

# **ANALES** **del** **Colegio Oficial de Veterinarios** **de la Provincia de Barcelona**

**Avenida de la República Argentina, 25**  
**Teléfono 37 08 15**



**Año XVII - N.º 190**

**Abril 1960**

# Anales del Colegio Oficial de Veterinarios de la Provincia de Barcelona

## SECCIONES CIENTÍFICAS DEL COLEGIO

### Sección de Avicultura

Presidente: D. José Sèculi. Secretario: D. Baldomero Santos.

### Sección de Cirugía

Presidente: D. Antonio Martí. Secretario: D. Félix Mestres.

### Sección de Bromatología y Sanidad

Presidente: D. César Agenjo. Secretario: D. Ramón Colomer.

### Sección de Ginecología y Patología de la Reproducción

Presidente: D. Agustín Carol. Secretario: D. Francisco Díaz.

### Sección de Patología Animal

Presidente: D. Salvador Riera. Secretario: D. Angel Lázaro.

### Sección de Zootecnia e Industrias derivadas

Presidente: D. José D. Esteban. Secretario: D. José M. Coseulluela.

## SUMARIO

Pág.

Futuras directrices sobre la alimentación, por D. José Sèculi Brillas . . . . .	189
Concepto sanitario de la tipificación de los alimentos, por D. Jesús García Orcoyen . . . . .	191
La tipificación y la producción agropecuaria, por D. Gabriel Bornás Urcullu . . . . .	207
Pronóstico de las enfermedades víricas del perro, por D. Manuel Marín Ochoa . . . . .	227
Sección informativa . . . . .	235
Sección Bibliográfica . . . . .	245
Ellas escriben . . . . .	247
Sección legislativa . . . . .	251
Vida colegial . . . . .	277

Los ANALES del Colegio Oficial de Veterinarios de la Provincia de Barcelona, constan de su parte científica en la que queda constancia de las actividades de sus Secciones y de las que realiza el Seminario de Ciencias Veterinarias de Barcelona y de la parte informativa legislativa y social de interés para los señores Veterinarios, la cual de manera ininterrumpida viene publicándose mensualmente desde julio de 1944.

# ANALES del Colegio Oficial de Veterinarios de la Provincia de Barcelona

Avenida de la República Argentina, 25 - Teléfono 370815

Año XVII - N.º 190

Abril 1960

Depósito legal B. 8240-1958

## Futuras directrices sobre alimentación

Hace unas semanas han tenido lugar en Madrid, en el Instituto Nacional de Previsión, a iniciativa del Ministro de Comercio y organizadas por la Comisaría General de Abastecimientos y Transportes, unas Jornadas sobre Alimentación o Jornadas sobre tipificación de alimentos.

En ellas intervinieron el Comisario General de Abastecimientos, el Director General de Sanidad, el vicepresidente del Instituto Nacional de Investigaciones Agronómicas, y el propio Ministro de Comercio clausuró el ciclo de conferencias.

En estas Jornadas se estudió el problema de la alimentación y las directrices a seguir en política de producción, industrialización, almacenamiento, distribución y comercio de los alimentos, directrices orientadas a la aplicación de un criterio de tipificación que garantice su seguridad y su calidad.

Estas directrices futuras en cuestiones de tan trascendental interés para la Veterinaria, merecen ser conocidas, en su actual coyuntura, meditadas y estudiadas a fondo. Para ello hemos creído conveniente reproducir en estas páginas el texto de las conferencias pronunciadas por el Director General de Sanidad y por el vicepresidente del Instituto Nacional de Investigaciones Agronómicas, ya que en gran medida corresponden a la expresión de dos Ministerios con los cuales los veterinarios todos, en nuestro habitual quehacer estamos estrechamente relacionados.

Un hecho merece ser destacado. Ligado el veterinario con la producción, con la industria, con el almacenamiento y conservación, con la distribución y con el comercio de cuatro de aquellos seis grandes grupos de alimentos de más amplia utilización: carnes, huevos, leches y pescados, podemos considerar ha sido aludido en su labor centenaria al servicio de la mejor calidad de los alimentos, sólo dentro el concepto de «sanitario».

Pero en estas Jornadas se ha mencionado concretamente al «sanitario bromatólogo» para llevar a cabo una gestión de carácter tipificador, que armonice el desarrollo de la actividad alimenticia industrial y el beneficio del consumidor. Tipificación Sanitaria y Tipificación Comercial que se van a hermanar en un Código de Alimentación, cuya redacción, seguramente larga, está en manos de una subcomisión de expertos creada por Orden Ministerial de 29 de marzo pasado, la cual se publica en este mismo número.

Y celebramos que la legislación hable de un Código de Alimentación y no de un Código Bromatológico, porque esta palabra se presta a una fácil confusión. Después de ser el veterinario el bromatólogo por exceelencia durante muchísimos lustros, al parecer no le es suficiente su historial y su práctica reiterada al servicio de la mejor calidad de los productos, en contacto diario con productor, industrial, distribuidor y consumidor. Si existe el sanitario bromatólogo hoy por hoy, éste no es otro que el veterinario en función de Sanidad Veterinaria. Sólo el curso de otros muchos lustros podrá demostrar la realidad de un concepto diferente o más extenso, para compartir aquella misión, que en carnes, huevos, leches, pescados y sus conservas y derivados, es y debe continuar siendo, exclusiva misión veterinaria.

El Código de Alimentación o Código Alimenticio Español está en marcha, para establecer las condiciones técnico-sanitarias que deben reunir los productos alimenticios, definir sus calidades de acuerdo con su valor nutritivo, evitar fraudes, adulteraciones, adiciones perjudiciales, regular su manipulación y envasado, etc. En él se definirán también las transgresiones de aquellas condiciones técnico-sanitarias y comerciales y los servicios de Vigilancia e Inspección de Alimentos, como policía eficacísima de este moderno aspecto de la Sanidad.

Por todo ello, para el mejor conocimiento de estas directrices, su estudio y deducción de consecuencias, hemos considerado conveniente la publicación de las conferencias que siguen. Si el mañana es siempre hijo del hoy y del ayer, debemos estudiar cada vez más, estar cada día mejor preparados para un futuro mejor y vigilar siempre... en estado de alerta.

JOSÉ SÉCULI BRILLAS.  
Presidente.

## JORNADAS SOBRE LA ALIMENTACION

Ciclo de conferencias, organizado por la  
Comisaría General de Abastecimientos y Transportes

### Concepto sanitario de la tipificación de los alimentos

*Conferencia de don Jesús García Orcoyen, Director General de Sanidad*

Una política de la alimentación de carácter nacional precisa, por razón de los variados factores que en ella intervienen, desarrollarse sobre bases firmes y definidas, para garantizar en todo momento la provisión de alimentos, a ser posible completos, variados y agradables, con que cubrir la necesidad de los diversos grupos humanos que integran la nación y, finalmente, prever en las contingencias difíciles el diario suministro de una ración mínima, en la que estén representados los distintos principios inmediatos, factores vitamínicos y elementos minerales que se conceptúan indispensables para sostener en perfecto estado sanitario una comunidad humana.

Por ello, más que «concepto sanitario de la tipificación de los alimentos», debemos titular esta exposición «fundamentos sanitarios en la tipificación de los alimentos», ya que este último es un aspecto que una vez alcanzado puede contribuir fundamentalmente a la consecución de los fines antedichos.

No hemos de olvidar la íntima relación de la Sanidad con los aspectos de la producción, industrialización y distribución de los alimentos, pues todas estas actividades han de procurar alcanzar un normal suministro al país en cantidad y calidad adecuadas. Cantidad en los distintos tipos de alimentos para alcanzar una dieta mínima equilibrada, y calidad que llegue a alcanzar un óptimo para su consumo.

Tal objeto presupone el armónico juego de diversos factores que someramente vamos a revisar.

Entre estos factores tenemos que considerar en primer lugar aquellos grandes grupos de alimentos de más amplia utilización:

- a) Carnes y sus productos.
- b) Huevos.
- c) Leche y productos derivados.

- d) Pescados y sus conservas y salazones.
- e) Grasas.
- f) Frutas y verduras.

En relación con los mismos habremos de examinar lo que se refiere a su producción, almacenamiento e industrialización, distribución y mercados, exportación e importación (pues en todas estas fases intervienen la Sanidad).

En segundo término hemos de exponer los fundamentos nutricionales de una política de alimentación, con especial aplicación a nuestro país. Como consecuencia del examen de estos factores se producirá una obligada derivación hacia el establecimiento de un código bromatológico, en el que los distintos tipos de alimentos sean definidos según sus características organolépticas, físicoquímicas y biológicas, como así mismo las condiciones sanitarias de su consumo.

#### GRUPOS DE ALIMENTOS

La carne y los productos de su industrialización representan, con los distintos alimentos de origen animal, el fundamento básico de una aportación al organismo humano de las proteínas y calorías necesarias para un estado correcto de nutrición.

De acuerdo con la resultante de diversos trabajos estadísticos sobre las disponibilidades de carne de consumo en España, procedentes de las especies de abastos, referidos al período de un año, nos encontramos con las siguientes cifras:

	Toneladas
Carne de ganado vacuno ... ... ... ...	160.000
» » » lanar y cabrío ... ... ...	100.000
» » » porcino ... ... ... ...	225.000
» » » equino ... ... ... ...	12.000

Sobre esto hemos de considerar el consumo de carnes procedentes de aves, conejo doméstico y caza, que indudablemente representa un factor considerable sin posibilidad por ahora de una estadística seria.

Todo ello, sumado a una posible importación de 10.000 toneladas de carne, nos lleva a la conclusión de cifras muy reducidas de consumo de carne por habitante y por año, que, en efecto, no llega a los 18 kilos.

Es, pues, necesario incrementar en la máxima medida la producción en el ganado de abasto, no sólo en el número de cabezas, sino en su rendimiento útil por unidad.

A esta labor sabemos que dedica sus mejores actividades el Ministerio de Agricultura.

### P E S C A D O

La gran extensión de nuestro litoral y la tradición pesquera de nuestro país hace que el pescado constituya un factor importantísimo en el aporte de proteínas a la dieta de la población.

Según datos aproximados, el pescado comestible capturado por nuestra flota pesquera asciende a la cifra anual de 700.000 toneladas, de las cuales aproximadamente el 60 por 100 se destinan al consumo en fresco y el resto es objeto de manipulaciones industriales en forma de conservas, semiconservas y salazones para el consumo interior y para la exportación.

### L E C H E

Entre los alimentos de origen animal ocupa un destacado lugar este producto, porque su consumo resulta indispensable en determinadas épocas de la vida y estados de salud, siendo muy conveniente como complemento de distintos regímenes nutritivos.

Es uno de los productos de más fácil y concreta tipificación, tanto desde el punto de vista industrial como desde el sanitario.

Esperamos que el cumplimiento de las disposiciones actuales sobre centrales lecheras aporte como resultado un abastecimiento de leche de perfectas condiciones nutritivas e higiénicas, con precios de venta ajustados a los de producción en origen y a los costos de tratamiento y distribución.

Este sistema puede representar un gran estímulo hacia el perfeccionamiento de los sistemas de explotación del ganado vacuno y al necesario aumento de producción global.

En lo que se refiere a este alimento, la situación actual desde un punto de vista sanitario no es satisfactorio. Con excepción de la leche suministrada por las centrales lecheras o por algunas empresas privadas que utilizan las técnicas de preparación de dichas centrales, se comprueban de una manera constante graves adulteraciones de la misma, a las que vienen a añadirse condiciones de falta de higiene en el ordeño, en la estabulación, en el transporte y en el reparto. La presencia de gérmenes es habitual, llegando en algunos casos a los treinta millones de gérmenes por centímetro cúbico.

Al tratar de este alimento, nos referimos exclusivamente a la nomenclatura oficial de «leche» reservada a la obtenida de la vaca lechera.

En algunas regiones de España existen razas de cabras especializadas que proporcionan un importante contingente de leche en su mayor parte para el consumo directo, como asimismo hay una importante producción de leche de oveja, destinada principalmente a la fabricación de exquisitos quesos, representados por el tipo «manchego» de gran aceptación en el mercado y de gran valor nutritivo.

Los productos derivados de la leche tienen un destacado papel en el problema general de la alimentación.

La nata, producto resultante de la centrifugación de la leche y destinada a la fabricación de cremas de mesa, helados y productos de pastelería, exige cuidadoso manejo por su fácil contaminación bacteriana.

Lo mismo sucede con la mantequilla, que es uno de los productos cuyo consumo está más difundido en el mundo entero.

La producción española puede calcularse en unas 5.000 toneladas, que son consumidas totalmente a pesar de las restricciones dietéticas y de su elevado precio. Su adulteración más frecuente se hace con grasas de otro origen y menor valor nutritivo.

La fabricación de la mantequilla, aparte de la obtenida en el medio rural por procedimientos anticuados que proporcionan un producto de baja calidad, se realiza en grandes instalaciones industriales, generalmente no como exclusiva de fabricación, sino ligado a la elaboración de otros derivados de la leche, como son las leches concentradas, condensadas, en polvo, quesos, etc., para las cuales es en muchos casos necesario un previo desnatado parcial o total de la leche, según la clase del producto que se prepara; incluso en las propias centrales lecheras existen instalaciones para la fabricación de mantequilla, a la cual se dedica la leche sobrante del consumo diario o la que llega a la central con un grado de acidez superior al que debe tener para ser consumida directamente.

En las centrales lecheras, por necesidades de acoplamiento entre la recepción y la salida de leche pasteurizada para el consumo de la población donde están instaladas, existen dispositivos para la preparación de leche esterilizada, que se obtiene previa homogeneización y sometimiento a temperaturas de 106 a 110 grados C. como mínimo, durante un tiempo aproximado de treinta minutos, la cual, embotillada y tapada por procedimientos asépticos y herméticos, proporciona una leche de larga conservación, incluso a temperaturas ambientales totalmente exenta de gérmenes y, por consiguiente, inocua para el organismo que la ingiere; todo ello permite su traslado a centros de consumo alejados de las citadas centrales.

Los inconvenientes que desde el punto de vista de su valor nutritivo se han achacado a la leche esterilizada, no pueden tenerse muy en cuenta; en efecto, numerosas experiencias han demostrado que si bien hay que admitir que la esterilización ocasiona algunas modificaciones en la leche, sobre todo en su estructura, no es menos cierto que tales cambios se realizan sin menoscabo de su valor nutritivo.

### LECHES CONCENTRADAS

Que, como su nombre indica, se obtienen partiendo de la leche natural sometida a un proceso de evaporación que reduce su volumen a un alto porcentaje, con lo que se facilita una gran economía en envases y transportes, pudiendo regenerarse con la adición de agua proporcional al grado de concentración, en el momento de su consumo.

La leche condensada, preparada a base de una inicial concentración y adición de azúcar, es de utilización muy amplia, sobre todo en dietética infantil y regímenes de enfermos, por la comodidad de su empleo y las garantías que ofrece, tanto en el aspecto higiénico como en el nutritivo; nuestras fábricas del Norte de España y Cataluña están dotadas de las más modernas instalaciones para la preparación, esterilización y envasado mecánico de este tipo de leche.

La leche en polvo, también obtenida por modernos procedimientos, es librada al consumo en sus diversas formas de leche entera con toda su grasa, leche parcialmente desnatada y totalmente desnatada, dedicándose a la alimentación cada tipo, según las indicaciones que correspondan a los distintos consumidores.

Quedan después otros tipos de leches modificadas por adición de sustancias que ya entran de lleno en el campo de las golosinas o de la terapéutica (leches achocolatadas, vitaminizadas, acidificadas, etc.).

### QUESOS

No parece necesario decir que la leche es la materia prima para la fabricación de quesos, que, al ser adicionada del fermento cuajo, se produce un fenómeno de coagulación de la caseína, dando lugar a la formación de la llamada en términos queseros «cuajada». Es de gran importancia el conocimiento de los factores que modifican y regulan la coagulación, unos naturales y otros técnicos, que el quesero puede modificar a su antojo para conseguir la gran variedad de tipos de quesos existentes en el mercado en plausible competencia de calidad que resulten más coincidentes con el gusto del consumidor, desde los llamados quesos blandos hasta los que son objeto de una adecuada fermentación en ambiente en que el grado higrométrico y la temperatura favorecen el desarrollo de los fermentos hasta los límites más convenientes. La industria quesera en España ha adquirido excepcional importancia, pues a los tipos clásicos nacionales elaborados con leche de oveja y vaca han venido a sumarse los elaborados con arreglo a técnicas extranjeras, principalmente francesas, holandesas y suizas, de gran aceptación por el público consumidor. A este grupo de productos la tipificación puede aplicarse con mayor eficacia.

## HUEVOS

Son los huevos alimento de primera calidad, pues refiriéndonos a los huevos de gallina, indudablemente los de mayor producción y consumo, su composición pone de manifiesto su alto poder nutritivo con un 12,5 por 100 de proteínas, 12 por 100 de grasas diversas, 0,8 de materias no nitrogenadas, 1,2 de sales minerales (sodio, potasio, calcio, magnesio, hierro, ácido fosfórico y silícico), vitaminas A, B y D, y un 73,5 de agua de composición.

El huevo, rico en grasas y proteínas, es muy pobre en hidratos de carbono, debiendo, por tanto, ser consumido a la par de otras sustancias ricas en aquélla; y, efectivamente, así se hace, quizá por claro instinto, en nuestro país, con el clásico huevo frito en que se impregna pan, las españolas tortillas de patatas y los innumerables preparados de confitería y repostería en que entra como principal alimento.

Las fuentes de producción de huevos en nuestro país son los gallineros existentes en el medio rural, sin sujeción a selección de ponedoras, alimentación, cuidados higiénicos, etc.; pero que a pesar de ello, y con todos los defectos señalados, aportan una gran masa de huevos al consumo nacional. Como complemento a la producción tenemos las granjas avícolas cada vez en mayor número y con un régimen científico de explotación, pero que no han conseguido todavía satisfacer las necesidades del mercado nacional, haciendo precisas operaciones de importación de otros países en la medida de aquellas necesidades.

Teniendo en cuenta que la producción está sometida a intensas fluctuaciones en determinadas épocas del año, se vienen utilizando los servicios de las instalaciones frigoríficas para almacenamiento de sobrantes en los períodos de gran producción o importaciones masivas, con objeto de aliviar el déficit de los períodos en que la puesta se reduce notablemente. El almacenamiento de los huevos y conservación por el frío industrial está sujeto a normas de acondicionamiento de envases, temperaturas y grado de humedad de las cámaras que los mantengan en perfectas condiciones cuando hayan de ser librados al consumo.

## GRASAS

La significación de las grasas en el aspecto sanitario de la alimentación crece de día en día. Está ya muy lejana la época en que entre las necesidades alimenticias se expresaba el número de calorías sin puntualizar las que debían ser cubiertas por grasas o por hidratos de carbono, ya que se suponía que estos dos tipos, principios inmediatos, eran completamente sustituibles entre sí.

Hoy se sabe que las grasas son, en ciertos límites, insustituibles en la alimentación, tanto por su gran valor como condimento, como

por encerrar, además de las vitaminas A y D, una fracción de ácidos, grasas esenciales, ácidos grasos de la serie alifática, no saturados, ácidos linólico y linolénico, que tiene la significación de vitamina (vitamina F).

Dada la facilidad de su metabolismo intermedio, no obstante su complejidad bioquímica, la mayor parte de las calorías precisas pueden ser suministradas por los hidratos de carbono; pero una proporción de calorías no menor del 10 por 100 debe ser suministrada por las grasas, siempre que éstas sean de adecuada calidad para proporcionar los elementos esenciales indicados y los lipoides básicos de nuestro organismo.

Las grasas son, además, un excelente condimento (no hay plato básico apetitoso que no las precise), y, por otra parte, gracias a su gran poder calorígeno son ampliamente utilizadas en las regiones frías y en los trabajos rudos.

Desde hace algunos años preocupa extraordinariamente el papel de la grasa en la producción de ciertas enfermedades cardio-vasculares cada vez más frecuentes, principalmente del ateroma y sus consecuencias, el infarto de miocardio y las trombosis vasculares.

Como ustedes saben, la arteriosclerosis o ateroma es un engrosamiento de la túnica interna de los vasos, producida por el depósito de materiales grasos, esteroides animales principalmente, y esta lesión, que antes se creía una consecuencia inevitable de la vejez, no lo es exactamente, sino un complejo etiológico, fruto de una constelación de causas, entre las cuales está, sí la edad, pero con ella otros factores y de modo predominante el alimenticio.

La arteriosclerosis ha podido ser reproducida experimentalmente en los animales de laboratorio con ciertas dietas grasas, y en el hombre se ha podido comprobar que dietas muy ricas en grasas producen un aumento del colesterol y del suero sanguíneo. En fin, aunque el asunto es muy complejo por la variedad de los elementos que entran en juego, se ha llegado a la evidencia de que existe una cierta relación entre las dietas inadecuadas, ricas en grasas, y la arteriosclerosis y sus consecuencias letales.

En épocas de penuria alimenticia y en regiones o grupos sociales poco alimentados con grasas es menor la incidencia de estas enfermedades que en situaciones normales o de prosperidad. Comer platos sustanciosos, ricos en grasa, e incluso en grasas nobles, como la manteca, comer abundantemente y, en cambio, realizar un escaso esfuerzo físico, porque la máquina nos ayuda y nos aumenta las horas de asueto, es una consecuencia del progreso tecnológico. Vemos, por tanto, que ahora empezamos a sufrir enfermedades de la civilización tecnificada. La arteriosclerosis no es la única; está con ella la poliomielitis, la neurosis, las psicosis y los accidentes del tráfico, etc.

Conviene que los españoles no nos alarmemos demasiado. España tiene una incidencia de estas enfermedades inferior a la mayor parte de los países europeos, seguramente por el consumo preferente de aceites vegetales. Experiencias muy demostrativas hechas en Croacia señalan que el mayor peligro lo constituye el consumo de grasas animales, y el menor, el de aceite de oliva.

Pero hay otros aspectos muy interesantes sanitariamente sobre el abastecimiento de grasas alimenticias. Pocas legislaciones sanitarias son más copiosas sobre este asunto, lo que indica el interés gubernativo. Voy a enunciar solamente algunos problemas. Ningún alimento es hoy más peligroso que la crema, alimento que se consume cada vez más. Es responsable, frecuentemente, de intoxicaciones alimenticias colectivas. Otro ejemplo, la preocupación de la regulación sanitaria sobre margarinas, para que tengan un efectivo poder alimenticio y vitamínico. Y todavía la preocupación legislativa es mayor en aquellos países, como los americanos, en que se utilizan aceites de semillas, para cuya extracción han de emplearse disolventes variados con cierta toxicidad cuando son totalmente eliminados. En fin, llenan varias páginas de los tratados idóneos las sustancias que con distintos fines, todos plausibles y de mejoramiento, se añaden a las grasas. Además de vitaminas y enriquecedores, colorantes, conservadores, antioxidantes, sinérgicos, estabilizadores, gelificantes, emulgentes, blanqueantes, desodorantes, y hasta con ellas se hacen diabluras químicas, como la redistribución de radicales de sus ácidos grasos.

Naturalmente, todo esto entra, en gran parte, dentro de las normas legislativas, y nada he dicho, por tanto, de la tendencia al fraude con parafinas y aceites minerales y grasas artificiales. Y en este punto, como un descanso anecdótico de mi conferencia, voy a referirme, por su actualidad, a la catástrofe de Meknes (Marraqués).

Las fuerzas aéreas americanas de una base establecida en Marruecos vendieron unos «stocks» sobrantes de una partida de aceite mineral utilizado por los aviones de reacción, que contiene fosfato de triortocresol. Los negociantes marroquíes lo adquirieron, y no se sabe cómo fue mezclado con aceite de uso doméstico.

El hecho es que desde las primeras semanas de septiembre pasado, hasta noviembre, se habían presentado 10.000 casos de intoxicación con parálisis de extremidades inferiores, y aun de tronco y brazos, calificadas como difícilmente recuperables; pero, además, como el aceite mezclado se llevó a poblados muy lejanos adonde difícilmente llegan avisos de las autoridades y la prensa, seguían aún presentándose casos a fines de año.

De este tipo de intoxicación se habían dado ya algunos casos en Estados Unidos, en 1930, y durante la última guerra, en Hamburgo, en las proximidades de Basilea y entre los partisanos yugoslavos. Y

también entre nosotros, en 1946, hubo sucesos de este género, en Palma de Mallorca, muy bien estudiados por los médicos locales y por el jefe de Sanidad de Baleares, doctor Porcel. «Cinco marineros y dos personas más se reunieron a comer en el motovelero «Sandro», fondeado en el puerto de Palma de Mallorca. Uno de los platos servidos no les supo bien y lo atribuyeron al aceite. En la misma noche tuvieron dolores abdominales, vómitos y diarrea, que persistieron durante unos días, y hacia el octavo, comenzaron las parálisis de las extremidades inferiores, y aun de la mano, que persistieron unos meses. Afortunadamente se restablecieron, aunque alguno de ellos aún no totalmente. El descubrimiento del tóxico fue difícil, porque el cocinero había tirado la botella del aceite, presunto culpable. El barco había transportado a Palma unos bidones con fines industriales, y el cocinero *extrajo* de uno de los bidones una botella del líquido oleoso que contenía. Luego fue despedido, se dejó la botella en el barco y fue sustituido por otro. El nuevo cocinero preparó la comida citada con dicho aceite y la sirvió. Fue el único que no se intoxicó con ella, porque prefirió intoxicarse con alcohol».

#### FRUTAS Y VERDURAS

A pesar del papel tan importante que estos productos tienen en la alimentación humana y de ser nuestro país preferentemente agrícola, somos deficitarios en su consumo. Creemos que hay escasez de producción por falta de regadíos y hay también dificultades de distribución.

Por otra parte, cuando la dieta es abundante en hidratos de carbono y las comidas, por esta razón, han de ser voluminosas, se siente poco deseo de aumentarlas más con verduras. El consumo de algunas de ellas ha de ser estacional o, de otra forma, su coste es prohibitivo para las clases populares, para quienes resulta caro el enlatado. La conservación les hace con frecuencia perder su riqueza vitaminínica.

