

Smalands och Blekinge Handelskammare,  
 Gotlands Handelskammare,  
 Skanes Handelskammare,  
 Handelskammaren i Göteborg,  
 Västergötlands och Norra Hallands Handelskammare,  
 Handelskammaren i Karlstad,  
 Handelskammaren för Örebro och Västmanlands län,  
 Handelskammaren i Gävle,  
 Västernorrlands och Jämtlands läns Handelskammare,  
 Norrbottens och Västerbottens läns Handelskammare.

LE MINISTRE  
 DES AFFAIRES ETRANGERES D'ITALIE  
 AU CHARGE D'AFFAIRES DE SUEDE A ROME

Roma, 16 marzo 1928 - Anno VI

Signor Incaricato d'Affari,

Con Nota in data 8 corrente Ella ha voluto comunicarmi quanto segue:

« J'ai l'honneur, conformément aux instructions que je vien de recevoir de mon Gouvernement, de porter à la connaissance de Votre Excellence, que le Gouvernement du Roi-désireux de favoriser les relations commerciales entre la Suède et l'Italie, se déclare prêt à exempter des droits de légalisation les certificats d'origine qui accompagnent les marchandises italiennes destinées à la Suède, sous réserve que le Gouvernement italien accorde le même traitement aux certificats d'origine qui accompagnent les marchandises suédoises destinés à l'Italie. La même exemption de droit aura lieu lors de la légalisation des factures commerciales pour le cas où une telle légalisation est requise ».

In risposta alla Sua Nota ho l'onore di comunicare che il Governo italiano, constatando che il Governo svedese si è dichiarato disposto ad accordare la vidimazione gratuita nei casi suddetti, farà, a titolo di reciprocità, lo stesso trattamento per i certificati d'origine che accompagnano le merci svedesi destinate in Italia. Resta pure inteso che eguale trattamento si farà per la vidimazione delle fatture commerciali, qualora la vidimazione fosse richiesta.

I due Governi rimangono parimenti d'intesa che l'entrata in vigore del presente Accordo verrà stabilita con successivo scambio di Note.

Voglia gradire, Signor Incaricato d'Affari, l'espressione della mia alta considerazione.

F.to MUSSOLINI.

A Sua Eccellenza

Signor SVEN HARALD POUSSETTE  
 Incaricato d'Affari di Svezia

ROMA

Visto, d'ordine di Sua Maestà il Re:

p. Il Ministro per gli affari esteri:  
 GRANDI.

ELENCO

BELLE AUTORITÀ ITALIANE COMPETENTI AL RILASCIO  
 DI CERTIFICATI D'ORIGINE.

Regie dogane.  
 Consigli ed Uffici provinciali dell'economia.

Numero di pubblicazione 557.

LEGGE 6 dicembre 1928, n. 3397.

Conversione in legge del R. decreto-legge 14 giugno 1928, n. 1759, relativo al riordinamento del Regio comitato talassografico italiano.

VITTORIO EMANUELE III

PER GRAZIA DI DIO E PER VOLONTÀ DELLA NAZIONE  
 RE D'ITALIA

Il Senato e la Camera dei deputati hanno approvato;  
 Noi abbiamo sanzionato e promulghiamo quanto segue:

Articolo unico.

E' convertito in legge il R. decreto-legge 14 giugno 1928, n. 1759, riguardante il riordinamento del Regio comitato talassografico italiano.

Ordiniamo che la presente, munita del sigillo dello Stato, sia inserita nella raccolta ufficiale delle leggi e dei decreti del Regno d'Italia, mandando a chiunque spetti di osservarla e di farla osservare come legge dello Stato.

Data a Roma, addì 6 dicembre 1928 - Anno VII

VITTORIO EMANUELE.

MUSSOLINI — MOSCONI — BELLUZZO  
 — MARTELLI — CIANO.

Visto, il Guardasigilli: Rocco.

Numero di pubblicazione 558.

REGIO DECRETO 20 dicembre 1928, n. 3298.

Approvazione del regolamento per la vigilanza sanitaria delle carni.

VITTORIO EMANUELE III

PER GRAZIA DI DIO E PER VOLONTÀ DELLA NAZIONE  
 RE D'ITALIA

Veduto l'art. 1 della legge 31 gennaio 1926, n. 100;  
 Veduto il testo unico delle leggi sanitarie, approvato con R. decreto 1° agosto 1907, n. 636;

Veduto il R. decreto 30 dicembre 1923, n. 2889;

Veduto il regolamento 3 agosto 1890, n. 7045;

Veduto il regolamento 3 febbraio 1901, n. 45;

Veduto il regolamento 21 luglio 1927, n. 1586;

Uditi i pareri del Consiglio superiore di sanità e del Consiglio di Stato;

Sentito il Consiglio dei Ministri;

Sulla proposta del Capo del Governo, Primo Ministro Segretario di Stato, Ministro Segretario di Stato per gli affari dell'interno;

Abbiamo decretato e decretiamo:

E' approvato l'unito regolamento per la vigilanza sanitaria delle carni, il quale sarà visto e sottoscritto, d'ordine Nostro, dal Capo del Governo, Primo Ministro Segretario di Stato, Ministro per l'interno, proponente.

