

REGOLAMENTO PER IL COMMERCIO all'ingrosso delle Carni

ART. 1

Sale di contrattazioni

Per il commercio all'ingrosso delle carni nel Comune di Palermo funzionano apposite sale di contrattazione, sia nel pubblico Mattatoio che presso le e ditte private.

La sala di contrattazione del Mattatoio comprende i seguenti locali:

- a) un locale di esposizione contrattazione e pesatura, fornito di guidovie, pesa aerea e pese automatiche;
- b) un locale per il deposito delle carni fornito di guida e ganciera a colonna.

Nelle predette sale si svolge il libero commercio delle carni bovine, equine, suine, ovine caprine del pollame e degli altri animali da cortile.

I quantitativi minimi per la vendita all'ingrosso restano stabiliti come segue:

Carni bovine ed equine: a quarti di animali

carni suine: a mezzane

carni ovine e caprine: ad animali interi

carni di pollame: a venti capi.

ART. 2

Direzione delle sale di contrattazione

La Direzione e la sorveglianza è affidata al Direttore dei Servizi Veterinari e del Mattatoio il quale è responsabile del regolare funzionamento di esse e di tutti i servizi inerenti ed alla cui organizzazione egli deve provvedere, curando affinché vengano osservate tutte le norme relative alla conservazione ed al trasporto dei prodotti trattati.

Egli è coadiuvato, nell'esercizio dei suoi compiti, da personale impiegatizio ed operaio da lui dipendente e pertanto dispone:

- a) i turni e gli orari di lavoro;
- b) le eventuali sanzioni da infliggere al personale.

Al Direttore sono inoltre attribuiti i seguenti particolari compiti:

- 1) curare l'osservanza degli orari di apertura e di chiusura delle contrattazioni nell'interno del Mattatoio;
- 2) vigilare a che non vengano intralciate le operazioni di rifornimento;
- 3) intervenire per redimere equamente eventuali divergenze sorte nello ambito delle sale di contrattazione;
- 4) autorizzare, in casi eccezionali, l'introduzione e l'uscita di derrate oltre l'orario prescritto;

Il presente regolamento è approvato dal Consiglio Comunale con deliberazione n. 10 del 12/12/12.

- 5) proporre anche su segnalazione degli operatori le iniziative atte a favorire l'approvvigionamento del mercato, ampliare il raggio di vendita dei prodotti ed aumentare il volume degli affari, nonché migliorare la tecnica delle vendite e dei servizi;
- 6) accertare che le merci, i veicoli e gli imballaggi corrispondano ai requisiti prescritti dai regolamenti vigenti;
- 7) reprimere eventuali frodi;
- 8) eseguire e disporre saltuarie ispezioni nelle ore di chiusura ed in particolare in quelle notturne, per accertare la perfetta normalità delle sale ed in genere di tutto lo stabilimento;
- 9) in casi particolari ed urgenti, adottare i provvedimenti che si rendano necessari riferendone al Capo dell'Amministrazione;
- 10) predisporre i mezzi, nel quadro delle attrezzature per la buona conservazione delle carni depositate;
- 11) nei casi gravi ed urgenti disporre la sospensione dallo stabilimento di coloro i quali contravvengono alle disposizioni che disciplinano l'attività dello stabilimento stesso e, nei casi di lieve infrazione diffidare i colpevoli o sospenderli per un periodo massimo di tre giorni;
- 12) emanare ordini di servizio per il regolare svolgimento delle operazioni in conformità e nei limiti delle proprie attribuzioni;
- 13) svolgere ogni altra funzione demandatagli da disposizioni legislative o regolamentari nonché dal presente regolamento.

ART. 3

Rilevazioni statistiche

Le rilevazioni statistiche che vengono trasmesse all'Ufficio Centrale di Statistica, tramite il competente Ufficio Comunale, riguardano sia le quantità delle singole merci introdotte nel pubblico Mattatoio sia i quantitativi di quelle provenienti da fuori comune e contrattate presso ditte private.

