



Comune di Rovereto
Provincia di Trento

REGOLAMENTO D'IGIENE

Consiglio comunale: deliberazione 31.01.1930, n. 6824

Modifiche:

C.C. 1953 – 1956 – 1966

C.C. 28.12.1973, n. 254

C.C. 12.07.1993, n. 108

E:\SEGRETE.RIA\REGOLAMENTI\1_testi_ufficiali_SITO
Stagiste\Regolamento igiene\REGOLAMENTO IGIENE.odt

INTERNET\Regolamenti

PRIMA PARTE

TITOLO I.

Assistenza medica e vigilanza sanitaria.

CAPO I.

Disposizioni generali.

Articolo 1.

La tutela della sanità pubblica nel Comune spetta al Podestà, il quale nell'esercizio delle sue attribuzioni in materia sanitaria, si vale dell'Ufficio d'igiene e sanità.

Articolo 2.

Tutti i servizi municipali di vigilanza igienica e sanitaria sono, sotto la dipendenza del *Podestà*; esercitati dall'Ufficiale sanitario con l'aiuto del personale dell'Ufficio d'igiene e sanità, eventualmente nominato dal *Consiglio Municipale*, salvo il concorso degli altri uffici municipali da richiedersi secondo le rispettive competenze.

Il servizio veterinario in particolare viene disimpegnato separatamente dal Civ. Veterinario in base alla seconda parte del Regolamento d'igiene.

Articolo 3.

L'Ufficiale sanitario, oltre alle attribuzioni che gli spettano a termine delle vigenti leggi e particolarmente quelle demandategli dall'art. 30 R. D. 30 dicembre 1923 N. 2889:

- a) vigila l'applicazione del presente regolamento e di tutte le ordinanze emanate dal Podestà in materia di sanità e d'igiene, e propone l'emanazione delle ordinanze relative in questo campo;
- b) dirige e sorveglia le condotte mediche, chirurgiche ed ostetriche, il servizio di profilassi delle malattie infettive, il servizio di polizia mortuaria, ed in genere tutti i servizi riguardanti l'igiene e sanità;
- c) riferisce al Podestà od all'assessore delegato, su tutto quanto riguarda l'igiene e la sanità pubblica del Comune e propone i provvedimenti che crede opportuni nei singoli casi;
- d) promuove dal Podestà la denuncia all'Autorità giudiziaria delle contravvenzioni alla legge ed ai regolamenti sanitari;
- e) presenta ogni anno all'Autorità comunale un resoconto sulle condizioni igieniche e sanitarie del Comune, compresa la statistica e la relazione sui risultati dei servizi municipali d'igiene e di assistenza medica, della quale un esemplare sarà trasmesso alla R. Prefettura.

CAPO II.

Servizi sanitari del Comune.

Articolo 4.

I servizi sanitari del Comune sono distinti nei seguenti rami:

- a) Assistenza medica, chirurgica ed ostetrica dei poveri entro il territorio del Comune.
- b) Somministrazione gratuita dei medicinali ai poveri.
- c) Vigilanza sulle condizioni igieniche del suolo e dell'abitato in generale ed in specie sull'abitabilità delle case, delle scuole, degli opifici.
- d) Vigilanza sui generi alimentari.
- e) Vigilanza sulle malattie infettive ed applicazione delle misure per prevenirle ed impedirne la diffusione.
- f) Verifica dei decessi, vigilanza delle camere mortuarie, sul trasporto dei cadaveri e sulla polizia sanitaria dei cimiteri.

CAPO III.

Norme speciali dei servizi di assistenza sanitaria.

SEZIONE I.

Assistenza medico-chirurgica dei poveri.

Articolo 5.

Pel servizio di cura dei malati poveri ambulatoriamente e a domicilio, il Comune è diviso in riparti sanitari, a ciascuno dei quali è addetto un medico-chirurgo.

Articolo 6.

Hanno diritto all'assistenza sanitaria gratuita, gli ammalati riconosciuti poveri a termine delle vigenti disposizioni legislative alla stregua delle norme dell'apposito Regolamento deliberato in merito dal Comune ed approvato dall'Autorità tutoria.

Articolo 7. (MODIFICATO)

I medici-chirurghi condotti dovranno inoltre:

- a) suggerire nelle famiglie che frequentano pel fatto del loro ministero, le norme igieniche da seguire;
- b) vigilare che le levatrici non eccedano i limiti delle loro attribuzioni, e che osservino le cautele igieniche e di profilassi alle quali sono tenute, riferendo all'Ufficiale sanitario le mancanze che ritenessero a loro carico;
- c) denunciare all'Ufficiale sanitario qualunque fatto in contraddizione alle leggi e regolamenti igienici che venisse a loro cognizione;
- d) praticare, gratuitamente, la pubblica vaccinazione annuale, ed il controllo secondo le norme del Regolamento 29 marzo 1892 N. 329 e delle istruzioni dell'Ufficiale sanitario, nonchè coadiuvare alle vaccinazioni straordinarie ordinate;
- e) la cura di ammalati isolati per malattie infettive in apposita casa di isolamento comunale;
- f) la visita medica delle persone che chiedono la pubblica assistenza;

- g) la cooperazione, su richiesta del Podestà, in tutti i casi reclamati da pubblica utilità come epidemie, pubblica igiene locale, profilassi di malattie infettive, veneree, sociali, servizio antimalarico ecc. (art. 33 R. D. 30 dicembre 1923 N. 2889).

SEZIONE II.

Assistenza ostetrica.

Articolo 8. (MODIFICATO)

Hanno diritto all'assistenza ostetrica gratuita a domicilio tutte le partorienti riconosciute povere secondo le norme di cui il precedente art. 6.

Articolo 9.

Le levatrici dovranno scrupolosamente osservare tutte le disposizioni contenute nel Regolamento speciale di istruzione per l'esercizio ostetrico pubblicato con Decreto ministeriale 17 giugno 1921 (B. M. I. 21 luglio 1921, N. 21) di cui ogni levatrice sarà provvista di un esemplare.

SEZIONE III.

Esercenti professioni sanitarie.

Articolo 10.

Tutti gli esercenti professioni sanitarie devono entro un mese dal giorno in cui avranno fissata residenza nel Comune, presentarsi all'Ufficio municipale di sanità per far registrare i loro diplomi di abilitazione.

Articolo 11. (MODIFICATO)

Tutti i sanitari che esercitano nel Comune la loro professione anche temporaneamente, devono informare l'Autorità comunale, a mezzo dell'Ufficio sanitario, delle circostanze e fatti che possano interessare la salute pubblica.

Nella necessità di provvedimenti immediati l'Ufficiale sanitario sarà avvertito direttamente.

CAPO IV.

Norme speciali di servizi di vigilanza igienica.

Articolo 12.

L'Ufficiale sanitario nella vigilanza igienica che gli spetta a sensi di legge sarà assistito e coadiuvato:

- a) dai medici e dal veterinario municipale;
- b) dall'Ufficio tecnico municipale;
- c) dal vigile sanitario;
- d) dai corpi di vigilanza urbana e rurale e dagli agenti municipali;
- e) dall'Ufficio scolastico municipale e dagli insegnanti.

SEZIONE I.

Vigilanza delle condizioni igieniche del suolo e dell'abitato.

Articolo 13.

Le ispezioni dovranno svolgersi:

- a) alle condizioni di nettezza delle strade, dei cortili, delle case, delle aree

- coperte ed al deflusso delle acque sopra e sotto la superficie del terreno;
- b) alle fognature pubbliche e private, e ai pozzi neri;
- c) alle condutture pubbliche e private dell'acqua potabile, ai pozzi ed alle cisterne;
- d) alle condizioni igieniche di abitabilità degli edifici di qualunque specie, di nuova costruzione od esistenti, ed alle scuole;
- c) alle manifatture, fabbriche, depositi ed industrie tutte.

Articolo 14.

L'Ufficiale sanitario sorvegliando il servizio di medico scolastico se affidato ad apposito sanitario e coadiuvato dalla vigilatrice sanitaria e visitando le scuole rivolgerà l'attenzione:

- a) alle condizioni igieniche degli ambienti e delle suppellettili scolastiche;
- b) alla pulizia degli alunni, così nella persona come negli indumenti, curando la necessità dei bagni, rivolgendo particolari attenzioni a manifestazioni di malattie infettive, contagiose, trasmissibili, parassitarie, sia in atto come in stadio padronale o latente o di postumi ancor pericolosi di esse, al bisogno di cure speciali, sia per deficienza fisica come psichica degli scolari per la loro tutela e protezione ed osservando se si fossero manifestate malattie infettive o contagiose;
- c) alla rimozione di qualsiasi causa d'insalubrità, prendendo le misure che ritenesse di immediata urgenza.

SEZIONE II.

Vigilanza sanitaria sugli alimenti e sulle bevande.

Articolo 15.

Per la vigilanza sanitaria sugli alimenti e sulle bevande, saranno oggetto di ispezione:

- a) gli scali ferroviari;
- b) le vaccherie, le stalle per animali che danno prodotti di consumo e da macello, gli spacci di latte e latticini, gli spacci pubblici di carni sia fresche che preparate; (tale vigilanza viene esercitata a mezzo del civico Veterinario per la parte veterinaria);
- c) i mercati, gli spacci ed ogni vendita ambulante;
- d) i caffè, le liquoristerie, le osterie, le trattorie ed in generale i locali di pubblico consumo.

Articolo 16.

Il pubblico macello è sottoposto alla vigilanza diretta del veterinario municipale, Ispettore del macello. Uno speciale regolamento informato alle vigenti leggi e ai regolamenti sanitari, regolerà il servizio del pubblico macello a norma dell'art. 14 del Reg. san. 3 agosto 1890 N. 7045, del R. D. 20 dicembre 1928 N. 3298.

SEZIONE III.

Vigilanza sulle malattie infettive e contagiose dell'uomo e degli animali e provvedimenti relativi.

Articolo 17.

L'Ufficiale sanitario si occuperà in modo speciale della vigilanza sulle malattie infettive e contagiose dell'uomo e dell'applicazione delle misure per prevenirne la diffusione.

Articolo 18.

Tale vigilanza si eserciterà:

- a) sull'esatta osservanza della legge e dei regolamenti sanitari da parte dei sanitari addetti al servizio municipale di sanità e dei liberi esercenti e di tutte le persone che ne hanno altrimenti l'obbligo, per quanto riguarda le denunce di malattie infettive, contagiose o sospette di esserlo;
- b) provvedendo d'urgenza all'applicazione delle misure preventive, secondo le norme contenute nel titolo V. del presente Regolamento;
- c) vigilando sul regolare servizio dei locali d'isolamento, delle disinfezioni, dei trasporti, delle provviste di disinfettanti;
- d) quando vi sia minaccia di epidemie, predisponendo coll'autorizzazione del Podestà, il servizio straordinario nella misura corrispondente alle presunte esigenze, tanto riguardo al personale e ai mezzi occorrenti, quanto riguardo alla vigilanza sulle persone e sugli oggetti che provengono da luoghi sospetti;
- e) trasmettendo alla Autorità superiore le denunce e relazioni prescritte o chieste sull'insorgenza, sul decorso e sulla cessazione di tali malattie.

Articolo 19.

Alla vigilanza sulle malattie infettive e contagiose degli animali è addetto il Veterinario municipale secondo le attribuzioni assegnategli dalle leggi e dai regolamenti sanitari.

SEZIONE IV.

Delle analisi chimiche e microscopiche.

Articolo 20.

L'Ufficiale sanitario dispone per le analisi chimiche e microscopiche:

- a) del Gabinetto municipale di analisi chimiche e microscopiche;
- b) dei laboratori di vigilanza igienica sia dello Stato, come della Provincia o in generale di istituti aperti per il pubblico interesse.

SEZIONE V.

Verifica dei decessi, vigilanza sul deposito di osservazione, sul trasporto dei cadaveri e polizia sanitaria dei cimiteri.

Articolo 21.

I medici che verificano i decessi, dovranno osservare tutte le norme contenute nel presente Regolamento, titolo VI., per quanto riguarda le verifiche.

Il medico, non appena ricevuto l'avviso, dovrà accedere nella casa del defunto per adempiere a tutti gli obblighi del suo ufficio, secondo le norme suddette.

Articolo 22.

L'Ufficiale sanitario vigilerà il deposito di osservazione ed il trasporto dei cadaveri per accertarvi che quello sia tenuto nelle condizioni volute ed i cadaveri siano trasportati secondo le norme prescritte dalla legge e dal Regolamento sanitario, dal Regolamento di polizia mortuaria.

Dovrà inoltre vigilare sull'osservanza della legge e dei provvedimenti per quanto riguardano le autopsie, le imbalsamazioni, la custodia privata, la

consegna od il ricevimento di cadaveri ed altro che possa interessare in questi servizi la pubblica salute.

Articolo 23.

Nell'ispezione dei cimiteri l'Ufficiale sanitario è obbligato:

- a) di vigilare sull'esecuzione del citato Regolamento di polizia mortuaria per quanto riguarda i cimiteri e sull'adempimento dei doveri del personale addetto in quanto riguarda la parte sanitaria;
- b) di proporre i provvedimenti che riconoscerà opportuni per il miglioramento del servizio.

Articolo 24.

Un Regolamento speciale, deliberato dal Consiglio Comunale, prescriverà le norme di servizio dei cimiteri.

TITOLO II.

Igiene del suolo e dell'abitato.

CAPO V.

Igiene del suolo, nettezza pubblica, deflusso delle acque superficiali e sotterranee, fognature.

Articolo 25.

Nell'aggregato urbano, le strade, i cortili, le case e le loro attinenze, i terreni scoperti dentro la città debbono essere tenuti assolutamente sgombri da immondizie.

Articolo 26.

Immondezze.

Ogni casa di abitazione, scuola, stabilimento industriale ecc. deve essere provvista di uno o più immondezze opportunamente collocati. Gli immondezze anche preesistenti, devono essere situati al piano terreno o in quello delle cantine, avere la capacità non superiore ai 2 metri cubi ed essere costruiti con le stesse norme indicate per i letamai. Le eventuali canne di scarico delle immondizie anche nelle case preesistenti devono essere a parete liscia, ad angoli arrotondati e possibilmente a sezione circolare, devono essere prolungate possibilmente senza riduzione di sezione, in alto fin sopra il tetto, colle estremità aperte in posizione lontana da finestre di abitazione o da terrazze accessibili e muniti di cappello; ed in questo caso potranno servire da esalatore. La chiusura delle bocche di gettito delle immondizie nei vari piani dovrà essere di metallo e a buona tenuta.

Nelle case sprovviste di immondezzaio le spazzature saranno provvisoriamente raccolte in una cassa metallica munita di coperchio a perfetta tenuta, saranno asportate nel modo e tempo prescritti dal relativo regolamento.

Gli immondezze dovranno per tutto il resto corrispondere alle disposizioni del Regolamento d'igiene e di polizia urbana.

Articolo 27.

È vietato gettar dalle case sul suolo pubblico qualsiasi materia; come pure di scuotere, battere dalle finestre o poggiaoli che vi prospettano tappeti.

panni e qualunque altro oggetto da cui possa separarsi polvere o immondizie; ed è pure vietato gettare immondizie anche nei cortili.

È inoltre vietato di accumulare anche momentaneamente sul suolo pubblico o nei cortili le rimondature, i rifiuti, gli spurghi delle case, botteghe, stalle ecc. e si dovranno asportare nei luoghi e depositi stabiliti dal Comune con mezzi adatti a impedire spandimenti.

Articolo 28.

Nei terreni coltivati situati a distanza minore di 200 metri dai quartieri abitati, le immondizie stradali e domestiche devono essere immediatamente mescolate alla terra o ricoperte con uno strato di terra dello spessore di 30 cm. almeno e ben compresso. Il concime animale ed altri rifiuti consimili soggetti a putrefazione, si dovranno tenere, qualunque sia la distanza dai quartieri abitati, in fosse murate o concimaie a fondo e pareti impermeabili, con opportuni scoli e pozzetto di raccolta dei liquidi e ricoperti di uno strato di terra, come al comma precedente.

È proibito tenere concimaie nei cortili delle case o in tutta vicinanza delle abitazioni.

Articolo 29.

Coloro che vuoteranno cessi, fogne o canali, dovranno lavare e nettare immediatamente quella parte di suolo pubblico o privato sulla quale, nell'atto della vuotatura o per cagione della medesima, fosse avvenuto lo spargimento di materie luride: e ciò dovranno fare in modo che non resti sul suolo traccia veruna dell'imbrattamento avvenuto.

Articolo 30.

Il trasporto delle immondizie, del letame, dei residui delle fermentazioni, e in genere di ogni materia facile ad imputridire, si farà mediante carri che dovranno avere la spalletta dai quattro lati; il carro poi non dovrà essere culminante nel centro o sopravanzare la spalletta; i carri infine devono essere assolutamente coperti con assiti o con tele.

In ogni caso, anche quando si tratti di materia in poca quantità trasportata da carri usuali senza spalletta, costituirà titolo di trasgressione il disperdere lungo la via materia trasportata.

Articolo 31.

L'asportazione delle immondizie dalle case deve farsi con casse o cesti impermeabili e coperti. Il caricamento nei carri delle immondizie raccolte nello spazzamento stradale deve farsi nelle giornate asciutte previo umettamento.

Articolo 32.

Lo spazzamento dei locali pubblici, dei cortili, ecc. dovrà eseguirsi previo uniforme inaffiamento.

L'inaffiamento delle vie pubbliche sarà regolato con le norme prescritte dal Podestà.

Articolo 33.

Le strade, i cortili ed i terreni scoperti saranno sistemati in modo che le acque delle piogge o di altra provenienza non abbiano a ristagnarsi.

Articolo 34.

I proprietari o conduttori di terreni a coltura od a pascolo dovranno praticarvi e mantenere spurgati i fossi di scolo, ed eseguire tutte le opere che sono necessarie per impedire il ristagno delle acque.

È vietato di cagionare ristagno di acque superficiali, invasandole in fosse o ponendo ostacolo con altre opere al loro corso od ostruendo aperture di scarico.

Articolo 35.

Nei luoghi fissati per gli scarichi pubblici, i materiali scaricati dovranno essere spianati in modo da non lasciar ineguaglianze o cavità, in cui l'acqua possa ristagnare; è inoltre vietato deporvi immondizie.

Articolo 36.

Le acque piovane che derivano dalle case, debbono essere incanalate e allo sbocco inferiore delle grondaie raccolte in cunicoli adatti e convogliate nelle fosse bianche, in modo da impedire la loro dispersione sul suolo pubblico e nel sottosuolo.

È vietato gettare nelle bocche e nelle caditoie stradali materiali capaci di ostruirle.

Articolo 37.

È vietato con fondazioni od altre opere intercettare scoli, chiudere condotti o porre comunque ostacolo al deflusso di acque sotterranee.

Articolo 38.

I pozzi neri destinati a raccogliere gli scarichi delle latrine dovranno avere i seguenti requisiti:

1. Saranno perfettamente isolati dal suolo e dalle pareti del sotterraneo in modo che ogni loro filtrazione sia palese e possa sollecitamente essere riparata; non dovranno avere alcuna parete o parte di parete che serva di muro di fondazione del soprastante edificio.
2. saranno costruiti con materiale atto ad assicurare dalle filtrazioni e possibilmente posti in località conveniente al loro futuro allacciamento alla fognatura stradale, ed internamente intonacati con buon cemento.
3. La intercapedine fra il muro del pozzo nero e quello del sotterraneo dovrà avere la larghezza di almeno m. 0.30.
4. Le bocche di accesso al pozzo nero dovranno avere il diametro di metri 0.50 e, se rettangolari, l'apertura netta dovrà essere almeno mq. 0.20.
5. Le dette bocche verranno coperte con chiusini a perfetta chiusura su telai infissi sopra buona armatura.
6. Ciascun pozzo nero dovrà essere munito oltre che della canna di caduta degli scarichi lordi di un tubo di ventilazione od esalatore del diametro di metri 0.12 almeno, impermeabile non comunicante col condotto e che si innalzi fin sopra il tetto della casa.
7. Il fondo dei pozzi neri dovrà essere costruito in forma di bacino concavo e tutti gli angoli interni saranno arrotondati.
8. Le bocche di estrazione dovranno essere aperte soltanto nei cortili, cavedi ed anditi di passaggio, e disposte in modo che lo spurgo possa farsi senza che le tubazioni debbano passare attraverso a locali chiusi destinati ad abitazione, bottega o magazzino.

9. È vietata la dispersione delle acque lorde qualora non siano passate attraverso fosse biologiche.
10. I pozzi neri che danno luogo a filtrazione devono essere sollecitamente riparati e resi impermeabili.

Articolo 39.

È severamente vietato di inaffiare le ortaglie direttamente con liquame di fogne.

Articolo 40.

Il podestà nel rilasciare il permesso di lavori edilizi e stradali per i quali occorressero movimenti di terra, potrà prescrivere speciali norme, quando sia ritenuto necessario e su proposta dell'Ufficio di sanità e di igiene nell'interesse della pubblica salute.

Articolo 41.

Se nei lavori di scavo s'incontrassero tratti di cunicoli o di fogne o altre opere destinate a condurre acque e materiale di spurgo, se ne darà immediato avviso al Podestà, e si sospenderanno i lavori finchè non siano impartite le istruzioni opportune sentito l'Ufficio d'igiene.

Articolo 42.

Se nei lavori di scavo s'incontrassero terre saturate di materie organiche in putrefazione, o pozzi neri, si dovranno asportare le prime e vuotare i secondi, rimuovendo le materie luride e riempiendole poi di terra.

Ove non sia possibile asportare le dette materie, queste verranno sottoposte ad un trattamento chimico che valga a disorganizzarle.

Articolo 43.

Ogni fabbricato destinato ad abitazione deve avere un numero conveniente di latrine opportunamente collocate e precisamente *una per ogni alloggio*.

I locali, destinati ad uso dormitorio per più persone, od a convitti, educandati, locande, e simili, dovranno avere almeno una latrina regolamentare per ogni 20 persone separata per gli uomini e per le donne.

Gli ambienti di latrina devono avere le dimensioni planimetriche di almeno 1 mq. col lato minimo di almeno m. 0.80.

Il pavimento e il rivestimento delle pareti delle latrine di cui al secondo capoverso devono essere fatti, almeno fino all'altezza di m. 1.50, con materiale impermeabile liscio alla superficie e di facile lavatura.

Le pareti divisorie delle latrine da altri locali devono avere uno spessore non inferiore a m. 0.12 se fatte in muratura di cotto e di m. 0.06 se di calcestruzzo.

Le latrine devono ricevere aria e luce direttamente dall'esterno della casa a mezzo di finestre e lucernai della superficie di almeno mq. 0.30 quando prospettano verso cortili aperti o strade, e di almeno m. 2 quando prospettano verso cavedi e non devono comunicare direttamente con la cucina o con le stanze di abitazione.

Le latrine che hanno luce da cavedi o non sono provviste di chiusura idraulica, dovranno avere uno sfiatatoio di conveniente dimensione continuato fin sopra il tetto.

Non è permessa la costruzione di latrine sporgenti da muri visibili da spazi pubblici.

I sifoni dei vasi delle latrine dovranno essere muniti di ventilazione indipendente.

Articolo 44.

Ogni fabbricato destinato ad abitazione deve avere in località opportuna che non sia la latrina un acquaio per ogni quartiere di abitazione anche se costituita da un solo locale.

Ogni acquaio deve avere uno scarico provvisto di chiusura idraulica permanente.

Le condutture destinate a raccogliere gli scarichi degli acquai, dei bagni e degli scoli domestici in genere devono essere costruite con materiale impermeabile ed intaccabile dalle materie di rifiuto ed avere giunti ermetici.

Le condutture devono essere collocate in modo da potersi ispezionare facilmente ed essere prolungate in eguale diametro fin sopra i tetti.

Lo scarico degli acquai non potrà immettersi nei pozzi neri, ma ove non esista possibilità di smaltimento nella canalizzazione pubblica, dovrà fare capo in appositi pozzetti per la cui costruzione valgono le norme dell'articolo precedente.

Articolo 45.

Letamai.

Si potrà far uso di letamai (fosse per letame) come deposito provvisorio dello stallatico a condizione:

- a) che la fossa del letame sia costruita con fondo a pareti impermeabili, di muratura o gettata, della grossezza nel primo caso di m. 0.40 e nel secondo di m. 0.30 ed abbiano una capacità non superiore a metri cubi 2.50.
- b) che, se la fossa è nei cortili sia contornata da un orlo di pietra sporgente non meno di 10 cm. dal suolo e sia coperta di solida imposta a buona chiusura:
- c) che la fossa sia provvista di un tubo esalatore del diametro di almeno 15 cm. di tale sporgenza che le esalazioni non arrechino molestia agli abitanti delle case circostanti.

Salvo eventuali restrizioni portate dal Regolamento d'igiene, l'uso dei letamai stabili è permesso solo alla distanza di almeno 20 m. da qualunque abitazione, pozzi, acquedotti, e serbatoi di acqua potabile.

I letamai stabili dovranno essere eseguiti con le stesse norme, di cui ad a), ed avere una capacità di almeno mc. 0.25 per ogni capo di bestiame grosso.

Articolo 46.

Stalle e Rimesse.

La costruzione di stalle e rimesse è permessa solo alla distanza di 6 m. dal corpo stradale; le stalle, anche già esistenti devono essere separate a tagliafuoco dai locali di abitazione e non devono mai avere comunicazioni interne con locali abitati; devono avere pavimento impermeabile con le bocche degli scarichi munite di chiusura idraulica, pareti rivestite di materiale liscio e impermeabile fino all'altezza di m. 2 dal pavimento, la restante parte delle pareti almeno finite in arricciatura al civile ed al soffitto incombustibile; devono essere provviste di adatta fognatura e di canne di ventilazione da prolungarsi fino oltre il tetto; l'ubicazione e le sopraelevazioni di queste devono essere tali da evitare esalazioni verso i luoghi abitati.

Le rastrelliere, la mangiatoia e gli abbeveratoi devono essere di materiale facilmente lavabile e disinfettabile (piastra, metallo, cemento liscio e simili, escluso il legno).

L'altezza delle stalle di nuova costruzione non deve essere minore di m. 3.50 misurate dal pavimento al soffitto.

Le rimesse anche già esistenti, che non servono soltanto al semplice deposito di vetture o veicoli, ma anche alla pulizia di questi, devono essere provviste di scoli per le acque di lavatura.

Lo scarico degli scoli liquidi provenienti dalla rimessa e garages deve essere provvisto di chiusura idraulica permanente.

SEZIONE III.

Stalle, Spacci pubblici ed Industrie incomode, insalubri e pericolose.

Articolo 47.

I locali destinati ad uso stalla per animali domestici, debbono avere:

- a) volte reali o volticelle di mattoni, soffitto intonacato, pavimento lastricato con materiali impermeabili, munito di scoli regolari;
- b) l'ampiezza in relazione al numero ed alla specie di animali nel rapporto di 20 mc. per ogni grosso animale e di 8 per ogni piccolo, ventilazione e luce sufficiente.
- c) le rastrelliere, le mangiatoie, gli abbeveratoi debbono essere di materiale di facile lavatura e disinfezione.

Articolo 48.

Il letame non potrà essere accumulato nei ricoveri degli animali, bensì dovrà essere allontanato di frequente e tradotto nella concimaia o in campagna.

Articolo 49.

Per adibire locali ad uso di stalla si richiederà il permesso del Podestà, il quale lo concederà, previa ispezione tecnico-igienica che accerti che si trovano nelle condizioni di cui all'art. 47. Tale permesso non potrà mai essere rilasciato quando i locali abbiano comunicazioni interne con stanze di abitazione, e per dislivello stradale abbiano il pavimento soprastante ad ambienti abitati ad usi di famiglia.

Articolo 50.

Si potrà concedere di tenere nell'interno delle città un numero stabilito di bovini, equini, ovini e suini, quando le condizioni della località e dei ricoveri destinati a questi animali siano tali da garantire che non si arrecherà alcun nocumento alla sicurezza ed alla salute o molestia per odori e rumori.

Articolo 51.

Non si potranno ritenere in locali di famiglia polli od altri volatili a scopo di allevamento e commerciale, senza licenza del Podestà, che potrà concederla quando la località sia adattata a quell'uso e si trovi nelle condizioni richieste dalla pubblica igiene.

Articolo 52.

È vietato di tenere cliniche zootriche o stazioni di allevamento di cani, gatti, conigli, cavie ed altri animali, senza il permesso del Podestà che potrà concederlo previa ispezione tecnico-igienica, la quale accetti che tali esercizi od industrie possono funzionare nelle condizioni volute dall'igiene e senza danno alla salute degli abitanti delle case vicine.

Articolo 53.

Nelle botteghe di pizzicagnolo e di salumaio, sono vietati i depositi di formaggi non stagionati e di merci in salamoia od in fermentazione e salami che non sieno in proporzione dei locali e dell'ordinario consumo del negozio. Tali botteghe saranno asciutte, bene ventilate e tenute colla massima nettezza.

Le disposizioni del comma precedente sono applicabili anche alle friggitorie, rosticcerie ed altri spacci congeneri, i quali dovranno avere altresì camini capaci di asportare il fumo ed i vapori.

Articolo 54.

