

FM/1512



AYUNTAMIENTO DE MADRID  
DELEGACION DE ABASTOS Y MERCADOS

# REGLAMENTO DEL MATADERO MUNICIPAL

APROBADO POR EL EXCELENTISIMO  
AYUNTAMIENTO PLENO EN SESION  
DE 31 DE ENERO DE 1973

MADRID  
Artes Gráficas Municipales  
1973





# REGLAMENTO DEL MATADERO MUNICIPAL

APROBADO POR EL EXCELENTISIMO  
AYUNTAMIENTO PLENO EN SESION  
DE 31 DE ENERO DE 1973



REGLAMENTO  
DEL  
MATADERO MUNICIPAL  
APROBADO POR EL EXCMO. AYUNTAMIENTO DE MADRID  
DE 31 DE ENERO DE 1973

Depósito legal: M. 15.917 - 1973

Ayuntamiento de Madrid



## CAPITULO PRIMERO

### PRESCRIPCIONES GENERALES

Artículo 1.º La organización, dirección e inspección del Matadero Municipal y del consiguiente abastecimiento competen a la Alcaldía Presidencia, y, por delegación de ésta y de conformidad con la Ley Especial para el Municipio de Madrid, al correspondiente Delegado de Servicio, como Jefe inmediato y Gerente de los mismos.

Art. 2.º Al frente del Matadero Municipal actuará un Director que ejercerá la Jefatura inmediata del establecimiento en todas sus Secciones.

Art. 3.º El Matadero Municipal se organizará en tres Secciones:

- a) Técnica.
- b) Administrativa; y
- c) Intervención.

Art. 4.º El personal específico del Matadero Municipal se ordenará administrativamente según la siguiente clasificación:

- 1) Director.
- 2) Subdirector técnico.
- 3) Jefe de la Sección Administrativa.
- 4) Jefe de la Sección de Intervención.

## CAPÍTULO PRIMERO

### PRESCRIPCIONES GENERALES

Artículo 1.º La organización, dirección e inspección del Matadero Municipal y del consiguiente abastecimiento compete a la Alcaldía Presidencial, y por delegación de ésta y de conformidad con la Ley Especial para el Municipio de Madrid, al correspondiente Jefe de Sección como Jefe técnico y Gerente de las mismas.

Art. 2.º Al Jefe del Matadero Municipal asistirá un Director que ejercerá la jefatura técnica del establecimiento en todas sus Secciones.

Art. 3.º El Matadero Municipal se organizará en tres Secciones:

- a) Técnica.
- b) Administrativa y
- c) Inspección.

Art. 4.º El personal capataz del Matadero Municipal se organizará administrativamente según la siguiente clasificación:

- 1) Director.
- 2) Subdirector técnico.
- 3) Jefe de la Sección Administrativa.
- 4) Jefe de la Sección de Inspección.



- 5) Inspector Veterinario.
- 6) Encargado de Servicios.
- 7) Subencargado de Servicios.
- 8) Liquidador.
- 9) Fiel pesador.
- 10) Oficial matarife.
- 11) Oficial mondonguero.
- 12) Ayudante de matarife.
- 13) Cordillera.
- 14) Operario de Matadero y Mercados.
- 15) Operario de la limpieza de Matadero y Mercados; y
- 16) Operaria de la limpieza de Matadero y Mercados.

Art. 5.º A título de usuarios de los servicios, en el Matadero Municipal podrán actuar las personas o entidades siguientes:

- 1) Ganaderos.
- 2) Mayoristas.
- 3) Mataderos generales frigoríficos.
- 4) Carniceros.
- 5) Chacineros.
- 6) Despojeros.
- 7) Triperos.
- 8) Recolectores de despojos industriales; y
- 9) Asociaciones de consumidores.

Art. 6.º En el Matadero Municipal se prestarán los siguientes servicios:

- 1) Recepción.
- 2) Estabulación.
- 3) Mercado de Ganados.
- 4) Factoría Municipal.
- 5) Matanza y faenado de reses.
- 6) Seguro de decomisos.
- 7) Elaboración de despojos comestibles.
- 8) Mercado de carnes.
- 9) Mercado de despojos comestibles.





- 10) Elaboración de despojos industriales.
- 11) Mercado de despojos industriales.
- 12) Transporte de carnes.
- 13) Conservación frigorífica.
- 14) Inspección sanitaria.
- 15) Lazareto.
- 16) Aprovechamiento o destrucción de carnes y despojos decomisados.
- 17) Cuantos se consideren necesarios para la mejor organización del Matadero Municipal y del consiguiente abastecimiento.

## CAPITULO II

### ORGANIZACION

Art. 7.º La Sección Técnica estará a cargo de un Subdirector Técnico, y tendrá los cometidos correspondientes a los servicios (art. 6.º) siguientes :

- 1) Estabulación de reses.
- 2) Mercado de Ganados.
- 3) Matanza y faenado de reses.
- 4) Elaboración de despojos comestibles.
- 5) Mercado de Carnes.
- 6) Mercado de despojos comestibles.
- 7) Elaboración de despojos industriales.
- 8) Mercado de despojos industriales.
- 9) Transporte de carnes.
- 10) Conservación frigorífica.
- 11) Inspección sanitaria.
- 12) Lazareto ; y
- 13) Aprovechamiento o destrucción de carnes y despojos decomisados.

Asimismo, la Sección Técnica se encargará de la conservación y constante mantenimiento higienicosanitario de los distintos locales, dependencias, instala-

- 10) Elaboración de desechos industriales.
- 11) Mercado de desechos industriales.
- 12) Transporte de curres.
- 13) Conservación frigorífica.
- 14) Inspección sanitaria.
- 15) Lasteros.
- 16) Apuntalamiento o destrucción de curres y desechos de curres.
- 17) Curres se consideran necesarios para la inspección del Ministerio Municipal y del Ayuntamiento de Madrid.

## CAPÍTULO II

### CONSERVACIÓN

Art. 1.º La Sección Técnica está a cargo de un Subdirector Técnico y tendrá las atribuciones que se indican a los servicios del 1.º apartado.

- 1) Elaboración de curres.
- 2) Mercado de curres.
- 3) Material y material de curres.
- 4) Elaboración de desechos de curres.
- 5) Mercado de curres.
- 6) Mercado de desechos de curres.
- 7) Elaboración de desechos de curres.
- 8) Mercado de desechos de curres.
- 9) Transporte de curres.
- 10) Conservación frigorífica.
- 11) Inspección sanitaria.
- 12) Lasteros.
- 13) Apuntalamiento o destrucción de curres y desechos de curres.

Además, la Sección Técnica se encargará de la conservación y custodia permanente de los curres de los edificios de la Sección de Edificación.



ciones y aparatos necesarios para el normal funcionamiento del Matadero Municipal.

Art. 8.º La Sección Administrativa estará a cargo de un funcionario de Secretaría, y tendrá los cometidos correspondientes a los servicios (art. 6.º) siguientes :

- 1) Recepción.
- 2) Factoría Municipal; y
- 3) Seguro de Decomisos.

Asimismo, la Sección Administrativa tendrá los cometidos siguientes :

- 1) Ordenación del personal.
- 2) Asuntos generales.
- 3) Registro y Archivo.
- 4) Estadística de mercancías y cotizaciones.
- 5) Partes de operaciones.
- 6) Liquidación y fielatura.
- 7) Provisión y conservación de herramientas y material.
- 8) Limpieza; y
- 9) Guardería.

Art. 9.º La Sección de Intervención estará a cargo de un funcionario de Intervención General, y tendrá los siguientes cometidos :

- 1) Contabilidad general del Matadero Municipal y particular de los servicios que lo requieran.
- 2) Intervención de cobros y pagos que se realicen con cargo a las partidas presupuestarias.
- 3) Balance de situación económica del Matadero Municipal y de los servicios que lo requieran; y
- 4) Intervención de cuantas operaciones de carácter económico o contable se realicen en el Matadero Municipal.

Art. 10. El horario de funcionamiento del Matadero Municipal en sus diversos servicios (art. 6.º) y Secciones (art. 3.º) se fijará por la Alcaldía Presidencia.



trones y gastos necesarios para el normal funcionamiento del Ayuntamiento.

Art. 2.º La Sección Administrativa tendrá a cargo de su funcionamiento la Secretaría y tendrá las competencias correspondientes a los servicios (Art. 1.º) de:

Quinta:

- 1) Personal.
  - 2) Personal Municipal y
  - 3) Servicio de Inspección.
- Asimismo la Sección Administrativa tendrá las competencias siguientes:

- 1) Organización del personal.
- 2) Asuntos generales.
- 3) Régimen y Archivo.
- 4) Estadística de personal y colectividades.
- 5) Trámites de expedientes.
- 6) Inspección y vigilancia.
- 7) Promoción y conservación de funcionarios.

y personal.

- 8) Limpieza y
- 9) Guardas.

Art. 3.º La Sección de Intervención tendrá a cargo de su funcionamiento la Intervención General y tendrá las siguientes competencias:

- 1) Comprobación general del Ayuntamiento y particular de los servicios que lo componen.
- 2) Intervención de cobros y pagos que se realicen con cargo a las partidas presupuestarias.
- 3) Balance de situación económica del Ayuntamiento y de los servicios que lo componen.
- 4) Intervención de gastos operativos de carácter ordinario o excepcional en el Ayuntamiento.

Art. 4.º El servicio de funcionamiento del Ayuntamiento Municipal en sus diversos servicios (Art. 1.º) y secciones (Art. 1.º) se hará por la Alcaldía Pres.

Sección.





Art. 11. Además de los funcionarios municipales destinados en las diversas instalaciones de servicios (art. 6.º) del Matadero Municipal, solamente tendrán acceso a las mismas los usuarios (art. 5.º y capítulo IV) autorizados al efecto por la Alcaldía Presidencia, siempre que queden aseguradas las condiciones higienicosanitarias precisas para el normal desarrollo de las operaciones propias del establecimiento.

## CAPITULO III

### PERSONAL

#### 1. *Director*

Art. 12. El Director del Matadero Municipal tendrá las siguientes funciones:

1.<sup>a</sup> Dirigir e inspeccionar el Matadero Municipal en todas sus Secciones (art. 3.º).

2.<sup>a</sup> Comunicar y exigir el cumplimiento de las disposiciones dictadas por la Alcaldía Presidencia para la mejor ordenación y prestación de los servicios (art. 6.º).

3.<sup>a</sup> Autorizar con su firma los expedientes y documentos referidos al Matadero Municipal.

4.<sup>a</sup> Remitir a la Alcaldía Presidencia partes periódicos de las operaciones desarrolladas en el Matadero Municipal.

5.<sup>a</sup> Proponer a la Alcaldía Presidencia cuantas medidas considere necesarias o convenientes para el mejor funcionamiento del Matadero Municipal.

#### 2. *Subdirector técnico*

Art. 13. El Subdirector técnico del Matadero Municipal tendrá las siguientes funciones:

1.<sup>a</sup> Sustituir al Director en caso de vacante, ausencia o enfermedad.

Art. 11. Adecuación de los locales destinados a  
destinados en las diversas instalaciones de servicios  
(art. 6.º) del Municipio Municipal, solamente con-  
dona acceso a las mismas las personas (art. 1.º y ca-  
pítulo IV) autorizadas al efecto por la Alcaldía Pro-  
videncia, siempre que puedan justificarse las condi-  
ciones higiénicas necesarias para el normal  
desarrollo de las operaciones propias del estable-  
cimiento.

### CAPÍTULO III

#### ORGANIZACIÓN

##### 1.º Director

Art. 12. El Director del Municipio Municipal  
tendrá las siguientes funciones:

1.º Dirigir e inspeccionar el Municipio Municipal  
en todas sus partes (art. 1.º).

2.º Organizar y dirigir el cumplimiento de las  
disposiciones dictadas por la Alcaldía Provisional  
para la mejor ordenación y ejecución de las acciones  
(art. 6.º).

3.º Atender con su firma las expedientes y de-  
cretos recibidos al Municipio Municipal.

4.º Dirigir e inspeccionar el Municipio Municipal  
todas las operaciones desarrolladas en el Munici-  
pio Municipal.

5.º Proponer a la Alcaldía Provisional todas las  
medidas considerase necesarias o convenientes para el  
mejor funcionamiento del Municipio Municipal.

##### 2.º Subdirector Técnico

Art. 13. El Subdirector Técnico del Municipio Mu-  
nicipal tendrá las siguientes funciones:

1.º Sustituir al Director en caso de vacante, au-  
sencia o enfermedad.