Ordiniamo che il presente decreto, munito del sigillo dello Stato, sia inserito nella raccolta ufficiale delle leggi e dei

decreti del Regno d'Italia, mandando a chiunque spetti di osservarlo e di farlo osservare.

Dato a Roma, addì 20 dicembre 1928 - Anno VII

VITTORIO EMANUELE.

MUSSOLINI.

Visto, il Guardasigilli: Rocco.

Registrato alla Corte dei conti, addì 25 gennaio 1929 - Anno VII  
Atti del Governo, registro 280, foglio 229. — FERZI.

### Regolamento sulla vigilanza sanitaria delle carni.

#### TITOLO I.

*Dei mattatoi pubblici e privati — Costruzione — Direzione — Ordinamento.*

##### Art. 1.

La macellazione degli animali bovini, bufalini, suini, ovini, caprini ed equini destinati all'alimentazione, deve essere eseguita esclusivamente nei pubblici macelli in tutti i Comuni che ne sono provvisti.

Solo in via eccezionale, e quando fondati motivi giustifichino il provvedimento, può essere consentita dall'autorità comunale, previa approvazione prefettizia, la macellazione per uso privato od a scopo industriale anche fuori del pubblico macello, con le norme e le garanzie stabilite agli articoli 9, 10, 11, 12, 13 e 16 del presente regolamento.

Nei Comuni non ancora provvisti di pubblico macello, la macellazione deve eseguirsi in appositi locali, riconosciuti idonei dall'autorità comunale, su conforme parere del veterinario comunale.

##### Art. 2.

I Comuni che, a norma delle vigenti disposizioni, debbono avere un pubblico macello, e non v'abbiano ancora provveduto, vi saranno obbligati d'ufficio, con le modalità prescritte dalla legge comunale e provinciale.

Per i Comuni con popolazione inferiore a quella prevista per l'obbligatorietà della costruzione del macello, il prefetto, sentito il Consiglio provinciale di sanità, potrà procedere alla istituzione di Consorzi obbligatori, per la costruzione di macelli consorziali, quando sussistano condizioni locali a ciò favorevoli.

Il prefetto, sentito il Consiglio provinciale di sanità, può procedere alla trasformazione in consorziali di macelli che per la loro ubicazione ed organizzazione si prestino allo scopo.

La istituzione del Consorzio sarà fatta secondo le norme stabilite in materia.

##### Art. 3.

I pubblici macelli devono essere costruiti in località adatta, con sviluppo edilizio e tecnico proporzionato alla entità della macellazione ed in modo da soddisfare completamente alle esigenze igienico-sanitarie, industriali ed a quelle dei servizi. Devono, inoltre, essere forniti dei mezzi, istrumenti ed apparecchi indispensabili per eseguire le necessarie ricerche microscopiche e sperimentali.

I progetti di costruzione dei pubblici macelli devono ottenere il parere favorevole del Consiglio provinciale di sanità.

##### Art. 4.

I macelli di capoluogo di provincia e quelli che hanno notevole importanza in rapporto all'entità della macellazione, oltre che rispondere ai requisiti di cui all'art. 3, devono

avere un reparto per le macellazioni d'urgenza; un frigorifero per la conservazione delle carni, ove non sia possibile di disporre di un frigorifero preesistente idoneo allo scopo; uno spaccio per la vendita delle carni di bassa macelleria, di cui agli articoli 15, 20, 21, 22, 23, 24, 26, 27, 45, 46, 47, 48 e 49, ed apparecchi adatti per la salagione, preparazione, cottura, sterilizzazione delle carni da adibirsi all'alimentazione previo trattamento; un impianto per la distruzione o la denaturazione delle carni e dei visceri non adatti al consumo, nonchè dei rimanenti avanzi animali.

Lo spaccio di bassa macelleria, per esigenze commerciali e per comodità del pubblico, potrà anche trovarsi fuori del macello semprechè sia mantenuto sotto diretta sorveglianza sanitaria.

L'impianto per la distruzione e denaturazione delle carni, visceri, ecc. potrà funzionare, ove sia conveniente, anche per altri Comuni vicini, quale sardigna consorziale; e potrà, quando particolari esigenze lo richiedano, essere posto in località adatta, anche fuori del macello.

##### Art. 5.

La costruzione dei macelli annessi agli stabilimenti privati per la preparazione delle carni insaccate, delle carni in conserva, delle carni in iscatola, degli estratti di carne, brodi ed altri prodotti alimentari in genere, è consentita, su domanda dell'interessato, dal prefetto, previo parere del Consiglio provinciale di sanità, quando sia stato accertato che l'entità della macellazione necessaria allo stabilimento è superiore alla potenzialità del macello comunale, o quando siano deficienti i mezzi di viabilità e di rapida comunicazione.

La costruzione ed il funzionamento di detti macelli, dal lato tecnico ed igienico-sanitario, debbono uniformarsi alle norme stabilite nei pubblici macelli dal presente regolamento.

##### Art. 6.

La direzione e l'ispezione sanitaria dei pubblici macelli debbono essere affidate ai veterinari municipali.