Le trattorie, le osterie, le birrerie, i caffè saranno provvisti di cessi separati per entrambi i sessi a sistema inodoro collocati in luogo appartato e ventilato dall'esterno. Gli esercenti dovranno uniformarsi alle norme prescritte da questo Regolamento per l'igiene delle abitazioni, come pure a quelle speciali che potranno essere stabilite.

Articolo 55.

È vietato tenere nell'abitato manifatture, fabbriche o depositi riconosciuti dall'Ufficio di Igiene e sanità come insalubri allo stesso modo come quelli dichiarati tali dal Ministero nell'elenco pubblicato con decreto 12 luglio 1912 e con successive disposizioni.

Si dovrà procedere ad accertare quali fabbriche e manifatture esercitate nel Comune debbono essere considerate come tali.

La distanza minima dall'abitato o da ogni gruppo di case abitate, a cui possono essere collocate tali manifatture o fabbriche sarà di 200 m. Una distanza maggiore potrà essere prescritta dal Comune sul parere della Commissione Municipale Tecnico-Igienica che ne accerti la necessità per ragioni d'igiene.

Articolo 56.

È vietato aprire manifatture e fabbriche anche non appartenenti alla suddetta classe, o tenere depositi, quali ad esempio di formaggi od altre merci (stoccafisso o merluzzo), che possano riuscire in qualsiasi modo dannose alla salute degli abitanti, o moleste, se non colla approvazione del Comune che potrà darla, ove occorra, previo parere di una commissione municipale tecnico-igienica, la quale accerti, che nell'esercizio di quelle si è provveduto con speciali cautele a garantire il vicinato da ogni causa d'insalubrità o molestia.

Articolo 57.

L'essiccamento dei cascami di seta, separazione delle crisalidi e loro essiccazione sono permessi soltanto in aperta campagna alla distanza di almeno 100 metri da ogni abitazione. Se trattasi di macerazione deve eseguirsi in vasche apposite a fondo e pareti impermeabili, dietro progetto approvato dal Podestà.

TITOLO III.

Igiene degli alimenti, delle Bevande e degli oggetti di uso domestico.

CAPO VII.

Disposizioni generali.

Articolo 58.

Chiunque intenda di tenere esercizi soggetti a vigilanza sanitaria, non potrà aprirli prima di aver ottemperato alle norme di Polizia Urbana.

Il Podestà, osservate le altre disposizioni regolamentari, mediante ispezione tecnico-sanitaria, cui l'interessato sarà invitato ad assistere, farà conoscere se i locali tutti addetti o dipendenti dall'esercizio si trovino nelle condizioni volute dal presente regolamento.

Articolo 59.

È proibito fabbricare, vendere o ritenere per vendere alimenti o bevande non rispondenti per natura, sostanza e qualità alla denominazione colla quale vengono designati o richiesti.

Articolo 60.

Questa disposizione non colpisce l'aggiunta a detti prodotti alimentari di quelli ingredienti, che essendo per loro natura innocui, servono solo a renderli commerciabili o a facilitarne il consumo, salvo però il caso che ne aumentino a scopo di frode il volume o il peso, o ne mascherino la qualità scadente.

Articolo 61.

I fabbricanti, depositari o venditori di prodotti alimentari o di bevande mescolate con ingredienti innocui e dotati di valore nutritivo non a scopo di aumentarne fraudolentemente il peso ed il volume o di celarne la cattiva qualità sono esenti dalle contravvenzioni se muniscono i prodotti stessi di un cartello che indichi a chiare lettere la vera natura di questi prodotti per consegnarla al compratore.

Articolo 62.

È pure proibito di vendere senza prevenirne nel modo indicato all'articolo precedente il compratore, un prodotto alimentare od una bevanda qualunque da cui siasi sottratto tutto od in parte un costituente di valore alimentare.

Articolo 63.

È proibito di fabbricare, vendere o ritenere per vendere sostanze alimentari in forma analoga ad oggetti di uso comune, coi quali esse possano perciò essere scambiate per inavvertenza, così da derivarne pericolo o nocumento.

Articolo 64.

La produzione e la vendita del latte destinato al consumo diretto è disciplinata dalle norme del Regolamento 9 maggio 1929 N. 944, riguardante la vigilanza igienica del latte.

Articolo 65.

Il nome di burro è riservato alla materia grassa ricavata con operazioni meccaniche, unicamente dal latte di vacca. La materia grassa ricavata dal latte

di pecora può essere venduta o comunque messa in commercio soltanto con la denominazione «burro di pecora».

È vietato fabbricare, porre in vendita o mettere comunque in commercio burro:

- a) contenente meno di 82 per cento di peso, di materia grassa;
- b) contenente agenti di conservazione, ad eccezione del sale comune e del borato di sodio, purchè quest'ultimo in proporzione non superiore al 2 per mille;
- c) colorato con materie coloranti vietate dalle disposizioni sanitarie.

Chiunque fabbrica, pone in vendita, vende o comunque mette in commercio, come succedanei del burro, grassi non provenienti dal latte, deve dichiarare la natura del grasso di cui sono formati: ad esempio, olio o grasso di cocco, grasso di margarina, ecc.

Le miscele di detti grassi, anche se contenenti burro devono essere sempre indicate con la sola denominazione di «margarina».

Tali denominazioni devono essere usate nelle fatture, nelle polizze di carico, nelle lettere di porto ed in ogni altro documento destinato a comprovare la vendita o la somministrazione. Devono, inoltre, essere impresse sui pani, e ripetute sopra i recipienti, gli involucri e gli imballaggi.

Analoghe scritte devono essere apposte a caratteri ben leggibili, all'esterno ed all'interno dei locali di fabbricazione, di manipolazione e di vendita.

I grassi di cui sopra, devono contenere non meno di 84 per cento in peso di materia grassa e non possono in alcun modo essere messi in commercio, se non sono preventivamente mescolati con 5 per cento di olio di sesamo o con 0.5 per cento di fecola.

È vietata, inoltre, l'aggiunta ad essi di qualsiasi materia colorante e di agenti di conservazione, ad eccezione del sale comune e del borato di sodio, purchè quest'ultimo in proporzione non superiore al 2 per mille.

Chiunque intende aprire una fabbrica di succedanei del burro, deve farne denuncia al Podestà. La denuncia deve contenere il nome, il cognome, e la paternità o la ragione sociale del fabbricante, nonchè il luogo dove la fabbrica deve sorgere, e le materie prime che verranno adoperate.

I locali destinati alla fabbricazione del burro devono essere nettamente separati da quelli adibiti alla preparazione dei succedanei.

Il nome di «strutto» è riservato esclusivamente al prodotto ottenuto per estrazione a caldo, dei tessuti di posi del maiale.

È vietato fabbricare, porre in vendita, vendere o mettere comunque in commercio strutto contenente:

- a) grassi diversi da quelli del maiale;
- b) acqua in proporzione superiore all'1 per cento;
- c) sostanze estranee di qualsiasi natura, fatta eccezione per il sale da cucina.

Richiamasi inoltre alle disposizioni del Regolamento per l'applicazione della legge 18 marzo 1926, N. 562, approvato con R. D. 1 luglio 1926 N. 1361.

È vietata la vendita diretta al consumatore di burro, sia di vacca come di pecora e di ogni altro grasso di origine animale, compreso lo strutto, che dall'esame organolettico si mostri rancido o in altro modo alterato.

Articolo 66.

Il nome di «formaggio» o «caccio» è riservato al prodotto che si ricava dal latte intero ovvero parzialmente o totalmente scremato, oppure dalla crema, in seguito a coagulazione acida o presamica, anche facendo uso di fermenti e di sale di cucina.

Chiunque fabbrica, vende, pone in vendita o mette altrimenti in commercio formaggi, deve indicarli secondo il loro contenuto in materia grassa, nei modi che saranno stabiliti dal Regolamento.

È vietato mettere in commercio formaggi in stato di manifesta putrefazione, o colorati con sostanze coloranti non consentite dalle vigenti disposizioni sanitarie.

Chiunque fabbrica, vende, pone in vendita, o mette altrimenti in commercio, esporta od importa formaggi addizionati di grassi estranei, deve indicarli con la denominazione di «formaggio margarinato».

Tale indicazione si deve fare nelle fatture, nelle polizze di carico, nelle lettere di porto, ed in ogni altro documento destinato a comprovare la vendita o la somministrazione, nonchè sugli involucri e sugli imballaggi, e deve essere impressa sulle forme. Analoga scritta deve essere apposta, in carattere ben leggibile, all'esterno ed all'interno dei locali di vendita all'ingrosso ed al minuto.

I formaggi margarinati devono essere fabbricati a pasta dura ed in forme del peso non superiore ai 14 chilogrammi, le quali debbono essere colorate esternamente nel modo che sarà stabilito dal Regolamento. È vietata, invece, per questi formaggi, qualsiasi colorazione della pasta.

Articolo 67.

Agli effetti del decreto legge 1 luglio 1926 N. 1361 articolo 33, l'indicazione dei formaggi, secondo il loro contenuto in materia grassa, si deve fare con le seguenti denominazioni:

- a) «formaggio grasso» se il contenuto in materia grassa non è inferiore al 45 per cento;
- b) «formaggio semigrasso» se il contenuto in materia grassa è inferiore al 45, ma non al 25 per cento;
- c) «formaggio magro» se il contenuto in materia grassa è inferiore al 25 per cento.

Le cifre sopra indicate, s'intendono riferite alla sostanza secca del formaggio.

Le denominazioni di cui ai commi b) e c) suddetti si debbono fare nelle fatture, nonchè sugli imballaggi e sui formaggi, con le norme indicate al Capo I. del Regolamento approvato con R. D. Legge 1 luglio 1926, N. 1361.

In mancanza delle indicazioni prescritte il formaggio si riterrà preparato o messo in commercio come formaggio grasso.

Le targhe prescritte all'esterno dei locali in cui si vendono formaggi margarinati, a norma dell'art. 35 del decreto legge, non debbono contenere altra indicazione.

Qualora nello stesso locale si vendano pure formaggi naturali, l'indicazione di questi si deve fare con targhe separate, non più visibili per grandezza, colore e caratteri di quelle contenenti l'indicazione «formaggio margarinato». In mancanza di quest'ultima indicazione saranno ritenuti messi in commercio come formaggi naturali tutti quelli che si trovano nel locale di vendita all'ingrosso od al minuto, anche se la merce o gli imballaggi portino le indicazioni prescritte per i formaggi margarinati.

I formaggi margarinati debbono essere colorati esternamente e su tutta la loro superficie con la materia colorante detta «rosso vittoria».

Tale colorazione deve essere applicata prima che i formaggi escano dal magazzino del produttore e che siano spediti od esposti al pubblico. Qualora operazioni successive annullino, alterino od indeboliscano la colorazione, il detentore del formaggio margarinato è obbligato a ripristinarla sollecitamente.

Articolo 68.

È vietata la vendita dei rimanenti latticini, come siero, ricotta ecc. preparati con latte alterato o comunque contenente sostanze nocive o materiali di conservazione, ad eccezione del sale comune o del borato di soda in proporzione non eccedente il 2 per mille.

Articolo 69.

È vietato vendere uova guaste o colorate con sostanze nocive. Uova non fresche, cioè conservate in calce, od altri preparati, devono essere messe in vendita colla rispettiva dichiarazione.

SEZIONE II.

Alimenti di origine vegetale, - Cereali, farine, pane, paste alimentari, grassi ed olii vegetali.

Articolo 70.

È vietata la vendita per uso alimentare di cereali umidi, commisti a sostanze minerali, invasi da parassiti nocivi, di cattivo sapore od odore, oppure alterati o comunque avariati.

La vendita di granoturco in grani od in farina e dei suoi prodotti, è regolata dalla legge 21 luglio 1902 N. 427 e relativo Regolamento.

Articolo 71.

I cereali impuri od avariati che si vogliono vendere per l'alimentazione degli animali o per usi industriali, debbono essere annunziati come tali, mediante un cartellino che indichi chiaramente al compratore la loro natura.

Articolo 72.

È proibita la vendita di farine:

- a) ottenute da cereali che si trovino nelle condizioni dette all'art. 83;
- b) mescolate con sostanze minerali, come allume, solfato di rame o di zinco, talco, creta, gesso o comunque contenenti polveri estranee;
- c) contenenti in qualunque proporzione farina di qualità diversa da quella con cui sono richieste o vendute;
- d) alterate per fermentazioni, inacidamento ecc. o invase da parassiti animali o vegetali;
- e) la vendita di farina di frumento allo scopo di panificazione ad un grado di abbruttamento inferiore all'82 per cento e ciò per la durata in vigore del R. D. L. 13 agosto 1926 N. 1448 e dei relativi decreti prefettizi, 1 sett. 1926, N. 38532/III/B; 8 sett. 1926 N. 37704/III/B; 22 settembre 1926 N. 39671/III/B; 15 ottobre 1926 N. 43042/III/B e di disposizioni successive in materia.

Articolo 73.

È vietata la vendita del pane fabbricato con farina di cui all'articolo precedente, in qualsiasi modo insudiciato o inquinato, mal lievitato o mal cotto, mal fermentato, ammuffito, invaso da insetti o parassiti o comunque alterato, o confezionato, se di frumento, con farine diverse da quelle accennate alla lettera e) dell'articolo precedente.

Mod. 1956¹⁹

Articolo 74. MODIFICATO 1956

La lavorazione del pane e delle paste alimentari avrà luogo con tutte le cautele di nettezza per quanto riguarda gli ambienti, gli attrezzi ed il personale.

I locali designati alla panificazione saranno asciutti, ventilati e perfettamente puliti ed imbiancati. Non comunicheranno con cessi, stalle, nè saranno adibiti a dormitori.

Le madie saranno di materiale liscio, facilmente lavabile, preferibilmente di pietra levigata o metalliche.

È vietato attendere alla panificazione incompletamente vestiti o con vesti sudicie. Nei locali di panificazione e di confezione delle paste alimentari vi dovrà essere un locale ad uso deposito dei vestiti ed uno con l'occorrente per la pulizia personale.

Articolo 75. MODIFICATO 1956

Non è permessa la vendita di pane girovaga e neppure a domicilio, senza che di caso in caso, ne abbia data l'autorizzazione l'Ufficio di sanità, dopo esaminati i mezzi usati per salvaguardare le condizioni igieniche.

Articolo 76.

Il pane non può essere venduto che *a peso*, anche senza richiesta del compratore, e nei panifici e rivendite rispondenti alle esigenze igieniche. Oltre al pane non potranno esser vendute in queste rivendite, che biscotti, paste alimentari, dolci e farine, e resta escluso assolutamente in esse qualunque altro commercio.

Un cartello visibile a tutti porterà in questi locali a notizia dei compratori *il divieto della cernita manuale del pane*.

Il pane dovrà perciò esser custodito fuori della portata di mano dei compratori, invece deve essere accessibile alla loro vista tanto il pane quanto la bilancia di pesatura.

Articolo 77. MODIFICATO 1956

Locali destinati a panificio o a fabbrica e vendita di pane e paste alimentari devono esser giudicati idonei per salubrità dall'Ufficio di Igiene municipale.

Chi intende pertanto aprire un panificio od una fabbrica di paste alimentari deve darne comunicazione almeno 15 giorni prima della apertura al Capo della Amministrazione comunale che promuoverà l'ispezione dei locali.

Questi locali dovranno presentare soddisfacenti condizioni di luce e di aereazione, non comunicare direttamente con dormitori o latrine o stalle, esser provvisti di acqua potabile corrente non solo per l'uso industriale ma anche come bevanda e per la pulizia del personale (lavandini) e di adeguati spogliatoi per gli operai.

Le paste alimentari non potranno esser confezionate con farine non rispondenti ai requisiti accennati agli art. 70 e 72 di questo Regolamento, nè essere colorite con sostanze non ammesse allo scopo dall'elenco riportato da R. D. L. 30 ottobre 1924 N. 1938. Ad ogni modo la colorazione con sostanze diverse dal rosso d'uovo, anche se innocue, deve essere dichiarata con apposito cartello.

Articolo 78.

È vietata la vendita delle paste preparate con farina di cui agli articoli 70 e 72 tinte con colori nocivi enumerati negli elenchi pubblicati dal Ministero degli Interni a termini dell'art. 115 del testo unico delle leggi sanitarie approvato con R. D. 1 agosto 1907 N. 636, od alterate per cattiva conservazione ecc.

Articolo 79.

Qualunque miscela di farine diverse dal frumento dovrà essere dichiarata. La miscela di farine di qualità inferiore con quelle di qualità superiore, deve essere posta in commercio col nome della qualità inferiore.

Articolo 80.

È vietato vendere a scopo alimentare olii e grassi vegetali:

- a) alterati per inrancidimento;
- b) provenienti da semi putrefatti;
- c) contenenti acque o le sostanze indicate all'art. 65.

La qualità dell'olio dovrà essere indicata secondo le norme fissate dalla legge 5 aprile 1908 N. 136 sui provvedimenti per combattere le frodi nel commercio dell'olio di oliva, e delle altre successive disposizioni emanate in materia.

Frutta, Legumi, Erbaggi e Funghi.

Articolo 81.

Non si potranno vendere frutta, legumi e simili articoli se immaturi, fermentati, colorati artificialmente e comunque alterati. È pure proibita la vendita di patate e di altri tuberi germogliati o che subirono la congelazione o affetti da malattie parassitarie tali da renderli insalubri.

Articolo 82.

Sono vietati in tutto il territorio del Comune la concimazione e l'inaffiamento degli ortaggi con liquidi dei pozzi neri e della fognatura. È pure vietata la lavatura degli ortaggi in acque inquinate od esposte ad inquinamento.

Articolo 83. MODIFICATO 1960/72

È vietata la vendita dei funghi alterati, molto corrosi, guasti, velenosi o sospetti di esserlo. La vendita dei funghi freschi non può farsi che nei luoghi e nelle modalità indicate dall'Autorità comunale.

È vietata la vendita girovaga dei funghi sia freschi, sia secchi o comunque conservati. È vietata la vendita dei funghi sia freschi, sia conservati, di diverse qualità mescolate fra loro.

La vendita dei funghi è ammessa solo nei luoghi pubblici a ciò designati dal Comune.

Sono ammesse alla vendita al pubblico solo le seguenti qualità di funghi:

Amanita caesarea - Uovolo - Fongo ovo.

» *ovoidea* - Farinaccio - Farinon.

Armillaria mellea - Famiglia buona, bianca e leonata - Fonghi del morar.

Boletus luteus - Boletto giallo - Brisa falsa.

» *granulatus* - Boletto granuloso - Fong delle vacche.

» *edulis* - Porcino - Brisa.

- Boletus aereus* - Porcino nero - Brisa mora.
 » *scaber* - Porcinello - Brisot.
Cantharellus cibarius - Gallinaccio - Finferlo.
 » *luteschens* - Cantarello giallo - Finferla.
 » *clavotus* - Cantarello violaceo.
Craterellus cornu copiioides - Trombetta da morto.
Clavaria flava - Ditola gialla - Zatele d'oro.
 » *cotrytis* - Ditola rosso gialla - Zatele.
 » *aurea* - Ditola dorata.
Clitocybe conglobata - Agarico conglobato - Zonati.
 » *cinerascens* - Agarico cenerognolo.
 » *geotropa* - Agarico geotospo - Fongo del monte Brione.
Cortinarius Firmus - Cortinario compatto.
Entoloma chypeatum - Agarico clipeato.
Hygrophorus pratensis - Igroforo pratense - Fongó della doge.
 » *virgineus* - Fungo mugnaio.
Laetarius deliciosus - Laparendro buono - Fong dal pin - Sanguignol.
 » *sanguieluus* - Laparendro sanguigno - Fong dal sangue.
 » *nolemus* - Peveraccio giallo.
Lepiota procera - Mazza da tamburo - Parasole.
 » *escoriata* - Bubbola buona - Fungo della rugiada.
 » *naucina* - Tobbietta bianca.
Lycoperdon bovista - Vescia maggiore - Sloffa.
 » *caelatum* - Vescia aereolata - Sloffa.
Morchella rotunda - Spugnola gialla - Sponziola.
 » *deliciosa* - Spugnola deliziosa - Sponziola.
 » *conica* - Spugnola bruna - Sponziola.
 » *elata* - Spugnola maggiore - Sponziola.
Pholiota praecox - Agarico primaticcio - Fonghi marzoi - Ciodeli.
 » *aegerita* - Pioppino - Fong de salgher.
 » *mutabilis* - Famigliola gialla, buona - Brochete.
Pleurotus ostreatus - Gelone - Reccia de morer.
Polyporus ovinus - Poliporo ovino.
 » *scobinaceus* - Lingua di brughiera - Barbon.
 » *confluens* - Griffone - Fongo del pan.
 » *frondosus* - Griffone - Sponziola de castagner.
Psalliota arvensis - Prataiolo maggiore.
 » *campestris* - Prataiolo - Fong de pra.
 » *pudica* - Prataiolo pudico.
Russola virescens - Verdone, Colombina verde.
 » *cyano.xantha* - Rossola iridescente, Rossola maggiore.
Tricholoma russola - Agarico avoinato - Carniol.
 » *columbetta* - Agarico colombetta.
 » *ferreum* - Agarico terreo - Morette.
 » *georgii* - Prugnuolo.
 » *goniospermum* - Agarico a spore angolari.
Tuber melanosporum - Tartufo nero - Tartufola.
 » *magnatum* - » - » - »

SEZIONE III.

Generi di pasticceria, caffè e drogheria - Conserve, miele, zucchero, confetti e preparati di zucchero, sciroppi, marmellate ecc.

Articolo 84.

È vietata la vendita di conserve alimentari:

- a) preparate con sostanze animali o vegetali avariate; od altrimenti per queste ultime, che a quanto dispongono la legge 18 marzo 1926 N. 562 ed il relativo Regolamento 1 luglio 1926 N. 1861.
- b) che abbiano subito successivamente un processo di alterazione;
- c) addizionate con sostanze di valore alimentare o commerciale minore di quello di cui la conserva porta il nome, quando la miscela non sia chiaramente indicata;
- d) addizionate di acidi liberi, di glucosio impuro, di glicerina, di saccarina, di essenze nocive o di altre sostanze pure nocive.

Articolo 85.

Le conserve preparate con prodotti naturalmente colorati non devono contenere materie coloranti estranee; sarà ammesso nella conserva l'uso dei sali di rame nella proporzione di un decigramma per chilogramma di peso.

Articolo 86.

È vietata la vendita del miele alterato o naturalmente nocivo o sofisticato con acqua, zucchero di fecola, melotta, destrina, saccarina o con altre sostanze organiche o minerali.

Articolo 87.

Sotto il nome di zucchero è considerato solo quello estratto dalla canna o dalla barbabietola, che non contenga più del 5 p. c. di zucchero riduttore.

È proibita la vendita dello zucchero sofisticato con glucosio, saccarina, ed altre sostanze organiche o minerali.

Articolo 88. (MODIFICATO)

È vietata la vendita di confetti e preparati zuccherini:

- a) colorati con sostanze nocive; diverse di quelle indicate nel R. D. 30 ottobre 1924 N. 1938.
- b) dolcificati con saccarina o con sostanze dolci diverse dallo zucchero;
- c) contenenti materie minerali, sostanze vegetali alterate od altre impurità;
- d) alterati o contenenti composti tossici.

Articolo 89. (MODIFICATO)

È vietata la vendita di sciroppi, canditi, polpe, marmellate e succhi vegetali:

- a) alterati;
- b) colorati con sostanze diverse da quella naturale del frutto col quale sono preparati;
- c) contenenti composti di metalli tossici, saccarina, glicerina, acido ossalico od agenti di conservazione quali l'acido borico, salicidico ecc.
- d) falsificati per sostituzione del frutto, come della sostanza gelatinosa, della

materia colorante o dell'essenza del frutto stesso o del succo vegetale sotto la cui denominazione si vende il prodotto.

Articolo 90.

La confezione e la vendita sia all'ingrosso come al minuto di sciroppi, polpe, marmellate e succhi vegetali è legata all'osservanza delle disposizioni dettate dagli art. 37-39, dalla legge 18 marzo 1926, N. 562 e dal relativo regolamento approvato con R. D. 1 luglio 1926, N. 1361, art. 84-86.

Caffè, The, Cioccolato, Droghe e Spezie.

Articolo 91. (MODIFICATO)

È vietato di dare il nome di caffè e di vendere con questa denominazione una sostanza in grano o in polvere non costituita esclusivamente dal prodotto dell'albero del caffè (*Coffea arabica*). Per la torrefazione del caffè sono normative le disposizioni del R. D. 13 ottobre 1924, N. 1929.

Articolo 92.

È pure vietata la vendita:

- a) del caffè crudo in grani colorati con sostanze nocive;
- b) del caffè torrefatto o macinato, che sia avariato o misto con polvere di caffè esaurito o con polveri estranee;
- c) dell'infusione degli estratti od altri preparati con caffè nelle condizioni dei due commi precedenti.

Articolo 93.

I succedanei del caffè e le miscele di questi col caffè non devono contenere sostanze nocive e non possono esser messi in vendita, sia come materia prima che come in fusione, se non con scritte indicanti la natura degli ingredienti adoperati per la loro preparazione e non mai colla forma dei semi di caffè o col nome di caffè. Tali indicazioni dovranno esser ripetute sui libri, fatture, polizze di carico ecc. ed affisse nei negozi.

Articolo 94.

È vietata la vendita di the (foglie di *Thea chinensis*) colorate artificialmente, sofisticate con foglie estranee o con materie minerali; di the anche parzialmente esaurito od avariato, e la vendita, col nome di the, di foglie di altre piante.

Articolo 95.

È vietata la vendita di cioccolato (polvere di theobroma, cacao e zucchero) sofisticato con altri materiali vegetali o minerali indigeribili o nocivi.

Articolo 96.

È vietata la vendita di droghe e spezie, la cui qualità non corrisponda al nome sotto cui sono vendute o che siano avariate, esaurite o in qualunque modo alterate o falsificate.

CAPO IX.

Igiene delle Bevande.

Vino, Birra, Bevande alcooliche, Spiriti, Aceto, Acque gasose.

Articolo 97.

Vini.

Il nome di «vino» è riservato al prodotto della fermentazione alcoolica del mosto di uva fresca o leggermente appassita in presenza od in assenza di vinacce.

Sono considerati non genuini tutti i vini che non corrispondono alla precedente definizione compresi quelli ottenuti con uve secche e quelli preparati mediante la fermentazione di soluzioni zuccherine in presenza di fecce di vino o di vinacce di uva.

La produzione a scopo di commercio, il commercio e la vendita di vini non genuini sono vietati.

Tale divieto è esteso ai vini con grado alcoolico inferiore al 9 per cento in volume, se rossi, all'8 per cento in volume se bianchi. Però la vendita di questi vini è consentita quando ne sia indicata e documentata la provenienza, purchè la loro composizione corrisponda a quella dei vini della medesima località e della stessa annata.

Col regolamento saranno stabiliti i trattamenti permessi per la preparazione dei vini speciali e la preparazione, la correzione e la conservazione dei vini genuini, nonchè quelli consentiti per la preparazione ed il commercio dei mosti di uva e dei filtrati dolci.

Articolo 98.

I vini esteri sono esclusi dai punti franchi e non possono essere oggetto, nel Regno, di alcuna manipolazione, taglio o miscuglio.

È vietata la introduzione nel Regno di vini esteri contenuti in recipienti portanti indicazioni tali da farli ritenere di produzione italiana.

Il commercio nei punti franchi, sia di vini nazionali che di quelli esteri, è sottoposto al controllo delle autorità doganali.

Articolo 99.

È vietata la reimportazione di vini nazionali quando siano riconosciuti non genuini.

Questa disposizione non si applica ai vini che risultino non genuini unicamente per effetto dell'aggiunta di alcool fatta prima della esportazione, purchè siano destinati alla distillazione od alla preparazione dei vini, per i quali, a norma del regolamento, sia consentita l'alcoolizzazione.

Articolo 100.

La detenzione delle vinacce è vietata, salvo che esse siano destinate alla distillazione, alla alimentazione del bestiame, o ad usi industriali, e salvo il disposto del comma seguente.

La detenzione delle vinacce, per la preparazione dei vinelli, di cui all'articolo seguente, e per il governo dei vini all'uso toscano, sarà consentita per

un periodo di tempo la cui durata verrà fissata in ogni provincia con decreto del Prefetto, da rinnovarsi, anno per anno, entro il mese di settembre.

Per la denaturazione delle vinacce il Ministero delle Finanze ha facoltà di fornire il sale pastorizio occorrente.

Articolo 101.

Sono permessi, con la denominazione di «vinello», il commercio e la vendita del prodotto ottenuto dalla fermentazione o dall'esaurimento con acqua delle vinacce di uva fresca.

La indicazione di «vinello» si deve fare nelle fatture, nelle polizze di carico, nelle lettere di porto ed in ogni altro documento destinato a comprovare la vendita o la somministrazione, e deve essere applicata in modo chiaro su tutti i recipienti che contengono vinello, dovunque essi si trovino.

Analoga scritta deve essere applicata, a caratteri ben leggibili, all'esterno dei locali di vendita all'ingrosso ed al minuto.

A queste disposizioni sancite dalla legge 18 marzo 1926, N. 562 si collegano quelle rese obbligatorie in materia contemplate dal Regolamento per la esecuzione suddetta approvato con R. D. 1 luglio 1926 N. 1361 e precisamente articoli 43-62.

Articolo 102.