2.<sup>a</sup> Dirigir e inspeccionar las operaciones correspondientes a los cometidos establecidos para la Sección Técnica en el artículo 7.º

### 3. *Jefe de la Sección Administrativa*

Art. 14. El Jefe de la Sección Administrativa tendrá las siguientes funciones:

Dirigir e inspeccionar las operaciones correspondientes a los cometidos establecidos para la Sección Administrativa en el artículo 8.º

### 4. *Jefe de la Sección de Intervención*

Art. 15. El Jefe de la Sección de Intervención tendrá las siguientes funciones:

Dirigir e inspeccionar las operaciones correspondientes a los cometidos establecidos para la Sección de Intervención en el artículo 9.º

### 5. *Inspector Veterinario*

Art. 16. El Inspector Veterinario tendrá las siguientes funciones:

1.<sup>a</sup> Examinar la documentación que reglamentariamente acompaña a las remesas de ganado vivo y partidas de canales foráneas.

2.<sup>a</sup> Vigilar la limpieza y condiciones de los recintos de estabulación de ganado.

3.<sup>a</sup> Efectuar la inspección sanitaria de las reses en vivo y *post-mortem*, así como de las canales, medias canales o cuartos de canal introducidas en el Matadero Municipal para comercialización o reconocimiento.

4.<sup>a</sup> Vigilar las operaciones de matanza y mondonguería para su realización en las mejores condiciones sanitarias.

2.º Dirigir e inspeccionar las operaciones relativas a los comités establecidos para la Sección Técnica en el artículo 2.º

### 3.º Jefe de la Sección Administrativa

Art. 14.º El Jefe de la Sección Administrativa tendrá las siguientes funciones:

Dirigir e inspeccionar las operaciones correspondientes a los comités establecidos para la Sección Administrativa en el artículo 2.º

### 4.º Jefe de la Sección de Intervención

Art. 15.º El Jefe de la Sección de Intervención tendrá las siguientes funciones:

Dirigir e inspeccionar las operaciones correspondientes a los comités establecidos para la Sección de Intervención en el artículo 2.º

### 5.º Inspector General

Art. 16.º El Inspector General tendrá las siguientes funciones:

1.º Examinar la documentación que regularmente acompaña a los resúmenes de ganado vivo y pastos de ganadería foránea.

2.º Vigilar la limpieza y condiciones de las explotaciones de ganado.

3.º Ejecutar la inspección sanitaria de las reses en vivo, así como de las carnes inyectadas o curadas de canal introducidas en el Mercado Municipal para comercialización o consumo.

4.º Vigilar las operaciones de matanza y manipulación de carnes en las carnicerías municipales.



5.<sup>a</sup> Realizar las pruebas analíticas en el Laboratorio.

6.<sup>a</sup> Dictaminar y decretar los decomisos totales o parciales de las reses, canales y despojos para su posterior aprovechamiento o destrucción.

7.<sup>a</sup> Vigilar las condiciones sanitarias del movimiento de cámaras y de los mercados de carnes y despojos.

## 6. *Encargado de Servicios*

Art. 17. El Encargado de Servicios tendrá las siguientes funciones:

1.<sup>a</sup> Procurar que las operaciones propias del servicio o servicios (art. 6.º) que tenga encomendadas se realicen de forma adecuada, y corregir y dar cuenta a sus superiores de las irregularidades que se produzcan.

2.<sup>a</sup> Cuidar de que las herramientas o instrumentos propios del servicio estén siempre limpios y en perfecto estado para el uso a que se destinen.

3.<sup>a</sup> Comunicar diariamente a la Jefatura de la Sección correspondiente las operaciones que se realicen en el Servicio.

4.<sup>a</sup> Comprobar la asistencia al trabajo del personal afecto al Servicio, y cursar parte a la Administración de las faltas que se produzcan y las causas que las motiven.

5.<sup>a</sup> Vigilar la permanencia en el Matadero Municipal del personal afecto al Servicio durante la realización de las operaciones.

## 7. *Subencargado de Servicios*

Art. 18. El Subencargado de Servicios tendrá las siguientes funciones:

Colaborar con el Encargado en sus funciones y sustituirle en sus ausencias.

2.º Examinar las pruebas analíticas en el Laboratorio.

3.º Examinar y declarar los documentos totales o parciales de las tasas, cánones y derechos para su posterior aprovechamiento o destrucción.

4.º Vigilar las condiciones sanitarias del suministro de cáscaras y de las mercados de carne y de los

#### 6. Examinando de Zanjeón

Art. 17. El Examinando de Zanjeón tendrá las siguientes funciones:

1.º Procurar que las operaciones propias del servicio o servicios (art. 6.º) que tenga encomendadas se realicen de forma adecuada, y corregir y dar cuenta a sus superiores de las irregularidades que se produjeran.

2.º Cuidar de que las pertenencias o instrumentos propios del servicio estén siempre limpios y en perfecto estado para el uso a que se destinan.

3.º Organizar diariamente a la salida de la Sección correspondiente las operaciones que se realicen en el servicio.

4.º Comprobar la asistencia al trabajo del personal afecto al servicio y tener parte a la Administración de las faltas que se produzcan y las causas que las motivan.

5.º Vigilar la permanencia en el Matadero Municipal del personal afecto al servicio durante la realización de las operaciones.

#### 7. Examinando de Zanjeón

Art. 18. El Examinando de Zanjeón tendrá las siguientes funciones:

1.º Colaborar con el Examinando en sus funciones y en el



## 8. *Liquidador*

Art. 19. El Liquidador tendrá las siguientes funciones:

1.<sup>a</sup> Recoger los datos numéricos y relaciones nominales de los usuarios de los diversos servicios (artículo 6.º) que sean necesarios para la liquidación de las tasas correspondientes.

2.<sup>a</sup> Redactar los partes resúmenes de los datos necesarios para la liquidación de las tasas.

3.<sup>a</sup> Anotar en los libros oficiales los datos estadísticos correspondientes a la actividad desarrollada en el Matadero Municipal.

## 9. *Fiel pesador*

Art. 20. El Fiel pesador tendrá las siguientes funciones:

1.<sup>a</sup> Efectuar las operaciones de pesaje de reses vivas, canales de las reses cuya matanza se realice en el Matadero Municipal y de las foráneas introducidas para su comercialización.

2.<sup>a</sup> Dar cuenta de las irregularidades que se produzcan durante las operaciones de pesaje.

## 10. *Oficial matarife*

Art. 21. El Oficial matarife tendrá las siguientes funciones:

1.<sup>a</sup> Matar y faenar las reses en las distintas naves de matanza.

2.<sup>a</sup> Cumplir las órdenes emanadas de la Sección Técnica en cuanto a decomisos parciales o totales.

3.<sup>a</sup> Limpiar al final de la jornada los instrumentos empleados en el desempeño de sus funciones.

4.<sup>a</sup> Desempeñar las funciones de Jefe de nave de matanza cuando sea nombrado para ello.

El Jefe de nave podrá ser libremente sustituido por conveniencias del servicio, e independientemente de las

### 8. Liquidador

Art. 19. El Liquidador tendrá las siguientes funciones:

1.ª Recoger los datos numéricos y relaciones numéricas de los usuarios de los diversos servicios (artículo 6.º) que sean necesarios para la liquidación de las tasas correspondientes.

2.ª Recabar los partes reconocidos de los datos necesarios para la liquidación de las tasas.

3.ª Anotar en los libros oficiales los datos estadísticos correspondientes a la actividad desarrollada en el Municipio.

### 9. Fiel cobrador

Art. 20. El Fiel cobrador tendrá las siguientes funciones:

1.ª Ejecutar las operaciones de pago de tasas vivas, cuando de las tasas cuyo cobro se realice en el Municipio Municipal y de las fortunas introducidas para su conservación.

2.ª Dar cuenta de las irregularidades que se produzcan durante las operaciones de pago.

### 10. Oficial activo

Art. 21. El Oficial activo tendrá las siguientes funciones:

1.ª Motar y llevar las tasas en las distintas partes de las mismas.

2.ª Cobrar las deudas reconocidas de la Sección Técnica en cuanto a deudas parciales o totales.

3.ª Llevar el libro de la forma los instrumentos emitidos en el desempeño de sus funciones.

4.ª Desembargar las funciones de jefe de nave de marina cuando sea nombrado para ello.

El jefe de nave podrá ser libremente sustituido por conveniencia del servicio e independientemente de las



funciones que le corresponda como Oficial matarife tendrá las siguientes:

a) Vigilar la asistencia y permanencia del personal afecto a la nave de su cargo.

b) Cuidar de que el trabajo del personal perteneciente a la nave se efectúe de forma adecuada, y corregir las anomalías e irregularidades que se aprecien.

### 11. *Oficial mondonguero*

Art. 22. El Oficial mondonguero tendrá las siguientes funciones:

1.<sup>a</sup> Elaborar los despojos comestibles e industriales de todas las reses que se sacrifiquen en el Mataridero Municipal.

2.<sup>a</sup> Limpiar al final de la jornada los instrumentos empleados en el desempeño de sus funciones.

3.<sup>a</sup> Desempeñar las funciones de Jefe de nave de mondonguería cuando sea nombrado para ello.

El Jefe de nave podrá ser libremente sustituido por conveniencias del servicio, e independientemente de las funciones que le corresponda como Oficial mondonguero tendrá las siguientes:

a) Vigilar la asistencia y permanencia del personal afecto al servicio de la elaboración de despojos.

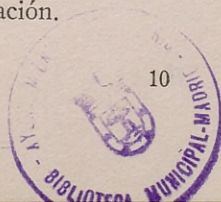
b) Cuidar de que el trabajo del personal a su cargo se efectúe de forma adecuada y corregir las anomalías e irregularidades que se aprecien.

c) Agrupar los despojos por partidas en razón a su propiedad.

### 12. *Ayudante de matarife*

Art. 23. El Ayudante de matarife tendrá las siguientes funciones:

1.<sup>a</sup> Colaborar con los Matarifes en los trabajos que requieran una menor especialización.



funciones que le corresponden como Oficial municipal  
también las siguientes:

- a) Vigilar la asistencia y permanencia del perso-  
nal afecto a la nave de su cargo.
- b) Cuidar de que el trabajo del personal perte-  
neciente a la nave se efectúe de forma adecuada y co-  
rregir las anomalías e irregularidades que se producen.

## II. Oficial municipal

Art. 22. El Oficial municipal tendrá las si-  
guientes funciones:

- 1.ª Ejecutar los trabajos comestibles e insalubres  
de todas las tareas que se asignen en el Muni-  
cipio Municipal.
- 2.ª Inspeccionar al final de la jornada los instrumen-  
tos empleados en el desempeño de sus funciones.
- 3.ª Desempeñar las funciones de Jefe de nave de  
monitoreo cuando sea nombrado para ello.

El Jefe de nave podrá ser libremente sustituido por  
comandantes del servicio e indirectamente de  
las funciones que le corresponden como Oficial munici-  
pal, dentro de los límites siguientes:

- a) Vigilar la asistencia y permanencia del perso-  
nal afecto al servicio de la elaboración de desechos.
- b) Cuidar de que el trabajo del personal a su  
cargo se efectúe de forma adecuada y corregir las anoma-  
lías e irregularidades que se producen.
- c) Agrupar los desechos por partidas en razón  
a su peligrosidad.

## 13. Ayudante de nave

Art. 23. El Ayudante de nave tendrá las si-  
guientes funciones:

- 1.ª Colaborar con los Maitres en los trabajos  
que realicen una nave comestible.



2.<sup>a</sup> Abrir pechos y cajas pelvianas durante el faenado de las reses y realizar su descornado cuando sea necesario.

### 13. *Cordillera*

Art. 24. La Cordillera tendrá las siguientes funciones:

Realizar los trabajos correspondientes al lavado, vuelta y repaso del descarnado en los cuajares e intestinos gruesos del ganado lanar.

### 14. *Operario de Matadero y Mercados*

Art. 25. El operario de Matadero y Mercados tendrá las siguientes funciones:

1.<sup>a</sup> Realizar el recuento de las reses que diariamente ingresan en el Matadero Municipal, anotando el nombre del introductor, número de cabezas y destino de cada partida.

2.<sup>a</sup> Vigilar que cada clase de reses se alojen en los recintos que les correspondan, procurando el mejor aprovechamiento de los mismos.