Todas las encuestas realizadas señalan entre nosotros el déficit de ácido ascórbico. A este déficit contribuye una escasa educación sanitaria y una deficiente preparación culinaria de estos alimentos. Por ejemplo, una cocción prolongada de las verduras en contacto con el aire les hace perder la mayor parte del ácido ascórbico, pérdida que hoy, con el empleo adecuado de ollas de presión, se encuentra bastante reducida. Otra consecuencia del déficit del consumo de verduras y del escaso uso entre nosotros de las sopas vegetales frescas, lo constituye el vertimiento e inutilización del agua de cocción, que es una buena fuente de ingresos nutritivos representados muy importantemente por los componentes minerales.

Es evidente la necesidad de una regulación sanitaria de las verduras y hortalizas, para con ello garantizar al consumidor la seguridad de no adquirir enfermedades infecciosas y parasitarias procedentes de

las zonas de cultivo. Igualmente se precisa una tipificación de sus variedades y calidades, para con ello cumplir, no solamente fines sanitarios, sino de orden económico.

Por otra parte, esta regulación es más necesaria por el empleo de insecticidas, antiparasitarios y anticriptogámicos tóxicos y, algunos casos, por deficiente almacenaje y consecuente producción autógena de sustancias tóxicas (solanina, en la patata; glucósidos cianogenéticos, en ciertas leguminosas).

En las conservas vegetales de hortalizas y verduras debe atenderse sanitariamente, no sólo al aspecto bacteriológico, sino también al riesgo que puede aportarse al consumidor por sustancias tóxicas inorgánicas procedentes de los envases, de las prácticas de verdeamiento, de las lacas y cauchos del cierre, de la adición de antisépticos y conservadores de color, productos todos que reclaman una regulación sanitaria.

#### FUNDAMENTOS NUTRICIONALES DE UNA POLÍTICA DE ALIMENTACIÓN

Constituye una de las bases fundamentales de esta política el conocimiento, lo más completo posible, de la situación alimenticia del país, no sólo en su conjunto, sino en su distribución geográfica ( hábitos regionales, condiciones climatológicas, etc.), social y económica, o en distintos grupos vulnerables (niños, gestantes, lactantes, ancianos, tipos de trabajo, etc.).

Este conocimiento de la dieta real, consumida por los distintos grupos de población, debe ser comparado con las necesidades en los distintos elementos nutritivos calculados para nuestra población española, teniendo en cuenta su distribución por edades, sexos, actividad física, etc.; por último, todos los estudios sobre composición de la dieta deben ser completados, en la medida de lo posible, con el examen detallado del estado de nutrición de los individuos, con el fin de conocer la existencia, cuando la haya, de estados de desnutrición o de hiper-nutrición, la aparición de enfermedades carenciales o simplemente la existencia de sectores de población bordeando una deficiencia nutritiva. No olvidemos que si la sanidad es fundamentalmente Medicina Preventiva, al conocer, vigilar y remediar el estado de nutrición y alimentación de un país, constituye en la actualidad uno de los métodos más eficaces de evitar la aparición de enfermedades.

#### SITUACIÓN NUTRICIONAL ACTUAL EN ESPAÑA

Una distribución equitativa, entre los 30 millones de habitantes de España, de los alimentos producidos en nuestro país, haciendo el cálculo por cabeza y día de lo que correspondería en calorías y ele-

mentos nutritivos, arroja las cifras siguientes, que darian una idea aproximada de la situación alimenticia en nuestro país si tal distribución, repetimos, fuera equitativa:

Calorías	2.600
Proteínas totales	69 gramos
» vegetales	49 "
» animales	20 "
Grasas	70 "
Calcio	491 mg.
Hierro	11 "
Vitamina A	2.505 unidades
Tiamina	1,2 mg.
Riboflavina	1,0 "
Niacina	12 "
Vitamina C	113 "

A la vista de estas cifras podría concluirse que las disponibilidades de alimentos en nuestro país son suficientes en calorías, grasas, proteínas totales, hierro y vitaminas hidrosolubles, siendo bajas en proteínas animales, calcio y vitamina A. No poseemos, sin embargo, en el momento actual, datos suficientes para calcular con exactitud cuáles son las necesidades nutritivas, en cada uno de esos elementos, del hombre medio español, teniendo en cuenta su distribución por edades, sexo, actividades profesionales y extensión de grupos vulnerables.

Esta impresión se corrobora cuando se analizan los datos proporcionados por las encuestas dietéticas realizadas en estos últimos años, especialmente por el Instituto de Higiene de la Alimentación y Nutrición, de la Dirección General de Sanidad (en el Instituto de Investigaciones Médicas del profesor Jiménez Díaz); la Escuela de Bromatología, de la Facultad de Farmacia de Madrid, o la encuesta mixta de la Comisión de la Defensa Nacional de Estados Unidos y la del Alto Estado Mayor Español.

En ciertos grupos sociales, económicamente débiles de zona urbana (suburbios de Madrid), se encontró en los años 1948 a 1952 que su dieta estaba en el límite de sus necesidades calóricas. La cantidad total de grasas y proteínas era buena, si bien las proteínas animales no pasaban del 25 al 30 por 100 del total. Su mayor proporción era a base de pescado, siendo muy bajo el consumo de huevos, carne y leche, y ésta, en general, de mala calidad. Esto traía, como consecuencia, un déficit de calcio y de vitamina A, que se traducía en los adultos por la existencia de una cierta proporción de síndromes carenciales y en los niños, por un retraso en su crecimiento y desarrollo físico, que en algunos casos llegaba a dos años y medio en relación a su edad real. Las encuestas de la Escuela de Bromatología, realizadas con posteriori-

dad, confirman aproximadamente estos resultados. La encuesta realizada en el Ejército Español, en la primavera y verano de 1958, demostró que la dieta del soldado español es incluso superior a la del soldado americano desde el punto de vista energético. Las proteínas suman 107 gramos y su contenido en aminoácidos esenciales es superior a la dieta media americana. Las grasas no pasan del 28 por 100 de las calorías totales. Sin embargo, el consumo de vitamina A y vitamina C fue bajo, y se encontraban clínicamente y analíticamente lesiones carenciales de estas dos vitaminas que, aunque mínimas, eran apreciables; estas lesiones fueron más marcadas en los reclutas provenientes de áreas rurales que en los de áreas urbanas.

En el momento actual, encuestas y estudios en marcha vienen a coincidir con los datos anteriores, pudiéndose llegar a las siguientes conclusiones:

1.) Existe déficit parcial en la dieta de algunas regiones rurales o en ciertas clases sociales de proteínas animales, calcio, vitamina A y, en algunos casos, de vitamina C. En algunas comarcas agrarias puede sumarse un cierto déficit de B<sub>1</sub> y riboflavina, relativo al alto consumo de hidratos de carbono.

2.) En algunos sectores profesionales es posible que exista un problema de hipernutrición. Sin embargo, la proporción media de calorías grasas de la dieta oscila de 25 a 30 por 100, inferior a la de otros países y en su mayor parte a base de aceites vegetales.

3.) No existen problemas sanitarios importantes planteados por las enfermedades carenciales. Es difícil encontrar casos de desnutrición proteica evidentes (edema de hambre), lo que no quiere decir que no existan casos de déficit proteico parcial. Por el contrario, hay regiones en el Noroeste, Oeste y Sudeste de bocio endémico y se han visto casos aislados de escorbuto, carencias de vitamina A y arriboflavnosis. En la actualidad persisten retrasos de crecimiento en ciertos grupos de niños (por ejemplo, Auxilio Social) hasta de dos años, debidos a déficit alimenticio.

Vemos, pues, que, aunque poseemos en la actualidad informaciones valiosas sobre la dieta de determinadas regiones y de ciertos grupos sociales y agrupaciones colectivas específicas (Ejército, internados infantiles), no son suficientes. Urge conocer con más precisión el estado de alimentación y nutrición del país, mediante la realización de encuestas dietéticas y de estudios de nutrición, especialmente dirigidos a diversas áreas geográficas o a determinados grupos vulnerables. Sólo con esta base previa de conocimiento podemos planear una política alimenticia para el futuro. Es función eminentemente sanitaria, a través de sus Servicios de Nutrición, el conocer primero cuáles, y recomendar después cuál debe ser la alimentación racional de los campesinos, obreros, empleados, etc., según su actividad profesional, clase de vida

y región que habiten. Planificar la alimentación de los grupos vulnerables, como embarazadas, madres lactantes, niños de edad pre-escolar y escolar, adolescentes y ancianos, mediante sus órganos propios (maternidades, centros de puericultura e higiene rural, hospitales y dispensarios, etc.) o asesorando y aconsejando a otros no específicamente sanitarios, como comedores escolares o de Auxilio Social, centros de beneficencia y asilos, agrupaciones deportivas y colectividades públicas o privadas.

### CÓDIGO BROMATOLÓGICO E INSPECCIÓN Y VIGILANCIA SANITARIA DE ALIMENTOS

Un reajuste de la producción alimenticia nacional, encauzada sobre directrices perfectamente estudiadas de carácter agrícola, ganadero e industrial y nutricional, no sería perfecta ni tendría una positiva utilidad si el alimento mismo, dispuesto para su inmediato consumo o manipulación culinaria, no reuniera un mínimo de condiciones de carácter higiénico, exponentes de su calidad, que dependen de su composición y determinan, en último término, su valor nutritivo. Alteradas éstas por fenómenos naturales, por prácticas extrañas o de carácter fraudulento, mala conservación, etc., el alimento no sólo es inadecuado, sino que acarrea o puede acarrear graves riesgos para la salud humana. La previsión más elemental aconseja evitarlos, y ello a base de un control y vigilancias permanentes, ejercidos por las autoridades sanitarias en los almacenes, fábricas, expendedurías, mercados, restaurantes, etc., de las sustancias alimenticias.

Esta exigencia no puede llenarse más que sobre la base de un estudio bromatológico, tendente a determinar cuál debe ser la composición mínima, cualitativa y cuantitativa que sanitariamente debe poseer una bebida o alimento determinados. Ello supone también la fijación de unas normas reguladoras para aquellos grupos de alimentos y bebidas que han sido objeto de un proceso industrial o natural de transformación, y otro tanto habría que hacer en relación al empleo de los aditivos, correctores, mejoradores, colorantes, edulcorantes, etc., etc., en el campo de la bromatología, sin olvidar lo concerniente a la calidad de los envases y a toda la pléyade de nuevos productos de carácter condimentario, aperitivo, etc., que se ofrecen hoy al consumidor.

Resumiendo: se precisa una normalización, una tipificación de carácter sanitario de los alimentos y bebidas, un «Código Alimenticio» en el que se fijen las características organolépticas, físico-químicas y biológicas de los que el hombre utiliza, lo cual sería relativamente sencillo, remozando y poniendo al día nuestra ya un tanto envejecida legislación.

Pero esto no basta. Porque si partimos del supuesto de disponer de un determinado alimento que reúne un mínimo de condiciones higiénicas aceptables y buenas, ello no invalida la posibilidad de que, al mismo tiempo, pueda presentarse con un conjunto de particularidades especiales que permiten calificarle como de mejor calidad, al tomar en consideración su tamaño, aspecto, colorido, maduración, integridad, etcétera., que afectan, no sólo a su valor higiénico, sino también y muy marcadamente al económico comercial, al precio que ha de pagar el consumidor.

Tal proceder tendría la ventaja de que, sobre un mínimo de requerimientos de carácter sanitario, abriríramos la puerta al de la competencia en las calidades, posibilitando la regulación variable de los precios en función de éstas.

Así ha sucedido en Alemania con las frutas y verduras, las cuales son objeto de una clasificación comercial de carácter obligatorio que regula el precio y permite al comprador saber cómo y en qué emplea su dinero. Frutas y verduras se clasifican en tres clases, denominadas A, B y C. La primera corresponde a una excelente calidad, condicionada por la integridad, colorido, tamaño, limpieza, conservación, etc. La segunda, la clase B, por las mismas características menos acusadas y un disminuido tamaño, y, por último, la clase C, integrada por las calidades de menor tamaño, no fundamentalmente averiadas, pasadas o cortas de maduración, injuriadas a veces en sus externos tegumentos, que pueden contener hasta un 20 por 100 de frutos con residuos de insectos y que se destinan principalmente a la industria conservera y al uso culinario doméstico.

Tal tipificación comercial, afectada del ineludible denominador sanitario, sería extraordinariamente beneficiosa para el comprador y podría ampliarse a una serie de alimentos y productos alimenticios del mayor interés. Las distintas calidades del pan y harinas para uso común, de repostería y doméstico; pastas y preparados para sopa, productos cárnicos y pescados y sus conservas; derivados lácteos como el queso, que, ayunos de una tipificación fundada en su composición y calidad, pueden representar inmediatos objetivos de trabajo, de cuya consecución se beneficiaría grandemente nuestro país. ¿Qué no decir del capítulo de las bebidas alcohólicas de fermentación, de los licores, de las gaseosas, refrescantes, etc.? Aquí, el campo del sanitario bromatólogo presenta amplias y variadas perspectivas para llevar a cabo una gestión de carácter tipificador, que permitiría armonizar el desarrollo de la actividad alimenticia industrial y el beneficio del consumidor.

Una política sanitaria de la alimentación, decididamente polarizada a elevar el nivel medio de la del pueblo español, exige como condición previa la de disponer de un «Código Bromatológico», en el que

aquellos se definan por su composición y calidades, se atienda a la regulación sanitaria de la correspondiente industria y se determinen las prácticas, manipulaciones y aditivos permisibles que no sean perjudiciales para el consumidor. Si, al lado de esta «tipificación sanitaria», se dispone de otra de carácter comercial, finamente engranada con ella, el problema de la imitación, del fraude, de la falsificación, del peligroso alimento alterado entrarán en rápidas vías de solución, porque los Servicios de Vigilancia e Inspección de Alimentos tendrán un firme puntal en que apoyarse.

Enseñar cómo y qué se debe comer es un obligado aspecto de la moderna Sanidad, y colofón de lo expuesto sería una labor educativa, informativa, de cara al público, realizada por los profesionales sanitarios que la Escuela Nacional de Sanidad prepara. Los actualmente existentes representan la reserva habilitada y capacitada para llevar a buen puerto la nave de la Sanidad española en materia de alimentación.

*Prolongados  
niveles  
en sangre*

**Zoobenzi-T.A.** TRIPLE ACCIÓN

Penicilina G·BENZATINA,  
Penicilina G·Procaina y  
Penicilina G·Potásica

P.V.P. 30,80 pts.  
TIMSES INCLUIDO

**ANTIBIOTICOS · S · A** DIVISIÓN DE VETERINARIA  
CALLE LÓPEZ ALGARTE, 20 - MADRID - TELÉFONO 22-1219

**LUBRICANTE QUIRURGICO TURA**

Antiséptico protector. Insustituible en exploraciones rectales y vaginales. El único preparado que elimina malos olores.

**MERCUCROMO TURA**

(solución) Cicatrizante y antiséptico.

**MICROTURA**

(comprimidos)

Esterilidad, abortos, partos prematuros, gestación, lactancia, raquitismo, crecimiento, enfermedades infecciosas, agotamiento, etc.

**POLVO ASTRINGENTE TURA**

Enfermedades de casco y pezuña. Arestines.

**SULFATURA "A"**

(polvo)

Expectorante bêquico y antiséptico para el ganado.

**SULFATURA "B"**

(polvo)

Fórmula especial para perros y gatos.

**T U R A PROTECTOR DERMICO****TURABAT**

(gotas)

Para la limpieza de la piel en seborrea, caspa, pruritos inespecíficos, eczemas, acnés, dermatitis de contacto y para el lavado y aseo de los animales. Beneficia el pelaje y mantiene la piel con un pleno poder biológico-inmunitario.

**TURACOLIN**

(bombones)

Eczemas secos y húmedos. Herpes. Seborrea. Acne. Sarnas. Dermatosis de origen alimenticio y carenciales. Alergias de origen parasitario. Quemaduras.

**TURADIN**

(gotas)

Tenifugo específico del perro que no produce vómito.

**TURANITA**

Otitis agudas y crónicas, catarrales, infecciosas, otalgias, mastoiditis, sarna auricular y furunculosis.

**VERMICAPSUL**

(cápsulas)

Disenterías de los recién nacidos, enteritis, gastroenteritis, diarreas, dispepsias, colitis agudas, etc.

Especial contra toda clase de vermes cilíndricos en animales pequeños.

**Laboratorios TURA**

Tels. 37 00 86 y 24 62 74



Av. República Argentina, 55  
BARCELONA

# La tipificación y la producción agropecuaria

*Conferencia por don Gabriel Bornás Urcullu, vicepresidente del  
Instituto Nacional de Investigaciones Agronómicas*

Quiero que mis primeras palabras sean para agradecer al señor ministro de Comercio el honor que me ha concedido haciéndome figurar en este ciclo de conferencias, muy reducido en oradores, en el cual, como el señor comisario de Abastecimientos acaba de decir, represento al sector agrícola.

También quiero hacer resaltar que el señor ministro de Agricultura ha creído que mi opinión personal sobre el problema objeto de estas Jornadas, puede tener un valor, puesto que, de un modo espontáneo, no ha querido marcarme ninguna directriz en esta Conferencia, sino que, precisamente por saber que yo milito en servicios y comisiones donde se trata el tema, ha querido que, con absoluta opinión personal, habla esta tarde.

Yo quisiera que el señor comisario de Abastecimientos, que preside este acto, agradezca a ambos ministros la suma delicadeza y honor que me han concedido. También le agradezco las palabras afectuosas y delicadas que me ha dirigido al hacer un resumen de mi actividad profesional. Creo que en el problema de la alimentación, donde tenemos aspectos tan crudos, tan difíciles y tan complejos, se precisa, más que nada, formar opinión sobre el propio problema, y precisamente por eso la iniciativa del Ministerio de Comercio ha sido de un valor muy estimable, por reunirnos a los representantes de diversos sectores, de diversas profesiones en estas Jornadas, en las cuales se puede hacer mención de muchos aspectos de la alimentación, que es útil que conozcamos unos y otros.

## TRES PERÍODOS EN LA ALIMENTACIÓN ESPAÑOLA

Hechas estas consideraciones, paso a exponer mi criterio sobre el tema de la tipificación en relación con la producción agropecuaria. Interesa ante todo, a mi modo de ver, considerar qué períodos ha habido en España en los cuales la alimentación ha tenido unas características bastante definidas. En este aspecto no vamos a entrar, porque nos perderíamos en esta primera parte de la cuestión; pero si quiero hacer constar que, en líneas generales, podemos considerar para este estudio, para la iniciación de este tema, tres períodos: un período es el anterior a 1936. No necesitamos precisar dentro de él ninguna particularidad.

Es un período en el cual la alimentación en España tenía un contenido en alimentos con una calidad bastante concreta en todos ellos, con una adecuación al consumo. Los sectores de la población tenían unas exigencias alimenticias muy diferentes. Había quizás, una marcada diferencia, una sensible diferencia, entre la alimentación de unos sectores y otros; pero de hecho la producción agrícola nacional y las importaciones que podían encajarse perfectamente en nuestra balanza comercial, permitían que la oferta y la demanda fácilmente se acomodasen, siendo siempre los productos agrícolas la base de la exportación española; por consiguiente, el fundamento de esta balanza. Pero, respecto al mercado interior, había calidades, había tipos, más o menos definidos. La gente conocía los distintos productos alimenticios, por su calidad e incluso por el origen que tenían de la región de donde habían venido, etc. Los transportes de entonces no permitían un cambio fácil de situación, un movimiento, un desplazamiento de mercancías perecederas, y, por consiguiente, también por eso estaba más cerrado el ciclo del consumo, y la demanda y la oferta podían, en este círculo cerrado, acomodarse más fácilmente.

Vino después el período 1939-1951, totalmente anormal para nuestro país, en el cual nuestra relación con el exterior era escasa y estaba condicionada por unas circunstancias políticas especiales. La producción nacional no bastaba para poder satisfacer las necesidades del consumo. Había escasez, se planteó un problema de precios, fue preciso la intervención para actuar sobre la distribución, para evitar que esta distribución fuese injusta. Este período anuló las calidades. Entonces ya nadie hablaba de calidades, sino que lo que la gente quería, naturalmente, era comer, y, por consiguiente, la calidad desapareció. Parecía entonces que este hecho no tenía más importancia que en las circunstancias del momento, y, sin embargo, ha tenido una repercusión enorme en nuestro país; es decir, hemos arrastrado la ausencia de calidades y, más que nada, la ausencia en el consumidor de apetecer determinadas calidades durante muchos años después de este período.

El período de 1952 a la actualidad, que yo quisiera cortar en dos partes, uno hasta 1957, se ha caracterizado por una nivelación progresiva, serena, de la producción con el consumo, por un esfuerzo evidente de la producción agrícola, por la posibilidad, por tanto ya, de conceder una libertad a las contrataciones y de dar suelta a la intervención de los productos, y la oferta y la demanda, el consumo y la producción, han ido nivelándose en una situación con mucha más soltura, y entonces se han empezado ya a exigir algunas calidades, no muchas, en el mercado interior, pero sí, de una manera acusadísima, en el mercado exterior. La exportación española, en los períodos anteriores, sobre todo en el anterior a 1936, que es al que podemos refe-

tirnos, tenía competencia, pero no unas competencias que pudiesen preocesar excesivamente para la colocación de nuestros productos típicos. Sin embargo, en este período a que nos referimos, es cuando se ve claramente que para exportar en buenas condiciones de competencia hay que ir a una tipificación del producto, a una seriedad comercial y, en definitiva, a unos tipos de fruta, por ejemplo, que sean muy definidos, muy determinados, para poder hacer competencia con otros países exportadores.

Por tanto, en este período se dió cuenta el país de la necesidad de tipificar. Esta sensación la seguimos teniendo, y una de las bases principales de esta preocupación general a que nos referimos, son estas Jornadas.

En 1957 se firma ese Tratado, denominado vulgarmente el Mercado Común Europeo, en el cual seis países, que son predominantemente agrícolas, aun cuando tengan algunos una industria muy desarrollada, pero que se mueven en su aspecto económico mucho con la agricultura, firman un Tratado, en el cual se pretende, como aspiración máxima, en el aspecto que a nosotros nos interesa esta tarde, un intercambio de mercancías, un intercambio de productos agrícolas, en condiciones de libertad, de no haber topes arancelarios y de facilitar la distribución de las producciones de estos países.

Esto claro, es una cosa limitada a unos cuantos países; pero, de hecho, cayó en el mundo, y concretamente en Europa, como una preocupación de todos, preocupación que para algunos países se tradujo en la creación de la Zona de Libre Cambio. Inglaterra, especialmente, muchas veces pretende, ha pretendido, hacerse ajena a los problemas europeos; pero acaba, naturalmente, por entrar en ellos, y otros países, situados casi todos en el norte de Europa, crearon este sistema, también de unión, de protección especial, que tenía características diferentes, porque no se trata de países predominantemente agrícolas, sino predominantemente industriales. Sin embargo, ellos mismos, y prueba de ello estas reuniones que recientemente han tenido y que siguen teniendo, comprenden que tienen que entenderse los dos grupos entre sí. Ante nosotros se planteó una situación de preocupación evidente desde 1957, al firmarse el Tratado de Roma. Y esta preocupación, naturalmente, nos llevó a considerar la necesidad de preparar nuestras producciones, nuestros productos, para unas circunstancias del futuro que podrían ser más o menos próximas. Ahora, desde 1959, España ha marcado ya una posición franca de colaboración dentro de la zona europea, y, sobre todo, ha mostrado, de manera evidente también, que quiere participar, como otro país cualquiera, en esta economía unificada, en cierto modo, que Europa ha planteado. No es que trate yo ahora de decir, ni soy quién para decirlo, si se va o no se va al Mercado Común, etc.; ello no es el objeto de esta charla. Pero lo que sí quiero

plantear es que, precisamente por esto, España ya tenía esta preocupación, y ahora, desde el año pasado, la tiene mucho más. Hay que preparar unos productos para la exportación en condiciones lo más tipificados posibles y de una calidad que pueda competir; hay que estar preparados para, no sólo mejorar nuestra producción agrícola, sino para extender más el proceso industrial del país. Y también hay la necesidad de aumentar la renta agrícola, reduciendo la política de protección y estimulando más la competencia, coincidiendo todas las medidas de política agraria en proporcionar a la población rural un nivel de vida lo más desahogado posible. El Mercado Común tenía el mismo propósito, porque entre sus objetivos principales está el aumentar la productividad con progreso técnico y mejor utilización de la mano de obra, lograr un nivel de vida equitativo en la población agrícola, estabilizar los mercados, garantizar el aprovisionamiento y asegurar precios de consumo razonables.

En todas las actividades de estos organismos económicos hay una evidente preocupación por la elevación de la renta, en lo que se refiere a la agricultura y, en definitiva, por elevar el nivel agrícola, y, sobre todo, claro, de una manera más marcada, en aquellos países donde la agricultura representa la base de su economía.

La productividad ha constituido una obsesión, si podemos decir, lógica, en los últimos tiempos; es decir, el ir a producir más y mejor, con una calidad mejor y en más cantidad, con menor superficie; es un objetivo antiguo, tradicional, pero ahora la productividad ha recogido también todo el aspecto completo del cultivo de cada producción agropecuaria, a los fines de poder obtener los productos en las mejores condiciones para esta competencia, que no podremos dejar de considerar como internacional, por lo menos por el momento.

El Ministerio de Agricultura, en los dos períodos últimos a que me he referido, es decir, de 1939-51 y de 1952 a la actualidad, ha ido marcando exactamente esta orientación a sus propósitos, a sus iniciativas y a sus disposiciones, y precisamente, en diversos actos, en los cuales el ministro de Agricultura ha hecho saber de un modo conciso cuáles son los objetivos y las principales directrices de la política agraria española, ha coincidido sobre todos estos puntos a que me he referido y, sobre todo, a aquellos que se refieren a la productividad. Naturalmente, para poder entrar en ese último periodo en que se ha llegado a esta sensación de nivelación de consumo y producción, era preciso aquel esfuerzo de los años difíciles de la intervención y de la distribución de productos bajo la vigilancia del Estado.