È permessa la vendita dei vini artificiali, purchè preparati con sostanze innocue ed a condizione che siano venduti con la indicazione di vino artificiale, ed in locali dove non si smerci vino naturale.

Articolo 103.

Nella fabbricazione della birra non deve esser adoperata altra materia prima che il malto d'orzo o d'altri cereali, il luppolo ed il lievito.

Articolo 104.

Per la chiarificazione della birra devono impiegarsi soltanto mezzi meccanici o sostanze innocue, come trucioli di faggio o di quercia, il legno di noce avellana, la colla di pesce, la gelata (agar - agar), l'allumina, il fosfato di calce ecc.

Per la colorazione della birra non deve impiegarsi altro che la materia colorante proveniente dal malto torrefatto.

Articolo 105.

Non è permessa l'aggiunta alla birra di sostanze estranee come p. e. solfiti, acido borico, acido ossalico, glicerina ecc., sia a scopo di conservazione che ad altro scopo.

Articolo 106.

È vietata la vendita di birra, sensibilmente affetta da inacidimento, da vischiosità ecc. o comunque avariata, o quella residuante dai recipienti di vendita o raccolta sotto la spina come scolo.

Articolo 107.

Pel trasporto della birra si devono impiegare solo recipienti di legno, di vetro oscuro non piombifero, o di altro materiale opaco ed inattaccabile dalla birra stessa.

Articolo 108.

Per lo smercio o la distribuzione al minuto della birra dalle botti che la contengono, quando si fa uso di pompe o di altri apparecchi a pressione, i tubi a contatto col liquido debbono essere di stagno puro o di vetro non piombifero, escluso qualsiasi altro metallo alterabile e specialmente il piombo.

L'aria che serve alla pressione non deve prendersi da ambienti abitati o dalle cantine, ma dall'atmosfera libera.

Il recipiente per l'aria deve essere munito di una copertura che ne permetta la visita e la ripulitura, che si deve far frequentemente.

Articolo 109.

La fabbricazione e la vendita degli spiriti e delle bevande alcooliche è soggetta al Regolamento per l'applicazione delle disposizioni di carattere igienico contenute nella legge sugli spiriti e nelle relative disposizioni successive, sia di pubblica sicurezza sia su un altro campo come p. es. per la protezione dell'infanzia (legge 10 dicembre 1925, N. 2277 e Regolamento R. D. 15 aprile 1926 N. 718).

È inoltre vietato di vendere acquavite, rhum, cognac, liquori, tinture ed essenze contenenti acido cianidrico, in dose nociva, acidi minerali, metalli tossici, materie coloranti nocive e non permesse, alcool metilico, acido picrico, gomma gutta e droghe medicinali a dose di rimedio.

Articolo 110.

È vietato vendere col nome di tintura o essenza di e simili, seguito dal nome specifico, una sostanza diversa o che non sia costituita interamente da quella designata col nome specifico stesso.

Articolo 111.

Per la vendita di alcoolici e di superalcoolici, sia riguardo alle qualità, come riguardo alla qualità e le qualifiche delle rispettive rivendite, come riguardo alle ore di apertura e chiusura di questi spacci ed alle modalità di concessione si fa richiamo alle relative disposizioni di Pubblica sicurezza e a quelle emanate per diminuire le cause dell'alcoolismo.

Articolo 112.

La confezione e la vendita dell'aceto sono regolate dagli articoli 18, 19 del R. D. L. 15 ottobre 1925 N. 2033 convertito in legge 18 marzo 1926 N. 562 e degli articoli 63-68 del Regolamento 1 luglio 1926 N. 1361.

Articolo 113.

Chiunque intenda aprire una fabbrica di acque gasose, compresa l'acqua di seltz, deve darne comunicazione al Capo della Amministrazione comunale trasmettendo, su richiesta dello stesso, i documenti riflettenti l'analisi chimica e l'esame batteriologico dell'acqua che intende adoperare (ove non sieno altrimenti noti) ed il metodo di fabbricazione adottato.

Articolo 114.

È vietata la vendita di acque gasose preparate con acque insalubri, quelle che per difettosa preparazione o che, per altra ragione, contengono

acidi minerali (acido solforico, acido cloridrico ecc.) rame, piombo, saccarina, sciroppo di glucosio, miele, glicerina ed altre sostanze dolcificanti diverse dallo zucchero di canna o barbabietola.

Articolo 115.

Le disposizioni contenute nel precedente articolo sono applicabili alle bevande gasose, ai gelati, ed alle limonate poste in vendita nei caffè, nei chioschi o per le strade.

Articolo 116.

La vendita ambulante, sui mercati o comunque all'aperto di gelati, gasose, dolciumi è soggetta a permesso del capo della Amministrazione comunale, sentito l'Ufficiale sanitario, il quale dovrà personalmente o a mezzo dei suoi organi giudicare sulle modalità della custodia e della vendita e controllare l'esatto adempimento delle norme prescritte.

CAPO X.

Suppellettili, recipienti metallici ed involucri di altre spine, in uso nelle cucine private e nei pubblici spacci di commestibili e di bevande.

Articolo 117.

A termine dell'articolo 42 della legge sanitaria e dell'articolo 125 del Regolamento generale 3 febbraio 1901, è proibito vendere o ritenere per vendere e usare:

1. suppellettili da cucina e da tavola e qualsiasi altro oggetto destinato a porsi in contatto diretto con sostanze alimentari o bevande;
 - a) fatti con piombo o zinco e con leghe contenenti più del 10% di piombo;
 - b) stagnati internamente o saldati con stagno contenente piombo al di sopra di una tolleranza dell'1%;
 - c) fatti di leghe o rivestiti internamente di uno strato vetrificato o smalto che messi in contatto per 24 ore con una soluzione all'1% di acido acetico, alla temperatura ordinaria cedano piombo al liquido;
 - d) fatti con gomma o cautschou contenente piombo o antimonio, arsenico, od altri metalli nocivi;
 - e) fatti di rame o di ottone e non rivestiti internamente di stagnatura sempre integra o saldati con lega di stagno e piombo contenente di quest'ultimo più del 10%.
2. Stagnole o fogli metallici, destinati a porsi in diretto contatto con sostanze alimentari, contenenti piombo oltre l'1%.
3. Pompe per la birra e sifoni per acque gasose contenenti piombo o vetro piombifero nelle parti con le quali viene a contatto il liquido.

L'ossido ed il solfuro di piombo sono compresi nel divieto concernente il piombo.

Articolo 118.

Nelle fabbriche, negli esercizi pubblici e negli spacci di derrate alimentari e di bevande, i recipienti e gli utensili devono essere tenuti colla massima nettezza, ed ove occorra anche disinfettati con sostanze non tossiche. Per preparare, avvolgere, contenere, travasare, misurare, pesare sostanze alimentari e bevande non si possono adoperare recipienti ed oggetti non conformi alle

disposizioni dell'articolo precedente ed a quelle contenute negli elenchi dei colori nocivi pubblicati dal Ministero dell'Interno a termine dell'articolo 115 del testo unico 1 agosto 1907 N. 636 delle leggi sanitarie. (R. D. 30 ottobre 1924 N. 1938 e R. D. 13 ottobre 1925 N. 1929).

Articolo 119.

È vietato negli spacci di sostanze alimentari di avvolgere quelle sostanze con carta usata, stampata, o preparata con gesso, allume, barite od altro che presti frodi nel peso, o colorata con sostanze nocive o che smonti facilmente il colore.

Articolo 120.

Chiunque vuole produrre ghiaccio a scopo di vendita per uso alimentare deve darne avviso al Podestà 14 giorni prima con tutte le indicazioni che gli saranno richieste.

L'Ufficio d'Igiene procederà all'ispezione dei locali, dei mezzi di produzione e dell'acqua che si intende adoperare.

Articolo 121.

Il ghiaccio destinato in qualsiasi modo ad uso alimentare deve rappresentare solo il prodotto del congelamento artificiale (eccezionalmente e solo dietro parere dell'Ufficio di sanità anche naturale) di acqua riconosciuta potabile e non inquinabile.

I carri destinati al trasporto del ghiaccio devono essere costruiti in modo da non permettere il contatto del ghiaccio con sostanze nocive o comunque non rigorosamente pulite.

Sarà permessa l'introduzione e l'uso del ghiaccio non alimentare ad uso refrigerante ed industriale quando si abbia garanzia che non sia usato a scopo alimentare.

Articolo 122.

Il ghiaccio derivante da acque impure non potrà essere utilizzato altrimenti che come refrigerante, escluso ogni uso alimentare, e deve essere indicato come ghiaccio per uso industriale (non alimentare) mediante cartello sui recipienti che lo contengono, e denunziato come tale al compratore.

Sotto le stesse indicazioni può essere usata come refrigerante anche la neve.

TITOLO IV.

Misure contro la diffusione delle malattie infettive e contagiose dell'uomo.

CAPO XI.

Misure contro le malattie infettive dell'uomo.

SEZIONE I.

Delle denunce.

Articolo 123.

La denuncia di cui è fatto obbligo all'art. 123 della legge 1 agosto 1907 N. 636 e del R. D. 30 dicembre 1923 N. 2889 nonchè del Decreto Ministeriale

15 ottobre 1923 (B. M. I. 21 ottobre 1923 N. 30) a qualunque medico abbia osservato un caso di malattia infettiva e diffusiva, pericolosa o sospetta di esserlo, sarà scritta sopra modulo a stampa e conforme a quello che a cura del Comune verrà distribuito a tutti i medici esercenti e depositato presso le farmacie della città.

Articolo 124.

È obbligatoria per i medici la denuncia delle seguenti malattie, anche se solo sospette:

- a) il morbillo, la scarlatina, la varicella, il vaiolo e vaioloide, la febbre tifoide (tifo addominale o ileotifo), le infezioni paratifiche, la febbre mediterranea, la leishmaniosi (Kala-azar), la dissenteria bacillare ed amebica, la meningite cerebro spinale, la poliomielite ed il croup, la pertosse, la parotite epidemica, l'influenza epidemica, la febbre puerperale, il tifo esantematico (petecchiale), la lebbra, il colera ed infezioni coleriformi, la febbre gialla, la peste bubbonica, il tifo ricorrente ed altre malattie diffusive o sospette di esserlo che venissero indicate dalla autorità sanitaria con speciali ordinanze.
- b) la tubercolosi polmonare:
 1. negli ospizi di mendicizia o di invalidi, negli orfanotrofi, nelle carceri, negli alberghi, nei convitti, scuole e conventi;
 2. nei brefotrofi, ospedali e case di salute;
 3. nelle latterie e vaccherie, non escluse le abitazioni dei lattivendoli;
 4. nei panifici e pastifici;
 5. dovunque, in seguito alla morte o cambiamento dell'alloggio dell'infermo;
 6. In qualunque luogo quando le condizioni speciali di ambiente e di persone lo esigano per il pubblico interesse.
- c) la malaria primaria e recidiva;
- d) la sifilide trasmessa per baliatico o nei casi di sifilide con manifestazioni contagiose riscontrata negli opifici industriali, negli istituti di cura e di educazione ed in genere in tutte le collettività;
- e) la pellagra anche incipiente o tardiva;
- f) in casi di rabbia ed anche di semplici morsicature inferte da animali rabidi o sospetti di esserlo; ed i casi di carbonchio, morsa o farcino dell'uomo;
- g) qualunque caso di tracoma riscontrato nelle scuole, negli istituti di educazione e di cura, in opifici industriali ed, in genere, nelle collettività;
- h) l'oftalmo-blenorrea dei neonati;
- i) l'anchilostomiasi riscontrata in opifici, imprese, collettività;
- l) la trichinosi;
- m) la tigna e la scabbia riscontrate nelle collettività.

L'autorità potrà con speciale ordinanza, rendere obbligatoria anche per gli alberghi ed affittacamere la denuncia di una o più delle suindicate malattie.

Articolo 125.

È obbligatoria per le levatrici la denuncia di tutti i casi di puerpere febricitanti e di oftalmie dei neonati.

Articolo 126.

La denuncia dovrà indicare:

- a) il nome e cognome, l'età, l'abitazione o la provenienza dell'infermo e possibilmente anche il giorno in cui cominciò la malattia;
- b) la diagnosi della malattia, o se si tratta solo di caso sospetto, nella vari-

cella, nel vaiolo e vaioloide lo stato di vaccinazione e l'epoca dell'ultimo innesto;

- c) tutte le osservazioni che il medico stimasse opportuno di fare per norma dell'Ufficiale sanitario;
- d) le misure preliminari adottate dal medico per prevenire la diffusione della malattia.

I moduli per la denuncia vengono gratuitamente forniti ai medici dall'Ufficio d'Igiene.

Le denunce devono essere inviate immediatamente a detto Ufficio, anche per mezzo degli agenti municipali in servizio per la città.

Il medico curante o soprachiamato dovrà inoltre comunicare senza indugio all'Ufficio di Igiene qualsiasi cambiamento di dimora e la morte di ammalati affetti delle malattie di cui agli articoli precedenti.

Della denuncia sarà rilasciata ricevuta al medico quando ne sia fatta richiesta.

Articolo 127.

Oltre il medico curante hanno l'obbligo di denunciare al Capo della Amministrazione Provinciale i casi di malattie di cui agli articoli antecedenti i direttori di collegi, di educatori, di istituti, di ricoveri, di case di lavoro, di pena, gli albergatori (compresi coloro che tengono pensioni, locande, pubblici dormitori, camere in affitto, ecc.) quando i colpiti od i sospetti sieno convittori, ricoverati o persone che abbiano dimora in detti stabilimenti, vi sieno impiegati, vi alloggino o li frequentino.

SEZIONE II.

Della vaccinazione.

Articolo 128.

I genitori dei bambini nati o trasferiti nel Comune o le persone a cui spetta la tutela legale dei medesimi o che li ricevono in custodia, hanno l'obbligo di sottoporli entro il primo semestre successivo alla nascita, all'innesto del vaccino, sia nei locali di vaccinazione municipali, sia nella propria casa.

Fra il 7° ed il 10° giorno della vaccinazione i genitori o le persone responsabili suindicate dovranno presentare i bambini vaccinati ai medici vaccinatori municipali, per farne constatare l'esito e ritirarne il certificato. Se la vaccinazione avvenne privatamente, e ne fu verificato l'esito da altro medico, presenteranno immediatamente all'Ufficio di Igiene una dichiarazione medica e ne ritireranno il certificato municipale che è il solo che abbia valore legale per l'ammissione alle scuole. L'Ufficio in tale caso ha sempre il diritto di far verificare l'esito da un vaccinatore municipale.

Articolo 129.

Sono dispensati dall'obbligo della vaccinazione i bambini che abbiano avuto il vaiolo; quelli che in base a certificato medico risultino in condizioni speciali di malattia da non poter subire senza pericolo tale operazione.

I bambini che per constatata infermità furono dispensati dalla inoculazione nel primo anno di visita, dovranno però esservi assoggettati almeno entro il secondo anno.

In caso di dubbio sul pericolo che possa esservi per la vaccinazione di un bambino, sarà esso risolto dal medico vaccinatore comunale su esame del bambino stesso.

I bambini vaccinati la prima volta senza risultato favorevole, dovranno essere vaccinati un'altra volta, almeno nell'anno successivo e la vaccinazione dovrà essere ripetuta in ogni caso dal vaccinatore comunale.

Articolo 130.

Nessun fanciullo potrà essere ammesso alle scuole pubbliche e private e agli esami ufficiali, od in istituti di educazione o di beneficenza, qualunque carattere essi abbiano, pubblico o privato, o in fabbrica, officine od opifici industriali di qualunque natura, se avendo oltrepassato l'11° anno di età, non presenti un certificato dell'autorità comunale di aver subito la rivaccinazione in data non anteriore all'ottavo anno di età.

I direttori di scuole, d'istituti, di fabbriche, di officine, o chiunque sia a capo di una collettività di persone in cui si ammettono o si trovino fanciulli al di sopra di 11 anni, sono tenuti all'osservanza di queste disposizioni. Essi dovranno ad ogni richiesta dell'Autorità esibire i certificati delle rinnovate vaccinazioni dei fanciulli loro affidati.

Articolo 131.

È inoltre obbligatoria la rivaccinazione all'ottavo anno di età ogni qualvolta sia ritenuto necessario dalle autorità sanitarie per condizioni di pericolo di diffusione del vaiolo.

SEZIONE III.

Misure generali contro la diffusione delle malattie infettive.

Articolo 132.

Nei casi di malattie indicate all'articolo 124 lett. a) salvo le misure ulteriori e speciali, quando si tratti di malattie più diffusibili e pericolose, il medico curante dovrà:

- a) provvedere fino all'intervento dell'Ufficio di Sanità municipale all'isolamento dell'infermo e delle persone che lo assistono ed, a seconda della gravità del caso, ove ritenesse possibile ciò nell'abitazione, prospettare ai parenti, vicini, padroni ecc. la opportunità o necessità del trasporto dell'infermo nei locali d'isolamento che saranno a disposizione.
- b) prescrivere alle persone che assistono l'infermo di lavarsi le mani ogni volta che hanno contatto con esso e con biancheria usata.
- c) sorvegliare l'esatto adempimento delle misure profilattiche-estintive, che l'Ufficio di Sanità detterà sia per il singolo caso come per combattere l'epidemia in generale, quali: la disinfezione continuata durante tutto il decorso della malattia delle secrezioni ed escrezioni dell'infermo, la disinfezione delle suppellettili, delle stoviglie, degli oggetti d'uso domestico, della biancheria personale e da letto, dei pavimenti ecc.
- d) prima di mettersi in contatto con altre persone al di fuori, eseguire la regolare disinfezione della sua persona e dei suoi abiti.

Articolo 133.

Appena ricevuta la denuncia, l'Ufficiale sanitario od il suo delegato medico procederà ad una ispezione di verifica e di accertamento della efficacia delle misure preventive eventualmente già prese dal medico curante e stabilirà in ogni modo, facendole seguire da ingiunzione scritta, quelle che sono

da prendersi. Se l'attuazione di queste misure, non fosse, a giudizio dell'Ufficiale sanitario, assolutamente possibile a domicilio dell'ammalato e tanto più se la famiglia desiderasse l'allontanamento dall'ambiente familiare o di abitazione, l'Autorità sanitaria comunale potrà ordinare particolarmente esistendo un evidente e grave pericolo di contagio, il trasporto dell'ammalato al reparto di isolamento.

La cura in questo caso segue a spese della parte interessata secondo la diaria stabilita nei modi di legge, salvo che non si tratti di persona povera, o straniera, nel qual caso (salvo sempre il diritto a rimborso) la spesa viene sostenuta dal Comune.

In casi del tutto urgenti e gravi di pericolo, il medico curante potrà anche provvedere senz'altro al trasporto nel reparto di isolamento avvisandone però subito l'Ufficio di Igiene municipale; anche in questo caso, valgono, per la spesa, le disposizioni sopracennate.

Articolo 134.

In casi di malattie infettive e diffusive di cui all'art. 137 l'Ufficio di Igiene municipale provvederà che alle persone che assistono ed avvicinano l'infermo sieno impartite, possibilmente in iscritto, le istruzioni necessarie per impedire la propagazione del contagio dandone notizia delle stesse anche al medico curante.

Detto Ufficio dovrà inoltre disporre per il conveniente isolamento dell'infermo e delle persone che lo assistono e quando ciò non sia possibile procedere col benessere del Capo dell'Amministrazione Provinciale, ad altro adeguato isolamento; dovrà vigilare che, nei casi in cui ciò è richiesto dalle discipline igieniche, le escrezioni e secrezioni si raccolgano in vasi adatti contenenti soluzioni disinfettanti e solo dopo intima mescolanza e sufficiente azione di queste si versino, in quanto non sia da preferirsi e sia possibile la distruzione col fuoco, nella latrina, che dovrà essere periodicamente disinfettata, dovrà provvedere alla continuata disinfezione al letto dell'ammalato e nell'ambiente di dimora durante tutto il decorso della infermità. Oggetti di medicazione ed altri di poco valore si distruggeranno (col fuoco), la biancheria (che non potrà mai essere consegnata a lavare a lavandai di mestiere) dovrà essere disinfettata con agenti chimici prima della lavatura e bollitura.

È compito inoltre dell'Ufficiale Sanitario di curare gli accertamenti micrografici, batteriologici e serologici del caso quando per ciò non sia già stato disposto dal medico curante o quando non siano conclamate la natura infettiva e la diagnosi della malattia o quando, a fine di malattia, essi si rendano necessari per la ulteriore profilassi.

Questi ultimi accertamenti sono necessari in ogni caso quando trattisi di casi di malattia avvenuti in convitti, collegi od altre collettività e per la riammissione di scolari all'istruzione pubblica.

Articolo 135.

In ogni caso di malattia infettiva o sospetta l'Ufficiale Sanitario ha facoltà di eseguire o di far eseguire dal personale dipendente visite speciali nelle abitazioni degli infermi per constatare e sorvegliare l'applicazione delle norme di cui sopra e tutte quelle che si rendessero, anche in seguito, necessarie per impedire la diffusione di singole malattie infettive. L'Ufficiale Sanitario non trascurerà di interessare i medici comunali ed i liberi esercenti a cooperare efficacemente alla tutela contro le malattie infettive, precipuamente invitandoli di

frequente alla pronta denuncia già nel sospetto e promovendo se del caso, le necessarie inchieste per rilevate trascuranze. Vedrà inoltre di assicurarsi la loro volonterosa collaborazione nella sorveglianza continua dell'ammalato di malattie contagiose e trasmissibili e dell'ambiente.

Articolo 136.

È vietato di servirsi pel trasporto degli infermi di cui all'art. 124 lettera a) di pubbliche vetture. Il trasporto di questi infermi si farà con appositi carri ambulanze, tenuti a disposizione dell'Autorità Municipale.

Quando per circostanze imprescindibili si fosse usata qualche vettura, questa sarà subito sottoposta a regolare disinfezione.

Articolo 137.

È sempre in facoltà del Podestà di applicare d'Ufficio, per mezzo di speciali agenti, le misure di cui all'articolo 138 quando si tratta di malattie infettive di grave pericolo o in altri casi, quando non ne risulti assicurata l'applicazione delle volute misure profilattico-estintive da parte del personale che cura ed assiste l'ammalato.

Il medico curante ove sia richiesto il suo concorso dall'Ufficiale Sanitario o da chi per esso, dovrà coadiuvarlo in tale misura d'ufficio, uniformandosi a tutte le sue istruzioni.

Articolo 138.

Gli infermi delle malattie, di cui all'articolo 124 lett. a) saranno tenuti isolati non solo fino alla cessazione completa di tutti i fenomeni morbosi relativi alla malattia sofferta, ma anche — a seconda dei casi — nel periodo della convalescenza per la durata prescritta dall'Ufficio di sanità municipale.

L'isolamento delle persone che hanno avuto contatto cogli infermi delle malattie suddette, durerà finchè non sia completamente trascorso il presunto periodo d'incubazione.

Prima di essere messi in libertà, dovranno, sotto debita sorveglianza, sottoporsi a bagni o lavacri disinfettanti ed indossare abiti e biancherie non infette.

Trattandosi di bambini, qualunque sia stata la malattia infettiva, di cui furono affetti, non potranno essere riammessi alle scuole se non dietro parere formale dell'Ufficio sanitario, osservate le disposizioni del Regolamento approvato con R. D. 9 ottobre 1921 N. 1981.

Articolo 139.

Cessata la malattia, e in caso di trasporto altrove dell'infermo o di decesso, sono obbligatorie in tutti i casi di malattie, di cui all'art. 124 di questo regolamento le disinfezioni di tutto quanto può essere pericolo di ulteriori infezioni.

Le disinfezioni vengono praticate e disposte dall'Ufficiale municipale di igiene per mezzo del personale a ciò destinato, esse sono gratuite solo per i poveri e nei casi che il Capo dell'Amministrazione comunale designerà volta per volta.

Articolo 140.

La levatrice che sia stata a contatto con una puerpera sospetta di febbre puerperale o di infiammazione uterina, dovrà astenersi dall'esercizio professionale, nè potrà riassumerlo, senza permesso dell'Ufficiale Sanitario, dato per

iscritto. Non appena lasciata l'assistenza, cambierà gli abiti e la biancheria che portava presso la ammalata, li farà disinfettare ed in oltre si laverà più volte ed in giorni diversi le mani e le avambraccia con soluzione antisettica.

Gli istrumenti adoperati dalla levatrice saranno disinfettati immergendoli in acqua portata all'ebollizione e poi tenendoli in soluzione antisettica.

Articolo 141.

È proibito lavare in lavatoi pubblici o privati la biancheria od altri effetti che sieno venuti a contatto con individui affetti da malattie per le quali siasi ordinata la disinfezione.

Articolo 142. (MODIFICATO)

I trasporti e le disinfezioni eseguite per malattie infettive di cui all'art. 124 a, b, d, e, sono gratuite pei poveri, per gli abbienti il Comune avrà diritto ad un compenso adeguato.

Articolo 143.

Nelle scuole, opifici e luoghi di pubblico ritrovo, come pure nelle vetture ed omnibus dovrà essere affisso un cartello che vieti di sputare, e dove è possibile dovranno collocarsi dei recipienti destinati a questo uso contenenti soluzioni antisettiche.

SEZIONE IV.

Misure speciali e straordinarie in casi di minaccia o sviluppo di epidemie.

Articolo 144.

Verificandosi casi di vaiolo, oltre le misure di cui agli articoli precedenti, si provvederà alla vaccinazione di tutte le persone della casa, e se l'epidemia accenna a diffondersi, al gruppo di case ove trovansi gli infermi che non avessero subita la vaccinazione ed alla rivaccinazione di quelli che furono vaccinati da un periodo di tempo superiore agli otto anni.

L'estensione della vaccinazione o rivaccinazione in questi casi sarà disposta caso per caso dall'Ufficio di sanità municipale che dovrà provvedere in caso alle direttive ritirate dall'Ufficio Provinciale di sanità.

Articolo 145.

Quando si tratta di malattie esotiche diffusibili, come vaiolo, colera, ecc. o di altre giudicate similmente pericolose, l'isolamento a cura dell'Ufficio di sanità sarà esteso non solo all'infermo ed alle persone che lo assistono, ma agli abitanti della stessa casa, e ove occorra, del gruppo di case nelle quali si è manifestata la malattia.

Articolo 146.

Gli albergatori, gli affittacamere e chiunque altro riceva nel proprio domicilio persone provenienti da luoghi portati a conoscenza o conosciuti come infetti delle quali si sappia o si possa sospettare che sieno affetti da malattie pericolose trasmissibili (quali il vaiolo, il colera, la peste, il tifo esantematico) o ne siano da poco stati affetti o che portino con sè da detti luoghi effetti sudici, sono obbligati a farne immediatamente denuncia all'Ufficio Sanitario del Comune.

Articolo 147.

I cadaveri saranno trasportati in casse di legno, avvolti in lenzuola bagnate con soluzioni antisettiche, nel più breve tempo possibile, nella camera mortuaria per essere tenuti in osservazione a norma del Regolamento di polizia mortuaria. I becchini saranno provveduti per lavarsi, di una quantità di soluzioni disinfettanti.

SEZIONE V.

Misure speciali riguardanti la sifilide trasmessa per baliatico mercenario e la tubercolosi.

Sifilide trasmessa per baliatico mercenario.

Articolo 148.

Per le misure contro la diffusione delle malattie celtiche e della sifilide trasmessa per baliatico mercenario provvede il regolamento generale sanitario 3 febbraio 1901 N. 45 (art. 168-186), il regolamento contro la sifilide e le malattie veneree approvato con R. D. 27 luglio 1905 N. 487 ed il Decreto Ministeriale 15 ottobre 1923.

Articolo 149.

Gli ospizi di mendicizia o di invalidi, gli orfanotrofi, le carceri, gli alberghi, i convitti, gli istituti d'istruzione e di educazione ed i conventi non possono ricevere o trattenere in cura infermi denunziati per tubercolosi polmonare, se, a giudizio dell'autorità sanitaria, non dispongono di locali e di servizi adatti.

Articolo 150.

È proibito vendere o tenere per vendere abiti, oggetti usati di vestiario e biancherie che non siano stati disinfettati e puliti.

Articolo 151.

Nelle abitazioni collettive, negli stabilimenti industriali, nei laboratori di confezione di materie alimentari, nelle scuole, nei luoghi di pubblico convegno, negli uffici e negli esercizi aperti al pubblico, devono tenersi recipienti speciali per raccogliervi gli sputi, e sarà scritto in modo evidente il divieto di sputare fuori dei medesimi, a tenore del presente articolo del regolamento. Verrà curata una scrupolosa disinfezione e pulizia dei recipienti.

È proibito di sputare in terra oltre che nei locali pubblici, anche nei tram, negli omnibus ed in genere in tutte le vetture al servizio pubblico.

Articolo 152.

Saranno esclusi dal lavoro nei panifici, nei laboratori di carne ed in tutti gli altri stabilimenti ove si confezionano alimenti, tutti coloro che saranno riconosciuti affetti da malattie veneree e sifilitiche in atto e trasmissibili, da malattie contagiose della pelle e da tubercolosi polmonare aperta, infettante. Per l'ammissione a detti laboratori occorre la presentazione di certificato medico che dichiari immuni i lavoranti dalle malattie preindicate.

Articolo 153.

In ogni rivendita di francobolli, debbonsi trovare sul banco vasetti con spugna imbevuta di soluzione disinfettante da servire per bagnare i francobolli.

