



ANALES

del

Colegio Oficial de Veterinarios de la Provincia de Barcelona

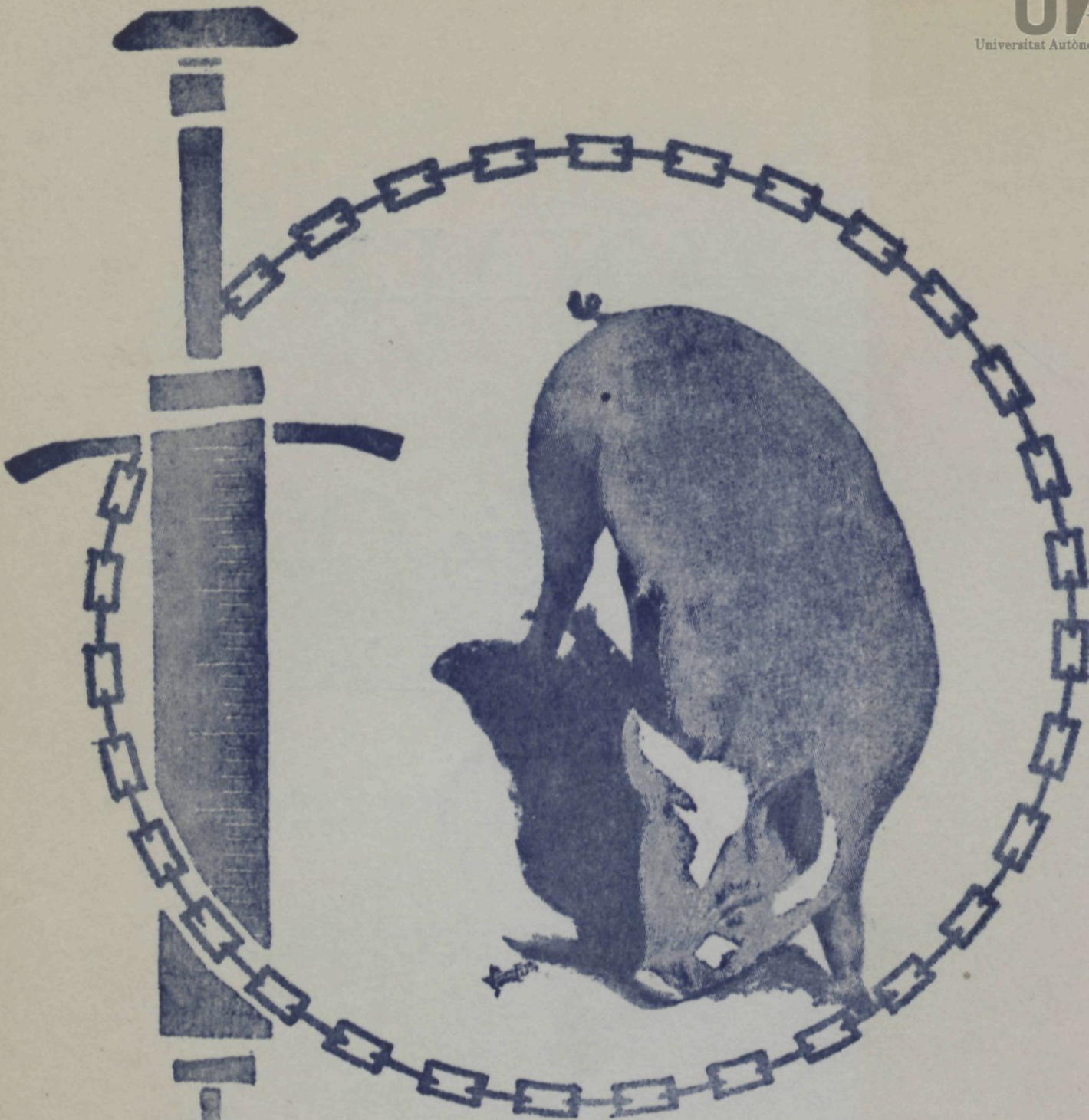


Año XXIII - N.º 268

Octubre 1966

Avda. República Argentina, 25 - Tel. 217 - 08 - 15

BARCELONA (6)



ROVAC[®] LEDERLE
Vacuna contra la peste porcina

SUIDEX[®] 100

Hierro inyectable (equivalente a 100 mg. de
hierro elemental por c. c.)

CYANAMID
LABORATORIOS REUNIDOS, S. A.
DIVISION AGROPECUARIA
Calle de Belfra, 56 MADRID-1

ANALES del Colegio Oficial de Veterinarios de la Provincia de Barcelona

Avenida de la República Argentina, 25 - Teléfono 217 08 15

Año XXIII - N.º 268

Depósito legal B. 8240—1958

Octubre 1966

Ultima etapa

Tal como anticipó el Presidente del Consejo General de Colegios en su visita del día 4 de junio, en discurso que publicamos en estas páginas, antes de acabar septiembre, el Consejo de Ministro celebrado el día 28 de dicho mes, envió a las Cortes el proyecto de Ley sobre retribuciones de los Sanitarios locales. Y el Boletín Oficial de aquéllas del día 18 de octubre, número 934, lo hizo público para que los procuradores puedan enviar a la Ponencia encargada del estudio del proyecto las enmiendas que estimen oportunas, en un plazo máximo de quince días, plazo que expira el día 2 de noviembre.

En la Sección Legislativa publicamos íntegro este proyecto para conocimiento de nuestros lectores. El Consejo General de Colegios celebró Pleno extraordinario el día 26 de octubre, a los ocho días de la inserción en el Boletín de las Cortes y aprobó por unanimidad las diversas enmiendas a presentar y defender por el procurador en Cortes, por los Colegios Veterinarios, Excmo. Sr. Dr. General don Angel Campano López.

Las enmiendas afectan al preámbulo del proyecto y a varios artículos 4, 6, 7, 9 y 10, encaminadas a destacar los servicios que los Veterinarios titulares prestan al Estado, a través del Ministerio de Agricultura, además del de la Gobernación; a reafirmar los derechos inherentes a los trienios; a que el grado de dedicación pueda ser señalado por puestos de trabajo, en determinados casos, independientemente.

te del que con carácter general se asigne a los Cuerpos; a hacer compatibles las remuneraciones de la Ley con otras retribuciones por posibles servicios al Estado y a igualar derechos para todos los partidos y no exclusivamente para los partidos médicos.

Se acercan días de gran trascendencia, tanto por el alcance de las enmiendas aprobadas por el Consejo General como por los acuerdos que habrá que adoptar en breve el Consejo de Ministros, una vez aprobada la Ley, para decidir el coeficiente multiplicador, señalar el grado de dedicación y fijar el régimen de complementos de sueldo y gratificaciones, puesto que como es sabido el régimen de percepciones por tasas tal como venía siendo ahora, se ve afectado por este proyecto de Ley, de acuerdo con la Ley general relativa a todos los demás funcionarios del Estado.

Aparte las ventajas que la futura ley señala en sueldos, trienios, pagas, complementos, etc., se reconoce en cuanto a derechos pasivos la igualdad con los demás funcionarios de la Administración del Estado, así como el que en todo cuanto afecte la Ley a los Veterinarios titulares actuarán conjuntamente los Ministerios de la Gobernación y de Agricultura.

El proyecto prevé un régimen de indemnizaciones, en especial para compensar los continuos desplazamientos que exija el desempeño de la función en las zonas rurales; gratificaciones por acumulación interina de una vacante y que pueden ser del 100 por 100 del sueldo inicial; la compatibilidad del percibo del haber pasivo con la asignación de la interinidad de la propia plaza; la retribución oficial a quienes sustituyan al sanitario en los casos de vacaciones, permisos y licencias.

Después de tanto tiempo de zozobras y grave preocupación, la realidad de los hechos va avivando la llama de la confianza. Falta ya muy poco para el logro definitivo y satisfactorio, de una amplia serie de justas aspiraciones largo tiempo merecidas y deseadas. ¡Ya era hora!

JOSÉ SÉCULI BRILLAS.

Presidente.

Determinación del grado de cocimiento de la carne

II. Por compresión sobre papel

Por el DR. D. FLORENCIO F. MORENO BARROSO (*)

RESUMEN

Se aplica el método de Grau y Hamm a la diferenciación de cuatro grados de cocimiento de la carne.

Empleando nalgas de bovinos, se rebanan tajadas de carne y se cuecen, por grupos, a cuatro temperaturas: 65°, 75°, 85° y 95° C. Después de picadas, homogeneizadas y congeladas, se descongelan y se someten al método de Grau y Hamm, en series de veinte muestras por cada nalga y temperatura de cocimiento.

Ni las áreas medidas sobre el papel ni las relaciones entre el peso de la muestra y cada una de ellas (total, mancha de carne, mancha de jugo, diferencia entre carne y jugo) mantienen correlación significativa con las temperaturas de tratamiento. Pero se encuentra una correlación significativa negativa entre esas temperaturas y el índice

$$\frac{\text{área de la mancha de carne}}{\text{área de la mancha de jugo}} - \frac{\text{área de la mancha de jugo}}{\text{área de la mancha de carne}}$$

Se halla, para este índice, el valor unidad como limitante entre las carnes sometidas a 85° y a 75°.

Por fin, el método puede aplicarse igualmente sin proceder a pesar la muestra, supuesto que, por estimación, esté comprendida entre 50 y 300 mg.

SUMMARY

The method of Grau and Hamm is applied here to differentiate four degrees of neating in meat.

(*) Doctor en Medicina Veterinaria, técnico del Instituto de Biología Animal, I.N.T.A. (Argentina).

From rounds of beef, slices are cut and heated, in groups, to four temperatures, 65°, 75°, 85° and 95° C. After having ground, homogenized and frozen the meat, it is thawed and the Grau and Hamm method is applied in lots consisting of 20 samples for each round and each heating temperature.

Neither the areas measured on the filter paper nor the ratio weight of the sample/any of the areas (total, meat, juice, difference between meat and juice) shows significant correlation with the heating temperature. Nevertheless, a significant negative correlation was found between the temperatures and the index

$$\frac{\text{Juice area}}{\text{Meat area}} - \frac{\text{Meat area}}{\text{Juice area}}$$

The value 1 of this index was found to be a limit between meats subjected to 85° and to 75° C.

The method may be applied all the same without weighing the sample, provided that, by visual appreciation, the weight is in the range 50 - 300 mg.

RESUMÉ

On a appliqué la méthode de Grau et Hamm pour différencier quatre degrés de chauffage de la viande.

En employant le muscle adducteur, on prépare des tranches pour les soumettre, par groupes, à quatre températures: 65°, 75° 85° et 95° C. Après les avoir mincées, homogénéisées et congelées, en les laisse décongeler pour appliquer la méthode de Grau et Hamm à des series de 20 échantillons pour chaque pièce musculaire et chaque température de chauffage.

Ni les surfaces mesurées sur le papier, ni les relations entre le poids de l'échantillon et chaque surface (totale, viande, jus, différence entre viande et jus) ne montrent corrélation significative avec les températures. Néanmoins, il y a une significative corrélation négative entre les températures et l'index obtenu par:

$$\frac{\text{surface de jus}}{\text{surface de viande}} - \frac{\text{surface de viande}}{\text{surface de jus}}$$

On trouve que la valeur unitaire de cet index sert de limite entre les viandes chauffées à 85° et à 95° C.

La méthode peut être appliquée également sans peser l'échantillon, pourvu qu'on estime visuellement un poids de 50 - 300 mg.

INTRODUCCIÓN

Un un trabajo anterior, realizado con este mismo fin (7), se colo-

caban las bases de propósito para esta serie de investigaciones, en la carne cocida que se presenta en los mercados. En el curso de su realización se concretó la certeza de que el medio mecánico de la compresión, extrayendo parte de la jugosidad restante, podía proporcionar datos adecuadamente representativos del grado de cocimiento. En 1961, Asselbergs y Whitaker (1), habían empleado el mismo procedimiento de diferencia de pesadas para determinar el grado de imbibición de carnes crudas y cocidas; operaron sobre pequeñas cantidades de carne picada y con una presión de $35,15 \text{ kg/cm}^2$ y sus conclusiones (muy someramente expuestas) pueden considerarse, en una buena parte, previas a las nuestras.

Pero, desde 1953, se está empleando la compresión para medir la capacidad de imbibición de la carne, no por la diferencia de pesadas de la muestra antes y después de ser comprimida, sino por el área que ocupa el jugo, cuando se extiende sobre un papel poroso, a su salida de la carne que se comprime. En el año citado, Hamm (4) establece los fundamentos del método, y Grau y Hamm (3) actúan como precursores y lo describen detalladamente. Consistía, en esencia, en comprimir menos de 1 g. de carne picada, sobre una hoja de papel de filtro, entre dos placas de plástico que se atornillan; conseguían de esta manera presiones de unos 60 kg/cm^2 con variaciones bastante grandes, que los autores creían privadas de influencia sobre el área de la mancha. Con todo, el método ayudó mucho en el estudio de la hidratación de proteínas.

En 1958, Wierbicki y Deatherage (8) estudian detalladamente todos los factores que pueden influir en los resultados del método y tratan de normalizarlo; emplean una prensa hidráulica (construida especialmente al efecto) y determinan las mejores condiciones de presión, tiempo y cantidad de muestra, fijándolas en 500 p.s.i. ($35,15 \text{ kg/cm}^2$), durante 1 minuto y sobre muestras de menos de 0,6 g., respectivamente. Entonces orientaron las posibilidades del procedimiento hacia el estudio de características que pudieran relacionar la capacidad de hidratación del músculo con los fenómenos del rigor mortis. Pero, en 1960, Hamm y Deatherage (5) emplean el método para un estudio muy detallado sobre las modificaciones que el calentamiento de la carne va imprimiendo a la hidratación de las proteínas y todos los factores correlacionados, con lo que el procedimiento adquiere carta de naturaleza entre los métodos que se emplean a diario en el laboratorio de carnes. Sin embargo, aún se le hacen algunas modificaciones mecánicas (regularizar el accionamiento de la bomba mediante un motor) y una sustancial; ésta procede de Goutefongea (2) y consiste en colocar la muestra picada entre dos papeles de filtro, para considerar dos áreas de imbibición de papel y una sola mancha de carne (igual para ambos papeles). En los trabajos que hemos consultado de este autor no se incluyen datos de

presión, pues su método consiste en efectuarla mediante un pistón de 225 g. de peso, que se deja caer desde una cierta altura; la persistencia es de cinco minutos.

En nuestra búsqueda de un procedimiento sencillo que permita dictaminar el grado de cocimiento a que ha sido sometida una carne que se presentará al mercado, nos propusimos ensayar este método para saber hasta qué punto están correlacionados sus resultados con la temperatura de cocimiento experimental de la muestra. Parece necesario apuntar que la finalidad con que lo empleamos es inversa de las que se le dieron hasta ahora, ya que no buscamos las derivaciones del hecho del cocimiento, sino la temperatura de tratamiento que debe corresponder a cada resultado concreto que se obtenga por este método.

Es necesario, además, normalizarlo, de tal manera que se pueda reproducir en cualquier lugar y con elementos corrientes y se tenga la seguridad de que sus resultados puedan repetirse tanto como se desee.

MATERIAL

La carne procede de nalgas (adductor) de bovinos, comprada en los lugares de abastecimiento público.

Para el cocimiento se emplea un b.m. realizado con elementos de laboratorio (descrito en nuestro trabajo anterior) (7).

La carne cocida y la cruda, para muestras, se pican con una máquina manual picadora de carne, con placa de 2 mm.

La compresión se realiza con una prensa Carver de laboratorio, con émbolo de superficie de compresión circular, de 9 cm. de diámetro. La misma prensa está provista de cuatro placas circulares de acero, niqueladas, del mismo diámetro que la plataforma de compresión. Hemos marcado las placas, para no tener que pesarlas cada vez que se emplean; el cepillado con detergente, enjuagado con agua destilada, sacudido y lavado con alcohol-éter (a.a.) es una operación que requiere menos de un minuto y permite conservar la tara de estas placas en su valor $\pm 0,0003$ g.

Se emplearon papeles de filtro Schleicher Schull, «blauband», número 589-3 de 9 cm. de diámetro (en cajas de cien unidades).

Las planimetrías se han realizado con un Amsler de compensación, cuyo manejo puede proporcionar un error de ± 15 mm², en las áreas que hemos medido (entre 5 y 35 cm²).

MÉTODO

1. Se cortan rodajas de carne de 8 mm. de grosor y de unos 70-80 cm² de superficie, con la fibra de carne paralela a la cara de corte. Las rodajas se hacen con rebanadera de motor eléctrico, que tiene una sensibilidad de 1 mm. en el grosor del corte. Para que esta

cualidad se cumpla es necesario que la carne que se va cortar tenga un cierto grado de congelación, que se ha procurado por mantenimiento en el congelador durante unas tres horas.

2. Se escogen las rodajas que no tienen discontinuidades ostensibles del tejido muscular y que no tengan ningún otro defecto; se agrupan en cinco lotes (uno para muestras crudas y otros cuatro para cocción a distintas temperaturas).

3. La cocción se hace en b.m., ya descrito (7), a temperaturas de 65°, 75°, 85° y 95° C, una para cada lote de rodajas; se deja uno de los lotes como testigo de carne cruda, sin someter al baño. La cocción dura 35 minutos.

4. Cada lote de rodajas se pasa cinco veces por la picadora manual, con placa de 2 mm. Con ello se consigue un buen desmenuzado y homogeneización de toda la muestra.

5. El picado se recoge en una bolsa de plástico, se cierra y se lleva a congelación (—15°). El tiempo de estancia en congelación es siempre superior a las 24 horas, incluso en la carne no cocida.

6. En el turno correspondiente, se sacan de congelación y se tienen durante hora y media a temperatura ambiente, para descongelar, dentro de la bolsa; una vez que ello se ha conseguido, en parte, se pasa a un mortero, donde se maja suavemente y se homogeneiza, a la vez que absorbe el agua procedente de los cristales de hielo que pueda tener en superficie (en ningún caso ha quedado agua o jugosidad residual en el mortero, después de la experiencia).

7. Se tara una de las placas niqueladas accesorias de la prensa y, sobre ella, se pesan unos 200 mg. (± 20) de la muestra). Puede suprimirse el tarado de las placas, si se observan las condiciones de limpieza ya descritas, pues hemos realizado más de ochocientas contrastaciones de las variaciones de esa tara y comprobado que no pueden inducir un error mayor de 0,15 % en el peso de la muestra.

2. Inmediatamente de pesada, se coloca encima un disco de papel de filtro y se lleva a la prensa; es importante que estas tres operaciones (pesada, colocación del papel y comienzo de la compresión) se realicen en el menor tiempo posible, pues la evaporación de la humedad de la muestra en el ambiente puede ser una de las mayores fuentes de error. Empleamos los papeles de filtro a temperatura y humedad ambiente; hemos confiado en los datos de la publicación de Goutefonges (2), según la cual, las variaciones de humectación de los papeles de filtro, por influencia de la humedad relativa ambiente, no tienen importancia.

9. El conjunto se prensa a 73,28 kg/cm², durante 1 minuto.

10. Al sacarlo de la prensa, se señala, en el papel, sobre el mismo disco niquelado, el límite del área mojada y el de la mancha de carne con un lápiz de grafito de puta roma y muy blanda.

11. Se separa la película de carne y se estacionan los papeles bajo un gran peso, durante varios días, con objeto de que las arrugas que puede producir la humectación no estorban en las planimetrías.

12. Se miden el área total de imbibición y la de la mancha de carne con planímetro. La superficie se expresa en mm².

PROCEDER EXPERIMENTAL

Se han realizado dos grupos de experiencias con otras tantas nalgas (adductor) de bovino, después de emplear una primera en la puesta a punto del método.

Cada nalga se divide en cinco grupos de rodajas: uno queda como carne cruda y los otros se cuecen uno a cada una de las cuatro temperaturas, según el punto 3 de «método», para seguir después el procedimiento en iguales condiciones para todos.

De cada grupo de rodajas, picadas, congeladas y majadas, se tomaron 20 muestras, teniendo cuidado de escogerlas del fondo de la masa picada, para que no hubieran estado expuestas a la evaporación de la capa superficial. De hecho, el picado se colocó en un mortero de mucha superficie y la extracción de cada una de las muestras se hizo practicando un hoyito con una sonda acanalada y sacando del fondo la cantidad necesaria para los 200 mg. aproximados de pesada.

RESULTADOS Y DISCUSIÓN

Los resultados obtenidos en los dos grupos de experiencias se esquematizan en el Cuadro I, como promedios de veinte muestras ensayadas en cada adductor y cada temperatura.

CUADRO I: Masas comprimidas y superficies resultantes en las distintas experiencias (cifras promedio de veinte muestras).

