

# GAZZETTA UFFICIALE

## PARTE PRIMA DEL REGNO D'ITALIA

Anno 68°

ROMA - Venerdì, 16 settembre 1927 - ANNO V

Numero 215

### Abbonamenti.

	Anno	Sem.	Trim.
In Roma, sia presso l'Amministrazione che a domicilio ed in tutto il Regno (Parte I e II)	L. 100	60	40
All'estero (Paesi dell'Unione postale)	200	120	70
In Roma, sia presso l'Amministrazione che a domicilio ed in tutto il Regno (sola Parte I)	70	40	25
All'estero (Paesi dell'Unione postale)	120	80	50

Gli abbonamenti decorrono dal primo del mese in cui no viene fatta richiesta.

Gli abbonati hanno diritto anche ai supplementi ordinari. I supplementi straordinari sono fuori abbonamento.

Il prezzo di vendita di ogni puntata, anche se arretrata, della «Gazzetta Ufficiale» (Parte I e II complessivamente) è fissato in lire UNA nel Regno, in lire DUE all'Estero.

Il prezzo dei supplementi ordinari e straordinari è fissato in ragione di cent. 5 per ogni pagina.

Gli abbonamenti si fanno presso l'Amministrazione della «Gazzetta Ufficiale» — Ministero delle Finanze (Telefono 33-686) — ovvero presso le librerie concessionarie indicate nel seguente elenco. L'importo degli abbonamenti domandati per corrispondenza deve essere versato negli Uffici postali a favore del conto corrente N. 1/2640 del Provveditorato generale dello Stato, a norma della circolare 26 giugno 1924.

Per il prezzo degli annuali da inserire nella «Gazzetta Ufficiale» veggansi le norme riportate nella testata della parte seconda.

La «Gazzetta Ufficiale» e tutte le altre pubblicazioni dello Stato sono in vendita presso la Libreria dello Stato al Ministero delle Finanze e presso le seguenti Librerie depositarie: Alessandria: A. Boffi. — Ancona: G. Fogola. — Aosta: Compagnia Ital. pel Turismo. — Aquila: F. Agnelli. — Arezzo: A. Pellegrini. — Avellino: C. Leprino. — Bari: Fratelli Favio. — Belluno: S. Benetta. — Benevento: E. Tomaselli. — Bergamo: Libreria Intern. dell'Ist. Ital. Arti Grafiche dell'A. L. I. — Bologna: L. Cappelli; Messaggerie Ital. — Bolzano: L. Rinfreschi. — Brescia: E. Castoldi. — Brindisi: Ditta Luigi Carlucci. — Cagliari: Lib. Intern. (Lias); E. Carlo Raspi. — Caltanissetta: P. Milia Russo. — Carrara: Libreria Bains. — Caserta: Ditta F. Croce e Figlio. — Castrogiovanni: G. Buscemi. — Catania: G. Giannotta, Soc. Ed. Int. — Catanzaro: V. Scaglione. — Chieti: F. Piccirilli. — Como: C. Nani e C. — Cremona: Libreria Sonsoano. — Cuneo: G. Salomone. — Ferrara: Lunghini e Bianchini. — Firenze: Armando Rossini; via Panzani, 26 e via degli Altani, 57. — Fiume: «Dante Alighieri» di G. Dolcetti. — Foggia: G. Pitone. — Forlì: G. Archetti. — Genova: Libreria Internazionale Treves dell'Anonima Libreria Italiana, Società Editrice Internazionale, via Petrarca, 22; Messaggerie Italiane. — Grosseto: F. Signorilli. — Imperia: S. Benedusi; G. Cavilotti e figlio. — Lecce: Libreria Fratelli Spaccante. — Livorno: S. Belforte e C. — Lucca: S. Belforte e C. — Macerata: Libreria Editrice P. M. Ricci. — Mantova: Arturo Mondovi. — Matera: Bionardi Francesco. — Messina: G. Principato; V. Ferrara; Giacomo d'Anna. — Milano: Libreria Fratelli Treves, in Galleria; Società Editrice Internazionale; G. Piroia; A. Vallardi; Messaggerie Italiane. — Modena: G. T. Vincenzi e nipote. — Napoli: Libr. Intern. Paravia-Treves; R. Majolo e figlio; Messaggerie Italiane. — Novara: B. Guaglio. — Nuoro: Ditta Malgaroli Giulio. — Padova: A. Draghi. — Palermo: O. Fiorenza. — Parma: Soc. edit. intern.; Libreria Fiaccadori. — Pavia: Succ. Bruni Marelli. — Perugia: Simonelli. — Pesaro: Rodope Gennari. — Pescara: A. Verrocchio. — Piacenza: V. Porta. — Pisa: Libreria Bemporad della Librerie italiane riunite. — Pistola: Ditta Alberto Pacinotti. — Pola: E. Schmidt. — Ravenna: E. Lavagna e F. — Reggio Calabria: L. D'Angelo. — Reggio Emilia: L. Bonvicini. — Rieti: A. Tommassetti. — Roma: Anonima Libreria Italiana; Stamperia Reale; Maglione e Strini; Libreria Mantegazza, degli eredi Cremonesi; A. Signorilli; Ditta De Agostini; Messaggerie Italiane. — Rovigo: G. Marin. — Sansevero (Foggia): Venditti Luigi. — Sassari: G. Loda. — Savona: P. Lodola. — Siena: Libreria San Bernardino. — Siracusa: G. Greco. — Sondrio: F. Zarucchi. — Spezia: A. Zucchi. — Taranto: Fratelli Filippi. — Teramo: L. Ignasio. — Terni: Stabilimento Poligrafico Alterocca. — Torino: F. Casanova e C.; Società Editrice Internazionale; Fratelli Treves dell'A.L.I.; Messaggerie Italiane. — Trapani: G. Bianchi. — Trento: M. Disertori. — Treviso: Longo e Zoppelli. — Trieste: L. Cappelli; Libreria Treves-Zantichelli dell'A.L.I. — Udine: P. Miani e C. — Varese: Mai e Mainati. — Vercelli: B. Cornale. — Venezia: Libreria Sormani (già Fuga G.). — Verona: R. Cabianca. — Vicenza: G. Galla. — Viterbo: Fratelli Buffetti. — Zara: E. de Schonfeld. — Bengasi: Libreria F. Russo. — Tripoli: Libreria Fichera; Libreria Minerva del sig. Caccopardo Fortunato. — Asmara: A. e F. Cicero. — Buenos Aires: Libreria Italiana Moderna, Lavalle 485. — All'Estero presso la Compagnia Italiana pel Turismo (C.I.T.), a Parigi anche presso la Libreria Italiana, Rue du 4 septembre.

N.B. — Nelle provincie dove non c'è rappresentante è incaricata del servizio di vendita delle pubblicazioni ufficiali la Intendenza di finanza.

DIREZIONE E REDAZIONE PRESSO IL MINISTERO DELLA GIUSTIZIA E DEGLI AFFARI DI CULTO — UFFICIO PUBBLICAZIONE DELLE LEGGI

### SOMMARIO

Numero di pubblicazione

#### LEGGI E DECRETI.

1895. — REGIO DECRETO 21 luglio 1927, n. 1586.  
Approvazione del regolamento per la vigilanza sanitaria delle carni . . . . . Pag. 3769

DECRETO MINISTERIALE 30 agosto 1927.  
Norme integrative del regolamento approvato con R. decreto 12 maggio 1927, n. 824, sugli apparecchi a pressione . . . . . Pag. 3777

DECRETO MINISTERIALE 20 agosto 1927.  
Determinazione della somma annuale dovuta dal Consorzio obbligatorio per l'industria zolfifera siciliana alla Cassa nazionale delle assicurazioni sociali per l'assicurazione contro la disoccupazione involontaria degli operai addetti alle miniere di zolfo della Sicilia . . . . . Pag. 3787

#### DISPOSIZIONI E COMUNICATI

Errata-corrige . . . . . Pag. 3787  
Ministero dei lavori pubblici:  
Riconoscimento del Consorzio di irrigazione con le acque del Cifali, in Comiso (Ragusa) . . . . . Pag. 3787  
Costituzione del Consorzio di irrigazione della Verdura, in Ribera (Girgenti) . . . . . Pag. 3787  
Ministero delle finanze:  
Accreditamento di notaio . . . . . Pag. 3787  
Rettifiche d'intestazione (Elenco n. 8) . . . . . Pag. 3788

### LEGGI E DECRETI

Numero di pubblicazione 1895.

REGIO DECRETO 21 luglio 1927, n. 1586.  
Approvazione del regolamento per la vigilanza sanitaria delle carni.

#### VITTORIO EMANUELE III

PER GRAZIA DI DIO E PER VOLONTÀ DELLA NAZIONE  
RE D'ITALIA

Veduto il testo unico delle leggi sanitarie, approvato con R. decreto 1° agosto 1907, n. 636;  
Veduto il R. decreto 30 dicembre 1923, n. 2889;  
Veduto il regolamento 3 agosto 1890, n. 7045;  
Veduto il regolamento 3 febbraio 1901, n. 45;  
Uditi i pareri del Consiglio superiore di sanità e del Consiglio di Stato;  
Sentito il Consiglio dei Ministri;  
Sulla proposta del Capo del Governo, Nostro Primo Ministro e Ministro Segretario di Stato per gli affari dell'interno;  
Abbiamo decretato e decretiamo:

E' approvato l'unito regolamento per la vigilanza sanitaria delle carni, il quale sarà vidimato e sottoscritto, d'ordine

Nostro, dal Capo del Governo, Nostro Primo Ministro e Ministro Segretario di Stato per gli affari dell'interno.

Ordiniamo che il presente decreto, munito del sigillo dello Stato, sia inserito nella raccolta ufficiale delle leggi e dei decreti del Regno d'Italia, mandando a chiunque spetti di osservarlo e di farlo osservare.

Dato a S. Anna di Valdieri, addì 21 luglio 1927 - Anno V

VITTORIO EMANUELE.

MUSSOLINI.

Visto, il Guardasigilli: Rocco.

Registrato alla Corte dei conti, addì 14 settembre 1927 - Anno V, Atti del Governo, registro 264, foglio 31-bis. — SIROVICH.

## Regolamento sulla vigilanza sanitaria delle carni.

### TITOLO I.

#### Dei mattatoi pubblici e privati — Costruzione — Direzione — Ordinamento.

##### Art. 1.

La macellazione degli animali bovini, bufalini, suini, ovini, caprini ed equini destinati all'alimentazione, deve essere eseguita esclusivamente nei pubblici macelli in tutti i comuni che ne sono provvisti.

Solo in via eccezionale, e quando fondati motivi giustificano il provvedimento, può essere consentita dall'autorità comunale, previa approvazione prefettizia, la macellazione per uso privato od a scopo industriale anche fuori del pubblico macello, con le norme e le garanzie stabilite agli articoli 9, 10, 11, 12, 13 e 16 del presente regolamento.

Nei comuni non ancora provvisti di pubblico macello, la macellazione deve eseguirsi in appositi locali, riconosciuti idonei dall'autorità comunale, su conforme parere del veterinario comunale.

##### Art. 2.

I comuni che, a norma delle vigenti disposizioni, debbono avere un pubblico macello, e non v'abbiano ancora provveduto, vi saranno obbligati d'ufficio, con le modalità prescritte dalla legge comunale e provinciale.