Articolo 154.

Nei casi di morte per tubercolosi nelle case private, o di trasloco dell'infermo all'ospedale o in altra dimora, per cura del medico che l'ha assistito, della famiglia e del proprietario della casa, si procederà alla disinfezione degli oggetti di uso domestico e personale e degli ambienti colle norme già prescritte per tutte le malattie infettive.

SEZIONE VI.

Misure speciali contro le dermatosi e le oftalmie contagiose tigna ed altre dermatosi contagiose.

Articolo 155.

Nei casi di tigna il Capo della Amministrazione comunale, su parere e proposta dell'Ufficio di sanità provvederà:

- a) all'isolamento dei malati sia a domicilio, sia in un ospedale;
- b) alla distruzione dei cappelli, berretti ed a quanto ha potuto servire di copertura alla testa dell'infermo, nonchè dei pagliericci sui quali ha giaciuto;
- c) alla sterilizzazione delle vesti, biancherie ed effetti lettereschi, nonchè dei mobili e dell'ambiente;
- d) all'allontanamento, uccisione e distruzione di animali domestici riconosciuti affetti dalla stessa malattia.

La famiglia o i conviventi col malato, hanno l'obbligo di ottemperare alle suddette misure.

Già il medico curante è obbligato a consigliare tutte le misure profilattiche-estintive del caso, dandone comunicazione all'Ufficio municipale d'Igiene.

Articolo 156.

Gli individui guariti saranno assoggettati per un semestre ad una visita mensile per verificare se avvengono recidive. Durante questo tempo gli individui guariti, porteranno la testa rasa; gli strumenti che hanno servito a raderli dovranno ogni volta essere accuratamente sterilizzati.

Articolo 157.

È vietato ammettere nelle scuole pubbliche e private, nei convitti ed istituti di educazione, alunni che risultassero affetti da tigna favosa, tonsurante o sicali tricotifica e da altre dermatosi ritenute d'indole contagiosa.

I direttori dovranno respingere gli alunni affetti da qualsiasi malattia cutanea e richiedere, prima della loro ammissione, un certificato medico che ne escluda in modo assoluto la natura contagiosa.

Articolo 158.

I barbieri e parrucchieri debbono tenere gli strumenti e le suppellettili del loro esercizio colla più scrupolosa nettezza, curando la rigorosa pulizia dei rasoi, delle forbici ecc., delle spazzole, pettini ecc. e l'eventuale disinfezione nel modo più adeguato che sarà cura dell'Ufficio di sanità municipale di indicare agli interessati.

È vietato servirsi di piumaccio per spargere la cipria sulla pelle rasata; si adopereranno batuffoli di cotone da distruggersi, dopo averli usati anche una sola volta.

I barbieri e i parrucchieri dovranno portare in servizio una sopraveste bianca, sempre pulita, ed ottemperare a tutte le prescrizioni che venissero emanate.

Articolo 159.

Oftalmie contagiose.

Nei casi di oftalmia dei neonati le levatrici hanno l'obbligo di avvertirne la famiglia, che dovrà provvedere alla cura più sollecita affidando gli infermi ad un medico.

Articolo 160.

È vietato di ammettere nelle scuole pubbliche e private e negli istituti di educazione, infermi affetti da congiuntiviti di natura contagiosa.

Per l'ammissione dovranno presentare un certificato medico che escluda ogni pericolo di contagio.

TITOLO V.

Polizia mortuaria.

CAPO XI.

Norme relative ai decessi.

SEZIONE I.

Denunce, verifiche dei decessi e disposizioni attinenti.

Articolo 161.

La polizia mortuaria, di competenza del Capo della Amministrazione comunale, è esercitata dall'Ufficio d'Igiene, il quale vi attende;

- a) vigilando l'esecuzione (obbligatoria nel Comune) del Regolamento governativo su tale argomento, approvato con R. D. 25 luglio 1892, N. 445;
- b) proponendo nelle morti per malattie contagiose, ed ogni qual volta se ne presenti la circostanza, i provvedimenti sanitari occorrenti e le norme igieniche da eseguire;
- c) vigilando sulla polizia dei cimiteri in quanto riguarda l'igiene e la salute pubblica.

Articolo 162.

La denuncia che tutti gli esercenti la professione di medico-chirurgo, a termine dell'art. 25 della legge sanitaria e dell'art. 3 del Regolamento governativo di polizia mortuaria, debbono fare al Capo della Amministrazione comunale, sui moduli loro forniti gratuitamente dal Comune, della morte di persone da loro assistite e della malattia che ne fu la causa, sarà consegnata al Comune in due esemplari, che ne manderà immediatamente uno all'Ufficio d'Igiene per le ordinanze che fossero necessarie.

Articolo 163.

La stessa denuncia, in mancanza del medico, è obbligatoria per i capi di famiglia, i direttori d'istituti, di ospedali e di qualunque altra collettività di persone conviventi, che dovranno trasmetterla non più tardi di 24 ore dal decesso all'Ufficio dello Stato Civile.

Articolo 164.

Nelle denunce di cui agli articoli precedenti, si dovrà indicare, l'età, il sesso, lo stato civile, il domicilio del defunto, la causa certa o presunta della morte.

Articolo 165.

Chiunque abbia notizia di un decesso naturale, accidentale o delittuoso di persona priva di assistenza, o rinviene membra o pezzi di cadavere od ossa umane, è obbligato a farne denuncia all'Ufficio d'Igiene, il quale eventualmente deve mettere al corrente l'Autorità di Pubblica Sicurezza.

La denuncia potrà essere consegnata a qualunque agente municipale che dovrà immediatamente trasmettere.

Articolo 166.

Nei casi di cui all'art. precedente, il medico incaricato per verificare il decesso dovrà accedere nella casa del defunto ed accertatolo con quelle ricerche ed esperimenti che sono suggeriti dalla scienza, consegnerà alla famiglia la dichiarazione dell'eseguito accertamento da esibirsi all'Ufficio di Stato Civile.

Articolo 167.

Il medico che rilascia la denuncia di morte ha l'obbligo di sindacare la causa del decesso quando:

- a) siavi indizio che autorizzi il sospetto di morte per causa criminosa. In questo caso ne darà pronta denuncia all'autorità giudiziaria, e ne farà speciale annotazione nella scheda di accertamento;
- b) possa ritenere od abbia il sospetto che il decesso sia avvenuto per malattia infettiva e nei casi previsti all'art. 124 di questo Regolamento. In questo caso ne darà pronto avviso all'Ufficio d'Igiene e suggerirà e adotterà intanto i provvedimenti d'isolamento e di disinfezione reclamati dalla circostanza.

Articolo 168.

È vietato di rimuovere il cadavere dal posto, levarlo, vestirlo od aprire nella stagione fredda le finestre della camera dove esso giace, se la morte non fu prima dichiarata per iscritto dal medico.

Articolo 169.

Nei casi di denuncia di morte, di cui all'art. 167, sarà inviato a cura del Podestà un medico a constatare il decesso ed a provvedere, se questo fosse avvenuto sul suolo pubblico, al trasporto del cadavere.

Se si tratta di persona ignota, verrà trasferita al deposito di osservazione, se di persona riconosciuta, quando sia possibile, alla propria abitazione.

Articolo 170.

Nei casi di rinvenimento dei resti umani di cui all'art. 165 a cura del Podestà sarà inviato a visitarli un medico che ne darà avviso all'autorità giudiziaria e poscia, avuto da quella il consenso, li farà trasferire al cimitero.

SEZIONE II.

Custodia, incassatura e trasporto dei cadaveri.

Articolo 171.

I cadaveri che vengono trasferiti alla sala di osservazione saranno guardati e custoditi a cura del Comune. Tutti gli altri sono affidati per la custodia alle persone della famiglia o ai conviventi, che dovranno provvedere a che non siano lasciati in abbandono e usare tutte le precauzioni ed i mezzi valevoli perchè non siano impediti eventuali manifestazioni di vita.

Articolo 172.

È vietato di chiudere nella cassa il cadavere e di applicare materia plastica sul viso del medesimo per ritrarne l'effigie, o la così detta maschera, prima che la morte sia ufficialmente accertata.

Articolo 173.

È vietato trasportare e seppellire cadaveri se non racchiusi in casse.

Queste saranno dal Comune fornite gratuitamente solo ai poveri, quando la morte non sia avvenuta in istituti a cui spetti tale somministrazione.

Le casse saranno di legno e di giusta misura. È vietato l'uso di casse di piombo o di zinco, se non per quei cadaveri che debbono essere inumati o tumulati in luogo distinto da quello destinato al seppellimento comune.

Articolo 174.

Il collocamento del cadavere nella cassa di legno e la chiusura di questa sarà eseguita, a richiesta della famiglia o dei conviventi, dai becchini municipali.

Articolo 175.

Il trasporto dei cadaveri dal luogo del decesso al deposito di osservazione od al cimitero, sarà eseguito a cura del Comune, con diritto di privativa in quanto non vi provveda una impresa di pompe funebri concessionata, preferibilmente in apposita vettura chiusa, semprechè non sia richiesto dalla famiglia di servirsi di altro mezzo speciale di trasporto, riconosciuto conveniente dal punto di vista sanitario e civile.

Articolo 176.

L'ora del trasporto sarà determinata dal Capo della Amministrazione comunale, sentito l'Ufficiale sanitario.

Il trasporto sarà eseguito per la via più breve; solamente in casi eccezionali la Giunta Municipale potrà concedere un diverso itinerario.

Articolo 177.

È vietata qualunque pompa funebre ai cadaveri di persone morte di vaiolo, difterite, scarlattina, tifo esantematico, colera e di altre malattie infettive che specialmente venissero indicate, nonchè ai cadaveri in istato di avanzata decomposizione, qualora per quest'ultimi non si ottemperi alle prescrizioni emanate dal Capo della Amministrazione comunale, sentito l'Ufficiale sanitario.

Detti cadaveri saranno trasportati direttamente dalla abitazione al cimitero col mezzo di apposito carro, nelle ore stabilite dal Capo dell'Amministrazione.

zione comunale, e senza accompagnamento di altre persone all'infuori di quelle strettamente necessarie.

Articolo 178.

Allorchè un cadavere venga trasportato nel Comune sia dall'estero, sia da altro Comune del Regno, un delegato del Capo Amministrazione comunale lo prenderà in consegna alla stazione ferroviaria, per quindi accompagnarlo al luogo di seppellimento, mediante l'uso di un carro speciale della categoria di cui sarà fatta richiesta.

Articolo 179.

Quando il trasporto di un cadavere da altro Comune non avvenga col mezzo della ferrovia, ma con altro veicolo e per strade comuni, dovrà detto cadavere col veicolo medesimo esser trasportato direttamente al cimitero e consegnato al custode del medesimo.

Articolo 180.

Nei casi in cui si deve tenere in deposito il cadavere in attesa del trasporto fuori del Comune o di seppellimento definitivo nello stesso cimitero, i cadaveri saranno racchiusi in cassa metallica saldata a fuoco e collocati in apposite nicchie costruite in muratura, intonacate internamente con cemento e chiuse ermeticamente, osservando le norme del Regolamento di polizia mortuaria.

Articolo 181.

Se un cadavere dall'ultima abitazione viene portato alla chiesa parrocchiale, non potrà rimanere in questa che il tempo necessario al rito religioso.

SEZIONE III.

Autopsie ed imbalsamazioni.

Articolo 182.

Quando non sia altrimenti disposto dall'Autorità Giudiziaria, è vietato procedere dopo la verifica di decesso ad autopsie senza licenza del Capo dell'Amministrazione comunale, consentendola o su richiesta dei parenti del defunto; nell'ultimo caso essi dovranno indicare lo scopo della autopsia. È fatta eccezione per gli istituti ospedalieri e per tutti gli altri casi contemplati dal Regolamento speciale di polizia mortuaria.

Articolo 183.

L'autopsia dovrà aver luogo nelle ore che saranno prescritte nella licenza, e per regola generale esclusivamente nella camera annessa al cimitero. Soltanto in circostanze assolutamente eccezionali potrà il Capo dell'Amministrazione comunale permetterla nell'abitazione del defunto, sotto la sorveglianza e con le cautele indicate dall'Ufficiale sanitario.

Articolo 184.

È vietato procedere all'imbalsamazione di un cadavere senza l'autorizzazione del Capo dell'Amministrazione comunale.

Articolo 185.

È vietato a chiunque, anche ad organi dell'Autorità giudiziaria, di provvedere ad autopsie o ad imbalsamazioni, se non dopo decorse 24 ore dalla morte nei casi ordinari, e 48 ore nei casi di morte improvvisa.

Solo il Capo della Amministrazione comunale può concedere un'abbreviazione di questi termini, quando si manifesti putrefazione precoce del cadavere o la morte sia accertata da altri segni evidenti o vi sia un alto interesse perchè ne venga eseguita più presto la autopsia o l'imbalsamazione.

SEZIONE IV.

Cimiteri.

Articolo 186.

Il custode del cimitero è responsabile dell'esatto adempimento delle disposizioni riguardanti il ricevimento dei cadaveri, la tenuta dei registri e l'osservazione dei cadaveri nella sala mortuaria contenute negli articoli 49, 50, 51, 52 e 53 del Regolamento speciale di polizia mortuaria, 25 luglio 1892, N. 445.

Il custode del cimitero è tenuto a riferire all'Ufficio Sanitario qualunque inconveniente dovesse rilevare nelle condizioni del cimitero.

Articolo 187.

Il Capo dell'Amministrazione comunale ordinerà ispezioni tecnico-igieniche periodiche, ed ove occorra straordinarie, dirette a vigilare:

- a) che sia osservato il piano regolatore della fossa nell'area destinata al seppellimento comune e le norme di occupazione;
- b) che le fosse sieno scavate alla profondità stabilita, e ricolme secondo le istruzioni contenute nel regolamento speciale di polizia mortuaria.
- c) che l'estensione dell'area destinata al seppellimento sia mantenuta nella misura determinata dal suddetto regolamento, in rapporto al numero dei morti da seppellirsi;
- d) che gli scoli delle acque meteoriche ed i drenaggi siano sufficienti e regolarmente mantenuti;
- e) che le sepolture destinate a tumulazioni definitive o temporanee sieno costruite e cementate in modo da impedire infiltrazioni;
- f) che la camera mortuaria e quella annessa per le autopsie e l'ossario, siano nelle condizioni volute dal suddetto Regolamento speciale di polizia mortuaria;
- g) che la manutenzione delle tombe sia fatta con diligenza e siano riparati e rimessi i monumenti pericolanti;
- h) che sia curata dai proprietari la pulizia dei monumenti.

Articolo 188.

Le norme per le inumazioni, tumulazioni, cremazioni ed esumazioni contenute nel Regolamento generale di polizia mortuaria fanno parte integrale del presente Regolamento.

TITOLO VI.

Disposizioni generali e penali.

Articolo 189.

In materia di Igiene del lavoro sono normative le disposizioni dettate dal Regolamento generale approvato con R. D. 14 aprile 1927, N. 530.

Articolo 190.

Le infrazioni alle prescrizioni del presente Regolamento od a quelle in esso richiamate saranno punite a termini dell'art. 199 del Testo Unico delle leggi sanitarie approvato con R. D. 1 agosto 1907, N. 636, salvo che le medesime siano altrimenti punite da leggi o da regolamenti speciali.

Articolo 191.

Il presente Regolamento andrà in vigore un mese dopo la sua pubblicazione, e da quel giorno si intenderà abrogata qualunque disposizione anteriore riguardante l'igiene e la sanità pubblica nel Comune di Rovereto, contrastante con esso.



SECONDA PARTE

Igiene del bestiame e delle carni.

SEZIONE I.

Disposizioni generali.

Articolo 1.

Il servizio veterinario nel Comune è alle dipendenze del Podestà e viene esercitato dal Veterinario civico, a sensi del Regolamento di polizia veterinaria (R. D. 10 maggio 1914 N. 533) e delle Istruzioni per la polizia veterinaria (20 giugno 1914 per quanto riguarda le malattie infettive e parassitarie e del presente Regolamento e dalle disposizioni sull'igiene degli alimenti per quanto concerne il servizio del Macello e la vigilanza sulle carni.

Articolo 2.

Dai rapporti che le malattie degli animali potessero avere con quelle dell'uomo e sui pericoli di trasmissione all'uomo di morbi infettivi e parassitari del bestiame il Veterinario si metterà in relazione coll'Ufficio Sanitario ed agirà di concerto con esso, cooperando attivamente alla effettuazione delle misure disposte dallo stesso.

Articolo 3.

Il servizio del canile comunale viene disimpegnato sotto la direzione del Veterinario civico, uniformandosi al Regolamento di polizia veterinaria, alle Istruzioni per la polizia veterinaria e all'allegato a).

Articolo 4.

Il mercato del bestiame è regolato dall'allegato b).

Articolo 5.

Il Veterinario dà periodicamente relazione al Podestà su tutto l'andamento del servizio veterinario.

SEZIONE II.

Macellazione in genere e servizio del macello civico.

Articolo 6.

Sono animali da macello i bovini, i bufalini, gli equini, i suini, i caprini e gli ovini. Si considerano carni da macello i muscoli e le altre parti molli con le ossa relative, tutti gli organi interni, esclusi i grassi e la trippa.

Per macellazione s'intende l'uccisione di un animale e la sua preparazione allo scopo di destinarne la carne al consumo alimentare.

Articolo 7.

La macellazione si distingue in pubblica e privata.

La macellazione pubblica è praticata da esercenti che abbattono gli animali per destinare le carni ed i loro prodotti alla vendita in spacci pubblici. Salvo il disposto dell'articolo seguente, essa si effettuerà solo nel Macello comunale, gestito dal comune con diritto di privativa.

La macellazione privata è praticata da chiunque abbatta a mezzo di persona pratica, uno o più animali, che servono esclusivamente al consumo delle famiglie e dei dipendenti.

Articolo 8.

Coloro che hanno uno stabilimento per la confezione di carni insaccate e simili, il quale rivesta carattere speciale d'importanza, potranno essere autorizzati dalla Autorità comunale a macellare suini nello stabilimento, salvo corrispondere alle disposizioni di cui l'art. 5 del R. D. 20 dicembre 1928 N. 3298, e provvedere ad assicurare il servizio di vigilanza sanitaria, rispettivamente daziaria:

- a) il luogo di macellazione risponda alle condizioni stabilite dal presente Regolamento ed a quelle che venissero dettate da una commissione tecnica;
- b) sia assicurato un efficace servizio sanitario con personale dipendente dal Comune;
- c) una guardia municipale o daziaria resti comandata continuamente per la vigilanza fiscale e sanitaria dello stabilimento.

La spesa della vigilanza di cui alle lettere b) e c) deve dall'industriale venire rimborsata al Comune.

L'Autorità comunale potrà concedere in tali stabilimenti il permesso di macellazione dei bovini, quando vengano usati alle confezioni di salumi e di carne mista e vi siano locali adatti allo scopo.

Articolo 9.

Sarà concessa la macellazione a domicilio di bovini, suini, ovini e caprini a tutti i privati abitanti della zona rurale del Comune, purchè detti animali abbiano a servire ad esclusivo uso della famiglia e siano rispettate le norme di polizia, vengano visitati prima e dopo la macellazione dal Veterinario municipale e la macellazione abbia luogo con l'intervento di persona pratica e in luogo riconosciuto adatto dal Veterinario.

L'interessato dovrà fare dichiarazione del luogo e del tempo in cui intende macellare e gliene verrà rilasciato il permesso dal Municipio.

Per ottenere tale concessione, dovrà farne domanda 24 ore prima della macellazione versando la tassa prescritta pella macellazione a domicilio.

È però vietata senza alcuna eccezione la macellazione nelle ore di notte, cioè dal cadere al sorgere del sole.

Articolo 10.

È permessa l'entrata nel Macello comunale soltanto alle persone addette ai lavori di macellazione e agli altri servizi del Macello. Altre persone non vi possono accedere che col permesso del Veterinario civico, osservate

le disposizioni vigenti. A ragazzi sotto i 14 anni è proibito l'ingresso nel Macello. Nel Macello è vietato il commercio e vendita carne al minuto.

Articolo 11.

Gli animali destinati alla macellazione siano essi provenienti dal Comune civico, o da altri luoghi, non potranno sostare in città, ma saranno condotti direttamente nel Macello per essere ivi macellati o ricoverati nelle stalle. Trasporti ferroviari di bestiame da macello destinati per intero a Rovereto città, dovranno possibilmente venire scaricati al piano scaricatore del Macello, dove saranno condotti col raccordo ferroviario.

Trasporti destinati in parte al Macello e in parte altrove, dovranno essere scaricati al piano scaricatore della stazione ferroviaria.

Articolo 12.

Gli animali che entrano nel Macello sia a piedi, sia su carri, come a mezzo ferrovia, dovranno essere annunciati all'Ufficio del Macello. Il bestiame che giunge per ferrovia sarà visitato ove occorra, allo scarico o carico dal veterinario civico, il quale ne dovrà essere avvisato almeno due ore prima.

Articolo 13.

Gli animali che si conducono al Macello, dovranno essere bene assicurati, a seconda di quanto dispone il Regolamento di polizia urbana.

Lo scarico del bestiame dai carri avrà luogo mediante piano inclinato, restando severamente proibito farlo saltare o spingere a terra per sollecitare la discesa.

Animali singoli potranno essere condotti anche a piedi, coll'obbligo di caricarli qualora stentassero o si rifiutassero a camminare.

Articolo 14.

È proibito lasciar vagare animali entro lo stabilimento del civico Macello. È proibita l'entrata con cani.

Articolo 15.

Avranno diritto alla macellazione quei macellai, che per i primi introdussero i loro animali nell'ammazzatoio.

Articolo 16.

L'assegnamento dei posti e la disposizione dei diversi servizi, sia negli ammazzatoi che negli altri scompartimenti dello stabilimento spetta al Veterinario civico.

Articolo 17.

Ogni macellaio e suo dipendente, come qualsiasi altra persona occupata nello stabilimento ha l'obbligo di presentare al Veterinario ispettore degli animali e le carni e visceri per la visita, secondo gli ordini impartiti dal Veterinario stesso. In generale tanto i macellai quanto il personale da loro dipendente dovranno ubbidire agli ordini del Veterinario direttore e del personale del Macello.

Articolo 18.

Nei locali del Macello ed adiacenze è severamente proibito di lordare. Le occorrenze naturali si potranno soddisfare esclusivamente nei luoghi a ciò destinati.

Articolo 19.

Tanto i macellai come i loro dipendenti e le altre persone occupate nel Macello dovranno tenere un contegno corretto e rispettoso verso gli organi del Macello; ognuno dovrà attendere al proprio lavoro senza permettersi schiamazzi, canti, grida, risse o atti contrari alla decenza e al buon costume, o, principalmente, di qualsiasi crudeltà verso le bestie.

Del contegno dei garzoni macellai o d'altri dipendenti è responsabile lo stesso padrone.

Articolo 20.

È proibito ai macellai e alle altre persone di soffermarsi nello stabilimento, dopo ultimati i lavori, o girovagare per i diversi scompartimenti come non è permesso ad alcun macellaio o ad estranei di pernottare nel Macello.

Articolo 21.

Chi nello stabilimento causasse dei guasti alla proprietà comunale è tenuto a rifonderne i danni. Per il personale dipendente risponde sempre il principale.

Articolo 22.

Il Capo dell'Amministrazione comunale, su proposta del Veterinario civico, potrà proibire temporaneamente, o anche per sempre, l'accesso al Macello o in qualunque reparto dello stesso, a persone che ripetutamente si opponessero agli ordini o a disposizioni degli organi di sorveglianza, che tenessero un contegno scorretto e irrispettoso verso gli stessi, o che turbassero in altro modo l'ordine dello stabilimento.

Articolo 23.

Il Veterinario allontanerà dal Macello chi si trovasse in istato di ubbriachezza.

Articolo 24.

Reclami per eventuali manchevolezze od inconvenienti di qualunque sorta sono da farsi al Veterinario municipale.

Articolo 25.

Il Veterinario, quale direttore del Macello, rappresenta nello stabilimento l'autorità municipale ed è rivestito della carica ed assume le prerogative di pubblico ufficiale a mente dell'art. 207 del Codice penale. A lui è affidata la visita del bestiame e delle carni, la manutenzione d'ordine, della disciplina e della nettezza, nonché il buon andamento sanitario e amministrativo dello stabilimento.

Farà osservare l'orario stabilito e nel praticare la visita sanitaria degli animali e delle carni si atterrà alle disposizioni in vigore.

Sorveglierà tutti i servizi del Macello ed in special modo le stalle che racchiudessero animali in sequestro per morbi contagiosi o per sospetto di tali malattie. Veglierà sul contegno del personale addetto al Macello, il quale dipenderà direttamente da lui.

Articolo 26.

Le attribuzioni e gli obblighi dell'esattore e controllore del Macello, del custode e dell'altro personale di servizio, potranno venir stabilite dal Municipio mediante norme speciali.

In ogni modo è obbligo degli addetti al Macello di attendere esclusivamente al proprio servizio, di trattare il pubblico con la dovuta cortesia e di non usare ingiustizia o parzialità.

Articolo 27.

Tutti gli animali bovini, equini, suini, ovini e caprini destinati alla alimentazione, devono essere sottoposti prima della macellazione, ad una visita sanitaria per constatare l'età, o stato di nutrizione, e le condizioni di salute; il sanitario, qualora non possa presenziare alla macellazione, potrà applicare agli animali vivi trovati sani, dei contrassegni speciali per controllarne l'identità a macellazione compiuta. Le carni di detti animali non possono essere ammesse al libero commercio se prima non sono state ispezionate dal medico-veterinario incaricato, e bollate. Il proprietario della carne o degli animali macellati non ha alcun diritto di opporsi al modo con cui la visita veterinaria viene effettuata.

Animali o parti di essi, ed organi, che dal Veterinario venissero dichiarati non commestibili o utilizzabili soltanto come carne da bassa macelleria, verranno trasportati nella camera dei sequestri per la loro distruzione, o l'ulteriore trattamento. È vietata la macellazione di animali che giungessero al macello dopo un viaggio lungo o dopo aver subito strapazzi di qualsiasi genere che li riducano in stato di prostrazione e affaticamento.

Articolo 28.

Qualora venga riconosciuto un caso di malattia contagiosa, tanto nell'animale vivo, quanto dopo la macellazione, il proprietario deve dichiarare se l'animale proviene dal territorio del Comune o di altro Comune, affinché il Capo dell'Amministrazione comunale sia in grado, nel primo caso, di prendere i necessari provvedimenti e, nel secondo caso, di darne comunicazione al Prefetto ed al Podestà del luogo di provenienza dell'animale.

Articolo 29.

Non sono ammessi alla macellazione i bovini, i suini, gli ovini, i caprini e gli equini, che non abbiano raggiunto un'età ed uno sviluppo fisico tale da assicurare una conveniente nutrizione delle loro carni.

Di regola non è permessa la macellazione di animali di età inferiore ad un mese per bovini e suini; di 20 giorni per gli ovini e caprini.

Non possono essere ammessi alla macellazione per il consumo negli spacci gli animali molto vecchi o molto denutriti.

Articolo 30.

Nei casi di macellazione d'urgenza, il Veterinario comunale, o chi lo sostituisce, deve essere immediatamente avvertito, per i necessari accertamenti sanitari 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. 61 del Regolamento sulla vigilanza sanitaria delle carni approvato con R. D. 21 luglio 1927 N. 1586.

Articolo 31.

Non sono ammessi alla macellazione animali infetti e 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 pleuropolmonite e sudativa e peste bovina valgono le speciali norme di cui al Regolamento di Polizia veterinaria 10 maggio 1914 N. 533.

Il trasporto di animali e carni al luogo di sotterramento sarà eseguito a cura e spese del proprietario sotto la sorveglianza del Municipio; piccole parti saranno distrutte sul luogo dopo essere state trattate con sostanze disinfettanti. L'Autorità comunale provvederà alla rimozione e distruzione degli animali e delle carni non ammesse al consumo.

Articolo 32.

Per la macellazione degli animali verrà adottata la enervazione rispettivamente la jugulazione, secondo si tratti di animali grossi o minuti, in conformità al disposto del decreto prefettizio 24 giugno 1929 N. 30480.

Articolo 33.

La insufflazione dell'aria nei polmoni e nel connettivo sottocutaneo, anche se eseguita con apparecchi meccanici e con aria purificata è proibita, sotto pena di sequestro e distruzione dei visceri e degli animali assoggettati all'operazione. Dato il bisogno, il Veterinario permetterà la insufflazione da eseguirsi al macello sotto sorveglianza.

Articolo 34.

La macellazione degli animali può essere eseguita solamente da macellai autorizzati e dai rispettivi garzoni capaci di esercitare il mestiere.

Articolo 35.

Prima dell'abbattimento i grossi animali saranno assicurati mediante catena agli anelli infissi nel suolo.

Articolo 36.

Se i vitelli per la loro uccisione vengono sospesi alle uncinaie, ogni singolo animale sarà immediatamente sgozzato senza frapporre alcun indugio.

Articolo 37.

È severamente proibito preparare i tendini delle gambe degli animali, finchè questi danno segni di vita.

Articolo 38.

La preparazione degli animali uccisi seguirà appena ultimato il dissanguamento.

Articolo 39.