Temp. trat.	grupo	peso muestra mg	área total mm ²	área carne mm ²	área jugo mm ²	área difer. mm ²
Cruda	1	197,6	3455	1209	2246	1037
Cruda	2	204,5	3378	1119	2259	1139
65°	1	206,2	2097	698	1399	701
65°	2	197,3	2033	675	1358	683
75°	1	203,4	1878	680	1198	518
75°	2	202,8	1920	689	1231	542
85°	1	198,6	1754	694	1060	366
85°	2	201,0	1841	721	1120	399
95°	1	203,2	1668	697	971	275
95°	2	204,5	1773	725	1047	322

En el cuadro citado se evidencia la relación inversa entre las temperaturas de tratamiento y las áreas totales, de jugo y área diferencia (más ostensible en la primera que en la última), a la vez que una cierta

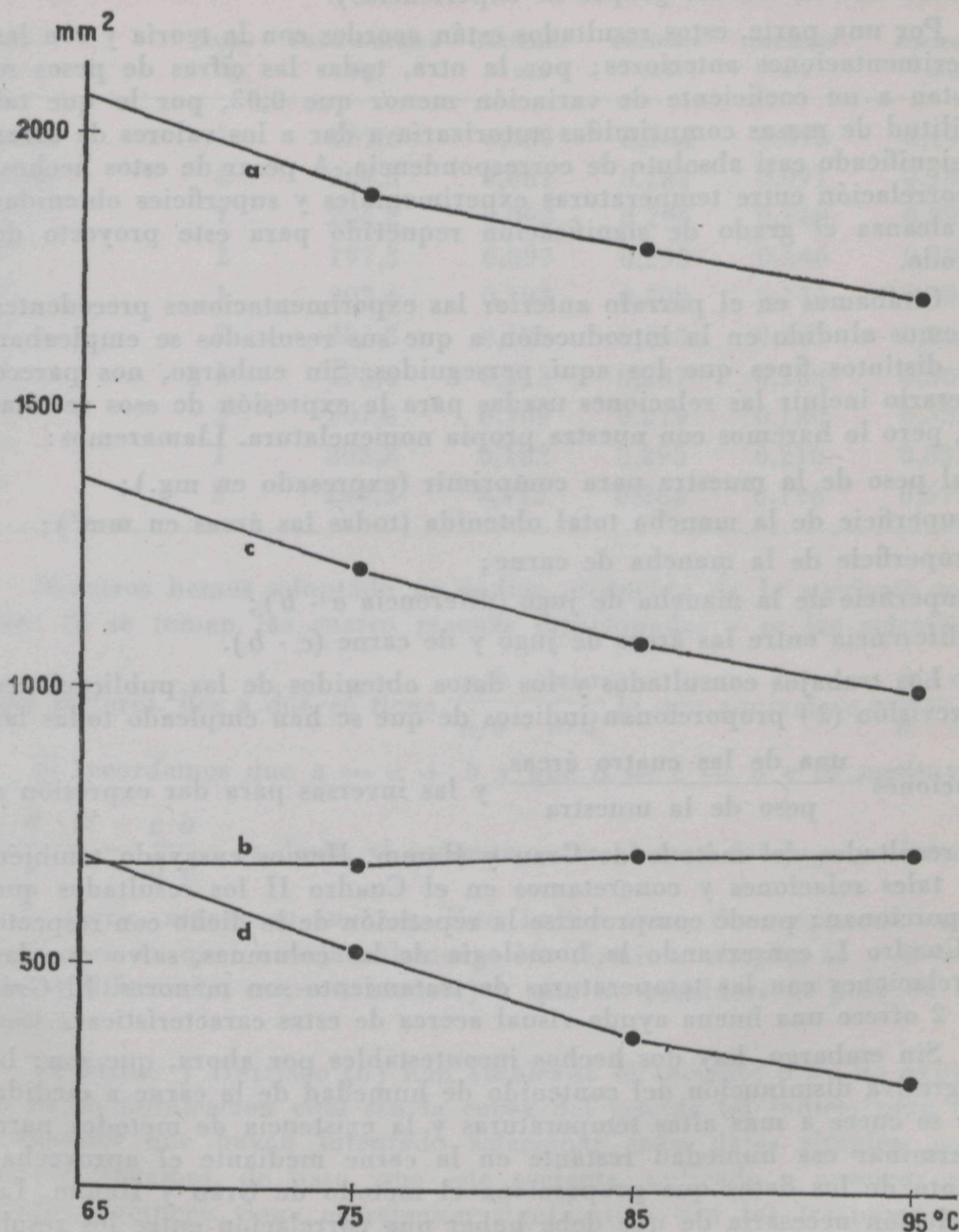


GRAFICO N.º 1

Relación entre las superficies de las manchas y la temperatura de tratamiento de la carne. Cada punto experimental es promedio de cuarenta muestras.

constancia de las áreas de carne, desde el tratamiento de 65° en adelante. El Gráfico 1 muestra estas particularidades; hacemos notar en él que los puntos experimentales son promedios de cuarenta muestras (veinte de cada uno de los dos grupos de experiencias).

Por una parte, estos resultados están acordes con la teoría y con las experimentaciones anteriores; por la otra, todas las cifras de pesos se ajustan a un coeficiente de variación menor que 0,03, por lo que tal similitud de masas comprimidas autorizaría a dar a los valores de áreas un significado casi absoluto de correspondencia. A pesar de estos hechos, la correlación entre temperaturas experimentales y superficies obtenidas no alcanza el grado de significación requerido para este proyecto de método.

Citábamos en el párrafo anterior las experimentaciones precedentes y hemos aludido en la introducción a que sus resultados se empleaban con distintos fines que los aquí perseguidos. Sin embargo, nos parece necesario incluir las relaciones usadas para la expresión de esos resultados, pero lo haremos con nuestra propia nomenclatura. Llamaremos:

- n*, al peso de la muestra para comprimir (expresado en mg.);
- a*, superficie de la mancha total obtenida (todas las áreas en mm²);
- b*, superficie de la mancha de carne;
- c*, superficie de la mancha de jugo (diferencia *a* - *b*);
- d*, diferencia entre las áreas de jugo y de carne (*c* - *b*).

Los trabajos consultados y los datos obtenidos de las publicaciones de revisión (2) proporcionan indicios de que se han empleado todas las

relaciones $\frac{\text{una de las cuatro áreas}}{\text{peso de la muestra}}$ y las inversas para dar expresión a

los resultados del método de Grau y Hamm. Hemos ensayado también con tales relaciones y concretamos en el Cuadro II los resultados que proporcionan; puede comprobarse la repetición de lo dicho con respecto al Cuadro I, conservando la homología de las columnas, salvo que las correlaciones con las temperaturas de tratamiento son menores. El Gráfico 2 ofrece una buena ayuda visual acerca de estas características.

Sin embargo, hay dos hechos incontestables por ahora, que son: la progresiva disminución del contenido de humedad de la carne a medida que se cuece a más altas temperaturas y la existencia de métodos para determinar esa humedad restante en la carne mediante el aprovechamiento de los datos que proporciona el método de Grau y Hamm. La conclusión necesaria de que debe haber una correlación entre los resultados del método de estos autores y la temperatura de cocción tiene, según nuestros resultados expuestos, una apostilla: depende de cómo se manejen los datos proporcionados por el método.

CUADRO II: Relaciones entre masas comprimidas y superficies resultantes en las distintas experiencias (cifras promedio de 20 muestras).

Temp. trat.	grupo	Peso muestra mg	cociente n/a	cociente n/b	cociente n/c	cociente n/d
Cruda	1	197,6	0,057	0,164	0,098	0,198
Cruda	2	204,5	0,061	0,183	0,091	0,183
65°	1	206,2	0,098	0,296	0,148	0,297
65°	2	197,3	0,097	0,293	0,146	0,298
75°	1	203,4	0,108	0,300	0,170	0,400
75°	2	202,8	0,106	0,295	0,165	0,380
85°	1	198,6	0,113	0,287	0,188	0,567
85°	2	201,0	0,109	0,279	0,180	0,522
95°	1	203,2	0,122	0,293	0,210	0,832
95°	2	204,5	0,115	0,283	0,196	0,679

Nosotros hemos adoptado un índice, deducido de la siguiente manera: Si se toman las cuatro razones mencionadas y se las relaciona

como factores, dos a dos, se tiene $\frac{n/b - n/c}{n/a - n/d}$ lo que equivale a $\frac{a - d}{c - b}$

Si recordamos que $a = c + b$ y que $d = c - b$ y se sustituye,

$$\frac{a - d}{c - b} = - \frac{c b}{b c} ; \text{ es decir, al cociente entre el área del jugo y el área}$$

de la carne, menos su inverso. Este índice tiene dos características: la primera es que maneja solamente los términos simples (a y d son suma y diferencia, respectivamente) y que no considera el peso de la muestra.

Ya Miller y Harrison (6) han empleado el cociente c/b ; no explican en su publicación cuál sea la causa del uso de tal índice, pero es de suponer que hayan intentado relacionar estos datos simples, por cociente (digamos, de paso, que este cociente, aplicado a nuestros resultados, tampoco tiene correlación significativa con las temperaturas de cocción). Los autores citados no hacen ninguna consideración acerca de la eliminación del peso de la muestra. Insistiremos sobre este punto más adelante.

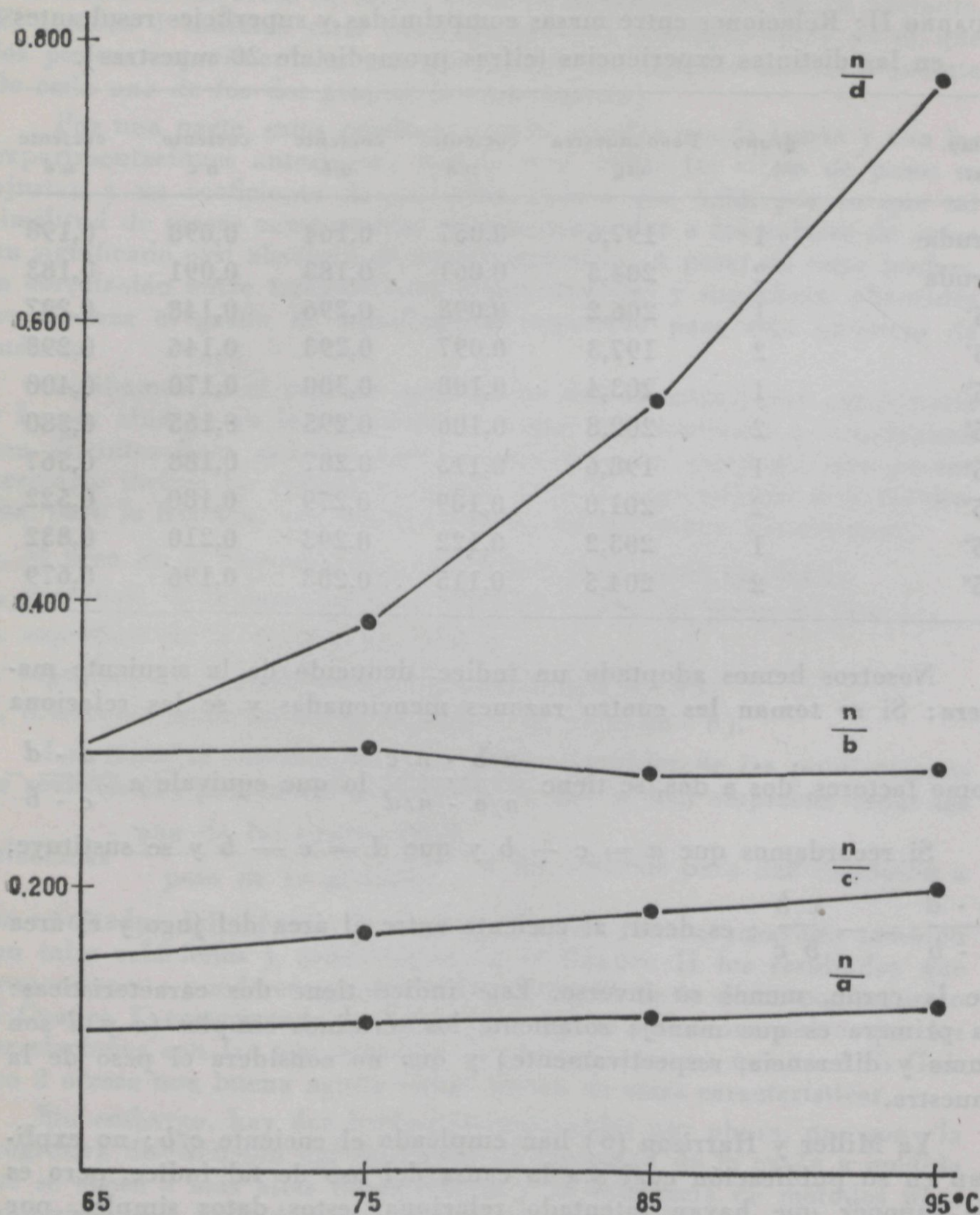


GRAFICO N.º 2

Relación peso/superficie para las cuatro áreas obtenidas con respecto a las temperaturas de tratamiento. Cada punto experimental es promedio de cuarenta muestras.

CUADRO III: Relaciones ensayadas entre área de jugo y área de carne
(cifras promedio de 20 muestras)

Temp. trat.	grupo	peso muestra mg	$\frac{c}{b}$	$\frac{b}{c}$	$\frac{c}{b} - \frac{b}{c}$
Cruda	1	197,6	1,857	0,543	1,314
Cruda	2	204,5	2,022	0,498	1,524
65°	1	206,2	2,008	0,499	1,509
65°	2	197,3	2,017	0,500	1,515
75°	1	203,4	1,767	0,568	1,199
75°	2	202,8	1,790	0,560	1,230
85°	1	198,6	1,530	0,658	0,872
85°	2	201,0	1,555	0,646	0,909
95°	1	203,2	1,399	0,720	0,678
95°	2	204,5	1,448	0,694	0,754

Resumidos en el Cuadro III los resultados obtenidos con los cocientes c/b y b/c y la diferencia entre ellos; y en el Gráfico 3 se muestran las variaciones de los tres datos con respecto a la temperatura de tratamiento de la carne. Nuestro índice tiene, como tales temperaturas, un coeficiente de correlación de $-0,76$, P menor que $0,05$.

Una ventaja de este índice es que, para nuestros propósitos (7), refiere el valor unidad a la temperatura de cocción de 80° C. y actúa como límite entre las carnes que hayan sido cocidas a temperaturas superiores a 80° o inferiores; en el primer caso el índice da un resultado positivo y mayor que uno; en el segundo, el resultado es menor que uno o negativo.

Según el tratamiento estadístico que hemos desarrollado, esta limitación tiene más de 95 % de probabilidades de ser cierta cuando el índice es promedio de cinco muestras (para $P = 0,05$; $n = 5,08$).

Queda por discutir lo referente a la ausencia del peso de la muestra en el índice en cuestión. Los materiales y el método que hemos utilizado permiten pocas variaciones en la masa tomada para comprimir; los límites son, aproximadamente, 50 y 300 mg. Por debajo de 50 mg. las superficies manchadas son demasiado pequeñas y los errores cometidos con el planímetro en la medición, por contraste, demasiado grandes para que se pueda seguir considerando igual la exactitud del método. Por encima de 300 mg. el jugo soltado por la carne llega en su expansión hasta los bordes del papel de filtro y el resultado no es válido.

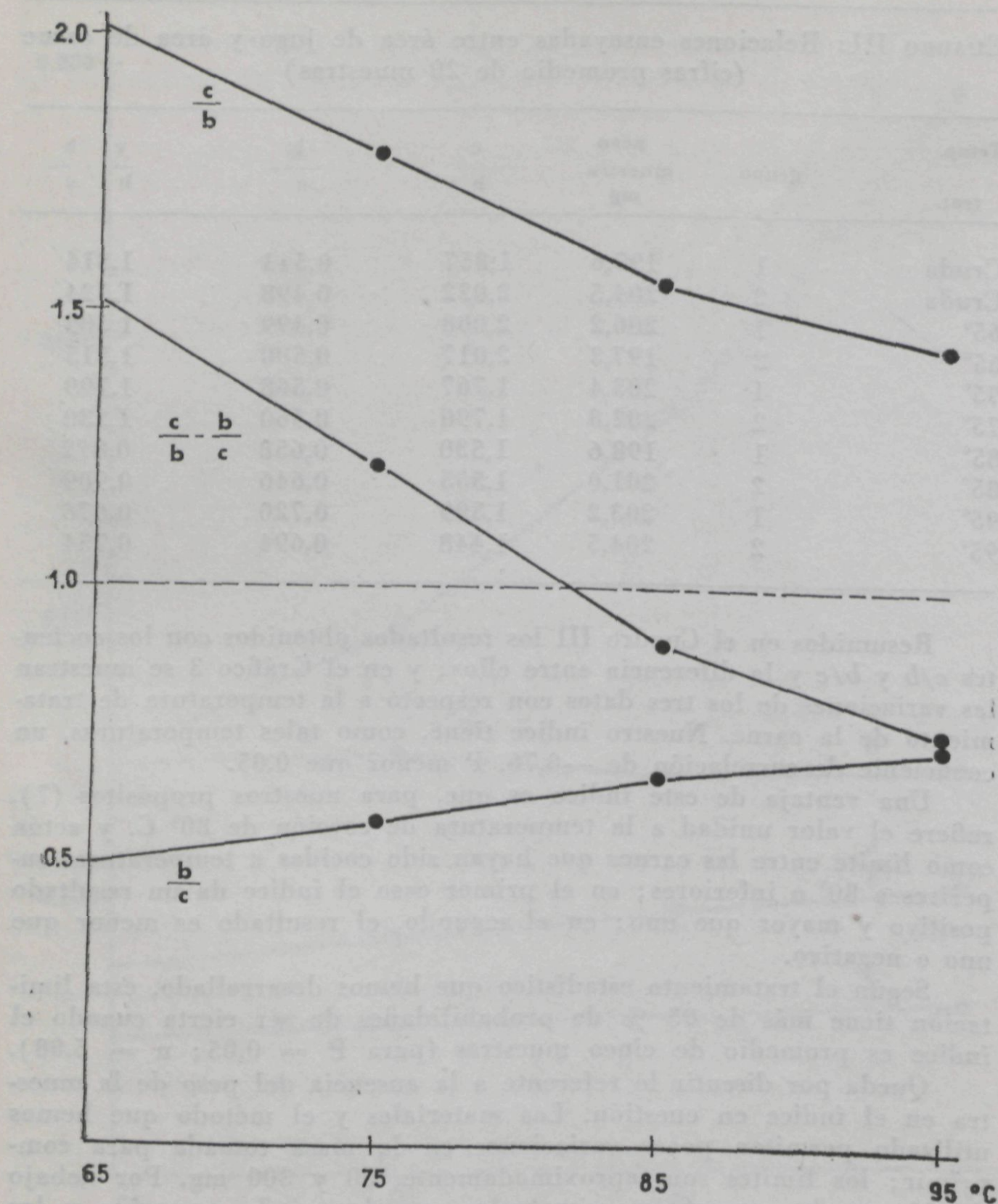


GRAFICO N.º 3

Relación entre las áreas simples, referidas a la temperatura de tratamiento de la carne. Cada punto experimental es promedio de cuarenta muestras.

Dentro de los límites mencionados, se han hecho las comprobaciones oportunas para saber cuáles fuesen las variaciones en los resultados y —como consecuencia— en el coeficiente de correlación. Se escogieron dos masas de carne picada, procedentes de cocimientos a dos temperaturas límites (65° y 95°) y se prensaron veinte muestras de cada una de ellas, procurando que los pesos fueran tan distintos de 200 mg. como el método permite. Los resultados, incluídos en el Cuadro IV, demuestran que las variaciones caen dentro del error experimental para muestras casi uniformes de 200 mg.

CUADRO IV: Resultados del índice $\frac{b}{c} - \frac{c}{b}$ aplicado a muestras de pesos disímiles.

Temperatura de tratamiento: 65° C.

		Indice
Peso promedio de las 10 muestras mayores (mg.).	206,4	1,583
Id., de las 10 menores	119,8	1,427
Id., de las 20 muestras	163,1	1,505

Temperatura de tratamiento: 95° C.

		Indice
Peso promedio de las 10 muestras mayores (mg.).	232,9	0,783
Id., de las 10 menores	120,6	0,645
Id., de las 20 muestras	176,8	0,714

Además, poder prescindir de la cifra de peso para el cálculo de los resultados es más trascendente en otro aspecto. Si la medición de masa no tiene importancia, dentro de los límites utilizables, significa que la pesada no es necesaria, pues resulta relativamente fácil tomar una cantidad de carne picada cuyo peso esté comprendido entre 50 y 300 mg. Así, eliminar la pesada es evitar la mayor fuente de error del método; la masa de muestra es demasiado pequeña y la relación entre superficie y volumen muy alta, lo que equivale a un incremento desmesurado de la evaporación durante el tiempo de pesada, en el ambiente.

Recordemos que en la descripción del método se anotaba que había que tener la muestra expuesta al aire el menor tiempo posible; por otra parte, la bibliografía abunda en artificios usados para que la masa esté el menor tiempo posible en contacto con el aire (envolver en papel de aluminio, etc.). En nuestras determinaciones de errores esta causa es origen de ellos en la proporción de 0,05 % por cada segundo que dura la exposición de la muestra al aire, a contar desde el décimosexto segundo en adelante. Hemos tomado este lapso de 16

segundos porque es suficiente para separar una muestra de 50 a 300 mg. colocarla sobre la placa, taparla con papel de filtro y llevarla a la prensa. Lo que, por otra parte, resulta el proceder más sencillo.

CONCLUSIONES

1. El método de Grau y Hamm puede aplicarse con éxito a la diferenciación de cuatro grados de cocimiento de la carne 65°, 75°, 85° y 95° C.).

2. Las temperaturas de tratamiento citadas sólo se correlacionan significativamente con el índice

$$\frac{\text{área de la mancha de jugo}}{\text{área de la mancha de carne}} \quad \text{—} \quad \frac{\text{área de la mancha de carne}}{\text{área de la mancha de jugo}}$$

($r = -0,76$; P menor que 0,05).

3. Cuando se toman promedios de cinco muestras, hay 95 % de probabilidades de que dicho índice dé resultado mayor que la unidad cuando la carne se hubiese cocido a temperaturas inferiores a 80° y menor, cuando lo hubiera sido a superiores.

4. Estos resultados son invariables para masas de muestras comprendidas entre 50 y 300 mg.

5. Dada la amplitud de tal intervalo, se ha demostrado posible la realización correcta de esta aplicación del método de Grau y Hamm sin pesar la muestra que se va a comprimir.

6. La modificación antedicha elimina una de las mayores fuentes de error del método de Grau y Hamm.

BIBLIOGRAFÍA

- (1) Asselbergs, E. y J. Whitaker. — «Determinación de la capacidad de imbibición de la carne magra cocida y picada». — «Food Technology», XV: 392. 1961.
- (2) Goutefongea, R. — «Comparación de diferentes métodos de medida del poder de retención de agua de la carne de cerdo. Relación con el pH». — «Annales de Zootechnie», XII: 125. 1963.
- (3) Grau, R. y R. Hamm. — «Determinación del poder de la imbibición acuosa del músculo». — «Naturwissenschaften», XL: 29. 1953.
- (4) Hamm, R. — «Capacidad de imbibición de la carne y su importancia comercial». — «Deut. Lebens. Rundschau», XLIV: 153. 1953.
- (5) Hamm, R. y F. Deatherage. — «Modificaciones en la hidratación, la solubilidad y las cargas eléctricas de las proteínas musculares, ocurridas en el curso del calentamiento de la carne». — «Food Research», XXV: 587. 1960.
- (6) Miller, E. M. y D. L. Harrison. — «Efecto de la salmuerización en solución de hexametáfosfato de sodio sobre la sapidez de las tajadas de lomo para asar». — «Food Technology», XIX: 94. 1965.
- (7) Moreno Barroso, F. — «Determinación del grado de cocimiento de la carne: I. Por compresión de rodajas». — «Anales» Colegio Veterinarios. Barcelona XXIII; núm. 260, 1966.
- (8) Wierbicki, E. y F. Deatherage. — «Determinación de la capacidad de retención de agua de las carnes frescas». — «Agricultura and Food Chemistry», VI: 387. 1958.