Pero si resumimos la política agraria marcada por el Ministerio de Agricultura en estos dos últimos periodos, veremos se caracteriza por las siguientes cosas: una mecanización acelerada; el propósito de evitar todas las pérdidas que se producen por erosión de los terrenos;

aumentar al máximo, con todos los esfuerzos posibles, los regadíos, la concentración parcelaria; evitar que la estructura de nuestra agricultura pueda ser un obstáculo para este problema, y un incremento decidido con todos los obstáculos y complejidades que lleva consigo de la ganadería, para equilibrar esta demanda de productos ganaderos que el mayor nivel de vida exige. Estas ideas generales de la política agraria han ido todas encaminadas —sólo su citación basta para reconocerlo— precisamente a encontrarnos en la situación en que actualmente estamos dispuestos a poder producir de una manera sensata. Saber qué debemos producir, en qué condiciones, para qué y cuáles van a ser los productos que sean interesantes para la exportación, cuáles son los productos que el mercado interior puede exigir.

Quiero recalcar un aspecto de esta preocupación del ministro de Agricultura, que hizo de una manera patente constar en sus palabras ante la Televisión Española, en julio de 1959. La preocupación era la estructura de la propiedad agrícola en España, refiriéndose a la empresa agrícola, que nos plantea continuamente unas dificultades, unos obstáculos grandes para producir un progreso acelerado, precisamente por las dimensiones que tiene esta propiedad rústica en las tres cuartas partes, y quizás más, del territorio nacional.

#### LA LABOR DEL MINISTERIO DE AGRICULTURA

El otro día, en la magnífica disertación de don Mariano Rojas, hizo alusión a este inconveniente de la industria; es decir, a la industria pequeña, a la industria parcelaria. En la agricultura, este problema es agudísimo, esta preocupación del ministro es atinadísima, en el sentido de que mientras no procuremos por todos los medios posibles variar esta estructura, siempre nuestros problemas de progreso, de organización de la producción, de una manera mucho más normalizada, esto siempre encontrará dificultades en el tamaño de nuestras empresas agrícolas. Por eso, del esfuerzo de la concentración parcelaria, citado entre las esenciales directrices del Ministerio de Agricultura, tiende precisamente a ir siempre a atacar a este problema y a estar siempre preocupados con el problema de la estructura económica.

Hechas estas consideraciones, me ajusto más al tema de la tipificación, haciendo resaltar una tipificación comercial que tiene que llevar como premisa obligada una tipificación de los productos agrícolas, los productos del campo, tanto los meramente agrícolas como los pecuarios, en lo que se refiere precisamente a su obtención, a su producción y a la entrega en los mercados. Tipificar bajo un punto de vista comercial supone establecer clases en los alimentos, establecer calidades; pero nosotros tenemos obligadamente que proporcionar a aquellos que pretenden establecer calidades comerciales un producto agrícola

que esté definido, que pueda definirse en cada momento y lo mejor posible. Esto lleva consigo, por tanto, un enlace permanente entre lo que puede denominarse el Registro de Variedades Cultivadas y el «pedigrée» de raza de ganado, relacionado siempre con la tipificación comercial. Es decir, que la preocupación del Ministerio de Agricultura siempre tiene que ser orientar la producción agropecuaria hacia aquellos tipos de productos que pueden ser más interesantes para la alimentación nacional y que puedan estar mejor preparados y en mejores condiciones para la exportación. Pero la tipificación comercial, hay que resaltar de una manera muy clara y terminante, no puede referirse sólo al producto que se entrega al consumidor por el comerciante al detall. Esa tipificación tiene que venir desde la producción. Si el Ministerio de Agricultura puede orientar esta producción a los fines precisamente de una normalización de los mercados de alimentos, esta iniciación ya lleva consigo el que los agricultores y ganaderos van a producir unas materias primas para la alimentación que van a ir orientadas ya hacia esa normalización. Después veremos cómo debe de trabajarse en este sentido. Pero después llega el momento en que el productor ofrece su producto al primer comerciante del ciclo. Y yo quiero hacer constar que es del mayor interés para el éxito de una política de tipificación el que pueda establecerse un arreglo comercial que permita llevar esta idea de la normalización, de la tipificación, desde la entrega del producto por el agricultor hasta que llegue a los mercados de venta al público. Con esto quiero decir que hemos de atender desde el principio las ferias semanales o mensuales, de distinta periodicidad; ferias de ganados, ferias de productos agrícolas, ferias que se celebran en las distintas regiones españolas, que los mercados de las provincias han de estar atentos a la producción agrícola, para poder llevar un poco de flexibilidad y soltura en la contratación de estos productos y que, sobre todo, hay que tener muy en cuenta el que los mercados centrales de alguna envergadura —me refiero a los de grandes núcleos de población— puedan todavía tener más flexibilidad en este sentido, porque a ellos han de acudir productos de muchas regiones y, sobre todo, de unas regiones cercanas a la situación del mercado. Es decir, los problemas que se nos plantean ante una tipificación no es sólo el hecho de establecer calidades, sino que la contratación de los productos alimenticios siga un ritmo normal para poder establecer estas calidades. Y también, naturalmente, hay que resolver una serie de problemas de almacenamiento y conservación de alimentos que no están más que parcialmente resueltos.

Desde luego, siempre los productos agrícolas tienen que llegar a unos mercados para ofrecerse por los agricultores o por una contratación hecha en el campo, con unas ciertas posibilidades de soltura, porque si no el agricultor se ve siempre forzado a ir al mismo comer-

ciente o ir directamente al mercado central; me refiero en este caso concretamente al mercado de frutas y verduras, especialmente, que es, quizás, el problema más difícil y si esta contratación no se realiza en unas condiciones de flexibilidad que permita hacer jugar a la oferta y la demanda, corremos el peligro de que precisamente falle el planteamiento del asunto en la producción; es decir, que aquellos tipos de productos y aquellos alimentos concretos que nos interese estimular, hay que tener mucho cuidado de cómo se contratan en el primer escalón y qué posibilidades hay de poder llegar el agricultor con su producto a una contratación, en la que sea verdad que la oferta y la demanda juegan. Tenemos un ejemplo extranjero de la actuación del Ministerio de Agricultura en este sentido, que es el ejemplo del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos, que ha normalizado todos los productos agrícolas, con vistas precisamente a ser utilizados en la alimentación, y ha publicado, en hojas separadas, todas estas reglamentaciones, estos tipos «standard» de alimentos, que llevan consigo, no una calidad sólo, sino una descripción de cómo es el fruto, de qué características tiene, cómo es este producto, para qué se utiliza, etc., etc.; es decir, que es una normalización de los productos agrícolas, bajo el punto de vista alimenticio, hecha por el Departamento de Agricultura de los Estados Unidos a través de sus Servicios de Mercados.

Pero en España tenemos un ejemplo del acierto que se puede lograr en esta calificación de los productos recogidos directamente del campo, y es el Servicio Nacional del Trigo. El Servicio Nacional del Trigo ha logrado establecer sus paneras y sus silos en sitios escogidos, naturalmente, por su valor estratégico, a los efectos de recogida de la producción, que permiten un contacto directo de quienes recogen el grano con quienes lo ofrecen. Se han extendido estas paneras de tal forma, que los agricultores saben ya cuál es una cotización que tienen segura en el mercado. No me refiero, claro, a un aspecto quizás un poco especial, por existir un precio marcado para esa reducción; pero sí quiero resaltarlo como bondad del sistema, porque estos productos, entregados con la clásica anarquía española, es decir, con esta ausencia de cuidados en la presentación de los productos por parte de muchos agricultores, ha sido recogida por el Servicio Nacional del Trigo, y éste ha establecido las calidades, éste es el que ha hecho después la selección y, en definitiva, el que va a una normalización, a una tipificación, y lo ha podido hacer precisamente por esto: porque había una contratación fácil directamente en el campo y porque después podía él hacer una selección. Selección que ha llevado también a poder preparar un material de siembra que, por canje a los mismos agricultores, ha logrado, y quizás de esto no se ha hablado lo suficiente, una mejora considerabilísima en la producción triguera española, porque, insensiblemente, el agricultor iba siempre por mejores semillas y, por consiguiente, al año

siguiente mejoraba su producción, y esto se ha traducido, evidentemente, en este salto de la producción triguera, hasta llegar un momento en que el consumo ya le marca un tope en relación con las posibilidades españolas, pero siempre le queda la de la exportación. Este es el modelo español, como digo, porque aunque el Servicio Nacional del Trigo nació con otros propósitos esenciales, sí tuvo éste de ponerse en contacto con los agricultores, a los efectos de contratar el producto de una manera fácil, de una manera extendida, difundida por todo el país.

No hay que olvidar nunca que los precios en producción son los que determinan el que se dediquen o no los productos a un cultivo; por consiguiente, todas estas consideraciones que acabo de hacer lo que llevan es la preocupación de que esa contratación no se haga en condiciones que para los productores sean ventajosas, vamos, sean justas; porque el productor siempre compara los precios de entrega con los precios de venta al público, y aunque en esto muchas veces tenga conceptos erróneos, eso hay que reconocerlo; pero, evidentemente, si conoce las irregularidades que puede haber en los escalones intermedios que encarecen el producto o que hacen que a él se le pague menos de lo que se le debía pagar. Esta contratación, sobre todo, en lo que se refiere a frutas y verduras, merece una revisión a fondo. Ayer nos hablaba el director general de Sanidad del poco consumo de hortalizas y de fruta, consumo que incluso se deducía de una estadística comparativa hecha en relación del Ejército español con el Ejército americano; es decir, las deficiencias de los españoles hoy en día no es de ninguna clase de alimentos, pero muchas veces lo son de aquellos que menos debieran ser: del consumo en fresco de hortalizas y frutas. Y de esto ayer se quejaba el doctor García Orcoyen, de que había poca producción, y esta poca producción, por tanto, se ponía a precios que eran inasequibles para los muchos sectores de la población. Yo no creo, sin embargo, que en el futuro y, sobre todo, si se piensa seriamente en esta ordenación de contratación de mercados centrales, con absoluta preocupación sobre este aspecto, se produzcan estos hechos, y, además, debemos de tener en cuenta que los regadíos continúan aumentando por miles de hectáreas todos los años, y que, aunque no puedan dedicarse todos a frutas y hortalizas, este cultivo intensivo, sin embargo, puede ocupar una superficie considerable. Estamos en condiciones, por tanto, de aumentar la oferta en el mercado interior de frutas y verduras; pero para que esta oferta tenga una efectividad y un éxito a los efectos de tipificación y de consumo, hay que pensar en la posibilidad de alguna distribución de mercados cerca de las zonas productoras, cerca de las extensiones de regadio importantes, que puedan estar muy en contacto con los agricultores a los efectos de esta contratación. Yo tengo que recordar, a estos efectos, la contratación, aunque el país

sea muy diferente a la contratación que se hace en los mercados holandeses. El producto mismo pasa por delante de las agujas eléctricas que marcan los precios con un precio mínimo, vigilado por el Estado. Esto también se repite en los mercados alemanes, sobre todo, para frutas y verduras, que siguen un sistema parecido. Hechas todas estas consideraciones, quiero pasar a cuál es la realidad y cuál puede ser el futuro del consumo interior de nuestro país, en una serie de productos importantes, y tomo las cifras que figuran en un trabajo muy concienzudo y muy bien resumido, presentado al Consejo Económico Sindical en 1957, que fue recogido en las conclusiones de él y que está tomado de una publicación denominada «La Agricultura y el crecimiento económico», debido a Estudios Hispánicos de Desarrollo Económico. Se refiere a unos cuantos productos y marca cuál es el consumo actual, es decir, marca como 100 el consumo actual, y en relación con este 100 marca el consumo futuro en el año 1972; es decir, dentro de doce años.

### CONSUMO INTERIOR

<i>Productos agrícolas</i>	<i>Actual</i>	<i>Probable en 1972</i>
Trigo ... ... ... ...	100	94
Leguminosas ... ... ...	100	100
Patatas ... ... ...	100	100
Arroz cáscara ... ...	100	134
Azúcar ... ... ...	100	183
Hortalizas ... ... ...	100	127
Frutas frescas ... ...	100	127
Aceite ... ... ...	100	126
Vino ... ... ...	100	128
Carne ... ... ...	100	194
Huevos ... ... ...	100	210
Leche ... ... ...	100	240

Las consecuencias que se plantean con estos números son las siguientes. Hemos de preocuparnos en leguminosas y en patatas de una mejora de calidad si no queremos que vayan descendiendo a un nivel aún mayor del que se supone, porque siempre la elevación del nivel de vida y la posibilidad de adquisición de nuevos alimentos es en detrimento de cereales, de leguminosas y de patatas. Sin embargo, yo quiero hacer resaltar aquí una cosa que juzgo interesante, bajo el punto de vista de una declaración agrícola: que en cada país hay que considerar cuáles son las características propias para poder pensar en un futuro; no podemos, a ojos cerrados, decir nos interesa producir carne, nos interesa producir huevos, nos interesa producir leche, porque esto es lo que marcan las estadísticas que va a tener un consumo duplicado.

y más que duplicado, y en vista de eso, vamos a no preocuparnos de las legumbres, ni de las patatas, que van a ir perdiendo. No podemos plantear esto en nuestro país bajo este punto, porque tenemos, como todos sabéis, extensas zonas donde no cabe hacer ni imponer un incremento de la ganadería y donde, además, no sólo no cabe esto, sino que los cultivos van a tener que ser casi obligadamente los cereales, las leguminosas y la patata, y, por consiguiente, tenemos que tener mucho cuidado en no desviar tampoco la alimentación española hacia otros productos, que no son los que típicamente podemos producir en nuestro país. Esto parece que es una perogrullada; pero yo les tengo que decir a ustedes que mi máximo asombro como español, cuando tuve uso de razón profesional, fue el saber que se consideraba como plato nacional el cocido, y que, sin embargo, teníamos que importar garbanzos. Por eso, la tónica a que me refiero es que no nos dejemos deslumbrar por la necesidad de aumentar a toda costa y por encima de todas las posibilidades, no sólo los productos a que me he referido, sino que tenemos que tener en cuenta que hay muchas regiones que tienen que seguir encajadas en la producción de cereales y leguminosas. Esto no es obstáculo para que nuestro nivel de vida continúe subiendo, yendo a más, siendo superior; pero, evidentemente, es una cosa a tener en cuenta. Por eso yo creo que la mejora de calidad en legumbres y en patatas es interesantísima. Esta Orden ministerial a que ha aludido el señor comisario, estableciendo una iniciación por parte del Ministerio de Agricultura en la fijación de calidades, y que, además, se hace constar una relación de variedades, es interesantísima, porque hay que seguirla con otros productos. Quizá, además, calando más profundamente en el problema de las calidades, sobre todo.

El incremento más notable, como hemos visto en estas cifras, es el que se refiere a los productos ganaderos y a las hortalizas y frutas frescas. Esto, las hortalizas y frutas frescas, en los nuevos regadíos tienen unas posibilidades, como he dicho antes, grandes, y también la ganadería. Es decir, que la ganadería en las zonas de secano, en estas zonas a que me he referido, tienen unas posibilidades siempre limitadas, por más que queramos no habrá posibilidades; pero, sin embargo, en las zonas de regadío hay que ir a un incremento de la ganadería, porque sus productos, además, nos dicen las estadísticas claramente, que han de ser los más demandados.

El Ministerio de Agricultura, a través de sus distintos Servicios, en todos estos años ha seguido, evidentemente, una política de mejora de esos productos y de selección que es clara y terminante. Lo hizo primeramente a través de los Servicios que normalmente dependían de este Ministerio: los Servicios Agrícolas, los Servicios Pecuarios, las Estaciones Agronómicas y las Estaciones Pecuarias, han realizado una labor constante de marchar por este camino a que hemos aludido, de perse-

verar, en poder mecanizar más, en poder aumentar los regadios, etc., etc. En esta labor han actuado todos los Servicios, estando siempre atentos a estas posibilidades. Pero en los últimos quince años se ha marcado una preocupación el Ministerio de Agricultura; concretamente, en la tipificación, en el problema de la tipificación y en el problema de la garantía de las calidades. Y esto principalmente se ha notado, es decir, salta a la vista, por lo siguiente: el año 1947 se crea el Instituto Nacional para la Producción de Semillas Selectas. Este Instituto va a una garantía de los productos, a una garantía de simientes: va, sencillamente, a que la producción española de simientes y de plantas para multiplicación, puedan llevar una garantía de calidad y a decir precisamente cuáles son las variedades que pueden más convenir en cada momento y a cada región. Esta garantía del Instituto de Semillas Selectas, que continúa con plena intensidad en los momentos actuales, como digo, es una garantía de calidad evidente, una garantía de calidad que se extiende a sus tres Servicios: al Servicio de la Patata, al Servicio de Cereales y Leguminosas y al Servicio de Plantas Hortícolas y Pratenses. Por consiguiente, coge un campo muy amplio dentro de la agricultura española, y es el que ha vigilado y ha orientado a las empresas privadas, a las concesionarias precisamente de simientes, para cuál es el camino por el que debían de ir y para que la producción nacional siguiese estos derroteros a que hemos hecho mención.

Entonces, en esta misma fecha se crea y, posteriormente, entra en funcionamiento, el Registro de Variedades Vegetales, dentro del Instituto Nacional de Investigaciones Agronómicas. Es en el propio Decreto del Instituto de Semillas Selectas en el que se crea este Registro, pero atribuyéndoselo, naturalmente, al Instituto de Investigaciones Agronómicas. Este Registro tiene unos objetivos que después delimitaremos y que, precisamente, nos dan a conocer que es un organismo de actuación en la tipificación. Se crea después la Junta Coordinadora de la Mejora Ganadera, en octubre de 1955. Esta Junta relaciona todos los Servicios Pecuarios y crea Jefaturas Nacionales para cada raza de aprovechamiento de determinado ganado y, en definitiva, controla las importaciones y dirige la mejora ganadera de España de una manera concreta y definitiva; es decir, va a una tipificación de los productos ganaderos. Y el Instituto de Inseminación Artificial, creado en septiembre de 1947, precisamente también va a tipificar productos ganaderos; es decir, a tener ejemplares sementales selectos para poder lograr una extensión de estas buenas cualidades de una manera rápida, mediante el sistema de inseminación artificial, entre todas las regiones españolas, evitando, además, problemas de patología, importantísimos en nuestra ganadería. Estos cuatro Servicios, evidentemente, son unos Servicios de tipificación.

Dentro de ellos, quiero hacer resaltar la actuación del Registro de Variedades, porque tiene mucha relación con esta tipificación, a que hemos hecho referencia. Y no la tiene sólo en España, sino también en otros países. La preocupación de que no existan muchas variedades, sino pocas y conocidas, es una preocupación antiquísima. El Registro de Variedades alemán, el año 1933 ya atacó este problema de reducción del número de variedades en las principales especies cultivadas y lograr una tipificación. De cómo actuó este Servicio pueden ustedes juzgar que para veintidós especies cultivadas sólo partió de 5.841 variedades, y después de un trabajo de selección de un par de años, naturalmente, después ya siguió la del detalle, se quedó con 454 de esas 5.841. Esto es fundamental; es decir, esto lo quiero hacer resaltar porque la reducción de variedades cultivadas y la definición de éstas en el fundamento de cualquier tipificación. La tipificación hay que llevarla a la calidad de esas variedades y, por consiguiente, hay que hacer ensayos con ellas, para conocer su comportamiento; estos son los ensayos que nosotros llevamos en el Registro de Variedades Vegetales y que también se llevan en todos los institutos que pretenden estudiar el comportamiento de las variedades frente a las cultivos. Es interestísimo, además, el que las variedades se relacionen con las regiones agrícolas, porque, en definitiva, para el consumidor español siempre son nombres mucho más atrayentes el que hablamos de judías del Barco, de melones de Villaeonejos, o del queso del Roncal, o del jamón de Jabugo, o los espárragos de Aranjuez; en fin, son nombres que atraen en general, y que, por consiguiente, hemos de ir a algo de esto, es decir, a lograr que las variedades características de las regiones y de los pueblos españoles puedan, con sus denominaciones, y haciendo un estudio concienzudo de su descripción, poder ser las que arranquen precisamente de esta tipificación.

#### ORGANISMOS INTERNACIONALES EN MATERIA DE TIPIFICACIÓN

No quiero que mi alusión al Código Alimenticio Europeo, que lo he dejado para lo último, sea excesivamente resumida y corta, y por eso voy a pasar un poco por alto cuanto se refiere a la actuación de diversos organismos internacionales en materia de tipificación. Entre éstos, que son muchos, yo tengo que decir que, así como a los españoles se nos solía achacar, y muchas veces con razón, el estudiar las cosas en muchos sitios, y no estar ligados entre sí, pues esto va pasando en la esfera internacional, es decir, que no es una cosa que sea privativa de los españoles, sino que ahora resulta que hay muchos organismos internacionales que están estudiando el mismo problema. Dios quiera que se pongan un poco también en relación, y que decidamos quiénes son los que deben llevar la regencia de estos estudios. A estos efectos,

tengo que hacer constar que en este asunto de tipificación de variedades, me refiero al Registro, la Subcomisión de Investigación Agrícola de la F. A. O. tiene una dedicación, una dedicación a propuesta precisamente de la delegación española, dedicación porque en las especies cultivadas parecía que no interesaba, cuando la propia F. A. O. había publicado unas fichas sobre trigos, especialmente sobre trigos, cebadas y arroces, con todo detalle para una descripción de variedades y para un intercambio entre los países, y la Subcomisión de Investigación Agrícola de la F. A. O. se ocupa exclusivamente de que hay un intercambio de la descripción de las características de las variedades entre unos países y otros. El Comité de Nomenclatura de Plantas Cultivadas también tiene una parte de registro como final, pero ésta es una Comisión, un estudio, una reunión de carácter más bien botánico, y que ha publicado el Código de Nomenclatura y que nos afecta en relación con lo que hablábamos exclusivamente a los efectos de denominaciones, de conservar una cierta justeza en las denominaciones de las variedades cultivadas. También la O. E. C. E., en su publicación titulada «Producción, control y distribución de semillas selectas», describe todas las preocupaciones por las garantías de variedades seleccionadas, y después está una organización privada, que tiene un carácter muy extendido entre los del ramo hortícola, que es la S. I. M. S. E. L., una Asociación de Seleccionadores de Plantas Hortícolas y Ornamentales. Uno de los aspectos que trata también del registro de las variedades, y sobre el cual no hago hincapié hoy, porque tiene una relación relativa con el problema que estamos estudiando. Pero también está la Comisión Económica para Europa, que surge con su Comité de Problemas Agrícolas, y precisamente en estos días, en estos momentos, están reunidos en Ginebra, estudiando las normas nacionales de los diferentes países en relación con la normalización de la patata, melocotón, manzanas, peras, cerezas, productos semitratados, patata de siembra, uva de mesa, en cuanto se relaciona con el control de la calidad de las legumbres. A esta reunión asisten precisamente representantes del Ministerio de Agricultura y del Sindicato Nacional de Frutos, y parten del punto de vista español fijado en una Comisión de Normalización dependiente de la Dirección General de Agricultura, y en la que tiene una participación también el Ministerio de Comercio; una Comisión de normalización de productos, especialmente para los perecederos. Estas tipificaciones han llegado, en lo que se refiere a la delimitación de variedades, a un estudio de un convenio internacional que está prácticamente redactado, sólo a falta de una discusión sobre denominación de variedades, sobre si este nombre tiene el carácter parecido al de la marca de fábrica o de la patente; en fin, aspectos que más que nada son de protección para estimular su afición seleccionadora y, por consiguiente, es un tema que aquí ahora no interesa.

## LOS «SYMPOSIUMS» SOBRE ALIMENTACIÓN Y EL CÓDIGO

En lo que se refiere al Código Alimenticio, hay tres organismos que se han dedicado a este estudio, que son: la F. A. O. (Organización para la Agricultura y la Alimentación), la O. M. S. (Organización Mundial de la Salud) y la C. I. A. (Comisión Internacional de Industrias Agrícolas). Estos tres organismos son los que han estudiado los aspectos del Código Alimenticio Europeo hasta la fecha. Quiero hacer una alusión a las materias que se han estudiado. La F. A. O., realmente, tiene una preocupación un poco genérica sobre el problema. A la F. A. O. le preocupan esencialmente los países poco desarrollados, económicamente débiles, que no tienen una alimentación normal, o que pueden tener baches o defectos en su alimentación; por consecuencia, lo que establece es una asistencia técnica, un intercambio, una relación de contactos entre los países desarrollados y los no desarrollados. El problema de la alimentación le preocupa en líneas generales, pero no tiene un estudio concreto, y aunque en el problema general de la alimentación es el organismo quizás más genéricamente y por su nombre calificado, no estudia el Código Alimenticio Europeo. Sin embargo, los otros dos organismos, la O. M. S. (Organización Mundial de la Salud) y la C. I. A. (Comisión Internacional de Industrias Agrícolas), han penetrado en este tema profundamente; y yo tengo que decir que, además, las relaciones entre uno y otro organismo han sido cada vez más estrechas y que, por consiguiente, aun cuando en la O. M. S. predomina el problema sanitario y, por tanto, el problema médico en relación con los alimentos, y en la C. I. A. (la Comisión Internacional de Industrias Agrícolas) predomina el aspecto de las industrias alimenticias y de la agricultura, en su relación con la alimentación de hecho han tenido un intercambio constante de opiniones, e incluso hay muchos ponentes que actúan unas veces en la O. M. S., y cuando se reúne la C. I. A. actúan también, y al contrario. Por esto, yo quiero hacer resaltar la labor que conozco, naturalmente, de un modo más detallado, en lo que se refiere a la C. I. A. En lo que se refiere a la C. I. A., la Comisión de Industrias Agrícolas, desde el año 1954, en que se celebró el décimo Congreso, en Madrid, tiene presidencia española, y yo estoy plenamente satisfecho y orgulloso de que durante estos cinco años largos es precisamente cuando se han celebrado todas las reuniones de estos «Symposiums» que se refieren a los alimentos, es decir, que se han sustituido los grandes Congresos, de proporciones siempre exuberantes, por unas reuniones de trabajo, que todas han sido sobre alimentos. Se han celebrado ya cinco, y la próxima se celebrará, Dios mediante, en Madrid. Quiero darles a ustedes una idea de cuáles han sido los temas estudiados en estos «Symposiums» que se han ido celebrando ordenadamente, a fin de no aparecer mezclados los temas de una a otra reunión, es decir, todos se

han celebrado a base de lo que pretendían los «Symposiums», que era:

1.º Estudiar todos los aspectos que presenta la adición de alimentos extraños, voluntaria o accidentalmente, en los mismos.