La rilevazione statistica delle quantità - basata sullo spoglio dei documenti di entrata delle merci nello stabilimento, documenti questi, che debbono essere, pertanto, sempre completi degli elementi occorrenti ai fini statistici e cioè indicazione esatta della specie merceologica (categoria, qualità etc.) della quantità e della provenienza.

I dati individuali rilevati in conformità alle istruzioni dell'Istituto Centrale di Statistica sono soggetti al segreto d'ufficio e non possono essere comunicati a chicchessia per qualsiasi motivo.

ART. 4

Servizi vari

L'ordine pubblico e il servizio di polizia amministrativa nello stabilimento sono assicurati oltre che dai competenti organi di polizia anche da un nucleo di Vigili Urbani.

Per tutte le incombenze ed i servizi attribuiti al Direttore ed al personale dipendente potranno assegnarsi compensi speciali oltre quelli spettanti per i servizi ordinari e straordinari.

ART. 5

Servizio di verifica del peso

Nell'interno delle sale di contrattazione - posto a disposizione dei richiedenti un servizio di verifica del peso.

Il Direttore anche su richiesta degli interessati, può disporre controlli sulla esattezza delle pesature, presso i venditori.

Tali controlli vengono eseguiti prima o all'atto della consegna delle merci ed alla presenza degli interessati.

Ai commercianti ?concessa la facolta' di installare nella sala di contrattazione una o pi?bilance automatiche.

ART. 6

Servizio igienico sanitario

Nell'interno dello stabilimento ?istituito un servizio di vigilanza sanitaria e di controllo sulla specie, categoria e qualita' delle carni introdotte, al quale ?preposto il Direttore del pubblico Mattatoio coadiuvato da Veterinari gerarchicamente dipendenti, salve restando le attribuzioni conferite dalle disposizioni vigenti, ai superiori organi sanitari.

Le carni provenienti dall'Estero o da altri comuni, anche se formanti oggetto di contrattazione fuori dallo stabilimento, debbono essere sempre sottoposte al controllo sanitario da effettuarsi presso il pubblico Mattatoio, secondo le modalita' che saranno stabilite dall'Autorita' Sanitaria Provinciale.

Il venditore ?tenuto ad assicurare lo spostamento, il trasporto delle carni per qualsiasi operazione richiesta dal Veterinario che si renda necessaria per la esecuzione della visita di controllo.

Le carni possono essere poste in vendita solo dopo la effettuazione della suddetta visita di controllo.

Lo stabilimento dispone del reparto contumaciale per le carni sospette o comunque non ammesse, a seguito della visita di controllo, al consumo normale.

Nei casi in cui alle carni immesse nelle sale di contrattazione venga dal Veterinario attribuita una classifica (specie e categoria) diversa da quella riconosciuta alle carni stesse nel luogo di provenienza, gli interessati possono chiedere certificazione comprovante la mutata classifica.

Uguale certificazione pu?essere richiesta al Direttore del Mattatoio nei casi di carni per le quali sia stata accertata dal Veterinario una menomata conservabilita'

ART. 7

Facchinaggio

Le operazioni di facchinaggio possono essere svolte direttamente dagli operatori, a mezzo di personale da ciascuno di essi dipendente e regolarmente assunto.

Gli operatori che intendano avvalersi del personale proprio debbono preventivamente comunicare per iscritto, al Direttore del Mattatoio l'elenco del personale da essi adibito alle operazioni di facchinaggio.

Gli operatori sono tenuti responsabili di tutte le infrazioni che eventualmente siano commesse dal personale, di cui al comma precedente.

Il personale di fatica degli operatori dovr? indossare uniformi analoghe a quelle dei salariati del Comune in servizio nello stabilimento.

Il personale di fatica degli operatori che contravvengono alle disposizioni del presente regolamento o comunque turbino il normale funzionamento del mercato sono passibili delle seguenti sanzioni:

- a) la sospensione dal mercato da 1 a 10 giorni, disposta dal Direttore del Mattatoio;
- b) nei casi gravi l'espulsione dallo stabilimento, disposta dal Sindaco sentito il Direttore del Mattatoio, preVia contestazione dello addebito all'interessato.