Vitamiven

Complejo *compuesto polivitamínico*

para el agua de bebida



MICROFLORA DE PANZA

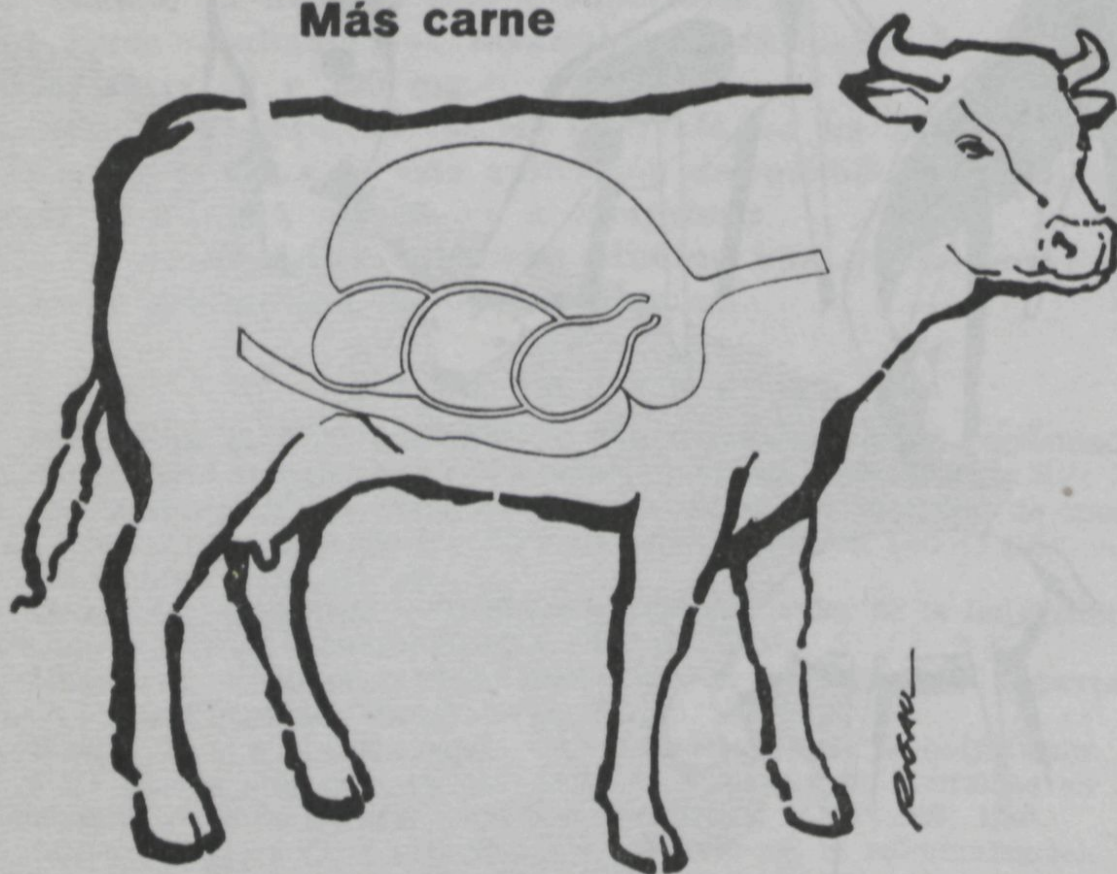
LETI

RUMIA PERFECTA

Rápido desarrollo

Más leche

Más carne



DISTRIBUCION Y VENTA:

Comercial LETI-UQUIFA

ROSELLON, 285 - Tels. *257 48 04

Barcelona-9

SECCION INFORMATIVA

Academia de Ciencias Veterinarias

Sesión científica del mes de noviembre

La Academia celebrará el próximo día 24 de noviembre, a las cinco y cuarto de la tarde, la reglamentaria sesión mensual, en la que disertará el doctor Jean Dreiss, Ingeniero especialista en nutrición animal de Dawe's Belgium, sobre el tema

VITAMINAS, NUTRICION Y ENFERMEDADES

La Junta se complace en invitar a todos los académicos a dicha sesión.

Inauguración de Curso

En la sesión inaugural del curso 1966-67 que tuvo lugar el día 27 de octubre asistieron los señores académicos Sanz Royo, Camacho, Viñas, Torres Rubio, Pascual, Bernal, Cidón, Oms Dalmau, Carol Foix, Roca Torres, Llobet Arnán, Parés, Royo, Budallés, Lombardo, Rubio, Acuña, Anies, Celemín, Cabús Cortada, Brullet, Navarro, Santos Portales, Vilaró, Alvarez Tijeras, Codina Ribó, Codina Turró, Albiol Higuier, Alvarez Ordás, Coarasa, Riera Planagumá y Séculi Brillas.

Acta de la sesión de la Junta de Gobierno celebrada el día 20 de Octubre de 1966

A las 19 horas del día 20 de octubre se reúnen en el local social del Colegio Oficial de Veterinarios de la Provincia de Barcelona los miembros de la Junta de Gobierno de la Academia de Ciencias Veterinarias. Asisten a la reunión los doctores Roca Torras, Riera, Séculi, Santos, Sanz Royo, Bernal, Díaz, Alvarez Tijeras, Carol, López Ros, Costa y Amich.

Abierta la sesión se aprueba el acta de la sesión anterior y toman posesión de sus cargos los doctores Santos, Sanz Royo, Luera, Camacho,

Bernal, y Riera, con arreglo a las elecciones de la Junta General Ordinaria celebrada el día 21 de junio, los cuales confirman en sus cargos a los actuales Secretarios de sección.

Seguidamente se expone el plan de conferencias a desarrollar en el próximo curso. La inauguración correrá a cargo del doctor Sánchez Garnica e intervendrán sucesivamente los doctores Dreis, Brufau, Lázaro, Parés y Sánchez Garnica, estando prevista una sesión conjunta con SINA, un ciclo de conferencias sobre carnes refrigeradas y congeladas, una sesión de avicultura y una de clínica de pequeños animales.

Se mantiene un amplio debate sobre cierta falta de asistencia a las sesiones científicas, tomándose los siguientes acuerdos:

Es ineludible la asistencia a dichas sesiones de los Presidentes y Secretarios de cada sección y se propone no sean reelegidos los que no atiendan esta colaboración mínima.

Se estudiará la posibilidad de celebrar dos sesiones al año en una cabeza de partido de la región, así como la de nombrar corresponsales de la Academia en las mismas para que cuiden del éxito de las sesiones.

Se designa una comisión constituida por los doctores Carol, Roca Torras, Riera, Séculi y Costa, para que estudie las anteriores propuestas y realice una encuesta entre los señores académicos con las siguientes cuestiones: ¿A qué se debe su falta de asistencia? ¿Qué opina de la celebración de sesiones fuera de Barcelona? ¿Qué temas cree más convenientes sean desarrollados? ¿Qué día de la semana y hora cree más adecuada para celebrar las sesiones?

Y sin más asuntos que tratar, se levanta la sesión a las 21'30 horas de la tarde.

Los estudios de Zootecnia

A consecuencia de la modificación del plan de estudios de las Escuelas Técnicas Superiores, entre ellas la de Ingenieros Agrónomos, publicada en el «B. O. del Estado» núm. 249, del 18 de octubre actual, que afecta de lleno a la profesión Veterinaria, en su preparación zootécnica el Consejo General de Colegios Veterinarios ha realizado los días 19, 20 y 21 diversas gestiones, entre ellas la de presentar recurso Contencioso-Administrativo contra la citada Orden de 6 de octubre del Ministerio de Educación y Ciencia, así como efectuar numerosas vistas a las Jerarquías del citado Ministerio, Subsecretario, Director General de Coordinación Científica, Director General de Enseñanza Técnica, Consejo Nacional de Educación, etc., actuando conjuntamente una representación de la Junta Permanente del Consejo General con los Decanos de las cuatro Facultades de Veterinaria.

Visión retrospectiva

La «Editorial Bruguera, S. A.», de Barcelona, ha publicado bajo el título de «Història de la Premsa Catalana», dos lujosos volúmenes de más de 900 páginas cada uno, tarea llevada a cabo por los escritores señores Juan Torrent y Rafael Tasis, y en cuyo primer volumen va un prólogo del muy ilustre doctor don Agustín Pedro Pons. En dicho primer volumen lleva una reproducción en miniatura de «La Veterinaria Catalana», con su cubierta y el sumario del primer número, perfectamente legible a simple vista.

Al lado de la reproducción, hay una llamada impresa, que dice: «Un periódico al mismo tiempo científico y profesional, es este Boletín del Colegio Oficial de Veterinarios de Cataluña»; revista mensual bien interesante.

En la parte central del libro dice así: «Periódico profesional. La Veterinaria Catalana «Butlletí del Col·legi Oficial de Veterinaris de Catalunya» es también una publicación científica en la cual encontramos trabajos científicos, extractos de libros, críticas, traducciones de artículos, etc., todo ello relacionado con la especialidad que indica el título.

«La Veterinaria Catalana» tenía 32 páginas y cubiertas de formato 245 × 170 m/m., impresas por la casa Casanovas, de Rubí, con la Redacción en Puertaferri, 10, 1.º, Barcelona.

Era una publicación mensual con textos en catalán y en castellano.

Precisamente el próximo mes de noviembre hará 32 años que salió el primer número.

Desde estas páginas que tan amablemente nos pone a disposición el Colegio séanos permitido dedicar un emocionado recuerdo al que fue su primer Director, el malogrado compañero que con tanta elegancia como sencillez, prestigió nuestra profesión, don José Vidal y Munné. (E. P. D.).

Ramón Vilaró.



CORTIFENICOL
pomada

contra las
mamitis de las vacas



LABORATORIOS IVEN - ALCANTARA, 71 - MADRID

Noticias de interés profesional

— El Premio Nobel de Medicina 1966, ha correspondido a dos médicos norteamericanos, por sus trabajos sobre el cáncer. Son Peyton Rous, de 87 años, del Instituto Rockefeller, de Nueva York, por sus descubrimientos sobre los virus que pueden ser causa del cáncer, y Charles B. Huggins, de 66 años, cirujano del Hospital de la Universidad de Chicago, por sus investigaciones sobre el tratamiento hormonal en el cáncer de próstata y de pecho.

Recordemos que dos médicos españoles han alcanzado el Nobel de Medicina: Santiago Ramón y Cajal en 1906 y en 1959, Severo Ochoa, nacido y hecho médico en España pero ahora de nacionalidad norteamericana.

— Publicamos en este número el nuevo Reglamento de Centrales Lecheras e Industrias Lácteas, en el que se tiende a un ágil sistema para determinar los precios, en estímulo del ganadero y en bien del posible aumento de la producción y mejora de la calidad.

Se establece el pago de la leche según su calidad; las normas para la higiene de los establos, del ganado, de los equipos y del personal; la progresiva implantación del régimen de higienización obligatoria en todas las poblaciones; la creación de la Comisión Consultiva Lechera dentro el Ministerio de Agricultura.

En este Reglamento con varios decenas de miles de palabras, la palabra «Veterinario» aparece una sola vez.

— En la Orden del Ministerio de Agricultura dictando normas para la campaña chacinera 1966-67, aparece que quien dispondrá de aquéllas es, contra lo clásico, la Dirección General de Economía de la Producción Agraria.

— El nuevo precio señalado por el Gobierno a la harina de pescado de producción nacional es el de 13'20 pesetas el kilo, atendiendo así la petición de la industria canaria que pedía 13'50. Con ello se perjudica a la producción ganadera que ve así aumentar el precio de una materia prima para el pienso, mucho más cara y de inferior riqueza proteica que la que ofrece el mercado internacional.

Una vez más en beneficio de una industria se perjudica a la ganadería, ya que el coste de producción de la carne de pollo, de los huevos y de la carne de cerdo se verá aumentado. Conviene recordar que no hace muchos años, el entonces ministro de Comercio, señor Ullastres, advirtió a los industriales canarios que si no podían producir a más bajo coste abandonasen sistemas y técnicas antieconómicas, ya que no correspondía al Gobierno verse obligado a sostener actividades que podrían perjudicar otros sectores. Esta vez, la Comisión Delegada del Gobierno para Asuntos Económicos no ha opinado así.

— Durante el Congreso de Alimentación Animal que acaba de celebrarse en Madrid se acordó crear el Centro Internacional de Documentación e Información en Alimentación, C. I. D. A., para fomentar la divulgación de los problemas relativos a la nutrición y alimentación de los animales y mantener diálogo entre científicos e industriales.

— El día 10 de octubre y coincidiendo con las sesiones de apertura de la IV Semana del Toro de Lidia y la II Semana Ibérica del Ganado Ovino, se inauguró en la plaza de toros de Salamanca un monumento al toro de lidia, en el que sobre un pedestal donde figuran los cuatro hierros de las primeras ganaderías españolas, se yergue una airosa figura de un toro bravo.

— Continuamos comprando miles de toneladas de carne vacuna al extranjero. Además de las 30.000 compradas y 11.000 en curso de la Argentino, ha estado en Madrid, el ministro de Agricultura de Irlanda, para abordar la posibilidad de participar en la venta de carne a España, refrigerada y congelada, así como ganado selecto vacuno.

— En Sevilla, un carnicero que vendía carne congelada a precios de fresca ha sido multado con 10.000 pesetas, de acuerdo con la Ley de Orden Público de 1959. También, el Gobernador Civil, a propuesta de la Alcaldía, ha impuesto numerosas multas de 1.000 pesetas a otros tantos industriales lecheros que infringen las disposiciones sanitarias vigentes y venden leche cruda sin atenerse a las reglas higiénicas.

J. S. B.

Nuevo decano en la Facultad de Veterinaria de Madrid

De acuerdo con la propuesta, que después de reglamentaria elección, elevó el claustro de la Facultad, ha sido nombrado Decano, don Félix Sanz Sánchez, a quien expresamos nuestra felicitación, deseándole muchos éxitos... y la inauguración de la nueva y esperada Facultad de Veterinaria de Madrid.

Calcioterapia
en ganadería



CALCIO Iven
CALCIO "D" Iven
CALCIO COMPUESTO Iven



LABORATORIOS IVEN, • ALCANTARA, 71 • MADRID

Suscripción homenaje al Iltr. Sr. D. Antonio Borregón

TERCERA RELACIÓN

D. Teodoro Alastuey Soteras	150'—	Ptas.
D. Baudilio Aleu Torres	150'—	»
D. Emiliano Alvarez Tijeras	150'—	»
D. Fernando Amela Eixarch	150'—	»
D. José Berga Jutglar	150'—	»
D. Pedro Boncompte Antonijuan ...	150'—	»
D. Rafael Codina Ribó	150'—	»
D. Darío Funallet Matas	150'—	»
D. Hilario Pérez Rodríguez	150'—	»
D. Vicente Roca D'Ocón	150'—	»
D. Eduardo Rué Piqué	150'—	»
D. José-Luis Rufas Guiral	150'—	»
D. Joaquín Serra Roig	150'—	»
D. Francisco Plasencia	150'—	»

Desestimación de un recurso presentado contra el Reglamento Taurino

La prensa del día 16 del actual ha publicado la noticia de que el recurso presentado por la Asociación de Veterinarios Titulares contra el Reglamento de Espectáculos Taurinos ha sido desestimado por la Sala Cuarta del Tribunal Supremo.

La citada Asociación interpuso recurso contra determinados artículos del Reglamento taurino en los que se dispone que el reconocimiento sanitario y de aptitudes para la lidia de las reses, así como examen de carnes y vísceras, se atribuye a los veterinarios titulares o veterinarios municipales que establecían los Decretos de 7 de diciembre de 1931 y 14 de junio de 1935. Este recurso fue desestimado por el Ministerio de la Gobernación en virtud de Orden de 10 de septiembre de 1962. La Asociación interpuso entonces recurso contencioso-administrativo contra la citada Orden. A su entender, el Reglamento taurino aprobado el 15 de marzo de 1962 se halla en franca oposición con otras normas de superior rango, conculcando el derecho preferente reconocido por aquéllas a favor de los actuales veterinarios municipales.

La Sala Cuarta del Tribunal Supremo estima que las razones expuestas por la Asociación carecen de consistencia legal y desestima el recurso planteado y declara válida la Orden del Ministerio de la Gobernación sobre el nuevo Reglamento taurino. — *Logos.*



AURO F^{*} SOLUBLE

**máximo espectro
máxima eficacia**

en la presencia y tratamiento de:

**CRD
PROCESOS INTESTINALES
STRESS
etc.**

* Marca Registrada



COMPLEXUS TURA 3-B
(elixir)

Como reconstituyente y anti-anoréxico. En todos los casos de hipovitaminosis del grupo B. Estimulante de las defensas orgánicas.

LUBRICANTE QUIRURGICO TURA

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

MERCUROCROMO TURA (solución)

Cicatrizante y antiséptico.

MICROTURA (comprimidos)

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

POLVO OCULAR TURA (micropolvo)

Para la prevención y terapia de las enfermedades localizadas en los órganos de la visión de los animales domésticos.

SULFATURA "A"
(polvo)

Expectorante béquico y antiséptico para el ganado.

SULFATURA "B"
(polvo)

Fórmula especial para perros y gatos.

TURA PROTECTOR DERMICO

Para la limpieza de la piel en seborreas, caspa, pruritos inespecíficos, eczemas, acné, 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.

TURABAT "C" (tópico)

Eczemas secos y húmedos. Herpes. Seborrea. Acné. Sarnas. Dermatitis de origen alimenticio y carenciales. Alergias de origen parasitario. Quemaduras.

TURACOLIN bombones)

Tenífugo específico del perro que no produce vómito.

TURADIN "C" (gotas)

Otitis agudas y crónicas, catarrales, otalgias, mastoiditis, furunculosis del conducto auditivo externo.

TURANITA (comprimidos)

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

VERMICAPSUL (cápsulas)

Especial contra toda clase de vermes cilíndricos en animales pequeños.

Laboratorio TURA
Tel. 224 62 74



Av. República Argentina, 55
BARCELONA-6

SECCION LEGISLATIVA

Presidencia de las Cortes Españolas

PROYECTO DE LEY SOBRE RETRIBUCIONES DE LOS SANITARIOS LOCALES

Remitido a esta Presidencia, por acuerdo del Consejo de Ministros, el proyecto de ley sobre retribuciones de los Sanitarios Locales, se ordena su envío a la Comisión de Hacienda, a la que corresponde el estudio del mismo, así como su publicación en el Boletín Oficial de las Cortes Españolas, con arreglo a lo preceptuado en el artículo 34 del Reglamento.

Los Procuradores, cualquiera que sea la Comisión a que pertenezcan, podrán en uso del derecho que les confiere el artículo 35 del referido Reglamento, enviar a la Ponencia encargada del estudio del proyecto las enmiendas que estimen pertinente formular a la totalidad o al articulado, en un plazo máximo de quince días, a contar de la fecha siguiente a su publicación.

La Ley núm. 31/1965, de 4 de mayo, en su disposición final tercera, preceptuó que las retribuciones de los funcionarios técnicos del Estado, al servicio de la Sanidad local, fuesen objeto de regulación especial acomodada a las directrices de la propia Ley de Retribuciones, y atendiendo a las peculiaridades de las funciones encomendadas al referido personal.

Por imperativo de la Ley de Funcionarios Civiles del Estado (Base X de la Ley 109/1963, de 20 de julio, y artículos 95 al 101 del texto articulado aprobado por Decreto 315/1964, de 7 de febrero), las remuneraciones del personal incluido en la presente Ley se estructuran sobre los conceptos ya definidos legalmente: Sueldo base, coeficiente multiplicador; trienios, pagas extraordinarias; complementos de sueldo, y otras remuneraciones.

Se tiene presente que la mayoría de los puestos de trabajo correspondientes a los Cuerpos objeto de regulación, son desempeñados en circunstancias muy peculiares. Y así las funciones típicamente sanitarias y las asistenciales a las familias incluidas en los Padrones de Beneficencia, sólo absorben una parte de la total capacidad de actuación que cabe estimar como normal en el funcionario Titulado; dándose el hecho de que estos funcionarios simultanean —incluso obligatoriamente, por precepto reglamentario— sus propias funciones con la presta-

ción de otros servicios al sector público y al sector privado. Y así, por otra parte, el funcionario no suele estar sujeto a horario, su servicio es potencialmente permanente en cuanto ha de acudir a cualquier hora siempre que su presencia sea requerida.

El tratamiento de tales peculiaridades, en la presente Ley, se hace adoptando la fórmula prevista por los artículos 5.º y 8.º de la Ley 31/65 de 4 de mayo, si bien referido, aquí, al concepto genérico de grado de dedicación.

Por lo que se refiere a los complementos de sueldo y otras remuneraciones, la Ley requiere la atención del Gobierno hacia aquellas circunstancias que habrán de ser objeto de trato reglamentario especial, con el propósito de garantizar la necesaria presencia de estos funcionarios sanitarios en las zonas rurales menos desarrolladas.

Lograda una satisfactoria uniformidad en los nuevos conceptos retributivos, éstos imponen casi obligadamente una paralela uniformidad en los derechos pasivos. Por eso, se somete ya decididamente, al personal de estos Cuerpos al régimen común de derechos pasivos de los funcionarios civiles del Estado.

Por último, en las disposiciones finales se dispone el estudio de una posible reorganización a fondo de estos Cuerpos, inspirada en adecuados criterios realistas de coordinación.

