

MINISTERO DELL'ALIMENTAZIONE
SEZIONE PROVINCIALE ALIMENTAZIONE
= FROSINONE =

Inst. n° 19885 PA/sp

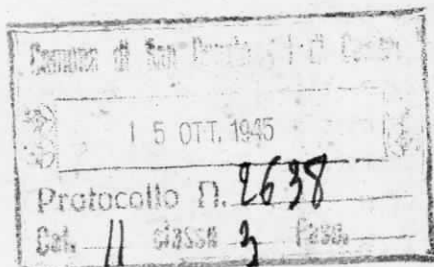
Frosinone 4/10/1945

CIRCOLARE N° 119

OGGETTO: Disciplina
macellazione suini campagna
1945-46. =

AI SINDACI DELLA PROVINCIA

= LORO SEDI =



R. QUESTURA	= FROSINONE =
COMANDO GRUPPO CC. RE.	= FROSINONE =
R. PROCURA DEL REGNO	= FROSINONE = STRA-
COMANDO R. GUARDIA DI FINANZA	= FROSINONE
ISPETTORATO AGRARIO	= FROSINONE =
U.P.S.E.A.	= FROSINONE =
VETERINARIO PROVINCIALE	= FROSINONE =

In relazione al Decreto Ministeriale 9 settembre 1945, che disciplina l'approvvigionamento dei grassi e delle carni suine destinate alla popolazione civile, si trascrivono qui di seguito per la sua applicazione le relative norme emanate dal Ministero dell'Alimentazione con Circ. n° 118 del 23 settembre 1945:

"""" A - Macellazione suini per il consumo familiare -

1) limiti di macellazione:

A partire dal 1° Ottobre il diritto alla macellazione dei suini per il consumo familiare viene riconosciuto a tutti indistintamente nei limiti seguenti:

- a) un suino per anno per le famiglie a sei componenti;
- b) due suini per anno per le famiglie da 7 a 12 componenti;
- c) tre suini per anno per le famiglie da 13 a 18 componenti;
- d) quattro suini per anno per le famiglie con più di 18 componenti;
- e) un suino per ogni sei persone nel caso che l'allevamento venga effettuato da Ospedali, Sanatori, Opere Pie, Case di Cura, comunità religiose e convitti.

2) Modalità alle quali deve adempiere il macellatore di suini per uso familiare.

Per l'applicazione delle norme del decreto, i Prefetti-Presidenti delle Sezioni Provinciali dell'Alimentazione sono invitati a formare in ogni Comune, una Commissione composta dal Direttore dell'imposta di consumo, dal Direttore dell'U.C.S.E.A. e da un incaricato del Comune, addetto all'Ufficio approvvigionamento, in modo da studiare in loco la forma più idonea e più pratica che faciliti le operazioni di denunciante di suini da mattare per uso familiare, e che renda più efficace il controllo del ritiro dei tagliandi di olio e grassi dalla carta annonaria, e nel conferimento dei grassi, oltre il rilascio del permesso di macellazione.

A tale scopo si propone che la predetta Commissione provveda ad accertare, possibilmente, in un unico Ufficio Comunale, le competenze annonarie e tributarie utilizzando l'attrezzatura di uno degli uffici proposti alle relative operazioni: ciò faciliterebbe il denunciante nell'espletamento delle modalità necessarie per la mattazione dei suini e dall'altra parte renderebbe più sollecito le op=

razioni di controllo.

Il permesso di macellazione di cui sopra, si compone dei tagliandi A e B con unite matrici.

Il tagliando A viene consegnato al macellatore che lo esibirà al veterinario incaricato della ispezione delle carni; il tagliando B è inviato all'apposito centro di raccolta autorizzato dalla SEPRAL per il conferimento dei grassi.

La matrice resta all'Ufficio Comunale dell'U.P.S.E.A. per essere conservata assieme alla dichiarazione dell'Ufficio Annonario.

Con un suino si ritiene approvvigionato un numero minimo di sei persone mentre l'estremo massimo verrà fissato da ciascuna SEPRAL in base alle condizioni di allevamento delle zone amministrative.-

Ogni settimana il proposto ufficio unico redigerà un elenco che a cura dell'U.C.S.E.A. sarà trasmesso alla SEPRAL; in esso dovrà risultare il nominativo del denunciante, il numero dei componenti la famiglia che si considera approvvigionata ed i quantitativi dei grassi che deve conferire.

