

# CIRCULAR

del

Colegio Oficial  
de Veterinarios  
de la Provincia  
de Barcelona

---

ENERO DE 1946

Puertaferriosa, 10, 1.º

Teléfono 21202



*Productos*

# **NEOSAN**

*representan la ciencia al Servicio del Veterinario*

---

**Enfermedades carenciales por defecto de Vitaminas  
y sales minerales**

## **Dyna N**

600.000 U.I. de Vitamina A y D, Calcio, Fósforo, Hierro, Yodo, Bromo, etc.



**Afecciones de las vías respiratorias**

## **Balsámico Neosan**

con Vitaminas A, arsenoguayacol, alcanfor, eucaliptol, niaouli y eter.



**El mejor purgante inyectable**

## **Purgante N**

a base de arecolina y cafeína.



**Anticólico calmante-evacuante**

## **Sedante N**

Hidrato de Cloral, Valeriana, Mentol y sulfato de o.oxiquinoleína.



**El gran avance de la técnica parasitocida**

## **Parásito N**

(D. D. T.)

contra piojos, pulgas, moscas, etc. de los animales domésticos y de la granja.

---

*Compruebe y use toda la serie Neosan*

---

**PRODUCTOS NEOSAN, S. A.**

Avenida República Argentina, 2 bis  
BARCELONA



# Colegio Oficial de Veterinarios de la Provincia de Barcelona

Puertaferri, 10, 1.º

Teléfono 21202

---

---

## C I R C U L A R

---

---

### SECCIÓN TÉCNICA

## Técnica de la Inspección Veterinaria en el reconocimiento sanitario de los peces

### ANTECEDENTES

Para la práctica de la inspección veterinaria en el reconocimiento sanitario del pescado, comprendiendo con este nombre genérico al conjunto de peces de mar y de río, es indispensable estudiar bien la forma de llevar a cabo esta inspección, es decir, conocer las técnicas especiales, que como más adelante veremos, son de una importancia manifiesta para poder determinar el estado sanitario del pescado y por tanto su salubridad para el consumo público.

Hasta el presente la mayoría de las obras y publicaciones que tratan de la inspección del pescado, que nosotros conocemos, en nuestro país por lo menos, se limitan a estudiar la putrefacción de un modo general, para todos los peces, y, a este objeto, describen los procesos post-mortales, señalando: el aspecto, colores anormales, cambios de consistencia, olores extraños, etc. En otros casos indican los caracteres externos que manifiestan la alteración de un corto número de familias o géneros de peces, pero esto lo hacen de un modo limitado o incompleto, sin embargo este conocimiento representa ya un progreso.

El estudio de la putrefacción, la principal y más frecuente alteración de los peces, de una forma general o dando normas de carácter general, aunque fundamental, no es suficiente a nuestro juicio, para poder realizar con la debida competencia el reconocimiento sanitario encomendado al veterinario municipal; pues, debemos tener presente que con el nombre genérico de pescado se comprende a varias subclases, órdenes, subórdenes, familias, y géneros de peces, o bien a las numerosas especies de peces, que constituyen el llamado comercialmente pescado.



Una cosa análoga ocurre por lo que se refiere a los moluscos y crustáceos, comercialmente mariscos.

Por nuestros conocimientos actuales, debidos a la especialización obtenida por la división del trabajo y práctica de inspección veterinaria en un importante centro de contratación de pescado y mariscos, como el Mercado Central de Pescado de la ciudad de Barcelona, a donde llegan pescados de todas las regiones y aun zonas pesqueras de España y sus colonias, y hasta de algunas regiones pesqueras del extranjero, es por lo que hoy sabemos perfectamente lo incompleto de nuestros conocimientos y la necesidad de estudiar con mayor atención y la debida precisión, las técnicas especiales de inspección veterinaria de los diferentes grupos de peces, para facilitar el reconocimiento sanitario y con el fin de dar a nuestros juicios o dictámenes un aspecto lo más justo y actuar con la debida competencia técnica.