El Consejo de Ministros a propuesta del ministro de Hacienda, somete a la deliberación de las Cortes, el siguiente PROYECTO DE LEY

TITULO I. *Funcionarios de carrera.*

Artículo 1.º Quedan incluidos en el ámbito de esta Ley los siguientes Cuerpos especiales de funcionarios técnicos del Estado al servicio de la Sanidad local:

1. Cuerpo de Médicos Titulares, escalas A) y B).
2. Cuerpo de Médicos de Casas de Socorro y Hospitales Municipales.
3. Cuerpo de Médicos Tocólogos titulares.
4. Cuerpo de Farmacéuticos titulares.
5. Cuerpo de Veterinarios titulares.
6. Cuerpo de Odontólogos titulares.
7. Cuerpo de Practicantes titulares, y
8. Cuerpo de Matronas titulares.

Art. 2.º Los funcionarios comprendidos en esta Ley podrán ser remunerados por los siguientes conceptos:

- a) Sueldo, trienios y pagas extraordinarias, y
- b) Complementos de sueldo y otras remuneraciones.

Art. 3.º 1. El sueldo base se fija en treinta y seis mil pesetas anuales, en concordancia con el artículo 3.º de la Ley de 31/1965, de 4 de mayo.

2. Compete al Consejo de Ministros, dentro del cuadro general de coeficientes multiplicadores establecido por la Ley de Retribuciones de los funcionarios civiles del Estado, y en la forma prevista por la misma, acordar el coeficiente multiplicador que haya de asignarse a cada uno de los Cuerpos en la presente Ley. El resultado de este acuerdo se incorporará a los Presupuestos Generales del Estado.

3. El sueldo de cada funcionario será el que resulte de aplicar, al sueldo base, el coeficiente multiplicador correspondiente al Cuerpo a que pertenezca, con la rectificación proporcional que a tenor del artículo 6.º derive del grado de dedicación señalado al Cuerpo respectivo.

Art. 4.º Los funcionarios afectados por esta Ley, tendrán derecho al disfrute de trienios por cada tres años de servicios efectivos prestados en sus Cuerpos, en las condiciones establecidas en el artículo 6.º de la Ley 31/1965, de 4 de mayo, fijándose su cuantía en el 7 por ciento del sueldo realmente percibido durante los tres años anteriores a su devengo. De haber sido diferentes estos sueldos dentro del Cuerpo, se fijará su importe sobre el promedio de las treinta y seis mensualidades.

Art. 5.º Los funcionarios a que se refiere la presente Ley tendrán derecho al percibo de dos pagas extraordinarias en cuantía igual, cada una de ellas, a una mensualidad del sueldo y trienios que vengán percibiendo, las cuales se harán efectivas en los meses de julio y diciembre de cada año, siempre que los perceptores estuvieran en servicio activo el día 1.º de los meses expresados.

Art. 6.º 1. En armonía con lo prevenido en el artículo 8.º de la Ley 31/1965 de 4 de mayo, el Consejo de Ministros, a propuesta de los de Gobernación y Hacienda, y previo informe de la Comisión Superior de Personal, señalará el grado de dedicación a las funciones públicas, que quepa estimar exigido en los distintos Cuerpos comprendidos en el ámbito de esta Ley, y la consiguiente proporción de retribuciones que tenga derecho a percibir el funcionario.

2. El señalamiento del grado de dedicación se efectuará en forma de porcentaje respecto a la dedicación estimada como normal.

3. Las reducciones a que se refieren los apartados anteriores, serán en todo caso independientes, de las que individualmente correspondan —o puedan corresponder— por aplicación del artículo 8.º de la Ley 31/1965, antes aludido.

Art. 7.º 1. El régimen de complementos de sueldo, se fijará por el Consejo de Ministros, a propuesta del de Hacienda y a iniciativa del de Gobernación, previo informe de la Comisión Superior de Personal, justándose a las siguientes directrices:

a) Con el complemento de destino se atenderá muy especialmente a los puestos de trabajo que impliquen responsabilidad, penosidad

o aislamiento, y a aquellos otros cuyas características excepcionales lo aconsejen.

b) El complemento de dedicación especial, salvo en casos concretos de dedicación extraordinaria no habitual, no será aplicable en el desempeño de aquellos puestos de trabajo a los que, según el artículo 6.º, se señale un grado de dedicación inferior a la normal.

c) La concesión de gratificaciones por servicios especiales o extraordinarios habrá de estar basada, dentro de sus motivos, en la eficacia sanitaria alcanzada por el servicio que se gratifique.

d) En todo lo relacionado con el complemento familiar, se aplicarán las mismas normas generales que se adopten por los funcionarios civiles del Estado, a tenor del artículo 12 de la Ley 31/1965, de 4 de mayo, y sin que la cuantía de las prestaciones sea afectada, en caso alguno, por el grado de dedicación señalado al Cuerpo a que pertenezca el funcionario.

2. La cuantía de los complementos de sueldo a que se refiere este artículo, no podrá exceder de la cantidad global que a tal efecto se consigue en los Presupuestos Generales del Estado.

Art. 8.º El régimen de indemnizaciones se ajustará a las normas que se establezcan con carácter general para los funcionarios civiles, y se tenderá a compensar especialmente los continuos desplazamientos que exija el desempeño de la función en las zonas rurales y con deficientes medios de comunicación.

Art. 9.º Los funcionarios comprendidos en esta Ley quedan sometidos al régimen de incompatibilidad previstos por el artículo 9.º de la Ley 31/1965, de 4 de mayo.

2. La percepción de las remuneraciones establecidas en esta Ley será compatible con la retribución que los mismos funcionarios puedan percibir del Ministerio de Justicia por razón de sus servicios como Médicos del Registro Civil o Forense, o de Entidades gestoras de la Seguridad Social.

Art. 10. 1. No obstante lo establecido por el párrafo primero del artículo anterior, en aquellos casos en que no se disponga de Titulado para desempeñar interinamente una vacante, ésta podrá ser acumulada, en la forma que reglamentariamente se determine, a un funcionario en activo, que, por tal acumulación podrá percibir una gratificación con cargo a los mismos créditos presupuestarios que para sueldos tengan asignadas las plazas acumuladas y que no excederá de:

a) Un 100 % del sueldo inicial, cuando se trate de vacante del mismo Cuerpo en distinto Partido.

b) Un 50 % del sueldo inicial, en el Cuerpo a que corresponda la vacante, cuando se trate de Cuerpo distinto, o de plaza del mismo Partido Médico.

2. En ambos supuestos, se tendrá en cuenta el grado de dedicación de la plaza acumulada.

Art. 11. En los casos de jubilación y hasta tanto no se cubra la correspondiente vacante con un Titular o un interino, el funcionario jubilado podrá ser contratado para el desempeño de la función, siendo compatible esta situación con el percibo del haber pasivo que legalmente le corresponda.

Art. 12. El régimen y las retribuciones de quienes sustituyan a los funcionarios en los casos de vacaciones, permisos y licencias, se regularán por el Ministerio de Hacienda a propuesta del de Gobernación y previo informe de la Comisión Superior de Personal.

TITULO II. *Funcionarios interinos.*

Art. 13. 1. Quienes desempeñen interinamente una vacante de los Cuerpos comprendidos en la presente Ley tendrán derecho a percibir el sueldo y las pagas extraordinarias que correspondan al respectivo Cuerpo con el grado de dedicación señalado al puesto de trabajo de que se trate, así como el complemento familiar en los términos fijados en su legislación.

2. Asimismo tendrán derecho a los complementos de sueldo y otras retribuciones cuando y en la forma que legalmente proceda, y en la cuantía que determine el Ministerio de Hacienda a propuesta del de Gobernación, y previo informe de la Comisión Superior de Personal.

TITULO III. *Disposiciones generales.*

Art. 14. Las regulaciones establecidas en el artículo 16 de la Ley 31/1965 serán de aplicación a los funcionarios comprendidos en esta Ley.

Art. 15. 1. El régimen de sueldo y trienios establecido en esta Ley, se aplicará fraccionadamente durante cuatro años sucesivos, contados a partir del momento de su entrada en vigor, de acuerdo con lo dispuesto en el número siguiente:

2. Para cumplimiento de lo establecido en el número anterior, el sueldo base resultante de la aplicación del artículo 6.º de esta Ley se reducirá a su 85 % durante el primer año incrementándose anualmente la cantidad resultante en el 5 % de aquél hasta alcanzar la cifra fijada en el artículo 3.º de esta Ley.

3. Las pagas extraordinarias se harán efectivas en 1967 a razón del 40 %; en 1968, del 60 %; en 1969, del 80 % y en 1970 se alcanzará el 100 %, todas ellas referidas a las mensualidades establecidas en el artículo 5.º de esta Ley, con las reducciones fijadas en el número anterior.

Art. 16. 1. El sueldo, trienios y pagas extraordinarias que se

reconozcan a los funcionarios de carrera comprendidos en la presente Ley se devengarán y harán efectivos por mensualidades completas y con referencia a la situación y derechos del funcionario en el día primero del mes a que los haberes correspondan

2. Como excepción a lo dispuesto en el párrafo anterior los derechos económicos se liquidarán y abonarán por días en el mes en que el funcionario tome posesión de su primer destino, y en el que reintegrese al servicio.

Art. 17. 1. Los funcionarios de carrera pertenecientes a los Cuerpos comprendidos en la presente Ley, a quienes se aplique el régimen económico de la misma, quedarán sometidos, desde la fecha del 1 de enero de 1967, y respecto a las pensiones que causen a partir de tal fecha, al régimen común de derechos pasivos de los Funcionarios de la Administración Civil del Estado.

2. Servirá de base reguladora para la determinación de las pensiones la suma del sueldo, trienios completados y pagas extraordinarias que resulten realmente percibidas en virtud de lo establecido en los artículos 4.º, 5.º y 6.º de esta Ley, siéndole, en su caso de aplicación los preceptos obtenidos en los números 2 y 3 del artículo 2.º de la Ley 30/1965.

3. Las pensiones causadas entre 1.º de enero de 1965 y 1.º de enero de 1967, por jubilación o fallecimiento de los funcionarios comprendidos en esta Ley que en el momento del cese se hallen en situación de activo o de excedencia forzosa, se actualizarán en forma individualizada con arreglo a la Ley de veintitrés de diciembre de mil novecientos sesenta y uno, teniendo en cuenta al efecto el sueldo, trienios y pagas extraordinarias correspondientes pero sin que en ningún caso los nuevos haberes pasivos puedan tener efectos económicos anteriores a 1.º de enero de 1967.

4. Las pensiones causadas con anterioridad a la expresada fecha de 1.º de enero de 1967 que no estuvieren comprendidas en el número anterior se actualizarán, en la forma y con los efectos previstos en el artículo 47 del Texto refundido de la Ley de Derechos Pasivos de los Funcionarios de la Administración Civil del Estado, aprobado por Decreto núm. 1.120/1966, de 21 de abril.

DISPOSICION TRANSITORIA

Unica. 1. Para la determinación del número de trienios, se computará el tiempo de servicios que se reconoció para determinar los quinquenios ya devengados por el propio funcionario con arreglo a la legislación anterior, sin la limitación establecida por el artículo 2.º de la Ley de 26 de diciembre de 1958.

2. La base para la determinación de los trienios a que se refiere

el párrafo anterior, se determinará con arreglo al sueldo que resulte de la aplicación de los artículos 3.º y 6.º de la presente Ley.

DISPOSICIONES FINALES

Primera. 1. La presente Ley entrará en vigor el día siguiente de su publicación en el «Boletín Oficial del Estado».

2. No obstante lo previsto en el apartado anterior, el régimen de retribuciones, contenido en esta Ley, y el consiguiente derecho de los funcionarios a devengarlas, se aplicará a partir del 1.º de enero de 1967.

Segunda. En todo lo no previsto especialmente por la presente Ley y por las disposiciones que la desarrollen, regirá la legislación general sobre retribuciones de los Funcionarios Civiles del Estado.

Tercera. Por los Ministerios de Hacienda y de la Gobernación se propondrán o dictarán, según proceda en cada caso, en la esfera de sus respectivas competencias, las disposiciones oportunas para el desarrollo y aplicación de esta Ley, y se adoptarán las medidas pertinentes para la debida ejecución de lo dispuesto en la misma.

Cuarta. 1. Se faculta al Gobierno para que, a propuesta del Ministro de la Gobernación y previo informe de la Comisión Superior de Personal, revise las plantillas de los Cuerpos comprendidos en esta Ley formule un plan de reorganización de los mismos, que permita atemperar las funciones públicas sanitarias de nivel local a las circunstancias del momento, y coordinarlas, en la medida que sea posible, con las de niveles superiores.

2. La referida propuesta del Ministerio de la Gobernación, en lo que afecte a los Cuerpos de Titulares que presten servicios a la Seguridad Social, habrá de ser formulada oyendo previamente al de Trabajo, para coordinar en debida forma la doble función que a aquéllos pueda corresponder.

3. Hasta tanto que por el Gobierno se dé cumplimiento a lo dispuesto en el apartado 1.º de la presente Disposición, queda en suspenso lo previsto en la Ley 121/60, de 22 de diciembre, en relación con la provisión de plazas vacantes de Médicos Titulares.

Quinta. En todo cuanto afecte la presente Ley a los Veterinarios Titulares, actuarán conjuntamente los Ministerios de la Gobernación y de Agricultura.

Sexta. 1. La Presidencia del Gobierno, a propuesta conjunta de los Ministerios de Hacienda y de la Gobernación, con audiencia del Ayuntamiento interesado, podrá declarar extinguido el régimen de excepción de cualquiera de los Municipios comprendidos en el artículo tercero del Reglamento de Personal de los Servicios Sanitarios Locales, de 27 de noviembre de 1953, e integrarlo en el régimen sanitario común, oyendo previamente a la Comisión Superior de Personal en lo que se refiera a los funcionarios sanitarios afectados.

2. También se faculta a la Presidencia del Gobierno para que, previos los trámites establecidos en el párrafo anterior, en los que habrá de ser oída, además la diputación de Alava, aplique el régimen común a los Servicios Sanitarios Locales de dicha provincia.

DISPOSICION DEROGATORIA

Unica. 1. Quedan derogadas:

a) Cualesquiera asimilaciones o equiparaciones económicas entre los diversos Cuerpos, puestos de trabajo o funcionarios comprendidos en esta Ley, y entre ellos y otros Cuerpos, puestos o funcionarios de la Administración Pública.

b) Todas las normas vigentes en materia de retribuciones por el desempeño de los puestos de trabajo correspondientes a los Cuerpos comprendidos en esta Ley, y

c) Cuantas otras disposiciones legales se opongan a lo establecido en la presente Ley.

2. En el plazo de un año, contado a partir de la fecha de entrada en vigor del régimen de retribuciones contenido en esta Ley, el Gobierno publicará la tabla de disposiciones derogadas y vigentes sobre la materia.

(Boletín Oficial de las Cortes Españolas, núm. 934, del día 18 de octubre de 1966).

Presidencia del Gobierno

DECRETO 2478/1966, de 6 de octubre, por el que se aprueba el Reglamento de Centrales Lecheras y otras industrias lácteas.

La creación de las Centrales Lecheras por Decreto de dieciocho de abril de mil novecientos cincuenta y dos, cuyos preceptos fueron desarrollados en el Reglamento aprobado por Orden de treinta y uno de julio del mismo año, respondió a la necesidad de ordenar el abasto público de la leche, para lo cual se señaló a aquellas industrias de higienización la misión específica de atender al suministro eficiente e higiénico de dicho alimento en los núcleos de población que excedieran de veinticinco mil habitantes. En ambas disposiciones se conjugaban los dos aspectos fundamentales que concurren en el planteamiento y solución de tan importante problema, pues junto a la exigencia de vigilar el suministro de la leche para que éste se hiciera con las debidas garantías sanitarias, se atendió igualmente a regular todo lo relacionado con su producción, tratamiento y transformación, lo que

determinó que en esta materia tuvieran competencia compartida los Ministerios de la Gobernación y de Agricultura.

Los años transcurridos desde que se promulgaron aquellas disposiciones han demostrado la oportunidad y eficacia de su aplicación en el intento de abordar y resolver el problema vital del abastecimiento público de la leche. La experiencia lograda en dicho tiempo ha puesto también de manifiesto la necesidad de modificar algunas de las medidas que entonces se adoptaron para el logro de dicha finalidad y al propio tiempo ordenar otras distintas encaminadas al mismo propósito, motivos que justifican la promulgación de un nuevo Reglamento.

Las reformas más importantes que se recogen en el nuevo texto reglamentario se refieren a la creación de un ágil sistema para la determinación de precios y márgenes comerciales de la leche que, por una parte, estimule al ganadero a aumentar la calidad del producto y, por otra, permita a la industria absorber en condiciones rentables para la misma aquella producción.

Se introducen en este Reglamento dos conceptos nuevos: el pago atendiendo a la calidad y la diferenciación de precios por zonas y períodos de tiempo. Tiene por objeto el primero fomentar la selección del ganado y la mejora de su alimentación, y el segundo está justificado por la diversidad de condiciones de las distintas zonas y por la necesidad de equilibrar la producción, de acuerdo con las fluctuaciones del consumo a lo largo del año.

La ordenación de las industrias higienizadoras permitirá extender a todo el territorio nacional el consumo de leche que reúna las condiciones sanitarias y alimenticias que un producto tan primordial requiere.

Los diversos intereses que entran en juego en un sector tan complejo exigen que las medidas que haya de tomar la Administración sean previamente informadas por los grupos productores e industriales afectados, y con este objeto se crea en este Reglamento una Comisión Consultiva Nacional Lechera en la que están representados, además de los correspondientes Departamentos ministeriales, todos los grupos sindicales directamente interesados.

En su virtud, a propuesta de los Ministros de la Gobernación, de Agricultura y de Comercio, oída la Organización Sindical y previa deliberación del Consejo de Ministros en su reunión del día veintiocho de septiembre de mil novecientos sesenta y seis,

DISPONGO:

Artículo primero. — Se aprueba el Reglamento de Centrales Lecheras y otras industrias lácteas, que a continuación se inserta.

Artículo segundo. — Este Decreto entrará en vigor a los ocho días de su publicación en el «Boletín Oficial del Estado».

Así lo dispongo por el presente Decreto, dado en Madrid a seis de octubre de mil novecientos sesenta y seis.

REGLAMENTO DE CENTRALES LECHERAS Y OTRAS INDUSTRIAS LACTEAS

PARTE PRIMERA

Generales

Artículo 1.º Con la denominación genérica de leche se comprende única y exclusivamente la leche natural de vaca. Las leches producidas por otras hembras de animales domésticos se designarán indicando además el nombre de la especie correspondiente.

Art. 2.º A los fines de este Reglamento las leches se clasifican en:

1. Leche de consumo inmediato.
2. Leche conservada.

PARTE SEGUNDA

Leche de consumo inmediato

Art. 3.º La leche de consumo inmediato se clasifica a todos los efectos en los siguientes tipos: leche natural, leche certificada, leche higienizada y leche concentrada.

I. LECHE NATURAL

Art. 4.º Se entiende por leche natural el producto íntegro no alterado ni adulterado y sin calostros del ordeño higiénico, regular, completo e ininterrumpido de vacas sanas y bien alimentadas.

Art. 5.º Para las leches naturales se exigirá obligatoriamente a partir del momento de su obtención las siguientes prácticas:

- a) Filtrado e inmediata refrigeración a menos de 15º C.
- b) Envasado en recipientes perfectamente limpios y de cierre de ajuste adecuado para su entrega a la industria o al consumidor.

Art. 6.º La «leche natural» en el momento de su entrega al consumidor reunirá las siguientes características:

Materia grasa	Mínimo 3,00 %
Lactosa	Mínimo 4,20 %
Proteínas	Mínimo 3,20 %
Cenizas	Mínimo 0,65 %
Extracto seco magro	Mínimo 0,20 %
Impurezas macroscópicas	Máximo grado 1.
Acidez	Máximo 0,20 %
Prueba de la reductasa con azul de metileno	Más de 2 horas

En este artículo y siguientes, siempre que nada se indique en contrario, las impurezas vendrán expresadas en grados de la escala de impurezas y la acidez expresada en peso de ácido láctico por 100 de leche en volumen. Los restantes porcentajes vendrán expresados en peso.

II. LECHE CERTIFICADA

Art. 7.º Leche certificada es la procedente de ganaderías diplomada y/o de sanidad comprobada, registradas en el Ministerio de Agricultura (Dirección General de Ganadería), en las que los procesos de producción, obtención, envasado y distribución están sometidos a un riguroso control sanitario oficial, que garantiza la inocuidad y valor nutritivo del producto.

Art. 8.º La «leche certificada» será entregada al consumo cumpliendo, además de las características de composición señaladas para la leche natural, las siguientes:

Impurezas macroscópicas	Grado 0.
Acidez, expresada en ácido láctico	Máximo 0,19 %
Prueba de la reductasa microbiana con azul de metileno	Más de 5 horas.

Art. 9.º La «leche certificada» cumplirá con las siguientes condiciones referentes a su producción, preparación y venta:

a) Proceder de las explotaciones ganaderas señaladas en el artículo séptimo y que en relación con la producción de leche certificada cumplan con lo determinado en el artículo 13.

b) Después del ordeño, la inmediata filtración y refrigeración a menos de 8º C, seguida del envasado definitivo en recipientes limpios e higienizados, con cierre que garantice su pureza y sanidad.

c) Después del ordeño para la leche «certificada higienizada» a que se refiere el artículo 10, la inmediata filtración, refrigeración y conservación a menos de 8º C hasta el momento de la higienización, que se realizará dentro de las veinticuatro horas posteriores al primer ordeño del día. El envasado definitivo en recipientes limpios e higienizados, con cierre que garantice su pureza y sanidad, será realizado inmediatamente después de la higienización de la leche.

d) La conservación en todo momento hasta su entrega al consumidor a temperatura que no exceda de 8º C.

e) Que su venta se efectúe dentro de las veinticuatro horas a partir de su envasado.

f) Envasado y cerrado mecánicos, no pudiendo realizarse manualmente ni fuera del centro productor.

Art. 10. En la «leche certificada» se distinguirán dos tipos: leche certificada cruda y leche certificada higienizada.

La «leche certificada cruda» no será sometida a la acción de ningún tratamiento posterior a la filtración y refrigeración.

