

Art.23) Ai macellai è vietato in modo assoluto di deporre nei locali del pubblico macello: pelli, grasso, unghie, o qualsiasi residuo di animale ucciso che dovranno essere allontanati subito dopo la macellazione.

Art.24) I macellai, nella stalla di sosta dovranno cura di mettere gli animali in modo da non danneggiare i locali ed ogni danno sarà loro addebitato. Essi sono responsabili di tutti gli inconvenienti o danni che possono derivare dagli animali durante la sosta, come durante la macellazione, dovranno quindi bene affidarli ad assicurarli con tutti i mezzi. Sono altresì responsabili di qualsiasi danno causato dai loro dipendenti.

Art.25) È vietato ai beccai di macellare senza la presenza della guardia di servizio.

#### SANZIONI PENALI E DISCIPLINARI

Art.26) Ogni infrazione alle disposizioni del presente regolamento da parte di tutti coloro che per qualsiasi titolo sono stati ammessi frequentare lo stabile di macellazione, sarà punita: a) con l'ammonizione, b) con la multa da L.10 a L.100; c) con l'allontanamento da mattatoio e sospensione dell'esercizio se beccaio, da giorni 7 a giorni 20; d) con la espulsione perpetua dallo stabilimento, previo ritiro della patente di esercizio. Tali sanzioni su proposta del veterinario direttore e rapporti della guardia municipale e di agenti della forza pubblica vengono applicate inappellabilmente dal Podestà.

Art.27) Nell'applicazione delle precedenti sanzioni disciplinari sono sempre fatti salvi i provvedimenti penali previsti, ove ne sia il caso dagli art.106-107-108-~~109~~ 109-110 della legge comunale e provinciale, approvata con R.D. 3/3/1934 N.383. I contravventori alle disposizioni del presente regolamento sono puniti, salvo il caso previsto dall'art.243 del T.U. delle leggi sanitarie 27/7/1934 N.1265 con le pene comminate dall'art.344 del predetto T.U. Ciò senza pregiudizio dalle maggiori pene sancite dagli art.515- e 650 del C.P. e delle applicazioni delle disposizioni in materia di contravvenzione contemplate dai regolamenti locali di igiene. I proventi delle contravvenzioni ed oblazioni andranno a metà a favore del Comune e l'altra metà all'agente verbalizzante.

## REGOLAMENTO PER LA BASSA MACELLERIA

- Art.1) In applicazione degli art.15-20-21-22-23-24-26-28-45-46-47-48 e 49 del R.D.20/12/1928 N.3298 che disciplina la vigilanza sanitaria delle carni, è istituito nel Comune di S.Donato V.C. lo spaccio di carni per la bassa macelleria.
- Art.2) Lo spaccio dovrà funzionare con le norme stabilite come in appresso, sotto la sorveglianza del veterinario comunale o, in mancanza di questo, a norma dell'art.6 del R.D. 20/12/1928 N.3298.
- Art.3) A cura dell'Amministrazione comunale il locale adibito ad uso spaccio di bassa macelleria, sarà allestito e mantenuto seguendo le prescrizioni imposte dal vigente regolamento per la vigilanza sanitaria delle carni.
- Art.4) La custodia del locale sarà affidata alle guardie comunali, alle quali pure spetta, per turno di esercitare una costante vigilanza nei giorni di vendita perchè siano rispettate tutte le disposizioni sancite da questo Regolamento e quelle altre che di volta in volta saranno impartite dall'Ufficiale Sanitario o da chi per lui a norma delle vigenti disposizioni.
- Art.5) E' vietato agli esercenti macellai o salumieri di introdurre nei propri esercizi o laboratori o locali adiacenti, animali bovini, bufalini, suinini od equini, in istato di evidente malattia, oppure morti o macellati di urgenza in seguito a malattia o per improvvisi accidenti.
- Art.6) Le carni destinate alla bassa macelleria ai termini degli art.15-20-21-22 e 23-24-26 e 27 del Regolamento 20/12/1928 N.3298, devono essere bollate con spacciali bolli 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 anche inviate nei comuni contermini.
- Art.7) Le carni assegnate alla bassa macelleria non potranno essere vendute che in apposito locale del pubblico macello a ciò destinato e secondo le norme di cui in appresso.
- Art.8) Non è permessa la vendita di quantitativi di carni superiore a due chilogrammi nè è permessa la vendita diretta o indiretta di qualsiasi quantitativo di carne ai macellai, osti, trattori o salumieri.
- Art.9) Nei periodi estivi in cui le carni per essere conservate devono essere poste in locali refrigeranti o in ghiacciaie; la carne invenduta dovrà racchiudersi in sacchi, e la chiusura di questi dovrà munirsi di un bollo a piombo o ceralacca che non potrà levarsi se non alla presenza di una guardia.
- Art.10) Le carni di bassa macelleria, dovranno essere vendute possibil-

