

Comune di REVELLO

PROVINCIA DI CUNEO

---

# REGOLAMENTO COMUNALE SULLA BASSA MACELLERIA

(Decreto Prefettizio 7 maggio 1952  
n. 22483 Div. 3 San. pubblicato  
sul Bollettino Amministrativo n. 14-1952)

(Allegato alla deliberazione N. 59  
del 22/3/1953 del Consiglio Comunale)

roso controllo dell'autorità sanitaria comunale, allo scopo di evitare qualsiasi trafugamento o qualsiasi altro inconveniente di carattere sanitario e tenendo presente le norme dettate dal Regolamento di Polizia Veterinaria R. D. 10 maggio 1914 n. 533 e delle annesse istruzioni. In ogni caso il Veterinario condotto o un Vigile appositamente incaricato dovrà presenziare alla distruzione delle carcasse o dei visceri di che trattasi, dopo di che dal Veterinario condotto o dal Vigile sarà compilato un verbale di distruzione che sarà trasmesso, quanto prima, al Sindaco per essere conservato negli atti d'ufficio.

Il trasporto degli animali morti, delle carni e dei visceri di cui sopra alle sardigne, dovrà effettuarsi conformemente alle istruzioni ministeriali annesse al Regolamento citato e al D. P. 5-3-1952 n. 11132 pubblicato sul Bollettino Amministrativo 10-3-1952, n. 7.

La vigilanza sanitaria della sardigna sarà affidata al Veterinario Comunale o Consorziato, previo compenso da stabilirsi dall'Autorità Comunale.

#### Art. 28.

Le infrazioni alle norme contenute nel presente Regolamento speciale, quando non siano perseguibili a termini dell'articolo 62 del R. D. 20 dicembre 1928 n. 3298 per la vigilanza sanitaria sulle carni, saranno punite in conformità e con i provvedimenti considerati dalla vigente Legge Comunale e Provinciale R. D. 3 marzo 1934 per la semplificazione della procedura per l'accertamento e la definizione delle contravvenzioni ai regolamenti municipali.

#### Art. 29.

Quanto non è contemplato nel presente Regolamento viene disciplinato dalle vigenti leggi e relativi Regolamenti generali.

#### ART. 30

Qualora il proprietario non intenda valersi del disposto dell'art. 7 potrà, previo compenso stabilito di comune accordo col gestore dello spaccio di B.M., cedere le carni al medesimo, il quale procederà allo smercio, per proprio conto, in base alle disposizioni del vigente regolamento.

In caso di mancato accordo circa il prezzo di cessione delle carni e non volendo il proprietario accettare che la vendita sia effettuata per proprio conto a sensi dell'art. 7 sopracitato, il prezzo globale dell'animale macellato d'urgenza verrà stabilito da apposita commissione formata dal Sindaco Presidente o da un suo rappresentante, dall'Ispettore delle carni e da un agricoltore nominato dalla Giunta Municipale.

====

Oltre alla imposta di consumo e alle tasse Governative e Comunali, fa parte delle spese l'indennità (da fissarsi dal Comune) in favore del Gestore della Bassa Macelleria.

Qualora nel corso della vendita si dovesse procedere alla distruzione di una parte della carcassa, ciò dovrà risultare da apposito verbale, ed al proprietario del capo verranno pagati soltanto i kg. di carne venduti.

Sul peso totale (per lo spezzettamento al banco) verrà pure fatto un calo di una percentuale da fissarsi di volta in volta dall'Ispettore delle carni, e variabile a seconda delle condizioni dell'animale e della commestibilità o meno delle frattaglie.

#### Art. 8.

La pelle dell'animale, salvo accordo bilaterale col Gestore, sarà consegnata direttamente al proprietario e venduta direttamente dallo stesso o adibita dall'uso che più riterrà opportuno. Ciò quando si tratti di pelli non soggette a particolari restrizioni di Polizia Veterinaria.

#### Art. 9.

Anche nel caso in cui le carni dell'animale macellato d'urgenza non venissero riconosciute atte al consumo, le spese relative all'accertamento ed alla visita veterinaria dovranno essere pagate dal proprietario del capo macellato nella misura stabilita dalle tariffe approvate dalla Prefettura.

Nell'importo da pagarsi dal proprietario del capo macellato al Veterinario Ispettore delle carni dovrà essere compresa la indennità di trasferta fissata dalle tariffe vigenti, oltre al rimborso delle spese del mezzo di trasporto.