Gli stomaci e gli intestini non devono essere aperti e vuotati nell'ammazzatoio, ma a cura dei macellai saranno trasportati nel locale adibito al loro vuotamento. Colà si effettuerà la prima grossolana pulizia dei visceri che devono essere poi portati nella tripperia per le ulteriori operazioni di scottatura e lavatura; nel Macello è proibito l'essiccamento e gonfiamento delle budella, che dovranno venir asportate in giornata. Gli stomaci e gli intestini dovranno essere deposti presso il rispettivo animale macellato e di lì allontanati soltanto dopo superata la visita sanitaria.

Articolo 40.

Il cuore, i polmoni, coi relativi organi annessi, il fegato, la milza, il diaframma, i reni, la testa colla lingua e altri organi o altre parti dell'animale indicate dal Veterinario, verranno staccati e tolti dalle rispettive cavità e appesi alle uncinaie in prossimità della bestia macellata, donde non potranno essere allontanati che dopo ultimata la visita sanitaria. Finchè l'ispezione non ha avuto luogo, non potrà essere staccata dagli organi alcuna parte. Le corate dei vitelli, capretti e agnelli potranno, col permesso del Veterinario, essere lasciate in posto, purchè l'animale venga separato in modo da rendere visibili tutti gli organi.

Articolo 41.

Finita la macellazione e ultimata la visita sanitaria, tutti gli organi dell'animale - visceri, grasso, testa, piedi, pelle, sangue, unghie, setole ecc. - saranno allontanati dall'ammazzatoio.

Articolo 42.

Il sangue degli animali appartiene al rispettivo proprietario; resta però a disposizione del Municipio, quando il proprietario rinuncia a raccoglierlo. In ogni modo il sangue raccolto verrà depositato nel luogo a ciò destinato.

Quello prelevato a scopo alimentare potrà essere asportato solo in recipienti puliti e ben chiusi.

Articolo 43.

Alle carni e ai visceri verrà applicato il bollo sanitario nel modo che il Municipio crederà più opportuno, usando una diversa bollatura per le differenti qualità di carni.

Articolo 44.

Gli esercenti o altri proprietari prima di allontanare animali e carni dal Macello, dovranno accertarsi della esistenza della prescritta bollatura, essendo essi tenuti responsabili per la mancanza della stessa. Le parti degli animali che portano il bollo devono essere vendute per ultime.

Articolo 45.

Animali o carni che il Veterinario dopo la macellazione e la visita, trovasse non corrispondenti alla categoria, per cui il macellaio ha il permesso di vendita, saranno passate ad altro esercente, o col permesso del Veterinario, e dopo pagate le prescritte tasse, trasportate fuori del civico distretto, mantenendo però sempre la stessa classifica già stabilita dal Veterinario.

Articolo 46.

Resta assolutamente proibito l'allontanamento dal Macello di animali e carni dichiarati di qualità scadente e destinati alla bassa macelleria, senza speciale permesso del Veterinario e dell'Autorità comunale.

Articolo 47.

Anche all'infuori dei casi indicati espressamente dalle leggi e dai regolamenti sanitari, potrà il Podestà, sul parere del Veterinario municipale, ordinare al Macello, l'abbattimento degli animali ivi ricoverati e giudicati affetti o sospetti di malattia infettiva soggetta all'obbligo della denuncia o sospetti di contravvenzione per detta malattia, ove l'abbattimento si ritenga necessario per impedire la diffusione della malattia.

Articolo 48.

In vicinanza delle sale d'abbattimento esiste un locale per il personale preposto al lavoro di macellazione. Nello stesso i macellai potranno deporre gli abiti e coprirsi di altri più adatti al bisogno. Durante il lavoro è obbligo d'ogni macellaio di indossare un lungo soprabito di tela, che sarà mantenuto costantemente in stato decente. A ciascun esercente sarà assegnato, a norma della disponibilità, un ripostiglio per deporvi gli abiti e i suoi attrezzi.

Lo spogliatoio è provvisto di un lavatoio con rubinetto d'acqua.

È obbligo dei macellai di mantenere il proprio ripostiglio in stato di assoluta nettezza.

Articolo 49.

È dovere di ogni macellaio dopo finite le operazioni di macellazione o qualsiasi altro lavoro sia negli ammazzatoi, che negli altri locali, di pulire lo spazio occupato, nonchè gli arnesi propri e quelli dello stabilimento.

Articolo 50.

È proibito lasciar cadere materie solide di qualsiasi genere nei canali di scolo dei diversi reparti dello stabilimento.

Articolo 51.

Nei locali del Macello, come in tutto il resto del fabbricato, è vietato qualsiasi lordamento, che non sia causato dalla macellazione o da altri lavori da essa dipendenti. Spese per avvenuti lordamenti verranno rimesse dai contravventori.

Articolo 52.

Il macellaio deve procurarsi a proprie spese, tutti gli attrezzi, secchi compresi, necessari alla macellazione e preparazione degli animali e al trasporto delle carni.

Tutto quanto occorre per mettere lo stabilimento in stato di regolare attività, viene fornito dal Municipio e ognuno ha l'obbligo di usare con riguardo degli apparecchi di sospensione, delle ferrovie aeree, delle caldaie, delle vasche, dei tavoli, degli acquedotti e di tutti gli utensili e tutte le installazioni dello stabilimento.

Articolo 53.

Gli attrezzi del mestiere, i carri, il soprabito ed altri oggetti, di cui i macellai facessero uso nel mattatoio, saranno contrassegnati con un numero d'ordine corrispondente al numero del ripostiglio assegnato.

SEZIONE III.

Trasporto carni macellate.

Articolo 54.

Qualsiasi trasporto di animali macellati, carni o visceri, si dovrà fare in carri chiusi con coperchio fisso secondo il modello prescritto dall'autorità comunale.

I carri saranno mantenuti costantemente in buon stato, netti e colorati esternamente. L'interno sarà foderato con lamina di zinco, in modo da poter essere facilmente puliti e all'occorrenza disinfettati e da evitare spandimenti di sangue o di altri liquidi. Il coperchio sarà costruito in guisa da potersi aprire in due metà laterali, e ciò allo scopo di agevolare il carico delle mezzene e dei quarti.

Sui carri è proibito collocare altri oggetti che non siano carni, visceri o trippe perfettamente lavate.

Nel Macello i carri saranno collocati nell'apposita rimessa e non potranno tenersi sotto la galleria di intercomunicazione, che al momento del carico delle carni.

Lo stato dei carri, nonchè il loro carico e il personale dovranno essere controllati dal custode all'uscita dal Macello, e nella circolazione in città dagli agenti di controllo dei dazi e imposte e dai vigili urbani.

Articolo 55.

Prima di abbandonare lo stabilimento i macellai, deposti gli indumenti imbrattati di sangue e insudiciati, avranno cura di lavarsi le parti scoperte del corpo e coprirsi di abiti puliti e in ispecial modo il personale addetto al trasporto delle carni dovrà sempre indossare lini candidi; lo stesso vale per i garzoni macellai, che dagli spacci portano carni per la città.

In tale caso anzi, sarà cura degli esercenti che le carni siano portate in bacinelle di zinco pulite e coperte da un panno bianchissimo, o per lo meno di carta non usata e non colorata.

Articolo 56.

Nessun macellaio o suo dipendente potrà transitare per la città con coltelli o altri oggetti taglienti, che non siano coperti o deposti in apposita custodia.

SEZIONE IV.

Macellazione suini.

Articolo 57.

Mentre per i bovini, equini, pecorini e caprini la macellazione ha luogo in una sala comune, quella dei maiali seguirà in un apposito padiglione, dove saranno praticate pure la scottatura e la depilazione.

Articolo 58.

Per la macellazione dei suini si osserverà, come per gli altri animali, il turno di presentazione. È obbligo dei macellai di annunciare la sera antecedente la macellazione di maiali, perchè possa essere approntata l'acqua per lo scottamento.

Articolo 59.

La scottatura dei maiali potrà effettuarsi solo allorché è cessato ogni segno di vita. Terminata la depilazione, l'animale sarà sospeso alle uncinaie; indi si procederà alla apertura delle cavità e all'allontanamento di tutti i visceri, che verranno appesi agli uncini per la visita sanitaria. Lo stomaco e gli intestini saranno vuotati nel luogo apposito, indi portati alla tripperia per la ulteriore lavorazione.

Articolo 60.

Le carni ed il grasso degli animali bovini e suini 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 sottoposte 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 venti giorni;
- d) la conservazione in un frigorifero per il periodo non minore di tre settimane per le carni panicate bovine e di quattro 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 gradi.

Il Veterinario stabilirà in tal caso, 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 e le carni di animali cosiddetti «unigrani» sono ammessi liberamente al consumo.

Nei casi nei quali la infestazione sia tale da aver prodotte gravi e profonde alterazioni nelle masse muscolari e nel connettivo (degenerazione, in-zuppamento sieroso, sclerosi ecc.) le carni devono essere sequestrate e distrutte ed il grasso, fuso e denaturato, adibito ad uso industriale.

Articolo 61.

Le setole che non vengono tosto raccolte dal proprietario restano a disposizione del Municipio.

Articolo 62.

In caso di malattie contagiose fra i suini destinati alla macellazione il proprietario dovrà attenersi alle istruzioni che verranno di volta in volta impartite.

SEZIONE V.

Tripperia.

Articolo 63.

Gli stomaci e gli intestini, dal locale destinato al loro vuotamento e alla prima grossolana lavatura, passano direttamente alla tripperia per l'ulteriore lavorazione.

Nella tripperia devono far capo pure le teste e i piedi di vitello per la opportuna pelatura e pulizia.

Articolo 64.

I visceri gastro-intestinali e tutte le parti destinate alla tripperia non potranno essere asportate dallo stabilimento se non perfettamente lavorate e preparate per la vendita.

Articolo 65.

Il trasporto nelle rivendite sarà fatto o col mezzo di carri, come per le carni, o con appositi recipienti di zinco, provvisti di copertura.

Articolo 66.

Le teste e i piedi di vitello non potranno essere scottati che in acqua pura, non contaminata dalle trippe o budella.

Articolo 67.

Le secchie, le tinozze, o altri recipienti occorrenti per il deposito, la preparazione e il trasporto delle trippe ecc. saranno provveduti e mantenuti dagli esercenti.

Articolo 68.

Il Municipio fornisce l'acqua calda e fredda mediante apposito condotto munito di rubinetti.

Dopo estratta la quantità di acqua corrente, i rubinetti dovranno chiudersi, restando responsabili gli esercenti per inutili spandimenti di acqua.

Articolo 69.

Tutte le materie staccate dalle trippe, dalle teste e dai piedi durante la preparazione, verranno raccolte dagli esercenti o loro dipendenti in un canto della tripperia per essere trasportate nella concimaia.

Articolo 70.

Il grasso staccato dalle trippe e budella, sarà trasportato nel locale destinato al deposito e alla fusione dei grassi.

Articolo 71.

La tripperia resta aperta tutti i giorni nei quali ha luogo la macellazione di animali.

L'acqua calda verrà approntata ogni qualvolta il Direttore del Macello lo riterrà necessario. Per la tripperia vale l'orario delle macellazioni.

Articolo 72.

Nella tripperia si dovrà usare anche durante il lavoro la maggior possibile pulizia e i macellai o loro dipendenti dovranno adoperare le vasche, le vaschette, i rubinetti, i tavoli ecc. col massimo riguardo, restando a carico dei primi qualsiasi guasto che avessero a cagionare.

SEZIONE VI.

Spacci di carne.

Articolo 73.

A sensi delle disposizioni contenute nella parte prima del presente Regolamento chiunque intende aprire uno spaccio pubblico di carni o laboratorio di carni insaccate o comunque preparate per farne commercio, deve darne avviso all'Autorità comunale almeno quindici giorni prima.

Nel detto termine, l'Autorità municipale farà eseguire una ispezione da parte dell'Ufficio tecnico-sanitario e veterinario, sul cui voto favorevole, dato per iscritto concederà l'autorizzazione. L'autorizzazione per i laboratori di carne insaccata di maggior importanza potrà essere rilasciata solo previo sopralluogo e parere del Veterinario provinciale.

Nella domanda dovranno essere indicati con precisione gli annessi luoghi di deposito o di conservazione ed indicato il luogo ove è sito il negozio, uniformandosi a quanto prescrive il Regolamento di Polizia Urbana.

Il Podestà rilascerà un certificato dell'adempimento delle condizioni prescritte, il quale dovrà però essere sottoposto ogni anno ad un nuovo visto dell'Autorità comunale.

Articolo 74.

Gli spacci di carne devono essere sufficientemente ampi ed arieggiati, ed avranno le pareti intonacate a lucido o rivestite di materiale impermeabile fino a due metri di altezza dal suolo. Il pavimento sarà impermeabile e facilmente lavabile e provvisto di scolo con chiusura idraulica. Il locale sarà provvisto di acqua potabile.

Gli accessi agli spacci di carne bovina, suina, ovina e caprina, ed a quelli di carne equina devono essere provvisti di imposte delle quali almeno il terzo superiore, munito di inferiate e rete metallica, deve rimanere aperto tutta la notte; e tutti, devono prospettare vie pubbliche o piazze.

Non vi potrà essere comunicazione tra lo spaccio e qualsiasi altro locale, fatta eccezione del retrobottega.

Le finestre saranno munite di inferiate e reti metalliche fisse.

Il banco aperto sul davanti ed i tavoli devono essere ricoperti di marmo, o di materiale che non possa nuocere in alcun modo alla salubrità della carne.

Le uncinaie di ferro e tutti gli utensili ed attrezzi che possono venire a contatto con le carni non debbono avere verniciature fatte con sostanze nocive, nè essere stagnate con stagno impuro.

Gli spacci devono avere una insegna su cui siano annotati a caratteri bene evidenti, il nome e cognome dell'esercente, e la specie o qualità della carne venduta.

I locali annessi agli spacci ad uso deposito e laboratorio devono avere le stesse condizioni di salubrità e d'accesso degli spacci. I suddetti locali dovranno essere provvisti di abbondante acqua potabile. In questi laboratori verrà,

specie nei giorni di maggior lavorazione, esercitata frequentemente la vigilanza veterinaria.

Nessuno dei locali di cui sopra può essere modificato senza che ne sia dato preventivo avviso al Podestà.

Articolo 75.

Gli spacci di carne ed i locali annessi non potranno servire ad altri usi, nè come deposito d'ossa, di grassi vecchi, di pelli, d'unghie ed altri residui di animali i quali dovranno essere giornalmente asportati con carro chiuso nel luogo a ciò destinato.

L'esercente sarà dichiarato in contravvenzione qualora egli o i suoi dipendenti, servendo a banco, non indossino giubba e grembiuli di tela, bianchi, sempre puliti.

Saranno esclusi dal servizio coloro che presentassero segni di sudiciume o di malattie trasmissibili a sensi del Regolamento d'igiene, Parte I.

Il personale addetto alla macellazione, alla lavorazione e alla vendita delle carni dovrà essere assoggettato a visita medica.

Articolo 76.

È vietato tanto ai macellai che ai salumieri di esporre le carni fuori dalla bottega.

Articolo 77.

Per la conservazione della carne nella stagione calda non potrà l'esercente servirsi che di celle frigorifere ove deporrà solo carni della qualità di quelle che commercia.

Articolo 78.

I serbatoi pel ghiaccio che si tengono negli spacci e in locale annesso devono essere costruiti con materiali impermeabili ed avere un tubo di scarico che metta in apposito pozzo o canale.

Articolo 79.

La vendita delle carni è disciplinata dal R. D. L. 26 settembre 1930 N. 1458.

Articolo 80.

Per la impaccatura della carne e dei preparati di carne si dovrà usare solamente carta pulita, non usata e non colorata.

Articolo 81.

I prezzi delle diverse specie e qualità di carne saranno resi pubblici, in modo chiaro e a caratteri grandi, mediante tabella appesa al muro fuori dell'esercizio senza che l'avventore sia costretto ad entrare nel locale per conoscere il prezzo della carne.

Articolo 82.

Le bilancie saranno collocate sul banco in modo che il pubblico possa controllare facilmente la pesatura.

Articolo 83.

I macellai dovranno essere sempre provvisti, per quanto è possibile, di un numero di animali da macello sufficiente per il bisogno della città.

Articolo 84.

Non si potranno vendere, distribuire od anche soltanto tenere negli spacci carni fresche e preparate divenute insalubri per decomposizione anche solo incipiente, carni rancide, carni rosse, fosforescenti, alterate per presenza di larve di insetti, dai quali dovranno essere difese, specialmente nella stagione estiva (dal 1 maggio a tutto ottobre) per mezzo di biancheria, di veli puliti o ripari di rete metallica.

Articolo 85.

La carne equina e quella congelata possono essere vendute soltanto in spacci speciali, nei quali resta perciò proibita la vendita di altre carni.

Articolo 86.

La selvaggina a pelo, come il cignale, capriolo, camoscio, cervo, daino, lepre ecc. deve far capo al Macello e sottostare a visita sanitaria ed essere bollata. Deve portare evidenti le tracce dell'avvenuta uccisione e deve essere esclusa dal consumo la selvaggina morta per malattia o che si trovasse in via di putrefazione.

Articolo 87.

Le parti più scadenti dell'animale, cioè, il collo, il petto, la pancia e la costata dovranno essere messi in vendita senza giunta di sorta col solo osso eventualmente conglobato. Le parti più fine saranno caricate d'una giunta di osso col 33% per le carni bovine, del 35% per le ovine e del 40% per quelle di vitello. La percentuale ossea stabilita comprende l'osso conglobato nella carne e quello eventualmente dato appresso. Per osso è inteso lo scheletro con piedi e la testa. Le frattaglie o rottami, sono il cuore, i latticini, il fegato, la milza, i reni, la lingua, le cervella, la testa, i piedi (stinchi) e la trippa. Cuore, polmoni, fegato, milza, latticini, diaframma, reni, lingua, cervella sono considerati come carne e vanno venduti al prezzo della stessa. La lingua salata e la trippa hanno libera vendita. Sarà fissato un prezzo separato per la polpa di ogni specie di carne. Non è permessa la vendita frammista di due o più specie di carne p. es. manzo con vitello ecc.

Articolo 88.

La vendita delle carni può essere concessa solo in spacci approvati. Non è permessa la vendita girovaga di carni o sui banchi di piazza. Sulle piazze è permessa la vendita del pollame, del pesce, e della selvaggina, qualora siano usati banchi foderati di zinco, tenuti colla massima pulizia e coperti da ampia tenda. Il permesso a tale vendita è riservato alla Giunta Municipale.

SEZIONE VII.

Importazioni di carni e controllo.

Articolo 89.

Gli animali macellati, i lardi, e tutte le carni, siano esse fresche o in qualsiasi modo preparate, introdotte dal di fuori, dovranno far capo direttamente

mente al Macello per essere ivi sottoposti alla visita sanitaria e all'applicazione delle tasse stabilite dall'apposita tariffa; esse non potranno sotto qualsiasi pretesto essere altrove depositate. La merce introdotta dovrà essere coperta dal prescritto certificato sanitario e marcata con timbro sanitario del comune di provenienza.

Animali macellati e carni facenti capo alla stazione ferroviaria di Rovereto e destinate ad essere asportate in altri comuni, vanno soggetti alla sola ispezione sanitaria in stazione; animali macellati e carni destinati al consumo interno dovranno far capo al Macello per la normale tassazione e la prescritta visita sanitaria.

Articolo 90.

Carni o animali morti che restassero nel magazzino del Macello oltre le 48 ore vanno soggette alla sopratassa di cent. 2 fino ai 100 kg., ed oltre i 100 kg. ad un centesimo per chilogramma e per giorno.

Articolo 91.

La introduzione di carni e di animali vivi da macello potrà effettuarsi soltanto sulle vie sottonominate, salva modificazione della loro nomenclatura:

- a) Corso Vittorio Emanuele, Via Giardini, Via A. Manzoni, per la provenienza da S. Ilario, Volano e Villa Lagarina;
- b) Viale dei Colli, Corso Rosmini, Via A. Manzoni, per le provenienze da Val-lunga, Noriglio e Terragnolo;
- c) Via 2 Novembre, Via Calcinari, Via Setaioli, Piazza D. Chiesa, Via G. Tartarotti, Via Scuole, Via A. Stoppani, Via A. Manzoni, per le provenienze da Vallarsa, Porte e Madonna del Monte;
- d) Via Fogolari o Benacense. Ponte Nuovo, Via Dante, Via Garibaldi, Via Felice e Gregorio Fontana, Via N. Tommaseo, Via A. Manzoni, per le provenienze da Lizzana e Mori;
- e) Piazza Libertà, Fabbrica Tabacchi, Stradone nuovo, Stazione ferroviaria, Corso Rosmini, Via G. Prati, per le provenienze dal Ponte di Sacco e Borgo Sacco;
- f) Corso Rosmini, Via G. Prati e Via Manzoni per le provenienze dalla Stazione ferroviaria.

Su altre vie o piazze è proibito il transito con animali vivi da macello, e con carni non munite del bollo sanitario del Comune di Rovereto.

Articolo 92.

Dalla presentazione al Macello sono dispensate le carni destinate a privati per il proprio consumo, del peso non superiore ai kg. 5.

Per i privati sono intese quelle persone che non si occupano della vendita e della confezione di carni.

Articolo 93.

Il controllo delle carni negli spacci, nei magazzini, lavoratori, frigoriferi, nei negozi di grascie, negli alberghi, nei ristoranti ecc. sarà praticata dal Veterinario e da appositi agenti di controllo, sotto la sorveglianza dell'Ufficio del Macello.

Il medesimo diritto degli agenti spetta pure ai vigili urbani ed agli agenti del dazio.

Articolo 94.

Se negli esercizi citati all'articolo antecedente, sulle pubbliche vie, o in case private venissero trovati animali o carni non munite del bollo del Comune, la merce sarà sequestrata e confiscata e il proprietario denunciato per contrabbando. La carne sequestrata, se dichiarata commestibile, verrà messa in vendita per cura dell'Ufficio del Macello.

Articolo 95.

Gli agenti di controllo e le guardie civiche sono autorizzate a farsi mostrare ovunque la bolletta, nonchè le carni stesse per controllarne la esistenza della bollatura; e i macellai, garzoni e chiunque tiene o è in sospetto di tenere carni, ha l'obbligo di non rifiutarsi alla loro richiesta.

Articolo 96.

Animali macellati e carni provenienti dall'esterno e destinati al transito pel Comune civico, dovranno essere condotti direttamente al luogo di destinazione senza alcuna sosta in città.

Animali e carni che dal Macello o comune civico sono destinati all'esportazione, dovranno venire coperti dal prescritto certificato sanitario da rilasciarsi dall'Ufficio del Macello verso pagamento della tassa secondo tariffa.

Articolo 97.

Macellai, salumieri, negozianti di grascie ecc. sono tenuti ad annunciare al 1. gennaio d'ogni anno all'Ufficio di controllo del Macello tutti i locali che servono alla vendita e al deposito carni come pure ogni cambiamento che avesse a verificarsi.

SEZIONE VIII.

Laboratori di carni insaccate.

Articolo 98.

I locali destinati alla lavorazione delle carni insaccate e comunque preparate devono rispondere alle seguenti condizioni:

- a) essere esclusivamente riservati a tale uso;
- b) avere pareti intonacate in cemento levigato o rivestite di altro materiale impermeabile fino all'altezza di metri 2;
- c) avere il pavimento impermeabile e provvisto di scolo per le acque di lavaggio;
- d) avere ampiezza corrispondente all'entità della lavorazione;
- e) essere bene illuminati e ventilati;
- f) essere mantenuti costantemente puliti;
- g) essere provvisti almeno di 25 litri di una miscela fenosolforica che verrà usata in luogo per la distruzione di visceri o piccole parti di animali non ammesse al consumo.

Non potrà venire stabilito un laboratorio di carni insaccate lontano dall'abitato ed in luogo di difficile accesso.

Articolo 99.

Il personale addetto al laboratorio dovrà vestire abiti da lavoro, possibilmente di tela bianca, costantemente puliti e non dovrà essere affetto da malattie trasmissibili.

I tavoli su cui si compie la lavorazione dovranno essere di materiale impermeabile o di legno duro e saranno, come gli attrezzi mantenuti costantemente puliti ed almeno una volta per settimana accuratamente lavati e disinfettati con soluzione di soda calda al 5%.

È vietato fumare nei locali di lavorazione delle carni.

Articolo 100.

Nella preparazione dei sanguinacci di fegato e salsiccie non si possono adoperare visceri conservati o sangue stantio al di là cioè di 24 ore dalla loro estrazione dal corpo degli animali.

Articolo 101.

Le budella degli animali adoperate per l'insaccamento delle carni devono provenire da animali sani, essere ben conservate e, prima d'essere poste in uso, rispettamente e scrupolosamente lavate e disinfettate.

Articolo 102.

La salagione dei lardi si deve fare con cloruro di sodio cristallizzato o con salamoia fresca, esclusi i bisolfati alcalini e terrosi. La conservazione dei lardi deve farsi in luoghi asciutti e ben ventilati.

Articolo 103.

Le carni insaccate, salate o comunque preparate o conservate, poste in vendita o ritenute nei siti di deposito, che venissero riconosciute dai sanitari guaste, adulterate con sostanze nocive o colorate artificialmente verranno sequestrate e distrutte.

Articolo 104.

La preparazione dello strutto si deve fare in recipienti bene stagnati, ed esclusivamente con grasso di maiali dichiarati atti alla alimentazione.

È quindi proibita qualunque mescolanza con altri grassi e con sostanze estranee, ancorchè non nocive.

Articolo 105.

Nell'Ufficio comunale sarà tenuto al corrente un apposito elenco dei Laboratori autorizzati. Copia dell'elenco e delle eventuali modificazioni a misura che intervengano, sarà comunicato alla Prefettura, per le verifiche che il Prefetto credesse in qualunque tempo di disporre per parte del Veterinario provinciale. Ciascun laboratorio dovrà essere sottoposto ad una continua ed efficace vigilanza, a spese degli interessati, e giusta una tariffa fissata dall'Autorità tutoria, del Veterinario municipale o di altro Veterinario prescritto dalla Autorità comunale. L'Ufficio Sanitario ispezionerà periodicamente i laboratori specialmente per quanto riguarda lo stato sanitario del personale addetto ai medesimi.

La fabbricazione di insaccati di carne, sia nei grandi che nei piccoli laboratori, potrà effettuarsi soltanto durante l'orario, che nel caso concreto verrà stabilito dal Veterinario comunale competente d'accordo con le parti interessate.

Articolo 106.

I laboratori di carne esistenti dovranno mettersi in regola colle norme riguardanti i locali entro il 1 luglio 1927.

Articolo 107.

Il Podestà può ordinare la chiusura di un laboratorio, di uno spaccio di carni, quando l'esercente non ottemperi alle prescrizioni suindicate, o vi abbia due volte contravvenuto.

SEZIONE IX.

Bassa macelleria.

Articolo 108.

Come carni di bassa macelleria si considerano quelle, che pur provenendo da animali infortunati, colpiti da malattie o da alterazioni speciali, immaturi, denutriti, mal dissanguati possono essere giudicate consumabili dal Veterinario ispettore soltanto a determinate condizioni, carni in una parola, che, per particolari condizioni fisiche-fisiologiche-patologiche, non possono venir licenziate liberamente dal consumo.

Articolo 109.

La vendita delle carni di bassa macelleria è gestita direttamente dall'Autorità comunale. Secondo l'opportunità del caso l'Autorità comunale potrà affidare la gestione della medesima a terze persone riservandosi la diretta sorveglianza ed il controllo. La vendita delle carni di bassa macelleria avverrà in appositi locali sotto la sorveglianza del Veterinario comunale o del vigile sanitario. L'Autorità comunale si rivarrà nei confronti del proprietario delle spese di vigilanza sanitaria e di uso del locale.

Articolo 110.

L'assunzione delle carni alla bassa macelleria verrà fatta adottando i criteri e applicando le disposizioni del R. D. 20 dicembre 1928 N. 3298, dal Veterinario ispettore, il quale fisserà caso per caso le norme per il trattamento ed il consumo delle rispettive carni ed il prezzo di vendita delle medesime.

Articolo 111.

L'orario di vendita sarà di volta in volta fissato d'Ufficio. L'incasso sarà fatto d'Ufficio a mezzo di apposita persona designata dal Comune, la quale prenderà in consegna la carne al Macello, essendo essa responsabile della vendita. La vendita sarà al bisogno resa nota in città mediante avvisi, fatta eccezione di piccoli quantitativi, che il Comune potrà cedere ad Istituti della città. Presso lo spaccio sarà esposta in luogo visibile una tabella indicante la specie della carne ed il prezzo fissato.

Articolo 112.

È proibito ai macellai e rivenditori di carne di provvedersi alla bassa macelleria; alle altre persone non potrà di regola essere venduta una quantità superiore ai kg. 3.

Articolo 113.

La carne rimasta invenduta sarà consumata nel venditorio o depositata nel Macello dopo averne controllato il peso.

Articolo 114.

Il macellaio o privato dovranno pagare le tasse prescritte.

Articolo 115.

Se il macellaio proprietario della carne rifiutasse di assumerne la vendita o il proprietario privato fosse assente, la vendita sarà fatta per cura della Direzione del Macello a mezzo di apposito personale. Al proprietario, cui si riconosce il diritto di presenziare alla vendita, verrà consegnato il ricavato della stessa, dopo diffalcate le tasse di bassa macelleria, come sopra.