3.<sup>a</sup> Realizar las operaciones de movimiento de canales en las cámaras frigoríficas y la apertura y cierre de las puertas de las mismas.

4.<sup>a</sup> Manejar los ganchos, camales, parrillas y tornos, así como empujar, arrastrar y colocar canales y despojos.

### 15. *Operario de la limpieza de Matadero y Mercados*

Art. 26. El operario de la limpieza de Matadero y Mercados tendrá las siguientes funciones:

Realizar la limpieza, riego y recogida de basura de naves, patios y calles del recinto.

3.ª Abrir puertas y cajas pertenecientes durante el lavado de las reses y traxer en desmenuado cuando sea necesario.

### 13. Cordiller

Art. 24. La Cordiller tendrá las siguientes funciones:

Recebir los trabajos correspondientes al lavado, vender y repasar del desmenuado en los cuartos e instalarlos en los cuartos del ganado sano.

### 14. Operario de Matadero y Matadero

Art. 25. El operario de Matadero y Matadero tendrá las siguientes funciones:

1.ª Recibir el recuento de las reses que durante el lavado ingresan en el Matadero Municipal, anotando el nombre del propietario, número de cabeza y destino de cada una.

2.ª Vigilar que cada clase de reses se abolen en los cuartos que les correspondan, haciendo el mejor aprovechamiento de los mismos.

3.ª Realizar las operaciones de movimiento de ganado en los cuartos frigoríficos y la apertura y cierre de las puertas de las mismas.

4.ª Manejar los ganados, canales, patillos y otros, así como limpiar, arreglar y colocar los cuartos y despojos.

### 15. Operario de la limpieza de Matadero y Matadero

Art. 26. El operario de la limpieza de Matadero y Matadero tendrá las siguientes funciones:

Realizar la limpieza, riego y recogida de basura de cuartos, patios y calles del recinto.



## 16. *Operaria de la limpieza de Matadero y Mercados*

Art. 27. La operaria de la limpieza de Matadero y Mercados tendrá las siguientes funciones:

Realizar la limpieza de oficinas, locales, pasillos y evacuatorios.

## 17. *Generalidades*

Art. 28. Deberá ser destinado al Matadero Municipal el personal administrativo de Secretaría e Intervención necesario para el desarrollo de sus funciones. En todas sus actuaciones en el Matadero Municipal este personal quedará sometido a la autoridad del Director (art. 2.º).

Art. 29. Deberá ser adscrito al Matadero Municipal el personal de Laboratorio Municipal, Policía Municipal, Talleres Generales y Conserjería necesario para el desarrollo de sus funciones. En todas sus actuaciones en el Matadero Municipal este personal quedará sometido a la autoridad del Director (artículo 2.º).

Art. 30. Cuando se considere así necesario por razones de orden sanitario o funcional, se establecerá, con carácter obligatorio, la utilización de aquellas prendas de vestir que resulten más adecuadas, según la función que tenga atribuida el personal al que tal disposición afecte.

## CAPITULO IV

### USUARIOS

#### 1. *Ganadero*

Art. 31. 1. El ganadero podrá actuar en el Mercado de Ganados para la venta en vivo de las reses de su producción o en los de Carnes y Despojos para la venta de los obtenidos con la matanza de las mismas.



Art. 26. La gestión de la limpieza de Madrid

y sus dependencias

Art. 27. La gestión de la limpieza de Madrid y sus dependencias tendrá las siguientes funciones:

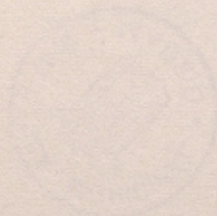
Recebir la limpieza de edificios, parques, plazas y carreteras

Art. 28. Competencias

Art. 29. Deberá ser designado el Ayuntamiento el personal administrativo de Secretaría e Intendencia necesario para el desarrollo de sus funciones. En todas sus actuaciones en el Ayuntamiento municipal este personal quedará sometido a la autoridad del Director (Art. 2.º)

Art. 30. Deberá ser atribuido al Ayuntamiento Municipal el personal del Ayuntamiento Municipal Policía Municipal, Tráfico Municipal y Comisaría Municipal para el desarrollo de sus funciones. En todas sus actuaciones en el Ayuntamiento Municipal este personal quedará sometido a la autoridad del Director (Art. 2.º)

Art. 31. Cuando se considere que necesario por razones de orden sanitario o funcional, se establecerá con carácter obligatorio la utilización de aquellas prendas de vestir que resulten más adecuadas según la función que venga atribuida al personal al que tal disposición afecta.



## CAPÍTULO IV

Urbanismo

Art. 32. Competencias

Art. 33. El Ayuntamiento podrá actuar en el caso de Cascaes para la venta de los terrenos de su propiedad o de los de Cascaes y Lugo para la venta de los terrenos con la intención de las mismas



El ganadero podrá actuar personalmente, a través de la Factoría Municipal, del Servicio Sindical de Mataderos o agrupado en Cooperativas, Hermandades u otras Asociaciones.

El Servicio Sindical de Mataderos atenderá a la recepción de las reses que le sean consignadas, así como a su venta —en vivo o como carnes y despojos— en los respectivos Mercados.

Las Cooperativas, Hermandades u otras Asociaciones de ganaderos podrán actuar en el Mercado de Ganados para la venta en vivo de las reses propiedad de sus asociados y en los de Carnes y Despojos para la venta de los obtenidos con la matanza de aquéllas.

2. El ganadero o la entidad que actúe en su nombre estarán obligados a permanecer en el Matadero Municipal para el cuidado y venta de sus reses, y carnes y despojos, en su caso, y a facilitar diariamente a la Sección Administrativa relación detallada de las operaciones que realicen.

3. El ganadero acreditará su condición con la reglamentaria cartilla de tratamiento sanitario u otra documentación oficial que lo justifique.

Las entidades mencionadas en el apartado 1 se acreditarán con certificación expedida por el Secretario respectivo, visada por el Presidente.

4. Para el ejercicio de las actividades y cumplimiento de las obligaciones establecidas en los apartados 1 y 2, los ganaderos y las entidades mencionadas podrán intervenir por sí mismos o a través de representantes y auxiliados por dependientes que debidamente acrediten la dependencia del principal.

Independientemente y para las operaciones de pesaje de carnes, estarán representados por las personas que se designen (art. 41) a propuesta del Sindicato de Ganadería, quienes obligatoriamente prestarán conformidad o formularán los reparos que procedan a dichas operaciones.

El Gobierno podrá extender personalmente a través de la Factoría Municipal del Servicio Social de Matadores o agrupado en Cooperativas Matadoras u otras asociaciones.

El Servicio Social de Matadores atenderá a la inspección de las cosas que se van considerando, así como a su venta — en vivo o como carne y despojos — en las respectivas Matanzas.

Las Cooperativas Matadoras u otras asociaciones de ganaderos podrán actuar en el Mercado de Ganados para la venta en vivo de las cosas propiedad de sus asociados y en los Corrales y Puestos para la venta de las cosas con la materia de algunas.

3. El Gobierno o la entidad que actúe en su nombre estará obligado a proporcionar en el Mercado Municipal para el cultivo y venta de sus cosas y despojos en su caso y a facilitar, facilitar y a la Sección Administrativa de la Factoría de las operaciones que requiera.

4. El Gobierno garantizará su competencia con la legislación general de la explotación agrícola y ganadera.

Las cosas que se vendan en el apartado 1 se venderán con certificado expedido por el Estado tanto respecto a su origen como al producto.

5. Para el efecto de las cosas y cosas que se vendan en las explotaciones agrícolas en los apartados 1 y 2 los ganaderos, los cultivos y explotaciones podrán intervenir por el mismo o a través de representantes y sindicatos por representantes que el Gobierno autorice a designar del personal independiente y para las operaciones de venta de las cosas que se vendan por los ganaderos que se designen por el Gobierno del Estado de las cosas que se vendan en el apartado 1.

El Gobierno podrá extender personalmente a través de la Factoría Municipal del Servicio Social de Matadores o agrupado en Cooperativas Matadoras u otras asociaciones.



## 2. *Mayorista*

Art. 32. 1. El mayorista podrá actuar indistinta y simultáneamente en calidad de tratante de ganado o abastecedor de carnes.

a) Tratante de ganado es la persona autorizada exclusivamente para la venta en vivo de reses en el Mercado de Ganados.

b) Abastecedor de carne es la persona autorizada exclusivamente para la venta por mayor de carnes y despojos de todas clases y procedencias en los Mercados correspondientes.

El mayorista podrá actuar personalmente o, a efectos administrativos, a través de Entidades Sindicales o privadas.

2. El mayorista estará obligado a permanecer en el Matadero Municipal para el cuidado y venta de sus reses y carnes y despojos, en su caso, y a facilitar diariamente a la Dirección del Matadero Municipal relación detallada de las operaciones que realice.

3. El mayorista acreditará su condición con el recibo de pago de la licencia fiscal correspondiente y el carné profesional del Sindicato Nacional de Ganadería.

Las entidades mencionadas en el apartado 1 se acreditarán con certificación expedida por el Secretario respectivo, visada por el Presidente.

4. Para el ejercicio de las actividades y el cumplimiento de las obligaciones establecidas en los apartados 1 y 2, el mayorista podrá intervenir por sí mismo o a través de representantes y auxiliado por dependientes que debidamente acrediten la dependencia del principal.

Independientemente, y para las operaciones de pesaje de carnes, estarán representados por las personas que se designen (art. 41), a propuesta del Sindicato de Ganadería, quienes obligatoriamente prestarán conformidad o formularán los reparos que procedan a dichas operaciones.

Art. 22. 1. El mayordomía podrá actuar, tanto en el interior y simultáneamente en calidad de representante de la corporación de carnes.

a) Tratando de ganado es la persona autorizada exclusivamente para la venta en vivo de reses en el Mercado de Ganados.

b) Abastecedor de carne es la persona autorizada exclusivamente para la venta por mayor de carnes y despojos de reses crudas y procesadas en los platos carnos correspondientes.

El mayordomía podrá actuar personalmente o a través de administradores o representantes de las entidades públicas o privadas.

2. El mayordomía estará obligado a permanecer en el Mercado Municipal para el ganado y venta de reses y carnes y despojos en su caso y a facilitar, de acuerdo a la Dirección del Mercado Municipal, la información de las operaciones que realice.

3. El mayordomía actuará en cualquier caso de acuerdo con el precio de pago de la licencia fiscal correspondiente y el canon profesional del Sindicato Nacional de Ganaderos.

Las entidades autorizadas en el artículo 1.º se acreditarán con certificación expedida por el Ayuntamiento respectivo, firmada por el Presidente.

4. Para el ejercicio de las actividades y el cumplimiento de las obligaciones establecidas en los apartados 1.º y 2.º el mayordomía podrá intervenir por sí mismo o a través de representantes y auxiliado por dependientes que debidamente autorizados le representen en el principal.

Independientemente y con las excepciones de que se trate, estas personas representadas por las personas que se designen en el artículo 4.º, a excepción del Sindicato de Ganaderos, gozarán obligatoriamente de plena capacidad para realizar las gestiones que procedan a dichas operaciones.



### 3. *Matadero General Frigorífico*

Art. 33. 1. Matadero General Frigorífico es el centro de producción de carnes y despojos autorizado como tal por el Ministerio de la Gobernación. El Matadero General Frigorífico podrá concurrir a los respectivos mercados con carnes y despojos obtenidos en sus instalaciones.

2. El Matadero General Frigorífico estará obligado a permanecer en el Matadero Municipal para el cuidado y venta de sus reses y carnes y despojos, en su caso, y a facilitar diariamente a la Dirección del Matadero Municipal relación detallada de las operaciones que realice.

3. El Matadero General Frigorífico acreditará su condición con certificado de hallarse inscrito en el correspondiente Registro, expedido por la Dirección General de Sanidad.

4. El Matadero General Frigorífico estará obligado a designar un representante que asuma ante la Dirección del Matadero Municipal los derechos y obligaciones que le corresponden.

Independientemente, y para las operaciones de pesaje de carnes, estarán representados por las personas que se designen (art. 41), a propuesta del Sindicato de Ganadería quienes obligatoriamente prestarán conformidad o formularán los reparos que procedan a dichas operaciones.