Durante il periodo di sospensione, il punito non pu?entrare nel mercato per qualsiasi motivo.

ART. 8

Responsabilita' /font>

Salve ed impregiudicate le responsabilita' di legge, l'Amministrazione Comunale non assume responsabilita'

di qualsiasi natura per danni, mancanze o deperimenti delle carni, che dovessero per qualunque titolo derivare agli operatori od ai frequentatori dello stabilimento.

Gli operatori ed i frequentatori dello stabilimento sono responsabili dei danni da essi o dai loro dipendenti causati all'Amministrazione Comunale.

ART. 9

Venditori

Sono ammessi alle vendite nello stabilimento:

- a) i commercianti all'ingrosso di carni;
- b) i produttori di carni, singoli od associati, anche se non iscritti allo albo tenuto dalla Camera di Commercio Industria ed Agricoltura;
- c) i consorzi e le cooperative di produttori o di commercianti di carni;
- d) gli industriali che provvedono alla lavorazione, conservazione e trasformazione delle carni;
- e) gli enti di colonizzazione;
- f) gli enti comunali di consumo.

ART. 10

Compratori

Sono ammessi agli acquisti nello stabilimento:

- a) i commercianti all'ingrosso di carni;
- b) i commercianti al minuto di carni;
- c) gli industriali che provvedono alla lavorazione, conservazione e trasformazione delle carni;
- d) le comunità, le convivenze, le cooperative di consumo ed i gestori di alberghi e ristoranti;
- e) gli enti comunali di consumo.

ART. 11

Accertamento del possesso dei requisiti per l'ammissione alle vendite ed agli acquisti

Il possesso dei requisiti per essere ammessi alle vendite ed agli acquisti nelle sale di contrattazione, è accertato dal Direttore attraverso l'esame della seguente documentazione:

- a) certificazione dell'iscrizione negli albi di cui all'art. 3 della legge 25 marzo 1959, n. 125;
- b) certificazione da rilasciare dalla Camera di Commercio Industria ed Agricoltura della provincia in cui risiede l'interessato, previ gli accertamenti del caso, dalla quale risulti l'appartenenza del titolare della certificazione stessa ad una delle categorie indicate negli artt. 9 e 10, lettere b), c) e d), qualora si tratti di persone non sottoposte all'obbligo dell'iscrizione negli albi di cui alla lettera a) del presente articolo.

ART. 12

Documento per l'accesso al mercato

Il Direttore dei Servizi Veterinari e del Mattatoio rilascia a tutte le persone ammesse al mercato apposito tesserino munito di fotografia dell'interessato, numerato, bollato e dallo stesso Direttore firmato.

Nel tesserino devono essere indicate:

- a) le generalita' del titolare;
- b) il titolo di ammissione al mercato;
- c) il periodo di validita'

Per il rilascio del tesserino pu?essere imposto il pagamento di una somma non superiore al costo del tesserino stesso.

Il Direttore pu?autorizzare eccezionalmente l'ingresso di altre persone che ne facciano richiesta, da lui ritenute giustificate.

Avverso il mancato rilascio del tesserino - ammesso ricorso al Sindaco che decide entro trenta giorni con provvedimento definitivo.

ART. 13

Disciplina degli operatori

I produttori, i consorzi e le cooperative di produttori non iscritti nell'albo tenuto dalla Camera di Commercio, Industria ed Agricoltura, possono vendere soltanto i prodotti di produzione propria o dei soci.

I commercianti grossisti possono effettuare vendite anche per conto terzi, ove specificamente incaricati dal proprietario della merce.

ART. 14

Calendario e orario

L'orario delle contrattazioni ?dalle ore 8,00 alle ore 14,00.

Il Direttore dei Servizi Veterinari e del Mattatoio pu? in particolari circostanze, ritardare o anticipare l'inizio o il termine delle contrattazioni.

ART. 15

Inizio e termine delle contrattazioni

L'inizio e il termine delle contrattazioni sono annunciati con apposito segnale.