Hechas las anteriores manifestaciones como antecedentes necesarios para justificar nuestra opinión, avalada por la práctica y el conocimiento de muchas de las particularidades de la inspección veterinaria del pescado, es por lo que podemos ya señalar como fundamental que, el reconocimiento sanitario del pescado debe basarse teniendo muy presente que cada grupo de peces, entendiendo por grupo, al conjunto de peces de un suborden, de una familia o varias familias, y, a veces sólo los peces de un género únicamente, como casos curiosos e interesantes, requiere una técnica especial, para determinar su estado de conservación y por tanto de salubridad para su consumo público.

Resumiendo todo lo hasta aquí expuesto, creemos conveniente establecer los puntos siguientes:

a) División de los peces en grupos, entendiendo por grupo al conjunto de peces de un suborden, de una familia o varias familias, y, a veces sólo los peces de un género, como casos curiosos e interesantes.

b) Estudio de los caracteres externos e internos de cada suborden, familia, y aun género de peces, para conociendo los signos de normalidad o estado fresco de los mismos, poder apreciar o valorar mejor los caracteres o signos de anormalidad o putrefacción.

c) Necesidad de conocer la técnica especial que requiere la inspección veterinaria de cada grupo de peces.

#### DIVISIÓN DE LOS PECES EN GRUPOS PARA FACILITAR SU INSPECCIÓN VETERINARIA

Para realizar el reconocimiento sanitario del pescado, y, al fin de facilitar su inspección, es muy importante dividir los peces en varios grupos, teniendo en cuenta principalmente la forma de practicar su inspección veterinaria, para más tarde poder señalar las técnicas espe-



ciales o sea las diversas técnicas de inspección veterinaria de los distintos grupos de peces.

Por el momento dividiremos los principales peces comestibles en diez grupos, al objeto de poder estudiar de un modo especial o detallando sus caracteres o signos de estado fresco o normalidad, y, principalmente sus caracteres o signos de alteración o putrefacción, para finalmente dar a conocer la técnica especial que sirva para llevar a cabo de una forma eficaz la inspección veterinaria en el reconocimiento sanitario de cada uno de los grupos de peces establecidos en este trabajo.

**Grupo I.** — Representado por peces de cuerpo fusiforme, llamados vulgarmente peces de bastina o de cuero, como los escualos, comprendiendo en este grupo, los grandes escualos: *Isurus oxyrinchus* e *Isurus cornubicus* (marrajos), *Carcharodon Carcharias* (jaquetón), *Sphyrna zygaena* (pez martillo o cornuda), *Alopias vulpes* (zorro de mar), *Cetorhinus maximus* (pez elefante, pez ballenero o marrajo gigante), *Prionace glauca* (tintorera), *Carcharhinus milberti* y *Carcharhinus commersoni* (tiburones), *Hexanchus griseus* (boquidulce), etc., y, los pequeños escualos: *Scylliorhinus canicula* y *Scylliorhinus stellaris* (pintarrojas o perro y gato de mar), *Pristiurus melanostomus* (gata u olayo), *Mustelus vulgaris* y *Mustelus canis* (cazones), *Squalus acanthias* y *Squalus blainvillei* (mielga y galludo), *Galeus galeus* (tolle o pez peine), etc. Es decir, los peces de este grupo pertenecen todos al suborden de los escualos.

**Grupo II.** — Representado por peces de cuerpo discoidal o romboide, como las rayas, correspondiendo este grupo al suborden de los basitoideos, que comprende varias familias: *Raiidae*, *Torpedinidae*, *Rhinobatidae*, *Dasyatidae*, *Myliobatidae*, *Mobulidae*, y *Pristidae*. Los principales géneros y especies son: *Raia clavata* (raya común), *Raia radula* (raya áspera), *Raia asterias* (raya estrellada), *Raia montagni* (raya pintada), *Raia brachyura* (raya boca de rosa), *Raia fullonica* (raya cardadora), *Raia alba* (raya blanca), *Raia oxyrhynchus* (raya picuda), etc.; *Dasyatis pastinaca* (pastinaca), *Dasyatis aspera* (pastinaca espinosa); *Myliobatis aquila* (milana o águila marina), *Myliobatis bovina* (pez obispo); *Mobula mobular* (manta o diablo de mar); *Rhinobatus rhinobatus* y *Rhinobatus ceniculus* (guitarra o rayón); *Torpedo torpedo* (tremielga de ojos), *Torpedo marmorata* (tremielga), *Pristis pristis* (pez sierra).

