Comune di San Gavino Monreale

PROVINCIA DI CAGLIARI

VERBALE DI DELIBERAZIONE ADOTTATA DAL PODESTA' N.120 R.D.

SULL' OGGETTO: Regolamento macello e tariffe.

L'anno millenovecentotrentuno addì tre del mese di ottobre in San Gavino Monreale e nella Casa Comunale

IL PODESTA'

Sig. Petronio Sanna, assistito dal Segretario Comunale Sig. Ernesto Aresti;

Considerato che la costruzione del nuovo macello è stata ultimata e che l'opera, dopo collaudata; verrà inaugurata e tosto messa in servizio;

Ritenuto che l'acceluso regolamento risponde alle esigenze del servizio ed è stato fatto in base alle vigenti disposizioni sanitarie e legialative;

Viste le tariffe annesse al regolamento, e ritenuto che le medesime risultano in media conformi alle tariffe vigenti negli altri comuni;

Vista la legge comunale e provinciale:

d e l i b e r a

di approvare come approva il regolamento per l'esercizio del pubblico macello, contenendo numero trentotto articoli e la tariffa dei diritti spettanti al Veterinario ed al Comune.

La riscossione di tali diritti viene affidata all'Ufficio delle Imposte di Consumo, ed all'appaltatore verrà accordato l'aggio del dieci per cento.

Letto, approvato e sottoscritto.

IL PODESTA' F;to P. Sanna

IL SEGRETARIO COMUNALE F.to E. Aresti

Prefettura di Cagliari

N. 21559 Div. Vet.

Visto ed approvato dalla G.P.A. in seduta del 28.6.1935 a condizione che venga aggiunto all'art.7 secondo capoverso il seguente paragrafo "in via eccezionale".

p. il Prefetto: f.to Cadelo

Per copia conforme all'originale

S.Gavino Monreale, 31 luglio 1967

IL SEGRETARIO COMUNALE

PROV. DI CAGLIARI

R E G O L A M E N T O

PER LA MACELLAZIONE DEL BESTIAME NEL PUBBLICO MATTATOIO

ESERCIZIO - DIREZIONE - PERSONALE

Art. 1

Il mattatoio civico è esercito in economia dal Comune e funziona sotto la responsabilità del Veterinario Civico, incaricato della sua direzione sia nei riguardi igienico-sanitari, sia nei riguardi amministrativi e disciplinari.

Al mattatoio è pure addetto un custode alla dipendenza del Direttore.

Art. 2

L'esazione di tutti i diritti fiscali, tassa macellazione ecc. è affidata all'Ufficiale delle imposte di consumo.

AMMISSIONE DEL BESTIAME

Art. 3

Gli animali devono essere condotti e introdotti nel mattatoio senza cattici trattamenti; per i tori ed i bovini indomiti saranno usati mezzi di contenimento atti ad evitare offese al personale.

Art. 4

Non saranno ammessi alla macellazione gli animali che non abbiano raggiunto un'età ed uno sviluppo fisico tale da assicurare una conveniente nutritività delle carni (un mese per i bovini e suini, quindici giorni per gli ovini); gli animali molto vecchi e molto denutriti , malati, febbricitanti, finchè non sia cessato il loro stato morboso; gli animali sottoposti a maltrattamenti, a marcie forzate od eccessive, a digiuni, trasporti disagevoli, coercizioni e violenze finchè non si siano riavuti dagli effetti di essi; gli animali affetti da malattie infettive nei riguardi di quanto è stabilito dalle disposizioni di legge.

Art. 5

Gli animali introdotti nel mattatoio e non macellati, sono ammessi a sostare in stalle apposite. Per la sosta i proprietari pagheranno per ogni capo e per ogni giornata oltre le prime dodici ore una tassa stabilita dalla tabella D.

Art. 6

L'alimentazione degli animali in sosta è a carico dei proprietari. Ad essi è vietato di tenere gli animali digiuni da oltre

24 ore, nel qual caso sarà provveduto al loro mantenimento dalla direzione del macello a mezzo del custode e la spesa messa a carico dei prorpietari aggravati di una multa di L. 10 per ogni giornata e per capo.