La «leche certificada higienizada» lo podrá ser por cualquiera de los procedimientos en uso, siempre que no se modifiquen sus condiciones nutritivas. Las operaciones de higienización serán realizadas en el mismo centro productor, y será entregada al consumo con las mismas características señaladas en el artículo 15 para esta clase de leche, excepto en lo que se refiere al número de colonias, que no podrá exceder de 30.000 por ml. de leche.

Art. 11. La «leche certificada» sólo se podrá vender para consumo directo en botellas de vidrio de capacidad máxima de 2 litros, con cierre de ajuste adecuado; tendrán el fondo plano, el cuerpo cilíndrico o de sección cuadrada, de ángulos redondeados, el cuello interiormente liso y su unión con el cuerpo en forma ojival sin estrangulamientos. Llevarán en forma clara e indeleble en el cierre el día de su venta y en el cuerpo el nombre del centro productor y la indicación de «leche certificada» o «leche certificada higienizada», según sea el caso.

El empleo de otros envases requerirá la previa aprobación de los Ministerios de la Gobernación y de Agricultura.

Art. 12. La venta de «leche certificada cruda» a hospitales y otras instituciones bajo dirección y vigilancia médica podrá efectuarse en bidones con cierre de ajuste adecuado, precintados, con la fecha de venta en el precinto y el nombre del centro productor en el aro superior.

La «leche certificada higienizada» podrá suministrarse en bidones a establecimientos de consumo colectivo, siempre que se cumplan las condiciones de garantía de envase señaladas anteriormente.

Art. 13. La producción de leche certificada reunirá los siguientes requisitos:

1. *Ganado vacuno*

a) Todos los animales de las granjas diplomadas y/o de sanidad comprobada estarán sometidos a lo establecido en el Reglamento de Epizootias de 4 de febrero de 1955 y en el Decreto de 26 de julio de 1956 y Orden de 14 de enero de 1957, sobre ganaderías de sanidad comprobada.

b) El ordeño se efectuará siguiendo rigurosamente las medidas higiénicas precisas en relación con el ordeñador, animal productor, utensilios y local de ordeño.

2. *Establos*

a) Los establos para vacas destinadas a la producción de leche certificada estarán alejados de núcleos urbanos y de establecimientos insalubres, así como de otras posibles fuentes de contaminación, y es-

tarán asentadas sobre terrenos secos, con acopio de agua necesaria y fácil evacuación del estiércol.

Los establos de tipo cerrado deberán reunir las características que se expresan en los apartados b), c) f) y g) siguientes.

Los establos de tipo abierto pueden ser sencillos cobertizos que protejan a los animales contra los agentes atmosféricos y que posean los anexos que se mencionan en el apartado 3.

b) Tendrán una capacidad de 20 a 30 metros cúbicos por cabeza, según las características climáticas de la región en que se establezcan, pudiendo reducirse hasta un mínimo de 16 metros cúbicos en el caso de que el establo esté equipado con un adecuado sistema de extracción automática de aire.

c) Los pavimentos, pesebres y abrevaderos estarán contruídos de material liso e impermeable, estando los primeros provistos de un perfecto sistema de desagüe, con sumideros de sifón y declive suficiente para evitar estancamientos de agua.

d) Los techos y paredes serán de superficies lisas, de color claro, encalados o pintados cuantas veces se juzgue conveniente para mantenerlos limpios y en buen estado. Las paredes serán lavables hasta una altura mínima de dos metros.

e) Dispondrán de buena iluminación, de ventilación adecuada, tanto directa como indirecta, para prevenir condensaciones y reducir al mínimo los malos olores y del necesario suministro de agua inocua para asegurar la total limpieza.

f) Los alrededores de los establos y edificaciones próximas se conservarán limpios, libres de estiércol y de toda clase de desperdicios y detritos.

g) La construcción interna de los establos permitirá una adecuada distribución del ganado para su mejor desenvolvimiento y que las operaciones se realicen con la mayor higiene y holgura.

3. *Anexos para establos de tipo cerrado y abierto.*

a) Sala especial de ordeño mecánico provista de manguera-ducha para limpieza de las ubres inmediatamente antes de proceder al ordeño de cada vaca. Este anexo podrá suprimirse cuando, siendo el establo de tipo cerrado, se instale el ordeño mecánico con un sistema que permita el paso de la leche desde la ubre al tanque situado en la lechería, sin tener contacto con el medio ambiente.

b) Enfermería.

c) Laboratorio para las determinaciones analíticas y pruebas de la leche.

d) Local para el filtrado, higienización en su caso, refrigeración, envasado y cierre, con separación del lavado e higienización de envases y demás utensilios.

e) Cámara fría para la conservación de la leche a menos de ocho grados centígrados hasta su distribución, con una capacidad suficiente para la producción diaria.

f) Cuartos de aseo amoldados a las exigencias de la higiene.

g) Patio de ejercicio para el ganado.

Los locales tendrán pavimentos lisos de material impermeable, desagües con sumideros de sifón, paredes y techos de superficies lisas y lavables de color claro, buena iluminación, adecuada ventilación y suficiente suministro de agua inocua. Las aberturas al exterior se hallarán protegidas para evitar el acceso de insectos y las puertas serán de cierre automático, abriéndose las exteriores hacia fuera, siempre que fuese posible.

4. *Equipos*

a) Estarán contruídos e instalados de forma que facilite su limpieza y conservación.

b) Todas las superficies que hayan de estar en contacto con la leche serán perfectamente lisas, resistentes a la corrosión y fácilmente accesibles.

c) Los recipientes empleados en la manipulación de la leche estarán en buen estado de conservación, sin abolladuras, corrosiones u oxidaciones.

5. *Personal*

Todas las personas que hayan de realizar las diversas operaciones relativas a la producción, manipulación y tratamiento de la leche dispondrán de la tarjeta de manipulador de alimentos, extendida por los Servicios Sanitarios Provinciales.

6. *Inspección*

Las condiciones higiénico-sanitarias del ganado, así como su manejo y alimentación, serán inspeccionados por la Dirección General de Ganadería, y las de los establos conjuntamente por ésta y la Dirección General de Sanidad.

El proceso industrial, desde el punto de vista técnico, se inspeccionará por la Dirección General de Economía de la Producción Agraria. La Dirección General de Sanidad controlará las condiciones higiénico-sanitarias de la manipulación, transporte, higienización y venta de la leche. La periodicidad de las inspecciones se fijará por las respectivas Direcciones Generales, que extenderán los correspondientes certificados acreditativos del estado de las instalaciones y de las condiciones de la leche.

III. LECHE HIGIENIZADA

Art. 14. «Leche higienizada» es la natural sometida a un proceso de calentamiento en condiciones tales de temperatura y tiempo que aseguren la total destrucción de los gérmenes patógenos y la casi totalidad de la flora banal, sin modificación sensible de su naturaleza físico-química, características biológicas y cualidades nutritivas. Podrá admitirse cualquier otro procedimiento de higienización que, respondiendo a los anteriores fines y condiciones, fuese autorizado por los Ministerios de la Gobernación y de Agricultura.

Art. 15. La «leche higienizada» será entregada al consumo con las características señaladas para la natural, salvo las siguientes variaciones:

Impurezas	Grado 0.
Acidez	Máximo 0,19 %
Número de colonias por ml. de leche	Menos de 100.000
Gérmenes del grupo coliforme (<i>Escherichia Aerobacter</i>) en 0,1 ml. de leche	Ausencia
Prueba de la fosfatasa	Negativa

Art. 16. La preparación y venta de la «leche higienizada» cumplirá las siguientes condiciones:

a) A partir de la leche natural con las características señaladas en el artículo sexto, excepto el tiempo de reducción, que será de tres horas como mínimo.

b) La limpieza previa de la leche por filtración o centrifugación.

c) Calentamiento uniforme de la leche, bien entre el mínimo de 62° y el máximo de 65° C, durante no menos de treinta minutos, o bien a los mínimos de 71,5° C y quince segundos, no pudiendo exceder nunca la temperatura de pasteurización de 78° C en este tiempo.

Estas relaciones de temperatura y tiempo no excluyen otras que demuestren ser igualmente eficaces ni otros procedimientos de higienización previamente autorizados por los Ministerios de la Gobernación y de Agricultura.

d) La inmediata refrigeración a menos de 4° C después de la higienización seguida del envasado definitivo en recipientes limpios e higienizados, convenientemente cerrados para asegurar la total protección contra contaminaciones y adulteraciones.

e) La conservación en todo momento a temperatura no superior a 8° C hasta su entrega al consumidor.

f) La venta dentro de las treinta y seis horas siguientes a la higienización.

Quedan prohibidos la repasteurización de la leche, el envasado y cerrado manuales y el envasado y cierre fuera del Centro higienizador.

LABORATORIOS DE VETERINARIA



“Medicinas para perros”

VITA-BRYO-CAN

(VITAMINOTERAPIA CANINA)

Raquitismo. — Fracturas. — Deformaciones óseas. — Crecimiento. — Fragilidad de la almohadilla plantar. — Gestación. — Lactancia. — Dermatitis. — Alopecias. — Eczemas. — Esterilidad. — Metabolismo lípido. — Prurito. — Convalecencia de enfermedades febriles.

Especialmente indicado en los meses de invierno cuando el perro no puede disfrutar de abundante sol.

Vitamina A y D₃. — Vitamina E. — Vitamina K. — Linoleato de Etilo (Vitamina F).

DOSIS DE ORIENTACION. — Perros pequeños: Un frasquito cada mes en una o dos tomas. Perros medianos: Un frasquito cada 20 días en una o dos tomas. — Perros grandes: Un frasquito cada 15 días en una o dos tomas.

DELEGACION CENTRAL:

Loreto, 52, 1.º, 1.ª, y 2.ª - BARCELONA-15
Teléfonos 205 09 04 - 205 09 07

En casos de emergencia, y con el fin de asegurar el abastecimiento de la población, la Comisaría General de Abastecimientos y Transportes solicitará de las Direcciones Generales de Sanidad y de Economía de la Producción Agraria que adopten conjuntamente las medidas de excepción a este respecto.

Art. 17. La «leche higienizada» para consumo directo sólo se podrá vender en botellas de las características indicadas en el artículo 11. Llevarán en forma clara e indeleble, en el cierre, el día de su venta, y en el cuerpo, el nombre del Centro higienizador y la indicación de «leche higienizada» o de «leche pasteurizada».

El empleo de otros envases y las modificaciones que en el esquema general de servicios señalados en el artículo 65 exija su empleo, habrán de ser aprobados por los Ministerios de la Gobernación y de Agricultura.

Art. 18. La venta de leche higienizada para su consumo en Centros y establecimientos colectivos podrá efectuarse en bidones con cierre de ajuste adecuado y precintados, figurando en éste la fecha de su venta y el nombre del Centro higienizador en el aro superior.

Art. 19. La leche higienizada podrá ser homogeneizada, en cuyo caso, además de reunir las correspondientes características y condiciones de preparación y venta, deberá tener sus glóbulos grasos divididos hasta un límite tal, que después de un reposo de cuarenta y ocho horas no haya separación visible de nata ni una diferencia superior al 10 % entre el porcentaje graso de la capa superior, representativa del 10 % del volumen total, y el resto de la leche, después de su mezcla.

Cuando se trate de «leche higienizada homogeneizada», así se indicará en el precinto, cuerpo o cierre del envase.

Art. 20. A efectos de regularidad de los suministros en calidades y precios, se admite la normalización de la riqueza grasa de la leche higienizada, siempre que no sea inferior al 3 % o a la riqueza que en su día señale el Ministerio de Agricultura, previos informes de los Ministerios de la Gobernación y de Comercio.

IV. LECHE CONCENTRADA

Art. 21. «Leche concentrada» es la higienizada privada de parte de su agua de constitución y con las siguientes características:

Materia grasa	Mínimo 11 %
Extracto seco magro	Mínimo 30 %
Impurezas macroscópicas	Grado 0
Bacterias por gramo de leche	Máximo 50.000
Gérmenes del grupo coliforme (<i>Escherichia Aerobacter</i>) en 0,1 ml. de leche	Ausencia
Prueba de la fosfatasa	Negativa

Esta leche, una vez reconstituída, poseerá las mismas características establecidas para la leche higienizada, en cuanto a composición se refiere.

Art. 22. La «leche concentrada» cumplirá con las siguientes condiciones referentes a su preparación y venta:

a) Se obtendrá a partir de la leche natural, normalizada o no, con las características señaladas en el artículo sexto, excepto el tiempo de reducción, que será de tres horas como mínimo.

b) Se someterá antes de su higienización a las operaciones previas de limpieza por filtro o centrífuga.

c) Después de su preparación, la inmediata refrigeración a menos de 4° C, seguida del envasado definitivo en envases limpios e higienizados, con cierre de ajuste adecuado.

d) La conservación, en todo momento, a temperatura no superior a 8° C hasta su entrega al consumidor.

e) La venta dentro de las cuarenta y ocho horas siguientes a su elaboración.

Quedan prohibidos la repasterización, en envasado y cerrado manuales y el envasado y cierre fuera del Centro higienizador.

Art. 23. La venta de «leche concentrada» para consumo directo se realizará en botellas de capacidad máxima de un litro y de características análogas a las indicadas en el artículo 11. Llevarán en forma clara e indeleble en el cierre el día de su venta, y en el cuerpo, el nombre de la Entidad productora, así como su equivalencia en volumen de leche reconstituída, y la indicación de «leche concentrada».

El empleo de otros envases requerirá la previa aprobación de los Ministerios de la Gobernación y de Agricultura.

Queda terminantemente prohibida la venta al público, en establecimientos de venta o de consumo colectivo, de leche reconstituída a partir de la concentrada.

V. LECHE DE CABRA

Art. 24. Para la leche de cabra será de aplicación todo lo preceptuado en los artículos anteriores al 21, con las variaciones siguientes:

a) Será entregada al consumo con las siguientes características:

Materia grasa	Mínimo 3,30 %
Proteínas	Mínimo 3,80 %
Lactosa	Mínimo 4,00 %
Cenizas	Mínimo 0,80 %
Extracto seco magro	Mínimo 8,40 %
Impurezas macroscópicas	Máximo grado 1
Acidez	Máximo 0,20 %
Prueba de la reductasa con azul de metileno	Más de 2 horas

b) Todos los envases en los que la leche se entregue al consumidor llevarán la designación específica de «leche de cabra», precediendo al nombre del tipo de que se trate.

VI. GENERALES

Art. 25. Queda prohibida la mezcla de leche de distintas especies animales.

Se autorizará la venta simultánea de varias clases de leche en un mismo establecimiento siempre que cada una de ellas se expenda envasada y con su correspondiente rotulación reglamentaria.

PARTE TERCERA

Leche conservada

Art. 26. Leche conservada es la procedente de la leche natural manipulada industrialmente para asegurar la duración de su aprovechamiento alimenticio por más de treinta días.

Art. 27. La «leche conservada» se clasifica, a todos los efectos, en los siguientes tipos: leche esterilizada, leche evaporada, leche condensada y leche en polvo.

Art. 28. Sólo podrán preparar leche conservada las industrias que, previa autorización del Ministerio de Agricultura, estén debidamente registradas en la Dirección General de Sanidad, en la que, asimismo, registrarán sus productos, con expresión de las circunstancias de su elaboración. En los envases figurará el número de registro.

I. LECHE ESTERILIZADA

Art. 29. La leche esterilizada es la natural sometida a un proceso de calentamiento en condiciones tales de temperatura y tiempo que aseguren la destrucción de los gérmenes y la inactividad de sus formas de resistencia.

Art. 30. La «leche esterilizada», en el momento de su venta, reunirá, además de las características de composición señaladas para la natural, las siguientes:

Impurezas macroscópicas	Grado 0
Acidez	Máximo 0,19 %
Gérmenes vivos en 1 ml. de leche después de incubación a 37° y 55° C durante cuarenta y ocho horas	Ausencia

Art. 31. La «leche esterilizada» cumplirá con las siguientes condiciones:

a) Partir de la leche natural con las características señaladas en el

artículo sexto, excepto el tiempo de reducción, que será de tres horas, como mínimo.

b) Previamente a la esterilización, ser sometida a las operaciones de limpieza por filtro o centrífuga, homogeneización y envasado en botellas limpias e higiénicas, de cierre hermético y capacidad máxima de dos litros.

c) Llevar en forma clara e indeleble el nombre del Centro esterilizador en el cuerpo de la botella; el mes y año en el que se ha efectuado la esterilización, en el cierre de la misma, y en el cuerpo del envase, la indicación de «leche esterilizada».

Art. 32. Se autoriza la venta de leche esterilizada cuyo contenido graso haya sido reducido a porcentajes inferiores al 3 % siempre que cumpla, además de las condiciones señaladas en el artículo 31, la siguiente:

Llevar en forma clara e indeleble, en el cuerpo de la botella, la indicación de «parcialmente desnatada», seguida del correspondiente porcentaje graso, cuando éste sea del 1 % o esté comprendido entre dicho valor y el 3 %, o simplemente la indicación de «desnatada» cuando sea inferior al 1 %.

II. LECHE EVAPORADA (PARCIALMENTE DESHIDRATADA SIN AZÚCAR)

Art. 33. «Leche evaporada» es la leche esterilizada privada de parte de su agua de constitución, con las siguientes características:

Materia grasa	Mínimo 7,50 %
Extracto seco magro	Mínimo 20,50 %
Impurezas macroscópicas	Grado 0
Gérmenes vivos en 1 ml. de leche después de incubación a 37° y 55° C. durante cuarenta y ocho horas... ..	Ausencia

Esta leche, una vez reconstituída, poseerá las mismas características establecidas para la leche esterilizada, en cuanto a su composición se refiere.

Art. 24. La «leche evaporada» cumplirá con las siguientes condiciones referentes a su preparación y venta:

a) Se obtendrá a partir de la leche natural, normalizada o no, con las características señaladas en el artículo sexto, excepto el tiempo de reducción, que será de tres horas, como mínimo.

b) Se someterá, antes de su esterilización, a las operaciones previas de limpieza por filtro o centrífuga, homogeneización y envasado en recipientes limpios, higienizados y de cierre hermético.

c) Podrán añadirse estabilizadores que previamente hayan sido autorizados por las Direcciones Generales de Sanidad y de Economía

de la Producción Agraria para tal fin, y en las condiciones que se fijen en cada caso.

d) La venta de leche evaporada se efectuará en envases de vidrio, hojalata o aluminio. El empleo de otros envases requerirá la previa aprobación de los Ministerios de la Gobernación y de Agricultura (Direcciones Generales de Sanidad y de Economía de la Producción Agraria).

e) En los envases figurará la denominación del producto, su peso neto, trimestre y año de fabricación y el nombre de la entidad productora o el de la sociedad que garantice la fabricación y sus domicilios, así como el equivalente en leche reconstituída.

Art. 35. Se admite la venta de «leche evaporada desnatada» siempre que contenga un mínimo del 20 % de extracto seco total procedente de la leche y de que en la etiqueta la denominación del producto vaya seguida de la palabra «desnatada».

III. LECHE CONDENSADA (PARCIALMENTE DESHIDRATADA CON AZÚCAR ADICIONADA)

Art. 36. «Leche condensada» es la higienizada privada de parte de su agua de constitución, conservada mediante adición de sacarosa y con las características siguientes:

Materia grasa	Mínimo 8,00 %
Extracto seco magro procedente de la leche	Mínimo 22,00 %
Impurezas macroscópicas	Grado 0
Bacterias por gramo de leche	Máximo 30.000
Gérmenes del grupo coliforme (Escherichia Aerobacter) en 0,1 ml.	Ausencia
Prueba de la fosfatasa	Negativa

Los porcentajes de azúcar (sacarosa) podrán variar desde un mínimo a un máximo fijados por las siguientes fórmulas:

$$\text{Mínimo por 100} = 62,5 - 0,625 \times E$$

$$\text{Máximo por 100} = 64,5 - 0,645 \times E$$

Siendo = Extracto seco total procedente de la leche.

Art. 37. La «leche condensada», en relación con su preparación y venta, cumplirá con las siguientes condiciones:

a) Será obtenida a partir de la leche higienizada definida en el artículo 14.

b) Podrá contener estabilizadores que previamente hayan sido autorizados por las Direcciones Generales de Sanidad y de Economía de la Producción Agraria para tal fin y en las condiciones que se fijen en cada caso.

e) Estará envasada en botes de hojalata o aluminio, herméticamente cerrados y de un contenido neto de 170, 370 y 740 gramos, admitiéndose una tolerancia del 1 % en más o menos. El empleo de otros envases requerirá la previa aprobación de los Ministerios de la Gobernación y de Agricultura (Direcciones Generales de Sanidad y de Economía de la Producción Agraria).

d) En los envases figurará el nombre del producto, su peso neto, trimestre y año de fabricación y el nombre de la entidad productora o el de la sociedad que garantice la fabricación y sus domicilios, así como el equivalente en leche reconstituída.

Art. 38. Se admite la venta de «leche condensada» desnatada siempre que contenga un mínimo del 24 % del extracto seco total procedente de la leche y de que en la etiqueta la denominación del producto vaya seguida de la palabra «desnatada».

IV. LECHE EN POLVO

Art. 39. «Leche en polvo» es el producto seco y pulverulento que se obtiene mediante la deshidratación de la leche natural, entera o total o parcialmente desnatada, higienizada al estado líquido antes o durante el proceso de fabricación.

Art. 40. La «leche en polvo» será entregada al consumo humano con las siguientes características:

1. Generales

a) Color uniforme blanco o cremoso claro, carente del color amarillo o pardo característico de un producto recalentado, así como de cualquier otro color artificial.

b) Olor y sabor fresco y puro tanto antes como después de su reconstitución.

c) Ausencia de conservadores neutralizantes o de cualquier otra sustancia ajena a la composición natural de la leche, salvo los estabilizadores que se autoricen en cada caso por las Direcciones Generales de Sanidad y de Economía de la Producción Agraria.

d) Envasada en recipientes herméticamente cerrados que aseguren la total protección contra contaminaciones, absorción de la humedad o acción de la luz.

e) En los envases figurarán: la denominación del producto, su peso neto, trimestre y año de fabricación y nombre de la Entidad productora o de la Sociedad que garantice la fabricación y sus domicilios. Cuando se trate de «leche parcialmente desnatada en polvo», a continuación de la denominación del producto irá indicado el correspondiente porcentaje graso.