2.º Confrontar los puntos de vista científico, técnico, económico y legislativo sobre los problemas que afectan al valor higiénico y alimenticio de los productos destinados a la alimentación humana.

3.º Repercusiones sobre la salud pública de la presencia de alimentos extraños en los alimentos o alteraciones producidas durante su transformación y conservación.

4.º Precisar las bases para una protección de calidad y valor higiénico de los alimentos; y

5.º Promover la redacción de un Código Alimenticio Europeo que los defina en el futuro, asegure la protección del consumidor, garantice la lealtad de los intercambios y amplíe las transacciones internacionales de productos alimenticios.

El primer «Symposium», que tuvo lugar en 1955, en Viena, estudió, entre otros temas, los siguientes, que los cito para que ustedes se den cuenta del ambiente en que se desarrolló:

— Acción psicológica de las sustancias agregadas. Se refirió esencialmente a los colorantes, a esa acción que yo desconocía, tengo que confesar, que puede tener el color sobre la apetencia de los consumidores.

— Acción cancerígena de algunos elementos extraños. En este tema se trató especialmente en este «Symposium» de los colorantes, actuando precisamente el doctor Triau, de París, que es también ponente de la O. M. S., y que trabaja en las dos organizaciones.

— Apreciación de la toxicidad de elementos presentes en los alimentos.

— Adición de sustancias no nutritivas para mejora órganoléptica.

— Investigación e identificación de los elementos extraños.

— Lista de sustancias tolerables en la alimentación.

— Proyecto del Código Alimenticio.

Este proyecto del Código Alimenticio figura al final de todos los «Symposiums» porque, precisamente, debido a esto es por lo que se ha logrado constituir ya el Consejo del Código Alimenticio Europeo, es la labor, desde el año 1955 a la actualidad, en cada uno de estos «Symposiums».

El segundo, en Amsterdam, en 1956, tuvo un temario dedicado al equilibrio biológico del régimen alimenticio, sinoxia de los constituyentes y su integridad, toxicidad posible de algunos componentes de los alimentos naturales. Pureza de las harinas, enriquecimiento de las harinas para el consumo humano. Refinado de aceites y su repercusión en el valor higiénico y nutritivo. Restitución y adición de elementos mine-

rales enriquecedores. Enriquecimiento de alimentos por la adición de hormonas, y el Código Alimenticio.

El tercer «Symposium», en Como (Italia), tuvo como temario:

— Estudio y repercusiones en la higiene alimenticia del empleo de los antiparasitarios, pesticidas, herbicidas, fungicidas y fomicidas. Tema muy interesante.

— Repercusión sobre la higiene de los productos vegetales de los métodos de maduración artificial. Posibles repercusiones del empleo de abonos naturales y químicos sobre el valor alimenticio e higiénico de los productos del suelo.

— Consecuencias de la adición de enzimas.

— Consecuencias del empleo de hormonas de crecimiento o de sustancias vitamínicas.

Emitieron informes en este «Symposium» diversas subcomisiones sobre declaración de materias extrañas en los alimentos, tema muy discutido siempre sobre si se debe hacer esa declaración taxativa. El desarrollo de la enseñanza en materia alimenticia, tema que también ha tenido posteriores reuniones, a las que ha asistido también el doctor Vivanco, y, por último, Código Alimenticio.

El cuarto «Symposium», de París, en 1958, giró en torno a las sustancias capaces de prevenir alteraciones químicas, antioxidantes, desodorantes, antifermentos, sustancias capaces de prevenir alteraciones físicas, sustancias capaces de prevenir alteraciones de carácter microbiano, sustancias químicas, antibióticos.

También se habló del Código Alimenticio, de los productos fitofarmacéuticos y de la toxicidad.

El quinto «Symposium», de Budapest, del pasado año, tuvo como tema general:

— La influencia de los agentes físicos en la conservación de la calidad de los alimentos.

— La acción del calor y su repercusión, esterilización, deshidratación y desecación.

— El calor en el desarrollo del aroma.

— Acción del frío en la conservación de alimentos y su repercusión.

— Acción de las radiaciones en la conservación y sus repercusiones, y métodos mixtos de conservación, frío y antibióticos especialmente.

El sexto «Symposium», cuyo proyecto se ha formalizado ya para su celebración en Madrid, estudiará la repercusión de los métodos biológicos de preparación, transformación y conservación de alimentos, en su valor higiénicos y sus propiedades organolépticas. En ellos se estudiarán procesos en que intervienen las levaduras, en que intervienen los hongos y en que intervienen los enzimas, con toda la extensión que sea posible.

Quiero comunicar que en estos «Symposiums» han participado siempre españoles de distintos sectores. Yo tengo que hacer aquí un canto a la labor de equipo realizada.

Así, en el primer «Symposium», de Viena, asistió entonces el señor Pérez García, de la Comisaría General de Abastecimientos; el doctor Comenge, como especialista del Laboratorio Municipal de Madrid; el doctor Villanúa, que presentó el primer proyecto del Código Alimenticio en estas reuniones, y, en representación del Ministerio de Agricultura, asistí yo.

En el segundo «Symposium», de Amsterdam, asistió el profesor Santa María, del Instituto de Investigaciones Agronómicas; asistió también el profesor Soroa, de la Escuela Técnica Superior de Ingenieros Agrónomos; el profesor Villanúa y el señor Pérez García.

En el de Como asistió el profesor Benlloch, que trató de la acción de los parásitarios, de los residuos. El doctor Villanúa, con su tema del Código Alimenticio, y, en representación del Ministerio de Agricultura, también asistí yo. Y en el de Budapest hubo una representación grande española; representantes de Bromatología, representantes del Centro Experimental del Frío, asistió el doctor Muñoz Delgado y hubo tres ponentes españoles: el profesor Santa María, el doctor Muñoz Delgado y el doctor Moreno Calvo. Fueron tres ponentes españoles, número muy superior al de los demás países, excepto Francia, que llevó tres; los demás fueron inferiores, y la representación española fué muy nutritiva en el «Symposium» de Budapest. Esperamos, naturalmente, que el «Symposium» de Madrid tenga posibilidades mucho mayores todavía en cuanto a participación española.

Realmente, estos «Symposiums» plantean ante la cosa general del Código Alimenticio una aportación interesantísima, y, sobre todo, de una reunión de la Comisión Internacional de Industrias Agrícolas nació la Comisión Europea del Código Alimenticio. Esta Comisión, durante cuatro años, realizó su labor en Viena.

Yo tengo que decir que en esta Comisión del Código, que tiene una representación española, asistimos el doctor Vivanco y yo. La participación de los españoles ha sido hasta ahora interesante, porque en las cuatro Subcomisiones que se han constituido para los trabajos más detallados, una es la de Generalidades de la estructura del Código Alimenticio, otra es la de Aceites y Grasas y otra es la Champignon, una cosa un poco rara y demasiado concreta, y otra es la de Sustancias Aditivas, sustancias extrañas en los alimentos, y de esas cuatro ponencias hay dos en las que hay representación española: el profesor Tamés, del Instituto Nacional de Investigaciones Agronómicas, que pertenece también a Aceites y Grasas, y el doctor Villanúa, de la Escuela de Bromatología, que es representante español en la Comisión de Generalidades. Esta Comisión de Generalidades ha presentado ahora a una reunión,

que también tendrá lugar estos días, una estructura de lo que puede ser el Código Alimenticio.

El Código Alimenticio Europeo comprende tres capítulos, según esta estructura: uno de generalidades, otro de nociones especiales referentes a los diferentes alimentos y otro de muestreo y métodos de análisis.

### LA LEGISLACIÓN ESPAÑOLA

Preciso es hacer ahora una cita resumida de la legislación española en materia de alimentos, que parte del Real decreto del Ministerio de Gobernación, de 22 de diciembre de 1908, sobre represión de adulteraciones en los alimentos, en el cual se indicaban los laboratorios del Estado que debían intervenir en los análisis de los alimentos y en su inspección, iniciándose a través de unas Instrucciones Técnicas muy posteriores, con detalle en 17 de septiembre de 1920, y aplicable ya a una serie de alimentos.

El Estatuto del Vino, promulgado en 1932, marca otra preocupación clara en relación a la pureza de las bebidas alcohólicas.

Puede decirse que hasta 1944, al promulgarse la Ley de Bases de Sanidad Nacional, no se toca con superior altura el tema de higiene de la alimentación, coordinando la actuación futura en esta materia con la que el Ministerio de Agricultura basaba en la Ley de Represión del Fraude, de 10 de marzo de 1941, referente a todos los productos agrícolas relacionados con la agricultura y también con la actuación en materia de distribución de alimentos y vigilancia de los mismos, encarnada a la Comisaría General de Abastecimientos y Transportes, en Ley de 24 de junio de 1941.

La O. M. de la Presidencia del Gobierno, de 21 de junio de 1955, creando una Comisión Interministerial para vigilancia técnico-sanitaria de los alimentos constituye el punto de partida para la reglamentación que a partir de aquella fecha se han dictado para una serie de productos alimenticios encuadrados en las actividades del Sindicato Nacional de la Alimentación, aun cuando se amplió la representación sindical en esta Comisión, a fin de dar entrada a todos los productos alimenticios.

### CONCLUSIONES

Después de esta recopilación de la situación en que se encuentra el problema alimenticio, tanto en España como en Europa, y de conocer la labor, desligada unas veces y unificada otras, con que se trabaja en este tema tan esencial, creemos deben puntualizarse unas conclusiones que permitan exponer un punto de vista personal sobre la forma de encauzar los trabajos que han de realizarse en pro de la tipificación de alimentos, la normalización de sus características, la defensa

de calidades y del valor higiénico de los alimentos, la vigilancia de los fraudes y, en definitiva, la contribución de trabajos al Código Alimenticio Europeo.

Estas conclusiones pueden condensarse esencialmente en los puntos siguientes:

1.º Es preciso crear una Comisión de Expertos, ligada a la actual Comisión Interministerial para la regulación técnico-sanitaria de los alimentos, que pueda desarrollar un trabajo personal y no representativo en la labor relacionada con los alimentos nacionales.

2.º Esencialmente, dicha Comisión de Expertos debería reunir a los investigadores y especialistas más destacados de los Ministerios de Agricultura, Gobernación e Industria, a los efectos del estudio de los alimentos en sí, para su definición, caracterización, estudio de los métodos de elaboración, transformación y vigilancia del valor higiénico y sanitario de los mismos.

El estudio realizado por dichos representantes habrá de completarse por la Comisaría General de Abastecimientos y por el S. O. I. V. R. E. a través de sus especialistas, a fin de coordinar aquella labor puramente técnica y científica con la adaptación a las circunstancias comerciales que imponen en el mercado interior y exterior, a fin de dar realidad a las exigencias del consumo.

Antes de dictarse disposiciones oficiales en materia alimenticia, consecuencia de estos estudios, habrá de ser oída la Organización Sindical a través de los sectores de producción, industria y comercio de los respectivos sindicatos nacionales relacionados con la alimentación.

Esta labor puede realizarse dentro de la Comisión Interministerial, creada por Orden de la Presidencia del Gobierno en 21 de junio de 1955.

Estas representaciones existen ya junto a las de otros departamentos ministeriales.

3.º Para iniciar los estudios anteriores, la Comisión de Expertos deberá hacer una recopilación de la legislación española sobre alimentación, dictada esencialmente por el Ministerio de Agricultura, y después de recoger también los trabajos realizados por otras entidades y organismos en relación con la alimentación, entre los cuales puede citarse los del Instituto Nacional de Racionalización del Trabajo (una norma española).

4.º Es esencial que en estos estudios, y de la forma expresada en el punto tercero, participen los sectores técnico-científico, administrativo, industrial y comercial. Los tres primeros para un estudio completo de los alimentos, bajo un punto de vista técnico y oficial, y el último para exponer su criterio en relación con el mercado y el consumo.

5." Es precisa una organización del mercado al por mayor, el almacenamiento y conservación de los productos alimenticios, que, asegurando unos precios mínimos a la producción, permita con agilidad ofrecer calidades tipificadas.

El Ministerio de Agricultura deberá cubrir la fase primera mediante sus propios servicios y a través de la Comisaría General de Abastecimientos, y el SOIVRE continuará el enlace comercial desde el mercado al por mayor hasta el consumidor.

6." Es preciso la participación activa de España, a través de sus representantes, en el Consejo del Código Alimenticio Europeo, a fin de ajustar la labor de estructura que se prepara para dicho Código, con la cual se logrará una normalización internacional de nuestros alimentos.

## Laboratorios REUNIDOS LEDERLE

**DELEGACIÓN EN BARCELONA**

**Juan Centrich Sureda**

**Veterinario**

**Calle Sor Eulalia de Anzizu, letra A, 1.<sup>o</sup>, 2.<sup>o</sup> - Teléf. 39 40 44  
Pedralbes**

Para la protección total y duradera del perro, contra el moquillo, ofrece su vacuna liofilizada, elaborada con virus autóctono.

# MOQUIVAC

Puede aplicarse hasta en cachorros, antes del destete

# Pronóstico de las enfermedades víricas del perro

Por don Manuel Marín Ochoa

Veterinario. Barcelona

Coincidiendo la amable invitación del Iltre. Colegio Oficial de Veterinarios de la Provincia de Barcelona, con el primer decenio de mi ejercicio profesional en esta ciudad en el campo de la medicina canina, me ha parecido oportuno condensar en unas breves líneas mi experiencia particular sobre las virasis que tan corrientemente padecen nuestros pacientes, los perros.

Antes de entrar en el tema, y después de agradecer a nuestro Presidente su interés constante por todos los aspectos de la clínica veterinaria, quisiera recalcar que cuantos datos y conclusiones expongo, son exclusivamente personales, y por lo tanto, próximas a error, ya que están basadas en una casuística relativamente reducida y en unas historias clínicas más o menos subjetivas, que pueden diferir de las de mis compañeros en la especialidad, por defectos de apreciación o incluso de valoración.

No intento, por lo mismo, sentar premisas rigurosas ni deducciones categóricas; todo mi interés es, solamente, copilar datos observados y ayudar, con mi granito de arena, a confeccionar un pronóstico real y puesto al día, de las enfermedades víricas del perro.

Como todos sabemos, una de las partes más inciertas de la Nosografía es el Pronóstico, y sin embargo su importancia en la clínica diaria es bien notoria, como lo demuestra el mismo cliente, al pedirnoslo con el máximo interés en cada visita.

Para confeccionar un pronóstico razonado, se precisa basarlo en una experiencia clínica, reducida a estadística clara de hechos y efectos. Y a esa estadística es precisamente a la que pienso recurrir, con el deseo de que sus inevitables cifras no obsurezcan demasiado el tema, un poco aritmético y un mucho biológico.

Desde 1949 a 1959, las enfermedades víricas del perro han ocupado el 23'8 % de mi historial clínico, cantidad realmente importante si se tienen en cuenta los numerosos grupos de enfermedades infecto-contagiosas, esporádicas, parasitarias y quirúrgicas que padecen nuestros pequeños animales carnívoros.

Y no sólo es importante su frecuencia, sino también su índice de mortalidad. Mis datos recogen un 49'7 % de bajas en total, cifra que como se ve, dan al pronóstico un carácter de «cara o cruz», o sea, clínicamente, reservado en extremo.

Para aclarar ciertos aspectos médicos de las virasis y establecer hechos estadísticos, antes de adentrarnos en síntomas y lesiones, creo necesario prestar un poco de atención a factores de indudable valor predisponente, como son el sexo, la raza y la edad.

En primer lugar, la influencia del sexo no parece ser muy notable en estas enfermedades por virus filtrables. En mis notas, los machos enfermos sólo superan a las hembras enfermas en un 6'5 %, y haciendo referencia a la letalidad, la relación aún es más similar: 51 % de mortalidad en el sexo masculino por 48'4 % en el femenino.

En cuanto a la raza, las diferencias son más claras. Los porcentajes superiores de enfermos de virosis, se encuentran, según el cuadro adjunto, en las siguientes razas: Pastor alemán (36'1 %), caniche (8'4 %), cocker (5'2 %), perro lobo (4'7 %), setter irlandés (4'4 %), boxer (3'8 %), pointer y galgo (2'6 %) y collie (2'4 %).

Raza	Morbilidad	Mortalidad
Pastor alemán	36'1 %	48'9 %
Pastor belga	0'3 %	66'6 %
Pekinés	1'0 %	20'0 %
Epagneul bretón	0'8 %	40'0 %
Basset alemán	1'4 %	14'2 %
Cocker	5'2 %	19'2 %
Fox t. p. liso	1'2 %	8'3 %
Fox t. p. duro	1'0 %	9'0 %
Dogo	0'9 %	33'0 %
Setter Gordon	0'3 %	1'0 %
Setter Laverack	1'3 %	46'1 %
Setter irlandés	4'4 %	34'0 %
Pomerania	0'3 %	1'0 %
Perro lobo	4'7 %	40'4 %
Boxer	3'8 %	10'5 %
Caniche	8'4 %	38'0 %
Collie	2'4 %	58'9 %
Pointer	2'6 %	38'5 %
Grifon	1'6 %	31'8 %
Airedale t.	0'5 %	20'0 %
Braco español	0'4 %	40'0 %
Galgo	2'6 %	61'5 %

Podenco mallorquín	0'3 %	...	...	...	...	...	...	33'0 %
San Bernardo	0'2 %	...	...	...	...	...	...	1'0 %
Pinscher miniat.	0'6 %	...	...	...	...	...	...	66'3 %
Dobermann	0'3 %	...	...	...	...	...	...	33'3 %
Mastín	0'2 %	...	...	...	...	...	...	2'0 %
Mastín Pirineos	0'4 %	...	...	...	...	...	...	60'0 %
Ibicenco	0'3 %	...	...	...	...	...	...	38'0 %
Tibetano	0'2 %	...	...	...	...	...	...	40'9 %
Grifón italiano	0'2 %	...	...	...	...	...	...	39'0 %
Pachón	0'3 %	...	...	...	...	...	...	14'0 %
Scottish t.	0'3 %	...	...	...	...	...	...	6'2 %
Dálmata	0'4 %	...	...	...	...	...	...	20'0 %
Sennenhund	0'1 %	...	...	...	...	...	...	?
Lulú	0'2 %	...	...	...	...	...	...	4'5 %
Afgano	0'2 %	...	...	...	...	...	...	32'4 %
Welsh Highland t.	0'1 %	...	...	...	...	...	...	21'0 %
Boston t.	0'1 %	...	...	...	...	...	...	8'7 %
Bravanzón	0'2 %	...	...	...	...	...	...	16'7 %
Chow-Chow	0'1 %	...	...	...	...	...	...	50'0 %
Perdiguero de B.	0'6 %	...	...	...	...	...	...	45'8 %
Sehnauzer	0'3 %	...	...	...	...	...	...	3'9 %

Dejando a un lado los mestizos, que suman un total de un 11'6 % de morbilidad, les siguen a las anteriores, otras razas, al parecer más resistentes, como son: el basset (1'4 %), fox-terrier de pelo liso (1'2 %), grifón (1'6 %), setter Laverack o inglés (1'3 %), fox-terrier pelo duro (1'0 %).

Con una morbilidad inferior al 1 %, podemos citar: el epagneul bretón, dogo, airedale, braco español, pinscher miniatura, mastín de los Pirineos, y dálmata, además del pastor belga, podenco mallorquín, scottish, pomeranias, lulú, etc., etc.

Lo curioso es que estos porcentajes de morbilidad no coinciden con los de mortalidad. Según mis historias clínicas, las razas de letalidad alta, dentro de las virasis, son las siguientes:

Pastor belga (66'6 %), pinscher (66'0 %), galgo (61'5 %), mastín de los Pirineos (60'0 %), collie (58'9 %), pastor alemán (48'9 %), setter Laverack o inglés (46'1 %), epagneul bretón (40'0 %), perro lobo y braco (40'0 %), pointer (38'5 %), caniche (38'0 %), setter irlandés (34 %), etc., etc.

Los mestizos no quedan muy atrás con un 43'1 % de mortalidad.

Como razas de baja letalidad, podemos destacar los fox-terrier: 9 % el de pelo liso y 8'3 % el de pelo duro, el scottish (6'2 %), el lulú (5'5 %), mastín (2 %), etc., etc.

## ANALES DEL COLEGIO OFICIAL DE VETERINARIOS DE BARCELONA

La edad en que más frecuentemente enferman de virosis los perros, es de los 3 a los 6 meses, según puede comprobarse en el esquema que acompaña. La menos predispuesta (0'5 %), seguramente por disponer de anticuerpos cedidos por la madre, es hasta los dos meses. Por el contrario la época más peligrosa es de los 3 a los 4 meses (27'2 %).

	<i>Edad</i>	<i>Morbilidad</i>	<i>Mortalidad</i>
De	1 a 2 meses	0'5 %	80'0 %
»	2 a 3 »	11'7 %	58'1 %
»	3 a 4 »	27'2 %	52'2 %
»	4 a 5 »	18'7 %	42'2 %
»	5 a 6 »	12'0 %	61'6 %
»	6 a 7 »	6'4 %	40'6 %
»	7 a 8 »	6'0 %	46'6 %
»	8 a 9 »	4'1 %	43'9 %
»	9 a 10 »	2'9 %	48'3 %
»	10 a 11 »	1'0 %	60'0 %
»	11 a 12 »	0'5 %	40'0 %
»	1 a 1'5 año	1'7 %	41'1 %
»	1'5 a 2 »	1'4 %	64'2 %
»	2 a 2'5 »	4'7 %	29'9 %
Más de	2'5 »	1'2 %	33'0 %

La mortalidad más alta se presenta del primer al segundo mes (80 %) siendo en las demás edades, hasta los dos años, oscilante entre el 40 y el 60 %. A partir del 2.º año, el índice de mortalidad decrece, pero se mantiene superior al 25 %.

## PEQUEÑA ESTADÍSTICA DE LAS DISTINTAS FORMAS CLÍNICAS

Hasta el presente, la virosis más común en nuestra ciudad es el Complejo Carré, vulgarmente mal llamado «moquillo». (Entre paréntesis, ¿por qué no se le busca otro nombre más apropiado?).

La enfermedad e Rubarth o encéfalo-hepatitis contagiosa, el síndrome pulpejos gruesos, etc., así como ciertas neumonitis víricas, quizás por falta de exactitud en el diagnóstico, no han superado el 1'3 % del total de virasis, y aún he de señalar que su presencia no ha sido comprobada hasta hace escasamente tres años.

Para reducir el cuadro clínico del Complejo Carré, base de nuestro recuento, agruparemos los síntomas y lesiones en cuatro apartados.

1.º S. y L. Respiratorios: Conjuntivitis, queratitis, rinitis, amigdalitis, bronquitis, bronconeumonías, edema pulmonar, etc.

2.º Síntomas Digestivos: Vómitos, gastroenteritis, hepatitis, colitis ulcerosas, melenas, etc.

3.<sup>o</sup> Síntomas cutáneos: Constituidos por el clásico exantema pustuloso, eczemas vesiculosos, otitis externas, etc.

4.<sup>o</sup> Síntomas nerviosos: Espasmos musculares de cabeza, parálisis, corea, neurosis cerebrales, etc.

Los casos de sintomatología completa (desde los cutáneos a los nerviosos) han sido escasos (sólo un 2'4 %); en cambio, los parciales, con las más diversas combinaciones semiológicas, llenan un 97'6 %.

Tal como señaló en el esquema adjunto, las formas digestiva y respiratoria, coincidiendo o sucediéndose una a otra, según vía de entrada de la infección, ascienden a un 30'6 %, siendo por lo tanto las más numerosas. Una marcha clínica de la enfermedad igual a la anterior pero terminada en ataques espasmódicos de la cabeza, supone un 24'8 % de los casos, un 2'6 % si al final se llega con un proceso coreico más o menos generalizado, y un 16'8 %, si termina por parálisis posterior progresiva. La forma digestivo-respiratoria acompañada del exantema cutáneo, se ha presentado en un 4'8 %.

El cuadro digesto-respiratorio y paralítico ha terminado por contracciones coreicas en un 2'4 % de los casos, y por lesiones cutáneas en un 0'8 %.

En algunos casos se ha presentado la forma respiratoria y cutánea exclusivamente (0'4 %), y en otros más numerosos la digestiva y cutánea (1'8 %).

La forma respiratoria, como única manifestación patológica en un primer estadio, ha desembocado en una parálisis progresiva en un 0'4 %, y por espasmos de cabeza, con masticación de saliva, pérdida de conocimiento, etc., en un 1 %.

Las formas respiratorias con corea, sin ninguna otra manifestación no se me han presentado en ninguna ocasión. La respiratoria-cutánea con accesos espasmódicos de cabeza, en un 0'4 % solamente.

En la modalidad digestiva clásica y como exclusivo síntoma de virasis, se ha visto terminada: en espasmos masticadores, un 4'2 %, y en parálisis, un 2 %. Las formas digestivo-coreicas las he comprobado en un 0'8 % de casos, y la digestivo-cutánea con final espasmódico, en un 0'2 %.

Otras veces, a las manifestaciones respiratorias y digestivas, se han sumado accesos de espasmos o contracturas de cabeza y faringe, y lesiones cutáneas (1'2 %), o bien ataques masticatorios, seguidos de un corea generalizado (0'2 %).