ART. 16

Ingresso al mercato

Hanno libero accesso nello stabilimento e nell'orario stabilito dal Direttore per ciascuna categoria (venditori, personale ad essi dipendenti, acquirenti, personale addetto ai servizi, etc.), tutte le persone in possesso del documento di cui all'art. 12 del presente regolamento.

ART. 17

Ordine interno

E' vietato sia nello stabilimento che nelle sue dipendenze o adiacenze:

- a) installare impianti di qualsiasi natura e specie nella sala di contrattazione del Mattatoio;
- b) ingombrare i luoghi di passaggio depositando nelle sale pelli o grassi o simili od ostacolare comunque la circolazione;
- c) attendere alle varie operazioni di scuoiatura o sezionatura, etc. senza indossare i vestiti di servizio convenientemente puliti;

- d) attirare i compratori con grida o schiamazzi;
- e) introdurre cani;
- f) accendere fuochi;
- g) sollecitare offerte o curare raccolte o sottoscrizioni, quale che sia l'Ente beneficiario;
- h) tutto ciò che possa menomare o compromettere l'ordine e la disciplina delle contrattazioni;
- i) circolare fuori dalle sale con coltelli ed altri arnesi di lavoro;
- l) uscire dallo stabilimento anche momentaneamente, indossando abiti sudici o insanguinati.

ART. 18

Ingresso e circolazione veicoli

Nell'interno dello stabilimento i veicoli debbono procedere a passo d'uomo e le biciclette debbono essere condotte a mano.

La circolazione e la sosta dei veicoli negli appositi posteggi sono regolati dal Direttore con apposito ordine di servizio.

Lo scarico delle carni dai veicoli viene effettuato secondo l'ordine di arrivo dei veicoli stessi registrato all'atto dell'ingresso e della pesatura e previa autorizzazione del Veterinario.

L'autorizzazione del Veterinario allo scarico delle carni nelle sale di contrattazione esistenti nel Comune è concessa previo accertamento della documentazione comprovante la rispondenza degli autoveicoli ai requisiti igienici di legge e la regolarità del certificato sanitario di scorta delle carni.

Quando manchi l'uno o l'altro di tali requisiti, lo scarico deve avere luogo nell'apposita sala di osservazione del Mattatoio comunale.

ART. 19

Strumenti di pesatura

Gli strumenti di pesatura devono essere sempre:

- a) mantenuti puliti ed in perfette condizioni di funzionamento;
- b) perfettamente regolati e verificati prima di essere adoperati;
- c) bene in vista ai compratori.

Nulla è dovuto al compratore per le operazioni di pesatura effettuate all'atto della vendita dal venditore o dal personale da lui incaricato.

ART. 20

Carni assegnate alla bassa macelleria o sequestrate per motivi igienico sanitari

Le carni assegnate alla bassa macelleria con le modalità prescritte dal Regolamento sulla vigilanza sanitaria delle carni approvato con R.D. 20/12/1928, n. 3298 e da Regolamento per il servizio di vendita della carne di bassa macelleria approvato con deliberazione n. 4465 del 16/9/1930, vengono trasferite nella sala di osservazione per le successive destinazioni ai sensi dei sopra citati regolamenti e delle norme regolamentari al riguardo emanate dal Comune.

Copia del verbale di assegnazione alla bassa macelleria, redatto dai veterinari di servizio e firmato dal Direttore del Mattatoio, viene consegnata al venditore.

Le carni destinate alla distruzione sono avviate nello apposito reparto del Mattatoio contumaciale per la successiva sollecita distruzione da effettuarsi con la osservanza delle norme regolamentari vigenti

successiva, senza distruzione ed effettuarsi con la osservanza delle norme regolamentari vigenti.

L'ordine di distruzione dal veterinario di servizio comunicato al Direttore del Mattatoio che deve rilasciare al venditore interessato la richiesta certificazione.

ART. 21

Mezzi di trasporto

Il trasporto delle carni fuori dallo stabilimento, dovr?avvenire secondo quanto stabilito dalle norme contenute nel capitolato di appalto per il servizio di trasporto delle carni macellate, a mezzo veicoli aventi i requisiti stabiliti dalle disposizioni sanitarie e legislative, regolamentari ed amministrative, vigenti in materia.