MACELLAZIONE DEL BESTIAME

Art. 7

E' proibita la macellazione del bestiame di qualunque specie, fuori del mattatoio. Soltanto in via eccezionale i maiali e gli agnelli possono essere macellati a domicilio con l'obbligo della visita veterinaria compensata dai proprietari con l'onorario stabilito dalla tabella A. Il preavviso di macellazione deve essere comunicato al veterinario non meno di 24 ore prima, indicando l'ora in cui si effettua la macellazione.

Art. 8

Il mattatoio è aperto al servizio nelle ore che a seconda della stagione saranno indicate con apposito manifesto del Podestà, dietro proposta del Direttore.

L'orario sarà appeso in quadro in modo visibile allo ingresso dello stabilimento e dovrà essere osservato rigorosamente. Le operazioni di macellazione non ultimate entro le ore stabilite dall'orario importano al proprietario delle carni il pagamento dell'onorario stabilito dalla tabella B, oppure la sosta delle carni nel macello fino alla visita di ispezione del giorno successivo.

Il direttore potrà concedere la macellazione di animali o di ispzione delle carni fresche in via eccezionale fuori dello orario normale, purchè gli interessati, che ~~ne fan~~ fanno richiesta con motivi evidenti compensino il direttore del mattatoio con l'onorario di cui alla tariffa specificata dalla tabella B.

Soltanto in circostanze speciali di feste, fiere, ecc. qualora necessitasse una macellazione di bestiame superiore al normale, il Direttore concederà ~~una macellazione di bestiame superiore al normale~~, una dilazione dell'orario senza nessun compenso al personale.

Art. 9

Le operazioni di macellazione del bestiame sono affidate ai macellai ed ai loro garzoni riconosciuti idonei, di buona condotta e di sana costituzione.

Art. 10

I macellai e loro garzoni devono:
1) compiere le operazioni di macellazione del bestiame secondo le consuetudini locali ed i metodi suggeriti dal Direttore come meglio idonei;
2) provvedersi degli strumenti necessari per la macellazione e mantenere tanto questi quanto gli attrezzi forniti dall'Amministrazione, in buono stato di conservazione e pulizia;
3) indossare vesti di lavoro decenti e mantenute in condizioni di confacente pulizia.

Art. 11

L'accisione degli animali dovrà effettuarsi negli

scompartimenti allo scopo destinati con ordine e disciplina.

Art. 12

Ai macellai è fatto obbligo di raccogliere gli stomaci e gli intestini degli animali macellati dopo la visita sanitaria in apposite carrette metalliche e di trasportarle nello apposito locale per la vuotatura e di là alla tripperia per la successiva pulizia e lavorazione.

Art. 13

Negli animali macellati non è permesso insufflare aria sotto la pelle, nei polmoni, nel grasso perirenale, altro che con mezzi meccanici che filtrino l'aria convenientemente.

Art. 14

Il grasso, le pelli, le unghie, le corna ecc. saranno giornalmente asportate dal macello; Nello stabilimento è vietato depositare qulunque residuo degli animali uccisi non destinati al consumo.

Art. 15

E' proibito asportare dal mattatoio carni prima che abbi no subito la visita sanitaria e la bollitura.

Art. 16

Per la macellazione ogni capo di bestiame nel pubblico mattatoio sarà percepito un diritto di macellazione stabilito dalla tabella C ed esatto dall'Amministrazione dell'imposta di consumo.

Art. 17

Il custode non permetterà la macellazione di animali ne nelle ore fuori orario senza il permesso del Direttore, eccetto nei casi speciali, in cui le lesioni accidentali gravi (fratture, meteorismo, cadute .....) è resa necessaria la pronta uccisione dell'animale allo scopo di utilizzare la carni per uso alimentare. Tali lesioni dovranno risultare dalla visita di ispezione prima della quale le carni non potranno essere asportate dal mattatoio pernessun motivo.

Qualora le lesioni fossero riconosciute procurate a scop di macellazione o per nascondere altra malattia, il proprietario incorrerà nelle pene stabilite dall'art. 37.