Y no terminan aquí las variaciones clínicas de esta enfermedad. En un 0'4 % de casos se han desarrollado más o menos paulatinamente síntomas respiratorios, digestivos, cutáneos, paralíticos y espasmódicos. En un 3 % el mismo cuadro anterior, pero sin la forma cutánea, y en un 0'4 %, la digestiva, respiratoria, con ataques espasmódicos y corea.

Respecto a la mortalidad de todas estas formas clínicas, vemos que sus porcentajes son, según el esquema que acompaña:

Del 100 por 100 de bajas en las formas: Digestiva-respiratoria-paralítica y con ataques. La digestiva-respiratoria con corea y ataques espasmódicos. La digestivo-respiratoria-cutánea con parálisis. La digestiva-respiratoria-cutánea con ataques y corea. La respiratoria con ataques espasmódicos. La respiratoria-cutánea con ataques, y la respiratoria con parálisis.

Del 90 al 99 %: La digestiva-respiratoria y como final, espasmos masticatorias, la digestiva-respiratoria-cutánea con accesos espasmódicos y parálisis posterior, y la forma digestiva con ataques masticadores.

Del 70 al 89 %: La digestiva-respiratoria y cutánea. La digestiva-respiratoria y cutánea con ataques, y la forma digestiva acompañada de corea.

Del 50 al 69 %: La forma digestiva-respiratoria-coreica. La digestiva-respiratoria con parálisis. La digestiva-respiratoria con parálisis y corea; y la forma digestiva con parálisis.

De menor gravedad han resultado: la digestivo-respiratoria (35'9 %) y la intestinal cutánea (2'2 % de letalidad).

Y sin ninguna baja hasta el presente, la respiratoria-cutánea.

<i>Forma Clínica</i>	<i>Morbilidad</i>	<i>Mortalidad</i>
Digestiva-respiratoria	30'6 %	35'9 %
Digestiva-respiratoria-cutánea	4'8 %	71'4 %
Digestiva-respiratoria-ataques	12'4 %	96'7 %
Digestiva-respiratoria-corea	2'6 %	53'8 %
Digestiva-respiratoria-parálisis	16'8 %	62'9 %
Digest.-respirat.-cutánea-ataq.	1'2 %	83'3 %
Digest.-respirat.-cutánea-paral.	0'8 %	100'0 %
Digest.-respirat.-cut.-paral.-ataq.	0'4 %	99'0 %
Digest.-respirat.-ataques-corea	0'2 %	100'0 %
Digest.-respirat.-ataq.-paral.-corea	0'2 %	100'0 %
Digestivo-respirat.-paral.-corea	2'4 %	58'3 %
Digest.-respirat.-parálisis-ataq.	3'0 %	100'0 %
Digestiva-cutánea-ataques	0'2 %	73'0 %
Digestiva-ataques	4'2 %	95'2 %
Digestiva-corea	0'8 %	75'0 %
Digestiva-parálisis	2'0 %	60'0 %
Digestivo-cutánea	1'8 %	2'2 %
Respiratoria-cutánea	0'4 %	0 %
Respiratoria-cutánea-ataques	0'2 %	100'0 %
Respiratoria-ataques	1'0 %	100'0 %
Respiratoria-parálisis	0'4 %	100'0 %

Como resumen podemos afirmar que un 96'59 % de los perros con manifestaciones espasmódicas de masticación, han tenido un final letal, por lo cual debemos considerarla la forma más grave de la variada sintomatología nerviosa. De los que padecieron parálisis más o menos generalizadas, murieron un 66'9 %, y de los que desarrollaron un cuadro coreico, un 57'5 %.

Y para terminar, y como ayuda indirecta para resolver numerosos problemas pronósticos, voy a esquematizar el resultado de las vacunaciones preventivas inoculadas en estos diez años de estudio.

En el siguiente cuadro, expreso la proporción entre las distintas vacunas empleadas, indicando solamente, para su clasificación, las características técnicas de preparación.

#### Vacuna titulada contra las complicaciones del mo-

quillo ... .... .... .... .... .... .... 1 %

Vacuna específica formolada, española .... .... .... 13'0 %

Vacuna específica formolada, francesa .... .... .... 1'7 %

Vacuna avianizada, española ... .... .... .... 59'0 %

Vacuna avianizada, francesa ... .... .... .... 5'5 %

Vacuna avianizada norteamericana .... .... .... 2'0 %

Vacuna avianizada alemana .... .... .... .... 0'9 %

Vacuna avianizada, inglesa .... .... .... .... 0'6 %

Suero-vacuna francesa (suero homólogo y vacuna  
liofilizada) ... .... .... .... .... 16'3 %

No quedaron suficientemente inmunizados y perecieron después de enfermar:

7'6 % de los perros vacunados con vacuna contra las complicaciones,

6'8 % de los perros vacunados con vacuna formolada española.

5'0 % de los perros vacunados con vacuna avianizada española.

18'4 % de los perros vacunados con vacuna formolada francesa.

13'1 % de los perros vacunados con serovacunación francesa.

En honor a las vacunaciones preventivas contra el Complejo Carré tenemos que consignar que un 83'2 % de los enfermos de estas virosis con desenlace fatal, no habían sido vacunados.

#### CONCLUSIONES

1.<sup>o</sup> El capítulo de enfermedades virásicas es importantísimo en la Patología canina.

2.<sup>o</sup> Su letalidad es relativamente alta (49'7 %).

3.<sup>o</sup> No hay apenas diferencias de receptividad entre los dos sexos.

4.<sup>o</sup> Las razas más predispuestas a la infección vírica son: el pastor alemán, caniche, cocker, perro lobo y setter irlandés.

5.<sup>o</sup> Las razas que presentan un cociente de mortalidad más alto son: el pastor belga, el pinscher, los galgos, el collie, el pastor alemán y el setter Laverack.

6.<sup>o</sup> La edad más peligrosa para el contagio es de los 3 a 4 meses.

7.<sup>o</sup> La enfermedad de Rubarth y el complejo «dedos gruesos», todavía no constituyen entidades morbosas de gran frecuencia.

8.<sup>o</sup> Las formas clínicas más corrientes del Complejo Carré son: la digestiva-respiratoria y la digestiva-respiratoria con ataques o accesos espasmódicos de masticación.

9.<sup>o</sup> La máxima gravedad la presentan las formas: Digestivo-respiratorias con parálisis, corea o ataques de masticación (solos o combinados), la respiratoria-cutánea con ataques y la respiratoria con parálisis progresiva.

10.<sup>o</sup> Las menos graves: la respiratoria-cutánea, la digestiva-respiratoria simple y la digestivo-cutánea.

11.<sup>o</sup> Es interesantísima la vacunación preventiva. Se muestra eficaz en más de un 80 % de casos.

12.<sup>o</sup> La mejor vacuna es la específica avianizada.

## Laboratorios OVEJERO, S. A.

Delegación Barcelona:

Diputación, 365, 6.<sup>o</sup>, 1.<sup>a</sup> - Teléfono 269074

### VITAMINA B<sub>12</sub> (1.000 gammas)

Inyectable — Frasco de 5 c.c.

### NICARBACIN OVEJERO

Protección absoluta contra la COCCIDIOSIS

Composición: Nicarbacida, 25 grs., Vitamina B, 0'03 grs.;  
Vitamina K 0'02 grs.; Excipiente c.s.p. 100 grs.

Presentación: Frascos de 100 grs. y 2 kg.

## SECCION INFORMATIVA

### Sesión científica para el mes de mayo

El día 19 de mayo, el Colegio celebrará sesión científica dentro del actual curso académico con dos interesantes reuniones de acuerdo con el siguiente programa:

A las cuatro y media, Sección de Avicultura:

#### LA BRONQUITIS INFECCIOSA AVIAR

a cargo del compañero don **Ramón Castell Castell**, especialista avícola, quien ha cursado estudios de perfeccionamiento durante el curso pasado en Bélgica.

A las cinco y media, Sección de Patología:

#### R A B I A

con aportación de los más recientes avances en la virología de esta enfermedad, a cargo del compañero don **Rafael Codina Ribó**, especialista en bacteriología.

#### Exito de un cursillo

La convocatoria de un cursillo oficial de especialistas en Inseminación Artificial Ganadera, a celebrar en Barcelona, organizado por la Dirección General de Ganadería con la colaboración del Colegio de Veterinarios ha sido un total éxito, por cuanto el número de solicitudes ha superado, con mucho los posibles máximos asistentes autorizados por la Superioridad, habiendo cursado su instancia compañeros de las cuatro provincias catalanas, Zaragoza, Huesca y Soria.

Las clases teóricas y prácticas darán comienzo el día 19 actual y finalizarán el día 20 de mayo, en las pruebas de examen que se celebrarán ante un Tribunal presidido por don Domingo Carbonero Bravo, Jefe del Servicio Nacional de Inseminación Artificial. Las diversas lecciones del cursillo se desarrollarán en los locales del Colegio, Laboratorio Pecuario Regional, Centro Primario de Inseminación de Granollers, Granja Experimental de la Diputación en Caldas de Montbuy y Matadero Municipal de Barcelona.

### Sesión científica del Colegio celebrada en el mes de marzo

En el salón de actos del Colegio, tuvo lugar el dia 10 de marzo una interesante sesión científica, en forma de discusión en mesa redonda, presidida por el doctor don Salvador Riera Planagumá, dedicada al tema «Las enfermedades víricas del perro en la ciudad de Barcelona».

La reunión tenía por objeto el estudio de las diferentes virosis caninas existentes en Barcelona resumiendo su clasificación en hepatitis canina, gripe y moquillo, enfermedad esta última, en la que parecen englobarse diversas manifestaciones clínicas producidas por el mismo virus, pero con cuadro sintomático distinto como son la enfermedad de las patas duras, la encéfalomielitis, la forma catarral y la forma eruptiva.

La discusión fue muy animada interviniendo numerosos compañeros especialistas en clínica canina, entre los que recordamos los señores Lueras (Miguel), Cosculluela, Marín, Camacho, Alonso, Cidón, Mas y Bachpol. El compañero L. Camacho expuso la necesidad de la colaboración de los compañeros dedicados a la clínica canina con el laboratorio para poder llegar a distinguir antigenicamente los diversos tipos de virus causantes de enfermedades del perro en Barcelona.

El trabajo que publicamos en el presente número del señor don Marín Ochoa fue preparado con motivo de la citada reunión.

### La sesión del mes de marzo correspondiente al Curso Académico

D. José Antonio Romagosa Vilá en el Colegio de Veterinarios

Tal como estaba anunciado, pronunció su conferencia en la Sesión Científica del Colegio de Veterinarios, don José Antonio Romagosa Vilá, Inspector Provincial de Sanidad Veterinaria de Tarragona, sobre el tema: *Alteraciones y fraudes en las harinas de pescados*. Resaltó el autor en primer lugar la importancia que cada día se hace sentir con más necesidad de hacer una tipificación adecuada de las harinas de pescados, dado que su utilización en la alimentación de la ganadería es cada día mayor y la responsabilidad de la alimentación de esta ganadería hace preciso saber exactamente con qué se cuenta, que ha de ser algo más que la simple denominación de harina de pescado, de la que existen infinidad de categorías.

Hace relación de la clasificación oficial de harinas de pescado en España y otros países, y entra a continuación en el estudio de los diversos sistemas de fabricación, que describe con todo detalle, resaltando las ventajas e inconvenientes de cada sistema. Estudia a continuación las alteraciones que pueden calificarse como normales y aquellas

que han de catalogarse ya en la categoría de fraudulentas, indicando los métodos de detección de cada una de ellas y resaltando la importancia de insistir sobre la detección de estas alteraciones a fin de poder tener siempre en mercado harinas de una calidad uniforme.

Abierto coloquio en torno al tema, que tan magistralmente expuso el señor Romagosa, intervienen los señores Roca Torras, Boncompte y Parés, siendo finalmente muy aplaudido y felicitado el autor de la misma por la numerosa y selecta concurrencia que asistió al acto.

### El symposium de Lérida

La reunión de compañeros catalanes y franceses que tendrá lugar en la ciudad de Lérida, los próximos días 13, 14 y 15 de mayo para debatir el tema *Mamitis*, promete verse muy animada.

El Colegio de Lérida, por mediación del Jefe de la Sección Técnica, don Mateo Torrent Molleví viene desplegando una gran actividad para el mayor éxito de esta reunión, en la que esperamos asista una selecta representación del Colegio de Barcelona, así como el que sean presentadas algunas comunicaciones relacionadas con dicho interesantísimo tema.

### Ciclo de conferencias en el Vallés

Con gran éxito se ha desarrollado durante los días 7 a 18 de marzo diez interesantes cursillos sobre «Explotación del Ganado Vacuno» en las poblaciones de Cardedeu, San Celoni, Palau, La Roca, Vilanova de la Roca, Llisá de Munt, Santa Eulalia de Ronsana, Llinás, Vilamajor y Cánovas y Samalús.

El temario resumido de los mismos ha sido: Cría y alimentación de terneros. La alimentación de la vaca lechera. Gestación, parto y enfermedades del puerperio. La esterilidad en la vaca. El ordeño y la leche después del ordeño. Enfermedades infecciosas. Tuberculosis bovina. Brucellosis y mamitis bovina. La selección de la vaca lechera. Métodos de explotación del ganado vacuno. Cada una de estas lecciones ha sido desarrollada en los diez pueblos citados, respectivamente, por los compañeros, señores Jaén Pérez, Gasol Permanyer, Codina Turró, Tapias Morato, Torres Rubio, Cabrera Muñoz, Planas Pujol, Oms Dalmau, Juliá Casimiro y Llobet Arnán, todos ellos de los Servicios Veterinarios del Vallés.

La asistencia ha sido numerosísima en todos los pueblos citados, así como en el acto final de clausura del ciclo organizado en Granollers. Cada sesión fue seguida siempre de un interesante y animado coloquio, el cual evidenció el interés con que los asistentes siguieron todas las disertaciones de nuestros compañeros.

## El plazo para los premios Farreras y Vidal Munné

Recordamos a nuestros lectores que el próximo día 1 de agosto termina el plazo para la presentación de trabajos que aspiren a los Premios FARRERAS 1960 que deben ser de carácter sanitario-bromatológico, o sea un tema de Sanidad Veterinaria y para el Premio VIDAL MUNNÉ 1960 que deben ser sobre un tema de Epizootología o de Bacteriología Bromatológica.

El primero es exclusivo entre los Veterinarios del Colegio de Barcelona, premiado con dos mil pesetas y el segundo es de carácter nacional y está premiado con tres mil. Las bases de las convocatorias se publicaron en el número de noviembre pasado.

## Nuestro becario 1960

La convocatoria para una beca de estudios de perfeccionamiento en el extranjero, con seis mil pesetas sólo tuvo una solicitud: la del compañero post-graduado, con ejercicio libre en Llinás, don Juan Co-dina Turró.

El citado compañero cursará su beca en la Escuela Nacional Veterinaria de Toulouse, sobre el tema Patología Bovina. Con tal motivo le deseamos una feliz estancia en la vecina nación y un provechoso rendimiento en su labor.

Esperamos para el año próximo un mayor número de solicitudes, dado el interés de estas oportunidades.

## Cátedra de Patología

El pasado día 31 de marzo, celebró sesión la Cátedra de Patología presidida por don Salvador Riera Planagumá, interviniendo los compañeros, de ejercicio libre, don Narciso Marcé Durbán y don Antonio Planas Pujol.

Ante una numerosa asistencia, los citados señores expusieron tres interesantes temas sobre la posible existencia de la enfermedad de Teschen en la provincia, la acción del suero específico en la glosopeda y el tratamiento de la mamitis.

La exposición de los señores Marcé y Planas muy documentada, fue seguida con gran espectación, interviniendo al final diversos compañeros en una animada discusión-coloquio que resumió el presidente de la Cátedra, señor Riera Planagumá.

Merece destaquemos el interés de estas aportaciones, siendo el señor Marcé un notable reincidente en sus acertadas y excelentes colaboraciones a la actuación científica del Colegio y a la que se ha sumado, por primera vez, el señor Planas Pujol, otro de los jóvenes de la provincia, de gran competencia, decidido entusiasmo profesional y magnífico compañero.

### Asamblea General

Tal como se anunció en el número de abril, nuestro Colegio celebrará Asamblea General de colegiados el próximo día 5 de mayo, a las cuatro de la tarde, según el orden del día detallado en la página 182 de la revista del mes pasado.

### Biblioteca

Durante el mes de marzo han sido solicitados de esta Biblioteca veintisiete libros. Se han recaudado veintiséis pesetas en multas por retrasos en la devolución de libros y ha habido un donativo de cien pesetas del Veterinario Titular de Prats de Llusanés, don Antonio Alvarez Morán destinado a la adquisición de libros.

Por los hijos del extinto compañero Vidal Munné han sido donados una serie de libros y revistas pendientes aún de examen y cuya relación se expondrá próximamente.

### Labor sanitaria en Villanueva y Geltrú

Por el jefe de los Servicios Municipales de Sanidad Veterinaria, don Jesús Albiol Higuer, ha sido presentada y sometida a la consideración de la Corporación Municipal de la citada ciudad, una Memoria-Resumen de la labor realizada, por dichos servicios durante el pasado año 1959.

De objetiva, positiva y eficaz, para los intereses de Villanueva y Geltrú, califica el señor Albiol, la labor del Exmo. Ayuntamiento, en lo concerniente a reformas generales y de acondicionamiento higio-sanitario verificadas en el Matadero Municipal, gracias al interés puesto por toda la Corporación y en especial por el ilustre señor Alcalde-Presidente y de su Teniente y Delegado de Hacienda, don Severo Coll José.

De estas obras, señala entre otras, como destacadas, la elevación y nuevo pavimentado del piso de la nave de ganado porcino, evitándose con ello los constantes y fatales riesgos que suponía para el personal, un piso sumamente inclinado y resbaladizo. La construcción de un nuevo y amplio gabinete-laboratorio para el análisis micrográfico de las carnes y la instalación de duchas para el pelado de las reses porcinas.

También en la nave de sacrificio de ganado vacuno y su sala de oreo así como en la de lanar y cabrío, se procedió al embaldosamiento total de sus paredes, facilitándose la rápida e higiénica limpieza. En esta misma nave de vacuno han sido reemplazados algunos elevadores (ternales) por otros más potentes y modernos, con vista al nuevo sistema de transporte aéreo de las canales, que se instalará este año.

También ha sido ampliada la sala de sacrificio de ganado equino, y conducida a la misma la instalación de aire para el insuflado de las reses.

En cuanto al control sanitario ejercido en el Matadero, lo ha sido sobre 668.817 kilogramos de carnes de vacuno, lanar y cabrío, porcino y equino así como sobre 17.785 kilos de subproductos (hígados, pulmones, riñones, etc.).

Han sido decomisadas por no reunir condiciones para su consumo 14 reses lanares, 5 cabriás y 4 porcinas, así como 410 kilos de carne por magulladuras, fracturas, etc.

Despojos decomisados, en su mayoría por padecer equinococosis, han sido: 278 pulmones, 226 hígados, 30 riñones, 6 bazo, 6 lenguas, 12 patas.

En la inspección verificada en el Mercado Público y en establecimientos donde se expenden sustancias alimenticias se han decomisado: 357 kilos de pescados, 78 de crustáceos y moluscos, 56 de embutidos y conservas, 1 jamón y 4 conejos.

También se han analizado 57 muestras de leche sospechosa, de las cuales 43 resultaron adulteradas, denunciadas a la Alcaldía.

Se han realizado 50 reconocimientos de animales productores de leche, tomando muestras y desecharlo 3 de ellos por producirla en condiciones no aptas para el consumo público.

Otros servicios practicados por el cuerpo de Veterinaria Municipal son:

486 vacunaciones antirrábicas en perros y 3 en gatos.

47 perros y 5 gatos sometidos a observación, por mordeduras a personas.

De 183 perros recogidos en la vía pública, 123 han sido sacrificados mediante inyección intracardíaca y 60 devueltos a sus dueños.

También se han inspeccionado 12 locales por denuncias y 5 para destinarlos a la venta de productos alimenticios, siendo 4 informados favorablemente y uno en sentido negativo.

Entre el más destacado de tus deberes, figura el de procurar mejorar cada día tu capacitación científica y tu aptitud técnica. En este camino no existe meta final.

Pero además, está el deber de procurar por el desarrollo de la personalidad no sólo en aquellas facetas, si no también en lo social, lo religioso, lo recreativo, etc., y en ello debe ayudarte tu esposa, para la cual E. V. A. es una magnífica oportunidad.

Universidad Internacional «Menéndez y Pelayo», de Santander.

Cursos de Verano 1960

La Facultad de Veterinaria de Madrid ha organizado, dentro del cuadro de los Cursos de Verano de 1960 de la Universidad Internacional «Menéndez y Pelayo», de Santander, un *Curso sobre ganado vacuno para veterinarios*, que durará del 15 al 30 de julio de 1960.

La Junta de Gobierno de nuestro Colegio ha concedido una bolsa de ayuda de 1.000 pesetas, para la asistencia de un colegiado al mencionado Curso.

Las solicitudes deberán dirigirse a esta entidad, antes del día 10 de mayo próximo.

Para mayor información puede solicitarse en la Secretaría de este Colegio.

Ante la importancia cada día mayor del ganado vacuno y la necesidad de su especialización, la Junta del Colegio de Barcelona ha considerado conveniente conceder una bolsa de ayuda a aquel compañero que desee acudir a este curso de verano en Santander.

# LABORATORIOS INHIPE, S. A.

---

Antibióticos, Sueros, Vacunas, Bacterinas, Antígenos, Inyectables, Piensos correctores y productos para Avicultura.

---

Delegación en Barcelona: CANUDA, 45, 1.<sup>o</sup>, Desp. n.<sup>o</sup> 8 - Tel. 316228

# En favor de sus clientes...

 Laboratorio Akiba SA  
POZUELO DE ALARCON  
(MADRID)

Vaca: Corinosa

Parto	Cubierta	Rapida	Repite	Repet.
9-2-53	10-4-53	-	-	-
20-4-54	21-4-54	-	-	-
30-4-55	27-3-56	21-4-55	18-5-56	

...evite estos retrasos...

►...y en general todas las enfermedades del aparato genital que se derivan de infecciones, administrando VACALBIN, bactericida interno de reconocida eficacia...

## Vacalbin

Terapéutica interna a base de ácido fórmico naciente y de plantas medicinales específicas, seleccionadas minuciosamente.

...y si la fiebre aftosa o la NECROBACILOSIS (Boquera o Pedero), apareciese...

## Glosobin Akiba

Terapéutica externa de elección, en cuantas afecciones haya pérdida de tejidos con amenaza de infección y sensibilidad acusada

...no olvide el GLOSOBIN, de poderosa acción cicatrizante en las lesiones externas que estos enfermedades producen y en todos cuantos casos se haga necesario regenerar los tejidos enfermos y prevenir complicaciones,

y en la RETENCION PLACENTARIA

**Vacalbin**

le proporcionará los más rotundos éxitos.

Compruebe la eficacia de ambas especialidades, solicitando muestras que este Laboratorio le enviará gustoso.

Representante Regional: ANTONIO SERRA GRACIA - Ancha, 25, 1.<sup>o</sup>, 1.<sup>o</sup> - Tel. 212387; Part. 253496 - BARCELONA

## El peor de los intrusismos

Hace ya muchos años que la mayoría de las profesiones llamadas liberales, vienen luchando contra esta plaga, que como dragón de siete cabezas, ataca a veces por donde uno menos espera. En medicina humana y veterinaria se conoce bajo el común denominador de curandismo.

Sólo Dios sabe las vidas que en el transcurso de los siglos se habrán llevado por delante y los inmensos daños que a la economía de los diversos países del mundo, han causado las prácticas extravagantes que los curanderos blancos y de todo color han ido obrando y acumulando, gracias a la estúpida ignorancia de las gentes más o menos civilizadas.

Infinidad de compañeros se habrán tropezado por estos pueblos campesinos, con el curandero que antes o después de él, se habrá colado en casa del cliente, para entenebrecer la cabeza del dueño de la caballería o animales enfermos, captando su confianza y dejando completamente al margen, la lógicamente bien dirigida y encauzada actuación clínico-profesional del Veterinario.

Afortunadamente, la mayoría de estos individuos, son tipos de una idiosincrasia un poco o un mucho especial, lo cual facilita extraordinariamente el conocer sus andanzas, sus magias, así como su localización, pudiendo adoptarse por parte del compañero las medidas adecuadas al caso, para no dejarse sorprender y con un poco de suerte, neutralizar sus perniciosos efectos.

Y en último recurso, está la ley, que con su Código penal, bien manejado ampara al poseedor del título profesional, expedido por la Universidad y que actúa con toda legalidad.

Pero de un tiempo para acá, ha surgido un nuevo intrusismo mucho más temible por sus nefastas repercusiones sobre los intereses de la economía ganadera de nuestro país y por el desprecio tan perjudicial que representa para el veterinario, lo que le hace mil veces peor, que el antiguo intrusismo, precisamente por su denigrante origen y proceder.

Compañeros que vivían única y exclusivamente del ejercicio clínico, por verse privados de cargos oficiales, a causa de razones, que por el que suscribe este artículo, fueron en su día públicamente combatidas en una conferencia pronunciada en el Seminario de Ciencias Veterinarias, pero que ahora no es el caso de repetirlas, se han encontrado en el plazo de un año, con que han perdido casi toda su clientela, derrumbándose como un castillo de naipes, la posición que con paciencia y dignidad, habían podido crearse trabajosamente a costa de sacrificios y que además era la única base para su sostén familiar.

¿Causa de estos desastres? Muy sencilla.