### 4. *Carnicero*

Art. 34. 1. Carnicero es el titular de establecimiento autorizado para la venta al público en general de las distintas especies de carnes. Podrá concurrir a los Mercados de Ganados y de Carnes personalmente o bien a través de cooperativas constituidas exclusivamente por carniceros, a fin de adquirir las mercaderías que precisen para abastecimiento de su es-

## 3. Matadero General Triunfante

Art. 33. 1. Matadero General Triunfante es el centro de producción de carnes y despojos autorizado como tal por el Ministerio de la Gobernación. El Matadero General Triunfante podrá concurrir a las respectivas mercados con carnes y despojos obtenidos en sus instalaciones.

2. El Matadero General Triunfante estará obligado a proporcionar en el Matadero Municipal para el consumo y venta de sus carnes y despojos, en su caso, y a facilitar diariamente a la Dirección del Matadero Municipal relación detallada de las operaciones que realice.

3. El Matadero General Triunfante estará en condición con certificado de hallarse inscrito en el correspondiente Registro, expedido por la Dirección General de Sanidad.

4. El Matadero General Triunfante estará obligado a designar un representante que asuma ante la Dirección del Matadero Municipal los deberes y obligaciones que le correspondan.

Independientemente y para las operaciones de venta de carnes, quedan reservadas por las personas que se designen (art. 41) a propuesta del Ayuntamiento de Getafe para exclusivamente proporcionar o facilitar los repartos que procedan a dichas operaciones.

## 4. Carnicería

Art. 34. 1. Carnicería es el título de establecimiento autorizado para la venta al público en general de las distintas especies de carnes. Podrá concurrir a los Mercados de Getafe y de Carmona personalmente o bien a través de cooperativas constituidas exclusivamente por carnegeros, a fin de abastecer las necesidades que procedan para abastecimiento de su ca-



tablecimiento o, en su caso, de los de sus cooperativistas.

2. El carnicero acreditará su condición con documento indubitable de la titularidad de un establecimiento y certificado de encuadramiento en el Grupo Sindical correspondiente del Sindicato de Ganadería.

Las Cooperativas de Carniceros mencionadas en el apartado anterior acreditarán su existencia con certificación expedida por el Secretario de la misma, visada por el Presidente, y con el justificante de su encuadramiento en el Sindicato de Ganadería.

3. Para el ejercicio de las actividades establecidas en el apartado 1, el carnicero y las entidades mencionadas podrán intervenir por sí mismos o a través de representantes y auxiliados por dependientes que debidamente acrediten la dependencia del principal.

Independientemente, y para las operaciones de pesaje de carnes, estarán representados por las personas que se designen (art. 41), a propuesta del Sindicato de Ganadería, quienes obligatoriamente prestarán conformidad o formularán los reparos que procedan a dichas operaciones.

## 5. *Chacinero*

Art. 35. 1. Chacinero es el que se dedica a la industrialización de las carnes de cerdo y vacuno, Podrá concurrir a los Mercados de Ganados, Carnes y Despojos para adquisición de las mercaderías que precise para abastecimiento de su industria.

2. El industrial chacinero acreditará su condición de tal con certificación expedida por la Dirección General de Sanidad y certificación de encuadramiento en el Sindicato de Ganadería.

3. Para el ejercicio de las actividades reguladas en el apartado 1 podrán intervenir por sí mismos o a través de representantes.

Independientemente, y para las operaciones de pe-





saje de carnes, estarán representados por las personas que se designen (art. 41), a propuesta del Sindicato de Ganadería, quienes obligatoriamente prestarán conformidad o formularán los reparos que procedan a dichas operaciones.

## 6. *Despojero*

Art. 36. 1. Despojero es el titular de establecimiento autorizado para la venta al público en general de los despojos comestibles de las distintas especies de ganado. Podrá concurrir al Mercado de Despojos, bien personalmente o a través de Cooperativas, constituidas exclusivamente por despojeros, a fin de adquirir las mercaderías que precisen para abastecimiento de su establecimiento o, en su caso, de los de sus cooperativistas.

2. El despojero acreditará su condición con documento indubitable de titularidad de un establecimiento y certificado de encuadramiento en el Grupo Sindical correspondiente del Sindicato de Ganadería.

Las entidades mencionadas se acreditarán con certificación expedida por el Secretario respectivo, visada por su Presidente.

3. Para el ejercicio de las actividades establecidas en el apartado 1, el despojero y las entidades mencionadas podrán intervenir por sí mismos, o a través de representantes y auxiliados por dependientes que debidamente acrediten la dependencia del principal.

## 7. *Tripero*

Art. 37. 1. Tripero es el industrial dedicado a la adquisición y recogida de vísceras intestinales de las distintas especies de ganado para su elaboración o industrialización. Adquirirá estos productos directamente de los dueños de las reses y podrá retirarlos del Matadero para el traslado a sus industrias particu-





lares, o manipularlos en los locales que les sean cedidos dentro del recinto del Matadero.

2. El tripero acreditará su condición con la procedente licencia fiscal y certificado de encuadramiento en el Sindicato de Ganadería.

3. Para el ejercicio de las actividades reguladas en el apartado 1, podrá intervenir por sí mismo o a través de representantes.

#### 8. *Recolector de despojos industriales*

Art. 38. 1. Recolector de despojos industriales es el que se dedica a la adquisición de los siguientes: pieles, cueros, sebos, astas y pezuñas, colas y pelo. Podrá concurrir a los locales (independientes de las naves de matanza) en los que se realice la comercialización de dichos despojos.

2. Estos recolectores acreditarán su condición con la procedente licencia fiscal y certificado de encuadramiento en el Sindicato de Ganadería.

3. Para el ejercicio de las actividades reguladas en el apartado 1, podrá intervenir por sí mismo o a través de representantes.

#### 9. *Asociaciones de Consumidores*

Art. 39. 1. Las Asociaciones de Consumidores (Cooperativas, Economatos u otras entidades constituidas exclusivamente por consumidores) podrán concurrir a los Mercados de Ganados y Carnes para adquisición de mercancías con destino al abastecimiento de la carnicería o carnicerías que tengan instaladas para la venta exclusiva a sus asociados.

2. Estas entidades acreditarán su existencia con certificación expedida por el Secretario de la misma, visada por su Presidente, y certificado de hallarse inscritas como tales en el Ministerio de Trabajo, que regula su funcionamiento, u órgano superior de la rama de la Administración de que dependan.



...en los términos que se han establecido en el artículo 1.º de la Ley de 1.º de Mayo de 1900.

1.º El Ayuntamiento de Madrid, en virtud de las facultades que le confiere el artículo 1.º de la Ley de 1.º de Mayo de 1900, acuerda lo siguiente:

2.º Para el ejercicio de las actividades reguladas en el artículo 1.º de la Ley de 1.º de Mayo de 1900, se acuerda lo siguiente:

### Artículo 2.º. - De las actividades reguladas.

1.º Las actividades reguladas en el artículo 1.º de la Ley de 1.º de Mayo de 1900, se ejercerán en los términos que se han establecido en el artículo 1.º de la Ley de 1.º de Mayo de 1900, y en los términos que se han establecido en el artículo 1.º de la Ley de 1.º de Mayo de 1900.

2.º Las actividades reguladas en el artículo 1.º de la Ley de 1.º de Mayo de 1900, se ejercerán en los términos que se han establecido en el artículo 1.º de la Ley de 1.º de Mayo de 1900, y en los términos que se han establecido en el artículo 1.º de la Ley de 1.º de Mayo de 1900.

3.º Para el ejercicio de las actividades reguladas en el artículo 1.º de la Ley de 1.º de Mayo de 1900, se acuerda lo siguiente:

### Artículo 3.º. - De las actividades reguladas.

1.º Las actividades reguladas en el artículo 1.º de la Ley de 1.º de Mayo de 1900, se ejercerán en los términos que se han establecido en el artículo 1.º de la Ley de 1.º de Mayo de 1900, y en los términos que se han establecido en el artículo 1.º de la Ley de 1.º de Mayo de 1900.

2.º Las actividades reguladas en el artículo 1.º de la Ley de 1.º de Mayo de 1900, se ejercerán en los términos que se han establecido en el artículo 1.º de la Ley de 1.º de Mayo de 1900, y en los términos que se han establecido en el artículo 1.º de la Ley de 1.º de Mayo de 1900.



3. Para el ejercicio de las actividades reguladas en el apartado 1, podrán intervenir por sí mismas o a través de representantes.

Independientemente, y para las operaciones de pesaje de carnes, estarán representados por las personas que se designen (art. 41), a propuesta del Sindicato de Ganadería, quienes obligatoriamente prestarán conformidad o formularán los reparos que procedan a dichas operaciones.

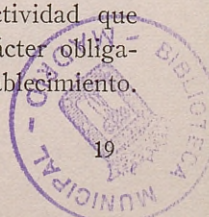
## 10. Generalidades

Art. 40. 1. La concesión de autorizaciones para actuar como mayorista en los Mercados de Ganados y de Carnes se otorgará por la Alcaldía Presidencia, previa petición de los interesados en el ejercicio de aquella actividad.

2. Estas autorizaciones podrán ser anuladas por la propia autoridad cuando los titulares de las mismas realicen actos que perturben el normal funcionamiento del Matadero Municipal, previa instrucción de expediente, con audiencia del interesado.

Art. 41. No podrán actuar en el Matadero Municipal los usuarios de los servicios del mismo (art. 5.º) o sus representantes y dependientes (arts. 31 a 39) sin estar en posesión del carné expedido por la Alcaldía Presidencia, a propuesta de la Dirección del establecimiento, como consecuencia de la solicitud que deberán formular y a la que se acompañará el justificante que corresponda a la actividad o función de que se trate.

Art. 42. Si la Alcaldía Presidencia lo considerase necesario, se podrá disponer que los usuarios de los servicios del Matadero Municipal (art. 5.º), así como sus representantes o dependientes (arts. 31 a 39), utilicen un distintivo que identifique la actividad que ejercen y que deberán ostentar, con carácter obligatorio, durante su permanencia en el establecimiento.



3. Para el ejercicio de las actividades reguladas en el apartado 1, podrán intervenir, por sí mismas o a través de representantes, independientemente y para las operaciones de gestión de carnes, carnes representadas por las personas que se designen (art. 41), a propuesta del Ayuntamiento de Madrid, personas o entidades que, por su conformidad o conformidad, los carnes de los carnes a dichas operaciones.

## 10. Generalidades

Art. 40. 1. La concesión de autorizaciones para actuar como representados en las Mercaderías de Madrid y de Carneros se otorgará por el Ayuntamiento de Madrid, previa petición de los interesados en el ejercicio de aquella actividad.

2. Entre autorizaciones podrán ser otorgadas por la propia autoridad cuando los titulares de las carnes carnes sean personas que pertenezcan al personal funcionario del Ayuntamiento, previa autorización de este, dentro del ámbito del municipio.

Art. 41. No podrán ejercer el Ayuntamiento de Madrid, los carnes de los carnes del carneros (art. 39) o sus representantes y dependientes (art. 31 a 33) en estas en posesión del carneros expedido por el Ayuntamiento, a propuesta de la Dirección del carneros, como consecuencia de la actividad que debe ser formular y a la que se someterá la autorización que correspondiente a la actividad o función de que se trate.

Art. 42. Si el Ayuntamiento de Madrid lo autoriza, se podrá disponer que los carnes de los carnes del Ayuntamiento (art. 31) o sus representantes o dependientes (art. 31 a 33) en un momento que determine el Ayuntamiento, en el carneros y que deberán presentar, con carnes de los carnes, durante su permanencia en el carneros.



Art. 43. Los actos que realicen los usuarios de los servicios del Matadero Municipal o sus representantes y dependientes, y supongan infracción de los preceptos del presente reglamento, serán sancionados por la Alcaldía Presidencia, previa instrucción del oportuno expediente, con la imposición de multa hasta la cuantía máxima señalada en la vigente Ley Especial del Municipio de Madrid (art. 8.º-3), o retirada del carné que posibilita su acceso al Matadero Municipal.

## CAPITULO V

### SERVICIOS

#### 1. *Recepción*

Art. 44. El Servicio de recepción tiene a su cargo :

1. Registro e intervención documental de las entradas en el Matadero Municipal, tanto del ganado vivo como de las carnes y despojos foráneos que sean presentados para su venta en los respectivos Mercados o para su exclusivo reconocimiento sanitario.

2. Formalización del acta de recepción del ganado para entrega al propietario del mismo.

3. Registro e intervención de salida del establecimiento de carnes y despojos obtenidos por matanza en las naves del Matadero Municipal o de procedencia foránea.