Nei Comuni sprovvisti di servizio veterinario, la ispezione delle carni da macello deve farsi dal veterinario di Comuni vicini o da un veterinario libero esercente debitamente incaricato; o, quando ciò non sia possibile, dall'ufficiale sanitario.

##### Art. 7.

La nomina a direttore del pubblico macello dei capoluoghi di provincia deve farsi in seguito a pubblico concorso per titoli e prove di esame scritte, orali e pratiche di ispezione delle carni e di polizia sanitaria.

La Commissione giudicatrice è composta di tre professionisti veterinari specialmente competenti nella materia, nominati dal prefetto; essa propone all'Amministrazione comunale non più di tre nomi in ordine di merito e la nomina deve cadere sopra una delle persone designate.

Con provvedimento del prefetto, su parere del Consiglio provinciale di sanità, l'obbligo del concorso per esame per la nomina del direttore del pubblico macello può essere esteso anche a quei Comuni non capoluoghi di provincia, nei quali la macellazione presenti considerevole, eccezionale importanza.

##### Art. 8.

Un regolamento speciale, deliberato dalle amministrazioni comunali o dalle rappresentanze consorziali, redatto ed approvato secondo le norme stabilite dall'art. 199 del testo unico delle leggi sanitarie 1° agosto 1907, n. 636, e dall'articolo 78 del R. decreto 30 dicembre 1923, n. 2889, per i re-

golamenti locali di igiene, disciplinerà il servizio dei pubblici macelli, di quelli privati e della bassa macelleria.

## TITOLO II.

### *Della macellazione e della ispezione degli animali e delle carni nei mattatoi pubblici e privati.*

#### Art. 9.

Per la macellazione degli animali si devono adottare procedimenti atti a produrre la morte nel modo più rapido possibile, usando apparecchi esplodenti a proiettile captivo, oppure la recisione del midollo allungato (enervazione), ovvero altro sistema da riconoscersi idoneo dall'autorità prefettizia, sentito il Consiglio provinciale di sanità.

L'abbattimento deve essere immediatamente seguito dalla recisione dei grossi vasi sanguigni del collo (comunemente detta jugulazione), per ottenere il più completo dissanguamento.

La macellazione con la recisione del midollo allungato (enervazione) deve essere eseguita esclusivamente da personale di sicura abilità, debitamente autorizzato dal direttore del macello.

Le macellazioni, da eseguirsi in osservanza di precetti religiosi, dovranno sempre aver luogo col pieno rispetto delle norme stabilite dai precetti medesimi.

#### Art. 10.

La insufflazione d'aria nel connettivo sottocutaneo e nei polmoni deve sempre eseguirsi con mezzi meccanici, riconosciuti idonei dal direttore del macello.

#### Art. 11.

Gli animali da macello devono essere sottoposti alla visita sanitaria immediatamente prima della macellazione. L'ispezione sanitaria delle carni deve seguire appena avvenuta la macellazione stessa. Le dette operazioni devono compiersi tanto nei pubblici macelli, quanto nei macelli privati debitamente autorizzati, entro i limiti di un orario diurno da stabilirsi dall'autorità comunale d'accordo col direttore del macello, in guisa da garantire la continuità della vigilanza sanitaria.

Per i macelli privati, annessi a stabilimenti industriali, debitamente autorizzati a norma dell'art. 5 del presente regolamento, l'orario viene stabilito sentito anche l'interessato.

#### Art. 12.

L'ispezione sanitaria delle carni deve essere metodica, accurata e minuziosa: nessuna parte, nessun viscere devono essere sottratti alla visita ed asportati dai locali di macellazione, prima che il sanitario abbia emesso il suo giudizio.

#### Art. 13.

I privati, che in seguito a domanda abbiano ottenuto dall'autorità comunale l'autorizzazione di macellare a domicilio, debbono darne avviso il giorno innanzi al veterinario comunale, o a chi, a norma dell'articolo 6, lo sostituisce.

Il detto sanitario fisserà l'ora della visita e della macellazione, allo scopo di poter compiere una completa ed accurata ispezione delle carni.

#### Art. 14.

Nei casi di macellazione d'urgenza, il veterinario comunale, o chi, a norma dell'art. 6, lo sostituisce, deve essere immediatamente avvertito, per i necessari accertamenti sa-

nitari e per poter constatare se effettivamente era giustificata la necessità della pronta macellazione.

Qualora non risulti dimostrata l'urgenza ed appaia evidente il dolo, il suddetto sanitario deve farne denuncia all'autorità comunale per i provvedimenti del caso, anche nei riguardi delle penalità stabilite dall'art. 62 del presente regolamento.

#### Art. 15.

Nei macelli annessi a stabilimenti privati per la lavorazione delle carni è rigorosamente proibito introdurre e macellare animali destinati alla macellazione d'urgenza.

Inoltre, se fra gli animali che vi sono macellati vi saranno assegnazioni alla bassa macelleria, le relative carni debbono essere inviate al pubblico macello, per l'ulteriore destinazione, ai termini degli articoli 47 e 48 del presente regolamento.

#### Art. 16.

A prova dell'avvenuta ispezione, le carni ed i visceri degli animali ammessi a regolare consumo, qualunque sia la specie cui l'animale appartiene, verranno contrassegnati con bollo del Comune, munito della sigla V. S. (visita sanitaria). Le carni equine porteranno in aggiunta, a grandi lettere, la scritta « equino ».