3) Macellazione d'urgenza dei suini destinati al consumo familiare.-

Per i suini destinati al consumo familiare e macellati di urgenza il Veterinario Comunale rilascerà la dichiarazione di macellazione d'urgenza.

Se i suini verranno destinati alla bassa macelleria le carni e i grassi per disposizione del regolamento sulla vigilanza sanitaria delle carni dovranno essere venduti sul posto in appositi spacci autorizzati.-

Se i suini verranno riconosciuti idonei al normale consumo, le carni ed i grassi potranno essere utilizzati dal macellatore il quale sarà tenuto a consegnare i quantitativi di grassi secondo le modalità stabilite dalla tabella ministeriale.-

In questo caso il veterinario invierà copia della dichiarazione di macellazione d'urgenza al proposto Ufficio unico che provvederà a compiere le operazioni alle quali si è innanzi accennato.

Al macellatore del capo dichiarato di bassa macelleria è consentito di mattare per il consumo familiare un altro suino in sostituzione di quello non utilizzato.-

4) Conferimento di lardo.-

Coloro i quali macellano per il consumo familiare sono tenuti a conferire i quantitativi di lardo nella misura della tabella allegata al Decreto Ministeriale.-

La SEPRAL dovranno provvedere all'apprestamento dei centri fissi di raccolta e stabilire le modalità di consegna e di condizionatura del prodotto.-

Le operazioni possono essere affidate, con opportune modalità, a ditte specializzate.-

F.- Macellazione suini a scopo di commercio.-

1) - Conferimenti.

Per i suini mattati a scopo di commercio o di utilizzazione industriale, la macellazione è subordinata alla consegna dei seguenti quantitativi di grassi e di salumi per ogni suino mattato:
- Kg. 20 di grasso (lardo, pancetta, guanciale) e Kg. 5 di salumi stagionati, di cui almeno metà deve essere rappresentata da coppa o prosciutto, nelle provincie presentemente restituite all'Amministrazione del Governo Italiano, escluse quel-

1. dell'Emilia;

- Kg. 25 di grassi suini (lardo, pancetta, guanciale) e Kg. 7 di salumi stagionati, di cui metà rappresentata da coppa o da prosciutto, nelle provincie dell'Emilia ed in quelle che devono ancora essere restituite all'Amministrazione del Governo Italiano.

Per salumi e salami devono intendersi:

- a) prosciutto crudo di coscia con osso con almeno 4 mesi di stagionatura, taglio Parma;
- b) coppa cruda di suino da affettare (capocollo) con almeno 3 mesi di stagionatura;
- c) salame crudo da affettare, con almeno 2 mesi di stagionatura e con il 15% di grasso. - Esso nei suoi vari tipi deve essere costituito da buone carni e da grassi di suino; qualunque aggiunta di frattaglia, di altri organi e visceri, sangue e suoi derivati, è vietata. -

Modalità per il rilascio della autorizzazione alla macellazione di suini per scopo di commercio. -

Coloro i quali intendono lavorare suini per farne commercio devono inoltrare domanda alla SEPRAL del Capoluogo in cui la ditta ha il laboratorio, per chiederne l'autorizzazione. -

Questa viene concessa a chi è in possesso dei requisiti che saranno fissati dalle singole SEPRAL e resi uniformi dagli Ispettorati Regionali dell'Alimentazione. -

L'elenco delle ditte autorizzate deve essere trasmesso alla U.P.S.E.A. perché provveda a darne comunicazione ai proposti Uffici unici comunali dei luoghi in cui la ditta esercita la propria industria. -

Le ditte autorizzate devono impegnarsi a tenere aggiornato un registro sul quale si annoteranno giornalmente gli animali macellati, la loro provenienza, con il relativo peso vivo, ed a comunicare quindicinalmente, alle SEPRAL competenti, i quantitativi di prodotto ottenuti da consegnare a norma del decreto citato. -

L'acquisto dei suini deve essere fatta dalla ditta autorizzata dalle SEPRAL o da un suo rappresentante; ogni acquirente perciò deve essere munito di apposita autorizzazione rilasciata dalla Sezione dell'Alimentazione della provincia di destinazione o di quella di acquisto. -

Il trasferimento del bestiame viene legittimato ottemperando alle modalità disposte con l'art. 9 del decreto citato. -

3) Zone di acquisto. -

Il commercio ed il movimento del bestiame suino da macello è libero purché effettuato nei limiti delle seguenti zone:

- 1^ zona: Marche, Umbria, Lazio ed Abruzzo (escluso Chieti);
- 2^ zona: Toscana;
- 3^ zona: Campania, Molise, Calabria e Sicilia;
- 4^ zona: Puglia e Lucania;
- 5^ zona: Emilia e le Regioni del Nord Italia che ancora devono

essere restituite all'Amministrazione Italiana. -

I movimenti oltre i limiti delle zone suindicate, almeno che non si tratti di soggetti con un peso vivo inferiore ai 50 gr., devono essere di volta in volta autorizzati dal Ministero. -

4) Permesso di macellazione. -

Prima della macellazione il macellatore è tenuto a denunciare all'U.P.S.E.A. ove avviene la macellazione, il numero degli suini da macellare.-

Se il macellatore è compreso nell'elenco delle ditte autorizzate, l'Ufficio rilascia il nulla osta composto di due tagliandi A e B più la matrice (allegato 2°).-

L'autorizzazione deve portare oltre al nominativo della ditta, l'indicazione del numero dei suini da macellare.-

Il tagliando "A" viene consegnato al denunciante, il tagliando "B" viene inviato direttamente alla SEPRAL; la matrice resta all'Ufficio.-

La SEPRAL direttamente od a mezzo del proposto ufficio unico comunale è incaricata del controllo degli stabilimenti in cui vengono effettuate le lavorazioni e le macellazioni.-

I prodotti vincolati restano accantonati presso i singoli stabilimenti i quali ne cureranno la buona conservazione ed essi si mantengono a disposizione del Ministero dell'Alimentazione che determina la quota assegnata alle provincie di conferimento e quella destinata alla esportazione nelle provincie assegnatarie, regolandone i movimenti.-

5°) Concessione mangimi.

A cura degli Uffici Provinciali Statistici Economici della Agricoltura, sulla base delle modalità che saranno rese note dal Ministero dell'Alimentazione con apposita circolare, potranno essere fatte concessioni di mangimi, con l'obbligo da parte degli assegnatari, di consegnare corrispondenti quantitativi di grassi e carni suine o di bestiame vivo.-

6°) Prezzi.

I prezzi massimi del bestiame al conferente, fino ad eventuali nuove disposizioni sono i seguenti:

- 1^ zona: Marche, Umbria e Abruzzo L. 200 Kg. p.v.
- Lazio " 240 " " "
- 2^ zona: " 240 " " "
- 3^ zona: " 220 " " "
- 4^ zona: " 220 " " "
- 5^ zona: " 200 " " "

Il prezzo massimo dei prodotti conferibili è di L. 200 al Kg. per il grasso salato stagionato e di L. 400 per i salami e salumi delle qualità e del grado di stagionatura precedentemente specificati.-

Gli Enti in indirizzo, ciascuno per la propria competenza, faranno pronta esecuzione a quanto sopra disposto.-

IL PREFETTO PRESIDENTE

7°) Concessione mangimi.

F.to (R. Siragusa)

A cura degli Uffici Provinciali Statistici Economici della Agricoltura, sulla base delle modalità che saranno rese note dal Ministero dell'Alimentazione con apposita circolare, potranno essere fatte concessioni di mangimi, con l'obbligo da parte degli assegnatari, di consegnare corrispondenti quantitativi di grassi e carni suine o di bestiame vivo.-

MINISTERO DELL'AGRICOLTURA
 SEZIONE PROVINCIALE ALLIANTAZIONE
 = FROSINONE =

TABELLA DI CONFERIMENTO DI LARDI DA PARTE DEGLI ALLEVATORI
CHE HANNO MACELLATO I SUINI PER IL CONSUMO FAMILIARE

N° dei componenti la famiglia	Per 1 suini macel. Kg.	Per 2 suini macel. Kg.	Per 3 suini macel. Kg.	Per 4 suini macel. Kg.
Fino a 2	2,50	==	==	==
da 3 a 4	2,50	==	==	==
da 5 a 6	1,50	==	==	==
da 7 a 8	1,50	14	==	==
da 9 a 10	0	12	==	==
da 11 a 12	0	10	==	==
da 13 a 14	3	8	19	==
da 15 a 16	3	8	17	==
da 17 a 18	3	8	15	==
da 19 a 20	3	8	13	24
da 21 a 22	3	8	13	22
da 23 a 24	3	8	13	20
oltre i 24	==	==	==	==



Luino

L. Genab v. e.