**Grupo III.** — Representado por la llamada merluza o pescadilla, perteneciendo todos los peces de este grupo a la familia de los gádidos. Los principales géneros y especies son: *Merlucius vulgaris* (merluza y pescadilla), *Gadus poutassou* (pez lirio o mairas), *Gadus morrhua* (ba-



calao), *Gadus aeglefinus* (eglefin), *Gadus minutus* (capelán o móllera), *Phycis mediterraneus* (brótola), *Phycis bienoides* (faneca), *Lota vulgaris* (lota), *Molva elongata* (molva), etc.

**Grupo IV.** — Representado por los peces planos, pertenecientes a la familia de los pleuronéctidos. Los principales géneros y especies son: *Rhombus maximus* (rodaballo), *Rhombus laevis* (barbudo), *Zeugopterus megastoma* (gallos, brujas y ojitos), *Zeugopterus punctatus* (rapetas), *Solea solea* y *Solea lascaris* (lenguados), *Solea variegata* y *Solea lutea* (golleta y tambor), *Pleuronectes platesa* (platija), *Pleuronectes flesus* (acedia), *Pleuronectes limanda* (limanda), etc.

**Grupo V.** — Representado por los espáridos, como más representativos, comprendiendo los peces de numerosas familias de valor bromatológico como son: Ciprinidos, Salmónidos, Mujílidos, Pércidos, Sciénidos, Múllidos, Escorpénidos, Trachínidos, Tríglicos, etc. Los principales géneros y especies son: *Sargo vulgaris* y *Sargo anularis* (sargos), *Pagrus vulgaris* (pargo), *Dentex vulgaris* (dentón), *Pagellus erythrinus* (pagel), *Pagellus centrodonatus* (besugo de Laredo), *Pagellus acarne* (besugo o calet), *Pagellus mormyrus* (herrera), *Pagellus bogareveo* (panchos), *Aurata aurata* (dorada), *Box salpa* (salpa), *Box boops* (boga), etcétera; *Barbus plebeyus* (barbo), *Leuciscus cephalus* (cacho), *Cyprinus carpio* (carpa), *Tinca tinca* (tenca), etc.; *Mugil cephalus* (mugil o lisa), etcétera; *Labrax lupus* (róbalo o lubina), etc.; *Sciena aquila* (corvina), *Umbrina cirrhosa* (corvinata), *Corvina nigra* (corva); *Mullus barbatus* y *Mullus surmuletus* (salmonetes), etc.; *Sabastes dactyloptera* (gallineta o panegal), *Scorpaena scrofa* (rascacio o escórpora), *Scorpaena porcus* (escorpena), *Serranus cabrilla* (cabrilla), *Serranus scriba* (serrano), etcétera; *Uranoscopus scaber* (rata de mar), *Trachinus draco* y *Trachinus vipera* (arañas de mar), *Trigla lyra* (garneo), *Trigla lucerna* (luerna o perlón), *Trigla lineata* (rubio), *Trigla cuculus* (arete o pez de San Rafael), *Trigla gurnardus* (borracho), *Trigla cavillone* (cubeta), *Peristedioncata phraturum* (el armado), *Dactylopterus volitans* (golondrina de mar), etc.

**Grupo VI.** — Representado por los peces de cuerpo anguiliforme, pertenecientes a las familias de los Anguílidos, Scomberesócidos, Ammódidos, Aterínidos, Trichiúridos, Tenioides, etc. Los principales géneros y especies son: *Anguilla anguilla* (anguila), *Conger conger* (congrío), *Muraena helena* (morena), *Belone bellone* (belón o aguja de mar), *Scomberomox saurus* (aguja de mar o relanzón), *Ammodytes lanceolatus* (lanzón), *Ammodytes tobianus* (equilla), *Ammodytes cicerellus* (sulas), *Atherina presbyter* (pez rey), *Trichiurus lepterus* (espada o sable), *Cépolá rubescens* (cinta), etc.