2. Especiales

Las características inherentes a cada tipo de leche en polvo serán las que a continuación se indican:

	Leche entera en polvo	Leche desnatada en polvo
Agua, en peso	Máx. 5,00 %	Máx. 5,00 %
Materia grasa, en peso	Mín. 26,00 %	Máx. 1,50 %
Acidez de peso, expresada en ácido láctico	Máx. 1,45 %	Máx. 1,85 %
Acidez grasa, expresada en ácido oleico por 100 de grasa	Máx. 2,00 %	—
Impurezas macroscópicas	Ausencia	Ausencia
Bacterias por gramo de polvo	Máx. 100.000	Máx. 100.000
Prueba de la fosfatasa	Negativa	Negativa
Índice de solubilidad	Máx. 1,00 ml.	Máx. 1,25 ml.

Las leches parcialmente desnatadas en polvo cuyos contenidos grasos estén comprendidos entre el 1,5 y el 26 % responderán a las demás características del cuadro anterior, con la excepción de la acidez en ácido láctico, cuyo máximo por 100 gramos de polvo vendrá dado por la siguiente fórmula:

$$1.874 - 0,0163 \times \text{porcentaje graso de la leche en polvo.}$$

V. GENERALES

Art. 41. Ninguna leche conservada podrá llevar neutralizantes ni más conservadores que el azúcar alimenticio cuando se use del mismo en su preparación, admitiéndose las operaciones previas a la conservación, conducentes a la normalización de características y composición constante del producto.

PARTE CUARTA

Centros de Higienización

I. GENERALES

Art. 42. Por los Ministerios de la Gobernación y de Agricultura, con el previo informe del de Comercio, se adoptarán cuantas medidas se estimen pertinentes para la implantación del régimen de higienización obligatoria de la leche en todos los núcleos de población y con carácter prioritario en los más importantes.

Art. 43. Las Centrales Lecheras cumplirán las siguientes funciones:

Primera. — Actuar como filtro sanitario para la centralización y selección de toda la leche destinada al consumo directo local, excepto de la leche certificada.

Nueva fórmula
que, por su efecto sinérgico,
combate
eficazmente
la resistencia
bacteriana



La asociación de
TETRACICLINA y CLORANFENICOL,
es activa
frente a microorganismos
resistentes a cada uno
de los dos antibióticos por separado.

BRISTAZOO

cloranfenicol

POLVO SOLUBLE

con la garantía científica de:
ANTIBIOTICOS, S. A.



DIVISION DE VETERINARIA

Bravo Murillo, 38 • Madrid

Segunda. — Asegurar durante todas las épocas del año el abastecimiento higiénico de las zonas de consumo, garantizando al consumidor un suministro normal con leche pura y sana, mediante su higienización obligatoria y el posterior envasado en condiciones que excluyan toda posibilidad de fraude y contaminación, exceptuándose de la anterior obligación la leche certificada.

Tercera. — Suministrar a los lecheros y distribuidores debidamente autorizados las cantidades solicitadas de leche higienizada y envasada.

Cuarta. — Fomentar en todo momento las condiciones higiénicas de la producción, recogida y transporte de la leche.

Quinta. — Mejorar todos los factores que afecten a la calidad de la leche y estimular su producción y consumo.

Art. 44. Las Comisiones Delegadas de Asuntos Económicos integradas en las de Servicios Técnicos de las provincias en las que se estime procedente la instalación de nuevas Centrales Lecheras, remitirán a los Ministerios de la Gobernación, de Agricultura y de Comercio (Comisaría General de Abastecimientos y Transportes), un estudio sobre:

a) Necesidades inmediatas de leche para el abastecimiento provincial, teniendo en cuenta los hábitos de consumo de la población.

b) Producción lechera en el momento actual de las distintas zonas de la provincia y posibilidades en caso de estimar la producción deficitaria, de un aumento rápido de la misma o de importación de otras provincias. En el caso de ser provincia con excedente de producción se estimará su cuantía, provincias a las que normalmente se dirige la exportación y posibilidades de incrementarla.

c) Para la implantación de Centrales Lecheras se hará un estudio de la capacidad consumidora de las poblaciones o áreas de suministro respectivas, de las industrias abastecedoras que vengan prestando sus servicios y de los Centros de producción abastecedores actuales y posibles, con expresión de su capacidad productora, distancia a la población y medios de transporte a la misma.

Art. 45. En cuantas reuniones se celebren por las Comisiones Provinciales Delegadas de Asuntos Económicos para tratar de asuntos relacionados con la leche estarán representados:

a) Las Jefaturas Provinciales de Sanidad, Ganadería y Agronómica, Delegación Provincial de Abastecimientos y Transportes y el Sindicato Provincial de Ganadería.

b) Cada una de las Centrales Lecheras existentes.

c) Los grupos ganaderos, con un máximo de dos representantes, designados por el Presidente del Sindicato Provincial de Ganadería.

II. CONCURSOS

Art. 46. Las Direcciones Generales de Sanidad y de Economía de lo Producción Agraria, previo informe de la Comisaría General de Abastecimientos y Transportes, convocarán los correspondientes concursos para la concesión de Centrales Lecheras en las poblaciones o áreas de suministro que proceda por resolución conjunta publicada en el «Boletín Oficial del Estado», remitiendo la convocatoria al Gobierno Civil para su publicación en el de la provincia, dando un plazo de seis meses para la presentación de las solicitudes, contado a partir de la publicación en el «Boletín Oficial del Estado».

Art. 47. Quedan anulados cuantos concursos no hubiesen sido resueltos en el plazo de un año, contado a partir del momento de la publicación de aquéllos en el «Boletín Oficial del Estado», pudiendo convocarse nuevo concurso conforme a lo dispuesto en el artículo anterior.

Art. 48. Tendrán derecho a presentar solicitudes los particulares, Asociaciones y Entidades mercantiles o mixtas, dándose preferencia, en igualdad de condiciones, a las Empresas de higienización ya establecidas en la correspondiente población o sus áreas de suministro, a las Cooperativas u otro tipo de asociaciones ganaderas, y a las Agrupaciones mixtas de productores, industriales y comerciantes lecheros.

Art. 49. El número de Centrales Lecheras a establecer será fijado en la respectiva convocatoria, teniendo en cuenta el consumo medio actual y el futuro previsible, así como el número y capacidad de las Centrales Lecheras y Centros de higienización ya existentes.

En general, no se adjudicarán concesiones de Centrales Lecheras de capacidad diaria mínima de higienización, en jornada normal de ocho horas, inferior a 25.00 litros. Sin embargo, en aquellas poblaciones o áreas de suministro cuyo consumo total diario no alcance dicha cifra y en las que se estime procedente la implantación del régimen de higienización obligatoria, podrá autorizarse el establecimiento de una Central Lechera de capacidad adecuada.

En los casos en que algunas o todas las concesiones hubiesen caducado o se anulasen, los concursos hubiesen quedado desiertos, total o parcialmente, sin que los Ayuntamientos hiciesen uso de la facultad que les concede el artículo 54, e incluso no ocurriendo los supuestos anteriores, el consumo se hubiese incrementado notablemente en relación con el existente en el momento de haber sido adjudicadas las Centrales Lecheras, las Direcciones Generales de Sanidad y de Economía de la Producción Agraria podrán proceder a la convocatoria de nuevos concursos. En la resolución de estos concursos se mantendrá el orden de preferencia señalado en el artículo anterior.

Art. 50. Los Municipios podrán resolver también la obligatorie-

dad del suministro con leche higienizada, solicitando de las Direcciones Generales de Sanidad y de Economía de la Producción Agraria cualquiera de las siguientes soluciones:

a) El abastecimiento a través de las Centrales Lecheras que estuviesen ya establecidas en una localidad próxima, preferentemente dentro de la misma provincia.

b) La convocatoria de un concurso para el establecimiento de una Central Lechera común a varias localidades, que constituirán un «área de suministro».

Las Centrales Lecheras adjudicatarias de un concurso podrán instalarse en la propia población o área de suministro objeto de la convocatoria o en cualquier término municipal próximo que no estuviera ya sometido al régimen de obligatoriedad de higienización.

Art. 51. Las solicitudes de los concursantes deberán ir acompañadas de los correspondientes Memoria y proyecto de las Centrales propuestas, con indicación del plazo probable en que comenzará la recepción de la leche y su higienización y en el que podrá llevarse a cabo la regulación del suministro.

Se remitirá un ejemplar de la solicitud a cada una de las Direcciones Generales de Sanidad y de Economía de la Producción Agraria y otro a la Comisión Delegada de Asuntos Económicos de la provincia en la que se haya de instalar la Central o Centrales Lecheras.

Art. 52. Recibidos los expedientes de solicitud, la Comisión Provincial Delegada de Asuntos Económicos los estudiará con todos sus antecedentes, teniendo presente no sólo las conveniencias del abastecimiento de la población o área de suministro, sino también las posibles repercusiones que el abastecimiento de las Centrales Lecheras pueda producir, y elevará informe a las Direcciones Generales de Sanidad y de Economía de la Producción Agraria en un plazo no superior a cuarenta y cinco días naturales, contados a partir del término de la convocatoria del concurso. Si transcurrido este plazo no hubiesen recibido dicho informe, ambas Direcciones Generales continuarán la tramitación de los expedientes sin más demora.

Art. 53. La concesión de las Centrales Lecheras se hará por Orden de la Presidencia del Gobierno, a propuesta de los Ministerios de la Gobernación y de Agricultura, previos los informes que estos Departamentos estimen necesarios, y en todo caso el aprobatorio del Ministerio de Industria cuando se proyectase la obtención de algún derivado cuya fabricación fuer ade la competencia del mismo.

Art. 54. Cuando no se presentase, dentro del plazo fijado por el artículo 46, ninguna solicitud o las presentadas no ofreciesen las debidas garantías, los concursos serán declarados desiertos. En tal caso el Ayuntamiento respectivo podrá tomar a su cargo la higienización y

suministro de la leche, estableciendo la o las Centrales Lecheras correspondientes.

La declaración de concurso desierto e invitación al Ayuntamiento a hacerse cargo de la higienización de la leche se hará por Orden de la Presidencia del Gobierno, a propuesta de los Ministerios de la Gobernación y de Agricultura.

Art. 55. Los Ministerios de la Gobernación y de Agricultura pondrán al Gobierno las medidas que, a su juicio, deban arbitrarse para dar efectividad a la obligatoriedad de higienización de la leche en aquellos Municipios cuyos concursos queden desiertos y no se hubiesen hecho cargo por sí mismos de la organización y servicios de las Centrales Lecheras.

En el supuesto anterior, o bien transcurrido el plazo que se hubiera otorgado al Ayuntamiento correspondiente para hacerse cargo de la organización y servicios de la Central o Centrales Lecheras precisas, por el Ministerio de Agricultura se autorizarán, si se adaptasen a las condiciones reglamentarias, las instalaciones de nuevas industrias higienizadoras o la ampliación de las existentes, sin perjuicio de que, en el momento oportuno se acometa la resolución total del abastecimiento en leche higienizada, en cuyo caso las anteriores concesiones habrán de ser convalidadas por la Presidencia del Gobierno, a propuesta de los Ministerios de la Gobernación y de Agricultura.

Art. 56. Terminada la instalación de una Central Lechera, deberá solicitarse de los Ministerios de la Gobernación y de Agricultura una certificación que acredite su idoneidad.

En el plazo máximo de treinta días hábiles, contados a partir del recibo de la solicitud, los Servicios Técnicos competentes de dichos Departamentos realizarán una inspección de la Central Lechera, y en el caso de que sus instalaciones y métodos de higienización respondiesen a las características previamente aprobadas, expedirán conjuntamente la certificación solicitada, proponiéndose a continuación por ambos Ministerios a la Presidencia del Gobierno la concesión de la autorización de puesta en marcha.

Las Jefaturas Provinciales de Sanidad, Ganadería y Agronómica efectuarán periódica y conjuntamente las oportunas revisiones, de cuyos resultados elevarán informe a las Direcciones Generales de Sanidad y de Economía de la Producción Agraria.

III. CONVALIDACIONES

Art. 57. Por la Presidencia del Gobierno, previa propuesta de los Ministerios de la Gobernación y de Agricultura, podrán ser convalidadas, para concurrir al abastecimiento, con leche higienizada y envasada, de las poblaciones afectadas por el régimen de obligatoriedad de higienización de la leche, las industrias de higienización que lo solici-

ten y que en la fecha de publicación del correspondiente concurso en el «Boletín Oficial del Estado» estuvieran legalmente autorizadas y se hallaran dedicadas con continuidad al referido abastecimiento. Podrán convalidarse asimismo las industrias que hubieran suspendido temporalmente aquel suministro por circunstancias bien justificadas, a juicio de las Direcciones Generales de Sanidad y de Economía de la Producción Agraria.

Art. 58. Las solicitudes se elevarán a las Direcciones Generales de Sanidad y de Economía de la Producción Agraria, remitiéndose un ejemplar a la Comisión Provincial Delegada de Asuntos Económicos para que informe a las precitadas Direcciones Generales en un plazo máximo de cuarenta y cinco días naturales, contados a partir de su recibo.

La presentación de las solicitudes se realizará dentro del plazo de seis meses, que de acuerdo con el artículo 46 se concede para la concurrencia a los concursos de Centrales Lecheras. Pasado dicho plazo no serán admitidas nuevas solicitudes.

Art. 59. Las Ordenes convalidatorias serán primeramente provisionales, especificándose en ellas:

a) Cupos máximos con los que las industrias convalidadas podrán concurrir al abastecimiento de la respectiva población, una vez establecido en la misma el régimen de obligatoriedad de higienización de la leche, tomándose como base mínima para fijación de dichos cupos los máximos de suministro diario con leche higienizada que las precitadas industrias hubiesen alcanzado en las fechas de las solicitudes de convalidación. La anterior base mínima podrá ser aumentada en la cuantía que según las circunstancias de cada caso se juzgue conveniente por los Ministerios de la Gobernación y de Agricultura.

b) Plazo para la presentación de la correspondiente Memoria y el proyecto de adaptación de la industria a las condiciones reglamentarias.

c) Plazo para la total ejecución del proyecto a partir de la fecha de su aprobación, si así procediere, por las Direcciones Generales de Sanidad y de Economía de la Producción Agraria.

Art. 60. Una vez efectuada, en el plazo señalado, la adaptación de la industria convalidada a las condiciones reglamentarias, ésta solicitará de los Ministerios de la Gobernación y de Agricultura la certificación que acredite su idoneidad. Extendida la misma, previa la correspondiente inspección conjunta de los Servicios Técnicos competentes de ambos Departamentos, que deberá realizarse en un plazo igual al fijado en el artículo 56, se procederá por la Presidencia del Gobierno a la convalidación definitiva, a propuesta de ambos Departamentos.

Una copia de las certificaciones de idoneidad será remitida a cada una de las Jefaturas Provinciales de Sanidad, Ganadería y Agronómica, las que periódica y conjuntamente efectuarán las correspondientes

revisiones, de cuyo resultado será elevado informe a las Direcciones Generales de Sanidad y de Economía de la Producción Agraria, a los efectos consiguientes.

Art. 61. A los cinco años de la implantación del Régimen de Higienización obligatoria de la leche en una población, las industrias convalidadas podrán solicitar la ampliación de sus cupos máximos, la cual no podrá exceder de la cuantía que corresponda a cada cupo al repartir proporcionalmente entre todas las industrias higienizadoras establecidas el aumento experimentado en el consumo de leche de la población. Sucesivamente podrán solicitarse nuevas ampliaciones ateniéndose a idénticos criterios.

Art. 62. Las industrias convalidadas quedarán sometidas a idéntica fiscalización que las Centrales Lecheras, a los efectos de este Reglamento.

Art. 63. Las industrias de higienización que al convocarse el concurso para sus respectivas poblaciones o áreas de suministro cumplieran las condiciones expuestas en el artículo 57 y hubieran alcanzado una higienización de leche diaria igual o superior a los 25.000 litros deberán solicitar la concesión de las Centrales Lecheras y no la convalidación de su industria.

Los Centros de higienización convalidados tendrán opción a transformarse en Centrales Lecheras cuando su concesión alcanzase o superase los 25.000 litros diarios y siempre que, a juicio de los Ministerios de la Gobernación y de Agricultura, reúnan las condiciones establecidas para tal fin. Dicha transformación será ratificada por Orden de la Presidencia del Gobierno, a propuesta de los Ministerios de la Gobernación y de Agricultura.

Art. 64. En aquellas localidades donde no se hubiese convocado concurso de Centrales Lecheras a la publicación del presente Reglamento, o en las que habiéndose convocado hubiese quedado desierto y no se hubiese hecho cargo el Municipio por sí mismo de la higienización de la leche podrá prohibirse por la Presidencia del Gobierno, a propuesta conjunta de los Ministerios de la Gobernación, de Agricultura y de Comercio, la venta de leche natural sin higienizar, siempre que existan industrias de higienización que garatincen con sus recogidas, capacidad de higienización y distribución, el abastecimiento de dichas localidades.

IV. CONDICIONES TÉCNICO-SANITARIAS

Art. 65. Las Centrales Lecheras tendrán la capacidad adecuada a su concesión y dispondrán como mínimo de los siguientes servicios:

a) Laboratorio convenientemente equipado para la realización de las las determinaciones físico-químicas, biológicas y microbiológicas que en el presente Reglamento se especifican.

Para la realización de las precitadas determinaciones el Inspector sanitario veterinario, dependiente de la Dirección General de Sanidad, tendrá acceso al laboratorio propio de la Empresa para cumplimiento de la función que se le encomiende.

- b) Recepción y medición o pesado de la leche.
- c) Refrigeración y conservación a menos de 8° C, hasta su higienización de toda la leche que no se higienice dentro de las dos primeras horas de su recepción.
- d) Purificación de la leche por filtrado o centrifugación.
- e) Higienización e inmediata refrigeración a menos de 4° C, ambas operaciones realizadas al abrigo del aire.
- f) Envasado y cerrado automático, salvo cuando se trate de capacidades de higienización en ocho horas inferiores a 5.000 litros, en cuyo caso ambas operaciones pueden realizarse semiautomáticamente.
- g) Lavado, higienizado y secado automático de botellas y bidones, operaciones que podrán realizarse semiautomáticamente cuando las capacidades de higienización sean inferiores a 5.000 litros en ocho horas.
- h) Cámara frigorífica para la conservación de la leche a menos de 8° C, con capacidad acorde con la producción, y sistema de distribución o, en su defecto, suficiente número de camiones frigoríficos.
- i) Aprovechamiento industrial de la leche sobrante y de la considerada impropia para el consumo directo, bien en la misma Central Lechera o bien en coordinación con otras industrias lácteas propiedad de la misma Empresa e incluso ajenas a ésta, pero justificando debidamente, a juicio de ambos Ministerios, el precitado aprovechamiento.
- j) Producción del frío necesario para la refrigeración de la leche y cámaras frigoríficas.

k) Producción de vapor en cantidad adecuada a las necesidades de higienización, lavado, esterilizado y aprovechamiento industrial.

l) Camiones frigoríficos, isotermos o debidamente acondicionados, propios o contratados, para garantizar el mantenimiento de las condiciones óptimas de conservación de la leche durante su distribución.

Las Centrales Lecheras y las industrias convalidadas no podrán modificar o ampliar sus instalaciones ni variar sus métodos de higienización sin previa autorización de la Presidencia del Gobierno, a propuesta de los Ministerios de la Gobernación y de Agricultura.

Art. 66. Todos los locales de las Centrales Lecheras en los que la leche y sus productos han de manipularse o almacenarse, cumplirán las siguientes condiciones mínimas:

- a) Pavimentos lisos, contruídos con material impermeable de fácil limpieza, provisto de un perfecto sistema de desagüe, con sumideros de sifón y suficiente dective para evitar estancamiento de agua.
- b) Paredes y techos de superficies lisas, lavables y de color claro.
- c) Buena iluminación, ventilación adecuada para prevenir con-

densaciones sobre paredes y techos y número suficiente de tomas de agua inocua, fría y caliente, para asegurar la total limpieza de los locales y sus instalaciones.

d) Todas las aberturas al exterior eficazmente protegidas para evitar el acceso de insectos. Las puertas serán de cierre automático, abriéndose las exteriores, siempre que fuera posible, hacia fuera.

e) Completa separación con los cuartos de aseo, debiendo por lo menos existir un vestíbulo o local intermedio no usado con fines lecheros.

Art. 67. La distribución de las instalaciones necesarias para atender a los servicios indicados en el artículo 65 reunirá las condiciones precisas para que las diversas operaciones inherentes a la higienización estén localizadas y conducidas de forma que impidan cualquier contaminación de la leche.

Los servicios de limpieza de la leche por filtro y/o centrífuga, de higienización, de refrigeración, de embidonado y de envasado y cierre, podrán estar en locales distintos o reunidos en grupos en un solo local; pero, tanto en un caso como en otro, completamente separados de los locales destinados a la recepción y al lavado e higienizado de botellas y bidones. No obstante lo anterior, el lavado e higienizado de botellas podrán estar reunidos con los servicios precitados siempre y cuando el camino recorrido por las botellas limpias hasta la llenadora esté suficientemente protegido contra posibles contaminaciones. Se dispondrá asimismo en dicho recorrido de un sistema de control de las botellas, y el espacio destinado a las sucias deberá estar aislado del resto de los servicios.

El lavado e higienización de bidones podrá también realizarse en el mismo local de recepción.

Art. 68. Todo el equipo de manipulación de la leche y sus productos estará construido e instalado de forma que se facilite su limpieza y conservación. Las superficies que han de estar en contacto con la leche serán perfectamente lisas y resistentes a la corrosión y fácilmente accesibles.

Las tuberías, incluyendo llaves, accesorios y conexiones, serán de tal diámetro, tamaño y forma que permitan su fácil limpieza con cepillo y el acceso visual o táctil para la inspección de su estado higiénico, debiendo formar después de su montaje una superficie interior lisa, sin salientes ni depresiones.