Il veterinario apporrà sulle carni il numero dei bolli sanitari che crederà opportuno.

#### Art. 17.

In ogni macello deve tenersi un registro a madre e figlia, nel quale sarà regolarmente annotata ogni macellazione, con le seguenti indicazioni:

- a) nome e cognome del proprietario dell'animale macellato;
- b) specie, sesso, età dell'animale;
- c) esito della visita;
- d) data della macellazione;
- e) firma del veterinario ispettore e bollo dell'ufficio.

Il tagliando, da staccarsi dal registro, sarà consegnato al proprietario dell'animale macellato.

#### Art. 18.

L'ammissione al consumo alimentare delle carni di animali abbattuti o morti per malattia, per traumi o per altra causa, salvo le eccezioni di cui al seguente art. 19, è subordinata all'osservanza degli articoli 20, 21 e 22 del presente regolamento.

E' perciò fatto obbligo ai detentori di bestiame di denunciare all'autorità comunale ogni caso di morte dei propri animali.

#### Art. 19.

Non sono ammessi alla normale macellazione e debbono essere esclusi anche dalla macellazione d'urgenza animali infetti o clinicamente sospetti di rabbia, carbonchio ematico, carbonchio sintomatico ed edema maligno.

Saranno però ammesse al consumo le carni di animali morsicati da altro animale riconosciuto rabbioso, sospetto di esserlo o rimasto ignoto, purchè gli animali morsicati siano uccisi entro cinque giorni dalla morsicatura, oppure sia per essi trascorso favorevolmente il periodo di osservazione, a' sensi dell'art. 51 del regolamento di polizia veterinaria 10 maggio 1914, n. 533.

Per gli animali affetti o sospetti di morva, pleuro polmonite essudativa e peste bovina valgono le speciali norme di cui al regolamento di polizia veterinaria 10 maggio 1914, n. 533.

## Art. 20.

Le carni degli animali abbattuti d'urgenza per malattia o per altra diversa causa, salvo i casi di traumi non accompagnati da alcuna reazione organica di carattere generale, nonchè le carni di animali morti per traumatismo, ustioni, insolazioni, colpo di calore, folgorazione, annegamento, soffocazione, asfissia, strapazzo, echinococco del cuore, aneurismi, emorragie interne da alterazioni locali dei vasi, embolismi, cardiopatie, afta apoplettica, schok post-operativi, meteorismo acuto alimentare, collasso puerperale, anafilassi da sieri — purchè si sia provveduto ad un sufficiente dissanguamento ed alla pronta eviscerazione — possono, nel caso di reperto nettamente favorevole, essere classificate di bassa macelleria, e come tali adibite al consumo.

Quando invece il reperto non risulti di assoluta, perfetta chiarezza, il giudizio sulla commestibilità delle carni dovrà essere dato collegialmente. Tale giudizio, in un macello cui siano addetti più veterinari, è dato con l'intervento del direttore del macello stesso; nei macelli, invece, in cui la ispezione delle carni sia eseguita da un solo veterinario, questi dovrà richiedere l'intervento del veterinario provinciale, o di un docente di ispezione delle carni, oppure di uno dei direttori dei macelli più importanti della Provincia.

Il relativo onere si intende a carico dell'interessato.

Detta visita collegiale deve anche effettuarsi per giudicare delle macellazioni che hanno luogo per malattie infettive dei suini e dei vitelli, o per enteriti, metriti, mastiti o sierositi a carattere infettivo.

Nelle assegnazioni alla bassa macelleria deve essere sempre stabilito se le carni debbano essere vendute crude, con la semplice indicazione « da non usarsi se non cotte », o se debbano subire, prima della vendita, una razionale cottura da eseguirsi nel macello.

I visceri degli animali colpiti da processi infettivi o tossici, le cui carni sono destinate alla bassa macelleria, debbono essere sempre distrutti.

Per tutte le assegnazioni alla bassa macelleria, deve, da parte del veterinario ispettore, essere esteso, su carta intestata del comune, apposito verbale da cui risulti la causa che ha determinato la assegnazione alla bassa macelleria. Tale verbale, debitamente firmato e munito del bollo comunale, sarà conservato negli atti di ufficio per un periodo di tempo non inferiore a tre mesi.

Quando trattasi di visita collegiale il verbale deve essere firmato da entrambi i veterinari.

Sono in ogni caso escluse dalla bassa macelleria e destinate alla distruzione le carni degli equini morti o macellati di urgenza per forme morbose, anche se secondarie, a carico dell'apparecchio gastro-intestinale.

## Art. 21.

Le carni di cui l'odore e il sapore risultano modificati dalla somministrazione di certi medicamenti, dal genere dell'alimentazione (fieno greco, panelli rancidi, residui industriali) o da altre cause (ittero non infettivo, rottura della vescica, elmintiasi dei vitelli, ecc.) sono pure vendute nella bassa macelleria sempre che il veterinario — ricorrendo, ove occorra, alla prova della cottura — possa accertarsi che l'alterazione non è tale da renderle inadatte al consumo.

In caso contrario esse non possono essere adibite che a scopo industriale, mai alimentare.

