

**Regio Decreto 20 12 1928, n. 3298.  
Approvazione del Regolamento per  
la Vigilanza Sanitaria delle Carni.  
(estratto)**

in G.U. n. 36 del 12 2 1929

(\*) Testo aggiornato alla L.526/99.

**sommario**

**TITOLO III. DISPOSIZIONI PER GLI SPACCI  
DI CARNE FRESCA, CONGELATA O  
COMUNQUE PREPARATA, PER I LOCALI DI  
DEPOSITO E PER I FRIGORIFERI. 1**

|        |   |
|--------|---|
| Art.29 | 1 |
| Art.30 | 1 |
| Art.31 | 2 |
| Art.32 | 2 |
| Art.33 | 2 |
| Art.34 | 2 |
| Art.35 | 2 |
| Art.36 | 2 |
| Art.37 | 2 |
| Art.38 | 2 |

**TITOLO IV. DISPOSIZIONI PER IL  
TRASPORTO DELLE CARNI. 2**

|        |   |
|--------|---|
| Art.39 | 2 |
| Art.40 | 2 |
| Art.41 | 3 |
| Art.42 | 3 |
| Art.43 | 3 |
| Art.44 | 3 |

**TITOLO V. DELLE CARNI DI BASSA  
MACELLERIA. - SPACCI. - DEPOSITO E  
TRASPORTO. 3**

|        |   |
|--------|---|
| Art.45 | 3 |
| Art.46 | 3 |
| Art.47 | 3 |
| Art.48 | 3 |
| Art.49 | 3 |

**TITOLO VI. DISPOSIZIONI PER I  
LABORATORI DI CARNI INSACCATE, IN  
ISCATOLA, ECC. 3**

|            |   |
|------------|---|
| Art.50 (1) | 3 |
| Art.51 (1) | 4 |
| Art.52 (1) | 4 |
| Art.53 (1) | 4 |
| Art.54 (1) | 4 |
| Art.55     | 4 |
| Art.56 (1) | 4 |

|            |   |
|------------|---|
| Art.57(1)  | 4 |
| Art.58 (1) | 4 |

**TITOLO VII. DISPOSIZIONI RELATIVE AL  
POLLAME, AI CONIGLI ED ALLA  
SELVAGGINA. 5**

|            |   |
|------------|---|
| Art.59 (1) | 5 |
| Art.60     | 5 |
| Art.61     | 5 |
| Art.62     | 5 |

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

Veduto il Regio Decreto 30 dicembre 1923, n.  
2889;

Veduto il regolamento 3 agosto 1890, n. 7045;

Veduto il regolamento 3 febbraio 1901, n. 45;

Veduto il regolamento 21 luglio 1927, n. 1586.

E' approvato l'unito regolamento per la vigilanza  
sanitaria delle carni, il quale sarà vistato e  
sottoscritto, d'ordine nostro, dal capo del governo,  
primo ministro segretario di Stato, ministro per  
l'interno, proponente.

**OMISSIS**

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

**Art.29**

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

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

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

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

**Art.30**

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

L'autorità comunale può, invece, autorizzare la  
vendita nello stesso spaccio delle carni appartenenti

alle diverse specie animali, *escluse le equine*,<sup>(1)</sup> che devono essere vendute in spacci a parte.

*(1) Parole soppresse dall'art.12 della L.526/99*

### **Art.31**

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

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

### **Art.32**

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

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

I contravventori sono deferiti all'autorità giudiziaria.

### **Art.33**

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

*Gli oneri per i necessari sopralluoghi si intendono a carico degli interessati.*<sup>(1)</sup>

*(1) Articolo abrogato dall'art.19 del Dlgs 18 04 1994, n. 286*

### **Art.34**

*Le carni dichiarate di bassa macelleria devono essere escluse dalla congelazione.*<sup>(1)</sup>

*(1) Articolo abrogato dall'art.19 del Dlgs 18 04 1994, n. 286*

### **Art.35**

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

*A cura del detto veterinario sarà anche provveduto al ritiro dei singoli certificati sanitari di scorta delle carni introdotte nei frigoriferi ed alla conservazione di essi per un tempo non inferiore ad un anno.* <sup>(1)</sup>