##### Art. 3.

I pubblici macelli devono essere costruiti in località adatta, con sviluppo edilizio e tecnico proporzionato alla entità della macellazione ed in modo da soddisfare completamente alle esigenze igienico-sanitarie, industriali ed a quelle dei servizi. Devono, inoltre, essere forniti dei mezzi, istrumenti ed apparecchi indispensabili per eseguire le necessarie ricerche microscopiche e sperimentali.

I progetti di costruzione dei pubblici macelli devono ottenere il parere favorevole del Consiglio provinciale di sanità.

##### Art. 4.

I macelli di capoluogo di provincia e quelli che hanno notevole importanza in rapporto all'entità della macellazione, oltre che rispondere ai requisiti di cui all'art. 3, devono avere un reparto per le macellazioni d'urgenza; un frigorifero per la conservazione delle carni; uno spaccio per la vendita delle carni di bassa macelleria, di cui agli articoli 15, 20, 21, 22, 23, 24, 26, 27, 45, 46, 47, 48 e 49, ed apparecchi adatti per la salagione, preparazione, cottura, sterilizzazione delle carni da adibirsi all'alimentazione previo trattamento; un impianto per la distruzione o la denaturazione

delle carni e dei visceri non adatti al consumo, nonché dei rimanenti avanzi animali.

Lo spaccio di bassa macelleria, per esigenze commerciali e per comodità del pubblico, potrà anche trovarsi fuori del macello semprechè sia mantenuto sotto diretta sorveglianza sanitaria.

L'impianto per la distruzione e denaturazione delle carni, visceri, ecc. potrà funzionare, ove sia conveniente, anche per altri comuni vicini, quale sardigna consorziale; e potrà, quando particolari esigenze lo richiedano, essere posto in località adatta, anche fuori del macello.

##### Art. 5.

La costruzione dei macelli annessi agli stabilimenti privati per la preparazione delle carni insaccate, delle carni in conserva, delle carni in scatola, degli estratti di carne, brodi ed altri prodotti alimentari in genere, è consentita, su domanda dell'interessato, dal Prefetto, previo parere del Consiglio provinciale di sanità, quando sia stato accertato che l'entità della macellazione necessaria allo stabilimento è superiore alla potenzialità del macello comunale, o quando siano deficienti i mezzi di viabilità e di rapida comunicazione.

La costruzione ed il funzionamento di detti macelli, dal lato tecnico ed igienico-sanitario, debbono uniformarsi alle norme stabilite nei pubblici macelli dal presente regolamento.

##### Art. 6.

La direzione e l'ispezione sanitaria dei pubblici macelli debbono essere affidate ai veterinari municipali.

Nei comuni sprovvisti di servizio veterinario, la ispezione delle carni da macello deve farsi dal veterinario di comuni vicini o da un veterinario libero esercente debitamente incaricato, o, quando ciò non sia possibile, dall'ufficiale sanitario.

##### Art. 7.

La nomina a direttore del pubblico macello dei capoluoghi di provincia deve farsi in seguito a pubblico concorso per titoli e prove di esame scritte, orali e pratiche di ispezione delle carni e di polizia sanitaria.

La Commissione giudicatrice è composta di tre professionisti veterinari specialmente competenti nella materia, nominati dal Prefetto; essa propone all'Amministrazione comunale non più di tre nomi in ordine di merito e la nomina deve cadere sopra una delle persone designate.

Con provvedimento del Prefetto, su parere del Consiglio provinciale di sanità, l'obbligo del concorso per la nomina del direttore del pubblico macello può essere esteso anche a quei comuni non capoluoghi di provincia, nei quali la macellazione presenti considerevole eccezionale importanza.

##### Art. 8.

Un regolamento speciale, deliberato dalle amministrazioni comunali o dalle rappresentanze consorziali, redatto ed approvato secondo le norme stabilite dall'art. 199 del testo unico delle leggi sanitarie 1° agosto 1907, n. 636, e dall'articolo 78 del R. decreto 30 dicembre 1923, n. 2889, per i regolamenti locali di igiene, disciplinerà il servizio dei pubblici macelli, di quelli privati e della bassa macelleria.

### TITOLO II.

#### Della macellazione e della ispezione degli animali e delle carni nei mattatoi pubblici e privati.

##### Art. 9.

Per la macellazione degli animali si devono adottare procedimenti atti a produrre la morte nel modo più rapido

possibile, usando apparecchi esplodenti a proiettile captivo, oppure la recisione del midollo allungato (enervazione), ovvero altro sistema da riconoscersi idoneo dall'autorità prefettizia, sentito il Consiglio provinciale di sanità.

L'abbattimento deve essere immediatamente seguito dalla recisione dei grossi vasi sanguigni del collo (comunemente detta jugulazione), per ottenere il più completo dissanguamento.

La macellazione con la recisione del midollo allungato (enervazione) deve essere eseguita esclusivamente da personale di sicura abilità, debitamente autorizzato dal direttore del macello.

#### Art. 10.

La insufflazione d'aria nel connettivo sottocutaneo e nei polmoni deve sempre eseguirsi con mezzi meccanici, riconosciuti idonei dal direttore del macello.

#### Art. 11.

Gli animali da macello devono essere sottoposti alla visita sanitaria immediatamente prima della macellazione. L'ispezione sanitaria delle carni deve seguire appena avvenuta la macellazione stessa. Le dette operazioni devono compiersi tanto nei pubblici macelli, quanto nei macelli privati debitamente autorizzati, entro i limiti di un orario diurno da stabilirsi dall'autorità comunale d'accordo col direttore del macello, in guisa da garantire la continuità della vigilanza sanitaria.

Per i macelli privati, annessi a stabilimenti industriali, debitamente autorizzati a norma dell'art. 5 del presente regolamento, l'orario viene stabilito sentito anche l'interessato.

#### Art. 12.

L'ispezione sanitaria delle carni deve essere metodica, accurata e minuziosa: nessuna parte, nessun viscere devono essere sottratti alla visita ed asportati dai locali di macellazione, prima che il sanitario abbia emesso il suo giudizio.

#### Art. 13.

I privati, che in seguito a domanda abbiano ottenuto dall'autorità comunale l'autorizzazione di macellare a domicilio, debbono darne avviso il giorno innanzi al veterinario comunale, o a chi, a norma dell'articolo 6, lo sostituisce.

Il detto sanitario fisserà l'ora della visita e della macellazione, allo scopo di poter compiere una completa ed accurata ispezione delle carni.

#### Art. 14.

Nei casi di macellazione d'urgenza, il veterinario comunale, o chi, a norma dell'art. 6, lo sostituisce, deve essere immediatamente avvertito, per i necessari accertamenti sanitari e per poter constatare se effettivamente era giustificata la necessità della pronta macellazione.

Qualora non risulti dimostrata l'urgenza ed appaia evidente il dolo, il suddetto sanitario deve farne denuncia all'autorità comunale per i provvedimenti del caso, anche nei riguardi delle penalità stabilite dall'art. 61 del presente regolamento.

#### Art. 15.

Nei macelli annessi a stabilimenti privati per la lavorazione delle carni è rigorosamente proibito introdurre e macellare animali destinati alla macellazione d'urgenza.

Inoltre, se fra gli animali che vi sono macellati vi saranno assegnazioni alla bassa macelleria, le relative carni deb-

bono essere inviate al pubblico macello, per l'ulteriore destinazione, ai termini degli articoli 47 e 48 del presente regolamento.

#### Art. 16.

A prova dell'avvenuta ispezione, le carni ed i visceri degli animali ammessi a regolare consumo, qualunque sia la specie cui l'animale appartiene, verranno contrassegnati con bollo del comune, munito della sigla V. S. (visita sanitaria). Le carni equine porteranno in aggiunta, a grandi lettere, la scritta « equino ».

Il veterinario apporrà sulle carni il numero dei bolli sanitari che crederà opportuno.

#### Art. 17.

In ogni macello deve tenersi un registro a madre e figlia, nel quale sarà regolarmente annotata ogni macellazione, con le seguenti indicazioni:

- a) nome e cognome del proprietario dell'animale macellato;
- b) specie, sesso, età dell'animale;
- c) esito della visita;
- d) data della macellazione;
- e) firma del veterinario ispettore e bollo dell'ufficio.

Il tagliando, da staccarsi dal registro, sarà consegnato al proprietario dell'animale macellato.

#### Art. 18.

E' proibito l'uso a scopo alimentare delle carni di animali morti od uccisi per malattia, salvo i casi contemplati dagli articoli 20, 21 e 22 del presente regolamento.

E' perciò fatto obbligo ai detentori di bestiame di denunciare all'autorità comunale ogni caso di morte dei propri animali.

#### Art. 19.

Non sono ammessi alla macellazione animali infetti e clinicamente sospetti di rabbia, carbonchio ematico, carbonchio sintomatico ed edema maligno.

Saranno però ammesse al consumo le carni di animali morsicati da altro animale riconosciuto rabbioso, sospetto di esserlo o rimasto ignoto, purchè gli animali morsicati siano uccisi entro cinque giorni dalla morsicatura, oppure sia per essi trascorso favorevolmente il periodo di osservazione, a' sensi dell'art. 51 del regolamento di polizia veterinaria 10 maggio 1914, n. 533.

Per gli animali affetti o sospetti di morva, pleuro-polmonite essudativa e peste bovina valgono le speciali norme di cui al regolamento di polizia veterinaria 10 maggio 1914, n. 533.

#### Art. 20.

Le carni degli animali macellati di urgenza, nonchè le carni di animali morti per traumatismo, ustioni, insolazioni, colpo di calore, folgorazione, annegamento, soffocazione, asfissia, strapazzo, echinococco del cuore, aneurismi, emorragie interne da alterazioni locali dei vasi, embolismi, cardiopatie, afta apoplettica, shock post-operativi, meteorismo acuto alimentare, collasso puerperale, anafilassi da sieri — purchè si sia provveduto ad un sufficiente dissanguamento ed alla pronta eviscerazione — possono, nel caso di reperto nettamente favorevole, essere classificate di bassa macelleria, e come tali adibite al consumo.

Quando invece il reperto non risulti di assoluta perfetta chiarezza, il giudizio sulla commestibilità delle carni dovrà essere dato collegialmente. Tale giudizio, in un macello cui

siano addetti più veterinari, è dato con l'intervento del direttore del macello stesso; nei macelli, invece, in cui la ispezione delle carni sia eseguita da un solo veterinario, questi dovrà richiedere l'intervento del veterinario provinciale, o di un docente di ispezione delle carni, oppure di uno dei direttori dei macelli più importanti della Provincia.

Il relativo onere si intende a carico dell'interessato.

Detta visita collegiale deve anche effettuarsi per giudicare delle macellazioni che hanno luogo per malattie infettive dei suini e dei vitelli, o per enteriti, metriti, mastiti e sierositi a carattere infettivo.

Nelle assegnazioni alla bassa macelleria deve essere sempre stabilito se le carni debbano essere vendute crude, con la semplice indicazione « da non usarsi se non cotte » o se debbano subire, prima della vendita, una razionale cottura da eseguirsi nel macello.

I visceri degli animali colpiti da processi infettivi o tossici, le cui carni sono destinate alla bassa macelleria, debbono essere sempre distrutti.

Per tutte le assegnazioni alla bassa macelleria, deve, da parte del veterinario ispettore, essere esteso, su carta intestata del comune, apposito verbale da cui risulti la causa che ha determinato la assegnazione alla bassa macelleria. Tale verbale, debitamente firmato e munito del bollo comunale, sarà conservato negli atti di ufficio per un periodo di tempo non inferiore a tre mesi.