Sono pure destinate alla bassa macelleria le carni dei suini non castrati e dei criptorchidi di odore sgradevole, nonchè le carni di animali idroemici, denutriti ed immaturi, purchè riconosciute adatte al consumo.

## Art. 22.

Le carni degli animali uccisi o morti in seguito ad avvelenamento (alcaloidi, sali metallici, piante velenose, ecc.), purchè sufficientemente dissanguati ed immediatamente eviscerati, possono essere assegnate alla bassa macelleria, previo completo sequestro di tutti i visceri e parenchimi interni, della mammella e della testa, che devono essere distrutti.

## Art. 23.

La constatazione, all'ispezione sanitaria, di lesioni tubercolari a carattere localizzato, quando anche abbiano sede in più organi e nelle sierose delle due grandi cavità splancniche, non è motivo di esclusione delle carni dal libero consumo, purchè dall'esame dei parenchimi renale e splenico, delle meningi e dei gangli intramuscolari si possa escludere una recente diffusione ematogena del processo.

Nei casi in cui le indicate lesioni localizzate coesistano con uno stato di scadente nutrizione dell'animale, le carni sono destinate alla bassa macelleria, senza alcun preventivo trattamento.

La constatazione, invece, di una recente diffusione ematogena del processo tubercolare, ancorchè le lesioni risultino limitate e le carni appartengano a soggetti in ottimo stato di nutrizione, è sempre motivo di assegnazione alla bassa macelleria delle carni stesse, le quali non potranno essere vendute se non convenientemente cotte. Sono altresì assegnate alla bassa macelleria, dopo essere state sottoposte a cottura, le carni di animali che, pur non manifestando generalizzazione ematogena recente del processo tubercolare, presentano alla ispezione lesioni a carattere infiltrante.

In tutti i casi, le parti sede di lesioni tubercolari debbono essere asportate con larga base di escissione. Qualsiasi viscere, sede di lesione tubercolare, anche se nettamente delimitata, deve essere per intero sequestrato e distrutto: la tubercolosi di un ganglio comporta il sequestro e la distruzione del viscere corrispondente.

Quando la tubercolosi, quale ne sia la forma e la diffusione, venga riscontrata in animali in istato di eccessivo dimagrimento, le carni devono essere distrutte.

## Art. 24.

Le carni ed il grasso degli animali suini e bovini infestati da cisticerco possono essere ammesse al consumo alimentare, previ appropriati trattamenti, da eseguirsi nel pubblico macello, sotto la diretta sorveglianza del veterinario comunale.

I trattamenti cui le carni ed il grasso anzidetto devono essere sottoposti, prima di essere ammessi al consumo, sono:

- a) la cottura, che deve essere completa per le carni e fino a perfetta fusione per i grassi;
- b) la salatura per non meno di un mese;
- c) l'affumicamento per non meno di 20 giorni;
- d) la conservazione in un frigorifero, per il periodo non minore di 3 settimane per le carni panicate bovine e di 4 settimane per quelle suine.

Detto termine può essere ridotto a giorni 15 per le carni bovine e a giorni 20 per le carni suine, nei casi in cui siano mantenute ad una temperatura non superiore a  $-5^{\circ}$ .

Il veterinario stabilirà in tali casi, tenuto conto del grado della infestazione, se le carni anzidette debbano essere ammesse alla libera vendita o classificate e vendute come carni di bassa macelleria.

I visceri riscontrati esenti da cisticerco sono ammessi liberamente al consumo.

Nei casi nei quali la infestazione sia tale da aver prodotta gravi e profonde alterazioni nelle masse muscolari e nel

connettivo (degenerazione, inzuppamento sieroso, sclerosi, ecc.) le carni devono essere sequestrate e distrutte ed il grasso, fuso e denaturato, adibito ad uso industriale.

Art. 25.

Le carni che fossero eventualmente riscontrate infestate da « trichina spiralis » devono essere sequestrate e distrutte.

I grassi, prima di essere ammessi al consumo, devono essere fusi alla temperatura non inferiore agli 80°.

Art. 26.

Le carni di animali affetti di forme leucemiche e da neoplasmi a metastasi multiple, quando non si osservino alterazioni profonde dell'organismo e delle masse muscolari, nei quali casi devono essere distrutte, sono destinate alla bassa macelleria, previa bollitura.

Art. 27.

I visceri infestati da parassiti, o che siano sedi di processi morbosi a carattere locale, devono essere totalmente o parzialmente distrutti. In quest'ultimo caso il veterinario stabilirà se le parti non sequestrate siano da ammettersi al libero consumo o da assegnarsi alla bassa macelleria.

Art. 28.

Le carni ed i visceri non atti al consumo saranno distrutti, a norma dell'art. 7 del regolamento di polizia veterinaria 10 maggio 1914, n. 533.

TITOLO III.

*Disposizioni per gli spacci di carne fresca, congelata o comunque preparata, per i locali di deposito e per i frigoriferi.*

Art. 29.

Chiunque intenda aprire uno spaccio per la vendita di carne fresca, congelata o comunque preparata, deve farne domanda all'autorità comunale, la quale concederà l'autorizzazione quando, in seguito ad accertamento del veterinario comunale, risulti che i locali a ciò destinati soddisfano alle esigenze dell'igiene.

