

~~L-459-7~~

REGLAMENTO

para

F-5081

LA MATANZA Y VENTA

DEL

GANADO VACUNO Y LANAR.

~~Caja 154~~

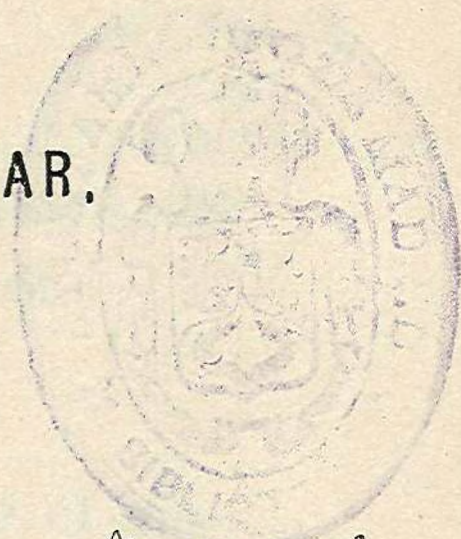


San Sebastian.

EST. TIP. DE POZO Y C.^a. ANDÍA, 2, ACCESORIO.

1885.

REGLAMENTO
para
LA MATANZA Y VENTA
DEL
GANADO VACUNO Y LANAR.



Meg^a - 1998

San Sebastian.
EST. TIP. DE POZO Y C.^a. ANDÍA, 2, ACCESORIO.
1885.

REGLAMENTO

ART. 1.

1978

LA MATANZA Y VENTA

CANARIO Y GALLINA

El presente Reglamento tiene por objeto regular la matanza y venta de canarios y gallinas en la ciudad de Madrid, en cumplimiento de lo dispuesto en el Real Decreto de 1978.

En virtud de lo dispuesto en el artículo 1.º del Real Decreto de 1978, se establece que la matanza de canarios y gallinas en la ciudad de Madrid, deberá realizarse en los locales autorizados para este fin, y de acuerdo con las condiciones establecidas en el presente Reglamento.

Los locales autorizados para la matanza de canarios y gallinas, deberán cumplir las siguientes condiciones:

- 1.º Deberán estar situados en zonas adecuadas para este fin, y de acuerdo con las condiciones establecidas en el presente Reglamento.
- 2.º Deberán contar con las instalaciones necesarias para la matanza y venta de canarios y gallinas, de acuerdo con las condiciones establecidas en el presente Reglamento.
- 3.º Deberán contar con el personal necesario para la matanza y venta de canarios y gallinas, de acuerdo con las condiciones establecidas en el presente Reglamento.

El presente Reglamento entrará en vigor a partir de la fecha de su publicación en el Boletín Oficial del Ayuntamiento de Madrid.

REGLAMENTO

para

LA MATANZA Y VENTA DEL GANADO VACUNO Y LANAR.

DE LA PRESENTACIÓN DE LAS RESES EN EL MATADERO Y SU SACRIFICIO.

1.º Presentadas las reses en el matadero, el Inspector del ramo las reconocerá antes de ser sacrificadas, cuantas veces considere necesario, tanto para ver si el ganado se halla suficientemente nutrido, como para asegurarse de que el consumo no será nocivo ni peligroso para la salud pública: y sin este previo reconocimiento y declaración no se podrá sacrificar ninguna res ni poner en

venta la carne. El mencionado Inspector dará sus avisos al Administrador de Carnicerías para que haga separar é inutilizar la carne que no sea admisible para la venta.

2.º Todas las personas que intervengan en el Matadero deben tener el correspondiente permiso del Regidor de turno y estar en perfecto estado de salud, sin que padezcan enfermedades contagiosas, ni asqueroso aspecto.

3.º Las personas que quieran introducir carne y tocino de otros pueblos, bien sea para el consumo público ó particular, podrán hacerlo sujetándose á las reglas establecidas por este Municipio.

4.º El que tratase de introducir fraudulentamente cualquier cantidad del artículo anterior mencionado, será penado con el pago de dobles derechos correspondientes al género, el cual caerá siempre en comiso. En caso de reincidencia se le impondrá la multa que la Comisión crea conveniente.

5.º Para el debido orden y expedi-

ción, no se permitirá que durante el sacrificio, haya en el local del Matadero más ni otras personas que las que hayan de ocuparse en las operaciones consiguientes al acto, y los dueños de las reses. Tampoco se consentirá que entren perros, aunque tengan bozal y sean conducidos por sus dueños.

6.º Las reses que hayan de ser sacrificadas, serán previamente tiradas al suelo dándoles uno ó dos golpes sobre la región frontal.