Quando trattasi di visita collegiale il verbale deve essere firmato da entrambi i veterinari.

Sono in ogni caso escluse dalla bassa macelleria e destinate alla distruzione le carni degli equini morti o macellati di urgenza per forme morbose, anche se secondarie, a carico dell'apparecchio gastro-intestinale.

#### Art. 21.

Le carni di cui l'odore e il sapore risultano modificati dalla somministrazione di certi medicamenti, dal genere dell'alimentazione (fieno greco, panelli rancidi, residui industriali) o da altre cause (ittero non infettivo, rottura della vescica, elmintiasi dei vitelli, ecc.) sono pure vendute nella bassa macelleria sempre che il veterinario — ricorrendo, ove occorra, alla prova della cottura — possa accertarsi che l'alterazione non è tale da renderle inadatte al consumo.

In caso contrario esse non possono essere adibite che a scopo industriale, mai alimentare.

Sono pure destinate alla bassa macelleria le carni dei suini non castrati e dei criptorchidi di odore sgradevole, nonchè le carni di animali idroemici, denutriti ed immaturi, purchè riconosciute adatte al consumo.

#### Art. 22.

Le carni degli animali uccisi o morti in seguito ad avvelenamento (alcaloidi, sali metallici, piante velenose, ecc.), purchè sufficientemente dissanguati ed immediatamente eviscerati, possono essere assegnate alla bassa macelleria, previo completo sequestro di tutti i visceri e parenchimi interni, della mammella e della testa, che devono essere distrutti.

#### Art. 23.

La constatazione, all'ispezione sanitaria, di lesioni tubercolari a carattere localizzato, quando anche abbiano sede in più organi e nelle sierose delle due grandi cavità splanchniche, non è motivo di esclusione delle carni dal libero consumo, purchè dall'esame dei parenchimi renale e splenico, delle meningi e dei gangli intramuscolari si possa escludere una recente diffusione ematogena del processo.

Nei casi in cui le indicate lesioni localizzate coesistano con uno stato di scadente nutrizione dell'animale, le carni sono destinate alla bassa macelleria, senza alcun preventivo trattamento.

La constatazione, invece, di una recente diffusione ematogena del processo tubercolare, ancorchè le lesioni risultino limitate e le carni appartengano a soggetti in ottimo stato di nutrizione, è sempre motivo di assegnazione alla bassa macelleria delle carni stesse, le quali non potranno essere vendute se non convenientemente cotte. Sono altresì assegnate alla bassa macelleria, dopo essere state sottoposte a cottura, le carni di animali che, pur non manifestando generalizzazione ematogena recente del processo tubercolare, presentano alla ispezione lesioni a carattere infiltrante.

In tutti i casi, le parti sede di lesioni tubercolari debbono essere asportate con larga base di escissione. Qualsiasi viscerale, sede di lesione tubercolare, anche se nettamente delimitata, deve essere per intero sequestrato e distrutto: la tubercolosi di un ganglio comporta il sequestro e la distruzione del viscerale corrispondente.

Quando la tubercolosi, quale ne sia la forma e la diffusione, venga riscontrata in animali in istato di eccessivo dimagrimento, le carni devono essere distrutte.

#### Art. 24.

Le carni ed il grasso degli animali suini e bovini infestati da cisticerco possono essere ammesse al consumo alimentare, previ appropriati trattamenti, da eseguirsi nel pubblico macello, sotto la diretta sorveglianza del veterinario comunale.

I trattamenti cui le carni ed il grasso anzidetto devono essere sottoposte, prima di essere ammessi al consumo, sono:

- a) la cottura, che deve essere completa per le carni e fino a perfetta fusione per i grassi;
- b) la salatura per non meno di un mese;
- c) l'affumicamento per non meno di 20 giorni;
- d) la conservazione in un frigorifero, per il periodo non minore di 3 settimane per le carni paniccate bovine e di 4 settimane per quelle suine.

Detto termine può essere ridotto a giorni 15 per le carni bovine e a giorni 20 per le carni suine, nei casi in cui siano mantenute ad una temperatura non superiore a  $-5^{\circ}$ .

Il veterinario stabilirà in tali casi, tenuto conto del grado della infestazione, se le carni anzidette debbano essere ammesse alla libera vendita o classificate e vendute come carni di bassa macelleria.

I visceri riscontrati esenti da cisticerco e le carni di animali cosiddetti « unigrani » sono ammessi liberamente al consumo.

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

#### Art. 25.

Le carni che fossero eventualmente riscontrate infestate da trichina spiralis devono essere sequestrate e distrutte.

I grassi, prima di essere ammessi al consumo, devono essere fusi alla temperatura non inferiore agli  $80^{\circ}$ .

#### Art. 26.

Le carni di animali affetti da forme leucemiche e da neoplasmi a metastasi multiple, quando non si osservino alterazioni profonde dell'organismo e delle masse muscolari,

nei quali casi devono essere distrutte, sono destinate alla bassa macelleria, previa bollitura.

**Art. 27.**

I visceri infestati da parassiti, o che siano sedi di processi morbosi a carattere locale, devono essere totalmente o parzialmente distrutti. In quest'ultimo caso il veterinario stabilirà se le parti non sequestrate siano da ammettersi al libero consumo o da assegnarsi alla bassa macelleria.

**Art. 28.**

Le carni ed i visceri non atti al consumo saranno distrutti a norma dell'art. 7 del regolamento di polizia veterinaria 10 maggio 1914, n. 533.

**TITOLO III.**

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

**Art. 29.**

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

In ogni caso detti locali debbono avere il pavimento e le pareti fino all'altezza di almeno 2 metri, impermeabili e facilmente lavabili, ed i banchi per la vendita, di marmo o di altro materiale ritenuto idoneo.

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

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

**Art. 30.**

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

L'autorità comunale può, invece, autorizzare la vendita nello stesso spaccio delle carni appartenenti alle diverse specie animali, escluse le equine, che devono sempre essere vendute in spacci a parte.

**Art. 31.**

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

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

**Art. 32.**

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

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

I contravventori sono deferiti all'autorità giudiziaria.

**Art. 33.**

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

Gli oneri per i necessari sopralluoghi si intendono a carico degli interessati.

**Art. 34.**

Le carni dichiarate di bassa macelleria devono essere escluse dalla congelazione.

**Art. 35.**

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

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

**Art. 36.**

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

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

**Art. 37.**

Nei frigoriferi destinati a deposito delle carni deve essere assicurato un efficace controllo sanitario a mezzo del veterinario comunale, in guisa che risulti ad ogni momento il reale stato di conservazione, agli effetti igienici, delle carni che vi sono contenute.

**Art. 38.**

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

**TITOLO IV.**

*Disposizioni per il trasporto delle carni.*

**Art. 39.**

Il trasporto delle carni e dei visceri dai macelli deve farsi in carri chiusi con coperchio fisso, ben connessi e puliti, rivestiti internamente di lamiera di zinco o di altro adatto

metallo e costruiti secondo il modello prescritto dall'autorità municipale.

**Art. 40.**

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

- a) che sia in pezzi non inferiori ad un quarto;
- b) che sia marcata con bollo del comune di origine;
- c) che sia accompagnata da un certificato da rilasciarsi dall'autorità comunale, secondo il modulo annesso al presente regolamento (Mod. n. 1), con la dichiarazione del veterinario comunale che la carne portante il bollo impresso o descritto sul certificato stesso appartiene ad animale perfettamente sano e regolarmente macellato;
- d) che sia sottoposta a nuova visita da parte del veterinario del comune di destinazione.

**Art. 41.**

Le carni fresche disossate, per essere trasportate dal luogo di preparazione agli stabilimenti d'insaccamento, devono essere poste in idonei sacchi di tela, da chiudersi sotto il controllo dell'autorità comunale con adatta legatura e speciale bollo a piombo.

**Art. 42.**

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

**Art. 43.**

Il trasporto delle carni congelate, quando non abbia luogo per ferrovia, deve farsi con carri riconosciuti idonei dalla autorità comunale e nel modo più rapido possibile.

**Art. 44.**

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

**TITOLO V.**

*Delle carni di bassa macelleria — Spacci  
Deposito e trasporto.*

**Art. 45.**

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

**Art. 46.**

L'autorità comunale deve segnalare mensilmente alla Prefettura le assegnazioni alla bassa macelleria, con la indicazione della causa che ha determinato il provvedimento.

**Art. 47.**

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

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

**Art. 48.**

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

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

**Art. 49.**

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

- a) che siano scortate da copia conforme, redatta su carta intestata del comune, debitamente vistata dal Podestà, del verbale di assegnazione alla bassa macelleria, di cui all'art. 20 del presente regolamento.

In tale copia conforme deve essere riprodotto il fac-simile dello speciale bollo con cui le carni sono state contrassegnate;

- b) che siano trasportate in pezzi non inferiori ad un quarto;

- c) che siano sottoposte a nuova visita da parte del veterinario del comune di destinazione.

**TITOLO VI.**

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

**Art. 50.**

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

Per i laboratori di maggiore importanza, la cui produzione sia normalmente destinata alla vendita anche fuori comune, e per quelli che preparano estratti di carne, brodi concentrati ed altri prodotti alimentari del genere, l'autorizzazione dell'autorità comunale deve essere sottoposta all'approvazione dell'autorità prefettizia, giusta il disposto dell'art. 5.

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

## Art. 51.

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

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

## Art. 52.

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

## Art. 53.

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

## Art. 54.

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

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

## Art. 55.

Nella preparazione degli insaccati non si possono mescolare carni appartenenti a specie diverse di animali, se tale mescolanza non sia stata approvata dall'autorità prefettizia, alla quale l'interessato deve rivolgere apposita domanda.

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

Per la preparazione e la conservazione degli insaccati sono consentiti: la salatura, l'affumicamento, l'essiccamento, la cottura, la sterilizzazione, la refrigerazione, oltre all'aggiunta delle droghe che si usano normalmente a scopo di condimento.

E' vietato l'impiego di materie coloranti e l'aggiunta di qualsiasi altra sostanza che possa comunque modificare la normale costituzione degli insaccati.

## Art. 56.

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

## Art. 57.

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

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

La conservazione deve essere fatta in luoghi asciutti e ben ventilati.

## Art. 58.

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

L'inscatolamento delle carni equine è vietato.

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

## TITOLO VII.

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

## Art. 59.

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

## TITOLO VIII.

## Disposizioni generali.

## Art. 60.

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

## Art. 61.

I contravventori alle disposizioni del presente regolamento sono puniti, salvo il caso previsto dall'art. 114 del testo unico delle leggi sanitarie 1° agosto 1907, n. 636, e 60 del R. decreto 30 dicembre 1923, n. 2889, con le pene comminate dall'art. 218 del predetto testo unico. Ciò senza pregiudizio delle sanzioni di cui agli articoli 319, 320 e 322 del Codice penale e dell'applicazione delle disposizioni in materia di contravvenzione contemplate dai regolamenti locali di igiene.

## Art. 62.

Sono abrogate tutte le precedenti disposizioni in vigore sulla vigilanza sanitaria delle carni da macello.

Visto, d'ordine di Sua Maestà il Re:

Il Capo del Governo, Ministro per l'interno:

MUSSOLINI.

N. . . . .

PROVINCIA DI . . . . . COMUNE DI . . . . .