ISPEZIONE SANITARIA

Art. 18

L'ispezione sanitaria del mattatoio è affidata al Direttore. Egli dovrà esaminare il bestiame prima e dopo la macellazione alla quale assisterà nelle ore stabilite, visitando le carni , i visceri e qualsiasi organo che ritenga necessario valendosi all'occorfenza dell'esame microscopico. Quando lo riterrà necessario manterrà pure in sopsreso per il tempo che crederà opportuno la decisione di ammissione o no al consumo delle carni che desterà soppetto di insalubrità.

Informa quando occorra l'Amministrazione comunale del-

l'andamento del servizio, e sui provvedimenti presi in caso di urgenza.

Ogni anno redige un rapporto sul funzionamento del mattatoio e formula se del caso quelle proposte che ritiene utili per il miglioramento del servizio.

Art. 19

E' proibito ai macellai garzoni di staccare i visceri d bestiame ucciso prima che abbiano subito la visita sanitaria.

Gli scentratori dovranno lasciare attaccati alle vacche ed alle pecore gli uteri in istato di vacuità, dovranno invece staccarli se in istato di gestazione. Questi ultimi saranno sequestrati e distrutti.

Art. 20

Le carni ed i visceri riconosciuti impropri al consumo saranno sequestrati: se trattasi di animali interi saranno collocati nell'apposito locale dei sequestri in attesa della eventuale ed identificazione degli interessati nei riduardi commerciali.

Dopo di che saranno distrutti e notati in apposito registro specificando le caratteristiche segnaletiche , lo stato di nutrizione ,le lesioni anatomopatologiche riscontrate.

I visceri sequestrati saranno pure distrutti ed anch'essi segnati a registro.

Art. 21

Non è permesso al proprietario di un animale sequestrato farlo ispezionare da veterinari estranei al servizio del mattatoio ad eccezione del caso di azione peritale in controversia commerciale ordinata dalla Autorità Giudiziaria.

Art. 22

Le carni degli animali uccisi dopo essere state riconosciute di buona qualità all'ispezionesanitaria saranno bollate con un marchio a patina diverso a seconda della specie dell'animale portante cioè la dicitura : bue, vacca, pecora, capra ecc.

I bolli saranno impressi sopra le parti più convenienti a giudizio del Direttore e nel numero ritenuto più opportuno.

Ai macellai è fatto assoluto divieto di togliere od alterare in qualsiasi modo i bolli apposti alle carbi.

Le carni mancanti di bolli saranno sequestrate ed i contravventori puniti a termine dell'art. 37 salvo le pene maggiori stabilite dal codice penale.

BASSA MACELLERIA

Art. 23

Le carni degli animali macellati d'urgenza per lesioni accidentali inguaribili o minaccianti la vita, o quelle degli animali macellati normalmente e che all'ispezione sanitaria sono ritenuti di qualità inferiore a quelle ammesse alla vendita nelle

sumate a scopo alimentare saranno vendute in apposite banche nella pubblica piazza del mercato autorizzate dal podestà e con le modalità stabilite dal Direttore del mattatoio, il quale ne stabilirà anche il prezzo di vendita. Dette carni porteranno un marchio rettangolare a patina rossa con lee lettere B.M.

Art. 24

Tali carni non potranno essere vendute nel quantitativo maggiore di Kg. 2 per acquirente e la vendita sarà sorvegliata da un agente di polizia municipale che si atterrà alle istruzioni avute dal Direttore del mattatoio.

Art. 25

Un cartello con lettere ben visibili posto sul banco di vendita indicherà il prezzo della carne ed il modo di uso.

Art. 26

La carne rimasta invenduta sarà ritornata in un locale del mattatoio e rivisitata dal Direttore, il giorno successivo prima della distribuzione per la vendita. Qualora non sarà più commestibile sarà sequestrata e distrutta.

TRASPORTO CARNI

Art. 27

Il trasporto delle carni dei grossi animali macellati non potrà effettuarsi che divisa in mezzene o quarti, ed a mezzo di carrette chiese per sottrarle alla vista del pubblico ed impedire disperdimento di sangue nelle vie.