Articolo 116.

Le carni assegnate alla bassa macelleria potranno essere consumate dal proprietario e dai suoi famigliari, su autorizzazione dell'Autorità sanitaria comunale, qualora sia assicurato il preventivo eventuale trattamento delle medesime e comunque eliminata ogni possibilità di abuso con le carni rispettive.

Articolo 117.

L'introduzione di carni di bassa macelleria, provenienti da altri comuni, nello spaccio comunale per la vendita, è permessa previa segnalazione da parte dell'Autorità comunale del luogo di provenienza e assenso circa la possibilità del suo smaltimento nel Comune di Rovereto, salvo sempre ottemperare a quanto dispone l'art. 49 del Regolamento di vigilanza in merito al trasporto.

Le carni di bassa macelleria potranno da Rovereto essere inviate in altri Comuni, qualora la vendita delle carni nei Comuni di destinazione risulti controllata e disciplinata dalle necessarie disposizioni previo avviso all'Autorità sanitaria comunale di destinazione che darà il consenso all'introduzione.

Il trasporto nel o dal Comune delle carni di bassa macelleria provenienti da animali affetti o sospetti di malattie infettive diffuse sarà subordinata all'autorizzazione dell'Ufficio veterinario provinciale della R. Prefettura.

SEZIONE X.

Animali da cortile e selvaggina.

Articolo 118.

Nei mercati e negli spacci di pollame si sequestreranno e si distruggeranno i capi di pollame morti per malattia o, portanti segni di infermità o di decomposizione anche incipiente.

Tutto il pollame esposto in vendita dovrà portare traccia dell'avvenuta uccisione; quello che non soddisfasse a queste condizioni sarà sequestrato e distrutto.

In occasione di epizozie il Podestà potrà prescrivere che il pollame venga assoggettato dopo l'uccisione a visita e bollatura ed esigere che il pollame posto in vendita contenga polmoni, fegato e milza.

Articolo 119.

È vietato insufflare aria sotto la pelle degli animali da cortile allo scopo di far comparire migliori condizioni di nutrizione, tenerli nell'acqua per conservarli o sottometterli a qualsiasi operazione che ne possa nascondere la iniziata decomposizione.

Il sangue estratto coll'uccisione del pollame, che si voglia vendere per uso alimentare, deve essere raccolto e conservato in recipienti puliti e tenuti al riparo dalla polvere e dagli insetti; in caso contrario sarà sequestrato e distrutto, e ciò indipendentemente dalle pene comminate dal presente Regolamento.

Articolo 120.

Le botteghe ed i depositi di pollame e selvaggina, devono essere ben arieggiati ed illuminati e tenuti sempre rigorosamente puliti. I tavoli ed i banchi su cui posano gli animali morti devono essere ricoperti di lastre di marmo o di altre sostanze impermeabili che non comunichino qualità nocive alle carni.

Il pollame ucciso, esposto in vendita sul mercato o davanti ai negozi, dovrà essere nella stagione estiva tutto coperto con veli o difeso con ripari di rete metallica.

Le gabbie di custodia del pollame negli spacci devono essere di griglia metallica e di dimensioni proporzionate al numero dei polli; il piano di esse disterà dal pavimento non meno di 30 centimetri. Saranno tenuti sempre puliti.

L'uccisione dei conigli, polli e simili, la spiumatura e la vuotatura del budellame è vietata negli spacci o sulle vie, e dovrà farsi in locali appartati.

SEZIONE XI.

Pesci, crostacei e molluschi.

Articolo 121.

La vendita del pesce ha luogo sulla piazza Erbe. I pescivendoli devono annunziare al Comando dei vigili urbani ogni arrivo di pesce fresco ed avvertire il Veterinario civico o in sua assenza l'Ufficiale sanitario almeno un'ora prima della vendita.

La vendita del pesce fresco a mezzo di girovagli non è permessa.

I pesci in vendita poseranno su lastre di marmo, di cemento o di congenere materiale impermeabile, esclusivamente nel posto a ciò destinato dal Municipio. Potrà venir fatta eccezione per le sardine di mare e di lago.

I banchi e le suppellettili saranno tenuti con la massima nettezza.

I residui di pulitura del pesce devono essere raccolti entro recipienti adatti muniti di coperchio ed asportati sollecitamente nel luogo destinato.

Articolo 122.

Saranno sequestrati e distrutti i pesci che presentino segno di decomposizione anche solo incipiente, o che siano stati uccisi con sostanze narcotiche o comunque nocive, o quelli appartenenti a specie che sono notoriamente nocive, in particolare durante l'estate, e nell'epoca della fregola, e i pesci, molluschi e crostacei in istato di putrefazione anche solo incipiente o che siano stati trattati con sostanze coloranti anche non nocive.

Articolo 123.

Le vasche dove si ammolla e si mette in guazzo il baccalà dovranno essere di marmo, di porcellana, di vetro o di altro materiale impermeabile che soddisfi alle disposizioni vigenti. L'acqua che serve per tale uso dovrà essere salubre e, possibilmente, si dovrà di continuo rinnovare.

I pesci conservati colla salazione o l'affumicamento, così detti marinati od all'olio, che si presentino alterati o comunque deteriorati, saranno sequestrati e distrutti.

Articolo 124.

È vietata la pesca in fossi di scolo, stagni, canali o torrenti inquinati di materie luride, o in acque pantanose di macerazione di lino o canape.

È pure vietata la pesca fatta col mezzo di sostanze narcotiche o altri-menti nocive.

SEZIONE XII.

Installazioni frigorifere.

Articolo 125.

Nel pubblico Macello esiste un impianto frigorifero.

Articolo 126.

L'accesso ai frigoriferi e alla sala delle macchine è permesso solo alle persone ivi occupate e a chi ne chiede il permesso al Veterinario.

Articolo 127.

Le celle frigorifere vengono affittate dal Municipio di regola per la durata di un anno verso pagamento di un canone da stabilirsi dall'Autorità comunale e da pagarsi alle epoche fissate nel contratto. Morosi al pagamento perdono il diritto all'uso delle celle.

Articolo 128.

L'uso dell'anticamera della installazione frigorifera ed eventualmente di celle non affittate stabilmente, è fissato colle modalità di cui l'allegato sub C, annesso a questo Regolamento.

La carne depositata nell'anticamera o in celle libere dovrà dal proprietario venir contrassegnata col nome del proprietario stesso.

Articolo 129.

Ogni singola cella può essere occupata di regola da un solo esercente. Se due esercenti intendono occupare una stessa cella, si dovrà farne analoga domanda; di fronte al Municipio è responsabile il primo firmato.

Articolo 130.

Sono proibiti il subaffitto delle celle e il deposito di carni appartenenti ad altre persone.

Articolo 131.

L'occupazione di altre celle, da parte degli affittuali senza il permesso della Direzione sarà punita a sensi della legge comunale e provinciale e in caso di recidiva il Municipio potrà togliere all'affittuale la cella affittata senza obbligo di rifonderne il canone pagato.

Articolo 132.

L'esportazione di carni dalle celle avrà luogo d'estate (maggio inclusivo ottobre) dalle ore 5.30 alle ore 7 e dalle ore 14.30 alle ore 15; d'inverno dalle ore 6 alle ore 7.30 e dalle 11 alle 12. L'introduzione di carni avrà luogo d'estate dalle ore 11 alle ore 12, dalle 17 alle 18 e dalle 19 alle 20; al sabato dalle ore 19 alle 20.30, d'inverno invece dalle ore 11 alle 12 e dalle 18 alle 19.

L'esportazione e l'introduzione di carni nei giorni festivi avranno luogo d'estate dalle ore 5.30 alle 7 e dalle 11 alle 12, d'inverno dalle ore 6 alle 7.30 e dalle 11 alle 12.

Articolo 133.

In caso di assoluto bisogno sarà permesso dal direttore del Macello l'accesso alle celle fuori delle ore stabilite, verso pagamento delle tasse di tariffa (allegato D).

Articolo 134.

Il Veterinario ha diritto di accedere alle celle in qualunque momento per farne la visita, e i rispettivi locatari non potranno opporvisi per qualsiasi motivo.

Articolo 135.

L'organo che sorveglia la introduzione e l'esportazione delle carni, ha il diritto di sequestrare o respingere quelle carni che o non sono più atte al consumo o non si adattano alla conservazione.

Lagnanze in proposito sono da farsi al Veterinario.

Articolo 136.

Per l'uso dell'anticamera e delle celle frigorifere valgono le seguenti speciali disposizioni:

- a) prima di entrare nel frigorifero è dovere di ognuno di pulirsi le calzature da ogni immondizia;
- b) le porte dei frigoriferi rimarranno aperte il meno possibile per evitare il disperdimento del freddo;
- c) le pareti e il pavimento dell'anticamera e delle celle saranno possibilmente preservate da qualsiasi imbrattamento.

Alla pulizia, che dovrà eseguirsi almeno una volta alla settimana, devono provvedere i rispettivi locatari nel modo che sarà indicato dalla Direzione. A quella dei corridoi e dell'anticamera provvederà la Direzione del Macello.

- d) se il locatario trascurerà la prescritta pulizia, essa sarà fatta per cura della Direzione a spese dell'affittuale. La spesa verrà rascossa in via esecutiva dal Podestà.
- e) la carne, nelle celle, sarà appesa o disposta in modo che i pezzi non si sovrappongano gli uni agli altri. È proibito collocare carni sul pavimento delle celle e dell'anticamera;
- f) l'introduzione e la esportazione della carne sarà fatta colla maggior sollecitudine per non ingombrare lo spazio;
- g) gli animali di fresco macellati e le carni fresche saranno introdotte nell'anticamera dopo che sono convenientemente prosciugati. Prima della loro introduzione nelle celle, le carni dovranno sostare nell'anticamera almeno 6 ore;
- h) è vietato introdurre e depositare nell'anticamera e nelle celle carni affette da un principio di putrefazione, carni di selvaggina, pesce, polli, pelli, grassi vecchi, abiti o grembiuli sporchi, corde od altri oggetti e generi che potessero trasmettere alle carni odori sgradevoli.

Articolo 137.

È in facoltà degli organi del Macello di far asportare dai frigoriferi carni che, dopo depositate, manifestassero odore od inizio di putrefazione.

Articolo 138.

In caso di guasti alla installazione frigorifera che ne ostacolassero l'uso per una durata fino a 8 giorni, gli affittuali delle celle non hanno diritto alla rifusione dei danni; se il guasto durasse più di otto giorni, sarà dal Municipio rifusa la parte corrispondente d'affitto.

Articolo 139.

Le celle si consegnano all'affittuale in perfetto ordine e fornite di tutto il necessario per il collocamento delle carni.

Articolo 140.

Ogni cella è chiusa a chiave e i locatari non potranno promuovere alcuna azione di danno contro il Municipio per mancanza o manomissione delle carni depositate nell'anticamera e nelle celle.

Articolo 141.

Col permesso del Municipio il locatario può introdurre a proprie spese modificazioni e aggiunte nelle celle.

SEZIONE XIII.

Stalle, reparto d'isolamento nel civico Macello e banchina di carico e scarico.

Articolo 142.

I macellai, negozianti e qualsiasi altro proprietario di animali da macello, sono tenuti a ricoverare il proprio bestiame solamente nelle stalle del Macello.

A tale scopo si trovano nello stabilimento, a disposizione degli esercenti macellai e di altri proprietari di bestiame da macello, stalle di ricovero per i grandi e piccoli animali e stalle per i suini.

Articolo 143.

Per l'uso delle stalle del Macello, sarà pagato dai proprietari del bestiame un canone annuo da stabilirsi, o lo stallaggio secondo l'apposita tariffa (vedi allegato D.)

Articolo 144.

Il foraggio e la paglia sono somministrati esclusivamente dal Municipio, il quale provvederà al foraggiamento, a mezzo del proprio personale, alla custodia e al governo del bestiame e delle stalle a norma del regolamento (alleg. E).

Articolo 145.

Il prezzo del foraggio sarà fissato e pubblicato ogni tre mesi dalla Giunta Municipale.

Articolo 146.

Appena avvenuto lo scarico di un trasporto di bestiame, si avrà cura di tosto abbeverarlo e foraggiarlo.

Articolo 147.

Il collocamento del bestiame nelle stalle sarà annunciato all'Ufficio di controllo.

Articolo 148.

Ogni animale introdotto nella stalla sarà munito di un numero corrente e iscritto nel libro di stalla.

Articolo 149.

Gli animali potranno essere allontanati dallo stabile solo per passare alla sala di abbattimento.

Articolo 150.

In pagamento delle tasse di stalla, come di qualsiasi altra tassa di macello, l'Ufficio di esazione è autorizzato a trattenere in pegno gli animali installati o le carni depositate.

Articolo 151.

È proibito fumare o tenere sigari e pipe in mano nelle stalle e adiacenze; così pure è vietato entrare nelle stalle con lumi accesi.

Articolo 152.

Il Municipio non assume garanzia per il bestiame installato il quale sta a rischio e pericolo del proprietario stesso, anche in caso di incendio.

Articolo 153.

In un angolo del Macello esiste il riparto d'isolamento per il ricovero e la macellazione di animali affetti o sospetti di morbi contagiosi.

Esso è composto di due stalle d'isolamento, di un piccolo ammazzatoio, di una saletta per le autopsie e il deposito di carni sequestrate e di un locale per la pulizia e la disinfezione del personale.

Articolo 154.

La persona addetta alle stalle d'isolamento dovrà calzare apposite scarpe e indossare un lungo soprabito; ogni qualvolta abbandona le stalle dovrà pulirsi e disinfettarsi; le resta vietato di venire in contatto con altro bestiame e di entrare nelle altre stalle.

Articolo 155.

I macellai occupati nel riparto d'isolamento indosseranno essi stessi pure una lunga tunica e potranno allontanarsi soltanto dopo una generale e accurata pulizia e la disinfezione della persona, dei vestiti e degli arnesi.

Articolo 156.

Le pelli prima di essere asportate dalla sezione d'isolamento, saranno disinfettate nel modo che il Veterinario stimerà più opportuno.

Articolo 157.

L'acqua di lavaggio dovrà disperdersi nel sottosuolo e i cascami saranno disinfettati e raccolti in apposita concimaia o sotterrati.

Le tripe dopo lavate grossolanamente nel riparto stesso, saranno disinfettate immergendole in acqua bollente.

Articolo 158.

In prossimità dello stallo di ricovero e di isolamento esiste la banchina di scarico e carico degli animali che arrivano o partono a mezzo della linea d'allacciamento colla stazione ferroviaria.

In via di massima è vietata la esportazione di animali vivi dal Macello. In seguito però a sovrabbondanza di bestiame può essere accordata di volta in volta dall'Ufficio veterinario la esportazione in altri macelli e nei pressi circostanti di animali vivi, quando questi siano perfettamente sani e non sospetti e le condizioni sanitarie del Macello lo permettano.

SEZIONE XIV.

Tariffa della tassa di Macello e tassa carni.

Articolo 159.

Le tasse sono elencate nell'apposita tariffa (vedi allegato D).

A questa tariffa vanno soggette tutte le carni e tutti gli animali vivi o macellati introdotti nel Macello rispettivamente nel distretto civico.

Articolo 160.

A privati che macellassero per esclusivo uso privato, sarà fatto un abbuono delle tasse di macello fatta eccezione della tassa per visita a domicilio.

Articolo 161.

Per le carni destinate alla bassa macelleria verrà accordato un abbuono della metà su qualsiasi tassa.

SEZIONE XV.

Orario del Macello e pesatura.

Articolo 162.

Il Macello resta aperto per l'introduzione di animali e carni dalle ore 6 alle 18 nei mesi di ottobre, novembre, dicembre, gennaio, febbraio e marzo; dalle ore 5 alle 19 negli altri mesi. Per l'esportazione di carni è aperto dalle ore 6 alle 7 rispettivamente dalle ore 5 alle 6.30 e durante le ore di macellazione.

Articolo 163.

Le macellazioni avranno luogo: nei mesi di ottobre, novembre, dicembre, gennaio, febbraio e marzo dalle ore 9 alle 17 ininterrottamente; negli altri mesi dalle ore 7 alle 12 e dalle ore 15 alle 18. Alle 17 rispettivamente 12 e 18 le sale saranno sgomberate.

Articolo 164.

La visita sanitaria degli animali macellati e delle carni importate avrà luogo dalle ore 11 alle 11.30 e dalle ore 16 alle 16.30 nel periodo invernale, dalle ore 11 alle 11.30 e dalle ore 17 alle 17.30 nel periodo estivo. Per le carni importate, comportandole le mansioni del civico Veterinario, potrà esser fatta durante l'orario d'ufficio del Veterinario stesso.

Articolo 165.

La pesatura degli animali e delle carni seguirà dalle ore 9 alle 12 e dalle ore 13 alle 17, rispettivamente dalle ore 7 alle 12 e dalle ore 15 alle 18.

Articolo 166.

Nelle ore fissate dal precedente articolo resta pure aperto l'Ufficio di esazione e di controllo per il pagamento delle tasse, il rilascio delle bollette ecc.

Articolo 167.

La bollatura avrà luogo dopo la visita sanitaria e quando le carni saranno convenientemente asciutte.

Articolo 168.

Nei giorni di domenica e nelle feste stabilite dal Municipio il Macello resta chiuso. Solo in casi eccezionali potrà essere accordato dal Veterinario dietro richiesta fatta il giorno antecedente, il permesso di macellare dalle ore 9 alle 12 verso pagamento delle sopratasse di cui all'allegato D.

In questi giorni è permessa la esportazione delle carni dalle ore 6 alle 7, rispettivamente dalle ore 5.30 alle 7.

Articolo 169.

Chi desiderasse, in seguito ad urgente bisogno, continuare le macellazioni oltre le ore stabilite o macellare fuori orario dovrà chiederne il permesso al Veterinario e pagare le sopratasse fissate dalla tariffa allegato D.

Articolo 170.

Il servizio di pesatura sarà praticato dal civico pesatore o in sua assenza dal custode del Macello a norma del Regolamento all'allegato F) e le relative bollette verranno rilasciate dall'Ufficio di esazione. Sul libro di pesa sarà tenuto nota del peso morto e vivo dell'animale e se la carne fu pesata a caldo o a freddo. Informazioni sul peso degli animali e delle carni saranno date solo alle persone direttamente interessate. Le tasse di pesatura vengono a fluire alla cassa comunale e vengono introitate soltanto quando la pesatura non viene fatta a scopo fiscale.

SEZIONE XVI.

Disposizioni penali.

Articolo 171.

Contravvenzioni al presente Regolamento verranno punite a tenore delle disposizioni penali contenute nella parte prima, rispettivamente dell'art. 62 del Regolamento di vigilanza sanitaria delle carni.

Articolo 172.

Animali macellati, lardi, carni e preparati di carne introdotti di contrabbando nel Comune civico vanno soggetti a confisca o trattati a norma dell'art. 100.

Articolo 173.

Le multe inflitte per contravvenzione del presente Regolamento saranno devolute per metà al denunciante.

Articolo 174.

Qualora dovessero sorgere divergenze fra gli interessati ed il giudizio emesso dal Veterinario direttore del Macello in merito alla classifica o destinazione delle carni deciderà inappellabilmente l'Ufficio Sanità della R. Prefettura.

Articolo 175.

Disposizioni generali.

La vigilanza sanitaria delle carni è disciplinata dalle disposizioni contenute nel Regolamento sulla vigilanza sanitaria delle carni approvato col R. D. 21 luglio 1927 N. 1586, al quale il presente Regolamento si informa.

Allegato A.**CANILE COMUNALE****Articolo 1.**

Nel canile comunale vengono rinchiusi:

- a) cani non muniti di museruola o piastrina, o in altro modo trovati in contravvenzione alle disposizioni di legge e dei regolamenti;
- b) cani che hanno morsicato persone;
- c) cani sospetti di rabbia per essere stati morsicati da altri animali idrofobi o sospetti di esserlo; quando il proprietario si opponga alla loro uccisione.

Articolo 2.

Nel caso ad a) i cani catturati vengono tenuti in custodia sei giorni. trascorso il qual termine, senza che il padrone si presenti a recuperarli, vengono uccisi.

Articolo 3.

Le spese di custodia e mantenimento dei cani sono a carico del proprietario.

Articolo 4.

Nel caso b), articolo 1, il cane morsicatore può, a giudizio del Veterinario, essere tenuto in casa del proprietario, qualora questi si obblighi al sequestro. Il cane sequestrato non deve essere mosso dal luogo di sequestro. Per le visite necessarie il Veterinario dovrà recarsi sul posto a spese dell'interessato durante tutto il periodo di osservazione.

Articolo 5.

Le spese di custodia e mantenimento di un cane vengono fissate in Lire 2.— al giorno. Esse saranno versate al Municipio, il quale rilascerà al proprietario del cane analoga ricevuta da esibirsi per il prelevamento dell'animale.

Il giorno d'entrata nel canile è gratuito; il giorno d'uscita deve essere pagato per intero.

Articolo 6.

Il servizio del canile viene affidato al civico canicida. L'Autorità municipale potrà incaricare del servizio altre persone.

Articolo 7.

Al custode del canile compete la rifusione delle eventuali spese di mantenimento di tutti i cani.

Articolo 8.

I cadaveri dei cani devono essere distrutti; quelli di cani idrofobi dovranno essere trattati a norma di legge. Le pelli vanno pure soggette a distruzione assieme ai cadaveri.

Articolo 9.

Il custode consegnerà i cani detenuti nel canile soltanto a quelle persone che sono munite dell'ordine del Municipio.

Articolo 10.

L'uccisione dei cani sarà effettuata con un metodo, che escluda qualsiasi sofferenza o maltrattamento.

Articolo 11.

Il Municipio non assume responsabilità per eventuali morti o infortuni, che avvenissero nel canile.

Articolo 12.

L'Ufficio del Macello a mezzo del custode del canile terrà un registro sull'entrata e uscita dei cani.

Allegato B.**MERCATO DEL BESTIAME****Articolo 1.**

I mercati del bestiame hanno luogo in Rovereto il 2° e il 4° martedì di ogni mese nella piazza di fiera alla Pista; nel Sobborgo di Sacco il 1° martedì dei mesi di giugno e settembre nel crocicchio di Via Zandonai, ed è esercitato dal Comune con diritto di privativa.

Articolo 2.

Il mercato incomincia alle ore 7 dal maggio all'agosto inclusivo, alle ore 8 negli altri mesi.

Articolo 3.

Possono essere introdotte nel recinto del mercato tutte le bestie bovine, equine, suine ed ovine che a giudizio del Veterinario comunale non presentino sintomi di malattie contagiose.

Articolo 4.

La direzione del mercato è affidata per la vigilanza zoiatrica al Veterinario municipale e per la polizia e l'ordine ai Vigili Urbani e al personale che dall'Autorità comunale venisse destinato al servizio del mercato stesso.

I Vigili Urbani potranno richiedere l'intervento degli agenti della forza pubblica, qualora fosse necessario nell'interesse del servizio.

Articolo 5.

Alla chiusura di ciascun mercato i Vigili Urbani daranno relazione circa l'andamento degli affari; sarà poi cura del Veterinario di proporre e provocare dall'Autorità comunale quei provvedimenti così sanitari, come di polizia, che in progresso di tempo si manifestassero opportuni.

Articolo 6.

A tutela della sanità pubblica il mercato sarà sorvegliato dal Veterinario comunale, il quale prenderà norma nel disimpegno dei propri incombeni delle disposizioni sancite dal presente Regolamento e da quelle stabilite dalla legge sulla sanità pubblica e relativi regolamenti. I proprietari di lattifere sono tenuti alla mungitura delle stesse.

Articolo 7.

Constatandosi un caso di malattia infettiva e diffusiva durante il mercato, la fiera, o l'esposizione degli animali, dev'esserne fatta immediata denuncia al Podestà, il quale, sentito il Veterinario incaricato del servizio di vigilanza, provvederà all'isolamento, in una apposita stalla al magazzino al Follone dell'animale infermo e di quelli sospetti, ed all'allontanamento di quelli sani, nonchè alla disinfezione dei posti occupati, provvedendo per il resto, e secondo i casi, a norma delle disposizioni di legge.

Il Prefetto della Provincia ed il Podestà del Comune da cui proviene l'animale malato devono essere subito informati per le indagini e per i provvedimenti opportuni.

Articolo 8.

Per la visita del bestiame sul mercato e per il rilascio di eventuali certificati sanitari si osserveranno le disposizioni emanate al riguardo dal Prefetto.

Articolo 9.

Coloro che intendono esercire il mestiere di mediatore nel recinto del mercato dovranno esibire regolare licenza loro rilasciata dall'Autorità di Pubblica Sicurezza.

Articolo 10.

Chiunque introduce nel recinto del mercato bestie bovine, equine, suine, ovine e caprine, dovrà pagare all'atto dell'ingresso le tasse di posteggio secondo la seguente

TARIFFA

Bovini	cent. 50
Vitelli da latte	» 20
Maiali	» 20
Equini	» 50
Ovini	» 20
Caprini	» 20

Articolo 11.

A prova del pagamento di detta tassa, gli agenti municipali rilasciano apposito scontrino numerizzato secondo il modulo predisposto dal Comune.

Articolo 12.

A garanzia del mantenimento dei patti di contratto, potrà il compratore od una delle parti permutanti pretendere dal Veterinario ispettore una bolletta col nome del venditore, del compratore, e mediatore, con le condizioni di contratto, con la data e firma.

Articolo 13.

Nel recinto del mercato non potranno accedere che i carri destinati ad introdurre od asportare vitelli, agnelli o suini, mediante pagamento della tassa di posteggio.

Questi carri dovranno allinearsi nelle località e nell'ordine che verranno prescritti dal Direttore del mercato.

Articolo 14.

È proibito a chiunque nel recinto del mercato l'occupazione anche temporanea con banchi, carrette a mano ecc. destinati alla vendita di commestibili od altro, se non previo permesso del Municipio e pagamento di corrispondente tassa a seconda della tariffa vigente per l'occupazione di spazi ed aree comunali.

Articolo 15.

È vietato nei giorni di mercato trattenere le bestie ed i carri destinati al trasporto bestiame, fuori dell'apposito recinto e sulle pubbliche vie e piazze.

Articolo 16.

I Vigili Urbani ed i RR. Carabinieri sono incaricati dell'applicazione del presente Regolamento e di constatarne le eventuali contravvenzioni.

Allegato C.**NORME SULL'USO DELL'ANTICAMERA E DELLE CELLE FRIGORIFERE
E SUL CALCOLO DEGLI UNCINI****Articolo 1.**

Per chi tiene celle in affitto l'uso dell'anticamera frigorifera è gratuito per le prime 48 ore. Oltre le 48 ore il proprietario della carne pagherà per uncino e giorno o frazione di giorno Lire 2.—

Articolo 2.

Per chi non tiene celle in affitto l'uso dell'anticamera o di celle libere costa Lire 2.— per uncino e giorno o frazione di giorno.

Articolo 3.

Pagano un uncino per giorno o frazione di giorno sia nell'anticamera che nelle celle:

N. 2 vitelli, 1 maiale, 2 mezzene di maiale, 3 pecorini o caprini, 10 capretti o agnelli, $\frac{2}{4}$ di bovino, 1 corata intera di bovino, 3 corate di vitello, o altri animali piccoli, 3 trippe bovine, 1 sacco di carne.

La medesima tassa vale anche se le carni sopraccennate vengono depositate sul pavimento, in cesti o altri recipienti.

Articolo 4.

Deroghe a queste norme in casi del tutto speciali p. es. in occasione del deposito transitorio di forti quantitativi di carne, verranno permesse dal Podestà su proposta dell'Ufficio del Macello.

Allegato D.

TARIFFA
DELLE TASSE DI MACELLO VALEVOLE PER LA CITTÀ DI ROVERETO

I. Tasse d'abbattimento:

Per 1 bovino	Lire 15.—
Per 1 maiale	» 13.—
Per 1 vitello lattante	» 6.—
Per 1 pecorino o caprino	» 5.—
Per 1 capretto, agnello o maialetto	» 1.—
Per 1 equino	» 12.—

II. Tasse di macello per carni importate:

Per ogni chilogramma di carne fresca di ogni specie, di carni in qualsiasi modo preparate, di lardi, di vitelli e maiali intieri macellati, e di selvaggina	Lire 0.15
Per 1 chilogramma di carne equina	» 0.08

III. Tasse di transito:

Come ad I. e II.

IV. Tasse di pesatura

da riscuotersi solo se non viene fatta
a scopo fiscale per carni importate.