**Certificato sanitario per il trasporto fuori comune di carni macellate fresche**

Rilasciato al Sig. . . . .  
per il trasporto nel comune di . . . . .  
all'indirizzo del Sig. . . . .  
del seguente quantitativo di carne:

Dare ben determinate indicazioni delle carni e precisarne il peso

. . . . .  
. . . . .  
. . . . .  
. . . . .  
. . . . .  
. . . . .  
. . . . .  
. . . . .  
. . . . .  
. . . . .

. . . . . addì . . . . . 19. . . . .

IL VETERINARIO COMUNALE

. . . . .

N. . . . . MOD. 1.

PROVINCIA DI . . . . . COMUNE DI . . . . .

**Certificato sanitario per il trasporto fuori comune di carni macellate fresche**

Si certifica che la carne (1)  
. . . . . a fianco indicata, spedita dal Sig. . . . .  
. . . . . al Sig. . . . .  
. . . . . nel comune di . . . . . appartiene ad animale regolarmente macellato in questo comune e riconosciuto sano prima e dopo la macellazione.

. . . . . addì . . . . . 19. . . . .

IL VETERINARIO COMUNALE

. . . . .

Riproduzione e descrizione del bollo sanitario

Bollo del Comune

IL PODESTÀ

. . . . .

(1) Indicare la specie.

Visto, d'ordine di Sua Maestà il Re:  
Il Capo del Governo, Ministro per l'Interno:  
MUSSOLINI.

N. . . . .

PROVINCIA DI . . . . . COMUNE DI . . . . .

**Certificato sanitario per il trasporto fuori comune di carni congelate**

Rilasciato al Sig. . . . .  
per il trasporto nel comune di . . . . .  
all'indirizzo del Sig. . . . .  
del seguente quantitativo di carni:

Dare ben determinate indicazioni delle carni e precisarne il peso

. . . . .  
. . . . .  
. . . . .  
. . . . .  
. . . . .  
. . . . .  
. . . . .  
. . . . .  
. . . . .

. . . . . addì . . . . . 19. . . . .

IL VETERINARIO COMUNALE

. . . . .

N. . . . . MOD. 2.

PROVINCIA DI . . . . . COMUNE DI . . . . .

**Certificato sanitario per il trasporto fuori comune di carni congelate**

Si certifica che la carne congelata a fianco indicata depositata nel frigorifero della Ditta . . . . . di questo comune, che viene spedita alla Ditta . . . . . nel comune di . . . . . si trova in buono stato di conservazione.

. . . . . addì . . . . . 19. . . . .

IL VETERINARIO COMUNALE

. . . . .

Bollo del Comune

IL PODESTÀ

. . . . .

Visto, d'ordine di Sua Maestà il Re:  
Il Capo del Governo, Ministro per l'Interno:  
MUSSOLINI.

DECRETO MINISTERIALE 30 agosto 1927.

Norme integrative del regolamento approvato con R. decreto 12 maggio 1927, n. 824, sugli apparecchi a pressione.

#### IL MINISTRO PER L'ECONOMIA NAZIONALE

Visti gli articoli 5, 26, 30 e 74 del regolamento, approvato con R. decreto 12 maggio 1927, n. 824, per la esecuzione del R. decreto-legge 9 luglio 1926, n. 1331, che costituisce l'Associazione nazionale per il controllo sulla combustione;

Decreta:

#### CAPO I.

ESONERI PER GLI APPARECCHI A PRESSIONE.

#### Disposizioni generali.

##### Art. 1.

L'applicazione degli esoneri contemplati dal presente decreto ha effetto dalla data della dichiarazione di esonero di cui all'art. 5 del regolamento 12 maggio 1927, n. 824, ovvero, in caso di ricorso, dalla data di comunicazione all'interessato della decisione del Ministero dell'economia nazionale.

La dichiarazione di esonero deve essere rilasciata su domanda dell'interessato ed a norma degli articoli 6 e seguenti del suddetto regolamento, dalla sezione competente dell'Associazione nazionale per il controllo sulla combustione quando per l'apparecchio per il quale sia stata presentata la domanda ricorrano le condizioni previste dal presente decreto.

##### Art. 2.

La dichiarazione di esonero deve essere revocata qualora siano venute a cessare le condizioni prescritte.

Il possessore di un apparecchio, per il quale sia stata rilasciata dichiarazione di esonero, deve comunicare alla competente sezione dell'Associazione nazionale per il controllo sulla combustione, ed agli effetti stabiliti dall'art. 9 del regolamento approvato con R. decreto 12 maggio 1927, n. 824, qualsiasi variazione subita dall'apparecchio nelle condizioni prescritte per l'esonero. Eguale comunicazione deve essere da lui data quando l'apparecchio abbia avuto un cambiamento di posto.

Le comunicazioni di cui al precedente capoverso debbono essere date entro dieci giorni dal verificarsi della modificazione o del trasporto.

##### Art. 3.

In caso di omessa comunicazione nel termine di cui al precedente articolo cessano di diritto gli effetti dell'esonero a decorrere dalla data in cui la modificazione o il cambiamento di posto siano verificati ed il possessore dell'apparecchio è da quella data responsabile dell'osservanza di tutte le norme stabilite dagli articoli 10 e seguenti del titolo 1° del regolamento 12 maggio 1927, n. 824.

Nel caso invece che sia stata data tempestivamente comunicazione delle modificazioni e del cambiamento, gli effetti dell'esonero cessano dalla data in cui sia stata comunicata all'interessato la revoca della dichiarazione relativa.

#### ESONERI TOTALI.

##### Art. 4.

Per i seguenti tipi di apparecchi a pressione è concesso l'esonero dall'applicazione di tutte le disposizioni stabilite

dagli articoli 10 e seguenti del titolo 1° del regolamento approvato con R. decreto 12 maggio 1927, n. 824, quando ricorrano le condizioni rispettivamente sottoindicate e fermo restando in ogni caso l'obbligo previsto dall'art. 75 del regolamento suddetto:

1° *Generatori a bassa pressione*, di qualsiasi capacità se costruiti in lamiera di ferro o di acciaio, o di capacità totale non superiore a mille litri se costruiti in ghisa, i quali siano muniti di un tubo ad aria libera il cui tratto verticale, determinante la pressione, non superi cinque metri di altezza se la pressione sia data da una colonna di acqua e non superi 370 millimetri quando sia data da una colonna di mercurio.

Il diametro del tubo di cui al precedente alinea deve essere facilmente ispezionabile in tutto il suo percorso, deve essere protetto contro il pericolo del gelo ed esser tale da presentare una sezione di 350 millimetri quadrati per ogni metro quadrato di superficie di riscaldamento; tale diametro sarà tuttavia non minore di 30 millimetri e potrà essere limitato a 80 millimetri.

Il predetto tubo di sicurezza ad aria libera può essere sostituito da una valvola di sicurezza a sede piana ed a peso diretto, semprechè la sua sezione non sia inferiore a 500 millimetri quadrati per ogni metro quadrato di superficie di riscaldamento; il diametro di detta valvola può essere limitato a 100 millimetri.

Nei gruppi di generatori composti di unità comunicanti le cui comunicazioni possono essere intercettate, l'esonero non è applicabile che a quei generatori che siano muniti di un proprio tubo di sicurezza o di una valvola del tipo indicato nel precedente capoverso.

I gruppi di generatori composti di unità intercomunicanti tanto nelle camere del vapore quanto in quelle dell'acqua, senza che sia possibile intercettarne la comunicazione, sono da considerarsi come un generatore unico.

2° *Generatori di piccola capacità*, pei quali il volume occupato dall'acqua, più quello occupato dal vapore, non sia superiore a 25 litri, purchè corrispondano ai seguenti requisiti:

- a) che non siano impiantati in locali nei quali possa accedere il pubblico;
- b) che la pressione non superi 6 chilogrammi per centimetro quadrato;
- c) che siano muniti di almeno una valvola di sicurezza a sede piana, caricata di peso, ed avente il diametro non inferiore a 25 millimetri nonchè di un indicatore di livello a tubo di vetro;
- d) che siano facilmente smontabili, per modo da esserne agevole la pulitura.

3° *Apparecchi per la preparazione rapida del caffè*, di capacità totale non superiore a 25 litri, purchè corrispondano ai seguenti requisiti:

- a) che la pressione massima di esercizio non superi 2 chilogrammi per centimetro quadrato;
- b) che siano provvisti di una valvola di sicurezza a sede piana di almeno 10 millimetri di diametro, la cui sezione di sfogo del vapore non possa comunque venire strozzata;
- c) che siano muniti di manometro e di indicatore di livello a tubo di vetro, secondo le disposizioni del regolamento approvato con R. decreto 12 maggio 1927, n. 824, nonchè di un tubo di alimentazione e di un tubo di scarico indipendenti del diametro interno non minore di otto millimetri;
- d) che siano costruiti in modo da esserne agevole la pulitura interna;

e) che siano scaldati da una sorgente termica facilmente regolabile escluso in ogni caso l'impiego di combustibili solidi.

4° *Alambicchi a fuoco diretto destinati alla distillazione delle vinacce*, purchè corrispondano ai seguenti requisiti:

a) che l'impianto degli alambicchi sia fatto in modo che la muratura sottragga in ogni caso le loro pareti non bagnate alla azione diretta del fuoco;

b) che siano provvisti di una valvola di sicurezza con sede piana di non meno di 50 millimetri di diametro a molla tarata e la cui corsa sia efficacemente limitata da un arresto. La valvola deve avere al di sotto della parte rivolta verso l'interno dell'alambicco un diaframma bucherellato e deve essere protetta da custodia che consenta di muovere la valvola sia in caso di perdite, sia per assicurarsi che non sia inchiodata;

c) che siano provvisti di un diaframma bucherellato posto all'attacco del tubo di distillazione.

5° *Recipienti a bassa pressione*, di qualsiasi capacità se in lamiera di ferro o di acciaio e, se in ghisa, della capacità di non oltre duemila litri, purchè in ambedue i casi siano muniti di un tubo ad aria libera il cui tratto verticale, determinante la pressione, non superi 5 metri di altezza, se la pressione è data da una colonna d'acqua, e non superi 370 millimetri quando sia data da una colonna di mercurio. In ogni caso il diametro di detto tubo non deve essere inferiore a quello della condotta adduttrice del vapore e comunque non minore di 25 millimetri; può essere però limitato a 80 millimetri.

Può fare le veci del tubo di sicurezza una valvola con sede piana ed a peso diretto, semprechè il suo diametro non sia inferiore al diametro del tubo che adduce il vapore, con un minimo di 25 millimetri ed un massimo che può anche essere limitato a 100 millimetri. Nei recipienti girevoli tale valvola può essere anche caricata a molla.

6° *Recipienti per i quali il prodotto della pressione in chilogrammi per centimetro quadrato per la capacità totale espresso in litri, non superi 500*. La capacità totale è misurata dal volume occupato dal vapore, al quale si deve aggiungere quella occupata dalle materie di elaborazione, se queste sono liquide.

Tali recipienti debbono inoltre soddisfare alle seguenti condizioni:

a) in nessun caso possono avere, se cilindrici, il diametro superiore a 500 millimetri e, se di altre forme, la dimensione trasversale massima o la massima distanza tra due rinforzi efficaci superiori a 500 millimetri;

b) la pressione non deve mai superare i 10 chilogrammi per centimetro quadrato;

c) debbono essere provvisti di valvola di sicurezza a sede piana di diametro non inferiore al diametro del tubo adduttore del vapore, con un minimo di 25 millimetri ed un massimo che può essere limitato a 100 millimetri.