Ha bastado sencillamente, con que alguno de sus clientes al poder tomar nota del laboratorio de los productos empleados por el compa-

ñero, para vacunar o tratar unas reses dé su propiedad, se haya presentado cualquier dia después, en tal o cual laboratorio, para que inmediatamente le hayan servido los productos biológicos, ya sean sueros, vacunas, virus vivos, etc., que desea, con el correspondiente descuento máximo, explicándole minuciosamente con toda clase de detalles e instrucciones su aplicación y poniéndole al corriente de una serie de normas profesionales, que nunca serán de su incumbencia. Y finalmente, como digno remate a tan magnífica obra, más tarde han desplazado para el pueblo, al Veterinario de la casa, para, personalmente, en presencia del nuevo intruso, adiestrar, enseñar y perfeccionar los conocimientos antes explicados y así fomentar las egoistas ambiciones de los payeses-ganaderos, con el loable fin, de que puedan prescindir en absoluto del Veterinario local, a base de comprar los productos al laboratorio que ellos representan.

Y aquí sí que puede aplicarse desgraciadamente aquello que se dice, de que «el éxito ha sorprendido a la misma empresa», porque como si por estos parajes creciese la yedra de una solidaridad malsana para hacer el mal, el uno se lo cuenta o enseña al otro, como si se tratase de una gran hazaña, lo cual cunde tan rápidamente entre todos, que en menos de lo que uno piensa, el pobre Veterinario, queda arrinconado, totalmente anulado en su actuación, sin utilidad ninguna posible y condenado a lo que aquí llamamos el pacto del hambre.

Y ahora pregunto: ¿Quién tiene la culpa? Muchos lo saben, porque los causantes de ello no se esconden. Pero me parece que sería suicida para la clase, que no se reaccionase a tiempo, tomando por parte del Colegio y de todos los compañeros las adecuadas y más contundentes medidas, para hacer entrar en razón a los culpables de este desatino que amenaza muy seriamente el porvenir de los jóvenes veterinarios, cercenando de raíz, su subsistencia como profesionales.

Afortunadamente estamos unidos por el Colegio, y no dudo que juntos con él, amparados a su través por el Concejo General de Colegios Veterinarios de España, emprendiendo una campaña en todo el ámbito nacional, contra el peor de los intrusismos. Podemos triunfar en toda la línea, recuperando para la clase, la salvaguardia de la ganadería de nuestra Patria, que jamás habría habido de ponerse en manos intrusas e inexpertas de gente que no tiene ninguna formación profesional ni técnica y que por más instrucciones y por más vueltas que se les den, en el mejor de los casos, harán lo que saben, pero nunca jamás, sabrán lo que hacen.

Y tratándose de una cosa tan seria como es, nuestra riqueza ganadera, vale la pena de hacer un gran esfuerzo, para salvarla para bien de todos.

RAMÓN VILARÓ GALCERÁN.  
Veterinario Titular de Rubí.

## SECCION BIBLIOGRAFICA

**MANUAL DE ANALISIS LACTOLOGICOS Y FABRICACION DE QUESOS Y MANTECAS.** Un tomo de 632 páginas con 131 grabados. Encuadernado en tela. Precio: 360 pesetas. Editorial Trofos. La Coruña (Galicia). Apartado de Correos 577.

Editorial Trofos de La Coruña acaba de publicar el libro titulado *Manual de análisis lactológicos y fabricación de quesos y mantequillas*, por los doctores José M. Rosell y José Gómez. Como muy bien dicen sus autores los 90 elementos que integran la leche y los 70 derivados que de ella pueden obtenerse justifican y requieren toda clase de investigaciones y publicaciones. La necesidad del consumo de la leche que abarca a todas las edades y circunstancias, a todos los países y clases sociales nos hablan, por sí solos, de la importancia económica y social que ha tenido en todos los tiempos desde las civilizaciones sumerias, arias, indias y egipcias desde 5.000 años antes de Jesucristo hasta nuestros días.

La obra consta de 49 Capítulos y 1 Apéndice legislativo nacional y extranjero. Todos ellos son de gran interés y actualidad. No obstante, diremos que las múltiples pruebas de estable y las enfermedades del ganado productor de leche aparecen tratadas con toda meticulosidad, como lo están las pruebas de plataforma de las fábricas y Centrales lecheras, la investigación de la capacidad industrial de la leche de una región, la investigación del moderno fraude de antibióticos en la leche, entre otras pruebas de fraude, la investigación de conservadores, etc.

El gran problema mantequilla-margarina que hoy padece en forma aguda España y Portugal y países mediterráneos, se halla expuesto con todo detalle y claridad, no en vano el quitar grasa a la leche y añadir margarina es fraude generalizado tanto en la leche de consumo, como en la de las fábricas de queso, aparte la adulteración de la mantequilla con la margarina que tan directamente afecta al rendimiento de las explotaciones ganaderas y a la salud de los consumidores.

Si interesante es esta primera parte de la obra «Análisis lactológicos», con sus XVIII Capítulos, no lo son menos la segunda parte «Microbiología Lactológica» con XV Capítulos, la tercera «Métodos lac-

tológicos especiales para las centrales lecheras» y la cuarta parte «Tecnología Industrial». El contenido, desarrollo y exposición del libro corresponden eficientemente al prestigio y autoridad de sus autores, como sazonado fruto resultante de la feliz colaboración de un doctor en medicina con otro en veterinaria. También debe destacarse cómo en la parte tercera dedicada al interesante estudio de los métodos lactológicos aplicables en las centrales lecheras, dos Capítulos corren a cargo de dos eminentes especialistas europeos, los doctores Dos Santos (portugués) y Scheneider (suizo). Tal vez es por todo ello, que el libro es eminentemente práctico, carente de especulación teórica.

Esta nueva obra merece formar parte de la biblioteca de cuantos se interesan en los problemas de la leche, el alimento ideal y al felicitar a sus autores lo hacemos de un modo especial a nuestro querido compañero el doctor Gómez González, a cuyo agudo espíritu observador queremos atribuir la magnífica recogida de líneas generales y detalles particulares de este tratado, difícilmente presentes en otra obra similar.

JOSÉ SÉCULI BRILLAS.

**NOTA:** El Colegio ha conseguido sobre el precio señalado para este libro, un beneficio de sesenta pesetas para aquellos compañeros que lo adquieran directamente o lo soliciten a la Secretaría del Colegio.

En los actos conmemorativos del LX aniversario de nuestro Colegio, debemos colaborar todos los compañeros inscribiéndose para participar en la Semana Nacional de Inspección de Alimentos y presentando alguna comunicación científica.

La incapacidad total, temporal o definitiva, para el trabajo profesional, produce déficit económico. Aproveche la oportunidad que se le brinda, de disminuir dicho déficit con los nuevos grupos de Enfermedad-Invalidez de Previsión Sanitaria Nacional; suscriba los grupos X al XIV de nueva creación.

## ELLAS ESCRIBEN

### Un premio de poesía a una mujer

VICENTA V. DE BUDALLÉS.

Hace unas semanas se adjudicó el premio de poesía «Rosa de Plata 1959», concedido por el municipio de Moncada-Reixach, al libro de poemas «A modo de disculpa», original de la poetisa María del Pilar Plaza. Por unanimidad, (cosa poco frecuente) el Jurado compuesto por don Juan Ramón Masoliver, don Angel Marsá, don José Goytisolo, don Alejandro Gracia y don Javier Fábregas coincidieron en reconocer los méritos del libro premiado.

«A modo de disculpa», es un libro sincero encuadrado en el marco de la joven poesía española, en el que nuestra autora se revela como una de las promesas de la última promoción de nuestras letras.

Hemos creído pues interesante dar a conocer un fragmento de esta obra de María del Pilar Plaza.

#### «A MODO DE DISCULPA» CARTA ABIERTA

Es necesario  
—imprescindible, si quiero hablar  
más claro—  
revestirnos de hambre.  
Hambre y sed de justicia,  
aunque al pedir más alto,  
a pecho descubierto,  
caigamos los primeros,  
bajo el dardo.  
La luz,  
si la pedimos clara,  
que sea para todos:  
Para mí, que os escribo  
disfrazada esta noche,  
en la penumbra, de dolor,  
y acabo de cenar en la abundancia.  
Nos íbamos, amigos, en palabras.  
Y ha sonado la hora  
de concretar a voces,  
a empujones.  
Alguno de nosotros es un hombre  
importante, con ayuda de cámara  
y «Rolls-Royce»

Alguno de vosotros  
—muy escogido, por cierto—  
está pensando, acaso:  
«¿Qué harán los pobres,  
sin zapatos, esta noche de perros?». No sintáis tanto asco.  
¡Qué hacemos los demás?  
No lo digáis: Hablamos.  
Hablamos largamente  
de la escasez de pisos,  
de la libre opinión,  
del mínimo salario...  
Las palabras no abrigan,  
no cobijan.  
No tienen sabor preciso a pan.  
Y los que están afuera,  
a la intemperie,  
no comprenden siquiera este len-  
guaje.

(Hablamos bien.  
A lo mejor, un día,  
nos dan una medalla...).

## IBAMOS POR LA IDEA

Ibamos por la idea  
 —navegantes oscuros de la Idea—  
 Nos sembraron.  
 Un quejido dulcísimo  
 dividió nuestros labios.  
 La libertad nos desunió una noche

hasta dejarnos aterridos.  
 Vagabundo. Sin dueño.  
 Arrancados de pronto de raíz,  
 de esperanza.  
 Vivos: terriblemente vivos,  
 sucediéndonos.

NOS DESPERTAMOS LIBRES...  
 ZAIIH

Nos despertamos libres  
 —¡Qué tristeza!—  
 una mañana virgen, sin noticia.  
 Nos miramos, dudando, de uno en  
 [uno.  
 —¡Tú también has venido,  
 tú también eres libres!—  
 Lo haremos todo solos:

locomotoras, barcos, monumentos,  
 [satélites...  
 hijos rubios, morenos...  
 Tendremos casas altas, automóvi-  
 [les, joyas...  
 Y de pronto,  
 ¿quién ha traído pobres?  
 ¡Que los echen!

## EN SU NOMBRE

Escribimos al mundo  
 desde un café cualquiera.  
 Hace frío. La tarde  
 es una fantasía  
 violeta. Escribimos  
 pensando en los hermanos  
 que trabajan y sufren,  
 solamente. Los que tienen  
 las agridulces frentes  
 traspasadas de niebla.  
 Las espaldas curvadas  
 por nosotros mil veces.  
 Escribimos por ellos

(los más fuertes) Hermanos  
 olvidados, perdidos  
 en el Suburbio amargo.  
 Es hora de cambiar  
 los papeles, es hora  
 de abandonar la escena,  
 para que pasen ellos:  
 los hermanos que esperan  
 desde el rincón del hambre  
 mansamente. Entre tanto  
 escribímos en nombre  
 de los que desconocen  
 las palabras exactas.

## Acto organizado por E. V. A.

## ¿CASADOS A MEDIAS...?

Tal como estaba anunciado el próximo pasado día 22 de marzo se celebró en el Colegio, organizado por E. V. A. una amena reunión en la que el padre Gabriel Calvo y el matrimonio Farré expusieron el tema citado.

La concurrencia fue nutritísima ya que fueron muchísimos los esposos que en pareja, asistieron a esta reunión, cuyo celebrado éxito

hizo que se pidiera una continuación que tendrá lugar el próximo mes de mayo.

El temario sobre el cual versó la reunión puede resumirse en los siguientes puntos:

Nuestro mundo está buscando desesperadamente la unidad. En todo y en todas partes. Es una necesidad. Es una urgencia. O nos unimos o perecemos. ¡Ciento!

¿Por dónde empezar?

Pío XII nos ha señalado el camino. Recordemos sus palabras:

«Es necesario reconstruir el mundo desde sus cimientos...».

«Si se quiere acemeter esta empresa con probabilidades de éxito, es cosa cierta que el primer elemento orgánico que habrá que fortificar será siempre la familia, repetidamente llamada célula fundamental de la sociedad...».

«Lo que ella sea será todo el cuerpo».

«Bien demuestran haberlo comprendido los que la asaltan por todas partes con la complicidad de las fuerzas del mal y de las pasiones desencadenadas...».

Y el núcleo vital de la familia es el Matrimonio. Unamos al hombre y a la mujer y uniremos al mundo.

Ese es el plan de Dios que el Diablo rompió... Luego vino Cristo y lo volvió a unir con un Sacramento...

Y dirigimos nuestra mirada a los esposos cristianos: los que llevan dentro el Sacramento de Cristo. Los llamados a ser santos por el camino del matrimonio... Y vemos que muchos, sí, se han dado cuenta del misterio que da sentido a sus vidas. Y viven su misterio con fe. Con esperanza y amor.

Otros —muchísimos— viven habitualmente en pecado. Se aman en pecado. Engendran en pecado. Y educan en pecado. Así se explican tantas cosas...

*Están casados a medias... Tan sólo los cuerpos y aún a veces...*

¡Matrimonios cristianos de todo el mundo unidos! El mundo lo necesita.

Arrodillaos los dos —en un rincón de vuestra casa— y gritad a Dios que os despierte. Que os revele el Sacramento que tenéis dentro.

Matrimonios cristianos de todo el mundo sois los responsables del amor en la tierra. Mirad cómo está el amor... Urge reconstruir el amor. Después de la guerra se ha reconstruido todo menos el amor. Eso es obra vuestra.

Os lo piden vuestros hijos que necesitan os améis de verdad. Totalmente. En Gracia. Lo espera la sociedad. Sois su esperanza.

Lo espera Dios, que un día os llamó —y os sigue llamando— para ser sus más íntimos colaboradores.

Pensad esto y decidíos. Aquí está el secreto de vuestra felicidad. La de vuestros hijos. Y la del mundo entero.

### Próximos actos organizados por E. V. A.

Durante el mes de mayo, E. V. A. ha organizado dos conferencias para los días 10 y 24.

El día 10 de mayo, a las cinco y media de la tarde continuación de la conferencia-coloquio sobre el matrimonio, desarrollada en el mes de marzo a cargo del Rdo. Padre Gabriel Calvo, operario diocesano, siendo el título de esta segunda interesante disertación:

#### ¿QUIEN MANDA EN EL HOGAR?

Para el día 24 de mayo, a las cinco y media de la tarde tendrá lugar una conferencia médica por el doctor don José Arroyo Guijarro, especialista puericultor, quien disertará sobre un tema de indudable interés para todas las esposas, por lo cual confía E. V. A., al igual que para la conferencia-coloquio, la máxima asistencia, para escuchar:

#### «CUIDADOS DEL RECIEN NACIDO»

Finalmente para el próximo día 9 de junio, E. V. A. invita a todas las esposas de los veterinarios de la provincia al acto final del curso académico 1959-1960 organizado por el Colegio, el cual estará a cargo del Excmo. señor Federico Marés Deulovol, académico de innumerables Reales Academias de Bellas Artes de España; Gran Cruz de Alfonso X, Director de las Escuelas Superiores de Bellas Artes de San Jorge y de los Altos Oficios Artísticos, quien disertará sobre el tema: «Los Museos. Su valor artístico y su evocación histórica y sentimental».

Previsión Sanitaria Nacional es una oportunidad para el Veterinario; no lo desaproveches; edad máxima de ingreso o ampliación de grupos 58 años y 6 meses.

## SECCION LEGISLATIVA

### Presidencia del Gobierno

DECRETO 474/1960, de 10 de marzo, por el que se convalidan las tasas por servicios sanitarios.  
*(Resumen de las tasas de interés veterinario).*

De acuerdo con lo determinado en la disposición transitoria primera de la Ley reguladora de Tasas y Exacciones Parafiscales, de veintiséis de diciembre de mil novecientos cincuenta y ocho, y en uso de la autorización concedida por dicho precepto legal, a propuesta de los Ministros de Hacienda y de la Gobernación y previa deliberación del Consejo de Ministros en su reunión del día dieciocho de diciembre de mil novecientos cincuenta y nueve, dispongo:

### TARIFA COMPRENSIVA DE LOS SERVICIOS PRESTADOS POR LAS JEFATURAS PROVINCIALES DE SANIDAD, SUB- DELEGADOS Y SANITARIOS TITULARES

#### SECCION TERCERA

##### *Otras actuaciones sanitarias*

	Pesetas
56.—Aplicación de cada placa o marchamo sanitario a cueros, pieles y productos cárnicos (sin incluir el valor de la placa o marchamo) .....	0'40
57.—Vigilancia, colaboración y participación de la Jefatura Provincial de Sanidad en las campañas contra las antropozoonosis:	
a) En perros (por animal) .....	2'—
b) En animales mayores (por animal) .....	0'80
c) En animales menores (por animal) .....	0'20
58.—Expedición de guías de circulación inter-provincial de productos cárnicos:	
Hasta 100 kilogramos .....	16'—
De 100 kilogramos en adelante, por cada 50 kilogramos o fracción .....	8'—
59.—Inspección y comprobación de las operaciones de desinfección, desinsectación o desratización efectuadas por Empresas particulares autorizadas: Abonarán éstas el 7,5 por 100, con un máximo de 500 pesetas, de la totalidad de la cantidad cobrada.	

63.—Emisión de informes que requieran estudios o exámenes de proyectos o expedientes tramitados a petición de parte no comprendidos en conceptos anteriores: Deverán honorarios convencionales, con un mínimo cada uno de ... ..... 400<sup>7</sup>

64.—Certificados, visados, registros o expedición de documentos no comprendidos en otros conceptos a instancia de parte, cada uno ..... 80<sup>7</sup>

## NORMAS GENERALES PARA LA APLICACION DE ESTAS TARIFAS

1.<sup>a</sup> Los servicios a que se refiere la presente tarifa se practicarán por los funcionarios sanitarios a quienes corresponda, con arreglo a las disposiciones vigentes en cada momento.

2.º Se considerarán autoridades competentes para ordenar la práctica de los servicios que no hayan sido solicitados directa o indirectamente por parte interesada el Ministro de la Gobernación, el Director general de Sanidad, el Gobernador civil y el Jefe provincial de Sanidad, y en los que hubieren de realizarse por los Médicos, Farmacéuticos o Veterinarios titulares, además, los Alcaldes respectivos.

3." A efectos de los espectáculos públicos se entenderá por «temporada» la función o serie de funciones que se anuncien o abonen por cada dueño, arrendatario o Empresa para la asistencia del público mediante precio, durante el plazo máximo, en todo caso, de un año natural.

4.º El importe a abonar por cada servicio prestado en la localidad de residencia del funcionario actuante será la suma de las cantidades señaladas a los diversos conceptos que sin estar expresamente incluidos en alguno de ellos sean de aplicación al respectivo caso concreto.

Los servicios no previstos en esta tarifa se liquidarán por analogía con los conceptos más afines, a juicio de la autoridad sanitaria.

5.<sup>a</sup> Cuando los funcionarios sanitarios efectúen servicios fuera de la localidad de su residencia los interesados les abonarán además, en moneda de curso legal, el importe de los gastos de viaje, a razón de 3'50 pesetas por kilómetro recorrido (ida más vuelta) y las dietas reglamentarias, de cuyas cantidades expedirán aquellos funcionarios el oportuno recibo.

## I.—TARIFA ACTUAL DE LA INSPECCION GENERAL DE SANIDAD VETERINARIA

CONCEPTO:	Pesetas
1.—Cerdos para industrialización, por unidad .....	9'40
2.—Almacenes al por mayor de productos cárnicos, por kilogramo de producto reconocido .....	0'10
3.—Talleres de elaboración y almacenes de tripas, por kilogramo de producto .....	0'10
4.—Mataderos generales y de aves:	
a) Res vacuna mayor .....	2'
b) Terneras .....	1'
c) Res porcina no destinada a industrialización .....	1'
d) Res lanar o cabría .....	0,20
e) Aves .....	0'05
5.—Margarinas y mantequilla, por kilogramo de producto .....	0'10
6.—Mataderos y almacenes frigoríficos:	

a) Dispuesto por el artículo 21 del Reglamento de 31 de enero de 1955 el establecimiento de contratos de trabajo con los Interventores Sanitarios de Mataderos frigoríficos nombrados por la Dirección General de Sanidad, se cifran aquéllos en cantidades como emolumentos base de 5.000 a 7.000 pesetas cada funcionario, en función de la importancia y actividades de estos establecimientos.

b) El mismo Reglamento y artículo citados en el párrafo anterior dispone el establecimiento de contratos de trabajo para Interventores Sanitarios de almacenes frigoríficos, sirviendo de base la capacidad y volumen de actividades del almacén, con módulos que oscilan de 0'25 pesetas a 1 peseta metro cúbico y mes, en razón inversa de la capacidad y movimiento de mercancías, con el siguiente baremo:

Almacenes hasta de 500 metros cúbicos de capacidad o movimiento de mercancía (1 peseta metro cúbico y mes, con un mínimo de 125 pesetas mensuales).

Almacenes de 500 a 2.000 metros cúbicos de capacidad o movimiento de mercancía (0'75 pesetas metro cúbico y mes, con un mínimo de 600 pesetas mensuales).

Almacenes de 2.000 a 5.000 metros cúbicos de capacidad o movimiento de mercancía (0'50 pesetas metro cúbico y mes, con un mínimo de pesetas mensuales 2.500).

Almacenes de 5.000 metros cúbicos en adelante de capacidad o movimiento de mercancía (0'25 pesetas metro cúbico y mes, con un mínimo de pesetas mensuales 3.000).

**II.—TARIFA ACTUAL DE HONORARIOS  
DE VETERINARIOS TITULARES**

**1.—Carnes frescas:**

*Pesetas*

**CONCEPTO:**

a)	Hasta 100 kilos	.....	.....	.....	.....	10'—
b)	De 100 a 1.000 kilos	.....	.....	.....	.....	15'—
c)	De 1.000 a 10.000 kilos	.....	.....	.....	.....	25'—
d)	De 10.000 kilos en adelante	.....	.....	.....	.....	35'—

**2.—Productos cárnicos (chacinería, fiambres y salazones):**

a)	Hasta 100 kilos	.....	.....	.....	.....	10'—
b)	De 100 a 1.000 kilos	.....	.....	.....	.....	20'—
c)	De 1.000 a 10.000 kilos	.....	.....	.....	.....	50'—
d)	De 10.000 kilos en adelante	.....	.....	.....	.....	100'—

**3.—Caza mayor:**

a)	Hasta 100 kilos	.....	.....	.....	.....	10'—
b)	De 100 a 1.000 kilos	.....	.....	.....	.....	15'—
c)	De 1.000 kilos en adelante	.....	.....	.....	.....	25'—

**4.—Caza menor:**

0'10 pesetas pieza mínimo	.....	.....	.....	.....	.....	5'—
---------------------------	-------	-------	-------	-------	-------	-----

**5.—Reconocimiento en vivo y postmorten en cerdos:**

a)	Para consumo familiar en el Matadero Municipal	.....	.....	.....	.....	10'—
b)	Incremento por desplazamiento del Veterinario titular para prestación del mismo servicio a domicilio.	.....	.....	.....	.....	10'—

**6.—Declaraciones sanitarias para circulación de pescados frescos:**

a)	Hasta 100 kilos	.....	.....	.....	.....	7'50
b)	De 100 kilos en adelante, cada 50 kilos o fracción.	.....	.....	.....	.....	0'50

**7.—Declaraciones sanitarias para circulación de huevos, leche y productos derivados:**

a)	Huevos 0'15 pesetas docena mínimo	.....	.....	.....	.....	5'—
b)	Leche, lacticinios y productos derivados, hasta 100 kilos	.....	.....	.....	.....	10'—
c)	De 100 a 1.000 kilos	.....	.....	.....	.....	15'—
d)	De 1.000 a 10.000 kilos	.....	.....	.....	.....	25'—
e)	De 10.000 kilos en adelante	.....	.....	.....	.....	35'—

(B. O. del E., de 21 de marzo de 1960).

**DECRETO 497/1960, de 17 de marzo, por el que se convalidan las tasas y exacciones parafiscales denominadas «Prestación de servicios facultativos veterinarios».**

La Ley de veintiséis de diciembre de mil novecientos cincuenta y ocho, reguladora de las tasas y exacciones parafiscales, dispone la

supresión de aquellas que no hubieran sido establecidas por Ley, a menos que se convaliden por Decreto, dictado a propuesta conjunta del Ministerio interesado y del de Hacienda.

El establecimiento de las tasas y exacciones parafiscales por la prestación de servicios facultativos veterinarios data de la promulgación del Real Decreto de 4 de junio de 1915, por el que se aprobó el Reglamento provisional de aplicación de la Ley de Epizootias. La extensión de la actividad de los servicios veterinarios y del personal técnico auxiliar colaborador y subalterno del mismo en las diversas facetas de la economía ganadera nacional, precisó de la realización de nuevas actividades en su defensa, conservación y mejora, las que, en parte, se atendían por la implantación de tasas y exacciones parafiscales, por la prestación de servicios facultativos o por el desarrollo de actividades que de manera particular afectaban a la persona o a la entidad obligada a su uago, destinándose su importe al abono de remuneraciones al personal y al pago de los gastos de material por la prestación del servicio.

Al objeto de acomodar el percibo de las tasas y exacciones parafiscales reconocidas por la prestación de servicios veterinarios a las directrices de la política económica y ganadera del país, y al amparo de la autorización concedida por la Ley antes mencionada, es procedente llevar a cabo su convalidación, sin modificación alguna, refundiendo todas ellas en un mismo cuerpo legal.

En su virtud, cumplidos los trámites establecidos por la Ley de Tasas y Exacciones Parafiscales, a propuesta conjunta de los Ministros de Hacienda y de Agricultura y previa deliberación del Consejo de Ministros en su reunión del día dieciocho de diciembre de mil novecientos cincuenta y nueve, dispongo:

## TITULO PRIMERO

### *Ordenación de las tasas y exacciones*

#### **ARTÍCULO PRIMERO**

#### *Convalidación, denominación y Organismo gestor*

Por el presente Decreto se convalidan las tasas y exacciones parafiscales denominadas «Prestación de servicios facultativos veterinarios» efectuados por el personal dependiente de la Dirección General de Ganadería, las que, a todos los efectos, quedan sometidas a la Ley de Tasas y Exacciones Parafiscales, de veintiséis de diciembre de mil novecientos cincuenta y ocho, y a este Decreto de convalidación, siendo el organismo encargado de su gestión el Ministerio de Agricultura.