#### Art. 10.

La Giunta Comunale provvederà, con deliberazione da assumersi nelle forme di legge, alla nomina di un gestore incaricato della vendita delle carni nello spaccio di bassa macelleria scegliendolo tra elementi che diano affidamento per la loro onestà e moralità e siano di professione macellai o garzoni macellai che però non eserciscano in atto spacci normali di carne o salumerie o macelli industriali nel comune stesso o in altri Comuni sia della Provincia che fuori Provincia e non prestino servizio nelle precitate aziende.

#### Art. 11.

L'incarico avrà la durata di un anno senza garanzia di impiego e senza impegno da parte del Comune di rinnovare la nomina, la quale potrà essere invece revocata in qualsiasi momento, con deliberazione genericamente motivata della G.M. senza che l'interessato possa accampare diritti di sorta.

#### Art. 12.

Al solo Gestore ed al personale coadiutore autorizzato dall'Ispettore delle carni, è concesso l'intervento per il disbrigo delle pratiche inerenti la macellazione e la preparazione delle carni, restando così tassativamente vietato di farsi coadiuvare da altro personale anche se congiunto o comunque parente. Analogo divieto vale pure per il locale di vendita al pubblico.

#### Art. 13.

La nomina del Gestore potrà essere subordinata ad un esperimento di macellazione e vendita di un animale da tenersi davanti ad appo-

sita Commissione nominata dal Sindaco e della quale faranno parte un rappresentante del Sindaco, l'Ispettore delle carni e il Capo Gruppo dei Macelli.

#### Art. 14.

Il Gestore dovrà essere residente nel concentrico del Comune, tenersi a disposizione dell'Ispettore delle carni e rispondere sollecitamente anche in ore notturne ad ogni chiamata che fosse necessaria in riferimento alle eventuali macellazioni di urgenza.

#### Art. 15.

Il Gestore dovrà provvedersi dei ferri indispensabili per lo spaccio e per la macellazione dei capi di bestiame.

#### Art. 16.

Il prezzo delle carni al minuto verrà determinato con disposizione del Sindaco su proposta dell'Ispettore delle carni.

#### Art. 17.

Gli animali sinistrati e per tal motivo destinati alla macellazione dovranno essere preventivamente visitati dall'Ispettore delle carni, il quale giudicherà sulla opportunità di fare la macellazione in luogo e permettere il trasporto al Civico Mattatoio per la relativa macellazione.

#### Art. 18.

Lo spaccio Municipale di bassa macelleria sarà segnalato al pubblico mediante tabella scritta ben visibile. Nell'interno dello spaccio sarà costantemente esposto un cartello con le indicazioni del prezzo di vendita, specie e categoria dell'animale.

Sarà pure chiaramente indicato che le carni devono esclusivamente usarsi cotte.

#### Art. 19.

Le carni di bassa macelleria dovranno essere esitate nel più breve tempo possibile; quelle invendute potranno, previa pesatura e dietro visita veterinaria, essere conservate, per un successivo smercio, negli spacci stessi o cella frigorifera, previa piombatura dell'involucro se nella cella siano depositate altre carni.

Prima di iniziare la vendita, dette carni saranno nuovamente visitate e ove siano riconosciute improprie all'alimentazione dovranno essere sequestrate e distrutte.

#### Art. 20.

L'Ispettore delle carni dovrà redigere apposito verbale ogni qualvolta si presenti il caso di destinare carni alla Bassa macelleria.

#### Art. 21.

È vietato vendere la carne di bassa macelleria in quantità superiore ai 2 chilogrammi alla stessa persona, ed in qualsiasi quantità agli esercenti di trattorie, alberghi e pensioni.

#### Art. 22.

È eccezionalmente permessa l'introduzione e la vendita di carne di bassa macelleria proveniente da altri Comuni, purchè con apposito certificato sanitario di accompagnamento del Veterinario del Comune di provenienza, risulti ben specificata la natura dell'accidente o della malattia che ha colpito l'animale insieme a tutti quegli altri elementi di giudizio che verranno a stabilirne l'identità ed a confermare la commestibilità.

Detto certificato dovrà inoltre contenere una dichiarazione del Sindaco del Comune di provenienza nel quale venga esplicitamente riconosciuta la impossibilità di smaltimento delle carni di bassa macelleria nel Comune stesso, il quantitativo delle carni ed il cognome del proprietario delle carni stesse.

Dette carni dovranno essere preliminarmente trasportate nel Civico Mattatoio per la prescritta visita sanitaria e se riconosciute atte al consumo saranno bollate e licenziate allo spaccio all'uopo destinato.

Il Sindaco, sentito il parere dell'Ispettore delle carni, potrà consentire il trasporto fuori Comune della carne di bassa macelleria, laddove circostanze speciali di ambiente e di contingenza rendessero impossibile lo smercio nel territorio comunale.