7° *Apparecchi sterilizzatori*, quando ricorrano le seguenti condizioni:

a) che per il loro normale funzionamento non possano essere introdotti in essi più di tre litri di acqua;

b) che siano riscaldati da sorgente termica facilmente regolabile escluso in ogni caso l'impiego di combustibili solidi;

c) che siano muniti di chiavarde tali che, a chiusura dell'apparecchio e sotto l'azione della pressione, non abbiano a divaricare dalla loro posizione normale;

d) che non funzionino a pressione superiore a 2 chilogrammi per centimetro quadrato e siano provvisti di una valvola a sede piana di diametro non inferiore a 10 millimetri.

8° *Alambicchi riscaldati da vapore proveniente da separata caldaia*, quando si verificano le seguenti condizioni:

a) che siano provvisti, sul tubo che adduce il vapore, di un efficace dispositivo che ne riduca la pressione ad un chilogrammo per centimetro quadrato e che tale dispositivo sia seguito da una valvola di sicurezza con sede piana, caricata a peso, di diametro non inferiore a quello della tubazione che adduce il vapore con un minimo di 25 millimetri ed un massimo che può essere limitato a 100 millimetri;

b) che le chiavarde di chiusura siano assicurate in modo da non spostarsi dalla posizione normale per effetto della pressione che è nell'apparecchio.

9° *Apparecchi contenenti solo vapore ed aventi esuberante resistenza*, nei quali la sollecitazione del materiale alla massima pressione del generatore che fornisce il vapore, non superi un cinquantesimo del carico di rottura del materiale stesso.

#### ESONERI PARZIALI.

##### Art. 5.

Per i seguenti tipi di apparecchi a pressione è concesso l'esonero dagli obblighi rispettivamente sottoindicati quando ricorrono le condizioni per ciascuno di essi stabilite:

1° *Per i generatori di vapore* per i quali il prodotto della capacità totale espressa in litri per la pressione indicata dal bollo non superiori a 200, è stabilito l'esonero dall'obbligo della seconda valvola di sicurezza, del secondo indicatore di livello e del conduttore patentato, purchè:

a) siano collocati in locali di facile ingresso ed egreso e nei quali non possa accedere il pubblico;

b) la valvola di sicurezza sia a sede piana, caricata a peso e di diametro non inferiore a 25 millimetri;

c) siano affidati a persone capaci di condurli e di età non inferiore a 18 anni compiuti.

2° *Per gli apparecchi per la rapida preparazione del caffè*, di capacità totale superiore ai 25 litri e non maggiore di 50 litri è stabilito l'esonero dall'obbligo:

a) del secondo indicatore di livello;

b) della seconda valvola di sicurezza, purchè l'unica valvola esistente sia a sede piana, di diametro non inferiore a 10 millimetri e sia sistemata in modo che lo sfogo del vapore non possa comunque venire strozzato;

c) del conduttore patentato, purchè l'apparecchio sia affidato a persona di età non inferiore ai 18 anni compiuti e capace di condurlo;

d) della presentazione del disegno in scala (pianta ed alzato) del locale.

Tali apparecchi debbono però in ogni caso essere provvisti di un tubo di alimentazione e di tubo di scarico indipendenti, del diametro interno non inferiore a 10 millimetri; debbono essere costruiti in modo che sia facile la loro pulitura interna e debbono essere scaldati da una sorgente termica regolabile, escluso in ogni caso l'impiego di combustibili solidi. Inoltre la pressione massima di esercizio non deve superare i due chilogrammi per centimetro quadrato.

3° *Per i generatori a riscaldamento elettrico* è stabilito l'esonero dall'obbligo:

a) del secondo indicatore di livello e del relativo segno di minimo, purchè l'unico indicatore sia a tubo di vetro;

b) del secondo apparecchio di alimentazione e del fuochista patentato, purchè l'apparecchio sia affidato a persone capaci e di età non inferiore ai 18 anni compiuti.

I generatori a riscaldamento elettrico possono anche avere le due valvole di sicurezza in comunicazione con la camera d'acqua, per una delle quali è ammesso un carico di mezzo chilogrammo per centimetro quadrato superiore alla pressione di bollo.

4° Per i recipienti forniti di rivestimento interno la cui rimozione sia difficile, è stabilito l'esonero dalle prove idrauliche, purchè siano sottoposti a visita interna anche mantenendo il rivestimento interno, ed a prova a caldo almeno una volta l'anno.

E' fatto obbligo ai possessori degli apparecchi di cui al precedente comma di avvertire la sezione competente dell'Associazione nazionale per il controllo sulla combustione ogni volta si debbano rifare porzioni del rivestimento le quali in complesso misurino non meno di mezzo metro quadrato o interessino una chiodatura. L'avviso deve essere dato in tempo utile perchè possa essere eseguita una visita prima che il rivestimento sia rifatto.

E' in ogni caso obbligatoria la prova idraulica quando il rivestimento dell'apparecchio sia rifatto per intero. Il possessore dell'apparecchio deve a tal uopo dare alla sezione predetta tempestivo preavviso dell'opera da eseguirsi.

5° Per i digestori di sanse è stabilito l'esonero da tutte le prescrizioni regolamentari, purchè la comunicazione tra il recipiente ed il condensatore sia interclusa soltanto con mezzo idraulico e purchè siano sottoposti ogni anno ad una visita interna.

## CAPO II.

### LOCALI PER I GENERATORI DI VAPORE E COLLOCAZIONE DEGLI ACCESSORI.

#### Art. 6.

Ferme restando le disposizioni stabilite dal regolamento sull'igiene del lavoro approvato con R. decreto 14 aprile 1927, n. 530, i locali in cui trovansi generatori di vapore anche se tali locali siano stati costruiti prima dell'entrata in vigore del regolamento approvato con R. decreto 12 maggio 1927, n. 824, debbono avere le porte degli accessi apribili dall'interno verso l'esterno e corrispondere agli altri requisiti prescritti dall'art. 26 di detto regolamento.

I locali suddetti debbono altresì essere adibiti esclusivamente alla condotta dei generatori ed è vietato in essi l'ingresso del personale che non sia addetto ai lavori occorrenti per il funzionamento dei generatori stessi.

All'entrata dei locali suddetti deve essere affisso in modo ben visibile un cartello indicante il suindicato divieto.

#### Art. 7.

I locali costruiti dopo la pubblicazione del presente decreto, nei quali trovansi generatori di vapore, oltre a corrispondere alle disposizioni prescritte nell'articolo precedente, debbono essere coperti da un tetto leggero.

Superiormente ed inferiormente ad essi non possono esservi altri locali a meno che si tratti di cantine o che ricorrano le condizioni stabilite dal comma seguente.

Possono essere collocati in locali sottostanti o soprastanti ad altri abitualmente occupati da persone:

a) i generatori funzionanti a pressione non superiore a sei chilogrammi per centimetro quadrato e quelli per i quali il prodotto della pressione (in chilogrammi per centimetro quadrato) per la superficie di riscaldamento in metri quadrati (la somma complessiva per più generatori in batteria) non superi 30;

b) i generatori piazzati nelle miniere o su carri e quelli che sono costruiti esclusivamente di tubi d'acqua di diametro interno inferiore a mm. 100, anche se muniti di un barilotto superiore per solo vapore;

c) i generatori a riscaldamento elettrico.

Davanti ai generatori vi deve essere uno spazio di almeno 2,50 metri di profondità.

I locali, in cui siano impiantati generatori con oltre 100 metri quadrati di superficie di riscaldamento complessiva,

devono avere almeno due comode uscite, chiuse con porte apribili dall'interno e dallo esterno.

Nei locali in cui siano impiantati generatori, la cui superficie riscaldata complessiva non superi il suddetto limite, vi può essere unica uscita, purchè esistente nella immediata vicinanza del posto ove si trova ordinariamente il conduttore.

I generatori, isolati o in batteria, di oltre 1000 metri quadrati di superficie riscaldata complessiva, utilizzati in impianti esposti a pericolo manifesto di incendio e di esplosioni, devono essere installati in costruzioni isolate.

#### Art. 8.

Le tubazioni o le trasmissioni esistenti superiormente alla muratura dei generatori, devono essere disposte in modo da non ostacolare l'opera nè intralciare il movimento del conduttore nell'accesso al piano superiore delle murature stesse per visitare o riparare gli accessori o comunque per ragioni del suo mestiere.

Per salire al piano superiore della muratura del generatore, deve essere sistemata una scala a gradini fatta di materiale incombustibile e munita di parapetto. Quando ciò non sia possibile, deve essere installata una scala a ferri infissi in muro del locale e provvista di paramano che sia almeno 80 centimetri più alto dell'ultimo gradino.

#### Art. 9.

Tra il piano superiore della muratura dei generatori ed il tetto non deve intercedere una distanza inferiore a m. 1,80; in tale spazio è assolutamente vietato collocare oggetti estranei all'esercizio del generatore, ne è permesso adibire tale spazio ad asciugatoio.

#### Art. 10.

I fognini di scarico dei generatori debbono essere sempre comodamente accessibili. Qualora il tubo di scarico non scariichi direttamente in essi, deve essere accessibile il punto ove lo scarico avviene.

#### Art. 11.

Tutti i condotti del fumo devono essere resi accessibili mediante aperture aventi, al pari dei condotti, sezioni sufficienti perchè l'accesso sia possibile ad un uomo; la luce libera delle porte deve essere di almeno 400 per 400 millimetri.

#### Art. 12.

Se sottostante al locale in cui sia impiantato un generatore vi sia altro locale o corridoio per l'estrazione delle ceneri e scorie, questo deve essere alto almeno m. 1,80; deve essere ben illuminato, ed avere almeno due uscite verso l'esterno, possibilmente disposte ai due lati opposti.

#### Art. 13.

Sono vietati nei locali in cui siano impiantati generatori di vapore i passaggi di larghezza inferiore a 80 centimetri e dislivelli nel pavimento.

#### Art. 14.

Le disposizioni del presente capo non si applicano ai generatori a non oltre mezzo chilogramma per centimetro quadrato, con tubo di sicurezza, adibiti ad esclusivo riscaldamento dei locali di abitazione. Però i locali dove sono impiantati tali generatori debbono corrispondere alle condizioni indicate nell'art. 26 del regolamento approvato con R. decreto 12 maggio 1927, n. 824.

## CAPO III.

CONDOTTA DEI GENERATORI DI VAPORE  
E CERTIFICATI DI ABILITAZIONE.*Disposizioni generali.*

## Art. 15.

I tipi di generatori di vapore, per la condotta dei quali è necessario il certificato di abilitazione, sono i seguenti:

- 1° generatori a grande e medio volume d'acqua e focolare interno;
- 2° generatori a grande e medio volume d'acqua e focolare esterno;
- 3° generatori a tubi da acqua;
- 4° generatori fissi e semifissi con superficie di riscaldamento minore di 15 metri quadrati;
- 5° locomobili.

## Art. 16.

I certificati di abilitazione per la condotta dei generatori di vapore sono di tre gradi e cioè:

- 1° certificato per generatori di qualsiasi tipo e con qualsiasi focolare;
- 2° certificato per generatori di uno o più tipi determinati con qualsiasi tipo di focolare;
- 3° certificato per generatori di uno o più tipi determinati con caricamento a manò.

## TIROCINIO.

## Art. 17.

Prima di essere ammesso agli esami previsti dagli articoli 23 e seguenti del presente decreto, per abilitazione alla condotta di generatori di vapore, l'aspirante deve avere eseguito un tirocinio in qualità di fuochista, e non di semplice manovale, sotto la guida di un conduttore patentato, in relazione al tipo di certificato cui aspira.