mente nelle 24 ore dalla macellazione e se restano invendute potranno, previa una nuova visita del veterinario, che a seconda delle stagioni, essere conservate per il relativo smercio per tutto il mattino del giorno successivo.

Art. II) Alla fine della vendita del primo giorno una guardia municipale controllerà il peso della carne rimasta invenduta ed al mattino successivo tale peso sarà dalla stessa guardia verificato all'inizio delle operazioni di vendita.

Art. I2) Nei giorni di vendita di carni di bassa macelleria, due appositi cartelli esposti l'uno all'esterno dell'esercizio e l'altro in luogo centrale della città, indicheranno al pubblico l'orario e la località della vendita, la specie dell'animale, la categoria ed il prezzo delle carni messe in vendita, come la natura della malattia e l'indicazione dell'accidente dal quale l'animale è stato colpito.

Art. I3) Il prezzo delle carni di bassa macelleria viene di volta in volta fissato dall'Autorità Comunale su proposta del sanitario.

Art. I4) Le carni rimaste invendute oltre l'orario stabilito, saranno distrutte a meno che non siano atte all'alimentazione nel quale caso saranno fatte cuocere e lasciate asportare cotte.

Art. I5) I contravventori alle disposizioni del presente regolamento sono puniti, salvo il caso previsto dall'art. 243 del T.U. delle leggi sanitarie, 27/7/1934 N. 1275, con le pene comminate dall'art. 334 del predetto T.U. Ciò senza pregiudizio delle sanzioni di cui agli art. 444-515 e 650 del C.P. e dell'applicazione delle disposizioni in materia di contravvenzioni contemplate dai regolamenti locali di igiene.

Il presente processo verbale previa lettura è stato approvato e firmato a termini di legge.

Firmati

Il Podestà COMMISSARIO PREFETTIZIO L. Fabiani  
Il Segretario Comunale A. Realaacci

S. Donato Val di Comino, li 16 gennaio 1937 - Anno XV

IL SEGRETARIO  
A. Realaacci

Per copia conforme ad uso amministrativo.

S. Donato Val di Comino, li 15 marzo 1937 Anno XV

Visto: IL PODESTÀ

IL SEGRETARIO COMUNALE

*Realaacci*

### CERTIFICATO DI PUBBLICAZIONE

Si certifica che la presente deliberazione è stata pubblicata ed affissa all' Albo Pretorio il giorno 17 Gennaio 1937 XV a norma dell' articolo 28 della vigente legge Comunale, e che non pervennero a quest' ufficio opposizioni o reclami di sorta.

S. Donato Val di Comino, li 18 Gennaio 1937 Anno XV

Visto: IL SEGRETARIO COMUNALE

*Realaacci*

### REGIA PREFETTURA DI FROSINONE

Num. 2846 Div. 3/Vet.

Visto: Si ~~approva~~ ed approvato dalla G. P. C. nella seduta del 9/12/1937 a. XVI n. 1569

Frosinone, li 1 Febbraio 1938 - Anno XVI

IL PREFETTO

*Vicini*

N. 6276 Div. 3/Vet.  
Visto ed suolegato dal Ministero dell' Interno con Dto 9-2-1938 n. 24303/369  
L. 8 Marzo 1938 XV Il Prefetto

*Moy*