4. Registro de las reses que ingresen en las naves de matanza, así como de las partidas de carnes y despojos foráneos remitidos por los Mataderos Generales Frigoríficos.

#### 2. *Estabulación*

Art. 45. 1. El ganado que ingrese en el Matadero será estabulado, en los recintos habilitados a este fin, hasta que se efectúe su venta y posterior matanza.

Art. 43. Los actos que realicen los señores de las  
señorías del Municipio o sus representantes  
y dependientes y supongan interferencia de los po-  
deres del presente ayuntamiento serán sancionados por  
la Alcaldía. Igualmente, previa intervención del ayun-  
tamiento, con la intervención de todos los señores de  
las señorías que existan en la villa, se podrá, por el  
Municipio de Madrid (Art. 2.º y 3.º) o por el Ayuntamiento  
como que pertenece al Municipio de Madrid.

## CAPÍTULO V

### SEÑORÍAS

#### 1. Señoría

Art. 44. El Municipio de Madrid tiene en su  
1.ª Señoría e intervención de los señores  
que en el Municipio de Madrid, tanto del ganado  
como de las casas y demás señorías que sean  
pertenecientes para su uso en la villa de Madrid.  
Los señores de las señorías pertenecientes a la villa de Madrid.

2.ª Señoría e intervención de los señores de las  
casas de la villa de Madrid.

3.ª Señoría e intervención de los señores de las  
casas de la villa de Madrid.

4.ª Señoría e intervención de los señores de las  
casas de la villa de Madrid.

#### 2. Señoría

Art. 45. El Municipio de Madrid tiene en su  
1.ª Señoría e intervención de los señores de las  
casas de la villa de Madrid.



2. El plazo máximo de estabulación será de diez días, transcurrido el cual sin que se haya realizado su venta se procederá en la forma que se señala en el artículo 46-5.

3. La limpieza, vigilancia, etc., del ganado estabulado correrá a cargo del propietario del mismo, no haciéndose responsable la Administración Municipal de accidentes, suplantaciones o faltas.

4. Asimismo, el propietario del ganado atenderá a la alimentación de éste, para lo que le será autorizada la introducción de piensos en cantidades adecuadas al número de sus reses.

5. Los cuidadores del ganado estabulado deberán tener a disposición del personal municipal el acta de recepción extendida a la entrada de aquél en el Matadero Municipal, como único documento acreditativo de haber sido ésta autorizada.

### 3. *Mercado de Ganados*

Art. 46. 1. En el Mercado de Ganados se admitirán para su venta las reses que presenten las personas o entidades autorizadas al efecto, de acuerdo con lo establecido en los artículos 31 (ganadero) y 32 (mayorista).

Actuarán como compradores en este Mercado las personas o entidades autorizadas a tal finalidad, de conformidad con lo establecido en los artículos 34 (carnicero), 35 (chacinero) y 39 (Asociación de Consumidores). Asimismo pueden figurar como compradores los abastecedores de carnes, incluidos en el artículo 32.

2. El ganado introducido en el Matadero Municipal para su venta en vivo o para matanza quedará afecto al abastecimiento de Madrid, salvo que por la Dirección, en base de motivos de su exclusiva competencia, fuera autorizada su salida.

3. El plano máximo de explotación será de diez  
hectáreas, transcurrido el cual sea que se haya realizado  
su venta se procederá en la forma que se señala en  
el artículo 46.7.

4. La limpieza, vigilancia, etc., del ganado es-  
tablecido corre a cargo del propietario del mismo, no  
siendo responsable la Administración Municipal  
de actividades urbanísticas o ferial.

5. Asimismo, el propietario del ganado acorrala-  
do a la explotación de este para lo que se verá autori-  
zada la intervención de ganados en cantinillas adue-  
nadas al número de sus trases.

6. Los dueños del ganado establecido deberán  
tener a disposición del personal municipal el acta de  
recepción extendida a la entrada de aquel en el Ma-  
rte Municipal, como único documento acreditativo  
de haber sido éste autorizado.

## 2. Mercado de Ganado.

Art. 46. 1. En el Mercado de Ganado se admiti-  
rán para su venta los reses que presenten las per-  
sonas o entidades autorizadas al efecto de acuerdo  
con lo establecido en los artículos 31 (ganaderos) y 32  
(mataderos).

Asimismo como compradores en este Mercado las  
personas o entidades autorizadas a tal fin, de la  
competencia con lo establecido en los artículos 34  
(carneceros), 35 (charqueos) y 36 (Asociación de Car-  
neros). Asimismo pueden figurar como compra-  
dores los abastecedores de carnes, incluidos en el ar-  
tículo 35.

3. El ganado introducido en el Mercado Municipal  
debe pasar su venta en vista a una matanza posterior  
al abastecimiento de Madrid, salvo que por la  
Dirección, en base de informes de su explotación con-  
veniente, fuese autorizado su salida.



3. Las modalidades de contratación de reses por unidad o por lote serán las tradicionalmente admitidas en este comercio: a peso vivo, a ojo y a peso canal. De esta última modalidad no se deriva para el vendedor derecho a intervenir en la matanza y faenado de sus reses; pero, no obstante, le asiste el de presenciar el peso de las canales de tales reses, a efectos de la más correcta liquidación por parte del comprador.

4. Serán de cuenta del vendedor todos los gastos que se originen por sus reses hasta el momento de la venta, y a partir de ésta, correrán a cargo del comprador, que estará obligado al abono de los derechos y tasas que devenguen.

5. Para mayor fluidez del Mercado de Ganados y un más correcto funcionamiento del mismo, serán de riguroso cumplimiento los extremos siguientes:

1.º Ninguna res podrá ser objeto de más de una transacción, y verificada ésta, la res o reses vendidas quedarán en disposición de matanza.

2.º De toda res introducida al Mercado y que no haya sido objeto de transacción, en un período máximo de diez días, podrá disponer la Dirección para su matanza obligatoria.

3.º En caso de matanza obligatoria, la Factoría Municipal actuará como mandatario del propietario de la res a todos los efectos.

#### 4. *Factoría Municipal*

Art. 47. La Factoría Municipal se encargará de la recepción, venta y liquidación de las reses o de las carnes consignadas a este Servicio, con sujeción a las siguientes normas:

a) Todas las reses y carnes que se consignen a la Factoría Municipal circularán por cuenta y riesgo de sus propietarios, hasta el momento en que ingresen en el Matadero Municipal.

3. Las modalidades de contratación de estos trabajos se fijarán de acuerdo con las condiciones de mercado, teniendo en cuenta el tipo de obra, el tiempo de ejecución y el valor de la misma. En todo caso, se deberá garantizar la transparencia y la igualdad de oportunidades para todos los interesados.

4. Sección de obras del Ayuntamiento de Madrid. Sección de obras del Ayuntamiento de Madrid. Sección de obras del Ayuntamiento de Madrid. Sección de obras del Ayuntamiento de Madrid. Sección de obras del Ayuntamiento de Madrid.

5. Para mayor claridad del presente documento, se adjunta el siguiente cuadro de correspondencia entre los términos utilizados en el presente documento y los términos utilizados en el Reglamento de Contratación de Obras del Ayuntamiento de Madrid.

1.º. Ninguna de las obras que se describen en el presente documento se considera obra de gran envergadura, por lo que se aplicará el procedimiento de contratación de obras de menor envergadura.

2.º. La obra que se describe en el presente documento se considera obra de gran envergadura, por lo que se aplicará el procedimiento de contratación de obras de gran envergadura.

3.º. La obra que se describe en el presente documento se considera obra de gran envergadura, por lo que se aplicará el procedimiento de contratación de obras de gran envergadura.

#### ANEXO II. PROCEDIMIENTO DE CONTRATACIÓN DE OBRAS DE MENOR ENVERGADURA

Art. 1.º. La Sección de Obras del Ayuntamiento de Madrid se encargará de la ejecución de las obras de menor envergadura que se describen en el presente documento.

2.º. La Sección de Obras del Ayuntamiento de Madrid se encargará de la ejecución de las obras de menor envergadura que se describen en el presente documento.



b) Solamente podrán remitir reses a la Factoría Municipal los ganaderos que acrediten tal condición, o las Asociaciones, Cooperativas y Hermandades de Ganaderos.

c) Las atenciones que se presten a las reses o las carnes desde su ingreso, hasta el momento de su venta, serán de la exclusiva competencia del personal del Matadero Municipal; no obstante, en el momento de la venta, podrá hallarse presente el propietario o su representante.

d) Las liquidaciones de las ventas efectuadas serán remitidas a la Sección de Intervención para su cobro y pago. Las operaciones económicas de la Factoría Municipal se efectuarán por medio de una cuenta bancaria del Matadero Municipal. Cualquier orden de pago contra dicha cuenta será firmada conjuntamente por la Alcaldía Presidencia, el Director y el Jefe de la Sección de Intervención del Matadero Municipal o personas que, respectivamente, les sustituyan.

## 5. *Matanza y faenado de reses*

Art. 48. 1. La matanza de las reses irá precedida de su inspección sanitaria en vivo (art. 57) realizada por los Inspectores veterinarios, que efectuarán la clasificación del ganado.

2. Las reses declaradas aptas para su matanza serán clasificadas con arreglo las siguientes normas:

A) GANADO VACUNO. — Comprende las siguientes clases:

*Tenera.*—Son las reses que presentan la totalidad de sus dientes de leche y cumplen los requisitos establecidos sobre su peso.

*Vacuno menor.*—Son las reses que tienen uno o más dientes permanentes y no sobrepasan el quinto año de edad. Excepcionalmente podrán incluirse en este grupo aquellos animales que, presentando algún incisivo rasado, pertenezcan a razas selectas de carni-

b) Solamente podrán recibir sujeción a la Ley de Municipal los ganados que se hallen en condiciones de Asociación Cooperativa y de Intercomunal de Ganaderos.

c) Las explotaciones que se refieren a las vacas o las cabras desde su ingreso hasta el momento de su venta están de la exclusiva competencia del personal del Matadero Municipal; no obstante, en el momento de la venta podrá hallarse presente el propietario o su representante.

d) Las explotaciones de las vacas afectadas están remitidas a la Sección de Intervención para su control y pago. Las explotaciones correspondientes de la Ley de Matadero se efectúan por medio de una cuenta por parte del Matadero Municipal. Cuestión orden de pago contra dicho cargo será hecha conjuntamente por la Alcaldía Presidencial, el Director y el Jefe de la Sección de Intervención del Matadero Municipal o personas que respectivamente les sustituyan.

## 2. Matadero y faena de vacas.

Art. 85. 1. La matanza de las vacas será llevada a cabo en las explotaciones en vivo (Art. 57) remitiéndose por los interesados voluntariamente que deseen la clasificación del ganado.

2. Las vacas afectadas según para su matanza serán clasificadas con arreglo a las siguientes normas:

A) Ganado vacuno. — Comprende las siguientes clases:

Troncos. — Son las vacas que presentan la totalidad de sus cuernos de leche y cumplen las condiciones establecidas sobre su peso.

Llanos vacunos. — Son las vacas que tienen uno o más cuernos permanentes y no superan el quinto año de edad. En consecuencia podrán incluirse en este grupo aquellos animales que presentando algún defecto en los cuernos o en la estructura de carne



cería o acusen peculiaridades específicas de tal condición, como los cebones gallegos, asturianos y otros similares.

Se incluirán, asimismo, en la clase de vacuno menor las reses denominadas “añojos”, que comprende a los machos sujetos a protección y prima oficial.

*Vacuno mayor.*—Son todas aquellas reses con edad superior a los cinco años, incluyéndose, igualmente, aquellas otras que aún no alcanzando dicha edad acusen manifiesta caquexia o emanación muscular.

B) GANADO LANAR Y CABRÍO.—Comprende las siguientes clases:

*Cordero lechal o cabrito.*—Son los animales que no tengan rasados los dientes de leche.

*Lanar y cabrio menor.*—Comprende el llamado cordero pascual, de seis a doce meses de edad, con sus dientes de leche rasados, y el borrego castrado, con un año de edad y solo pinzas permanentes, así como el denominado chivo.

*Lanar y cabrio mayor.*—Comprende las siguientes clases: ovejas, carneros, cabras y machos cabríos.

C) GANADO DE CERDA.—Comprende las siguientes clases:

*Primales.*—Animales jóvenes poco grasos, para consumo en fresco y pesos comprendidos entre los 55 y 70 kilogramos canal, con carnes blancas.