#### Art. 23.

L'Ispettore delle carni che ha la direzione del servizio di vigilanza sulla bassa macelleria disporrà direttamente dell'agente di polizia municipale messo a sua disposizione dall'Amministrazione Comunale. Occorrendo prenderà accordi diretti con l'Ufficio di Polizia municipale per le necessità del servizio e per il suo migliore funzionamento.

#### Art. 24.

I detentori di animali dovranno sempre denunciare i casi di morte che si verificano nel bestiame stesso, anche se trattasi di malattia comune accertata o meno, e ciò per l'adozione dei provvedimenti opportuni a seconda del caso.

Allo scopo di eliminare o per lo meno ridurre le frodi nel commercio di carni di bassa macelleria si dispone che gli animali ammalati o comunque infortunati, quando la malattia o l'infortunio siano di natura tale che indichino come provvedimento sanitario la macellazione d'urgenza o anche di necessità, siano macellati nell'ambito del Comune presso il macello di bassa macelleria o in via eccezionale presso il macello consorziale di bassa macelleria nell'ambito della condotta consorziale o in casi riconosciuti urgentissimi (giusta il disposto dell'art. 14 del Reg. vigente sulla vigilanza sanitaria delle carni) presso la cascina stessa.

Nel caso che l'animale debba essere macellato nel macello consorziale in Comune diverso da quello in cui si trova, dovrà essere accompagnato da un certificato del Veterinario condotto da rilasciarsi gratuitamente.

#### Art. 25.

Nei laboratori di carni insaccate, o comunque preparate, è vietata la introduzione di animali morti o macellati d'urgenza e delle carni di bassa macelleria. Quelle che vi venissero trovate saranno sequestrate ed i contravventori deferiti all'Autorità Giudiziaria.

#### Art. 26.

L'Autorità Comunale deve segnalare mensilmente alla Prefettura le assegnazioni alla bassa macelleria colla indicazione delle cause che ha determinato il provvedimento.

#### Art. 27.

Il trattamento degli animali morti, delle carni e dei visceri riconosciuti non atti al consumo alimentare, deve essere effettuato con rigo-

## REGOLAMENTO COMUNALE SULLA BASSA MACELLERIA

#### Art. 1.

Sono considerate carni di Bassa Macelleria tutte quelle contemplate dagli articoli 20 e seguenti del vigente Regolamento per la vigilanza igienica delle carni (20 dicembre 1928 n. 3298).

#### Art. 2.

Le spese relative agli accertamenti sanitari sono a carico del proprietario dell'animale.

Nel caso che l'esame microscopico non desse sufficiente garanzia per il giudizio definitivo e si rendessero perciò necessarie ulteriori ricerche di Laboratorio, oppure visite consultive col Veterinario Provinciale, o con un docente di ispezione delle carni, o con un direttore dei macelli più importanti della Provincia, sarà riservata in ogni caso al proprietario dell'animale la facoltà di chiederne senz'altro l'interamento, salvo le precauzioni d'ordine igienico, stabilite dalle vigenti disposizioni per le malattie infettive.

L'Ispettore delle carni deve pretendere un certificato dell'eventuale Veterinario curante, dal quale certificato risulti la malattia ed i medicinali somministrati.

#### Art. 3.

Tutte le carni destinate alla bassa macelleria, saranno timbrate, con un bollo speciale portante la indicazione C.B.M. (carni bassa macellazione) e con tinta apposita oppure a fuoco. I bolli saranno in numero notevole nelle varie parti dell'animale, tanto all'esterno che all'interno.

#### Art. 4.

Tutte le carni destinate alla bassa macelleria dovranno essere vendute nello Spaccio Municipale sotto la vigilanza dell'Ispettore delle carni coadiuvato da un vigile appositamente designato.

#### Art. 5.

Il proprietario degli animali macellati d'urgenza dovrà provvedere ad avvisare al più presto possibile l'Ispettore delle carni per la visita di accertamento a norma delle vigenti disposizioni di legge.

#### Art. 6.

L'animale macellato, accompagnato da dichiarazione rilasciata dall'Ufficio Veterinario, dovrà essere trasportato al più presto negli appositi locali stabiliti dalla Autorità Comunale, ove una volta ridotto in quarti sarà in secondo tempo venduto.

#### Art. 7.

L'animale ridotto in quarti verrà pesato alla presenza del proprietario e del gestore che sarà responsabile della carne pesata e ne risponderà per la contabilità di vendita al minuto, ed il peso risultante servirà alla determinazione dell'importo da versarsi al proprietario stesso. L'importo risulterà dal prodotto del peso a quarti per il prezzo unitario per kg., dedotte le spese che dovranno essere specificate in apposita distinta a madre e figlia, da rilasciare quest'ultima a richiesta del proprietario.