Le carni destinate fuori comune possono uscire dalle sale di contrattazione solo se accompagnate dal certificato del Veterinario, previsto dall'art. 40 del Regolamento sulla Vigilanza Sanitaria delle carni, approvato con R.D. 20 dicembre 1928, n. 3298.

ART. 22

Provvedimenti disciplinari e amministrativi

Indipendentemente dalla eventuale azione penale, le infrazioni alle norme del presente regolamento o alle disposizioni legislative e regolamentari danno luogo, a carico dei responsabili, ad una azione disciplinare ed amministrativa graduata come segue, secondo a gravita' dell'infrazione, e della recidivita'

a) diffida (verbale o scritta) o sospensione dei colpevoli da ogni attivita' nello stabilimento per un periodo massimo di tre giorni, da parte del Direttore;

b) sospensione da ogni attivita' nello stabilimento per la durata massima di tre mesi disposta dal Sindaco, sentito l'interessato, con provvedimento definitivo o, in caso grave ed urgente, dal Direttore del Mattatoio.

I provvedimenti di sospensione superiori a tre giorni disposti dal Direttore debbono essere immediatamente comunicati al Sindaco e perdono ogni efficacia se non sono ratificati entro tre giorni.

ART. 23

Tariffe

A rimborso delle spese sostenute per le prestazioni e per il funzionamento delle sale di contrattazione in aggiunta agli attuali corrispettivi ne sar?corrisposto uno speciale di ?. 0,50 al Kg. sul peso vivo dell'animale e di ?. 1 al Kg. per le carni foranee introdotte nel Comune.

A rimborso poi, delle spese sostenute per il funzionamento delle sale di depilazione suini e per il funzionamento della sala destinata alla scottatura e cottura delle interiora dei bovini, sar?corrisposto il corrispettivo di ?. 200 per ogni suino e di ?. 100 per ogni bovino macellato.

La riscossione del corrispettivo per le carni foranee sar?fatta tramite la Ditta appaltatrice delle Imposte di Consumo che ne far? versamento alla Direzione dei Servizi Veterinari infra il giorno dieci del mese successivo per essere portato ad introito sulla "Contabilita' speciale dei Mercati bestiame e carni".

Il versamento sar?accompagnato da un apposito elenco nominativo contenente anche la indicazione delle specie e del peso delle carni introdotte nonch?l'importo delle somme per ciascun debitore riscosse in base alla tariffa sopra indicata.

ART. 24

Sale di contrattazione gestite da privati

Le norme contenute nel presente regolamento sono estese per quanto applicabili, alle sale di contrattazione per il commercio all'ingrosso delle carni, gestite da Ditte private nel territorio del Comune di Palermo.

ART. 25

Entrata in vigore del regolamento

Il presente regolamento di mercato entra in vigore dopo la sua approvazione degli organi tutori e la pubblicazione all'albo Comunale.

Restano ferme tutte le disposizioni relative al funzionamento e alla gestione del mercato del bestiame e del foro boario istituito con deliberazione n. 6920 del 5/12/1938 e successiva delibera n. 5782 del 28 dicembre 1950. Alla detta gestione continueranno ad affluire lo sopratasse ed i diritti di cui alle deliberazioni: n. 4182 del 6/11/1945, n. 282, 283 e 284 tutte del 29 luglio 1957, nonch? il contributo che la Cooperativa del Lavoro "Trasportatori Associati del Mattatoio" corrisponde al Comune per il servizio trasporto carni macellate di cui al capitolato speciale di appalto approvato con deliberazione n. 2286 del 20/7/1946.

Disposizione finale e transitoria

A richiesta degli interessati pu?concedersi che il controllo sanitario di cui allo art. 6 venga effettuato fuori del pubblico Mattatoio semprech?i locali di deposito rispondano ai requisiti voluti e siano regolarmente autorizzati dall'Autorita' Comunale.



Comune di Palermo © 1997 - Ultima modifica: lunedì 18 giugno 2012 10.48.13