*Magros.*—Con pesos comprendidos entre los 65 y 80 kilogramos canal y que presentan espinazo largo y recto, costillas arqueadas, pecho profundo, jamones llenos, cayendo sobre los corvejones, vientre recogido, cola fina, línea inferior paralela al suelo, huesos fijos y espesor del tocino inferior a los cuatro centímetros.

*Cerdo graso.*—Animales de gran talla y peso, con superficie abullonada por los grandes depósitos de grasas, con capa de tocino superior a los cinco centímetros de espesor y manteca muy abundante formando destacados grumos.





D) GANADO EQUINO.—Comprende las siguientes clases:

*Equino menor.*—Potros, buches y muleros hasta dos años de edad.

*Equino mayor.*—El resto de los animales de la especie.

3. Se adoptarán, para la matanza, los métodos sancionados por la práctica y aprobados por los organismos competentes, con la finalidad de evitar sufrimientos inútiles a los animales y conseguir una canal de mejor calidad comercial. En las especies ovina, caprina y porcina se utilizará el método de anestesia eléctrica, y en las especies bovina y equina el de enervación o apuntillado. Todo ello sin perjuicio de adoptar nuevos métodos aconsejados como más idóneos en cuanto a humanización de la matanza.

4. Realizada la matanza, se efectuará la sangría por degüello, debiendo recogerse la sangre en vasijas aseptizadas y apropiadas, cuando tal producto se destine al consumo o industrialización, y evacuándose el resto por el alcantarillado, con prohibición absoluta de otro empleo.

5. Sangrada la res se procederá al faenado o formación de la canal de acuerdo con las siguientes normas:

A) *Ganado vacuno.*—Se efectuará sucesivamente y por orden el descornado, corte de patas por las articulaciones carpiana y tarsiana, respectivamente; desollado general y corte de cabeza por articulación occipito-atloidea; apertura desde el cartílago xifoides a la escotadura anterior pubiana, siguiendo la línea blanca de las cavidades abdominal y torácica y dividiendo el esternón por la parte media e igualmente la sínfisis isqui-pubiana. Abierta la res totalmente, se procede a la extracción ordenada de intestinos, estómago, útero en las hembras, vejiga, hígado, bazo, diafragma y pulmón con corazón. Acondicionada así la







canal se procede a su esquinado o división longitudinal en dos medias partes, previo marcado o rayado, a lo largo de la cara externa y superior de toda la columna vertebral o espinazo.

B) *Ganado lanar y cabrío*.—La formación de su canal, similar a la anterior especie en todo su proceso, puede sufrir alteraciones en el orden de las operaciones, según se trate del faenado manual o mecánico. Estas canales no se someten a esquinado.

C) *Ganado de cerda*.—Será escaldado y depilado, y su canal se formará siguiendo un orden de cortes y evisceración similar a las demás especies, salvo los cortes de patas, cabeza y esquinado que serán optativos para los propietarios de las reses.

D) *Ganado equino*.—Se seguirá un proceso análogo a lo establecido para el ganado vacuno.

6. Todas las canales, sea cualquiera la especie y salvo decomiso sanitario, conservarán los riñones con toda su grasa o sebo de cobertura. Los órganos genitales externos, tanto del macho como de la hembra, serán eliminados de la canal, conservándose los testículos del macho, sea cualquiera su edad, y las mamas incipientes de las hembras jóvenes.

Salvo decomiso, las glándulas de secreción interna con destino opoterápico podrán ser recogidas, previa autorización de la Dirección y pago de su importe, por personal técnico especializado, sin detrimento de la canal o despojos.

7. Finalizado el faenado o formación de la canal, se procederá a su lavado y limpieza de adherencias, sangre, residuos, etc., procediéndose acto seguido a la inspección sanitaria y al sellado de canales declaradas aptas para el consumo.

8. La matanza de urgencia se realizará en los casos de reses accidentadas, enfermas que no lo sean por procesos infecto-contagiosos, siempre que no proceda su ingreso en el lazareto. Las canales obtenidas





en el sacrificio de urgencia serán sometidas a las pruebas de Laboratorio necesarias, previas a la declaración de aptas o no aptas para el consumo.

## 6. *Seguro de Decomisos*

Art. 49. 1. Este servicio, que en ningún caso representará carga o beneficio para la Administración municipal, indemnizará a los propietarios de las carnes y despojos que sean dictaminados como impropios para el consumo por los Inspectores veterinarios del Matadero Municipal.

2. El Seguro de Decomisos es obligatorio para todas las clases de ganado objeto de matanza, excluyéndose de la obligatoriedad las reses matadas de urgencia y las excluidas de seguro, total o parcialmente, por los Inspectores veterinarios.

3. Para que los propietarios de las reses tengan derecho a la percepción del Seguro de Decomisos, están obligados al previo abono de las primas correspondientes, cuya cuantía será variable, según la especie ganadera de que se trate y, dentro de la misma especie, del tipo racial o de su finalidad de explotación.

Las indemnizaciones a que hubiere lugar por decomiso total o parcial, tanto de carnes como de despojos, se abonarán al propietario de la res previo volante de decomiso redactado por el Inspector veterinario que lo decrete, en el que hará figurar la calidad y clase de los productos decomisados, como base para establecer el abono de la correspondiente indemnización.

4. La fijación de las primas del Seguro de Decomisos y la cuantía de las indemnizaciones, en los casos de inutilización, serán revisadas trimestralmente por una Comisión, integrada por la Alcaldía Presidencia, o persona en la que delegue; el Director, Subdirector técnico y los Jefes de las Secciones Administrativa





y de Intervención del Matadero Municipal, con sendos representantes del Servicio Sindical de Mataderos, Agrupación Sindical de Tratantes y Comisionistas y Agrupación Sindical de Abastecedores de Carnes.

Esta Comisión tendrá a su cargo el gobierno y administración de la Caja de Compensación de Decomisos. Los recibos de primas o indemnizaciones se expedirán por la Sección Administrativa del Matadero Municipal, que los remitirá a la de Intervención para su cobro y pago.

### 7. *Elaboración de despojos comestibles*

Art. 50. 1. La elaboración de despojos comestibles procedentes de ganado vacuno, lanar, cabrío y equino se realizará, única y exclusivamente, en los locales del Matadero Municipal destinados a este fin. La de los del ganado de cerda se llevará a cabo en la mondonguería anexa a la nave de sacrificio del mismo.

2. Son despojos comestibles los órganos que a continuación se indican:

#### A) *Ganado vacuno y equino.*

Cabeza, de la que forma parte el seso, lengua, morro y porciones musculares adheridas a su osamenta.

Asadura, constituida por la tráquea, porción esofágica, pulmones, corazón e hígado. A estas partes se añade, en los animales jóvenes, el timo.

Organos viscerales, integrados por la panza, bonete, librillo y cuajar; se añade la parte posterior del intestino grueso y el bazo.

Patas, o sea, la parte inferior de las extremidades, a partir de la rodilla y corvejón.

Organos genitales, formados por la matriz, mamas y pene.

Nonatos, solamente aquellos que su piel se encuentra recubierta de pelo.





B) *Ganado lanar y cabrío.*

Cabeza, con sus órganos propios y elementos glandulares.

Asadura, integrada por idénticos elementos a los indicados en el ganado vacuno.

Organos viscerales: iguales a los citados en el ganado vacuno, más la gallineja y entresijos.

Patatas, de idéntica manera a lo expuesto en el ganado vacuno.

Nonatos, en los que su piel se encuentra recubierta de pelusilla lanosa.

C) *Ganado de cerda.*

Asadura, integrada por los mismos órganos expuestos en las dos especies ganaderas anteriormente citadas.

3. Como parte del despojo comestible hay que considerar en las especies citadas la sangre obtenida durante el degüello.

4. La elaboración obligatoria de despojos comestibles comprenderá las siguientes operaciones:

A) *Ganado vacuno.*

Cabeza: será abanderada la lengua y extraído el morro —que se corta al nivel de los supranasales—, para posterior templado y depilado.

Asadura, compuesta de la porción esofágica, tráquea, pilar aponeurótico del diafragma, corazón (sin pericardio) e hígado (sin vesícula biliar): se entregará desprovista de sus adherencias serosas y de grasa.

Organos viscerales, los cuatro reservorios gástricos serán objeto de las siguientes operaciones:

Panza y bonete, una vez eliminado su contenido alimenticio, serán descarnados, templados, pelados a máquina, repasados, escaldados y, por último, enfriados.

Cuajares: limpiado de su contenido y encallados.

Librillos: limpiado de su contenido y elaborados mediante su paso por la correspondiente máquina.





Culata y porción del intestino recto, serán desprovistos de su grasa y envolturas serosas para posterior escaldado.

Patas: serán templadas, previo insuflado, para ulterior pelado a máquina.

B) *Ganado lanar y cabrío.*

La cabeza, revestida de su piel con la tráquea, porción esofágica, corazón (sin pericardio) e hígado (sin vesícula biliar) constituye una unidad.

Organos viscerales: desprovistos de su contenido en materia alimenticia, se pelarán con el empleo de máquinas, que al mismo tiempo efectúan su escaldado.

Patas: serán templadas, para posterior limpieza en las correspondientes máquinas.

5. La sangre de las especies de ganado reseñadas, en los casos en que sea objeto de demanda, será sometida a proceso de cocción.

6. En el caso de que los propietarios de los despojos comestibles —antes de ponerlos en Mercado y con objeto de mejorar su presentación comercial— estimasen conveniente someterlos a manipulaciones complementarias de las realizadas con carácter obligatorio, podrán solicitar la utilización, a tal fin, de los departamentos existentes en el Matadero Municipal, satisfaciendo por su ocupación el canon que se establezca.

Dichas operaciones complementarias se realizarán por personal dependiente de los propietarios de los despojos.

7. Los despojos comestibles que no necesitan elaboración serán presentados en el Mercado tal y como son obtenidos en el faenado de las reses.

8. La elaboración de los despojos del ganado de cerda se efectuará en la mondonguería anexa a la nave de matanza, con personal dependiente de los compradores de las reses o por cuenta de los propietarios de éstas, según la modalidad de venta concertada.





## 8. *Mercado de Carnes*

Art. 51. 1. Efectuada la inspección sanitaria (artículo 57), serán objeto de transacción en el Mercado de Carnes las producidas en el Matadero Municipal y las foráneas, refrigeradas o congeladas, nacionales o de importación, que le sean remitidas para su venta por las personas o entidades autorizadas al efecto de acuerdo con lo establecido en los artículos 31 (ganadero) y 33 (Matadero General Frigorífico). Asimismo podrán actuar como vendedores los abastecedores de carnes incluidos en el artículo 32.

Actuarán como compradores en este Mercado las personas o entidades autorizadas al efecto, de acuerdo con lo establecido en los artículos 34 (carnicero), 35 (chacinero) y 39 (Asociación de Consumidores).

2. La entrada de carnes foráneas al Mercado se hará por riguroso orden de llegada, quedando en turno de espera aquellas que no hubiesen tenido cabida en el mismo, que serán situadas en conservación frigorífica hasta que efectúen su entrada a venta en el Mercado. Terminadas las operaciones en el Mercado, las no vendidas pasarán a conservación frigorífica, en turno preferente para su entrada en el Mercado al día siguiente.

3. Queda prohibida la reventa de carnes dentro y fuera del Matadero Municipal, si bien no se considera reventa la distribución por las Sociedades de Carniceros entre sus asociados de las carnes adquiridas por aquéllas.

## 9. *Mercado de Despojos comestibles*

Art. 52. 1. Efectuada la inspección sanitaria (art. 57), serán objeto de transacción en el Mercado de Despojos comestibles los que se obtengan mediante la matanza de reses en el Matadero Municipal, una vez llevada a cabo su obligatoria elaboración. Dichos despojos, como partes integrantes de las reses, son de la pro-





piedad de las personas o entidades a cuyo nombre ingresen para su matanza. Asimismo serán objeto de comercialización en el Mercado los despojos foráneos que sean presentados para su venta por los Mataderos Generales Frigoríficos.

2. Actuarán como compradores en este Mercado las personas o entidades autorizadas al efecto, de acuerdo con lo establecido en los artículos 35 (chacinerero) y 36 (despojero).

3. La entrada de despojos foráneos al Mercado se hará por riguroso orden de llegada, quedando en turno de espera aquellos que no hubiesen tenido cabida en el mismo, que serán situados en conservación frigorífica hasta que efectúen su entrada a venta en el Mercado. Terminadas las operaciones en el Mercado, los no vendidos pasarán a conservación frigorífica, en turno preferente para su entrada en Mercado al día siguiente.