Per il conseguimento del certificato di primo grado, il tirocinio deve avere la durata complessiva di almeno 450 giornate di lavoro effettivo trascorso in servizio di almeno due tipi di generatori fissi e di una locomobile, con un minimo di 30 giornate di lavoro effettivo per ciascun tipo.

Per il conseguimento del certificato di secondo e terzo grado il tirocinio deve avere la durata di almeno 240 giornate di lavoro effettivo trascorso in servizio del principale tipo di generatore e di forno per cui si domanda l'abilitazione alla condotta, salvo l'aumento di altri 30 giorni di tirocinio per ciascun altro tipo di generatore o di forno. Quando però il certificato di terzo grado sia chiesto esclusivamente per generatori del quarto e del quinto tipo, è obbligatorio un tirocinio minimo di 90 giornate di lavoro effettivo, trascorso in servizio del principale tipo di generatore al quale si riferisce la domanda di abilitazione, salvo un aumento di altri 30 giorni di tirocinio per ciascun altro tipo di generatore.

## Art. 18.

La durata del tirocinio è ridotta di un sesto quando il candidato presenti la licenza di una scuola professionale di tirocinio, ed è ridotta di un terzo quando presenti la licenza di un istituto industriale.

E' ammessa una ulteriore riduzione di un terzo quando il candidato presenti un certificato di avere frequentato con buon esito una scuola per conduttori di generatori di vapore, autorizzata dal Ministero dell'economia nazionale sentita l'Associazione nazionale per il controllo della combustione.

L'aspirante che si presenti all'esame provvisto di un certificato di idoneità per uno o più tipi di generatori, escluso il quarto ed il quinto tipo, e chieda di essere abilitato per

uno o più altri tipi, deve provare di avere compiuto il regolare tirocinio supplementare, sotto la guida di un conduttore patentato, ai sensi dell'art. 17.

Può essere esonerato dall'obbligo del tirocinio supplementare colui che, munito di un legale certificato di abilitazione alla condotta di un tipo di generatore provi di avere disimpegnato le mansioni di conduttore di un generatore di tipo diverso da quello pel quale egli è abilitato.

Tale servizio deve però risultare esclusivamente da dichiarazioni apposte sul libretto di tirocinio del candidato dalle autorità di cui all'art. 20 del presente decreto o da dichiarazioni apposte sul libretto del generatore per il quale il candidato chiede l'abilitazione, dagli agenti tecnici dell'Associazione nazionale per il controllo della combustione in occasione delle verifiche eseguite al generatore stesso.

Non sono ammessi altri mezzi di prova.

Nel caso di cui al precedente comma non è consentita l'ammissione all'esame quando fra la data dell'ultima dichiarazione apposta sul libretto e la data della presentazione della domanda da parte del candidato alla Commissione esaminatrice, siano trascorsi più di sei mesi.

## Art. 19.

Può essere dal Ministero dell'economia nazionale dichiarato equipollente al tirocinio il periodo di servizio prestato all'estero come fuochista, quando tale servizio sia certificato dalla autorità pubblica che, secondo le leggi dello Stato estero, sia autorizzata a rilasciare detti certificati.

Il certificato di macchinista rilasciato nel Regno dalle competenti autorità, è considerato come equipollente al certificato di tirocinio.

## Art. 20.

Salvi i casi previsti dall'articolo precedente, il tirocinio eseguito può essere provato esclusivamente mediante dichiarazioni all'uopo apposte su richiesta dell'interessato o d'ufficio, e previ i relativi accertamenti sul libretto personale di tirocinio, dagli ispettori e dagli aiutanti ispettori del lavoro e dagli altri funzionari incaricati dal Ministero dell'economia nazionale, nonché dagli agenti tecnici dell'Associazione nazionale per il controllo sulla combustione in occasione delle verifiche da costoro eseguite ai generatori.

## Art. 21.

Il libretto personale di tirocinio deve essere del modello conforme all'allegato A del presente decreto e deve essere rilasciato gratuitamente, salvo il rimborso delle spese postali, e su richiesta scritta dell'interessato, dalla competente sezione dell'Associazione nazionale per il controllo della combustione, previo annullamento della marca da bollo da parte dell'ufficio di bollo e del registro.

Alla domanda per rilascio del libretto debbono essere allegati:

- a) una marca da bollo da L. 2;
- b) una fotografia di data recente (formato visita) firmata sul verso dall'interessato;
- c) il certificato di nascita ed i documenti dai quali risulti il mestiere esercitato. La dimostrazione del mestiere può essere data mediante esibizione del libretto paga rilasciato agli effetti delle leggi sulle assicurazioni sociali.

L'Associazione darà comunicazione all'Ispettorato del lavoro delle persone cui sia stato rilasciato il libretto di tirocinio e del loro domicilio. I libretti saranno distribuiti all'Associazione dal Ministero dell'economia nazionale.

## Art. 22.

Non può essere rilasciato il libretto personale a coloro che non abbiano compiuto il 15° anno di età.

## ESAMI PER ABILITAZIONE.

## Art. 23.

Per essere ammessi agli esami per la abilitazione alla condotta di generatori di vapore è necessario avere compiuto 18 anni di età e di avere eseguito il tirocinio a norma dei precedenti articoli.

## Art. 24.

Le sessioni di esame per il conferimento dei certificati di abilitazione alla condotta dei generatori di vapore sono istituite di volta in volta dal Ministero dell'economia nazionale, intesa l'Associazione nazionale per il controllo della combustione.

Le sessioni di esame debbono essere istituite nei capoluoghi di Provincia e di preferenza nelle città sede dei Circoli d'ispezione del lavoro od in quelle in cui abbiano sede le sezioni regionali dell'Associazione nazionale per il controllo della combustione.

Gli esami degli aspiranti a conduttori di generatori di vapore saranno tenuti in due periodi cadenti rispettivamente nei mesi di aprile, maggio, giugno e nei mesi di ottobre, novembre e dicembre e saranno indetti almeno un mese prima del loro inizio.

## Art. 25.

La domanda di ammissione agli esami, redatta su carta da bollo da L. 2 e sottoscritta dal candidato, deve essere presentata entro il termine prescritto dal bando di esame e deve indicare, oltre l'indirizzo esatto del richiedente, anche il grado del certificato cui si aspira ed essere corredata dei seguenti documenti:

- a) certificato penale di data non anteriore a 3 mesi;
- b) certificato di buona condotta di data non anteriore ad un mese, rilasciato dall'autorità del Comune di residenza del richiedente. Il candidato, quando risieda da meno di un anno nel Comune, deve presentare anche l'attestato di buona condotta rilasciato dal Comune della sua residenza precedente;
- c) certificato di idoneità fisica al mestiere di conduttore;
- d) libretto personale di tirocinio dal quale debbono risultare almeno due accertamenti di data posteriore al rilascio del libretto, od il certificato equipollente a detto libretto;
- e) certificato degli studi compiuti;
- f) fotografia (formato visita) di data recente da lui firmata sul verso.

## Art. 26.

Le dichiarazioni riconosciute alterate debbono essere dalla Commissione esaminatrice denunciate all'autorità giudiziaria competente, per l'eventuale procedimento penale.

Dette dichiarazioni saranno a tale scopo accompagnate da una relazione firmata dai componenti la Commissione esaminatrice.

## Art. 27.

Se un candidato abbia riportato condanna penale spetta alla Commissione esaminatrice il giudizio sulla sua ammissione all'esame in relazione ai suoi precedenti; alla qualità della pena inflittagli, al tempo trascorso dall'ultima condanna ed alla condotta successiva.

La Commissione ha facoltà di escludere dall'esame i candidati che risultino dediti alla ubriachezza abituale ed abbiano carattere litigioso.

In ogni caso la Commissione redigerà un verbale dal quale risultino, per ciascun candidato escluso, le ragioni dell'esclusione.

## Art. 28.

Il libretto personale di tirocinio è valido soltanto per l'ammissione agli esami di abilitazione a condurre generatori di vapore del tipo o dei tipi sui quali il tirocinio fu compiuto.

Per l'ammissione all'esame pel conseguimento del certificato di primo grado deve risultare dal libretto personale di tirocinio che i generatori fissi presso i quali l'aspirante ha prestato servizio, sono tanto a gran volume quanto multitubolari.

## Art. 29.

Le decisioni della Commissione sulla regolarità dei documenti, sull'attendibilità delle dichiarazioni in essi contenute, sull'ammissibilità dei candidati agli esami e sul merito degli esami stessi sono definitive.

## Art. 30.

A ciascuno dei componenti la Commissione esaminatrice è dovuto un onorario di L. 10 ed al segretario un compenso di L. 5 per ogni candidato esaminato.

Sono inoltre dovute le diarie ed il rimborso delle spese di viaggio da liquidarsi le une e le altre secondo le norme in vigore per i funzionari dello Stato, quando i commissari od il segretario debbono recarsi fuori di residenza.

## Art. 31.

Tutte le spese occorrenti per gli esami sono a carico dei candidati che devono a tal uopo fare un deposito in denaro nella misura e nei modi che saranno stabiliti dal Ministero dell'economia nazionale.

Il presidente della Commissione ha la gestione dei fondi suddetti e provvede alla liquidazione delle spese e degli onorari.

La liquidazione delle spese e degli onorari diviene definitiva ed esecutiva solo dopo l'approvazione del Ministero dell'economia nazionale.

Il deposito deve essere restituito, salvo deduzione di una quota per le spese occorse, ai candidati non ammessi agli esami ed a quelli che, per motivi riconosciuti legittimi, non abbiano potuto presentarsi agli esami.

## Art. 32.

L'esame per il conferimento del certificato di abilitazione consiste in una prova teorico-pratica entro i limiti del programma annesso al presente decreto (allegato C).

L'esame pratico deve essere dato su di un generatore di vapore in azione e, se possibile, per quanto riguarda la visita interna, sopra un altro generatore.

Gli esami di abilitazione a condurre locomobili debbono essere dati su due locomobili, possibilmente di tipo diverso, una in azione e l'altra a focolare spento.

## Art. 33.

Dei risultati degli esami è redatto giorno per giorno, processo verbale, firmato dai commissari.

Dichiarata chiusa la sessione di esame, ne vengono comunicati al Ministero dell'economia nazionale i risultati per i provvedimenti di sua competenza.

Alla fine di ciascuna sessione di esami il presidente della Commissione trasmette a ciascuno dei circoli dell'Ispettorato del lavoro ed alla Associazione nazionale per il controllo sulla combustione l'elenco nominativo dei candidati riprovati e di quelli riconosciuti idonei, con la indicazione per questi ultimi del grado del certificato di abilitazione conseguito e del relativo tipo di apparecchio.

**Art. 34.**

Il candidato riprovato in una sessione di esami non può essere ammesso ad altra sessione se non dimostri di avere compiuto altro tirocinio pratico per un periodo di tempo non minore della metà di quello prescritto per il corrispondente grado di certificato di abilitazione.

Tale tirocinio è obbligatorio anche per quei candidati che furono ammessi all'esame con i titoli equipollenti al tirocinio.

**RILASCIO DEI CERTIFICATI DI ABILITAZIONE  
EQUIPOLLENZE - DUPLICATI.**

**Art. 35.**

Il certificato di abilitazione (allegato B) è rilasciato dal circolo competente dell'Ispettorato del lavoro in base al verbale della Commissione giudicatrice. Detto certificato sarà consegnato personalmente al titolare, o direttamente o a mezzo dell'Arma dei Reali carabinieri o a mezzo di altri uffici pubblici.