7.º Se prohíbe introducir en las degolladuras de las reses brazos ó piernas de persona alguna: y los que quieran servirse de la sangre y bañarse en ella, lo harán por medio de vasijas preparadas al efecto.

8.º Igualmente se prohíbe inflar las reses ó sus despojos con la boca, permitiéndose hacer esta operación solamente con fuelle.

9.º Los matarifes cuidarán de hacer entrar las reses al degüello, atadas con cuerdas útiles de siete varas de largo y

tres pulgadas de grueso para las reses mayores, y de dos pulgadas para las menores.

10. El Inspector es el Jefe en todo lo que tiene relación con el reconocimiento de las reses y las operaciones de su sacrificio; por lo tanto, serán respetadas y cumplidas las disposiciones que tome, dando parte á la Comisión municipal del ramo, de toda irregularidad y falta que note en este servicio y en el abastecimiento de carnes, para tomar las medidas conducentes, sin perjuicio de disponer en el acto la quema de la que considere impropia para el consumo.

11. El reconocimiento de las reses se practicará de ocho y media á diez de la mañana, siendo las horas de la matanza en todo el año, desde dicha hora hasta las doce y media. En los meses de Junio, Julio, Agosto y Setiembre, se practicará otra matanza que principiará á las tres y media de la tarde, debiendo quedar terminada para las siete y media. Ninguna rés que sea presentada en el

Matadero, pasadas las horas señaladas para el reconocimiento podrá ser sacrificada, á no ser que el Regidor de turno ó en su ausencia uno de los de la Comisión de Policía urbana, de acuerdo con el Inspector, disponga otra cosa por motivos que crea justos. En este caso el dueño de la res pagará 0'75 de peseta al Inspector Veterinario y 0'25 céntimos de peseta al Municipio.

El Administrador de las Carnicerías permanecerá en la oficina desde las cinco y media de la mañana hasta terminar las operaciones por la tarde desde el 1.º de Junio al 30 de Setiembre, y de siete de la mañana hasta terminar las operaciones por la tarde, del 1.º de Octubre al 31 de Mayo.

12. Los meses de Mayo, Junio, Julio y Agosto, no se permitirá la matanza de utreros y toros para el consumo, que tengan dos años cumplidos. El resto del año se permitirá la matanza con la obligación de que, si el utrero ó toro tiene dos años cumplidos, el dueño de-

berá venderlos en el punto señalado por la Autoridad, fijando el puesto de la venta un rótulo que diga *Carne de toro*; pero si hubiesen trascurrido cuatro meses desde la castración, podrá venderse su carne libremente.

13. En ningún tiempo se permitirá vender para el público carne de morueco ni de oveja.

14. Con el objeto de que la cuadra del Matadero esté en el estado más completo de limpieza, no se permitirá quede rés alguna de noche.

15. En el local destinado á la manzanza del ganado, sólo se permitirá depositar los sebos, veinticuatro horas.

INTRODUCCIÓN DE CARNES.

16. 1.^a Las reses muertas ó trozos de reses que se introduzcan para el consumo público, han de venir acompañadas de una certificación de sanidad ex-

pedida por el Veterinario del pueblo en donde la rés ha sido sacrificada.

2.^a La certificación visada por el Alcalde respectivo expresará el día en que se hubiere verificado el sacrificio, el de la expedición y el peso y clase de la rés ó del trozo á que aquella se refiere.

3.^a A fin de que no pueda hacerse cambio alguno de la pieza sacrificada, el mismo Veterinario expresará que ha sido sellada y qué clase de sello la distingue.

4.^a En el mismo día de ser presentada á la venta, la habrá de examinar y reconocer el Inspector de carnes de esta ciudad.

NOTA. Las personas que quieran introducir, para su consumo particular, carne de vaca ó de cerdo, podrán hacerlo, siempre que la introducción no exceda de 5 kilogramos de la primera ó 10 kilogramos de la segunda.

DEL PESO.

17. Con el objeto del mejor servicio de las tablas para el despacho de la carne, el Administrador presenciara, tomara razón del peso y sellara las reses pesadas en sus cuatro extremidades, trascurridas que sean cuando menos cuatro horas de estar sacrificadas. El dueño de la res podrá exigir el peso total de la misma pasado que sea este tiempo, y únicamente con su consentimiento expreso se accederá á pesar un cuarto ó media res por la tarde, y el resto en un sólo trozo á la mañana siguiente.

18. El Administrador dara nota del peso del ganado á todos los dueños ó representantes, siempre que se la pidan.

DE LAS TABLAS.

19. No podrá colocarse en las tablas

sebo ni otra cosa alguna que despida mal olor, sino solamente carne.