Gli ovini ed i caprini possono trasportarsi interi, messi in canale e previo scuoiamento. I capretti e gli agnelli possono trasportarsi anche sotto pelle.

Art. 28

I carri chiusi di trasporto carne nelle diverse macellerie poste nell'interno del paese dovranno percorrere le strade segnate nell'avviso esposto all'ingresso del mattatoio.

Art. 29

I conduttori delle carrette non potranno circolare per la città se non in abito decente, scevro da macchie di sangue e senza indizio di qualunque genere relativo al mestiere.

DISCIPLINA DEL MATTATOIO

Art. 30

La disciplina e l'amministrazione interna del mattatoio sono affidate al veterinario che ne è Direttore.

Il custode e tutti coloro che per ragioni di servizio frequentano il mattatoio, i macellai e loro dipendenti, sono sotto la sorveglianza e gli ordini immediati del Veterinario.

Egli sorveglia e pretende la rigorosa ed esatta osservanza delle disposizioni contenute nel presente regolamento, e di tutte quelle altre che a seconda dei casi, il Podestà cre-

derà opportuno emanare.

E' responsabile verso l'Amministrazione comunale del pulizia, della disciplina e dell'ordine dello stabilimento, de regolare andamento del servizio e delle frodi che si possono commettere nell'interno del locale predetto.

Art. 31

Ogni giorno il mattatoio deve essere pulito e lavato in ogni parte e devono essere asportate tutte le materie immonde.

Art. 32

Il custode, oltre alle mansioni stabilite dagli art. 17, tiene un registro a madre e figlia della permanenza nelle stalle del bestiame in sosta e ne riscuote il diritto di cui alla tabella D sotto il controllo del Direttore.

Le somme riscosse vengono versate dal Direttore alla Civica Tesoreria.

Eseguisce la pulizia generale dello stabilimento, ed è incaricato della bollatura delle carni.

Ha cura della buona conservazione di tutti gli oggetti appartenenti all'amm.na comunale, e fa rapporto al Direttore di qualsiasi guasto od inconveniente si verifichi dipendente o no dai macellai, loro garzoni od altro personale.

Mantiene costantemente peino d'acqua il serbatoio che serve per la distribuzione di essa nello stabilimento.

Art. 33

E' proibito l'ingresso nel mattatoio alle persone estranee. Gli impiegati delle imposte di Consumo, gli Agenti di la Polizia Municipale e chiunque altra persona per ragioni di ufficio o vi fosse chiamata per servizio, avranno libero ingresso.

Nelle ore di macellazione è assolutamente vietato l'accesso ai ragazzi inferiori ai 15 anni di età anche se i figli del personale addetto al mattatoio.

Art. 34

E' vietato lasciare in deposito nei reparti di lavoro cortili, passaggi, ecc. carri, carrette, cesti, arnesi o qualsiasi materiale ingombrante.

E' pure proibito a chiccessia d'introdurre cani nello stabilimento.

Art. 35

E' fatto divieto a chiunque di vociare, cantare, schiettare la frusta nell'interno del mattatoio, per non disturbarne la quiete. Saranno presi provvedimenti di rigore verso coloro che usassero atti incivili, altraggi, turpiloqui, minacce contro il personale del mattatoio o contro qualsiasi frequentatore.

Art. 36

I macellai sono responsabili delle mancanze disciplinari commesse dai garzoni.

Art. 37

Le contravvenzioni agli art. 10,11,12,15;19,22,27, 28,29,33,34,35, sono punite con l'ammenda da L. 10 a L.100 aggravate dalla sospensione dal mattatoio per un tempo da determinarsi volta a volta su proposta del Direttore.

Le suddette ammende saranno applicate salvo quelle maggiori pene che secondo la gravità e le circostanze particolari dei casi, potessero essere prescritte dalla legge e salva l'applicazione dell'arresto sussidiario e delle spese di giudizio.

Art. 38

Coll'approvazione del presente cessano di aver vigore tutte le contrarie disposizioni municipali in materia ora vigenti.