**Grupo VII.** — Representado por los peces llamados vulgarmente sardinas, pertenecientes a la familia de los clupéidos. Los principales géneros y especies son: *Clupea harengus* (arengue), *Clupea pilchardus* (sardina), *Clupea alosa* (alosa o sáballo), *Clupea cinta* (sáballo o lacha), *Clupea sprattus* o *Meleta phalerica* (espadín, meleta o amploya), *Engraulis encrasicolus* (boquerón o anchoa).

**Grupo VIII.** — Representado por los llamados más propiamente peces azules, pertenecientes a la familia de los escómbridos, comprendiendo los grandes escómbridos como el *Tynnus tynnus* (atún), *Tynnus alalonga* (albácora), *Tynnus pelamis* (palomida), *Pelamis sarda* (bonito), *Xiphias gladius* (pez espada), y, los pequeños escómbridos: *Auxis bisus* (melva), *Lichia glauca* (serviola o palomina), *Scomber scomber* y *Scomber colias* (caballas o verdeles), *Trachurus trachurus* (jurel o chicharro), etc.

**Grupo IX.** — Representado por los peces del género *Brama*, con su especie *Brama rayi* (japuta, palometa o castañola).

**Grupo X.** — Representado por los peces del género *Epinephelus*, con la especie *Epinephelus gigas* (mero).

CARACTERES EXTERNOS E INTERNOS DE NORMALIDAD O ESTADO FRESCO, Y DE ALTERACIÓN O PUTREFACCIÓN. — TÉCNICAS ESPECIALES DE INSPECCIÓN VETERINARIA DE LOS DIFERENTES GRUPOS DE PECES

**Grupo I.** — Los peces de bastina o de cuero, pertenecientes al suborden de los escualos, en estado fresco o normal, presentan los caracteres siguientes: La piel húmeda y limpia, con la coloración propia de cada género y especie, de color azulado, parduzco o gris en el dorso y más claro o blanquecina en el vientre; los ojos llenando las órbitas y con la córnea transparente; las carnes consistentes a la palpación; la cavidad abdominal, presenta en su parte interna una coloración blanco-sonrosada o rojo vivo, indicios de frescura; no se observa ningún olor extraño ni amoniacal, y, en caso de existir este último será de poca intensidad y limitado a la superficie de la piel.

Por el contrario, en el caso de alteración o putrefacción se aprecian los caracteres de anormalidad que siguen: La piel, opaca, sucia, cubierta de un barniz peguntoso, de color gris o amarillento, por lo que presenta un aspecto deslucido; los ojos suelen estar hundidos en las órbitas, en los casos avanzados de alteración de ordinario faltan los ojos; pérdida de consistencia de los músculos; examinando las paredes del vientre, si están cerrados o sin eviscerar, se comprueba están gastados del vientre, como vacíos, por el adelgazamiento y pérdida de consistencia de sus paredes, y cuando están abiertos los peces o eviscera-



dos se observa que las paredes del vientre están flácidas, por la pérdida de consistencia de sus tejidos, y, sobre todo, el color de las paredes internas del vientre y parte inferior del raquis que presenta una coloración rojo oscura, morada, hasta azulada en vez del rojo vivo o sonrosado del estado normal. Igualmente se aprecia fácilmente intenso olor amoniacal, a veces hasta en la profundidad de las masas musculares.

*Técnica de la inspección veterinaria del grupo I, representado por los escualos.* — Se puede resumir así: Examen macroscópico o a simple vista del aspecto general, brillantez o viveza de coloración, humedad y limpieza de la piel; volumen y transparencia de los ojos. Comprobación de la consistencia de los músculos por la palpación directa con la mano en el dorso y costado. Se explorará la cavidad ventral, y, en caso de sospecha, si están sin eviscerar o cerrados, se abrirán para poder apreciar los caracteres internos de la cavidad abdominal (coloración, consistencia, olor, etc.). Para observar el estado de las carnes se examinará la superficie muscular que queda al descubierto al separar la cabeza, y cuando se crea necesario se practicará un corte transversal en el cuerpo, comprobando el aspecto, color, consistencia y olor de los tejidos.