In ogni caso detti locali debbono avere il pavimento e le pareti, fino all'altezza di almeno due metri, impermeabili e facilmente lavabili, ed i banchi per la vendita, di marmo o di altro materiale ritenuto idoneo.

Gli spacci di carne fresca, ove possibile, devono essere dotati di cella o di armadio refrigeranti.

L'osservanza di questa norma è inderogabile per gli spacci dove ha luogo la vendita di carni congelate.

Art. 30.

E' vietato di tenere e di vendere nello stesso spaccio carni ammesse al libero consumo e carni di bassa macelleria.

L'autorità comunale può, invece, autorizzare la vendita nello stesso spaccio delle carni appartenenti alle diverse specie animali, escluse le equine, che devono sempre essere vendute in spacci a parte.

Art. 31.

E' proibito di vendere, di distribuire, o anche soltanto tenere negli spacci e negli annessi locali di deposito e di conservazione, carni che siano riconosciute in via di decomposizione o comunque alterate.

I contravventori sono deferiti all'autorità giudiziaria e le carni confiscate e distrutte.

Art. 32.

Gli spacci di carne e gli annessi locali di deposito e di conservazione sono sottoposti a frequenti controlli sanitari, anche allo scopo di constatare che le carni risultino munite dei prescritti bolli sanitari.

Le carni che risultino sprovviste di tali bolli sono sequestrate, trattate come carni sospette e destinate alla distruzione.

I contravventori sono deferiti all'autorità giudiziaria.

Art. 33.

Chiunque intenda attivare un impianto frigorifero per la conservazione delle carni, o comunque adibire a tale conservazione celle frigorifere, deve farne domanda al prefetto, il quale concede l'autorizzazione quando risulti da accertamento del veterinario provinciale assistito, ove occorra, da un ingegnere del Consiglio provinciale di sanità o del Genio civile, che i locali ed i relativi arredamenti corrispondono a tutte le esigenze dell'igiene.

Gli oneri per i necessari sopralluoghi si intendono a carico degli interessati.

Art. 34.

Le carni dichiarate di bassa macelleria devono essere escluse dalla congelazione.

Art. 35.

Le carni congelate provenienti da altri Comuni, prima che siano depositate nelle celle frigorifere, devono essere sottoposte a controllo da parte del veterinario comunale, per constatarne lo stato di conservazione. Tale controllo deve eseguirsi nell'ambito del frigorifero all'atto in cui le carni vengono introdotte nelle celle.

A cura del detto veterinario sarà anche provveduto al ritiro dei singoli certificati sanitari di scorta delle carni introdotte nei frigoriferi ed alla conservazione di essi per un tempo non inferiore ad un anno.

Art. 36.

I proprietari e conduttori di frigoriferi devono tenere apposito registro, dal quale sia sempre dato di rilevare:

- a) la quantità e la qualità delle carni in deposito in ogni singola cella;
- b) il nome e cognome dei proprietari delle singole partite di carne;
- c) la data in cui le carni sono state immesse nel frigorifero.

Tali norme non si applicano alle carni fresche o soltanto refrigerate che permangono per breve tempo nei frigoriferi, perchè destinate all'esercizio giornaliero della macelleria.

Art. 37.

Nei frigoriferi destinati a deposito delle carni deve essere assicurato un efficace controllo sanitario a mezzo del veterinario comunale, in guisa che risulti ad ogni momento il reale stato di conservazione, agli effetti igienici, delle carni che vi sono contenute.

Art. 38.

Le carni congelate, che a causa di scongelamento, di invasione di muffe, di eccessivo invecchiamento, o per qualunque altro motivo abbiano subito alterazioni per le quali siano riconosciute inadatte al consumo, o adatte soltanto al consumo sotto determinate condizioni, devono, a cura dell'autorità comunale, essere poste sotto sequestro in attesa dei provvedimenti del prefetto, al quale deve darsi immediata notizia del sequestro avvenuto.

TITOLO IV.

*Disposizioni per il trasporto delle carni.*

Art. 39.

Il trasporto delle carni e dei visceri dai macelli deve farsi in carri chiusi con coperchio fisso, ben connessi e puliti, ri-

vestiti internamente di lamiera di zinco o di altro adatto metallo e costruiti secondo il modello prescritto dall'autorità municipale.

Art. 40.

L'introduzione nel Comune della carne fresca, macellata altrove, destinata agli spacci pubblici ed agli stabilimenti industriali, è permessa alle seguenti condizioni:

a) che sia marcata con bollo del Comune di origine;  
b) che sia accompagnata da un certificato da rilasciarsi dall'autorità comunale, secondo il modulo annesso al presente regolamento (Mod. n. 1), con la dichiarazione del veterinario comunale che la carne portante il bollo impresso o descritto sul certificato stesso appartiene ad animale perfettamente sano e regolarmente macellato;

c) che sia sottoposta a nuova visita da parte del veterinario del Comune di destinazione.

La carne deve essere protetta da idonei involucri e contenuta in cesti debitamente foderati all'interno.

Art. 41.