L'autorità che procede alla consegna del certificato deve preventivamente accertare l'identità del titolare, deve trascrivere sul certificato i connotati e deve far apporre su esso, in sua presenza, la firma dell'interessato. Nel consegnare il certificato deve ritirare ricevuta, che sarà trasmessa all'Ispettorato del lavoro competente, insieme alla dichiarazione di avere adempiuto agli obblighi sopra indicati.

**Art. 36.**

E' considerato equipollente al certificato di abilitazione a condurre generatori dei tipi 4° e 5° il certificato che dimostri avere il titolare prestato servizio come macchinista o per non meno di un anno come fuochista nelle ferrovie o tramvie a vapore.

E' considerato equipollente al certificato di abilitazione per la condotta di un dato tipo di generatore quello che dimostri di avere il titolare prestato servizio come macchinista o per non meno di un anno come fuochista presso generatori dello stesso tipo nella Regia marina, nella Marina mercantile nazionale, nel Corpo delle Regie guardie di finanza, nelle compagnie speciali del Genio militare e nelle officine degli opifici militari.

L'equipollenza del titolo è determinata con visto di un capo circolo dell'Ispettorato del lavoro.

**Art. 37.**

Non è consentito per alcun motivo il rilascio di duplicati di certificati di abilitazione alla condotta di generatori di vapore, salvo che in caso di smarrimento o dispersione. In tal caso potrà essere rilasciato al titolare un duplicato dal circolo dell'Ispettorato del lavoro che ha emesso il certificato di abilitazione.

**DISPOSIZIONE TRANSITORIA.**

**Art. 38.**

I certificati di abilitazione alla condotta di generatori di vapore, rilasciati prima della entrata in vigore del regolamento approvato con R. decreto 12 maggio 1927, n. 824, o rilasciati in dipendenza di esami legalmente autorizzati e che hanno avuto luogo prima della entrata in vigore del regolamento suddetto, conservano la loro validità.

Il presente decreto sarà pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* del Regno.

Roma, addì 30 agosto 1927 - Annō V

*Il Ministro*: BELLUZZO.

( Pagina 1)

ALLEGATO A.

**MINISTERO DELL'ECONOMIA NAZIONALE**

**ASSOCIAZIONE NAZIONALE PER IL CONTROLLO DELLA COMBUSTIONE**

*Regolamento per la esecuzione della legge 16 giugno 1927, n. 1132, che costituisce l'Associazione nazionale per il controllo della combustione*

**LIBRETTO PERSONALE N. . . . .**

**ATTESTANTE IL TIROCINIO PRATICO COME FUOCHISTA**

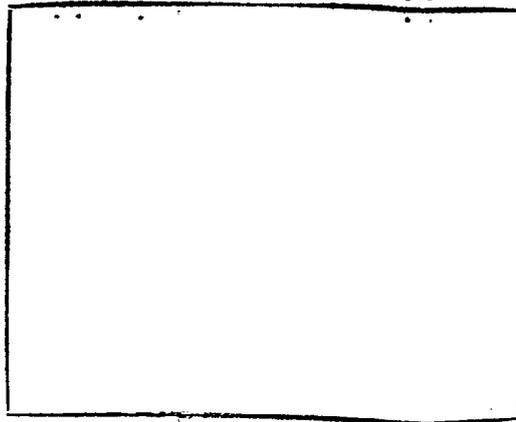
fatto da . . . . . figlio di . . . . .  
nato a . . . . . H . . . . .

(Pagina 2)

(Pagina 3)

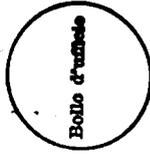
ASSOCIAZIONE NAZIONALE PER IL CONTROLLO DELLA COMBUSTIONE

FOTOGRAFIA



Libretto personale N. . . . . rilasciato al signor . . . . .  
 . . . . . figlio di . . . . .  
 nato a . . . . . il giorno . . . . . residente  
 a . . . . . esercitè la professione di . . . . .  
 . . . . .  
 il quale intende compiere il tirocinio prescritto per l'ammissione agli esami  
 per aspirante conduttore di generatori di vapore.

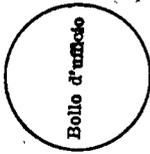
. . . . . addì . . . . .  
 (Luogo e data del rilascio del libretto)



IL PRESIDENTE

. . . . .

. . . . . addì . . . . .  
 (Luogo e data della consegna del libretto)



IL

. . . . .

FIRMA DELL'ASPIRANTE CONDUTTORE

. . . . .

(Da pagina 4 a pagina 7)

Certificato continuativo di tirocinio del titolare del libretto N. ....

PERIODO DI TIROCINIO per ciascun generatore di vapore (1)	GENERATORE DI VAPORE			FIRMA del conduttori patentati sotto la guida del quali fu compiuto il tirocinio in qualità di fuochista e non di manovale	VISTO del proprietario o direttore od affittuario
	Numero di matricola o sigla della provincia o num. del circondario di origine	Tipp	Località o stabilimento od officina in cui si trova		
Dal . . . . . 19 . . (2) al . . . . . 19 . .				..... Fornito del certificato N. .... rilasciato o vistato l'anno . . . . . dal . . . . . valido per la condotta di . . . . . .....	
Dal . . . . . 19 . . al . . . . . 19 . .				..... Fornito del certificato N. .... rilasciato o vistato l'anno . . . . . dal . . . . . valido per la condotta di . . . . . .....	

(1) L'inizio del tirocinio non deve essere di data anteriore a quella della concessione del libretto.  
 (2) Si rinnova la dichiarazione di tirocinio ad ogni cambio di generatore o di conduttore patentato.

(Da pagina 8 a pagina 10)

ACCERTAMENTO DI TIROCINIO

Il sottoscritto conduttore patentato dichiara di essere assistito in qualità di fuochista e non come manovale dal titolare del presente libretto signor ..... nel servizio del generatore di vapore n. .... di matricola appartenente all'utente signor .....  
 (2) .....

Il sottoscritto (3) ..... ha accertato l'esattezza della presente dichiarazione del conduttore patentato signor ..... nei riguardi del titolare del presente libretto.  
 (1) .....

FIRMA E QUALIFICA DEL DICHIARANTE (3)  
 .....

ACCERTAMENTO DI TIROCINIO

Il sottoscritto conduttore patentato dichiara di essere assistito in qualità di fuochista e non come manovale dal titolare del presente libretto signor ..... nel servizio del generatore di vapore n. .... di matricola appartenente all'utente signor .....  
 (2) .....

Il sottoscritto (3) ..... ha accertato l'esattezza della presente dichiarazione del conduttore patentato signor ..... nei riguardi del titolare del presente libretto.  
 (1) .....

FIRMA E QUALIFICA DEL DICHIARANTE (3)  
 .....

(1) Luogo e data della dichiarazione.  
 (2) Firma del conduttore patentato con l'indicazione del numero e gli estremi del certificato posseduto.  
 (3) Nome e cognome del funzionario o dell'agente tecnico dell'Associazione nazionale per il controllo sulla combustione, e sua qualifica (es. ispettore del lavoro, agente tecnico ausiliario o non ausiliario dell'Associazione).



(Pagina 3)

**Connotati del titolare del certificato:**

Statura (metri) . . . . .

Corporatura . . . . .

Colorito del viso . . . . .

Capelli . . . . .

Barba . . . . .

Sopracciglia . . . . .

Fronte . . . . .

Occhi . . . . .

Naso . . . . .

Bocca . . . . .

Segni particolari . . . . .

Firma del funzionario  
che provvede alla consegna del libretto

. . . . .

Ufficio al quale è addetto . . . . .

(Pagine 4, 5 e 6)

N. . . . . di prot.

**ISPETTORATO INDUSTRIA E LAVORO**

*Circolo di . . . . .*

**CERTIFICATO DI ABILITAZIONE**

DI . . . . . GRADO

Il Capo circolo dell'Ispettorato dell'Industria e del Lavoro di . . . . .

Visto il risultato degli esami so tenuti presso la Commissione esaminatrice di . . . . .

. . . . . in data. . . . .

**AUTORIZZA**

il signor . . . . .

a condurre (1). . . . .

. . . . . addì . . . . . 19. . . . .

**IL CAPO CIRCOLO**

. . . . .

(1) Dicasi se generatori in genere o altrimenti specificare il tipo o i tipi.

(Pagina 7)

**Provvedimenti a carico del conduttore**  
per infrazioni agli articoli 27-32 Reg. 12/5/1927, n. 824

. . . . .

. . . . .

. . . . .

. . . . .

. . . . .

. . . . .

. . . . .

. . . . .

. . . . .

. . . . .

ALLEGATO C.

**Programma per gli esami di conduttori di generatori di vapore.**

**ESAME TEORICO.**

1. — *Nozioni sul sistema metrico decimale* - Problemi sulle misure lineari, di superficie e cubiche - Nozioni di fisica - Forza - Massa - Velocità - Accelerazione - Energia - Lavoro - Cavallo vapore e chilowatt - Leve.  
Stato fisico dei corpi: Ebollizione - Fusione - Solidificazione - Trasmissione del calore - Calore specifico e caloria - Temperatura e termometri - Gradi termometrici - Pressione - Barometri - Manometri - Volume e peso specifico - Produzione del vapore - Vapore saturo, umido, surriscaldato.
2. — *Cenni sui combustibili* - Antraciti - Litantraci - Ligniti picee e xiloidi - Torbe - Coke - Conglomerati - Legna - Residui vegetali - Altri combustibili.
3. — *Combustione* - Distillazione - Gasificazione - Accensione del fuoco - Altezza del carbone sulla graticola - Governo del fuoco ed utensili per fuochista - Cariche - Modo di effettuarle - Colore della fiamma e del fumo - Pulitura della graticola - Cenerario e ceneri - Scorie - Sospensione e spegnimento del fuoco.
4. — *Focolari e forni* - Graticole - Gasogeni e semigasogeni - Caricatori automatici - Focolari a polveri di carbone - Focolari a combustibili liquidi ed a gas. (Gli argomenti indicati nel presente paragrafo sono richiesti soltanto per gli esami degli aspiranti ai certificati di conduttore di 1° grado e di 2° grado).
5. — *Camini e condotti del fumo* - Registro del fumo - Tiraggio naturale e tiraggio artificiale - Come si ottiene e come si misura. (Gli argomenti indicati nel presente paragrafo non sono richiesti per gli esami degli aspiranti al certificato di conduttore di 4° grado).
6. — *Descrizione di caldaie o generatori di vapore* - Superficie di riscaldamento - Capacità - Classificazioni: a) fisse, semifisse e locomobili; a) focolare interno o esterno; b) orizzontali, verticali e miste; c) a tubi da acqua e a tubi da fumo - Semifisse di piccola capacità - Requisiti dei locali delle caldaie - Muratura delle caldaie.

7. — *Accessori delle caldaie*: a) apparecchi di sicurezza: valvole a peso e a molla - fischi d'allarme - tappi di sicurezza; b) apparecchi di spia: manometri - indicatori di livello e rubinetti di prova; c) apparecchi di alimentazione: Serbatoi - Iniettori - Pompe in genere: a mano, a vapore, elettriche - centrifughe - Cavallini a vapore - Gruppi di alimentazione: Rubinetti di intercettazione e valvole di ritegno.

Altri accessori: Rubinetti di scarico - Porte di pulizia e di visita - Valvole di presa e di chiusura automatica - Valvole di riduzione. Accessori delle tubazioni: Separatori d'acqua - Scaricatori automatici - Recipienti a vapore.