**ARTÍCULO SEGUNDO***O b j e t o*

Serán objeto de estas tasas y exacciones los servicios y trabajos definidos en la tarifa adjunta a este Decreto, que se presten o realicen por el personal de los servicios locales, provinciales, regionales y centrales, dependientes de la Dirección General de Ganadería, que afectan a personas naturales o jurídicas, por consecuencia de proyectos, expedientes o peticiones que por las mismas se promuevan, o en virtud de preceptos legales o reglamentarios.

**ARTÍCULO TERCERO***S u j e t o s*

Vendrán obligados directamente al pago de estas tasas y exacciones las personas naturales o jurídicas a quienes se presten los servicios a que hace referencia el artículo anterior.

**ARTÍCULO CUARTO***Bases y tipos de gravamen*

Las bases y tipos de las tasas y exacciones parafiscales que se convallan son las que figuran en las tarifas anexas al presente Decreto.

Las citadas tasas y exacciones podrán ser revisadas por Decreto refrendado por la Presidencia del Gobierno, a propuesta conjunta de los Ministerios de Agricultura y de Hacienda, con el fin de ajustarlas a las variaciones del índice de costes de vida fijado por el Instituto Nacional de Estadística.

**ARTÍCULO QUINTO***D e v e n g o*

La obligación del pago por las tasas y exacciones a que se refiere el presente Decreto nace en el momento de prestarse los servicios, siendo exigible en el plazo de ocho días a contar desde la notificación de la liquidación.

**ARTÍCULO SEXTO***D e s t i n o*

El producto íntegro de las tasas y exacciones se destinará a las remuneraciones complementarias del personal dependiente de la Dirección General de Ganadería, así como a sufragar los gastos de material y dietas que origine la prestación de los servicios.

## TITULO SEGUNDO

### *Administración de las tasas y exacciones*

#### ARTÍCULO SÉPTIMO

##### *Organismo gestor*

La directa y efectiva gestión de la tasa corresponde a la Dirección General de Ganadería, por sí o a través de sus organismos y dependencias provinciales o locales, distribuyéndose las cantidades recaudadas, de acuerdo con lo dispuesto en los artículos 19 y 20 de la Ley de Tasas y Exacciones Parafiscales, por la Junta del Ministerio de Agricultura, la que determinará el porcentaje que haya de aplicarse para mejora de haberes pasivos.

#### ARTÍCULO OCTAVO

##### *Liquidación*

La liquidación de las tasas y exacciones se practicará por los facultativos veterinarios que presten los servicios, notificándosela directamente a los interesados de acuerdo con lo dispuesto en la Ley sobre procedimiento administrativo.

#### ARTÍCULO NOVENO

##### *Recaudación*

La recaudación se realizará por ingreso mediato o inmediato en el Tesoro, o por efectos timbrados especiales, de acuerdo con las normas reglamentarias que dicte el Ministerio de Hacienda, siendo aplicable el procedimiento de apremio regulado por el Estatuto de Recaudación.

#### ARTÍCULO DÉCIMO

##### *Recurso*

Contra los actos de gestión de estas tasas y exacciones cabrán los recursos establecidos por el Reglamento de reclamaciones económico-administrativas y el contencioso-administrativo, cuando así proceda.

#### ARTÍCULO UNDÉCIMO

##### *Devoluciones*

Se reconoce el derecho a la devolución en las hipótesis previstas por el artículo once de la Ley de veintiséis de diciembre de mil novecientos cincuenta y ocho. Tanto en estos casos como en los demás en que sea procedente, su tramitación se ajustará a lo que sobre esta materia esté establecido o en lo sucesivo se establezca por el Ministerio de Hacienda.

### DISPOSICIONES FINALES

1.º La materia regulada en el título primero de este Decreto sólo podrá modificarse mediante Ley votada en Cortes, y las de carácter reglamentario reguladas en el título segundo del mismo podrá hacerse por Decreto conjunto de los Ministerios de Hacienda y de Agricultura.

2.º La supresión de las tasas y exacciones que se crean por este Decreto sólo podrá llevarse a efecto por Ley o supresión del servicio que la motiva.

3.º Quedan derogadas, en cuanto se opongan a lo dispuesto en este Decreto, la Orden de la Presidencia del Gobierno de nueve de octubre de mil novecientos cuarenta y dos, Orden ministerial de 8 de abril de mil novecientos cuarenta y seis, Orden ministerial conjunta de Agricultura y Gobernación de nueve de diciembre de mil novecientos cincuenta y dos y Orden ministerial de Agricultura de seis de diciembre de mil novecientos cincuenta y cuatro y demás disposiciones complementarias.

4.º El presente Decreto entrará en vigor a los veinte días de su publicación en el *Boletín Oficial del Estado*.

### DISPOSICIÓN TRANSITORIA

Hasta tanto se dicten por el Ministerio de Hacienda las normas oportunas, la recaudación de las tasas y exacciones que se convalidan por el presente Decreto se realizará en la forma seguida actualmente.

Así lo dispongo por el presente Decreto, dado en Madrid a diecisiete de marzo de mil novecientos sesenta. — FRANCISCO FRANCO. — El Ministro Subsecretario de la Presidencia del Gobierno, LUIS CARRERO BLANCO. — (*B. O. del E.*, de 24 de marzo de 1960).

### A N E J O

#### TASAS Y EXACCIONES PARAFISCALES POR LA PRESTACION DE SERVICIOS FACULTATIVOS VETERINARIOS

1.º Por la prestación de servicios facultativos relacionados con la comprobación sanitaria, saneamiento ganadero y lucha contra ectoparásitos de ganaderías diplomadas, calificadas y granjas de multiplicación a petición de parte:

*Equidos y bóvidos:*

Hasta 10 cabezas, 100 pesetas.

De 11 en adelante, siete pesetas más por cada cabeza que excede de las 10.

*Porcino, lanar y cabrío:*

Hasta 25 cabezas, 100 pesetas.

De 26 en adelante, tres pesetas por cada cabeza que exceda de las 25.

*Aves:*

Hasta 50 aves adultas, 100 pesetas.

De 51 a 500 aves adultas, una peseta por unidad.

De 501 en adelante, a 50 céntimos por ave.

2.<sup>a</sup> Por los servicios facultativos correspondientes a la organización sanitaria, estadística e inspección de las campañas de tratamiento sanitario obligatorio:

Por cada perro, una peseta.

Por cada animal mayor, 0'50 peseta.

Por animal menor (porcino, lanar o cabrío), 0'25 pesetas.

3.<sup>a</sup> Por la aplicación de los productos biológicos en los trámites sanitarios obligatorios, e inspección post-vacunal, regirán los siguientes honorarios:

*Caninos:*

Por cada perro, cinco pesetas.

*Bovinos (de 10 cabezas en adelante):*

Una aplicación, tres pesetas.

Dos aplicaciones, 4'50 pesetas.

*Porcinos (de 75 en adelante):*

Una aplicación, una peseta.

Dos aplicaciones, tres pesetas.

*Caprino y ovino (de cien cabezas en adelante):*

Una aplicación, una peseta.

Dos aplicaciones, 1'50 pesetas.

*Caballar, mular y asnal (de 10 cabezas en adelante):*

Una aplicación, cinco pesetas.

Dos aplicaciones, 7'50 pesetas.

*Aves (cuquier número):*

Una aplicación, 0'50 pesetas.

Dos aplicaciones, 0'40 pesetas.

A los efectos de interpretación de lo anteriormente expresado se considerarán dos aplicaciones cuando el tratamiento requiera dos inyecciones.

Cuando el número de cabezas a tratar no alcance la cifra fijada en el cuadro, las tarifas del mismo experimentarán un aumento del 25

a) De vagones, navíos y vehículos utilizados en el transporte de ganado, las Compañías ferroviarias, Empresas navieras y de transporte incrementarán los gastos de desinfección en un 20 por 100, que liquidarán a los servicios técnicos de la Dirección General de Ganadería.

b) De los locales destinados a ferias, mercados, concursos, exposiciones y demás lugares públicos donde se alberguen o contraten ganados o materias contumaces, cuando se establezca con carácter obligatorio, se percibirá por cada local inspeccionado, 25 pesetas.

10. Por los trabajos y gastos de desinfección y desinsectación en vehículos utilizados en el transporte de ganado por carretera, explotaciones pecuarias, locales destinados a ferias, mercados, concursos, exposiciones y demás lugares donde se alberguen o contraten ganados o materias contumaces a petición de parte, y cuando se realicen por los Servicios dependientes de la Dirección General de Ganadería, de acuerdo con lo dispuesto en el artículo 155 del Decreto de 4 de febrero de 1955:

*Por vehículo:*

Hasta cuatro toneladas, un solo piso, 19 pesetas.

Hasta cuatro toneladas, dos o más pisos, 28'50 pesetas.

De cuatro toneladas en adelante, un solo piso, 21'85 pesetas.

De cuatro toneladas en adelante, dos o más pisos, 43'70 pesetas.

Por jaula o cajón para res de lidia, siete pesetas.

Por jaula o cajón para aves, dos pesetas.

Locales o albergues de ganado, por metro cuadrado de superficie, 0'30 pesetas.

11. Cartilla ganadera para la confección del mapa epizootológico:

a) Importe del impreso, con validez periódica de dos años, cinco pesetas.

b) Derechos de los facultativos veterinarios locales por la comprobación estadística epizootológica y el reparto en los términos municipales de su jurisdicción, por semestre, dos pesetas.

12. Por los servicios facultativos de inspección de la desinfección de materias posibles contumaces y vectoras, en régimen de importación, los servicios veterinarios de puertos y fronteras percibirán los derechos siguientes:

Por tonelada métrica, cinco pesetas.

Por caja, fardo, bala, barril o atado, 2'50 pesetas.

13. Por los trabajos facultativos veterinarios correspondientes a la inspección sanitaria periódica de las paradas y Centros de Inseminación Artificial, así como de los sementales de los mismos:

*Equinas:*

Paradas o centros de un semental, 100 pesetas.

Por cada semental más 50 pesetas.

*Bovinas:*

Paradas o centros de un semental, 75 pesetas.

Por cada semental más 50 pesetas.

*Porcinas, caprinas y ovinas:*

Paradas o centros de un semental, 20 pesetas.

Por cada semental más, 10 pesetas.

14. Por los servicios facultativos de reconocimiento sanitario de las hembras domésticas presentadas a la monta natural e inseminación artificial de paradas o centros:

Por hembra equina, 25 pesetas.

Por hembra bovina lechera, 10 pesetas.

Por hembra bovina de otras aptitudes, cinco pesetas.

Por hembra porcina, tres pesetas.

16. Por prestación de servicios en los Centros de Inseminación Artificial:

## A) Venta de esperma:

Equidos, cada dosis, 50 pesetas.

Bóvidos, cada dosis, 30 pesetas.

Ovidos y capridos, cada dosis, una peseta.

## B) Por inseminaciones practicadas en los Centros primarios y secundarios:

Equidos, por temporada de cubrición, 300 pesetas.

Bóvidos, hasta tres inseminaciones durante tres celos consecutivos en la misma vaca, 100 pesetas.

Ovidos y capridos, por cada inseminación, cinco pesetas.

Cuando se trate de semen procedente de caballos de carreras, ganado karakul u otros sementales con diplomas especiales, así como cuando la inseminación se realice en hembras de dichas especies; las exacciones señaladas en los párrafos a) y b) de este epígrafe 15 serán incrementadas en el 100 por 100 de su valor.

## C) Por análisis y diagnósticos:

a) De esperma, 100 pesetas.

b) De gestación a équidos y bóvidos, 100 pesetas.

c) De gestación a otras especies animales, 25 pesetas.

## D) Por servicios relativos a la apertura y al registro de los Centros de Inseminación Artificial Ganadera:

Centros primarios A, 500 pesetas.

Centros primarios B, 400 pesetas.

Centros secundarios, 100 pesetas.

16. Por los servicios relativos a la regulación de sacrificio del ganado equino:

a) Por el reconocimiento y expedición del certificado de inutilidad de los animales a sacrificar, 30 pesetas.

b) Costo de impresos, tramitación de cupos y gastos del servicio por certificado, ocho pesetas.

17. Marchamado y tipificación de cueros y pieles, según Orden conjunta de los Ministerios de la Gobernación y de Agricultura de 9 de diciembre de 1952 y Orden circular de las Direcciones Generales de Sanidad y Ganadería de 24 de febrero de 1953:

Por marchamo aplicado a cada cuero vacuno hasta ocho kilogramos, dos pesetas.

Por marchamo aplicado a cada cuero vacuno de ocho a 18 kilogramos, tres pesetas.

Por marchamo aplicado a cada cuero vacuno de 18 a 35 kilogramos, cinco pesetas.

Por marchamo aplicado a cada cuero vacuno de más de 35 kilogramos, seis pesetas.

Por marchamo aplicado a cada cuero mular, tres pesetas.

Por marchamo aplicado a cada cuero caballar, tres pesetas.

Por marchamo aplicado a cada cuero asnal, dos pesetas.

Por marchamo aplicado a cada cuero porcino, dos pesetas.

Por marchamo aplicado a cada piel lanar o cabría adulta, 0'50 pesetas.

Por marchamo aplicado a cada piel lanar o cabría lechales, 0'35 pesetas.

El marchamo se aplicará en la base de la cola a los cueros y en la oreja derecha a las pieles, tanto si proceden de reses sacrificadas en Mataderos autorizados como si son importadas.

18. Por derechos de asistencia y examen a cursillos organizados por la Dirección General de Ganadería:

a) Para la obtención del diploma de especialista en inseminación artificial ganadera y otros, 200 pesetas.

b) Por la obtención del diplomado en inseminación artificial ganadera, 400 pesetas.

Los alumnos libres no asistentes a estos cursos abonarán por derechos de examen, respectivamente, 100 y 200 pesetas.

19. Por los servicios relativos a la autorización, clasificación y registro de fórmulas de piensos y otros productos de las industrias pecuarias, 250 pesetas.

20. Por los servicios referentes al estudio de expedientes de revisión de precios de los productos farmacobiológicos de uso veterinario, 250 pesetas.

21. Por los servicios de tipificación y control de garantía de los productos elaborados por las industrias pecuarias, por cada envase, 0'30 pesetas.

22. Por la prestación de servicios referentes al levantamiento de actas y toma de muestras en las industrias pecuarias y sus delegaciones y depósitos, 75 pesetas.

23. Por los estudios referentes a la redacción de proyectos y peritaciones a petición de parte, el uno por ciento de su valor.

24. Por certificado de reconocimiento y reseña en las transacciones comerciales de équidos se percibirá:

Veinte pesetas para animales cuyo valor no exceda de 4.000 pesetas.

Medio por ciento del valor del animal, de los que rebasen dicha cifra.

25 a) Por inscripción en Registros oficiales, 25 pesetas.

b) Diligenciado y sellado de Libros oficiales:

Particulares y entidades no lucrativas, 50 pesetas.

Entidades industriales o comerciales, 100 pesetas.

c) Expedición de certificados, visados de documentos y demás trámites de carácter administrativo:

Particulares y Entidades no lucrativas, 50 pesetas.

Entidades industriales o comerciales, 100 pesetas.

d) Expedición de certificados, visados de facturas, comprobación de cupos de materias primas y demás trámites de carácter administrativo que precisen informes y consultas o búsquedas de documentos en archivos oficiales:

Particulares y entidades no lucrativas, 125 pesetas.

Entidades industriales o comerciales, 250 pesetas.

#### *DECRETO 498/1960, de 17 de marzo, por el que se convalida la tasa llamada «Canon de Higiene Pecuaria».*

La ley de veintiséis de diciembre de mil novecientos cincuenta y ocho, reguladora de las tasas y exacciones parafiscales, dispone la supresión de aquellas que no hubieran sido establecidas por Ley, a menos que se convaliden por Decreto dictado a propuesta conjunta del Ministerio interesado y del de Hacienda.

El establecimiento de la tasa «Canon de Higiene Pecuaria», destinado a sufragar los gastos que ocasionan las indemnizaciones por sacrificios de animales en la lucha contra las epizootias tiene su base en la Ley de Epizootias de veinte de diciembre de mil novecientos cincuenta y dos, habiendo sido con posterioridad a esta Ley aplicado por la Administración en la lucha contra la tuberculosis bovina y la brucellosis caprina, abonando a su cargo los gastos de material y personal y las indemnizaciones a los ganaderos por el sacrificio obligatorio de los animales infectados.

Teniendo en cuenta la necesidad de mantener el servicio por la indudable utilidad pública que su prestación representa, al amparo de lo dispuesto en la Ley de Tasas y Exacciones antes citada, procede llevar a cabo su convalidación, adaptándola tan sólo a las necesidades y circunstancias administrativas derivadas de la Ley antes referida.

En su virtud, cumpliendo los trámites establecidos en la Ley de Tasas y Exacciones, a propuesta conjunta de los Ministros de Hacienda y Agricultura y previa deliberación del Consejo de Ministros en su reunión del día dieciocho de diciembre de mil novecientos cincuenta y nueve, dispongo:

## TITULO PRIMERO

### *Ordenación de la tasa*

#### ARTÍCULO PRIMERO

##### *Convalidación, denominación y Organismo gestor*

Por el presente Decreto se convalida la tasa denominada «Canon de Higiene Pecuaria», la que a todos los efectos queda sometida a la Ley de Tasas y Exacciones Parafiscales, de veintiséis de diciembre de mil novecientos cincuenta y ocho, y a este Decreto de convalidación, siendo el Organismo encargado de su gestión el Ministerio de Agricultura.

#### ARTÍCULO SEGUNDO

##### *Objeto*

Será objeto de esta tasa el reconocimiento y consiguiente dictamen efectuado sobre animales domésticos para el desarrollo de campañas de saneamiento ganadero, realizado por el personal dependiente de la Dirección General de Ganadería.

#### ARTÍCULO TERCERO

##### *Sujetos*

Vendrán obligados directamente al pago de la tasa las personas naturales o jurídicas a quienes se presten los servicios a que hace referencia el artículo anterior.

#### ARTÍCULO CUARTO

##### *Bases y tipos de gravamen*

Por esta tasa se satisfarán anualmente cuarenta pesetas por res bovina y cinco pesetas por res caprina.

La cuantía de la tasa podrá ser revisada por Decreto refrendado por la Presidencia del Gobierno, a propuesta conjunta de los Minis-

terios de Agricultura y de Hacienda, con el fin de ajustarla a las variaciones del índice de costes de vida fijado por el Instituto Nacional de Estadística.

### ARTÍCULO QUINTO

#### *D e v e n g o*

La obligación del pago de la tasa a que se refiere el presente Decreto nace en el momento de ser declarada oficialmente la realización de la Campaña de Saneamiento Ganadero, siendo exigible en el plazo de ocho días, a contar desde la notificación de la liquidación, y abonándose por anualidades en la cuantía señalada en el artículo cuarto.

### ARTÍCULO SEXTO

#### *D e s t i n o*

Del producto de la tasa sólo podrá destinarse un veinticinco por ciento para los gastos de diagnóstico, material, personal especializado y demás que se ocasionen con motivo del sacrificio de animales, aplicándose el setenta y cinco por ciento restante a reembolsar al Estado las cantidades anticipadas para pago a los ganaderos de las indemnizaciones correspondientes.

## TITULO SEGUNDO

### *Administración de la tasa*

#### ARTÍCULO SÉPTIMO

#### *O r g a n i s m o g e s t o r*

La directa y efectiva gestión de esta tasa corresponde a la Dirección General de Ganadería, sin perjuicio de las funciones que los artículos diecinueve y veinte de la Ley de veintiséis de diciembre de mil novecientos cincuenta y ocho atribuyen a la Junta de Tasas y Exacciones del Ministerio de Agricultura, la que señalará el porcentaje que haya de aplicarse para mejora de los haberes pasivos.

#### ARTÍCULO OCTAVO

#### *L i q u i d a c i ó n*

La liquidación de la tasa se practicará por la Dirección General de Ganadería, notificándola directamente a los interesados, de acuerdo con lo dispuesto en la Ley sobre Procedimiento Administrativo.

#### ARTÍCULO NOVENO

#### *R e c a u d a c i ó n*

La recaudación se realizará mediante papel timbrado de Pagos al Estado, efectos timbrados especiales o por ingreso mediato o inmedia-

to en el Tesoro, de acuerdo con las normas reglamentarias que al efecto dicte el Ministerio de Hacienda.

Cuando para el cobro sea preciso utilizar el procedimiento de apremio, se ajustará éste a los trámites previstos en el Estatuto de Recaudación.

#### ARTÍCULO DÉCIMO

##### *Recursos*

Contra los actos de gestión de esta tasa cabrán los recursos establecidos por el Reglamento de Reclamaciones Económico-administrativas y el contencioso-administrativo cuando así proceda.

#### ARTÍCULO UNDÉCIMO

##### *Devoluciones*

Se reconoce el derecho a la devolución en las hipótesis previstas por el artículo once de la Ley de veintiséis de diciembre de mil novecientos cincuenta y ocho. Tanto en estos casos como en los demás en que sea procedente, su tramitación se ajustará a lo que sobre esta materia esté establecido o en lo sucesivo se establezca por el Ministerio de Hacienda.

#### DISPOSICIONES FINALES

1.<sup>o</sup> La materia regulada en el título primero de este Decreto sólo podrá modificarse mediante Ley votada en Cortes, y las de carácter reglamentario reguladas en el título segundo del mismo podrá hacerse por Decreto conjunto de los Ministerios de Hacienda y Agricultura.

2.<sup>o</sup> La supresión de la tasa que se crea por este Decreto sólo podrá llevarse a efecto por Ley o supresión del servicio que la motiva.

3.<sup>o</sup> Quedan derogados en cuanto se opongan a lo dispuesto en este Decreto: el Decreto de diecisiete de diciembre de mil novecientos cincuenta y cuatro, la Orden ministerial de Hacienda de tres de abril de mil novecientos cincuenta y cinco, el Decreto de cinco de abril de mil novecientos cincuenta y siete, la Orden ministerial de Hacienda de tres de junio de mil novecientos cincuenta y siete y el Decreto de veintitrés de diciembre de mil novecientos cincuenta y siete.

4.<sup>o</sup> El presente Decreto empezará a regir a los veinte días de su publicación en el *Boletín Oficial del Estado*.

#### DISPOSICIÓN TRANSITORIA

Hasta tanto se dicten por el Ministerio de Hacienda las normas oportunas, la recaudación de la tasa que se convalida por el presente Decreto se realizará en la forma seguida actualmente.

Así lo dispongo por el presente Decreto, dado en Madrid a diecisiete de marzo de mil novecientos sesenta. — FRANCISCO FRANCO. — El Ministro Subsecretario de la Presidencia del Gobierno, LUIS CARRERO BLANCO. — (B. O. del E., de 24 de marzo de 1960).

ORDEN de 29 de marzo de 1960 por la que se crea una Subcomisión de Expertos para redacción de un Código de Alimentación Español. Excelentísimos e ilustrísimos señores:

En todos los países constituye permanente preocupación de los Gobiernos los estudios técnico-sanitarios sobre las condiciones que han de reunir los alimentos destinados al consumo humano, llegando a definirlos para una estimación de su valor nutritivo y evitando aquellas adulteraciones o adiciones de materias extrañas, capaces de ser perjudiciales para el hombre.

Hay que reconocer también como necesaria la calificación sanitaria de ciertas sustancias que con carácter admisible o tolerable son añadidas a los alimentos, bien para colaborar al mejor y más completo aprovechamiento de éstos, como para su mejor presentación y conservación. Asimismo habrá de prestarse especial atención a las condiciones de manipulación y envasado, que pueden influenciar las características sanitarias de los alimentos.

En la esfera internacional, la Organización Mundial de la Salud (O. M. S.), Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (F. A. O.) y la Comisión Internacional de Industrias Agrícolas y Alimenticias (C. I. I. A.) se ocupan desde hace años intensamente de este tema, lo que ha traído como consecuencia la preparación y perfeccionamiento de unos Códigos Alimenticios Nacionales que permitan, en su conjunto, la preparación de un Código de Alimentación Europeo que en la actualidad está ya sometido a un especial estudio.

Las inquietudes antes expresadas movieron precisamente a esta Presidencia del Gobierno a dictar la Orden de 21 de junio de 1955 (*Boletín Oficial del Estado* del día 26), que, dentro del ámbito de las industrias de la alimentación, ha permitido publicar ya algunas disposiciones reguladoras de determinadas industrias en el aspecto técnico-sanitario, y conseguido aportar a la organización industrial, comercial y sindical la aplicación de normas de garantía higiénica y sanitaria, de repercusión en el consumo nacional.

Tiene, sin embargo, dicha Comisión características meramente representativas de los distintos Departamentos ministeriales y Sindicatos afectados, siendo preciso ampliar y dar mayor contenido a sus grupos de trabajo para cumplir los elevados propósitos que se enumeran en esta exposición de motivos, constituyendo dentro de aquélla una Sub-

comisión de Expertos que pueda, con carácter de especialistas, realizar personalmente ese estudio de preparación de nuestro Código de la Alimentación.

Recogidos a este propósito los informes de los Ministerios de la Gobernación, de Agricultura, de Industria y de Comercio,

Esta Presidencia del Gobierno ha tenido a bien disponer:

1.<sup>o</sup> Con directa dependencia de la Comisión Interministerial creada por Orden de esta Presidencia del Gobierno de 21 de junio de 1955, se crea una Subcomisión de Expertos que estudie, prepare y someta a la consideración de aquélla un proyecto de Reglamento técnico-sanitario de las sustancias alimenticias de consumo humano, redactando un Código de Alimentación.

2.<sup>o</sup> Dicha Subcomisión tendrá carácter permanente en su función y variable en su composición, y estará constituida por aquellos especialistas o expertos, pertenecientes a servicios u organismos de la Dirección General de Sanidad, propuestos por el Director general de dicho Centro para su nombramiento por la Presidente del Gobierno.

Figurará en esta Subcomisión un representante especialista de la Comisión Nacional de Industrias Agrícolas, uno de la Escuela de Bromatología y otro del Alto Estado Mayor, propuestos, respectivamente, por los Ministerios de Agricultura y Educación Nacional y el citado Alto Centro, que serán nombrados igualmente por esta Presidencia del Gobierno.