Art. 69. El equipo higienizador cumplirá con las condiciones que a continuación se indican:

a) Todos los aparatos, incluso el refrigerante, serán contruídos de forma que se asegure una completa protección de la leche contra los riesgos de contaminación atmosférica.

b) La temperatura de la leche o del medio por el que deba mantenerse será automáticamente regulada.

c) Todo sistema en el que la leche se caliente a la temperatura final de higienización antes de entrar en la sección de retención estará provisto, para el caso de fallo del regulador automático o del generador de vapor, de un dispositivo que interrumpa automáticamente la corriente de leche siempre que su temperatura descienda por debajo del límite requerido y que automáticamente la reanude cuando de nuevo se alcance dicho límite. Estos dispositivos podrán ser de parada y arranque automático de la bomba de leche o de desviación automática de la corriente.

d) Además de los termómetros indicadores necesarios en las diferentes secciones de calentamiento y refrigeración dispondrá de un termómetro registrador de la temperatura en la sección de retención. Estará ajustado de modo que en ningún momento marque temperatura más alta que el termómetro indicador que necesariamente deberá llevar dicha sección.

Los gráficos de temperatura con el nombre del Centro higienizador y debidamente fechados y firmados por el operario deberán conservarse como mínimo un mes.

Art. 70. Los puestos receptores para la recogida de leche estarán situados en lugares cómodos para el productor y alejados de establecimientos insalubres y de cualquier otra vecindad perjudicial para su higiene. Dispondrán de agua inocua suficiente para la limpieza y de medios de refrigeración.

Los recipientes empleados en la recogida y transporte de la leche serán remitidos a los puestos de recepción limpios, higienizados, secos y perfectamente cerrados. Estarán en buen estado de conservación, sin corrosiones, oxidaciones ni abolladuras.

Art. 71. Toda persona que intervenga en la manipulación, tratamiento, transformación, almacenamiento y distribución de la leche y sus productos, así como en cualquier otra operación relacionada directamente con el proceso de higienización, o con los recipientes y equipos precisará:

a) Para su admisión o permanencia en el centro higienizador, de un reconocimiento médico y obtener el correspondiente certificado que acredite no padecer enfermedad infectocontagiosa ni parasitaria ni ser portador de gérmenes patógenos. El reconocimiento médico será periódicamente repetido con la frecuencia que determine la Dirección General de Sanidad.

b) Estar en posesión del carnet de manipulador de alimentos.

c) Para el trabajo, ropa exterior lavable de color claro y rigurosamente limpia, que no podrá usarse en otros cometidos.

Art. 72. Los establecimientos dedicados a la venta de leche higie-

nizada deberán tener pavimentos lisos de material impermeable y fácil limpieza, techos y paredes lisos y lavables de color claro, y dispondrán de suficiente agua inocua y de las instalaciones frigoríficas necesarias para mantener el volumen total de venta diaria a temperaturas inferiores a 8° C.

El personal afecto a estos establecimientos cumplirá con las condiciones exigidas en el artículo 71.

Art. 73. El transporte de leche a grandes distancias se realizará en vehículos cisternas isoterms de acero inoxidable o de cualquier otro material autorizado y dedicado únicamente a este fin. Irán rotulados con la leyenda «Transporte de leche. Vehículo isotermo». El transporte a cortas distancias se hará en recipientes de materiales autorizados, en perfecto estado de conservación, de boca ancha y fácil limpieza, utilizándose vehículos cerrados que la protejan convenientemente de las condiciones ambientales adversas.

Tanto las cisternas como los envases de menor volumen antes citados deberán llevar cierre de ajuste adecuado, que no será abierto hasta su llegada a los Centros de higienización o industrialización.

El transporte interior en los núcleos de población desde los Centros de higienización y establecimientos de venta se hará en vehículos cerrados e isoterms o acondicionados de tal forma que las paredes fijas de la caja y las puertas estén convenientemente aisladas. La distribución a domicilio se realizará según las normas que se establezcan al efecto.

PARTE QUINTA

Precios de la leche

I. PRECIOS DE COMPRA AL GANADERO

Art. 74. De acuerdo con las funciones atribuidas por el artículo 95 del actual Reglamento a la Comisión Consultiva Nacional Lechera, ésta propondrá al Ministerio de Agricultura con carácter general los precios mínimos de compra al ganadero en origen, ateniéndose a las siguientes normas:

a) Se considerará como año lechero el período que abarca desde el 1 de abril al 31 de marzo del año siguiente, con excepción de aquellas zonas que por sus características climatológicas especiales aconsejen una modificación de dicho período.

b) Para cada año lechero la propuesta será elevada por la Comisión Consultiva Nacional Lechera al Ministerio de Agricultura dos meses antes de la fecha de comienzo del período establecido en cada caso.

c) Los precios mínimos se propondrán partiendo de los costos

reales de producción y por zonas de análogas características ecológicas, edafológicas y de explotación ganadera.

d) Los precios mínimos zonales serán, asimismo, estacionales, proponiéndose para los períodos que comprenden desde 1 de abril al 30 de septiembre y desde el 1 de octubre al 31 de marzo, o en las fechas correspondientes para los casos de excepción a que se refiere el apartado a).

e) Para cada zona y período podrán disponerse distintos precios mínimos según que la leche se destine a higienización o esterilización por las Centrales Lecheras, Centros convalidados u otras industrias, o a otros fines industriales.

Art. 75. El Ministerio de Agricultura, vista la propuesta de la Comisión Consultiva Nacional Lechera y previos informes de los Ministerios de la Gobernación y de Comercio (Comisaría General de Abastecimientos y Transportes), la aprobará, si procediera, publicándose en el «Boletín Oficial del Estado» la Orden correspondiente por la que se determinen los precios mínimos zonales y estacionales que habrán de regir en el próximo año lechero.

Art. 76. Los precios mínimos de compra al ganadero se entienden para una leche que cumpla con las características señaladas en el artículo sexto. Cuando las características sean diferentes se aplicarán las primas y descuentos que, a propuesta de la Comisión Consultiva Nacional Lechera, sean aprobados por el Ministerio de Agricultura, previo informe del Ministerio de la Gobernación.

El Ministerio de Agricultura, previo informe del Ministerio de la Gobernación, establecerá el número de análisis necesarios para valorar la cuantía de estas primas o deducciones.

Para la aplicación del sistema de primas y deducciones, la leche habrá de responder a lo definido en el artículo sexto para la leche natural y, por tanto, no habrá sufrido alteración ni adulteración alguna. En caso de fraude serán de aplicación las sanciones previstas por la legislación vigente sobre la materia.

Art. 77. La Comisión Consultiva Nacional Lechera deberá proponer, siempre que las circunstancias lo aconsejen, dentro del transecurso de un año lechero, las modificaciones convenientes en los precios mínimos acordados.

II. PRECIOS DE VENTA

Art. 78. Los precios máximos de venta al público de la leche higienizada y envasada serán determinados por el Ministerio de Comercio a través de la Comisaría General de Abastecimientos y Transportes, previos informes de los Ministerios de la Gobernación y de Agricultura.

Para el cálculo de los correspondientes a un litro de leche higienizada y envasada en botellas de vidrio se utilizará la siguiente fórmula:

$$1,042 (P + R + I) + D + M$$

en la que:

P = Precio de compra del litro de leche al ganadero en origen, correspondiente a los estacionales y zonales aprobados conforme a lo dispuesto en los artículos 75 y 76.

R = Costo medio ponderado de recogida del litro de leche en las distintas zonas de producción y transporte desde las mismas a los Centros higienizadores.

I = Margen de higienización de un litro de leche. Para su determinación se utilizará la fórmula $\frac{G + 0,06 C}{L}$ aplicada a una

Central Lechera tipo, y en la que:

G = Gastos anuales. Se computarán: Sueldos, jornales y cargas sociales, energía y materias primas diversas, gastos generales, contribuciones e impuestos, gastos de financiación y gastos de conservación, amortización, seguros e intereses.

C = Presupuesto total de instalación.

L = Litros de leche tratados anualmente.

D = Costo de distribución de un litro de leche a despacho de venta al detall.

M = Margen comercial de venta de un litro de leche.

El coeficiente de la fórmula incluye las pérdidas por posibles mermas, devoluciones, leches ácidas, etc., por lo que estos conceptos no serán computados entre los gastos anuales de higienización.

Los precios máximos de venta del litro de leche higienizada y embotellada sobre muelle Central Lechera, cuya determinación se hará por el Ministerio de Agricultura previos informes de los Ministerios de la Gobernación y de Comercio, resultarán de aplicar la primera parte de la fórmula, es decir, $1,042 (P + R + I)$, redondeándolos por exceso hasta la inmediata fracción de cinco céntimos. Los precios máximos de venta al público en despacho se calcularán aplicando la fórmula completa y serán iguales para todas las Centrales de una misma población.

Para los envases de capacidades distintas o de diferente naturaleza al vidrio serán determinados los correspondientes precios comparativamente con los del litro en botellas de vidrio, teniendo en cuenta las modificaciones que sobre los gastos produzcan tales circunstancias.

Art. 79. Para la leche higienizada homogeneizada los precios serán los mismos que resulten de la aplicación de las anteriores fórmulas, incrementadas en una cantidad, proporcional al volumen del

envase con independencia de su naturaleza, y que será determinada por el Ministerio de Agricultura, previos informes de los Ministerios de la Gobernación y de Comercio en la misma Orden a que se alude en el artículo precedente.

Art. 80. Los precios máximos de venta de la leche concentrada, con las características fijadas en el artículo 21, serán igualmente determinadas por la Orden a que se refiere el artículo 78, aplicando un factor de corrección proporcional al proceso y tipos de concentración.

Art. 81. Los precios aludidos en los anteriores artículos serán igualmente de aplicación a los Centros higienizadores que abastezcan a las poblaciones o áreas de suministro sometidas al régimen de obligatoriedad de venta de leche higienizada.

Dichos precios podrán ser revisados siempre que las circunstancias lo aconsejen, a juicio de los respectivos Ministerios.

III. PRECIOS DE LA LECHE INDUSTRIAL

Art. 82. La industria lechera en régimen de libertad de contratación de la leche y precios de venta habrá de respetar igualmente los mínimos de compra al ganadero que, propuestos por la Comisión Consultiva Nacional Lechera, hubiesen sido aprobados por el Ministerio de Agricultura, previos informes de los Ministerios de la Gobernación y de Comercio para dicho tipo de industrias.

Art. 83. Las Centrales Lecheras solamente vendrán obligadas a recibir la leche que precisen para atender al abastecimiento público con sus normales fluctuaciones, pagando por la misma los precios que hubieran sido aprobados. La destinada a otros fines industriales distintos de la higienización o esterilización podrán adquirirla a los precios previstos en el apartado e) del artículo 74 del presente Reglamento.

PARTE SEXTA

Disposiciones generales

Art. 84. Los Ministerios de la Gobernación, de Agricultura y de Comercio adoptarán cuantas medidas fueran precisas para que de una manera gradual y progresiva la producción, recogida y transporte de la leche destinada al abastecimiento público se acomode a las condiciones preceptuadas en el presente Reglamento.

Art. 85. Las condiciones higiénico-sanitarias del ganado lechero serán inspeccionadas por los Servicios dependientes de la Dirección General de Ganadería, y las de los establos lo serán conjuntamente por estos Servicios y los de la Dirección General de Sanidad.

El proceso industrial será vigilado por los Servicios dependientes de la Dirección General de Economía de la Producción Agraria y las

condiciones higiénico-sanitarias de la manipulación, transporte, higienización y venta de la leche lo serán por los Servicios dependientes de la Dirección General de Sanidad.

El reconocimiento periódico del personal que intervenga en la producción, manipulación y distribución de la leche y sus productos será efectuado por los Servicios médicos, bajo las normas establecidas por la Dirección General de Sanidad.

La vigilancia del cumplimiento de las normas relacionadas con el abastecimiento, comercialización y precios de venta al público serán de la competencia del Ministerio de Comercio, a través de la Comisaría General de Abastecimientos y Transportes.

Art. 86. Las Comisiones Provinciales Delegadas de Asuntos Económicos deberán hacerse cargo de las siguientes funciones:

Primera. — Facilitar la eficacia de los servicios de los Centros higienizadores de leche.

Segunda. — Asesorar, a petición de los Organismos correspondientes, sobre cuanto se relacione con la obtención, distribución y venta de la leche y productos lácteos.

Tercera. — Realizar las informaciones que fueren necesarias y proponer cuantas medidas se estimen precisas para el mejor cumplimiento de los fines de las Centrales Lecheras y otras industrias lácteas.

Cuarta. — Vigilar la correcta aplicación de los precios que hubieran sido aprobados, de acuerdo con sus diversos destinos, tipos y escalas, según lo dispuesto en la parte quinta de este Reglamento.

Art. 87. El régimen de obligatoriedad de higienización de la leche se establecerá por Orden de la Presidencia del Gobierno, a propuesta de los Ministerios de la Gobernación y de Agricultura, previo informe del Ministerio de Comercio, siempre que la capacidad real conjunta de higienización en jornada normal de la Central o Centrales Lecheras instaladas y con autorización de puesta en marcha cubra, a juicio de ambos Departamentos, las necesidades de abastecimiento de la correspondiente población o área de suministro.

Únicamente podrán continuar la venta de leche higienizada, una vez instaurado el régimen de obligatoriedad referido en el párrafo anterior, además de las correspondientes Centrales Lecheras, Centros de higienización convalidados y Granjas diplomadas y/o de sanidad comprobada autorizadas, los Institutos y Escuelas de investigación y/o de enseñanza lechera, previo permiso de los Ministerios de la Gobernación y de Agricultura.

Las industrias lácteas, debidamente autorizadas por el Ministerio de Agricultura, sea cual fuere su ubicación, podrán concurrir libremente al abastecimiento público de las poblaciones en que no se haya instaurado el régimen de obligatoriedad de higienización de la leche, con leches higienizadas y concentradas.

Art. 88. Si las Centrales Lecheras y demás establecimientos previstos en el artículo anterior no garantizasen el abastecimiento normal a la población, la Comisaría General de Abastecimientos y Transportes adoptará las medidas necesarias para asegurarlo, pudiendo utilizar la leche higienizada procedente de otras Centrales Lecheras o industrias legalmente autorizadas, mientras duren las circunstancias de desabastecimiento, a través de los servicios de distribución y comercialización de las Centrales Lecheras de la localidad.

Art. 89. En todas las poblaciones donde se disponga la obligatoriedad de higienización queda prohibida la venta al público de leche natural y la de leche a granel, cualquiera que sea la especie animal productora.

La leche certificada y las leches conservadas continuarán en libertad de venta, siempre y cuando cumplan las condiciones señaladas en el presente Reglamento.

Por las autoridades gubernativas se tomarán cuantas medidas fueren necesarias para el más estricto cumplimiento de lo dispuesto en el presente artículo.

Art. 90. Las lecherías dedicadas a la venta de leche a granel habrán de cumplir igualmente con lo preceptuado en el artículo 72 y disponer de todos los elementos precisos para el lavado e higienizado de los recipientes y utensilios empleados. Las existentes actualmente vendrán obligadas a modificar sus instalaciones, de acuerdo con lo dispuesto, en el plazo de un año, contado a partir de la publicación del presente Reglamento.

Art. 91. Las determinaciones analíticas y pruebas de la leche se efectuarán con arreglo a las normas que establezca la Presidencia del Gobierno, a propuesta de los Ministerios de la Gobernación y de Agricultura, las cuales se considerarán como anexo a este Reglamento.

Art. 92. Por los Ministerios de la Gobernación, de Agricultura y de Comercio, en la esfera de sus respectivas competencias, se dictarán las disposiciones necesarias para el desarrollo del presente Decreto y se adoptarán, previo acuerdo del Consejo de Ministros, las medidas de excepción que, en circunstancias especiales, se aconsejen por dichos Ministerios con respecto a la industrialización y comercialización de los productos lácteos en general.

PARTE SÉPTIMA

Comisión Consultiva Nacional Lechera

Art. 93. Se crea, dentro del Ministerio de Agricultura, la Comisión Consultiva Nacional Lechera, integrada como sigue:

Presidente: Subsecretario de Agricultura.

Vocales:

Directores generales de Sanidad, de Industrias Textiles, Alimentarias y Diversas; de Ganadería y de Economía de la Producción Agraria.

Un representante del Ministerio de la Gobernación, otro del Ministerio de Comercio y otro de la Comisaría General de Abastecimientos y Transportes, los tres con categoría de Director general.

Los Subdirectores generales de Sanidad Veterinaria y de Aplicación Económica de las Direcciones Generales de Sanidad y de Economía de la Producción Agraria, respectivamente.

Presidente del Sindicato Nacional de Ganadería.

Presidente de la Hermandad Sindical Nacional de Labradores y Ganaderos.

Un representante del Comité Nacional Lechero.

Un representante de las Centrales Lecheras.

Un representante de los Centros higienizadores convalidados.

Dos representantes de las industrias lácteas en general.

Tres representantes de los Grupos Ganaderos.

Los Vocales representativos de las Centrales Lecheras, Centros higienizadores convalidados, industrias lácteas en general y Grupos ganaderos serán designados por el Presidente del Sindicato Nacional de Ganadería.

Todos los cargos que anteceden serán delegables.

Actuará de Secretario de esta Comisión Consultiva, con voz pero sin voto, el Jefe de la Subsección de Industrias Lácteas de la Dirección General de Economía de la Producción Agraria del Ministerio de Agricultura.

Art. 94. La Comisión Consultiva Nacional Lechera podrá ser ampliada si se considerase necesario.

Art. 95. La Comisión Consultiva Nacional Lechera tendrá las siguientes funciones:

1. El estudio de los problemas comunes a las industrias lácteas en general y especialmente su proyección sobre los Centros de higienización, cuyo volumen de manipulación de leche se destine a consumo directo de boca, informando y proponiendo al Ministerio de Agricultura las pertinentes soluciones.

2. El estudio, informe y propuesta al Ministerio de Agricultura de los costos zonales y estacionales de producción de la leche.

3. El estudio, informe y propuesta al Ministerio de Agricultura de las primas y deducciones a establecer en el sistema de pago por calidad señalado en el artículo 76.

4. El asesoramiento, a petición de los Organismos correspondientes, sobre cuanto se relacione con la producción, industrialización, distribución y venta de la leche y sus productos.

5. La realización de las informaciones que fueren necesarias y correspondientes propuestas al Ministerio de Agricultura de las medi-

das que se estimarne precisas para el mejor cumplimiento de los fines de las Centrales Lecheras y al Ministerio de Comercio en relación con el comercio exterior de la leche y de los productos lácteos.

DISPOSICIONES TRANSITORIAS

Primera. — Se faculta a la Presidencia del Gobierno para que, a propuesta de los Ministerios de la Gobernación, de Agricultura y de Comercio fije los precios mínimos de compra al ganadero en origen a que se refiere el artículo 74 y que habrán de regir hasta el comienzo del próximo año lechero de 1967.

Segunda. — Las sanciones por infracción de las normas establecidas en el presente Decreto se regirán por la legislación vigente en tanto no se regulen por disposición especial.

DISPOSICIÓN DEROGATORIA

En cumplimiento de lo dispuesto en el artículo 129 de la Ley de Procedimiento Administrativo, a la publicación de este Decreto quedan derogadas las siguientes disposiciones:

1. Decreto de 18 de abril de 1952 sobre creación de Centrales Lecheras en Municipios de más de 25.000 habitantes.

2. Orden conjunta de los Ministerios de la Gobernación y de Agricultura de 31 de julio de 1952 por la que se aprueba el Reglamento por el que han de regularse las condiciones de la leche destinada al abasto público y de las Centrales Lecheras.

3. Orden conjunta de los Ministerios de la Gobernación y de Agricultura de 29 de febrero de 1956 por la que se dictan normas para la determinación de los precios de venta de la leche higienizada.

4. Orden conjunta de los Ministerios de la Gobernación y de Agricultura de 8 de marzo de 1961 por la que se modifica el artículo 20 del Reglamento de 31 de julio de 1952, que regula las condiciones de leche destinada al abasto público y de las Centrales Lecheras.

5. Cualquier otra disposición que se oponga o contradiga a lo contenido en este Reglamento.

(B. O. del E., de 7 de octubre de 1966).



2 productos eficaces en la
MASTITIS GANGRENOSA de la oveja

GANGRESINA

y

ANATOXINA ESTAFILOCOCICA IVEN



Ministerio de la Gobernación

RESOLUCION de la Dirección General de Sanidad por la que se dictan normas sobre reconocimiento de los cerdos sacrificados en domicilios particulares.

Próxima la fecha en que las Jefaturas de Sanidad han de organizar en sus respectivas provincias el reconocimiento y análisis sanitarios de las reses porcinas sacrificadas en domicilios particulares, con destino al consumo familiar, de acuerdo con lo dispuesto en la Orden de 23 de diciembre de 1923 y en virtud de la delegación conferida a esta Dirección General por la Orden del Ministerio de la Gobernación de 17 de septiembre de 1957, he tenido a bien disponer lo siguiente:

1.º La temporada de sacrificio de estos cerdos comenzará el día 1 de octubre y terminará el 30 de abril de 1967.

2.º Las normas que han de regular el reconocimiento de los cerdos sacrificados en domicilios particulares, así como la inspección de sus vísceras y canales y análisis micrográfico, serán las mismas que figuran establecidas en la Circular de esta Dirección General de 20 de julio de 1961 («Boletín Oficial del Estado») número 201, de 23 de agosto del mismo año).

3.º Por las Jefaturas Provinciales de Sanidad se dará la mayor publicidad a la citada disposición y se adoptarán las medidas pertinentes para el mejor cumplimiento de la misma.

(B. O. del E., de 10 de octubre de 1966).

RESOLUCION de la Dirección General de Sanidad por la que se dan normas para la renovación anual del permiso sanitario de funcionamiento de las industrias de la carne.