8. — *Apparecchi ausiliari* - Preriscaldatori d'acqua; riscaldatori a vapore e riscaldatori nel giro di fumo - Economizzatori - Preriscaldatori d'aria - Surriscaldatori di vapore.

9. — *Apparecchi di controllo* - Bilancie - Contatori di acqua e di vapore - Termometri e pirometri - Deprimometri - Analizzatori dei gas. (Gli argomenti indicati nel presente paragrafo sono richiesti soltanto per gli esami degli aspiranti ai certificati di conduttore di 1° e di 2° grado).

10. — *Condotta delle caldaie* - Requisiti del conduttore - Avvertenze da usarsi prima di mettere in azione una caldaia - Messa in pressione - Mantenimento, aumento o diminuzione della pressione - Arresto dell'esercizio della caldaia - Preparazione ai periodi di riposo e di inattività prolungata - Inconvenienti che possono verificarsi durante il lavoro e modo di comportarsi del conduttore, specialmente quando vi sia pericolo di esplosione - Cause di esplosione - Doveri del conduttore quando la caldaia è in funzione e quando è in riposo.

11. — *Pulizia e manutenzione ordinaria della caldaia* - Le acque d'alimentazione: Sedimenti fangosi - Incrostazioni - Depositi oleosi - Acque di condense - Effetti delle incrostazioni sulla sicurezza e per l'economia - Metodi di prevenirle e per toglierle - Pulitura e visita della caldaia - Fughe - Difetti delle lamiere: Screpolature - Sfaldature - Fessure - Rigonfiamenti e gobbe - Corrosioni, ecc. - Riparazioni provvisorie - Isolanti.

Norme per preparare le caldaie alle visite e prove regolamentari - Manutenzione del locale delle caldaie.

12. — Le disposizioni regolamentari sul seguenti argomenti: Denunce - Accessori prescritti dal regolamento - Visite e prove in officina e sul posto di lavoro - Targa del costruttore - Bollo regolamentare - Libretto delle verifiche.

13. — Qualora il candidato non esibisca la licenza di scuola elementare deve dare un esame per dimostrare di saper leggere e scrivere correntemente.

#### ESAME PRATICO.

14. — *Condotta del fuoco* - Guarnizioni e loro messa in opera - Smontatura e montatura delle porte di visita e delle porticine di pulizia - Visita interna di caldaia murata - Piccole riscaldature - Impiego dell'allargatubi - Pulitura di un forno, di un corpo cilindrico e di un fascio tubolare - Ripassatura della rubinetteria.

15. — *Descrizione di una motrice a vapore e modo di funzionamento* - Messa in marcia del motore e suo arresto - Regolatori - Inversione di marcia - Distribuzioni a cassetto e a valvole. (Gli argomenti di cui al presente paragrafo sono richiesti soltanto per gli esami degli aspiranti ai certificati di conduttore di 1° e 4° grado).

16. — *Per locomobilisti*: Piazzamento della locomobile e della trebbiatrice - Messa in marcia della coppia.

*Il Ministro*: BELLUZZO.

#### DECRETO MINISTERIALE 20 agosto 1927.

Determinazione della somma annuale dovuta dal Consorzio obbligatorio per l'industria zolfifera siciliana alla Cassa nazionale delle assicurazioni sociali per l'assicurazione contro la disoccupazione involontaria degli operai addetti alle miniere di zolfo della Sicilia.

#### IL MINISTRO PER L'ECONOMIA NAZIONALE

Veduti il R. decreto 30 dicembre 1923, n. 3158, e l'art. 74 del regolamento approvato col R. decreto 7 dicembre 1924, n. 2270;

Sentito il Comitato speciale per l'assicurazione contro la disoccupazione;

#### Decreta:

A decorrere dal 1° luglio 1927, l'aumento della somma annualmente versata dal Consorzio obbligatorio per l'industria zolfifera siciliana, alla Cassa nazionale per le assicurazioni sociali, dovuto a norma dell'art. 74 del regolamento approvato con R. decreto 7 dicembre 1924, n. 2270, per l'assicurazione contro la disoccupazione involontaria degli operai addetti alle miniere di zolfo della Sicilia, è stabilito nella misura di L. 1.50 per ogni tonnellata di zolfo venduto e consegnato.

Il presente decreto sarà trasmesso alla Corte dei conti per la registrazione.

Roma, addì 20 agosto 1927 - Anno V

*p. Il Ministro*: BISI.

## DISPOSIZIONI E COMUNICATI

#### ERRATA-CORRIGE.

Nell'avviso per smarrimento di certificati del Prestito del Littorio pubblicato a pag. 3730, seconda colonna, della *Gazzetta Ufficiale* n. 211 del 12 settembre 1927, l'intestazione dell'avviso d'ordine n. 17 che dice: « Cooperativa agricola ecc. » deve dire « Miranda Rocco fu Antonio quale presidente della Cooperativa agricola di consumo Maria SS. del Carmine in Accadia (Avellino) ».

## MINISTERO DEI LAVORI PUBBLICI

#### Riconoscimento del Consorzio di irrigazione con le acque del Cifali, in Comiso (Ragusa).

Con R. decreto 14 luglio 1927, n. 4692, registrato alla Corte dei conti il 24 agosto stesso anno al registro 18, foglio 152, è stato riconosciuto il Consorzio di irrigazione con le acque del Cifali con sede in Comiso, provincia di Ragusa.

#### Costituzione del Consorzio di irrigazione della Verdura in Ribera (Girgenti).

Con R. decreto 14 luglio 1927, n. 5231, registrato alla Corte dei conti il 24 agosto stesso anno, al registro 18, foglio 153, è stato costituito il Consorzio di irrigazione della Verdura tra i proprietari delle terre irrigabili dell'ex fondo della Verdura Sottana in territorio di Sciacca con sede in Ribera (Girgenti).

## MINISTERO DELLE FINANZE

DIREZIONE GENERALE DEL DEBITO PUBBLICO

#### Accreditamento di notaio.

Con decreto del Ministro per le finanze in data 17 agosto 1927 - Anno V, il sig. Pittella dott. Giuseppe fu Michele, notaio residente ed esercente in Catania è stato accreditato presso quella Intendenza di finanza per le operazioni di Debito pubblico e della Cassa di depositi e prestiti.

## MINISTERO DELLE FINANZE

DIREZIONE GENERALE DEL DEBITO PUBBLICO

Rettifiche d'intestazione.

2ª Pubblicazione.

(Elenco n. 8).

Si dichiara che le rendite seguenti, per errore occorso nelle indicazioni date dai richiedenti all'Amministrazione del Debito pubblico, vennero intestate e vincolate come alla colonna 4, mentre che dovevano invece intestarsi e vincolarsi come alla colonna 5, essendo quelle ivi risultanti le vere indicazioni dei titolari delle rendite stesse.

Debito	Numero di iscrizione	Ammontore della rendita annua	INTESTAZIONE DA RETTIFICARE	TENORE DELLA RETTIFICA
1	2	3	4	5
3.50 %	351674	87.50	Montaldo Arturo e Riccardo fu Giuseppe, minori sotto la p. p. della madre Gastaldi Giovanna fu Giuseppe ved. Montaldo, dom. a S. Pier d'Arena (Genova).	Montaldo Biagio-Demetrio-Arturo e Riccardo fu Giuseppe, ecc., c. c.
Cons. 5 %	345839	405 —	Gagliardo Antonietta fu Paolino, minore sotto la p. p. della madre Renzullo Pasqualina ved. di Gagliardo Paolino, dom. a Bagheria (Palermo).	Gagliardo Antonietta fu Paolino, nubile, dom. a Bagheria (Palermo).
»	204411	1160 —	Migliaccio Maria Antonietta fu Giuseppe, minore sotto la tutela di Migliaccio Alessandro fu Giovanni, dom. a Catanzaro.	Migliaccio Antonia od Antonietta fu Giuseppe, ecc., c. c.
»	243141 243142	75 — 75 —	De Luca Luigia { di Francesco, minore De Luca Italia { ri sotto la p. p. del padre, dom. a Tivoli (Roma) con usufrutto congiuntivo e cumulativo a Raganelli Giuseppe fu Luigi e Proietti Gaudenzi Ma- rianna fu Giovanni, dom. a Tivoli.	Intestazioni c. c., con usufrutto congiuntivo e cumulativo a Raganelli Giuseppe fu Lui- gi e Gaudenzi Marianna fu Giovanni, dom. a Tivoli.
»	144726	1515 —	Di Bari Sebastiano fu Nicola, minore sotto la p. p. della madre Maria Argenti fu Vincenzo, ved. Di Bari, dom. in Andria (Bari).	Di Bari Sebastiano fu Nicola, minore sotto la p. p. della madre Anna Maria Argento, ecc., c. c.
»	412921	155 —	Brescia Giuseppe fu Paolo, minore sotto la p. p. della madre Salzano Adelaide fu Sabato ved. di Brescia Paolo, dom. in Afragola (Napoli).	Brescia Giuseppa ecc., c. c.
»	381967	750 —	Decotto Francesco fu Filippo, minore sotto la p. p. della madre Rudi Erminia vedova Decotto Filippo, dom. in Genova, con usufrutto a Arnaldi Angela fu Giovanni ved. Decotti Giovanni, dom. a Prà.	Decotto Francesco fu Filippo ecc., c. c., con usufrutto a Arnaldi Angela ecc., c. c.
3.50 %	561697	385 —	Cosci Armando fu Giuseppe, dom. a Quarto al Mare (Genova) con usufrutto a Conti Elisa fu Giovanni, nubile, dom. a Vecchiano (Pisa).	Intestazione c. c., con usufrutto a Conti Maria Luisa fu Giovanni, nubile, dom. a Vecchiano (Pisa).
Cons. 5 %	344073	110 —	Cavallo Agostino fu Antonio, dom. in Ostuni (Lecce).	Cavallo Agostino fu Antonio, minore sotto la p. p. della madre Laveneziana Maria fu Cosimo ved. di Cavallo Antonio e moglie in seconde nozze di Cavallo Donato, dom. in Ostuni (Lecce).
3.50 %	604480	168 —	de Filippis Giovanna fu Carlo, moglie legalmente separata di Piscicelli Taeggi conte Giacomo fu Pietro, dom. in Napoli con usufrutto congiuntamente a Sciuillo Francesco fu Donato e a Maglione Giulia fu Girolamo ved. di de Filippis Carlo, dom. in Napoli.	Intestazione c. c., con usufrutto congiuntamente a Di Sciuillo Francescantonio ecc., c. c.
Cons. 5 %	436792	3500 —	Grassi Cristina fu Gio Antonio, moglie di Gallareto Giovanni, dom. a Spigno Monferrato (Alessandria) con usufrutto a Grassi Vincenzina fu Gio Antonio, dom. a Spigno Monferrato e pagabile senza fede di vita.	Grassi Cristina fu Giuseppe Antonio, ecc., c. c., con usufrutto a Grassi Vincenzina fu Giuseppe Antonio, ecc., c. c.

A termini dell'art. 167 del Regolamento generale sul Debito pubblico, approvato con R. decreto 19 febbraio 1911, n. 298, si diffida chiunque possa avervi interesse che, trascorso un mese dalla data della prima pubblicazione di questo avviso, ove non siano state notificate opposizioni a questa Direzione generale, le intestazioni suddette saranno come sopra rettificate.

Roma, 29 agosto 1927 - Anno V

Il direttore generale: CERESA.