*(1) Articolo abrogato dall'art. 11, d.lg. 15 gennaio 1992, n. 51.*

### **Art.36**

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

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

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

### **Art.37**

*Nei frigoriferi destinati a deposito delle carni dev'essere assicurato un efficace controllo sanitario a mezzo del veterinario comunale, in guisa che risulti ad ogni momento il reale stato di conservazione, agli effetti igienici, delle carni che vi sono contenute.* <sup>(1)</sup>

*(1) Articolo abrogato dall'art.19 del Dlgs 18 04 1994, n. 286*

### **Art.38**

Le carni congelate, che a causa di scongelamento, di invasione di muffe, di eccessivo invecchiamento, o per qualunque altro motivo abbiano subito alterazioni per le quali siano riconosciute inadatte al consumo, o adatte soltanto al consumo sotto determinate condizioni, devono, a cura dell'autorità comunale, essere poste sotto sequestro in attesa dei provvedimenti del *prefetto* <sup>(1)</sup>, al quale deve darsi immediata notizia del sequestro avvenuto.

*(1) Ora, regioni ed enti locali, secondo le rispettive competenze.*

## **Titolo IV. Disposizioni per il trasporto delle carni.**

### **Art.39**

*Il trasporto delle carni e dei visceri dai macelli deve farsi in carri chiusi con coperchio fisso, ben connessi e puliti, rivestiti internamente di lamiera di zinco o di altro adatto metallo e costruiti secondo il modello prescritto dall'autorità municipale.*<sup>(1)</sup>

### **Art.40**

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

- a) che sia marcata con bollo del comune di origine;
- b) che sia accompagnata da un certificato da rilasciarsi dall'autorità comunale, secondo il modulo annesso al presente regolamento (Mod. n. 1), con la dichiarazione del veterinario comunale che la carne portante il bollo impresso o descritto

sul certificato stesso appartiene ad un animale perfettamente sano e regolarmente macellato;  
c) che sia sottoposta a nuova visita da parte del veterinario del comune di destinazione

La carne dev'essere protetta da idonei involucri e contenuta in cesti debitamente foderati all'interno. **.(I)**

**(I)** Articolo abrogato dall'art. 11, d.lg. 15 gennaio 1992, n. 51.

#### **Art.41**

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

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

#### **Art.42**

Il trasporto delle carni congelate da un comune all'altro del regno deve effettuarsi sotto la scorta di un certificato, da rilasciarsi dall'autorità comunale, secondo il modulo annesso al presente regolamento (Mod. n. 2), con l'attestazione del veterinario comunale incaricato della vigilanza al frigorifero, che le carni stesse risultano in buono stato di conservazione. **.(I)**

#### **Art.43**

Il trasporto delle carni congelate, quando non abbia luogo per ferrovia, deve farsi con carri riconosciuti idonei dall'autorità comunale e nel modo più rapido possibile. **.(I)**

#### **Art.44**

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

### **Titolo V. Delle carni di bassa macelleria. - Spacci. - Deposito e trasporto.**

#### **Art.45**

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

#### **Art.46**

L'autorità comunale deve segnalare mensilmente alla prefettura le assegnazioni alla bassa macelleria, con l'indicazione della causa che ha determinato il provvedimento. **.(I)**

#### **Art.47**

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

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

#### **Art.48**

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

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

#### **Art.49**

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

- a) che siano scortate da copia conforme, redatta su carta intestata del comune, debitamente vistata dal podestà, del verbale di assegnazione alla bassa macelleria, di cui all'art.20 del presente regolamento. In tale copia conforme dev'essere riprodotto il facsimile dello speciale bollo con cui le carni sono state contrassegnate;
- b) che siano trasportate in pezzi non inferiori ad un quarto;
- c) che siano sottoposte a nuova visita da parte del veterinario del comune di destinazione. **.(I)**

**(I)** Articoli abrogati dall'art.19 del Dlgs 18 04 1994, n. 286

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

#### **Art.50 (1)**

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

Per i laboratori di maggiore importanza, la cui produzione sia normalmente destinata alla vendita anche fuori comune, e per quelli che preparano

*estratti di carne, brodi concentrati ed altri prodotti alimentari del genere, l'autorizzazione dell'autorità comunale dev'essere sottoposta all'approvazione dell'autorità prefettizia, giusta il disposto dell'art.5.*