Le carni fresche disossate, per essere trasportate dal luogo di preparazione agli stabilimenti di insaccamento, devono essere protette da idonei involucri e contenute in cesti debitamente foderati all'interno da chiudersi sotto il controllo dell'autorità comunale con adatta legatura e speciale bollo metallico.

Per il trasporto di dette carni fuori Comune si applicano anche le disposizioni di cui alle lettere b) e c) dell'articolo precedente.

Art. 42.

Il trasporto delle carni congelate da un comune all'altro del Regno deve effettuarsi sotto la scorta di un certificato, da rilasciarsi dalla autorità comunale, secondo il modulo annesso al presente regolamento (Mod. n. 2), con l'attestazione del veterinario comunale incaricato della vigilanza al frigorifero, che le carni stesse risulteranno conservate.

Art. 43.

Il trasporto delle carni congelate, quando non abbia luogo per ferrovia, deve farsi con carri riconosciuti idonei dalla autorità comunale e nel modo più rapido possibile.

Art. 44.

Il trasporto in altri Comuni di carni congelate riconosciute non idonee al consumo, o da ammettersi a consumo condizionato, è subordinato alla preventiva autorizzazione prefettizia, quando la destinazione rimane nell'ambito della provincia, ed a quella del Ministero dell'interno per le destinazioni fuori di provincia.

TITOLO V.

*Delle carni di bassa macelleria — Spacci  
Deposito e trasporto.*

Art. 45.

La bassa macelleria è, di regola, esercitata direttamente dal Comune. In caso contrario esso ne vigila la gestione e provvede al rigoroso controllo sanitario.

Art. 46.

L'autorità comunale deve segnalare mensilmente alla Prefettura le assegnazioni alla bassa macelleria, con la indicazione della causa che ha determinato il provvedimento.

Art. 47.

La vendita al pubblico delle carni di bassa macelleria viene effettuata in speciali locali o banchi, esclusivamente destinati a tale scopo.

Dette carni devono essere vendute nel modo più sollecito, sotto la diretta sorveglianza sanitaria comunale e secondo le norme stabilite dal regolamento speciale, redatto ed approvato a' sensi dell'art. 8 del presente regolamento.

Art. 48.

Le carni di animali destinati alla bassa macelleria, ai termini degli articoli 15, 20, 21, 22, 23, 24, 26 e 27 del presente regolamento, debbono essere bollate con speciale bollo a patina portante, a grandi lettere, la dicitura «bassa macelleria», e debbono, di regola, essere consumate nel Comune. Ove ciò non sia possibile, e purchè non ostino disposizioni di polizia veterinaria, possono essere inviate anche nei comuni contermini per la vendita nelle condizioni volute dall'art. 47.

L'autorità del Comune di origine deve tempestivamente segnalare a quella del Comune di destinazione l'inoltro di dette carni, indicando il quantitativo delle carni stesse e il nome della persona cui appartengono.

Art. 49.

L'introduzione nei Comuni delle carni destinate alla bassa macelleria è solo permessa alle seguenti condizioni:

a) che siano scortate da copia conforme, redatta su carta intestata del Comune, debitamente vistata dal podestà, del verbale di assegnazione alla bassa macelleria, di cui all'art. 20 del presente regolamento.

In tale copia conforme deve essere riprodotto il fac-simile dello speciale bollo con cui le carni sono state contrassegnate;

b) che siano trasportate in pezzi non inferiori ad un quarto.

siano sottoposte a nuova visita da parte del veterinario del Comune di destinazione.

TITOLO VI.

*Disposizioni per i laboratori di carni insaccate,  
in iscatola, ecc.*

Art. 50.

Chiunque intenda aprire un laboratorio per la produzione delle carni insaccate, salate o comunque preparate, deve farne domanda all'autorità comunale, che concede l'autorizzazione quante volte, in seguito a visita del veterinario comunale, risulti che i locali, gli arredamenti ed i macchinari corrispondono alle esigenze dell'igiene.

Per i laboratori di maggiore importanza, la cui produzione sia normalmente destinata alla vendita anche fuori comune, e per quelli che preparano estratti di carne, brodi concentrati ed altri prodotti alimentari del genere, l'autorizzazione dell'autorità comunale deve essere sottoposta all'approvazione dell'autorità prefettizia, giusta il disposto dell'art. 5.

Detti laboratori devono sorgere in località che ne renda facile il controllo e funzionare sotto la vigilanza del veterinario comunale.

Art. 51.

Il personale addetto ai laboratori di carni insaccate, salate o comunque preparate, deve risultare, da regolare certificato medico, indenne da malattie trasmissibili ed essere sottoposto a periodiche visite di controllo da parte dell'ufficiale sanitario.

Detto personale, durante il lavoro, deve indossare apposita vestaglia in perfette condizioni di pulizia.

Art. 52.

Nessun animale può essere macellato in detti laboratori e nessuna carne può esservi introdotta senza aver subito il controllo veterinario.

Art. 53.

All'ingresso di ogni laboratorio sarà collocato in modo visibile al pubblico un cartello indicante le specie di carni che vi si lavorano.

Art. 54.

Nei laboratori per la produzione delle carni insaccate, salate, ecc., sono proibiti l'introduzione e l'impiego di carni di bassa macelleria.

