali non fosse possibile il consumo nel comune stesso delle carni assegnate alla bassa macelleria, l'Autorità sanitaria comunale potrà permettere l'invio delle medesime in altri comuni, a condizione, che la vendita delle carni nei comuni di destinazione risulti controllata e disciplinata dalle necessarie disposizioni, e previo avviso all'Autorità comunale di destinazione, che dovrà dare il consenso all'introduzione.

ART. 30

Il trasporto fuori comune delle carni di bassa macelleria provenienti da animali affetti o sospetti di malattie infettive, diffuse, sarà subordinato all'autorizzazione dell'Ufficio Veterinario Provinciale della Regia Prefettura.

CAPITOLO V

Vigilanza sanitaria sui laboratori di carni insaccate.

ART. 31

I laboratori di carni insaccate dovranno corrispondere alle seguenti norme generali:

- a) sorgere in località, che ne renda facile il controllo e la vigilanza;
- b) avere locali distinti per la macellazione, il deposito, la preparazione, l'insacco delle carni e per la stagionatura e maturazione degli insaccati;
- c) essere completamente separati da locali di abitazione.

I locali stessi dovranno soddisfare per quanto riguarda pavimento, pareti, illuminazione e ventilazione ai requisiti generali fissati nell'art.9, come pure alle più scrupolose esigenze di polizia e di igiene. L'ampiezza dei locali sarà corrispondentemente proporzionata al quantitativo degli insaccati, che vi vengono prodotti.

ART. 32

Anche i piccoli laboratori ordinariamente annessi agli spacci di vendita carni devono sottostare alle norme ed esigenze igieniche generali. In considerazione tuttavia della circostanza, che in essi di regola si confezionano insaccati da consumarsi allo stato fresco e che fruiscono come deposito di carni di annessa cella frigorifero o spaccio, si potrà decampare dallo speciale locale di deposito e da quello destinato alla stagionatura.

ART. 33

I macchinari ed arnesi usati nella confezione degli insaccati verranno tenuti sempre in condizioni di radicale pulizia e costantemente controllati dal veterinario ispettore. I tavoloni, le vasche adibite alla preparazione delle carni dovranno essere in legno duro, ben connesso, oppure rivestite di lamiera di zinco.

ART. 34

La visita delle carni da insaccarsi e la vigilanza sanitaria sulla loro lavorazione deve essere assicurata in modo costante ed avvenire regolarmente, tanto nei lavoratori di maggiore importanza come nei piccoli lavoratori.

Secondo le particolari esigenze relative all'effettivo della lavorazione e della produzione, dovrà quindi venire stabilito dal veterinario ispettore d'accordo con le parti interessate un orario di visita e di lavorazione, che sarà reso noto all'Autorità comunale, affinché possa venire in ogni tempo controllata l'attività di laboratorio.

Allo scopo di eventuali successivi accertamenti resta in facoltà del Veterinario Ispettore contrassegnare con bollo speciale le carni da destinarsi alla lavorazione.

ART. 35

E' assolutamente vietato preparare o insaccare carni, che non siano assoggettate a visita sanitaria con esito favorevole. Alla visita in parola devono venir sottoposte tutte le carni che vengono introdotte nel laboratorio, comprese quelle che, già depositate negli spacci, non venissero vendute allo stato fresco.

ART. 36

In ogni laboratorio di carni insaccate verrà tenuto aggiornato a cura del Veterinario Ispettore speciale registro nel quale verranno segnati il numero e la specie degli animali ed i singoli quantitativi di carne destinati alla lavorazione (vedi allegato).

ART. 37

Nel comune di Castello esistono i seguenti lavoratori di carne:
Corradini Antonio in Molina.

L'orario di visita e di lavorazione è stabilito come segue:
alle ore 11 di ogni mercoledì.

ART. 38

Nel caso interessato per speciali eccezionali circostanze dovesse trovarsi nella necessità di confezionare insaccati fuori dall'orario stabilito, dovrà darne avviso al veterinario ispettore per i necessari provvedimenti di vigilanza e di controllo.

ART. 39

Il Veterinario Ispettore dovrà opportunamente accertare e controllare che, nei casi richiesti dalle norme in vigore, la bollatura metallica venga effettuata subito, appena preparato l'insaccato e che la dicitura dei bolli rispettivi sia conforme alle prescrizioni. Egli dovrà pure assicurarsi che la ditta interessata sia in possesso dell'autorizzazione prefettizia per la confezione di insaccati con carni di specie diversa.

ART. 40

Il sanitario incaricato della vigilanza avrà facoltà di prelevare nelle forme e nei modi previsti campioni di insaccati per eventuali opportuni accertamenti riguardo al loro stato di conservazione ed al contenuto dei medesimi.

ART. 41

Qualora dovessero sorgere eventuali divergenze fra le parti interessate ed il veterinario ispettore in merito a provvedimenti che venissero presi riguardo alle carni, deciderà inappellabilmente il Veterinario Provinciale.

CAPITO VI

Disposizioni penali

ART. 42

Contravvenzioni alle norme del presente regolamento, quando non siano perseguite a sensi dell'art. 62 del R.D. 20 dicembre 1928, n. 3298, verranno punite in base alle disposizioni penali contemplate dal R.D. 16 dicembre 1926, n. 2174 e decreto ministeriale

31 dicembre 1926, rispettivamente in conformità agli articoli 226, 227, 228 della legge Comunale e Provinciale e del R.D. Legge 23 maggio 1924, n. 867.

Il presente Regolamento è stato deliberato dal Podestà di Castello di Fiemme
il giorno 29 marzo 1930 – 8°

IL PODESTA'

N. 7673 IIIa R. Prefettura di Trento

Approvato dalla Giunta Provinciale Amministrativa nella seduta 11 marzo 1932 X

IL PREFETTO