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

#### **Art.51 (1)**

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

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

#### **Art.52 (1)**

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

#### **Art.53 (1)**

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

#### **Art.54 (1)**

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

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

*(1) Articoli abrogati dall'art. 21, d.lg. 30 dicembre 1992, n. 537.*

#### **Art.55**

*Nella preparazione degli insaccati destinati al commercio non si possono mescolare carni appartenenti a specie diverse di animali, né impiegare carni congelate senza la preventiva autorizzazione dell'autorità prefettizia, alla quale l'interessato deve rivolgere apposita domanda. (1)*

*Detti insaccati debbono essere muniti, appena preparati, di un bollo metallico da applicarsi allo spago con cui l'insaccato è legato; il bollo porterà impresso da un lato il nome della ditta produttrice ed il luogo di produzione e dall'altro le lettere iniziali della specie o delle specie animali le cui carni entrano a costituire l'insaccato e cioè: S per le carni suine; B per le carni bovine; O per le carni ovine; E per le carni equine. (1)*

*Un secondo bollo metallico dovrà essere posto accanto a quello sopra indicato nei casi in cui l'insaccato contenga carni congelate. (1)*

*Questo secondo bollo porterà da un lato la scritta <<carne congelata>> e dall'altro le lettere iniziali della specie o delle specie animali le cui carni entrano a far parte dell'insaccato. (1)*

*Sono esclusi dall'obbligo del bollo i piccoli insaccati preparati in filze e destinati ad essere consumati freschi nel luogo di produzione. Quelli però da esportarsi fuori comune dovranno almeno avere un bollo al principio e uno alla fine della filza, sempre restando fermo che l'apposizione del bollo si effettui appena compiuta la preparazione dell'insaccato. (1)*

*Per la preparazione e la conservazione delle carni (compresi gli insaccati) sono consentiti: la salatura, l'affumicamento, l'essiccamento, la cottura, la sterilizzazione, la refrigerazione, oltre l'aggiunta delle droghe che si usano normalmente a scopo di condimento. (2)*

*Potrà essere consentita anche l'aggiunta di piccole quantità di salnitro puro, nella misura, in ogni caso, non superiore a 25 centigrammi per chilogrammo di carne. (2)*

*E' vietato l'impiego di materie coloranti e l'aggiunta di sostanze amidacee, nonché di qualsiasi altra sostanza che possa comunque modificare la normale costituzione degli insaccati. (2)*

*(1) Comma abrogato dall'art. 12, d.p.r. 17 maggio 1988, n. 194.*

*(2) Comma abrogato dall'art. 21, d.lg. 30 dicembre 1992, n. 537.*

#### **Art.56 (1)**

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

#### **Art.57(1)**

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

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

*La conservazione dev'essere fatta in luoghi asciutti e ben ventilati.*

#### **Art.58 (1)**

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

*L'inscatolamento delle carni equine è vietato.*

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

*(1) Articoli abrogati dall'art. 21, d.lg. 30 dicembre 1992, n. 537.*

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

### **Art.59 (1)**

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

*(1) Articolo abrogato dall'art. 15, d.p.r. 10 agosto 1972, n. 967.*

## **Titolo VIII. Disposizioni generali.**

### **Art.60**

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

### **Art.61**

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

### **Art.62**

I contravventori alle disposizioni del presente regolamento sono puniti, salvo il caso previsto dall'art. 114 del T.U. delle leggi sanitarie 1° agosto 1907, n. 636, modificato dall'art. 14 della L. 23 giugno 1927, n. 1070 **(1)**, con le pene comminate dall'art. 218 del predetto testo unico **(2)**. Ciò senza pregiudizio delle sanzioni di cui agli artt. 319, 320 e 322 del codice penale **(3)** e dell'applicazione delle disposizioni in materia di contravvenzione contemplate dai regolamenti locali d'igiene.

*(1) Ora, artt. 242 e 243, r.d. 27 luglio 1934, n. 1265.*

*(2) Ora, art. 358, r.d. 27 luglio 1934, n. 1265. La sanzione originaria dell'ammenda ivi prevista è stata depenalizzata dall'art. 32, l. 24 novembre 1981, n. 689. Dalla depenalizzazione restano tuttavia escluse talune violazioni previste dal presente decreto, assimilabili ad alcune previsioni della l. 30 aprile 1962, n. 283, ex terzo comma dell'art. 9, l. 689/1981. Pertanto, tali violazioni restano soggette alle sanzioni penali ivi previste.*

*(3) Ora, artt. 441, 442, 444 e 516, c.p.*

**OMISSIS**

---

**Note**

---