4. Queda prohibida la reventa de despojos dentro y fuera del Matadero Municipal, si bien no se considera reventa la distribución por las Sociedades de Despojeros entre sus asociados de los despojos adquiridos por éstas.

#### 10. *Elaboración de despojos industriales*

Art. 53. 1. La elaboración de los despojos industriales se realizará en locales del Matadero Municipal habilitados para este fin.

2. Son despojos industriales los siguientes: tripas, cueros, pieles, sebos, astas, pezuñas, colas y pelos.

3. La elaboración de despojos industriales deberá llevarse a cabo por personal no dependiente del Matadero Municipal, no siendo, por tanto, responsable la Administración Municipal de las condiciones en que se obtengan los productos ni de las faltas que de éstos puedan producirse.

plaza de las personas o entidades a cuyo nombre  
figuren para su uso. Asimismo serán objeto de  
inscripción en el libro los despachos foráneos  
que sean presentados para su venta por los mercados  
Comercios Extranjeros.

2. Actúan como compradores en caso Mercado  
las personas y entidades autorizadas al efecto de  
acuerdo con lo establecido en los artículos 25 (párrafo  
tercer) y 26 (párrafo).

3. La entrada de despachos foráneos al Mercado se  
hace por riguroso orden de llegada, quedando en  
todo lo que respecta a los no habidos hasta el día  
en el mismo que serán admitidos en consecuencia. No  
efectúa hasta que dejen de entrar a venta en el Mer-  
cado. Terminada la actuación en el Mercado, los  
no vendidos pasan a convertirse en mercancías en  
bueno estado para su venta en el Mercado al día  
siguiente.

4. Queda prohibida la venta de despachos foráneos  
y foras del Mercado Municipal, si bien no se con-  
sidera venta la distribución por las Sociedades de  
Despachos para sus asociados de los despachos admi-  
tidos por éstas.

## 10. Disposición de despachos foráneos.

Art. 55. 1. La disposición de los despachos foráneos  
tiene su lugar en los libros del Mercado Municipal  
habiendo para este fin.

2. Son despachos foráneos los siguientes: tipos  
entre otros: sobre, sobre, sobre y sobre.

3. La adquisición de despachos foráneos debe  
llevarse a cabo por persona no dependiente del Mer-  
cado Municipal, no siendo por tanto responsable  
el Ayuntamiento Municipal de las condiciones en  
que se entregan los productos ni de las pérdidas que de  
éstos puedan producirse.



4. Los usuarios de aquellos locales satisfarán la tasa establecida en la correspondiente Ordenanza de las de exacciones municipales.

5. Asimismo abonarán la fijada por el concepto de elaboración, a cuyo fin el encargado del servicio de mondonguería facilitará a la Jefatura de la Sección de Administración, diariamente, el detalle de los productos.

### 11. *Mercado de Despojos industriales*

Art. 54. La contratación de despojos industriales se efectuará directamente entre los propietarios de las reses de los que procedan y los autorizados para su adquisición.

### 12. *Transporte de carnes*

Art. 55. El transporte y reparto de carnes de todas clases, españolas o de importación, comercializadas en el Matadero Municipal y su dependencia anexa (nave de Vallecas), a los establecimientos de venta al público, instalaciones elaboradoras de productos cárnicos y cámaras frigoríficas, se realizará en los vehículos de la entidad concesionaria del servicio en virtud del acuerdo plenario de 31 de enero de 1968, y con sujeción a los términos de dicha concesión.

### 13. *Conservación frigorífica*

Art. 56. 1. Todas las carnes producidas en el Matadero Municipal y declaradas aptas para el consumo pasarán a las naves de prerrefrigeración.

2. Transcurrido el tiempo de prerrefrigeración, las carnes serán retiradas por sus propietarios, bien para su pesaje y reparto, o para su ingreso y conservación en cámaras frigoríficas.

3. La entrada de carne en cámaras frigoríficas se

4. Los remanentes de aquellas locales satisfechas la  
mas establecidas en la correspondiente Ordenanza de  
las de exacciones municipales.

5. Asimismo sepondrán a lida por el concepto de  
elaboración, a cargo en el municipio del servicio de  
monitoreo y facilitará a la Jefe de la Sección  
de Administración, durante el detalle de los que  
deben.

## 11. Mando de la Jefe de la Sección

Art. 34. La Contratación de desarrollo industrial  
se efectuará directamente entre los propietarios de las  
terras de las que procedan y los autorizados para su  
edificación.

## 12. Transporte de la zona

Art. 35. El transporte y reparto de carne de reses  
clases, caprinas o de importación, consentidas en  
el Municipio Municipal y en dependencias de la  
de (Villaca) a los establecimientos de venta al por  
menor, clasificados de productos cárnicos y co-  
munes frigoríficos, se realizará en los vehículos de la  
empresa concesionaria del servicio en virtud del auto-  
de permiso de 31 de marzo de 1935 y con sujeción  
a los términos de dicho convenio.

## 13. Contratación pública

Art. 36. 1. Toda las obras públicas en el  
Municipio Municipal y dependencias de la zona  
se harán a las reglas de contratación.

2. Transcurrido el tiempo de contratación, las  
obras serán realizadas por los propietarios, para que  
se pueda y reparto a cargo de ingresos y conservación  
en empresas frigoríficas.

3. La compra de carne en empresas frigoríficas se



hará en canales, medias canales o cuartos de canal, según la especie a que pertenezcan.

Los despojos comestibles entrarán acondicionados en bandejas, envases, contenedores y bolsas de fibras vegetales o plásticas adecuadas al producto que contengan, e impidan el vertido de sangre, serosidades o residuos que ensucien los pisos, paredes, estanterías y ganchos.

4. Todas las carnes y productos que ingresen en cámara frigorífica irán debidamente etiquetados con el nombre del propietario y la fecha de ingreso.

5. El horario de apertura y cierre de las cámaras frigoríficas será fijado por la Dirección del Matadero Municipal en función del de los Mercados de Carnes y Despojos, reparto y matanza.

6. El acceso a las cámaras frigoríficas, y siempre dentro del horario fijado por la Dirección del Matadero Municipal, solo será permitido a los propietarios de carne o despojos, a efectos de comprobación o etiquetado, exclusivamente.

7. La Dirección del Matadero Municipal podrá disponer la salida de cámaras de las carnes o despojos que permanezcan más tiempo del necesario para su venta, debiendo ser retirados por sus propietarios dentro del plazo que se les señale. De no efectuarlo, serán comercializados por la Factoría Municipal.

8. La Administración Municipal no será responsable de las suplantaciones o faltas de productos que puedan producirse en las naves de prerrefrigeración y cámaras frigoríficas durante las horas en que permanezcan abiertas, puesto que en ese tiempo la vigilancia corresponde exclusivamente a los propietarios o sus dependientes.

9. Todo lo dispuesto para conservación frigorífica de carnes y despojos producidos en el Matadero Municipal será también de aplicación a las carnes y los despojos foráneos.

para en cualquier medida sanitaria o estricta de control según la especie a que perteneciera.

Los desechos susceptibles entraron acondicionados en bandejas, canchales, contenedores y bolsas de fibras vegetales o plásticas adheridas al producto que contenían e impedían el vertido de sangre, excrecencias o residuos que ensuciaran las plazas, paredes, estanterías y fachadas.

4. Todas las carnes y productos que ingresaran en cualquier frigorífico eran debidamente etiquetados con el nombre del propietario y la fecha de ingreso.

5. El horario de apertura y cierre de las carnicerías sería fijado por la Dirección del Mercado Municipal en función del de los Mercados de Carnes y Pescados, reparto y consumo.

6. El acceso a las carnicerías frigoríficas y almacenes dentro del horario fijado por la Dirección del Mercado Municipal, solo será permitido a los propietarios de carnes o desechos a efectos de empacado o etiquetado exclusivamente.

7. La Dirección del Mercado Municipal podrá disponer la salida de carnes de las carnes a desechos que permanecieran más tiempo del necesario para su venta, debiendo ser retirados por sus propietarios dentro del plazo que se les señale. De no retirarlos serán comercializados por la Factoría Municipal.

8. La Administración Municipal no será responsable de las sustracciones o falta de productos que puedan producirse en las áreas de preenvasado y cámaras frigoríficas durante las horas en que permanezcan abiertas, puesto que en ese tiempo la vigilancia corresponde exclusivamente a los propietarios o sus representantes.

9. Todo lo dispuesto para conservación frigorífica de carnes y desechos producidos en el Mercado Municipal será también de aplicación a las carnes y los desechos fabricados.



#### 14. *Inspección sanitaria*

Art. 57. 1. La inspección, tanto en el orden sanitario como higiénico, comprenderá no solo la de los ganados, carnes y despojos, sino también la referida al personal, operaciones, dependencias, utensilios y, en general, la de todo el Matadero Municipal.

2. Para la inspección sanitaria, que estará a cargo de los Inspectores veterinarios, el Matadero Municipal dispondrá de un laboratorio, cuya instalación responderá a las necesidades de este servicio.

3. Para la inspección sanitaria previa a la matanza, las reses serán conducidas por sus propietarios o dependientes a los adecuados recintos y se facilitarán al Inspector veterinario cuantos datos requiera para el más exacto conocimiento del animal y el más adecuado dictamen sanitario. Los propietarios o dependientes adoptarán cuantas medidas les sean ordenadas para la seguridad personal del Inspector veterinario.

Serán eliminadas de la inspección en vivo, y, por tanto, de su matanza, aquellas reses que, aunque aparentemente sanas y aptas, a juicio del Inspector veterinario presentasen caquexia acentuada o síntomas de fatiga. Estas reses serán estabuladas hasta su recuperación orgánica y funcional.

4. La inspección sanitaria en vivo comprenderá los siguientes aspectos:

a) Observación, recopilación y anotación de los síntomas que puedan presentar los animales y que denoten la existencia de alguna enfermedad con influencia en el valor comercial y bromatológico de la carne o la haga inadecuada y peligrosa para el consumo.

b) Remisión al Lazareto de aquellas reses que presenten síntomas de enfermedades infecciosas, infecto-contagiosas o parasitarias, sujetas a declaración oficial.





c) Clasificación de las reses inspeccionadas y aptas para la matanza, de acuerdo con las normas establecidas en el artículo 48-2.

5. Realizada la matanza de la res, se procederá, sucesivamente, a la inspección sanitaria de la carne, despojos industriales y demás productos que se obtengan como consecuencia de su faenado. Si fuese necesario, el Inspector veterinario procederá a obtener las pruebas de Laboratorio precisas para el más exacto dictamen. Contra este dictamen el propietario de la res, dentro del plazo de veinticuatro horas, podrá recurrir designando un Veterinario para la realización de una nueva inspección. En caso de que se mantuviera la disconformidad, resolverá la Dirección del Matadero Municipal.

6. Como operación previa a la iniciación de los correspondientes mercados, las carnes y despojos que vayan a ponerse a la venta en el Matadero Municipal serán objeto de inspección sanitaria, tanto si procediera de la propia matanza como si procediera de otros mataderos.

Los Inspectores veterinarios ordenarán la retirada del Mercado de aquellas carnes y aquellos despojos que no reúnan las adecuadas condiciones sanitarias o de presentación comercial. Las carnes y despojos retirados serán etiquetados con el indicativo de "Laboratorio", y, adecuadamente conservados, serán sometidos a las pruebas analíticas necesarias, reintegrando al Mercado aquellos que resulten aptos para el consumo y procediéndose al decomiso de los declarados no aptos. Contra este decomiso cabe el mismo recurso que se determina en el apartado 5.

7. Todas las canales, medias canales y cuartos de canal, refrigeradas o congeladas, así como los despojos comestibles introducidos en el término municipal de Madrid, deberán ser presentados obligatoriamente para su inspección sanitaria en el Matadero Municipi-

c) Clasificación de las cosas inspeccionadas y otras para la materia, de acuerdo con las normas establecidas en el artículo 48-2.

2. Realizada la inspección de la cosa, se procederá sucesivamente a la inspección sanitaria de la carne, despojos industriales y demás productos que se obtengan como consecuencia de su faena. Si fuera necesario el inspector veterinario procederá a obtener las pruebas de laboratorio que para el caso exacto determine. Contra esta decisión el propietario de la res, dentro del plazo de veinticuatro horas, podrá recurrir designando un veterinario para la realización de una nueva inspección. En caso de que se manifieste la discrepancia, resolverá la Dirección del Matadero Municipal.