Per 1 bovino od equino vivo o morto	Lire 2.—
Per 1 maiale vivo o morto	» 0.80
Per 1 vitello, pecorino o caprino vivo o morto	» 0.60
Per 1 agnello, capretto o maialetto vivo o morto	» 0.20
Per 1 quintale di carne o meno	» 0.50
Per 1 quintale pelle di bue	» 0.50
Per una pesatura cumulativa	» 3.—

V. Tasse di stallo per giornata: (escluso il giorno dell'entrata).

Per 1 bovino od equino	Lire 1.—
Per 1 vitello, maiale, pecorino o caprino	» 0.60
Per 1 capretto, agnello o maialetto	» 0.30
Per gruppi di bovini superiori a 10, per ogni capo in più per gruppi di vitelli, maiali, pecorini e caprini superiori a 10: per ogni capo in più	» 0.30

VI. Tasse per macellazioni per

introduzione, esportazione e pesatura di
animali vivi e morti e per altri lavori fuori
delle ore stabilite:

Per la macellazione di 1 bovino oltre la tassa ad l.	Lire 15.—
Per la macellazione di 1 maiale oltre la tassa ad l.	» 13.—
Per la macellazione di 1 vitello oltre la tassa ad l.	» 6.—
Per la macellazione di 1 caprino o pe- corino oltre la tassa ad l.	» 5.—
Per la macellazione di 1 capretto, agnello o maialetto, oltre la tassa ad l. . . .	» 1.—
Per la macellazione di 1 equino oltre la tassa ad l.	» 12.—
Per ogni capo di maiali vivi o morti in- trodoti ed esportati	» 1.—
Per 1 quarto di bue	» 1.—
Per ogni pesatura oltre la tassa ad IV.	» 1.—
Per ogni mezz'ora di lavoro o frazione	» 6.—

VII. Tasse di bassa macelleria:

Per sorveglianza sanitaria (giornata) . .	Lire 10.—
Per posteggio	» 8.—
Per incasso	» 10.—
Al macellaio	» 30.—

Allegato E.**REGOLAMENTO PER IL SERVIZIO E LA CUSTODIA
DEGLI ANIMALI RICOVERATI NELLE STALLE DEL MACELLO**

1. Il Municipio, rappresentato dall'Ufficio del Macello, prende in consegna dai macellai e negozianti il bestiame da ricoverarsi nelle stalle.
 2. Esso provvede a mezzo del proprio personale al foraggiamento, all'abbeveramento e alla custodia dello stesso.
 3. Il foraggiamento non avrà luogo, se il bestiame viene macellato il giorno dell'arrivo o il giorno susseguente; in tal caso si provvederà alla sola abbeverata degli animali, e dai rispettivi proprietari non sarà pagato che lo stallaggio.
 4. Per il bestiame già installato il foraggiamento cesserà il mezzodì del giorno precedente alla macellazione.
 5. La progettata macellazione sarà annunciata in tempo utile all'Ufficio del Macello.
 6. Bovini, grossi, cioè buoi, manzi, tori, vacche, giovenche ecc. ed equini riceveranno giornalmente chg. 6 di fieno, divisi in 2 pasti.
Bovini piccoli chg. 3.
Pecorini e caprini chg. 1.
Per i vitelli lattanti e i suini il quantitativo, e il prezzo del foraggio saranno fissati di volta in volta.
L'importo del foraggio dovrà in ogni caso venir rimborsato dai proprietari del bestiame.
 7. Il prezzo del fieno verrà stabilito di regola ogni tre mesi dal Municipio.
 8. Il Municipio provvede alla pulizia delle stalle. Lo stallatico appartiene al Municipio.
 9. I mezzi di allacciamento degli animali saranno provvisti dal Municipio con diritto alla rifusione delle spese.
 10. La tassa per l'affitto di stalla e la cura del bestiame viene fissata in L. 2 (due) al giorno per bovino ed equino e L. 0.30 per animali minuti.
 11. Con questo Regolamento restano inalterate le disposizioni del Regolamento d'igiene, Parte II.
-

Allegato F.

REGOLAMENTO SULLA PESATURA DEGLI ANIMALI E DELLE CARNI PER IL CIVICO MACELLO DI ROVERETO

1. La pesatura degli animali e delle carni, sia essa fatta a scopo privato o fiscale, dovrà essere eseguita dal pesatore del Macello, colle bilancie messe a disposizione dal Municipio.
2. Il pesatore prima di iniziare la pesatura controllerà la bilancia ed userà la massima precisione nello stabilire il peso.
3. La pesatura sarà eseguita dopo che gli animali e le carni avranno passata la visita sanitaria.
4. Resta in facoltà del pesatore del Macello di scegliere per la pesatura degli animali e delle carni quella bilancia che esso giudicherà più adatta allo scopo. Dovranno però in particolar modo essere pesati colla bilancia automatica gli animali grossi macellati; gli altri animali e le carni con l'automatica o con la decimale.
5. Il peso sarà dato al netto; ossia diffalcato dal peso dell'imballaggio, trattandosi di carni, e di quello delle catene, arnesi, ferri ecc., trattandosi di animali vivi.
6. Sulla bilancia automatica e sulla bascula le frazioni di chilogramma non saranno prese in considerazione, se il peso sorpassa il quintale; sulla decimale ed eventualmente sulla stadera dovrà essere calcolato anche il quarto di chilo; se però il peso sorpassa il quintale, le frazioni di chilogramma si dovranno trascurare.
7. La pesatura delle carni sarà eseguita a freddo e precisamente 24 ore dopo la macellazione. Desiderandolo le parti, la pesatura sarà eseguita anche a caldo a norma degli usi locali col diffalco del 2% se viene effettuata subito dopo la macellazione e del 1½% 12 ore dopo la stessa; per i bovini di seconda qualità il diffalco sarà del 2½%, rispettivamente dell'1% e del ½%. Risultando frazioni da un deca a ½ chilogramma, la cifra del diffalco sarà arrotondata nel senso del più.
8. Sulla pesatura eseguita verrà rilasciata dall'Ufficio analoga bolletta, sulla quale sarà notato il peso netto eventualmente tenuto calcolo delle riduzioni di cui all'articolo precedente.
9. Permettendole la portata della bilancia, la pesatura degli animali, vivi, e delle carni dovrà essere cumulativa, cioè si dovrà prendere in una sola pesata tutto il quantitativo spettante ad un proprietario. Si faranno pesature singole solo se venditore e compratore sono d'accordo.
10. La pesatura sarà eseguita in presenza anche del solo richiedente.
11. Per la pesatura degli animali e delle carni, quando essa viene richiesta dalle parti, sarà pagata la tassa prescritta in tariffa.
12. La pesatura delle carni a scopo fiscale sarà eseguita 24 ore almeno dopo la macellazione; rispettivamente per le carni introdotte morte la pesatura verrà eseguita durante l'ultima ora segnata in orario.
13. La pesatura a scopo fiscale dovrà essere fatta cumulativamente.
14. Resta in facoltà del direttore del Macello di prendere per la commisurazione delle tasse, il peso vivo degli animali, calcolando il reddito secondo le seguenti percentuali:

per i bovini I^a qualità il 60 %
 per i bovini II^a qualità il 50 %
 per i vitelli l'82 %
 per i suini l'84 %
 per capretti e agnelli l'80 %
 per pecorini e caprini il 55 %

15. A scopo di tassazione viene diffalcato dal peso morto dei vitelli, capretti e agnelli il 10 % per la pelle. Le frazioni risultanti da detto diffalco fino a mezzo chilogramma inclusivo non sono prese in considerazione; le frazioni dal mezzo fino ad 1 chilogramma vengono arrotondate di 1 chilogramma.
16. Nella commisurazione dell'imposta e della tassa le frazioni di chg. per semplificazione di conteggio, vengono arrotondate in favore del Comune.
17. Dalla pesatura lorda delle giunte dei bovini (cuore, polmoni, fegato, milza, reni, diaframma, lingua, testa, piedi e stinchi e cervella) viene fatto il diffalco di chg. 6 per le parti scarte.
 Resta riservato al Municipio di calcolare chg. 40 quale peso medio delle giunte di ogni bovino.

Approvato con delibera 31 gennaio 1930 N. 6824/4.

DAL MUNICIPIO

Rovereto, 3 febbraio 1930 - A. VIII.

IL PODESTÀ
 S. Defrancesco m. p.

IL SEGRETARIO CAPO
 D.r Bonora

N. 8650/II a.
 Visto e approvato dalla G. P. A. in seduta 14-3 1930-VIII.

L. S. IL PREFETTO
 f.to Piomarta

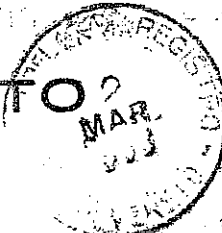
Trento, li 23-3 1931-IX.

N. 1155 - III a.

Visto
 L. S. p. IL PREFETTO
 f.to Ghidoli

COMUNE DI ROVERETO

Luci



N. 124 Reg. Delibere

N. 4129/2 di Prot.

Verbale di deliberazione del Consiglio Comunale

Oggetto: Regolamento comunale d'igiene - modifica art. 75 "reapito pane
a domicilio" (Veronesi)

L'anno millenovecentocinquantaquattro, addì 8 del mese di settembre
ad ore 20,30, nella sala comunale, in seguito a convocazione disposta con avvisi recapitati nella
forma di legge ai Consiglieri comunali come da referto in atti, si è riunito

IL CONSIGLIO COMUNALE

in adunanza ordinaria prima di convocazione:

Sono presenti i Consiglieri: on. ing. Giuseppe Veronesi - Sindaco Presidente,
Proibizer dr. Ruggero - pro Sindaco, gli assessori di Giunta: Cipriani Giu-
seppe, Trentini prof. Ferruccio, Longo Giuliano, Torresani Cornelio, Vetto-
ri geom. Glicerio ed i consiglieri: Angeli prof. Augusto, Barozzi prof. Gio-
vanni, Bettini Riccardo, Canestrini avv. Luigi, Dalzocchio dr. Danilo, Ferra-
ri avv. Adriano, Guadagnini Enrico, Lenner rag. Alessandro, Leoni Achille,
Lovisi Giovanni, Rella Alberto, Rubol Iginio, Sannicelò on. Umberto, Soudie-
ro Franco, Tobia geom. Italo e Vigagni Italo.

Sono assenti i Consiglieri: Bassetti Giovanni, Benedetti dr. Edo, Fait prof. Achil-
le, Martini ing. Gino, Setti Olimpio, Tiella arch. Giovanni e Zambra Jolanda.

Assiste il Segretario Comunale, dr. Luigi Balduzzi.

Assume la presidenza il Sindaco, che apre la discussione sull'ordine del giorno sopraspecificato.

Rilevato che la consegna del pane al domicilio dei clienti, regolata attualmente solo da disposizioni di carattere sanitario, ha dato luogo a frequenti abusi con conseguenti contravvenzioni;

ritenuto necessario provvedere, a tutela della sanità pubblica, ad una regolamentazione di tale forma di vendita adottando opportune cautele suggerite anche dall'ufficio sanitario del Comune

letta la legge c. e p. e il testo unico delle leggi sanitarie approvato con r.d. 27/7.1934 n°1265;

udita la relazione del Sindaco;

ad unanimità di voti espressi per alzata di mano

d e l i b e r a

l'art. 75 del regolamento comunale d'igiene è sostituito col seguente testo:

" È vietata la vendita ambulante del pane. È ammessa la fornitura del pane al domicilio dei clienti sotto l'osservanza delle seguenti condizioni:

1) il titolare di licenza commerciale per la vendita di pane che intende recapitare il pane al domicilio dei clienti, deve presentare domanda al Comune per essere a ciò autorizzato;

2) il pane portato al domicilio dei clienti dovrà essere contenuto in sacchetti di carta bianca e chiusi con uncini di metallo (graffes). I sacchetti devono venir usati una sola volta;

3) è fatto obbligo al rivenditore di tenere, in duplice copia, un elenco dei clienti ai quali viene fornito il pane a domicilio. Una copia dell'elenco deve essere tenuta a disposizione dell'autorità comunale nella sede dell'esercizio, mentre la seconda copia deve accompagnare l'incaricato che trasporta il pane a domicilio;

4) il portapane di cui al n.3) dovrà sottoporsi a visita presso l'ufficiale sanitario a norma di quanto prescrive il testo unico delle leggi sanitarie, sopra richiamato.

Ai contravventori saranno applicate le sanzioni di cui all'art. 190 del regolamento comunale d'igiene; in caso di recidiva l'autorità comunale potrà anche revocare il permesso di recapito del pane domicilio ".

La presente disposizione entrerà in vigore il 1° giorno del

Letto, confermato e sottoscritto:

IL CONSIGLIERE ANZIANO

Ferdinando Frasca

IL SINDACO-PRESIDENTE

[Signature]

IL SEGRETARIO

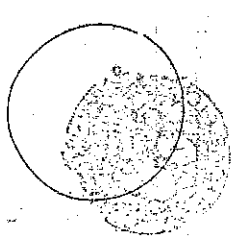
[Signature]

La presente copia, che è conforme al suo originale, è stata pubblicata all'albo pretorio il giorno di domenica 13 settembre 1953. per rimanervi fino al giorno . / .. Non sono pervenute opposizioni. Essa viene inviata oggi all'Autorità di tutela, a sensi e per gli effetti della Legge 9 giugno 1947 n. 530.

Addi 14 settembre 1953.

~~Visto: IL SINDACO~~

~~[Signature]~~



IL SEGRETARIO

[Signature]



COMUNE DI ROVERETO

(PROVINCIA DI TRENTO)

N. 79 reg. delibere

N. 1372/5 di prot.

Verbale di deliberazione del Consiglio comunale

OGGETTO: Regolamento comunale d'igiene - norme integrative

L'anno millenovecentocinquanta sei addì 19 del mese di novembre
ad ore 20.30, nella sala comunale, in seguito a convocazione disposta con avvisi recapitati nella
forma di legge ai consiglieri comunali come da referto in atti, si è riunito

IL CONSIGLIO COMUNALE

in adunanza ordinaria di I. convocazione;

Sono presenti i consiglieri: dep. ing. Giuseppe Veronesi - sindaco presidente,
gli assessori: Trentini prof. Ferruccio, de Probizer dott. Ruggero, cav.
Giuseppe Cipriani, Vettori geom. Glicerio, Monti dott. Maurizio, Vettoraz-
prof. Guido, i consiglieri: Aste Armando, Barozzi prof. Giovanni, Basset-
ti Giovanni, Berti Fabio, Canestrini avv. Alessandro, Dalzocchio dott. Dani-
lo, Fait geom. Giovanni, Frizzera cav. Vigilio, Gatti Italo, Ghedina dott.
Cesare, Godio Franco, Lovisi Giovanni, Piccolrovazzi dott. Francesco, Rella
Bruno, Scudiero Franco, Setti Olimpio, Tiella arch. Giovanni, Tribus geom.
Giovanni, Valduga Tullio, Zambra Jolanda

Sono assenti i consiglieri: giustificati: Angeli prof. Ottorino e avv. Adriano
Ferrari

assente: Angeli prof. Augusto

Assiste il segretario comunale dott. Guido Zanguio

Assume la presidenza il sindaco, che apre la discussione sull'ordine del giorno sopraspecificato.

Ma/Fa

Tali indumenti devono essere sempre pulitissimi.

Durante il lavoro è vietato fumare.

II° all'art.75 del Regolamento d'igiene quale risulta dal testo modificato giusta deliberazione del Consiglio comunale degli 8/9.1953 n.124 approvato dalla G.P.in data 30/10.1953 n.17411/2 è aggiunto il seguente comma:

" = il trasporto del pane dal forno alle rivendite si farà con
" veicoli chiusi o coperti con tela pulitissima bianca o chiara
" in modo da evitare inquinamenti della polvere o la infezione
" delle mosche".

III° L'art.77 del Regolamento d'igiene è sostituito dal seguente testo:

" Per l'apertura di nuovi panifici si richiamano le norme sulla
" panificazione contenute nella legge 31 luglio 1956 n.1002; i lo-
" cali destinati alla vendita del pane, delle paste alimentari e
" del latte devono essere ritenuti idonei dall'ufficio municipale
" d'igiene. Essi dovranno avere i requisiti di illuminazione, aerea-
" zione e di ubicazione di cui al terzo comma dell'art.74. Gli ad-
" detti dovranno curare al massimo la pulizia delle persone, indos-
" sare camice bianco e il personale femminile portare un copricapo
" di tela bianca.

" Le persone addette alla vendita non dovranno, possibilmente,
" maneggiare denaro.

" Alle rivendite già in funzione alla data della presente de-
" liberazione, sarà concesso dal sindaco un termine ragionevole per
" uniformarsi alle disposizioni di cui sopra per quanto riguarda la
" messa in efficienza dei locali di vendita, in analogia al disposto
" dell'art.15 della richiamata legge 31 luglio 1956 n.1002.

Visto il vigente Regolamento comunale d'igiene approvato con deliberazione 31 gennaio 1930 n.6824/4, visto ed approvato dalla G.P. di Trento in seduta 14/3.1930 sub.n.8650/II.a ,

ritenuta la necessità di integrare o di modificare alcuni articoli del detto Regolamento al fine di maggiormente garantire l'igiene e la sanità pubblica per quanto riguarda la panificazione la pastificazione e la vendita del pane, della pasta e del latte,

vista la relazione dell'ufficiale sanitario e della segreteria,

vista la legge comunale e provinciale , il T.U. delle Leggi sanitarie 27/7.1934 n.1265 e la legge 31.7.1956 , n.1002

Il Consiglio comunale

ad unanimità di voti espressi per alzata di mano

delibera

di modificare o integrare gli articoli n.74 - 75 - e 77 del vigente Regolamento d'igiene come segue:

I° L'art.74 è sostituito dal seguente testo:

La lavorazione del pane e delle paste alimentari avrà luogo con tutte le cautele di nettezza per quanto riguarda gli ambienti gli attrezzi e il personale.

La farina deve venir stacciata; i locali destinati alla lavorazione devono essere asciutti, ventilati e perfettamente puliti e imbiancati. Le madie saranno di materiale liscio, facilmente lavabili preferibilmente di pietra levigata o metalliche.

I locali dovranno presentare soddisfacenti condizioni di luce e di aereazione, non comunicare direttamente con cessi, stalle, dormitori; dovranno essere provvisti di acqua corrente non solo per l'uso industriale, ma anche come bevanda e per la pulizia del personale.

Detti locali dovranno essere dotati di lavandini e doccie acqua corrente calda e fredda e di adeguati spogliatoi e gabinetti per il personale.

E' vietato attendere alla panificazione incompletamente vestiti o con vesti non pulite. La pulizia personale dovrà essere scrupolosamente curata. E' fatto obbligo di indossare durante il lavoro un grembiule alto o camice bianco e di portare un copricapo di tela bianca.

Letto, confermato e sottoscritto:

IL CONSIGLIERE ANZIANO

IL SINDACO PRESIDENTE

IL SEGRETARIO

Copia del presente verbale è stata pubblicata all'albo pretorio il giorno 20 novembre 1956
e per giorni 1 (di mercato)

IL SEGRETARIO

GIUNTA PROVINCIALE - Trento

N.7263/2.b.

Trento, 29 marzo 1957

La presente deliberazione è stata approvata dalla Giunta Provinciale in seduta 29 marzo 1957, a condizione che vengano apportate alla stessa le seguenti modifiche:

" art.74 - Sia soppresso " la farina deve venir stacciata " in quanto deve essere abburattata a norma di legge.

" Art.77 - E' bene sia fissato il periodo di tempo che il Sindaco intende concedere per adeguarsi alle nuove disposizioni alle rivendite già in funzione".

Il Comune è invitato a trasmettere a quest'ufficio altre due copie della presente deliberazione, occorrenti per la omologazione di legge.

D'ordine del Presidente

Il Caposezione

fto. Bertò



N. 9228 32 di Prot.

OGGETTO: Regolamento Comunale d'Igiene - modifica art. 83 che disciplina il mercato micologico.

IL CONSIGLIO COMUNALE

Barozzi prof. Giovanni
Berti rag. Silvano
Chiocchetti prof. Valentino
Conti Attilio
~~De Benedetti~~
Falqui Massidda dott. Guido
Galvagni Rosa
Garniga Giuseppe
Gasperi dott. Renzo
Lorenzini Erminio
Ferrandi Alberto

Malossini dott. Valeriano
Monti dott. Maurizio
Pederzini Emo
Pedrai Pierino
Ravagni dott. Lamberto
Setti Bruno
Sottoriva Domenico
Tieila arch. Marco
Valduga Tullio
Villa dott. Sergio

Sono assenti i Consiglieri: Falqui, Gasperi, Matrella, Chini, Pedrai,
Ravagni, Tiella e Valduga - giustificati.

Assiste il Segretario comunale dott. Federico Zuanni.

Assume la presidenza il Sindaco, che apre la discussione sull'ordine del giorno sopraspecificato.

Enunciato l'argomento, il relatore, Vice Sindaco dott. Ghedina, comunica:

Il Consiglio comunale, con provvedimento 30 luglio 1965, N. 86, modificava l'art. 83 del vigente Regolamento comunale d'Igiene, adottato con deliberazione 31 gennaio 1930, N. 6824/4;

In sede di esame tutorio della deliberazione suddetta, la Giunta Provinciale, con nota in data 29 ottobre 1965, prot. N. 16457/3/B, comunicava che il Consiglio Provinciale di Sanità, con proprio foglio 16 ottobre 1965, N. 156, aveva espresso parere favorevole alla deliberata modifica dell'art. 83 del Regolamento comunale d'Igiene di Rovereto a condizione che il modificato art. 83 venisse rettificato con le seguenti aggiunte:

- dopo il primo comma:

"Il personale addetto alla visita e controllo dei funghi dovrà dare sicure garanzie di conoscenza dei medesimi e sarà nominato, in tale incarico, dopo un esame teorico-pratico sostenuto davanti ad una commissione nominata dal Medico Provinciale";

- dopo il quinto comma:

"Coloro che intendono esercitare la vendita dei funghi sul mercato dovranno essere muniti della prescritta licenza per il commercio ambulante, dell'autorizzazione rilasciata dal Sindaco per l'occupazione del necessario posteggio e del tesserino sanitario prescritto per gli addetti alla manipolazione e commercio di sostanze alimentari";

- nell'ultimo comma:

"dopo le parole 'rilasciato dall'Ufficio Comunale d'Igiene', aggiungere le parole 'recante la data e la firma di chi ha effettuato il controllo'".

Con lo stesso provvedimento il Consiglio Provinciale di Sanità suggeriva di escludere, dall'elenco dei funghi ammessi sul mercato, le seguenti varietà:

- boletus luridus, facilmente confondibile con il "boletus satanas" o con altri parimenti pericolosi;
- clavaria aurea, che provoca dei disturbi gastro-resinoidi;
- polyphorus cristatus, che è molto amaro e non commestibile;
- cystoderma aureum, di scarso valore gastronomico;
- cortinarius firmus, di scarso valore gastronomico;
- armillaria imperialis, da usarsi solo per sottaceti;
- hygrophorus ovinus, di forte odore alvalino (cloro);
- marasmius scorodonius, che odora di aglio ed è di dimensioni estremamente piccole;

In sede di esame dei proposti emendamenti, l'Ufficiale Sanitario di questo Comune, con nota 7 dicembre 1965, N. 9228/27, suggeriva l'eliminazione dal suddetto elenco anche delle seguenti varietà:

- amanita rubescens, uno dei funghi più discussi per la presunta tossicità e di non facile riconoscimento; molto somigliante alla amanita pantherina che è tossica;
- boletus elegans, qualità scadente dal punto di vista gastronomico mucillaginoso, insipido e di poca resa;

- boletus granulatus, molto variabile per forma, dimensioni e colore a seconda della natura del terreno e delle piante che predilige;
- coprinus atramentarius, da ritenersi velenoso se raccolto maturo; produce gravi disturbi gastroenterici;
- coprinus comatus, da ritenersi velenoso se raccolto maturo; produce gravi disturbi gastroenterici;
- cortinarius praestans, molto scadente; duro, sapore alcalino quando è cotto;
- cortinarius violaceus, molto scadente e duro; riesce anche notevolmente indigesto;
- entoloma clypeatum, di difficile differenziazione macroscopica con altri entolomi;
- hydnum imbricatum, anche se giovane ha carne molto dura, amara, non gustosa, indigesta;
- lepiota excoriata, quando è piccola si confonde facilmente con la lepiota mastoides;
- paxillus involutus, carne acida nel fungo maturo, da consumarsi sempre miscelata ad altre specie, previa asportazione delle lamelle;
- polyphorus confluens, qualità scadente; amaro, indigesto, in dose abbondante ha azione fortemente tossica;
- polyphorus ovinus, di difficile digestione anche se non perfettamente maturo;
- russula delica, carne grossolana, granulosa, di difficile digestione.

La Giunta dopo attento riesame del problema, propone di apportare alla deliberazione consiliare 30 luglio 1965, N. 86, le sopradescritte aggiunte e di eliminare dall'elenco dei funghi ammessi in vendita le menzionate 22 varietà, ritenute pericolose in quanto confondibili con varietà velenose, o di scarso valore gastronomico.

Esaurita una breve discussione, il Sindaco pone ai voti la proposta.

Il Consiglio comunale

Vista la propria deliberazione 30 luglio 1965, N. 86;

Vista la nota 29 ottobre 1965, N. 16457/3/B, della Giunta Provinciale;

Vista la nota 7 dicembre 1965, N. 9228/27, dell'Ufficio Sanitario;

ad unanimità di voti palesemente espressi dai 22 consiglieri presenti e votanti.

delibera

I) di revocare la propria deliberazione 30 luglio 1965, N. 86;

II) di sostituire l'art. 83 del vigente Regolamento di Igiene 31 gennaio 1930, N° 6824/4, con il seguente:



La vendita dei funghi freschi può essere esercitata solamente nei luoghi e nelle ore fissati dall'Autorità comunale, con apposita ordinanza, e può riguardare esclusivamente i funghi che siano stati preventivamente visitati e riconosciuti commestibili dagli Organi dell'Ufficio Comunale d'Igiene, eventualmente assistiti da un esperto di micologia nominato dal Sindaco. Il personale addetto alla visita e controllo dei funghi dovrà dare sicure garanzie di conoscenza dei medesimi e sarà nominato in tale incarico dopo un esame teorico-pratico sostenuto davanti ad una commissione nominata dal Medico Provinciale.

La vendita dei funghi freschi è ammessa soltanto per le qualità comprese nell'unito elenco. Detta vendita deve essere effettuata separatamente per ciascuna qualità con divieto di qualsiasi mescolanza.

I funghi non appartenenti alle specie comprese nell'annesso elenco e quelli riconosciuti non commestibili dagli Organi dell'Ufficio Comunale d'Igiene devono essere immediatamente distrutti.

Eventuali controversie o contestazioni in materia saranno risolte con il giudizio inappellabile dell'Ufficiale Sanitario.

E' comunque vietata la vendita di funghi vecchi, coriacei, alterati, corrosi o guasti, rammolliti dalla pioggia o dall'umidità ed, in genere, tutti quelli che, per provenienza, stato di conservazione o qualità non offrono sicura garanzia di commestibilità. Coloro che intendono esercitare la vendita dei funghi sul mercato dovranno essere muniti della prescritta licenza per il commercio ambulante, dell'autorizzazione rilasciata dal Sindaco per l'occupazione del necessario posteggio e del tesserino sanitario prescritto per gli addetti alla manipolazione e commercio di sostanze alimentari.

E' vietata la vendita ambulante (girovaga) di funghi freschi, secchi o comunque conservati o preparati.

Gli esercenti il commercio fisso (operanti in appositi negozi) che intendano effettuare la vendita dei funghi secchi, conservati o comunque preparati, devono presentare apposita denuncia al Sindaco, in duplice esemplare, uno dei quali deve essere restituito, vistato per ricevuta, e conservato nell'esercizio interessato.

I funghi secchi offerti in vendita devono essere contenuti in appositi sacchetti, confezionati in modo da avere almeno un lato trasparente. In detti sacchetti, recanti la dicitura voluta dalle norme vigenti in materia, deve essere incluso l'apposito cartellino, rilasciato dall'Ufficio Comunale d'Igiene, recante la data e la firma di chi ha eseguito il controllo, comprovante l'avvenuto accertamento della loro genuinità, ottima conservazione e perfetta commestibilità.