Quelle che vi vengono trovate sono sequestrate ed i contravventori deferiti all'autorità giudiziaria.

Art. 55.

Nella preparazione degli insaccati destinati al commercio non si possono mescolare carni appartenenti a specie diverse di animali, nè impiegare carni congelate senza la preventiva approvazione dell'autorità prefettizia, alla quale l'interessato deve rivolgere apposita domanda.

Detti insaccati debbono essere muniti, appena preparati, di un bollo metallico da applicarsi allo spago con cui l'insaccato è legato; il bollo porterà impresso da un lato il nome della ditta produttrice ed il luogo di produzione, e dall'altro le lettere iniziali della specie o delle specie animali le cui carni entrano a costituire l'insaccato e cioè: S per le carni suine; B per le carni bovine; O per le carni ovine; E per le carni equine.

Un secondo bollo metallico dovrà essere posto accanto a quello sopra indicato nei casi in cui l'insaccato contenga carni congelate.

Questo secondo bollo porterà da un lato la scritta « carne congelata » e dall'altro le lettere iniziali della specie o delle specie animali le cui carni congelate entrano a far parte dell'insaccato.

Sono esclusi dall'obbligo del bollo i piccoli insaccati preparati in filze e destinati ad essere consumati freschi nel luogo di produzione. Quelli però da esportarsi fuori Comune dovranno avere almeno un bollo al principio e uno alla fine della filza, sempre restando fermo che l'apposizione del bollo si effettui appena compiuta la preparazione dell'insaccato.

Per la preparazione e la conservazione delle carni (compresi gli insaccati) sono consentiti: la salatura, l'affumicamento, l'essiccamento, la cottura, la sterilizzazione, la refrigerazione, oltre l'aggiunta delle droghe che si usano normalmente a scopo di condimento.

Potrà essere consentita anche l'aggiunta di piccole quantità di salnitro puro, nella misura, in ogni caso, non superiore a 25 centigrammi per kg. di carne.

E' vietato l'impiego di materie coloranti e l'aggiunta di sostanze amidacee, nonchè di qualsiasi altra sostanza che possa comunque modificare la normale costituzione degli insaccati.

Art. 56.

Le rivendite e i depositi di carni insaccate debbono essere sottoposti a frequenti controlli sanitari. I prodotti che risultino guasti o adulterati sono sequestrati e distrutti, ed i contravventori deferiti all'autorità giudiziaria.

Art. 57.

Le intestina degli animali adoperate per l'insaccamento delle carni debbono essere sane, convenientemente lavate e preparate.

La salatura dei lardi, dei prosciutti e di tutte le altre carni in genere, si deve fare con cloruro di sodio cristallizzato, o con salamoia fresca.

La conservazione deve essere fatta in luoghi asciutti e ben ventilati.

Art. 58.

Alle prescrizioni stabilite dagli articoli 50, 51, 52, 53 e 54 devono pure sottostare i laboratori di carne in iscatola, di estratti, di brodi concentrati, ecc., che devono attenersi, inoltre, a quanto è stabilito per le altre conserve alimentari in riguardo ai recipienti e alle loro saldature.

L'inscatolamento delle carni equine è vietato.

Le scatole di carne, di estratti, di brodi concentrati e di altri prodotti alimentari del genere, devono portare, in caratteri chiari e indelebili, la indicazione del contenuto, il nome della ditta produttrice e la marca di fabbrica.

TITOLO VII.

*Disposizioni relative al pollame, ai conigli ed alla selvaggina.*

Art. 59.

Il pollame, i conigli e la selvaggina sono sottoposti a vigilanza sanitaria sotto il controllo del veterinario comunale, il quale, per il sequestro, la distruzione o l'assegnazione alla bassa macelleria, si attiene alle prescrizioni del presente regolamento.

TITOLO VIII.

*Disposizioni generali.*

Art. 60.

Alle disposizioni di cui agli articoli 1, 5, 29, 33, 50 e 58 del presente regolamento devono uniformarsi i locali ed impianti del genere già esistenti, entro un termine di tempo da stabilirsi dal prefetto, sentito il Consiglio provinciale di sanità.

Art. 61.

In tutti i locali nei quali si effettua la macellazione e si fa commercio di carne, oltre a mantenersi la massima pulizia, deve organizzarsi la lotta contro le mosche con tutti i mezzi indicati dall'autorità sanitaria.

Art. 62.

I contravventori alle disposizioni del presente regolamento sono puniti, salvo il caso previsto dall'art. 114 del testo unico delle leggi sanitarie 1° agosto 1907, n. 636, modificato dall'art. 14 della legge 23 giugno 1927, n. 1070, con le pene comminate dall'art. 218 del predetto testo unico. Ciò senza pregiudizio delle sanzioni di cui agli articoli 319, 320 e 322 del Codice penale e dell'applicazione delle disposizioni in materia di contravvenzione contemplate dai regolamenti locali di igiene.

Art. 63.

Sono abrogate tutte le precedenti disposizioni in vigore sulla vigilanza sanitaria delle carni da macello.

Visto, d'ordine di Sua Maestà il Re:

*Il Capo del Governo, Ministro per l'Interno:*

MUSSOLINI.