**Grupo II.** — Los peces de cuerpo discoidal o romboidal, representados por las rayas, pertenecientes al suborden de los batoideos, presentan en estado fresco o normal los caracteres que siguen: La piel de la cara dorsal pigmentada con las coloraciones normales de cada especie, brillante, húmeda y limpia; la cara ventral con su coloración blancuzca, y, sobre todo, el borde de las aletas de color rojo vivo o sonrosado; las carnes consistentes y de color blanco ligeramente sonrosado; no apreciándose ningún olor extraño o sólo olor amoniacal poco intenso, limitado a la superficie del cuerpo.

En los casos de alteración se observa: La piel del cuerpo cubierta de una capa mucosa, especialmente la cara ventral, que toma un color gris sucio; el borde de las aletas en la cara ventral toma un color rojo claro, violeta, azulado, negruzco, hasta un color verde plomizo, decolorándose finalmente. Pérdida de consistencia de los tejidos alterados, la carne están blanduzca, con cambio de coloración normal blanco sonrosada por un color algo amarillento. Y como la alteración más clara o manifiesta un fuerte o intenso olor amoniacal, que puede afectar incluso las masas musculares.

*Técnica de la inspección veterinaria del grupo II, representado por los batoideos.* — Examen macroscópico o a simple vista del aspecto general, fijando principalmente la atención sobre el color de la cara ventral, y, sobre todo, del borde de las aletas, rojo claro, violeta, azu-



lado, etc., en caso de alteración. Y de notar o apreciar un intenso olor amoniacal en la piel, sospechoso de alteración o putrefacción, debere-mos cerciorarnos bien de su importancia, explorando los músculos, com-probando el aspecto, color, consistencia y olor de las carnes, para lo que se practicará una incisión o corte en el cuerpo para el debido exa-men o inspección.

**Grupo III.** — Representado por la llamada vulgarmente merluza o pescadilla, perteneciendo todos los peces de este grupo a la familia de los gádidos, en estado normal o fresco ofrecen los caracteres que siguen: Aspecto vivo o brillante de la piel, de color gris o parduzco, a veces más oscuro en el dorso, y blanco plateado en la región ventral; los ojos llenando las órbitas y con la córnea y demás medios cristalinos transparentes; branquias de color rojo vivo, más o menos intenso; con-sistencia muscular; la cavidad abdominal (ventresca) pigmentada de negro en su cara interna. No observando ningún olor extraño al olfato.

Practicando un corte transversal en una merluza, y observada la superficie del corte presentará un color blanco nacarado o ligeramente sonrosado en estado normal.

En cambio, cuando se presenta la putrefacción se observará: Colo-res empañados; la piel cubierta de una abundante capa muco-adherente, de color grisáceo-amarillenta, especialmente en la cabeza y opérculos (agallas), que se extiende al cuerpo; los ojos rodeados de un cerco blan-cuzco o grisáceo, más tarde pérdida de la transparencia de la córnea; las branquias de color anormal, parduzco-verdoso, sucias; disminución de la consistencia de los músculos del cuerpo; olor ácido, amoniacal o pútrido, según el grado de alteración, apreciable en las branquias, ca-vidad abdominal y piel, y, a veces en la misma masa muscular. Si ve-rificamos un corte transversal, la superficie seccionada aparece con un cerco de color amarillento o blanco lechoso, y la espina dorsal toma un color azulino que oscurece. Sometiendo al calor la espina dorsal, la carne se torna de color rojizo.

*Técnica de la inspección veterinaria del Grupo III, representado por los gádidos.* — Examen macroscópico para observar el aspecto ge-neral, brillantez de coloración, limpieza de la piel o presencia de la capa muco-adherente de color gris o amarillenta. Se examinarán las branquias para ver su coloración y aspecto de las mismas. Igualmente se reconocerá la cavidad ventral para apreciar el aspecto de integridad de sus paredes, con la pigmentación negra de la hoja parietal del peri-toneo propia de los gádidos, observando adelgazamiento o desgaste de las paredes y falta de integridad, zonas sin pigmentación negra, en caso de alteración.



Se determinará el grado de consistencia de los músculos, para lo que se cogerá un pez con una mano por detrás de la cabeza (agallas) y con los dedos de la otra mano, apretando ligeramente a lo largo de todo el cuerpo, en dirección de la cola, se comprobará la mayor o menor consistencia de la carne, apreciando en los casos de alteración algo desarrollada cómo queda marcada la huella de los dedos en los músculos por la escasa consistencia de los tejidos.