En uso de las facultades concedidas a esta Dirección General por Orden del Ministerio de la Gobernación de 26 de septiembre de 1957 y ante la necesidad de que las industrias cárnicas y derivadas de la carne renueven las autorizaciones sanitarias concedidas para su funcionamiento durante la pasada campaña, he tenido a bien disponer lo siguiente:

1.º Queda en vigor lo ordenado por esta Dirección General en Circular de 24 de junio de 1962 en cuanto se relaciona con las Industrias Chacineras Mayores y Menores, almacenes al por mayor de productos cárnicos y de tripas y talleres de elaboración de tripas, así como lo que determina el Ministerio de la Gobernación en la Orden de 3 de octubre de 1945 y demás disposiciones concordantes referentes a la intervención sanitaria de estas industrias, características de sus instala-

ciones y, en general, con todo lo relativo a industrialización de la carne y preparados cárnicos.

No obstante, esta Resolución queda sometida a cuanto en el futuro se disponga al respecto por el Ministerio de la Gobernación.

2.º Las solicitudes de prórroga sanitaria para el funcionamiento de las citadas industrias y establecimientos, para la próxima campaña, que comenzará y terminará en análogas fechas que la anterior, se elevarán por los interesados ante esta Dirección General, a través de la Organización Sindical correspondiente antes del 15 de octubre próximo.

Se exceptúan las Industrias Chacineras Menores, cuyos propietarios solicitarán la prórroga, en el plazo señalado, de las Jefaturas Provinciales de Sanidad, que por delegación de esta Dirección General, resolverán todo lo relacionado con las mismas.

(B. O. del E., de 10 de octubre de 1966).

Ministerio de Agricultura

ORDEN de 27 de septiembre de 1966, por la que se dictan normas para la campaña chacinera 1966-1967.

A efectos de fijar las normas por las que ha de regirse la campaña chacinera 1966-1967, con arreglo al criterio de liberalización de la vigente legislación sobre industrias agrarias, y de acuerdo con lo dispuesto en el Decreto 3060/1962, de 23 de noviembre, sobre las directrices de estas instalaciones dentro del Plan de Desarrollo Económico y Social.

Este Ministerio ha tenido a bien disponer:

Primero. — 1. La temporada de matanza de ganado de cerda para industrialización dará comienzo el 1 de octubre actual y terminará el 30 de septiembre de 1967 para los mataderos generales grigoríficos, industrias chacineras mayores (fábricas de embutidos con matadero industrial o sin él) e industrias chacineras menores, constituidas por carnicerías, salchicherías y tocinerías que dispongan de instalaciones frigoríficas.

2. Para las industrias de las clases mencionadas que no dispongan de instalaciones frigoríficas la campaña comenzará en la misma fecha, pero terminará el 30 de abril de 1967.

Segundo. — A efectos de reanudar sus actividades en la actual campaña y sin perjuicio del cumplimiento de lo dispuesto al efecto por el Ministerio de la Gobernación en el ámbito de su competencia, los industriales interesados solicitarán de la Jefatura Provincial de Ganadería en que la industria radique la autorización de puesta en marcha, acompa-

ñando la declaración jurada en la que se haga constar que los elementos de producción no han experimentado variación alguna, de acuerdo con el apartado b) del artículo octavo de la Orden de este Departamento de 30 de mayo de 1963.

Tercero. — Se mantienen en vigor todas las disposiciones sobre industrias cárnicas dictadas con anterioridad por este Ministerio en tanto no se opongán a lo preceptuado en esta Orden.

Cuarto. — Queda facultada esa Dirección General para dictar cuantas disposiciones complementarias sean precisas para el mejor cumplimiento de lo que se dispone en la presente Orden.

(B. O. del E., de 18 de octubre de 1966).

Gobierno Civil

CIRCULAR N.º 61

DISPONIENDO MEDIDAS PARA EVITAR LA PRESENTACIÓN Y PROPAGACIÓN DE LA PESTE PORCINA AFRICANA

A propuesta del Jefe del Servicio Provincial de Ganadería, y de conformidad con lo prevenido en el vigente Reglamento de Epizootias de 4 de febrero de 1955 y Orden circular núm. 308 de la Dirección General de Ganadería de 29 de septiembre de 1960, dispongo:

Continúa terminantemente prohibido el aprovechamiento de basura y restos de comida procedentes de hoteles, restaurantes y otros comedores colectivos o de domicilios particulares, así como de decomisos de mataderos, muladares, etc., en la alimentación animal, si dichos productos no han sido cocidos el tiempo suficiente para su esterilización.

Se mantiene en vigor la prohibición de criar y cebar cerdos en todo el término municipal de Hospitalet de Llobregat y en un radio, por lo menos, de un kilómetro alrededor de los depósitos de basuras existentes en la actualidad o que hubieran existido en los últimos diez años en las demás poblaciones.

A los efectos de garantizar la eficacia de la esterilización de los productos aludidos en el primer párrafo, las personas interesadas en su aprovechamiento quedan obligadas a recabar autorización de la Dirección General de Ganadería o del Servicio Provincial de la misma, presentando un proyecto, acompañado de un plano o croquis de las instalaciones para el proceso de esterilización de los corrales y porquerizas, y una memoria expresiva del sistema de explotación y régimen alimenticio.

Por la autoridad competente, en caso de que proceda la aprobación del proyecto, se fijarán las condiciones sanitarias preventivas comple-

mentarias; en todo caso se considerarán como condiciones indispensables: a) Los animales que entraren o nacieren en la explotación habrán de ultimar su vida económica en la misma hasta su destino al matadero para el abastecimiento, quedando prohibida su salida para su recría y cebo en otros lugares. b) Vacunación obligatoria de los cerdos contra la peste porcina clásica y otras infecciones que señale la Jefatura Provincial de Ganadería; c) Los dueños de las explotaciones o, en su lugar, el personal encargado de su cuidado, facilitarán las inspecciones de orden sanitario al ganado y a todas las dependencias anexas a aquéllas al Veterinario titular y al personal técnico que designe la Jefatura Provincial de Ganadería.

La infracción a cuanto se dispone anteriormente, previa instrucción de expediente, será sancionada con todo rigor por la Jefatura del Servicio Provincial de Ganadería o por mi autoridad, con arreglo a las disposiciones vigentes.

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

Barcelona, 10 de octubre de 1966. — El Gobernador Civil, TOMÁS GARICANO GOÑI. — (B. O. de la P., de 15 de octubre de 1966).



JERINGA

de metal totalmente desmontable y cristal cambiabile. Ajuste alta precisión sin juntas de ninguna clase.

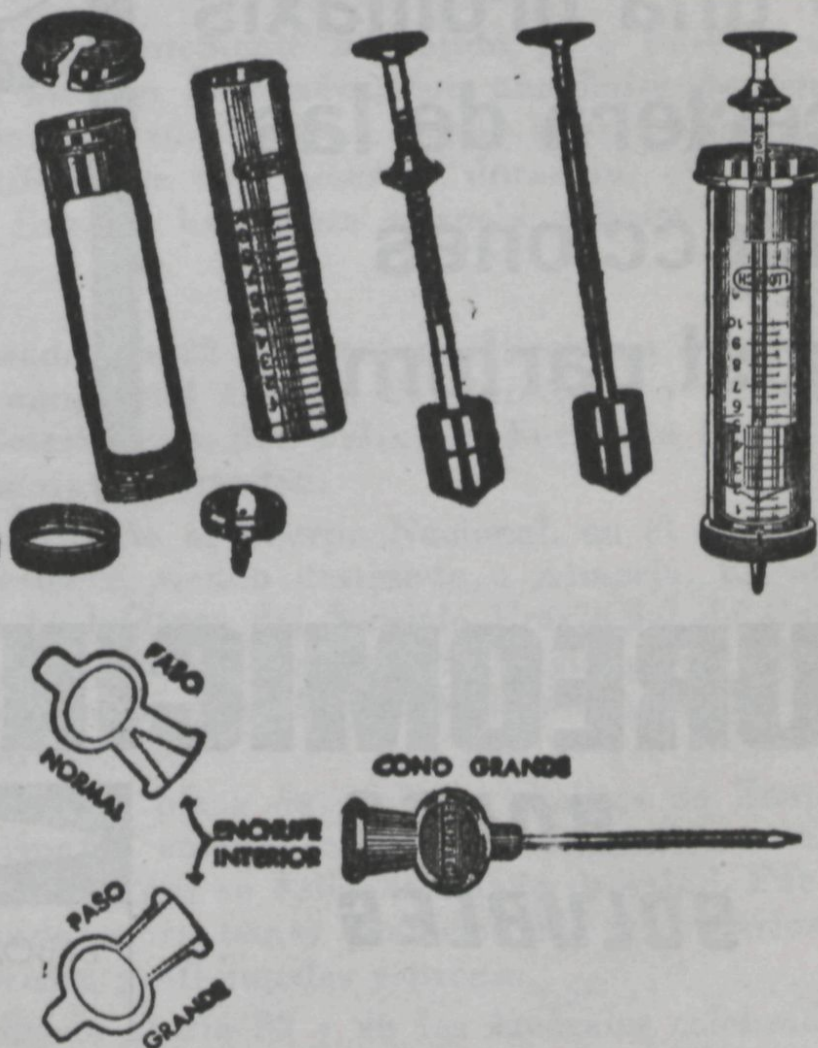
Se fabrican en tamaños de 5 y 10 c.c. en varilla graduada y corriente (sin graduar).

AGUJAS

Veterinaria Record Grande y cono interior, enchufe pequeño o grande.

Acero inoxidable alta calidad y resistencia.

De venta en los principales Bazares de instrumental quirúrgico





**Para una
salud
excelente...**

**...y una profilaxis
certera de las
infecciones
post partum**



*A. Simón
Fuentes*

AUREOMICINA[®]

**BOLOS
SOLUBLES**

CYANAMID

LABORATORIOS REUNIDOS, S. A.

DIVISION AGROPECUARIA

Nuñez de Balboa, 56

MADRID-1

VIDA COLEGIAL

Alta. — Don Pedro Gómez Royo, de Barcelona, procedente del Colegio de Sevilla.

Nacimientos. — El hogar de nuestro compañero don Joaquín Mora Vidal, se ha visto alegrado con el nacimiento de su primer hijo, al que en las aguas bautismales le fue impuesto el nombre de Alberto.

Igualmente el hogar del compañero don José Antonio Alvarez Morán, se vió alegrado con el nacimiento de su primer hijo, al que se impuso en las aguas bautismales el nombre de José-Manuel.

Por tan venturoso acontecimiento felicitamos cordialmente a los padres y respectivas familias.

Viaje de estudios. — Recientemente ha salido para París, nuestro compañero don José D. Esteban Fernández, con una bolsa de estudios pensionada por el Gobierno francés, para asistir a un curso internacional de técnicas frigoríficas, de tres meses de duración.

Deseamos al señor Esteban una grata estancia y buen aprovechamiento del curso.

Necrológicas.—El pasado día 22 de octubre, falleció en Zaragoza un buen compañero, gran amigo del Colegio de Barcelona y de nuestra Academia de Ciencias Veterinarias, don Félix Gil Fortún, a los 57 años de edad, tras larga y penosa enfermedad.

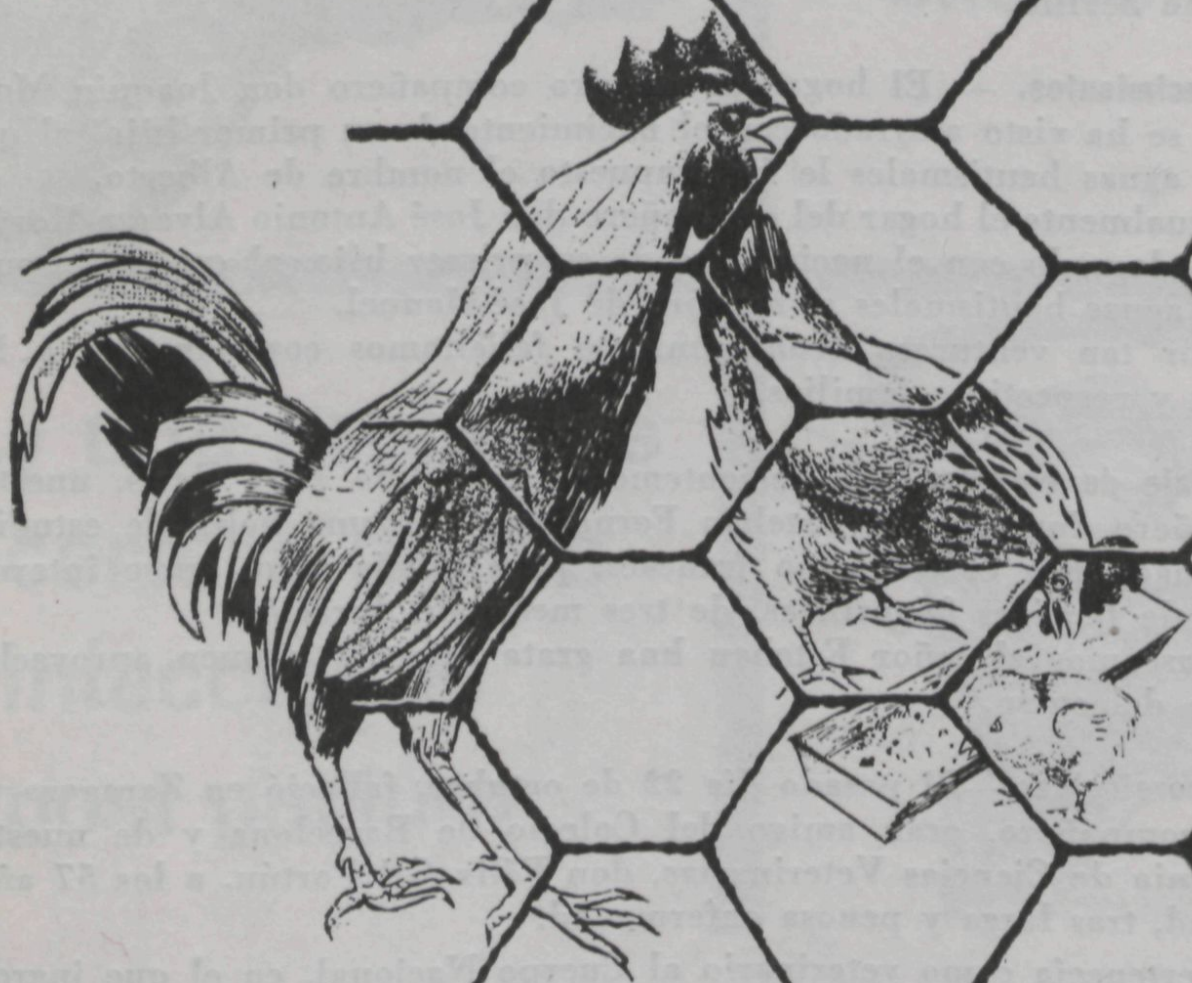
Pertenecía como veterinario al Cuerpo Nacional, en el que ingresó en el año 1933 por oposición, siendo destinado a Almería. En el año 1933 pasó a Zaragoza a la Jefatura del Servicio Provincial de Ganadería para desempeñar la dirección del Laboratorio Regional del Ebro, en el cual realizó una fructífera labor en favor de la ganadería, los veterinarios y de la Veterinaria.

Desempeñó eficazmente la plaza de profesor auxiliar de Zootecnia en la Facultad de Veterinaria, cesando como tal, voluntariamente, por el excesivo trabajo que tenía y por su delicado estado de salud. Fue fácil y ameno escritor, versando sobre temas profesionales veterinarios que fueron publicados en revistas profesionales y prensa.

En el entierro verificado el día 23 y en los funerales celebrados el día 24, en la iglesia de Santa Engracia, se puso de manifiesto el gran

AT-f1

ANTHELMINTICO TOTAL PARA AVES



FABRICADO POR
COOPER-ZELTIA, S. A.

PORRIÑO (PONTEVEDRA)



número de amistades que tenía. Hubo representaciones de la Dirección General de Ganadería, los señores Delgado Jorro y Martín de Frutos. Por la Facultad de Veterinaria el señor decano, don Félix Pérez y Pérez, y vicedecano, don Jesús Sáinz y Sáinz-Pardo; secretario, doctor don Angel Sánchez Franco; doctores don Isaías Zarazaga y don Eduardo Respaldiza. Por la Jefatura Provincial de Ganadería don Luis Martínez Herce; por el Instituto Nacional de Colonización, el ingeniero jefe don Francisco de los Ríos; por el Colegio Provincial de Veterinarios, señores Mariñoso y Casañ; por el Sindicato de Ganadería, señor Collados; por la Casa de Galicia, don Angel Jordana; por la Facultad de Veterinaria de Madrid, doctor don Pascual López Lorenzo; por el Colegio de Veterinarios y Academia de Veterinaria de Barcelona, señor Séculi Brillas; por las Jefaturas Provinciales de Ganadería de Guipúzcoa, Soria y Huesca, señores Mombiela, Escartín y Pérez Tomás, y señor Romagosa, de Madrid, más un gran número de veterinarios titulares de la capital, provincia y región, militares y libres, que rindieron su último homenaje a tan digno veterinario que supo ser compañero y jefe.

En estos momentos de aflicción de los familiares, nos asociamos sinceramente a su profundo dolor.

* * *

En Belinchón (Cuenca), donde residía, falleció don Luis Salazar Denche (e. p. d.), abogado, hermano de nuestro compañero de Manresa, don José Salazar.

Al participar tan sensible pérdida damos nuestro más sentido pésame a nuestro compañero y familiares.

Lotería de Navidad. — Como cada año, en la Tesorería del Colegio hay lotería de Navidad a disposición de los señores colegiados. Conviene recordar que cada año se agota.

Reunión de la Junta de Gobierno

Acta de la sesión celebrada del día 22 de septiembre de 1966

En el local social, a las 6 de la tarde, se reúne la Junta de Gobierno del Colegio Oficial de Veterinarios, bajo la Presidencia de don José Séculi Brillas, con asistencia de los miembros de la misma, excusando su asistencia el Sr. Carol por encontrarse ausente de Barcelona.

Abierta la sesión, se da lectura al acta de la sesión anterior que es aprobada. A continuación se pasa al orden del día, tomándose los siguientes acuerdos:

Dar de alta como colegiados a los siguientes señores:

Don José M.^a Riu Monsó, de Barcelona, procedente del Colegio de Guipúzcoa; don Buenaventura Clavaguera Clavaguera, de Argenton, procedente del Colegio de Girona; don Pedro Gómez Royo, de Barcelona, procedente del Colegio de Sevilla.

Solicitud de inscripción en el libro registro de interinidades presentada por don Luis Ballabriga Vidaller. Se acuerda darle el trámite reglamentario.

Escrito del Presidente del Colegio de Veterinarios de Tarragona comunicando a este provincial el escrito enviado al Consejo General de Colegios, sumándose a la consulta formulada por el de Barcelona, referente a la posible situación administrativa de plazas de Veterinarios Titulares, en caso de reforma de plantillas.

Escrito de Previsión Sanitaria Nacional, referente a la Sección del Automóvil.

Circular de la Sección de Presidencia del Consejo General de Colegios solicitando el envío de las listas de Veterinarios Titulares inscritos en este Colegio. Se acuerda remitirlas.

Escrito de la Jefatura Provincial de Sanidad comunicando la baja como Veterinario Titular interino de San Celoni, de don José Pablo Sánchez Ortiz.

La Junta estudia los expedientes académicos presentados para optar a los premios de estímulo al estudio para hijos de veterinarios colegiados. De un total de 23 expedientes presentados, han correspondido los premios, por mejor puntuación académica a los siguientes estudiantes:

Estudios elementales: Montserrat Séculi Palacios, Javier de Gracia Roldán, Remedios Mestres Moliner, María Gracia Lucena.

Estudios medios: Montserrat Mestres Moliner, M.^a Rosa Mestres Moliner, Luis Bernal Domínguez.

Estudios superiores: Marcos Albiol Ribas, Luis Pérez Maiquez, Fernando Pérez Maiquez.

Estudios Veterinarios: D. Francisco Javier Séculi Palacios, D. Luis Viñas Borrell, D. Javier Insa Auladell.

El Jefe de la Sección Económica da cuenta del envío de la transferencia al Consejo General por un total de 190.708'— pesetas importe de impresos y sellos varios correspondientes al primer trimestre de 1966.

Se ultiman los detalles sobre los actos a celebrar el día de San Francisco de Asís, con la posible asistencia del Secretario General de la Dirección General de Sanidad, don Enrique de la Mata y el Subdirector General de Sanidad Veterinaria, don Alfredo Delgado Calvete, para participar en el homenaje al Inspector Provincial de Sanidad Veterinaria, don Antonio Borregón.

Sin más asuntos que tratar se levanta la sesión, siendo la ocho y treinta de la tarde.

SULMETAZOO®

sulfadimetilpirimidina sódica

soluble

eficaz anticoccidiósico

Pese a la utilización de los modernos coccidiostáticos, no es raro lamentar la aparición de brotes ocasionales de coccidiosis en las granjas, pudiendo representar pérdidas muy graves, puesto que ocurren cuando ya los animales están en plena producción.

Es razonable reforzar el efecto de dichos coccidiostáticos mediante la administración de "choques" de SULMETAZOO Soluble en el agua de bebida, de la forma siguiente:

A los dos meses de vida, en aves, añadir 10 c.c. de SULMETAZOO Soluble por litro de agua (un litro para 100 l. de agua) durante dos días seguidos. Repetir el tratamiento a los 3 y 4 meses y nuevamente cuando comience la puesta.

En cualquier caso, EMPLEE SULMETAZOO Soluble al menor sintoma de coccidiosis.



CYANAMID

LABORATORIOS REUNIDOS, S. A.
DIVISION AGROPECUARIA

Nuñez de Balboa, 56

MADRID-1



ganadil metasona

UN NUEVO DERIVADO CORTISONICO TOTALMENTE HIDROSOLUBLE

- Más poder de penetración y difusión a través de los tejidos y líquidos orgánicos.
- Mayores niveles hemáticos.
- Mejor control de las dosis clínicas.
- Tolerancia local y general óptima.

PRESENTACION:

En cajas de 1 y 6 viales de 10 c.c.

Cada c.c. contiene 0,76 mg. de dexametasona-m-sulfobenzoato sódico correspondientes a 0,5 mg. de dexametasona.



CARLO ERBA ESPAÑOLA, S. A.

Distribuidora

INDUSTRIAL FARMACEUTICA ESPAÑOLA, S. A.

Rosellón, 186. Tel. 253 58 07 Barcelona (8)