20. Tanto las cuchillas de partir carne, como los ladrillos y el suelo, deberán conservarse en buen estado de limpieza.

21. A fin de que puedan venderse los desperdicios del ganado, se permitirá colocar en cada tabla de ganado menor, fuera del despacho, en el punto que la Comisión municipal designe, una mesa limpia con mármol, cuyas dimensiones no pasen de 0'697 metros de longitud y 0'518 metros de latitud y en cada tabla de ganado mayor una de 1'116 metros de longitud y 0'558 metros de latitud.

22. Toda persona que quiera establecer despacho de venta de carne vacuna fuera del edificio de las Carnicerías, solicitará del Sr. Alcalde el permiso conducente, indicando el local que hay elegido. Una vez obtenido este permiso, y previo cumplimiento de las reglas que se ponen á continuación, el interesado quedará sujeto para el abastecimiento

de carne, á lo que se dispone en el artículo primero y siguientes de este Reglamento, en lo que se refiere á la presentación de las reses en el Matadero, y al peso de las mismas.

DE LO QUE DEBE OBSERVAR TODO EL QUE SE DEDIQUE Á LA VENTA DE CARNE VACUNA DENTRO Y FUERA DEL LOCAL DE LAS CARNICERÍAS.

23. La Autoridad municipal tomará las noticias que estime conducentes para asegurarse de si el local indicado para venta de carne, reúne las circunstancias que ha de tener para el objeto á que se destina; y en caso afirmativo, el solicitante, ántes de dar principio á la venta, procederá: 1.º á cubrir de azulejos blancos las paredes del local ó tienda; 2.º á colocar el mostrador que tendrá lo ménos tres cuartas de ancho, con vertiente hácia la parte exterior, para que,

colocada sobre él la carne partida, puedan los compradores verla cómodamente, sin manosearla; 3.º á poner la balanza de manera que se pese la carne sobre el mostrador, sin ocultarla de los compradores.

24. Preparado de la manera explicada el local de despacho, se observará el mayor aseo, limpiando frecuentemente con agua los azulejos: las partes ó trozos de carne estarán colgadas por la parte interior del mostrador, y de ninguna manera por la exterior. La forma de los platillos de la balanza será plana, para que los compradores puedan cerciorarse del modo de pesar; las balanzas estarán fijas en la mesa, y el vendedor no las tocará mientras se mantengan en vacilación sin determinar el peso.

25. La conducción de la carne vacuna desde el edificio de las Carnicerías se hará en cuarterones y no en porciones menores, en carro ó carretilla, cubierta con lienzo blanco bien limpio.

TABLAS EN LOS BARRIOS RURALES.

26. 1.^a La tabla que se establezca en dichos barrios para la venta de carne, será en un todo igual á los que existen en el Mercado, y se conservará con esmerada limpieza; estará completamente aislada para evitar toda clase de comunicación interior y no tendrá más que una sola puerta, y ventanas con rejas de hierro.

2.^a Las carnes que en ella se vendan procederán de reses sacrificadas en el Matadero de esta Ciudad, é irán selladas á fuego, debiendo el cortador conservar como último trozo para la venta la parte sellada.

3.^a El interesado estará sujeto á todo cuanto determina el Reglamento del Matadero.

4.^a Queda prohibida la venta de toda carne que no proceda del repetido Matadero, no tan sólo para evitar todo

fraude, sino tambien á fin de que no sea causa de alteración en la salud pública.

5.^a Si el dueño de la tabla infringiese la condición precedente, este solo hecho será motivo suficiente para su clausura é impedir que vuelva á ser ocupada por ningún otro.

27. El Sr. Alcalde y el Ayuntamiento por sí, ó por medio de sus dependientes, ejercerán la vigilancia necesaria para que se cumplan las reglas anteriores.

28. Toda carne que se expendá al público en los edificios de Carnicería y Pescadería y en el Mercado, podrá ser repesada por la Autoridad, pero precisamente ántes que los compradores salgan de los edificios indicados. La que se expendá fuera de ellos, podrá ser repesada donde la Autoridad lo determine.

29. Toda falta de exactitud que resulte en el peso de la carne al hacer la comprobación, será castigada con multas que no excederán de 50 pesetas ni bajarán de 5.

30. A los efectos de este Reglamento—

to, se proveerá á cada interesado de un ejemplar del mismo, que será colocado en un paraje visible del local en que se verifique la venta de carne.

San Sebastian 28 de Octubre de 1885.

El Alcalde-Presidente,

JOSÉ MACHIMBARRENA.

Aprobado en sesión del mismo día.

Por acuerdo,

El Secretario interino,

JOSÉ MARÍA BURGUETE.

L. Let. San Ag. 86 Ag. 24