6. Como operación previa a la inspección de los correspondientes mercados, las carnes y despojos que vayan a ponerse a la venta en el Matadero Municipal serán objeto de inspección sanitaria, tanto si proceden de la propia matanza como si proceden de otros mataderos.

Las inspecciones veterinarias ordinarias se realizarán en el Mercado de Puente de Vallecas y en aquellos despojos que no reúnan las condiciones sanitarias exigidas o de presentación comercial. Las carnes y despojos que reúnan estas condiciones con el indicativo de "1.ª categoría", y adecuadamente conservados, serán sometidos a las pruebas analíticas necesarias, tratándose del Mercado municipal que también aplica el control y procediéndose al despacho de los despojos en su caso. Contra este despacho cabe el mismo recurso que se determina en el artículo 3.

7. Todas las carnes, meros, canales y carnes de canal, refrigeradas o congeladas, así como los despojos comerciales introducidos en el término municipal de Madrid, deberán ser presentados oportunamente para su inspección sanitaria en el Matadero Municipal.



pal, donde se les proveerá del documento o marca que acredite haberse realizado la inspección. La inspección sanitaria se realizará inmediatamente de la llegada de las carnes al Matadero Municipal, dentro del horario habilitado para dicho servicio.

El incumplimiento de aquella obligación será sancionado con el decomiso de la mercancía, que, previa inspección sanitaria, será vendida en los Mercados respectivos. El importe que se obtenga se pondrá a disposición de la Alcaldía Presidencia para atenciones benéficas.

De esta obligación quedan exceptuadas las carnes destinadas o procedentes de Salas de Despiece legalmente autorizadas para su funcionamiento.

8. Están comprendidas en la obligación de la inspección sanitaria del Matadero Municipal las siguientes carnes:

a) Las canales y despojos procedentes de reses de lidia.

b) Las canales de rumiantes salvajes y de jabalí procedentes de cacerías.

9. De toda carne o despojo sometido a inspección sanitaria, además de su reconocimiento macroscópico, y previa toma de muestras reglamentarias, se realizarán los análisis micrográficos, químicos y bacteriológicos que procedan, a cuyo efecto se retendrán las partidas o piezas de carne sospechosa, adecuadamente conservadas en cámara frigorífica, por el tiempo preciso para emitir dictamen. En contra de este dictamen cabe el recurso que se determina en el apartado 5.

10. De toda inspección de productos foráneos se formalizará acta, por duplicado, en la que, además de los datos personales del propietario de los productos, y en su caso, de la persona que le represente, se harán constar el origen, peso, especie, clase y cuantos datos

pal, donde se les proveerá del documento o naves que acredite haberse realizado la inspección. La inspección sanitaria se realizará inmediatamente de la llegada de las carnes al Matadero Municipal, dentro del horario habilitado para dicho servicio.

El incumplimiento de aquella obligación será sancionado con el decomiso de la carne, que previa inspección sanitaria será vendida en las Mercaderías respectivas. El importe que se obtenga se pondrá a disposición de la Alcaldía Presidencia para atender los beneficios.

De este obligación quedan exceptuadas las carnes destinadas o pertenecientes de Sales de Españoles legalmente autorizadas para su funcionamiento.

8. Las carnes comprendidas en la obligación de la inspección sanitaria del Matadero Municipal las siguientes carnes:

- a) Las carnes y despojos procedentes de reses de lidia.
- b) Las carnes de rumiantes salvajes y de jabalí procedentes de cacerías.

9. De toda carne o despojo sometido a inspección sanitaria, además de su correspondiente inspección y previa toma de muestras representativas, se realizará un análisis microbiológico, químico y físico-químico, que procederá a cabo tanto en vehículos de puntos o partes de carne sospechosos, objetivamente contraindicados en cámara frigorífica, por el tiempo que pasa entre su salida de la cámara frigorífica, como para carnes directamente en contra de este último caso, todo el tiempo que se detenga en el frigorífico.

10. La toma de muestras de carnes para análisis microbiológico será por duplicado, es la que además de los datos personales del propietario de las carnes, y en su caso, de la persona que le representa, se harán constar el origen, raza, especie, clase y número de



sean precisos de dichos productos objeto de la inspección, así como el dictamen sanitario correspondiente. El acta será suscrita por el Inspector veterinario que actúe y el interesado, o su representante, al que le será entregado el ejemplar duplicado de la misma.

## 15. *Lazareto*

Art. 58. 1. Lazareto es el recinto destinado al alojamiento del ganado sospechoso de padecer enfermedad infecto-contagiosa. Deberá estar convenientemente aislado del resto de las dependencias del Mata-dero Municipal.

2. Si en la inspección sanitaria se apreciase sintomas de que alguna res pudiera padecer enfermedad infecto-contagiosa, se ordenará su conducción al Lazareto, sometiéndola a las pruebas, exploraciones y análisis que procedan para el más exacto diagnóstico de la enfermedad sospechada.

3. Si, diagnosticada la enfermedad, resultase de escasa o nula contagiosidad para el hombre o los animales, podrá devolverse el ganado a sus establos para su curación y consiguiente recuperación.

4. Si se tratase de enfermedad con evidente peligro de contagio y difusión, pero con posibilidades de pronta y económica curación y recuperación, permanecerán en el Lazareto sometidos a tratamiento curativo, hasta su curación o muerte.

5. Si la enfermedad diagnosticada fuese altamente peligrosa y difusible, con el posible contagio a otros animales, será ordenada la inmediata matanza, y sus cadáveres trasladados y destruidos, con los medios y precauciones que ordene la Sección Técnica y bajo su vigilancia.

6. Los gastos de estabulación en el Lazareto, de alimentación y cuidados, será siempre a cargo de los propietarios del ganado enfermo.

eran personas de dichos productos objeto de la inspección, así como el documento sanitario correspondiente. El caso será sustraído por el Inspector veterinario que actúe y el interesado o su representante al que se le dará traslado al cumplir diligencia de la misma.

## 12. Lavadero

Art. 38. 1. Lavadero es el recinto destinado al alojamiento del ganado susceptible de padecer enfermedad infecto-contagiosa. Deberá estar convenientemente aislado del resto de las dependencias del Matadero Municipal.

2. Si en la inspección sanitaria se observasen síntomas de que alguna res padeciera cualquier enfermedad infecto-contagiosa, se ordenará su traslado al lavadero, sometiendo a las pruebas exploratorias y análisis que procedan para el diagnóstico definitivo de la enfermedad sospechada.

3. Si diagnosticada la enfermedad, remitan de resaca o para contemplación para el hombre o las aves, podrá destruirse el ganado a sus cráneos para su curación y conservación respectiva.

4. Si se intentase de cualquier modo establecer contacto de contagio y difusión, para con posibilidad de producir y propagar cualquier enfermedad, se procederá en el Lavadero sometiendo a tratamiento cualquier resaca su curación o muerte.

5. Si la enfermedad diagnosticada fuera altamente contagiosa y difusible, con el posible contagio a otras especies, será necesario la inmediata notificación y los cuidados especiales y de aislamiento con las medidas y precauciones que ordene la Dirección General y la Inspección en vigilancia.

6. Las resacas de distribución en el Lavadero de alimentación y cualquier otro sustrato a cargo de las dependencias del ganado sanitario.



## 16. *Dstrucción de reses y carnes*

Art. 59. Este servicio se prestará por la entidad que lo asume en virtud de la concesión otorgada por el Ayuntamiento el 22 de febrero de 1963, y con sujeción a los términos que la regulan.

### DISPOSICION TRANSITORIA

Las Sociedades de Carniceros y Despojeros que no tienen carácter cooperativo, actualmente reconocidas, continuarán desarrollando sus actividades en el Matadero Municipal hasta que sean disueltas o transformadas.

### DISPOSICION DEROGATORIA

A la entrada en vigor del presente reglamento quedarán derogados el reglamento del Régimen de Abastecimiento de Carnes y de los Servicios del Matadero y Mercado de Ganados, de 27 de enero de 1961; el reglamento del Personal del Matadero y Mercado de Ganados, de 15 de enero de 1932, y el reglamento de la Caja de Compensación del Matadero y Mercado de Ganados, de 15 de enero de 1932.

### DISPOSICION ADICIONAL

Este reglamento será revisado preceptivamente transcurrido el primer año de su vigencia y antes del vencimiento del segundo año.

El presente reglamento fue aprobado por el Ayuntamiento Pleno el 29 de noviembre de 1972, y devuelto por el ilustrísimo señor Director general de Administración local el día 15 de enero de 1973, comunicando podía ser puesto en ejecución.

Art. 27. Este artículo se presentará por la comisión que lo propone en virtud de la competencia otorgada por el Ayuntamiento el 22 de febrero de 1954 y con arreglo a las normas que se regirán.

## DISPOSICIÓN TRANSITORIA

Las Sociedades de Crédito y Desplazamiento que no tienen carácter cooperativo, socialmente reconocidas, continuaran desarrollando sus actividades en el mismo régimen municipal hasta que sean dadas a conocer.

## DISPOSICIÓN DEROGATORIA

A la entrada en vigor del presente reglamento quedan derogados el reglamento del Régimen de Abastecimiento de Carpas y de los Servicios del Mercado y Mercado de Ganadería de 27 de marzo de 1951; el reglamento del Régimen del Mercado y Mercado de Ganadería de 15 de marzo de 1952 y el reglamento de la Caja de Compensación del Mercado y Mercado de Ganadería de 15 de marzo de 1952.

## DISPOSICIÓN ADICIONAL

Este reglamento será revisado periódicamente en función de las necesidades de la ciudad y antes del vencimiento del segundo año.  
El presente reglamento fue aprobado por el Ayuntamiento Pleno el 25 de noviembre de 1954 y la Junta de Gobierno el 15 de diciembre de 1954. La Administración local el día 15 de marzo de 1955, quedando por el presente en ejecución.



De conformidad con lo prevenido en el artículo 7.º-2 del reglamento de Servicios de las Corporaciones locales y de lo acordado por el Ayuntamiento Pleno el 31 de enero de 1973, el presente reglamento, cuyo texto íntegro fue publicado en el *Boletín Oficial de la Provincia* el día 16 del corriente mes, entró en vigor en el día de la fecha.

Madrid, 17 de febrero de 1973.—El Secretario general, PEDRO BARCINA TORT.

\* \* \*

Por acuerdo del Ayuntamiento Pleno, de 27 de febrero de 1973, fue aprobada la supresión del capítulo VI (Despachos de carnes y despojos), comprensivo de los artículos 60 al 68, ambos inclusive, y elevada al ilustrísimo señor Director general de Administración local, fue devuelto el 12 de abril siguiente, comunicando no tenía nada que objetar, y que, por tanto, podía ejecutarse el citado acuerdo plenario.

De conformidad con lo prevenido en el artículo 7.º-2 del reglamento de Servicios de las Corporaciones locales, y en el anuncio publicado en el *Boletín Oficial de la Provincia* de 11 del corriente mes, la citada supresión surte efectos a partir del día de la fecha.

Madrid, 12 de mayo de 1973.—El Secretario general, PEDRO BARCINA TORT.



De conformidad con lo prevenido en el artículo 7.º del reglamento de servicios de las Corporaciones locales y de lo acordado por el Ayuntamiento Pleno el 31 de enero de 1973 el presente reglamento cuyo texto íntegro fue publicado en el Boletín Oficial de la Provincia el día 16 del corriente mes, entró en vigor en el día de la fecha.

Madrid, 17 de febrero de 1973.—El Secretario General, Pascual Barcina Toral.

\* \* \*

Por acuerdo del Ayuntamiento Pleno, de 27 de febrero de 1973, fue aprobada la supresión del capítulo VI (Despachos de carnes y despojos), comprendido de los artículos 60 al 63, ambos inclusive, y elevada al ilustrísimo señor Director general de Administración local, fue devuelto el 12 de abril siguiente, comunicando no tenía nada que objetar, y que por tanto, podía ejecutarse el citado acuerdo plenario.

De conformidad con lo prevenido en el artículo 7.º del reglamento de servicios de las Corporaciones locales y en el acuerdo publicado en el Boletín Oficial de la Provincia de 11 del corriente mes, la presente supresión surte efectos a partir del día de la fecha.

Madrid, 12 de mayo de 1973.—El Secretario General, Pascual Barcina Toral.