ELENCO DEI FUNGHI AMMESSI IN VENDITA

<u>Nome scientifico</u>	<u>Nome Italiano</u>	<u>Nome dialettale</u>
1. Amanita caesarea	uovolo	fong ov
2. Amanita junquillea	bubbola gialla-ri- gata	amanita giunchiglia
3. Amanita vaginata	bubbola rigata	colombina
4. Armillaria mellea	famiglia buona	fonghi del morel
5. Boletus aereus	porcino nero	brisa mora
6. Boletus bovinus	boletto bovino	
7. Boletus edulis	porcino	brisa
8. Boletus luteus	boletto giallo	brisa falsa
9. Boletus rufus	boletto rufo	brisa rossa
10. Boletus scaber	porcinello	brisot, brisa del nos.
11. Boletus subtomentosus	boletto subtomentoso	
12. Cantharellus cibarius	gallinaccio	finferlo
13. Cantharellus clavatus	cantarello violaceo	fong della carne
14. Cantharellus lutescens	" giallo e nero	finferlo
15. Cantharellus lutescens varietà lutea	cantarello a cappel- lo bianco	finferla gialla
16. Cantharellus tubiformis	cantarello verde	finferla verde
17. Clavaria flava	ditola gialla	zatele d'ors
18. Clavaria pistillaris	mazza d'ercole	tetarelle
19. Clitocybe candida	agarico candido	
20. Clitocybe cinerascens	agarico cenerognolo	
21. Clitocybe cyathiformis	" bianco e nero	
22. Clitocybe conglobata	" conglobato	(in V.di Non) Zonati
23. Clitocybe connata	" connato	
24. Clitocybe geotropa	" geotropo	fong del Mont Brion
25. Clitocybe infundibuliformis	" imbuto	oreleti
26. Clitocybe laccata	" laccato	
27. Clitocybe laccata varietà amethystea	" violetto	
28. Clitocybe maxima	" massimo	
29. Clitocybe nebularis	" nebuloso	
30. Clitopilus prunulus	prugnolo bastardo	fong del levà
31. Collybia mucida	armillaria mucida	
32. Collybia radicata	agarino radicato	collibia radicata
33. Craterellus cornucopioides	trombetta da morto	
34. Gomphidius glutinosus	chiodetto	ciodo gamba zalda
35. Gomphidius viscidus	chiodetto	ciodet
36. Helvella crispa	elvella crespa	sponziola d'autum
37. Helvella elastica	elvella elastica	sponziola d'autum
38. Helvella infula	elvella infola	sponziola d'autum
39. Helvella lacunosa	elvella lacunosa	sponziola d'autum
40. Hygrophorus capriolaris	igroforo capriolario	igroforo delle capre
41. Hygrophorus collemanianus	igroforo collema- niano	igroforo blu
42. Hygrophorus discoideus	igroforo discoide	
43. Hygrophorus eburneus	igroforo eburneo	
44. Hygrophorus lucorum	igroforo giallo	fong del lares
45. Hygrophorus nemoreus	igroforo nemoreo	

<u>Nome scientifico</u>	<u>Nome italiano</u>	<u>Nome dialettale</u>
46. <i>Hygrophorus pratensis</i>	igroforo pratense	finferlo autunnale
47. <i>Hygrophorus puniceus</i>	igroforo scarlatto	
48. <i>Hygrophorus virgineus</i>	fungo mugnaio	
49. <i>Hydnum repandum</i>	steccherino dorato	steccherin
50. <i>Lactarius deliciosus</i>	lapacendro buono	fong del pin
51. <i>Lactarius sanguifluus</i>	lapacendro sanguigno	fong dal sangue ne
52. <i>Lepiota naucina</i>	bubbola bianca	tobieta
53. <i>Lepiota procera</i>	bubbola maggiore	mazza tamburo
54. <i>Lycoperdon bovista</i>	vescia maggiore	slofa
55. <i>Lycoperdon caelatum</i>	vescia areolata	slofa
56. <i>Lycoperdon gemmatum</i>	vescia gemmata	slofa
57. <i>Lycoperdon maximum</i>	vescia massima	slofa d'ors
58. <i>Lycoperdon piriforme</i>	vescia piriforme	slofa fatta a pera
59. <i>Marasmius oreades</i>	oreade	gambesecche- saiettei
60. <i>Mitrophora hybrida</i>	mitrofora ibrida	spugnola minore
61. <i>Mycena pura</i>	agarico puro	
62. <i>Morchella conica</i>	spugnola maggiore	sponziola
63. <i>Morchella deliciosa</i>	spugnola deliziosa	sponziola
64. <i>Morchella elata</i>	spugnola bruna	sponziola
65. <i>Morchella rotunda</i>	spugnola gialla	sponziola
66. <i>Paxillus atrotomentosus</i>	paccillo atrotomentoso	
67. <i>Paxillus friseus</i> <i>tomentosus</i>	alleandri	
68. <i>Pholiota aegerita</i>	pioppino	fong del salgher
69. <i>Pholiota caperata</i>	fogliota grinzosa	
70. <i>Pholiota mutabilis</i>	famigliola gialla	brochete
71. <i>Pholiota praecox</i>	agarico primaticcio	
72. <i>Pleurotus fuscus</i> Ferulae Lanzi	felengo	fong de Bellamont
73. <i>Pleurotus ostreatus</i>	agarico ostreato	reccia de morer- gelone
74. <i>Polyporus frondosus</i>	griffo	sponziola del castagner
75. <i>Psalliota arvensis</i>	prataiolo maggiore	pradarol
76. <i>Psalliota campestris</i>	prataiolo	pradarol
77. <i>Psalliota pudica</i>	prataiolo pudico	pradarol
78. <i>Psalliota silvatica</i>	prataiolo silvestre	pradarol
79. <i>Russula alutacea</i>	rossola alutacea	colombina rossa- gialla
80. <i>Russula aurata</i>	rossola dorata	colombina d'or
81. <i>Russula azurea</i>	rossola azzurina	
82. <i>Russula cyanoxantha</i>	rossola iridescente	colombetta
83. <i>Russula grisea</i>	rossola grigia	colombina grisa
84. <i>Russula lutea</i>	rossola gialla	colombina zalda
85. <i>Russula mustelina</i>	rossola mustelina	
86. <i>Russula olivacea</i>	rossola olivacea	colombina verde
87. <i>Russula vesca</i>	rossola edule	colombina buona
88. <i>Russula virescens</i>	colombina verde	verdon
89. <i>Tricholoma brevipes</i>	agarico a gambo corto	

90. <i>Tricholoma cnista</i>	agarico montano	saetta
91. <i>Tricholoma columbetta</i>	agarico columbetta	carniol
92. <i>Tricholoma equestre</i>	agarico equestre	
93. <i>Tricholoma georgii</i>	prugnolo	fong della saetta
94. <i>Tricholoma glaucocanum</i>	agarico glauco-grigio	
95. <i>Tricholoma goniospermum</i>	agarico a spore angolari	
96. <i>Tricholoma grammopodium</i>	agarico a piedi striati	fong dell'autum
97. <i>Tricholoma irinum</i>	agarico irinio	agarico odore di iris
98. <i>Tricholoma melaleucum</i>	agarico bianco e nero	
99. <i>Tricholoma nudum</i>	agarico violetto	
100. <i>Tricholoma portentosum</i>	agarico portentoso	
101. <i>Tricholoma russula</i>	agarico vinato	
102. <i>Tricholoma rutilans</i>	agarico rutilante	
103. <i>Tricholoma sordidum</i>	agarico violetto minore	
104. <i>Tricholoma terreum</i>	agarico terreo	moret-morette
105. <i>Tuber magnatum</i>	tartufo bianco	tartufola
106. <i>Tuber melanosporum</i>	tartufo nero	tartufola
107. <i>Verpa digitaliformis</i>	verpa digitale	
108. <i>Xerula-Longipes</i>	collibia agarino longipes	

Letto, confermato e sottoscritto:

IL CONSIGLIERE DESIGNATO

IL SINDACO PRESIDENTE

IL SEGRETARIO

Copia del presente verbale è stata pubblicata all'albo pretorio il giorno 22 aprile 1966
e per giorni: otto.-



IL SEGRETARIO

Visto

Il Ragioniere Capo

GIUNTA PROVINCIALE di TRENTO

Divisione Coordinamento Servizi
Vigilanza e Tutela - Enti Locali

N. 11875/5/A.M.

La presente deliberazione è stata esaminata, ai sensi dell'art. 45 della Legge Regionale 21 ottobre 1963, n. 29, dalla Giunta Provinciale - senza osservazioni.

Trento, li 30.6.66

IL DIRETTORE DI DIVISIONE
AFFARI GENERALI ENTI LOCALI

[Signature]

Pubblicata per altri quindici giorni dal 28 luglio 1966
all'11 agosto 1966 incl., ai sensi dell'art. 40 della legge
regionale 21 ottobre 1963, n. 29.

Rovereto, li 12 agosto 1966



Il Segretario comunale
(dott. Federico Zuanni)

[Signature]



COMUNE DI ROVERETO

[PROVINCIA DI TRENTO]

N. 254 reg. delibere

N. 2473/7 di Prot.

Verbale di deliberazione del Consiglio Comunale

Oggetto: Regolamento comunale d'igiene - modificazioni agli articoli
1, 7, 8, 11, 88, 89, 91 e 142 della parte seconda.

L'anno millenovecento settantatre addi ventotto dicembre
ad ore 17.-, nella sala comunale in seguito a convocazione disposta con avvisi recapitati nella forma
di legge ai Consiglieri comunali, come da referto in atti, si è riunito

IL CONSIGLIO COMUNALE

composto dai signori:

Benedetti cav. uff. Guido - Sindaco
Vettori prof. Danilo - V. Sindaco
Ballardini avv. Bruno
Bertamini ins. Armando
Berti rag. Silvano
Chiocchetti prof. Franco
olorio ing. Alighiero
Conti Attilio
Decarli dott. Mariangela
~~Fantuzzi dott. Carlo~~
Bee rag. Carlo

Ferrandi Alberto
Ferrari avv. Gianpaolo
Fontana ass. soc. Lucia
Frisinghelli Umberto
Ghedina dott. Cesare
Graziola geom. Riccardo
Lorenzini Erminio
Malossini dott. Silvio
Michellini dott. Renzo
Pederzini Emo

Gasperotti Bruno

Prezzi ins. Gianfranco
Ravagni avv. Lamberto
Robol avv. Luigi
Scudiero ins. Francesco
Sottoriva Domenico
Spagnolli Matteo
~~Fornazzoni prof. Giancarlo~~
Tomio Mario
Tribus geom. Giovanni Mario
Villa dott. Sergio

Sono assenti i Consiglieri: Ballardini, Bee, Michellini e Villa -

Assente giustificato: Fontana.-

Assiste il Segretario comunale dott. Donato Spina

Assume la presidenza il Sindaco, che apre la discussione sull'ordine del giorno sopraspecificato.

Il Consiglio Comunale

Ritenuto che il "Regolamento d'igiene pel Comune di Rovereto" (approvato con deliberazione podestarile 31 gennaio 1930, N. 6824/4) non disciplina in modo organico e completo l'attività di vigilanza sanitaria delle carni;

Considerata la necessità di introdurre norme integrative e modificatrici della vigente disciplina;

Accertata l'opportunità di precisare, fra l'altro, le funzioni spettanti al personale veterinario anche nel settore della vigilanza sanitaria in esame;

Visto il Regolamento sulla vigilanza sanitaria delle carni approvato con R.D. 20 dicembre 1923, N. 3298, e successive modificazioni;

Visto il D.P.R. 11 febbraio 1961, N. 264, recante: ""Disciplina dei servizi e degli organi che esercitano la loro attività nel campo dell'igiene e della sanità pubblica"";

Sentiti il Veterinario comunale - Direttore del Macello e l'Ufficiale Sanitario;

delibera

1) di sopprimere l'art. 1) del "Regolamento d'igiene 31 gennaio 1930, N. 6824/4, e di sostituirlo con il seguente nuovo articolo 1):

""Il servizio veterinario nel Comune è alle dipendenze del Sindaco, salvo quanto previsto dal Titolo II, Capo I del D.P.R. 11 febbraio 1961, N. 264, e viene esercitato dal personale veterinario con le seguenti attribuzioni:

- spetta al Veterinario comunale Direttore del Macello:

a) la direzione tecnica ed amministrativa del civico Macello con le prerogative di cui al successivo articolo 25, e delle norme previste dall'articolo 5 del D.P.R. 11 febbraio 1961, N. 264;

b) la vigilanza sanitaria sulla macellazione di animali, sulle carni, pollame, pesce e su tutti gli alimenti di origine animale, nell'ambito dell'intero territorio comunale, compresi i macelli privati.

Per il servizio presso i macelli privati, si osservano, ove occorra, le disposizioni di cui agli artt. 6 e 7 del D.P.R. 11 febbraio 1961, N. 164;

- c) l'applicazione delle disposizioni concernenti la polizia veterinaria e la vigilanza sull'esecuzione di leggi e regolamenti interessanti il servizio veterinario, per quanto di propria competenza;
- d) esprimere pareri sul rilascio di autorizzazioni e licenze di competenza del Sindaco per l'esercizio di attività soggette a vigilanza veterinaria;
- e) l'esercizio di altre attribuzioni demandate da leggi e regolamenti;

- spetta al Veterinario condotto (comunale o consorziale):

- a) l'assistenza e la vigilanza sullo stato sanitario del patrimonio zootecnico;
- b) la vigilanza e l'ispezione sulla macellazione, presso il domicilio dei proprietari, di animali che servono esclusivamente al consumo delle proprie famiglie;
- c) l'osservanza delle norme sullo stato giuridico - economico e di servizio contenute negli statuti e nei regolamenti dei rispettivi Consorzi;
- d) la vigilanza sull'esecuzione delle leggi e regolamenti interessanti i servizi veterinari e l'applicazione delle disposizioni concernenti la polizia veterinaria, per quanto di propria competenza;
- e) l'esercizio di altre attribuzioni demandate da leggi e regolamenti. ""

2) di sopprimere l'art. 7) del Regolamento in esame e di sostituirlo con il seguente:

""La macellazione si distingue in pubblica e privata.

La macellazione pubblica è quella effettuata solo nel macello comunale, gestito dal Comune con diritto di privativa.

La macellazione privata è praticata:

- a) da esercenti che abbattano gli animali per destinare le carni e loro prodotti alla vendita in spacci pubblici, alla lavorazione delle stesse, ed al commercio in genere;
- b) da chiunque abbatta a mezzo di persona pratica, uno o più animali, che servono esclusivamente al consumo delle famiglie e dei dipendenti.

Solo in via eccezionale, e quando fondati motivi giustifichino il provvedimento, può essere consentita dall'autorità comunale, previa approvazione del Veterinario Provinciale, la macellazione per uso privato od a scopo industriale anche fuori del pubblico macello con l'esser-

vanza delle disposizioni di cui agli articoli 9, 10, 11, 12, 13 e 16 del Regolamento sulla vigilanza sanitaria delle carni approvato con R.D. 20 dicembre 1928, N. 3298.

Il Sindaco determina l'orario delle macellazioni presso i macelli privati sentito il Veterinario incaricato del servizio e il titolare dello stabilimento.""

3) di abrogare l'art. 8) nell'intero suo testo.

4) di aggiungere, all'art. 11), il seguente ultimo capoverso: -

"Gli animali destinati ai macelli privati debitamente autorizzati muniti di apposite stalle, possono essere condotti o scaricati direttamente nella sede dei macelli stessi, senza l'obbligo di passare attraverso il civico Macello.""

5) di aggiungere, all'art. 88), il seguente comma:

"Il pollame, i conigli allevati e la selvaggina, prima della loro immissione sul mercato al minuto e negli esercizi di vendita dovranno essere sottoposti, nella sede del civico Macello, a visita di controllo sanitario, con l'osservanza delle norme previste dal D.P.R. 10 agosto 1972, N. 967, e successivamente accompagnati da bolla di scorta compilata secondo le istruzioni del Direttore del Macello.""

6) di sopprimere l'intero art. 89) e di sostituirlo con il seguente nuovo articolo:

"Le carni fresche, refrigerate e congelate provenienti da fuori Comune, e destinate agli spacci di vendita, dovranno far capo direttamente al Macello civico per essere ivi sottoposte a visita sanitaria ed all'applicazione delle tasse stabilite dall'apposita tariffa: esse non potranno essere altrove depositate. La merce introdotta dovrà essere coperta dal prescritto certificato sanitario e marcata con timbro sanitario del Comune di provenienza.

Le carni fresche, refrigerate e congelate provenienti da fuori Comune e destinate a depositi e frigoriferi privati all'ingrosso, nonché a laboratori per la produzione di carni preparate di cui al II comma dell'art. 50 del R.D. 20 dicembre 1928, N. 3298, soggiacciono alle stesse norme di cui al precedente comma; tuttavia è consentito che la visita sanitaria di cui al paragrafo c) dell'art. 40 del R.D. 20 dicembre 1928, N. 3298, sia effettuata presso il destinatario al quale incombe l'obbligo di segnalare entro dieci ore al Veterinario incaricato, l'arrivo della carne esibendo i certificati sanitari d'origine. Sono comunque dovuti al Comune gli stessi diritti sta

biliti per le prestazioni fatte presso il Macello pubblico.

Le carni facenti capo alla stazione ferroviaria di Rovereto e destinate ad essere asportate in altri Comuni, vanno soggette alla sola ispezione sanitaria in stazione. ""

7) di sopprimere l'intero art. 91) e di sostituirlo con il seguente nuovo articolo:

""L'introduzione di animali vivi destinati alla macellazione pubblica o privata dovrà avvenire mediante l'uso di idonei mezzi di trasporto. Deroghe a tale norma saranno concesse dal Sindaco, solo nei casi di assoluta necessità. ""

8) di aggiungere, al primo comma dell'art. 142), in fine di esso, la seguente nozione:

""salvo quanto previsto dall'art. 11 del presente Regolamento. ""



COMUNE DI ROVERETO

(PROVINCIA DI TRENTO)

Comune di ROVERETO

27 LUGLIO 93

N. Prot. N.° Pratica

23.098 1.314/93

Categ. 4 Classe 1

N. 108 registro delibere

Prot.

Verbale di deliberazione del Consiglio Comunale

Oggetto: Commercio di funghi freschi: modifica art. 83 del Regolamento comunale d'igiene approvato con deliberazione 31.01.1930 n. 6824/4 e modifica art. 16 e abrogazione art. 20 e 21 del Regolamento igienico-sanitario del mercato.

Il giorno 12 Luglio 1993

ad ore 18.00

nella sala comunale in seguito a convocazione disposta con avvisi recapitati nella forma di legge ai Consiglieri comunali, si è riunito

IL CONSIGLIO COMUNALE

composto dai signori

Monti Pietro - Sindaco	Cinadomo Elisabetta	Ferrari Giampaolo	Pintarelli Carmelo
Baroni Federico	Corradini Corrado	Ferrario Marco	Plotegher Piergiorgio
Basile Giuseppe	Cossali Mario	Finocchiaro Giuseppe	Prosser Sergio
Bertamini Armando	Decarli Mariangela	Frisinghelli Claudio	Rasera Fabrizio
Bertolini Luigi	Deflorian Oliviero	Frisinghelli Franco	Salvetti Andrea
Bonapace Diego	Demattè Fabio	Laitenpergher Giorgio	Setti Roberto
Bruschetti Manuela	Dorigotti Paolo	Luscia Marco	Sighele Alberto
Caputo Vincenzo	Dorigotti Sandra	Manfrini Paolo	Tonetta Paolo
Caracristi Gianni	D'Ingiullo Claudio	Martinelli Renzo	Tosin Luigino
Chiasera Sabina	Fatturini Tiziano	Michellini Renzo	Veronesi Giuseppe

Sono assenti i Consiglieri:

Baroni, Basile, Bertolini, Deflorian, Dorigotti P. (Giust.), Dorigotti S. (Giust.), Ferrari (Giust.), Ferrario (Giust.), Frisinghelli C., Laitenpergher, Plotegher, Salvetti, Setti, Sighele (Giust.), Tonetta (Giust.)

Presidente:

PIETRO MONTI - Sindaco

Segretario:

PRIMO VICENTINI - Segretario Generale f.f.

Il Presidente, constatata la regolarità dell'adunanza, dichiara aperta la discussione sull'argomento in oggetto.

Oggetto: Commercio di funghi freschi: modifica 83 del Regolamento comunale d'igiene approvato con deliberazione 31.01.1930 n. 6824/4 e modifica art.16 e abrogazione art. 20 e 21 del Regolamento igienico-sanitario del mercato.

Il Consiglio Comunale

Vista la necessità di disciplinare dal punto di vista igienico sanitario la vendita di funghi freschi nei negozi al dettaglio e nel mercato settimanale;

Osservata la proposta di modifica allegata alla nota n.64/92 di protocollo comunale e redatta in data 28 luglio 1992 dall'Ufficiale Sanitario di questo Comune;

Visto il vigente Regolamento Comunale d'Igiene approvato con deliberazione del Consiglio Comunale n. 6824/4 in data 31 gennaio 1930 e segnatamente l'art.83;

Viste le successive modifiche apportate all'art. 83 con le deliberazioni del Consiglio Comunale n. 86 di data 30 luglio 1965 e n.44 di data 18 aprile 1966;

Visto il Regolamento Igienico-sanitario del mercato di Rovereto approvato con deliberazione del Consiglio Comunale n. 359 di data 24 novembre 1980;

Ritenuto necessario procedere ad un aggiornamento di entrambi i Regolamenti nella parte riguardante la disciplina della vendita di funghi sia nel mercato settimanale, sia nei punti vendita al dettaglio;

Vista la L.R. 4 gennaio 1993 n.1 ed in particolare l'art.13 lettera a);

ad unanimità di voti palesemente espressi per alzata di mano dai 25 consiglieri presenti e votanti

delibera

1. di modificare l'art.83 del vigente Regolamento Comunale d'Igiene approvato con deliberazione del Consiglio Comunale di data 31 gennaio 1930 n. 6824/4, come da allegato 1) alla presente deliberazione che ne costituisce parte integrante;

2. di revocare pertanto la propria deliberazione 18 aprile 1966 n.44;

3. di modificare l'art. 16 del Regolamento Igienico-sanitario del Mercato di Rovereto, come segue:

"" ART.16

La vendita di funghi è ammessa solo nei limiti e con le modalità stabilite dal Regolamento Comunale d'Igiene. ""

4. di abrogare gli articoli 20 e 21 del Regolamento Igienico-sanitario del Mercato di Rovereto.

Allegato alla deliberazione di Consiglio comunale 12.7.93 n. 108.

art.83

La vendita di funghi freschi al mercato può essere esercitata nei luoghi e nelle ore fissate dall'Autorità comunale con apposita ordinanza, e può riguardare esclusivamente i funghi che siano stati preventivamente riconosciuti commestibili dagli Organi di controllo preposti, eventualmente assistiti da un esperto di micologia nominato dal Sindaco.

Coloro che intendono esercitare la vendita di funghi sul mercato dovranno essere muniti della prescritta autorizzazione amministrativa abilitante all'esercizio del commercio ambulante (su aree pubbliche), dell'autorizzazione rilasciata dal Sindaco per l'occupazione del necessario posteggio e del libretto di idoneità sanitaria prescritto per gli addetti alla manipolazione e commercio delle sostanze alimentari.

E' vietata la vendita in forma itinerante di funghi freschi, secchi o comunque preparati.

La vendita di funghi freschi sul mercato è ammessa esclusivamente per le qualità comprese nell'unito elenco.

E' consentita all'interno dei negozi al dettaglio, muniti di prescritta autorizzazione amministrativa, la vendita di funghi freschi delle seguenti specie:

- 1) *boletus edulis* (porcino, brisa)
- 2) *cantharellus cibarius* (finferlo, gallinaccio)
- 3) *cantharellus lutescens* (finferle)
- 4) *armillaria mellea* (chiodini)
- 5) *lactarius* - gruppo *deliciosus* (funghi dal pin, sanguigni)

a condizione che i titolari dell'autorizzazione amministrativa alla vendita e/o i loro collaboratori, familiari o dipendenti siano muniti di un attestato di frequenza con esito favorevole di uno speciale corso di micologia.

Detto corso dovrà essere organizzato e gestito dai gruppi micologici trentini sulla base di programmi concordati con l'Autorità Sanitaria competente.

L'esercizio della vendita di funghi freschi all'interno dei punti vendita al dettaglio è soggetto a preventivo nulla osta della competente Autorità Sanitaria che specifichi il nome della persona addetta al controllo sulla vendita. Detta persona deve essere presente all'interno del negozio al momento della vendita stessa.

La vendita di funghi freschi deve essere effettuata separatamente per ciascuna qualità con divieto di qualsiasi mescolanza.

E' vietata la vendita di funghi vecchi, alterati ed in cattivo stato di conservazione.

I funghi riconosciuti non commestibili dagli Organi di controllo devono essere immediatamente distrutti.

Eventuali controversie o contestazioni in materia saranno risolte con il giudizio inappellabile dell'Autorità Sanitaria competente.

I commercianti, sia al mercato che all'interno dei negozi, sono direttamente responsabili della qualità e commestibilità dei funghi freschi dei quali effettuano la vendita.

E' consentita la vendita di funghi secchi, o comunque preparati, purchè in confezioni originali chiuse, provenienti da ditte autorizzate e riportanti le indicazioni previste dalle norme vigenti.

La vendita all'interno dei negozi di funghi secchi o comunque preparati non in confezioni originali chiuse e la vendita di funghi freschi di specie non comprese nell'elenco di cui sopra, oppure sprovvisti di nulla osta rilasciato dall'Autorità Sanitaria competente, comportano il sequestro della merce medesima.

ELENCO FUNGHI AMMESSI IN VENDITA NEI MERCATI

<u>NOME SCIENTIFICO</u>	<u>NOME ITALIANO</u>	<u>NOME DIALETTALE</u>
1. AMANITA CAESAREA	ovulo	fong ov
2. AMANITA VAGINATA	bubbola rigata	colombina
3. ARMILLARIA MELLEA	famigliola buona	fonghi del morer
4. BOLETUS AEREUS	porcino nero	brisa mora
5. BOLETUS EDULIS	porcino	brisa
6. BOLETUS RUFUS	boletto rufo	brisa rossa
7. CANTHARELLUS CIBARIUS	gallinaccio	finferlo
8. CANTHARELLUS CLAVATUS	cantarello violaceo	fong della carne
9. CANTHARELLUS LUTESCENS	cantarello giallo/nero	finferlo
10. CANTHARELLUS LUTESCENS (varietà lutea)	cantarello a cappello bianco	finferla gialla finferla verde
11. CANTHARELLUS TUBIFORMIS	cantarello verde	
12. CLITOCYBE CANDIDA	agarico candido	
13. CLITOCYBE CINERASCENS	agarico cenerognolo	
14. CLITOCYBE GEOTROPA	agarico geotropo	fong d.Mont Brion
15. CLITOCYBE INFUNDIBULIFORMIS	agarico imbuto	oreleti
16. CLITOCYBE MAXIMA	agarico massimo	
17. CLITOPILUS PRUNULUS	prugnolo bastardo	fong del levà
18. COLLYBIA RADICATA	agarico radicato	collibia radicata
19. CRATERELLUS CORNUCOPIOIDES	trombetta da morto	
20. GOMPHIDIUS GLUTINOSUS	chiodetto	ciodo gamba zalda
21. GOMPHIDIUS VISCIDUS	chiodetto	ciodet

22. HYGROPHORUS LUCORUM	igroforo giallo	fong del lares
23. HYGROPHORUS PRATENSIS	igroforo pratense	finferlo autunnal
24. HYGROPHONUS PUNICEUS	igroforo scarlatto	
25. HYGROPHONUS VIRGINEUS	igroforo mugnaio	
26. HYDNUM REPANDUM	steccherino dorato	steccherin
27. LACTARIUS DELICIOSUS	lapacendro buono	fong del pin
28. LACTARIUS SANGUIFLUS	lapacendro sanguigno	fong d.sangue nero
29. LEPIOTA PROCERA	bubbola maggiore	mazza tamburo
30. MARASMIUS OREADES	oreade	gambesecche-saiettei
31. MORCHELLA CONICA	spugnola maggiore	sponziola
32. MORCHELLA DELICIOSA	spugnola deliziosa	sponziola
33. MORCHELLA ELATA	spugnola bruna	sponziola
34. MORCHELLA ROTUNDA	spugnola gialla	sponziola
35. PHOLIOTA AGERITA	pioppino	fong d. salgher
36. PLEUROTUS OSTREATUS	agarico ostreato	reccia de morer-gelone
37. PSALLIOTA ARVENSIS	prataiolo maggiore	pradarol
38. PSALLIOTA CAMPESTRIS	prataiolo	pradarol
39. PSALLIOTA SILVATICA	prataiolo silvestre	pradarol
40. RUSSOLA ALUTACEA	rossola alutacea	colombina rossa-gialla
41. RUSSOLA AURATA	rossola dorata	colombina d'or
42. RUSSOLA AZUREA	rossola azzurrina	
43. RUSSOLA CYANOXANTHA	rossola iridescente	colombetta
44. RUSSOLA GRISEA	rossola grigia	colombina grisa
45. RUSSOLA LUTEA	rossola gialla	colombina zalda
46. RUSSOLA MUSTELLINA	rossola mustellina	
47. RUSSOLA VESCA	rossola edule	colombina buona
48. RUSSOLA VIRESCENS	rossola verde	verdon
49. TRICOLOMA CNISTA	agarico montana	saetta
50. TRICOLOMA COLUMBETTA	agarico columbetta	carniol
51. TRICOLOMA EQUESTRE	agarico equestre	
52. TRICOLOMA GEORGII	prugnolo	fong della saetta
53. TRICOLOMA GRAMMOPODIUM	agarico a piedi striati	fong dell'autum
54. TRICOLOMA NUDUM	agarico violetto	
55. TRICOLOMA PORTENTOSUM	agarico portentoso	
56. TRICOLOMA TERREUM	agarico terreo	moret-morette
57. TUBER MAGNATUM	tartufo bianco	tartufola
58. TUBER MELANOSPORUM	tartufo nero	tartufola
59. VERPA DIGITALIFORMIS	verpa digitale	

LE

rer

ne

a

ion

ata

alda

Letto, approvato e sottoscritto

IL CONSIGLIERE DESIGNATO

IL PRESIDENTE

IL SEGRETARIO

f.to MARCO LUSCIA

f.to PIETRO MONTI

f.to PRIMO VICENTINI

Copia del presente verbale è stata pubblicata all'albo pretorio il giorno 22 Luglio 1993

per rimanervi fino a tutto il 1 Agosto 1993

Il Segretario generale

f.to PRIMO VICENTINI

Spesa impegnata al capitolo

Visto: IL RAGIONIERE CAPO.

CONTROLLO TUTORIO

Giunta Provinciale di Trento

5.11.93

n. prot. 7245/3-c

ESECUTIVITÀ

La presente deliberazione è esecutiva in

data 5.11.93 (esecutiva per decorrenza termini)

Il Segretario generale

F.to VICENTINI

Copia conforme all'originale.

Il Segretario generale