El olor debe apreciarse en las branquias, interior de la cavidad abdominal y en la misma carne.

Finalmente, en los casos que se considere necesario comprobar el estado de las carnes, observando: el aspecto, coloración, consistencia y olor del interior de los tejidos, se practicará un corte transversal sobre la parte posterior del cuerpo y se examinará la superficie del corte, de color blanco nacarado ligeramente sonrosado en estado normal y de color blanco lechoso, a veces con un cerco amarillento en caso de alteración. En la pescadilla de tamaño pequeño, para apreciar el interior de sus masas musculares o si huelen sus carnes, se separarán sus músculos de la columna vertebral a lo largo de la misma directamente, con los dedos de la mano simplemente.

**Grupo IV.** — Representado por los peces planos, pertenecientes a la familia de los pleuronéctidos, que en estado normal o fresco presentan los caracteres siguientes: Coloración brillante, la propia de cada género y especie; la piel intacta, adherida a los músculos, húmeda y limpia; los ojos llenando las órbitas, con los medios cristalinos transparentes; la cara ventral de color blanco o ligeramente grisáceo; consistencia firme de sus tejidos a la palpación; las branquias de color rojo vivo; sin observarse ningún olor extraño o desagradable al olfato.

Por el contrario, en los casos de alteración, observaremos principalmente: coloración poco brillante, empañada; la piel seca, sucia o cubierta de una substancia de color grisáceo o amarillenta, despegada en algunos puntos, formando pliegues; los ojos algo hundidos en las órbitas y en los casos avanzados de alteración sus medios transparentes opacos o cubiertos de un cerco o capa blancuzca; las branquias descoloridas y secas o de color parduzco, destruyéndose fácilmente; pérdida de consistencia de los músculos, y olor anormal, ácido, amoniacal o pútrido, apreciable principalmente en las branquias y cavidad ventral.

(Continuará).

ROGELIO MARTÍNEZ COBO.

Inspector Municipal Veterinario de Barcelona



## INFORMACIÓN OFICIAL

### Ministerio de Agricultura

*ORDEN de 24 de noviembre de 1945 por la que se nombra Presidente y Secretario del Colegio Nacional de Veterinarios de España.*

Ilmo. Sr.: De acuerdo con lo establecido en el párrafo tercero del artículo tercero, de las Ordenanzas porque se ha de regir el Colegio Nacional de Veterinarios de España, aprobadas por este Ministerio por Orden de 30 de agosto próximo pasado, y vista la propuesta de esa Dirección General, vengo en disponer:

Que don Santos Arán San Agustín y don Luis León López, cesen en los cargos de Presidente y Secretario del Colegio Nacional de Veterinarios de España, que venían desempeñando, respectivamente, y nombrar a don Salvador Vicente de la Torre, para el de Presidente, y don Luis Revuelta González, para el de Secretario.

Lo que comunico a V. I. a los efectos oportunos.

Dios guarde a V. I. muchos años.

Madrid, 24 de noviembre de 1945. — REIN.

Ilmo. Sr. Director general de Ganadería.

(B. O. del Estado del 30 de noviembre de 1945, núm. 334).

*ORDEN de 31 de diciembre de 1945 por la que se dictan normas para la confección de reseñas y actas de valoración en la compraventa de ganado mular con relación a las Ordenes del Ministerio del Ejército de 2 de septiembre de 1942 y la de la Presidencia de 9 de octubre del mismo año.*

Ilmo. Sr.: Las Ordenes del Ministerio del Ejército de 2 de septiembre del año 1942 y la de la Presidencia de 9 de octubre del mismo año, dictaban normas para la confección de reseñas y actas de valoración en la compraventa de ganado mular tomando como base las circunstancias que concurrían en estos actos.

Por este Ministerio se ha podido comprobar que los hechos que motivaron aquellas Ordenes son comunes a las demás especies animales domésticas que en la actualidad, cuando se hacen reseñas y otros actos análogos, son realizados por personas ajenas a la profesión Veterinaria.