3.<sup>o</sup> La Subcomisión de Expertos, por medio de su Presidente, el Director general de Sanidad, que lo es, a su vez, de la Comisión Técnico-Sanitaria, podrá recabar el concurso de especialistas de los Ministerios representados en la Comisión Técnico-Sanitaria, previa propuesta a la Presidencia del Gobierno, así como de los Sindicatos Nacionales expresados en el apartado segundo de la Orden de 21 de junio de 1955 citada, para estudios concretos relativos a determinados alimentos en su consideración como tales y por los procesos de industrialización y comercio a que están sometidos, y podrá, asimismo, utilizar para el cumplimiento de su misión las organizaciones de estudio, análisis, información y documentación de los Servicios de la propia Dirección General de Sanidad.

4.<sup>o</sup> El Director general de Sanidad, Presidente de la Comisión Técnico-Sanitaria y de la Subcomisión de Expertos, dirigirá desde la esfera de su competencia sanitaria nacional el desarrollo coordinado de los trabajos para la redacción del proyecto de Código de Alimentación, que oportunamente deberá ser sometido a la aprobación de esta Presidencia del Gobierno.

5.<sup>o</sup> La Subcomisión de Expertos establecerá contacto desde un principio con la labor que las organizaciones internacionales O. M. S., F. A. O. y C. I. I. A., realizan en esta materia de ordenación técnico-

sanitaria de los alimentos, a fin de conocer la legislación extranjera al día y llevar una acción paralela en bien del interés común.

6.<sup>o</sup> Se encomienda a la Comisión Interministerial y su Comisión de Expertos, un Código de Alimentación Español, y como fase previa, esta última deberá someter a la primera, en el plazo de tres meses a partir de su constitución, un anteproyecto fundamentado de estructura del Código citado.

7.<sup>o</sup> Una vez redactado definitivamente el Código de Alimentación Español por la citada Comisión Interministerial, será sometido a la Presidencia del Gobierno, por conducto del Ministerio de la Gobernación.

Lo digo a VV. EE. y a V. I. para su conocimiento, designación de las respectivas representaciones y demás efectos.

Dios guarde a VV. EE. y a V. I. muchos años.

Madrid, 29 de marzo de 1950. — CARRERO.  
Excmos. Sres. Ministros de la Gobernación, de Agricultura, de Industria y de Comercio y General Jefe del Alto Estado Mayor.  
Ilmo. Sr. Presidente de la Comisión Interministerial para la Reglamentación técnico-sanitaria de las industrias de la Alimentación.  
(B. O. del E., de 31 de marzo de 1960).

## Ministerio de la Gobernación

ORDEN de 2 de abril de 1960 por la que se dictan nuevas normas relativas al peso de los toros de lidia.

Excelentísimo señor:

El artículo 2.<sup>o</sup> de la Orden de 11 de abril de 1959 (*Boletín Oficial del Estado* núm. 90) dispone que en las plazas de primera y segunda categorías el peso de los toros se verificará en vivo, antes de la corrida, y que el de cada res será anunciado al salir ésta al ruedo, para conocimiento del público.

Conviene, por tanto, determinar el peso que las reses han de tener en lo sucesivo, adaptado ya al nuevo sistema establecido de peso en vivo, aumentado proporcionalmente en razón al que pierden en su lidia.

En su virtud, este Ministerio ha tenido a bien disponer:

1.<sup>o</sup> El peso de los toros de lidia será, a partir de esta fecha: Plazas de primera categoría, 460 kilos; plazas de segunda, 435, y plazas de tercera, 410.

Para las plazas de primera y segunda categorías este peso se entenderá en vivo, antes de ser lidiado, debiéndose dar a conocer al público el de cada toro antes de su salida al ruedo, a cuyo efecto, y como dispone el artículo 2.<sup>o</sup> de la Orden de 11 de abril, todas las plazas de estas categorías dispondrán de las básculas adecuadas para ello.

Para las plazas de tercera categoría regirán los mismos sistemas de peso que han venido utilizándose hasta ahora.

2.<sup>o</sup> No podrá lidiarse ninguna res que no alcance el peso mínimo que se establece, según la categoría de la plaza, debiendo ser rechazadas las que no reúnan aquellas condiciones.

El peso de los toros se realizará con veinticuatro horas de anticipación a la celebración de la corrida, pudiendo las Empresas, si lo consideran conveniente, solicitar se realice con tres días de antelación como máximo, de acuerdo con lo dispuesto en el párrafo primero del artículo 29 del vigente Reglamento de Espectáculos Taurinos, de 12 de julio de 1930, y se efectuará en presencia de un representante del ganadero, otro de la Empresa y del Delegado de la autoridad que haya de actuar en la corrida, quienes extenderán por triplicado la certificación, conservando un ejemplar cada uno de aquéllos.

3.<sup>o</sup> El reconocimiento facultativo y de utilidad para la lidia de las reses, se seguirá llevando a cabo en la forma que dispone el artículo 29 del Reglamento de Espectáculos Taurinos.

Lo digo a VV. EE. para su conocimiento y efectos oportunos.

Dios guarde a VV. EE. muchos años.

Madrid, 2 de abril de 1960. — ALONSO VEGA.

Exmos. Sres. Director general de Seguridad y Gobernadores civiles de todas las provincias.

(B. O. del E., de 5 de abril de 1960).

*ORDEN de 2 de abril de 1960 por la que se modifica la de 10 de febrero de 1953 relativa a sanciones por manipulaciones fraudulentas en las astas de los toros de lidia.*

Excelentísimos señores:

La Orden de este Ministerio de fecha 10 de febrero de 1953 se propuso corregir los abusos y fraudes que comprometían el prestigio de la Fiesta Nacional al someter a las reses de lidia a manipulaciones clandestinas, que quebrantaban su fuerza y modificaban sus naturales defensas.

La práctica ha demostrado que las sanciones establecidas en aquella disposición no han tenido la eficacia bastante para corregir tales abusos, que dañan el tradicional esplendor de la Fiesta y desnaturalizan el espectáculo.

En su virtud, este Ministerio ha tenido a bien disponer:

ARTÍCULO 1.<sup>o</sup> El Director general de Seguridad impondrá al ganadero una multa de 50.000 pesetas por cada una de las reses que en las corridas presenten sus cuernos artificialmente despuntados, cortados, limados o arreglados, extremos que se comprobarán por informe pericial de la Inspección General de Sanidad Veterinaria. En caso de reinci-

dencia, será sancionado el ganadero con multa de 100.000 pesetas. Si se produjera una tercera infracción de esta naturaleza, quedará inhabilitado el propietario de la ganadería para que se lidien reses de la misma, durante el plazo de un año, aunque en el transcurso de éste sea transferida a titular distinto.

**ART. 2.<sup>o</sup>** En el examen y análisis que deberá practicar la Inspección General de Sanidad Veterinaria, conforme a lo previsto en el apartado b) del artículo tercero de la Orden de 11 de abril del pasado año, podrá intervenir, caso de que lo solicite el ganadero, un Veterinario designado por él, para realizar, conjuntamente con los que aquella disposición señala, el informe pericial.

**ART. 3.<sup>o</sup>** Si por causa justificada fuese suspendida una corrida anunciada, la Empresa podrá exigir del ganadero que mantenga la vigilancia y asuma la consiguiente responsabilidad por cualquier manipulación clandestina a que puedan ser sometidas las reses, durante el plazo de quince días, y dentro de éste, aquella podrá organizar otra corrida en la que se lidien las reses del festejo suspendido.

Transcurrido el plazo de quince días, serán ya de la exclusiva responsabilidad de la Empresa de la Plaza en que tenga lugar la corrida, las manipulaciones fraudulentas en las astas de la reses, que pudieran observarse en ellas.

En este caso, incurrirán las Empresas, en la forma que establece el artículo primero de esta Orden, en una multa de 50.000 pesetas. En caso de reincidencia, con la de 100.000 pesetas, y si se produjera una tercera infracción, con la multa de 250.000 pesetas.

**ART. 4.<sup>o</sup>** Se mantiene en todo su vigor el artículo tercero de la Orden de 11 de abril de 1959.

**ART. 5.<sup>o</sup>** La Dirección General de Seguridad podrá dictar cuantas disposiciones considere necesarias o aclaratorias para la aplicación de la presente Orden.

Lo que comunico a VV. EE. para su conocimiento y efectos siguientes.

Dios guarde a VV. EE. muchos años.

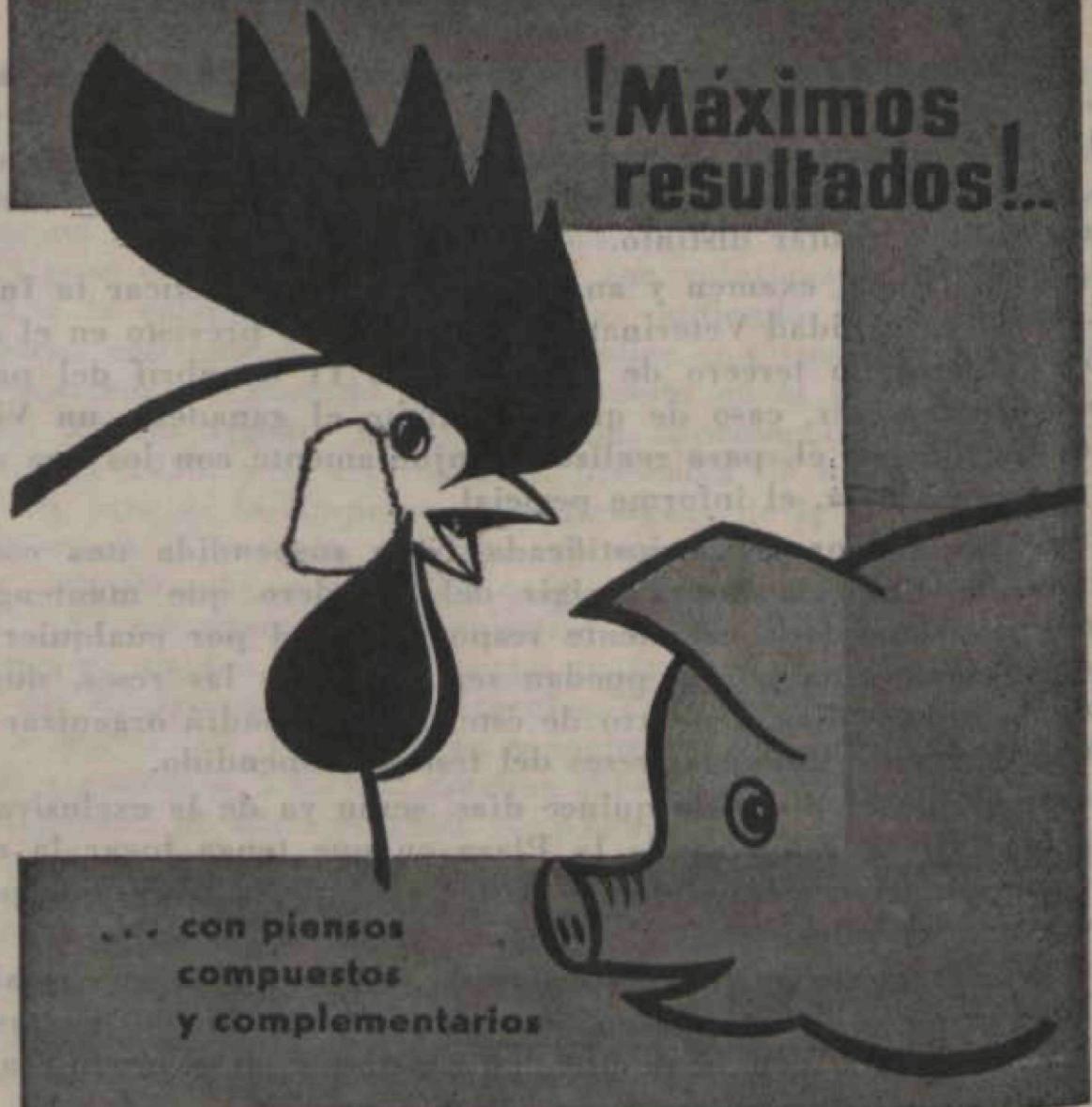
Madrid, 2 de abril de 1960. — ALONSO VEGA.

Exmos. Sres. Director general de Seguridad y Gobernadores civiles.  
(B. O. del E., de 5 de abril de 1960).

**ALONSO VEGA**

ESTAMPA DE BUD GILBERT MURRAY. Foto 25.10.60

**!Máximos resultados!**



... con piensos  
compuestos  
y complementarios

FABRICADOS POR

**RAVÉS, S. A.**  
Comercio, 33. BARCELONA



**energic**

para cerdos y vacas

y con

**FOSVITA**

EL PIENSO COMPLEMENTARIO QUE SE IMPONE

## Ministerio de Educación Nacional

ORDEN de 10 de marzo de 1960 por la que se nombra por oposición Catedrático de la Universidad de Zaragoza a don Isaías Zarazaga Burillo.

Ilmo. Sr.: En virtud de oposición,

Este Ministerio ha resuelto nombrar a don Isaías Zarazaga Burillo, Catedrático numerario de «Zooteenia primero (Genética y Fomento pecuario)» y «Zooteenia segundo (Alimentación e Higiene)» de la Facultad de Veterinaria de la Universidad de Zaragoza, con el haber anual de entrada de 28.320 pesetas y demás ventajas que le conceden las disposiciones en vigor.

Lo digo a V. I. para su conocimiento y efectos.

Dios guarde a V. I. muchos años.

Madrid, 10 de marzo de 1960. — RUBIO GARCÍA-MINA.

Ilmo. Sr. Director general de Enseñanza Universitaria.

(B. O. del E., de 7 de abril de 1960).

## Gobierno Civil

### C I R C U L A R

Por la presente se recuerda que está prohibido en todo tiempo la circulación e introducción en las poblaciones de pájaros muertos en caza y su venta en puestos públicos (Orden de 31 de octubre de 1924), así como servir platos, bocadillos, o tapas de pájaros (Circulares 19 y 23 de mayo de 1944).

Lo que se hace público para general conocimiento y exacto cumplimiento.

Barcelona, 31 de marzo de 1960. — El Gobernador civil, FELIPE ACEBO COLUNGA. — (B. O. de la P., de 5 de abril de 1960).

Estos ANALES son obra de todos los colegiados de la Provincia. Colabora en ellos mediante tu participación en las Secciones Científicas, Cátedra de Patología, Premios y Becas anuales, Artículos, Trabajos, Conferencias. Estas páginas esperan tu colaboración entusiasta durante 1960. Y el Colegio tu inscripción a la I Semana Nacional Veterinaria sobre Inspección de Alimentos.

# Anthracina

Vacuna contra el  
**CARBUNCO  
BACTERIDIANO**



Más de 25 años  
empleándose en  
**ESPAÑA**, es su  
mejor garantía

*Laboratorios*  
**oven**

ALCANTARA, 71 - MADRID

## VIDA COLEGIAL

**Alta.** — Don Jorge Sanllehí Soler, de Polinyá (procede del Colegio de Gerona).

**Baja.** — Don Enrique Lope Garnica, de Barcelona (pasa al Colegio de Zaragoza).

**Boda.** — El día 30 del corriente mes de abril se celebrará el enlace matrimonial de nuestro compañero de Barcelona, don Armando Tabernero Cruz, con la bella señorita Matilde Portolés Duch.

La boda se celebrará en la Antigua Colegiata de Vilabertrán (Gerona). Les deseamos, muchas felicidades en su nuevo estado.

**Natalicios.** — El hogar de nuestro buen amigo y compañero de Premià de Mar, don José Rodríguez Avedillo, se ha visto alegrado con el nacimiento de su primera hija, que recibió las aguas bautismales en la Iglesia Parroquial de Premià de Mar, actuando como padrino el compañero don Antonio Navarro Martín, de La Llacuna y asistiendo a la ceremonia el señor Esteban, de Barcelona. Tanto al señor Rodríguez Avedillo, como a su esposa, doña Montserrat Ledesma de Rodríguez les enviamos nuestra cordial felicitación por tan fausto acontecimiento.

\* \* \*

También tuvo lugar en Barcelona el nacimiento de la segunda hija del compañero, don Ramón Castell Castell y de su esposa, doña Isabel Beltrán de Castell, a la que se le impusoel nombre de Lidia.

Felicitamos, igualmente, al matrimonio Castell - Bertrán y demás familiares por tan agradable acontecimiento.

## Reuniones de la Junta de Gobierno

**Acta de la sesión celebrada el día 26 de enero de 1960**

A las cinco de la tarde, se reúne en el local social, la Junta de Gobierno bajo la presidencia de don José Sèculi Brillas y con asistencia de don José Pascual Bertrán, don Agustín de Budallés Surroca, don José D. Esteban Fernández, don Francisco Díaz Sanchís y don Alfonso Carreras Bénard.

Se da lectura al acta anterior, que es aprobada.

Seguidamente, se da de alta como colegiado a don Máximo Vivas Rodríguez, de Barcelona (procede del Colegio de Málaga).

A continuación, se toman los siguientes acuerdos:

Darse por enterado de haber sido aprobado, por el Consejo General, el Presupuesto del Colegio para el corriente año 1960.

Nuevo escrito del colegiado, don Jaime Roca Torras, ampliando su propuesta para la celebración en el Colegio de un cursillo sobre Economía y Contabilidad agrícola y ganadera.

Publicar un extracto, en nuestros ANALES, de un escrito de Previsión Sanitaria Nacional, sobre la Sección del Automóvil.

Insistir sobre el Consejo General, con referencia al Decreto publicado sobre especialidades farmacéuticas, al objeto de que se procure que por otro Decreto se regule y salve la actuación del Veterinario en dicha materia.

Convocar a los compañeros señores Albiol Higuer, Carol y Alvarez Tijeras, para que hagan un estudio sobre las diferentes formas de intrusismo en Veterinaria y propuesta concreta de los medios a emplear contra el mismo.

Publicar en los ANALES escrito del Consejo General sobre propuesta de moto «Lambretta».

Autorizar, indicando procedencia, a la Revista *Avicultura*, la publicación de determinados trabajos aparecidos en nuestros ANALES.

Designar al compañero, doctor don Eduardo Monistrol Sala, para que actúe como médico representante de este Colegio, en los trámites correspondientes al Montepío Veterinario y otras entidades de previsión.

Saluda de S.A.V.E.V.A. invitando a la Junta de Gobierno a la próxima inauguración de sus actividades.

Ampliar el Comité organizador de la Semana Nacional de Inspección de Alimentos, con los compañeros señores Riera Planagumá, Alvarez Tijeras y Carol Foix.

Gratificar a los empleados del Colegio, señores Martí y Amargán, con 150 pesetas mensuales, por una mayor jornada de trabajo.

Señalar a diversos colegiados de más de 60 años de edad, la cuota que les corresponde para ingresar en el Fondo Mutual de Ayuda Colegial.

Convocar elecciones para el nombramiento de Delegado del Distrito de Manresa.

Y sin más asuntos de que tratar, se levanta la sesión siendo las siete de la tarde.

### Acta de la sesión celebrada el día 11 de febrero de 1960

Se da lectura al acta anterior, que es aprobada.

A continuación se toman los siguientes acuerdos:

Abonar el Subsidio de Defunción que les corresponde a las hijas del fallecido Veterinario de Calella, don José Bagué Ruhí (e. p. d.). Conceder una bolsa de estudios de 6.000 pesetas, al compañero don Juan Codina Turró, de Llinás del Vallés, para perfeccionamiento de estudios sobre Patología Bovina en general, en Francia.

Contestar a un telegrama del Consejo General sobre conveniencia presentación enmienda al proyecto de Mutualidad de Administración Local, en el sentido de que sean incluidos los Veterinarios titulares, en iguales condiciones que el resto de funcionarios municipales.

Darse por enterado de la designación de don José Salazar Denche, como Delegado del Distrito de Manresa.

Solicitar de la Jefatura Provincial de Ganadería relación de las personas autorizadas para efectuar castraciones en la Provincia, a tenor de lo dispuesto en la Orden Ministerial de 26 de mayo de 1959.

Solicitar de la Delegación de Hacienda la cantidad de 6.869'37 pesetas, consistentes en el líquido a devolver por diversos conceptos, correspondiente a la liquidación del Impuesto sobre Rendimientos del trabajo personal del año 1958.

Convocar para el día 25 de los corrientes, una reunión conjunta de las Juntas Directivas del Colegio y Seminario de Ciencias Veterinarias, para tratar del proyecto de Reglamento de la Academia de Ciencias Veterinarias.

Autorizar, para el día 27 del actual, una reunión, en el Colegio, de Veterinarios post-graduados.

A continuación estudia la Junta diversos asuntos relacionados con la biblioteca del Colegio.

Y sin más asuntos de que tratar, se levanta la sesión siendo las siete y media de la tarde.

### Acta de la sesión celebrada el día 3 de marzo de 1960

A las cinco y cuarto de la tarde, se reúne en el local social, la Junta de Gobierno bajo la presidencia de don José Séculi Brillas y con asistencia de don José Pascual Bertrán, don Agustín de Budallés Surroca, don José D. Esteban Fernández, don Francisco Díaz Sanchís y don Alfonso Carreras Bénard.

Se da lectura al acta anterior, que es aprobada.

A continuación se da de alta como colegiado a don José Sanllehí Soler, de Polinyá (procede del Colegio de Gerona) y de baja a don Enrique Lope Garnica, de Barcelona (pasa al Colegio de Zaragoza). Seguidamente se toman los siguientes acuerdos:

Abonar el Subsidio de defunción que les corresponde a los hijos del fallecido compañero de Granollers, don José Llobet Sastre (e. p. d.).

Invitar al colegiado, don César Agenjo Cecilia, Inspector Provincial de Sanidad Veterinaria, para que se encargue del tema *Aspecto bacteriológico y sanitario de la mamitis*, a desempeñar en el Symposium organizado por el Colegio de Lérida.

Conceder una ayuda económica de 250 pesetas, con destino al viaje de fin de estudios de la Facultad de Veterinaria de Zaragoza.

Contestar un escrito del Veterinario titular de Prat de Llusanés, don José Antonio Alvarez Morán, sobre dicho partido.

Darse por enterado de un oficio del Consejo General anunciando que el precio de venta de los talonarios de certificados de vacunación antirrábica para la próxima campaña, será de 50 pesetas.

Contestar, previa información, a un escrito del colegiado de Igualada, don José Franquesa, sobre los rendimientos del trabajo personal.

A continuación el señor Presidente da cuenta de una reunión tenida en la Jefatura Provincial de Ganadería referente a las personas autorizadas para efectuar la castración en la provincia, durante el corriente año 1960, a la que asistieron en representación de nuestro Colegio los señores Séculi y Díaz, acordándose con tal motivo, solicitar de la Superioridad que, al igual que el Veterinario, el castrador sólo tenga su partido y las zonas libres sean repartidas entre todos.

Concedida la celebración de un Cursillo de Inseminación Artificial Ganadera, en nuestro Colegio, se acuerda nombrar profesores del mismo a los señores Llobet, Carol y Díaz.

A continuación y en relación a la creación de la Academia de Ciencias Veterinarias se da cuenta de un oficio del Seminario de Ciencias Veterinarias, solicitando aplazar la reunión convocada por el Colegio, por considerarse necesario efectuar previamente una Junta General Extraordinaria, a tenor de los Estatutos de dicha entidad.

En vista de ello el señor Presidente manifiesta que dado el tiempo transcurrido el Colegio no puede estar pendiente de lo que el Seminario decida y propone que se aprueben con las modificaciones pertinentes el reglamento de la Academia de Ciencias Veterinarias y se remitan al Consejo General para su aprobación, sin perjuicio de que si el Seminario aprueba fusionarse se modifiquen los artículos que hagan falta para ello, haciéndolo constar así en los estatutos a remitir a la Superioridad. Asimismo propone dar cuenta del Reglamento aprobado por la Junta de Gobierno, en la próxima Asamblea General de Colegiados para su conocimiento y aprobación.

Por último la Junta tiene un cambio de impresiones en relación con la proyectada Semana de Inspección de Alimentos.

Y sin más asuntos de que tratar, se levanta la sesión, siendo las siete y cuarto de la tarde.

vacuna liofilizada contra la peste porcina

# Porcifil



virus vivo lapinizado

DISPONIBLE SUERO UNISOL  
ALTAMENTE CONCENTRADO

PRODUCTOS NEOSAN, S. A.  
FRANCISCO TARREGA, 16-20 - BARCELONA-16



# Especialidades CARLO ERBA en Veterinaria



## CARDIOCINOL

INYECTABLE.—Rápido y eficaz analéptico cardio-respiratorio

## CHEMICETINA GOTAS

Terapéutica ideal de las otitis

## CHEMICETINA MASTITIS

POMADA.—Nueva y eficaz terapéutica de las mastitis

## CHEMICETINA OCULAR

POMADA.—Para las afecciones de los ojos producidas por bacterias o virus.

## CHEMICETINA UNGÜENTO

Remedio seguro de las afecciones de la piel y anexos producidas por bacterias o virus

## GANADEXIL

INYECTABLE.—Eficiente y original antiespasmódico de síntesis

## GANADILSULFA

SOLUCIÓN, COMPRIMIDOS.—Asociación trisulfamídica para una terapéutica eficaz e inocua

## SUFACHEMI "V"

COMPRIMIDOS.—(Chemicetina más 4 Sulfamidas). Terapéutica excepcional para la resolución de las diarreas neonatales y afecciones respiratorias; gastroenteritis de los perros, complicaciones del moquillo, etc.

## TAQUIDIURIN

INYECTABLE.—Mercurio orgánico y teofilina base de un potente e inocuo diurético

## YODARTERI

INYECTABLE.—Yodo orgánico para el tratamiento de la actinomicosis, actinobacilosis y botriomicosis

# Carlo Erba Española, S. A.

DISTRIBUIDORA:

INDUSTRIAL FARMACÉUTICA ESPAÑOLA, S. A.

QUINTANA, 26 - Tel. 23 06 02  
MADRID

ROSELLÓN, 186 - Tel. 28 98 94  
BARCELONA