En su consecuencia, y vistos los informes del Consejo del Colegio Nacional Veterinario y el de esa Dirección General, he tenido a bien disponer:

Que la confección de reseñas de toda clase de animales domésticos, que hayan de figurar en cualquier documento que puedan surtir



efectos legales, habrán de ser redactadas y firmadas por un Veterinario, devengando por ello los honorarios que le correspondan.

Lo que comunico a V. I. para su conocimiento y efectos.

Dios guarde a V. I. muchos años.

Madrid, 31 de diciembre de 1945. — REIN.

Ilmo. Sr. Director General de Ganadería.

(Del B. O. del Estado núm. 6, de 6 de enero de 1946).

## Ministerio de Gobernación

*ORDEN de 3 de diciembre de 1945 por la que se aclaran dudas surgidas sobre cumplimiento de la disposición relativa al reconocimiento de reses porcinas con destino al consumo familiar.*

Ilmo. Sr.: Habiendo surgido dificultades en el cumplimiento de la disposición relativa al reconocimiento de reses porcinas, con destino al consumo familiar sobre todo en aquellas provincias donde la escasez de Veterinarios acumula gran cantidad de servicios en un solo profesional.

Este Ministerio, ha tenido a bien acordar que en tanto no estén cubiertas las vacantes de partidos Veterinarios que hoy figuran acumuladas a los profesionales que desempeñan cargos en los partidos limítrofes, regirán las normas establecidas con anterioridad a la Orden de 29 de mayo, conforme vaya estimando la Dirección General de Sanidad que quedan regulados los Servicios con la inspección personal de los Veterinarios municipales de las reses en vivo, canal y micrográfica.

Por lo que afecta a la aplicación de la placa sanitaria establecida para la circulación de jamones traseros y delanteros, procedentes de la matanza para consumo familiar, no podrán percibir los Veterinarios cantidad alguna, y, su coste, será con cargo a los emolumentos que perciban por la práctica de estos servicios.

Lo que comunico a V. I. para su conocimiento y demás efectos.

Dios guarde a V. I. muchos años.

Madrid, 3 de diciembre de 1945. — PÉREZ GONZÁLEZ.

Ilmo. Sr. Director general de Sanidad.

(B. O. del Estado del 9 de diciembre de 1945, núm. 343).

*ORDEN de 29 de diciembre de 1945 por la que se fijan los precios de tasa para la carne en matadero.*

Ilmo. Sr.: Las actuales circunstancias en que se desenvuelve la producción agraria y la necesidad de mantener la debida ponderación entre los precios de los productos del campo y de la ganadería, evitan-



do peligrosos desequilibrios, que por otra parte determinan, con la elevación exagerada de las cotizaciones de las reses de abasto, una falta de armonía entre el poder adquisitivo de la población y los precios de la carne, aconsejan modificar el régimen existente en relación con esta producción.

En su virtud, este Ministerio, con la conformidad de la Junta Superior de Precios, dispone:

Artículo 1.º Desde la vigencia de esta disposición la clasificación en Matadero de las reses de abasto se ajustará a las siguientes denominaciones:

*Ganado bovino*: Terneras. — Reses que tienen todos los dientes de leche.

Vacunos. — Las que tengan uno o más dientes permanentes.

*Ganado ovino y caprino*: Lechales. — Corderos y cabritos de destete con todos los dientes de leche sin enrasar.

Lanar y cabrío menor. — Corderos pascuales, borregos castrados y chivos.

Lanar y cabrío mayor. — Ovejas, carneros, cabras y machos cabríos.

Art. 2.º Se establecen para las canales, del ganado de abasto sujeto a la anterior clasificación, precios medios estacionales y decrecientes de invierno a verano.

Para su estimación en las diferentes provincias se toman como tipo las canales del Matadero de Madrid, que se ajustarán a la siguiente escala de precios:

*Noviembre a marzo inclusive*. — Terneras encorrambradas, 12'70 pesetas kilogramo; Vacunos, 9'75; Lechales, 11'00; Lanar y cabrío menor, 10'00; Lanar y cabrío mayor, 8'50.

*Mayo, junio, julio*. — Terneras encorrambradas, 10'80 pesetas kilogramo; Vacunos, 8'25; Lechales, 10'00; Lanar y cabrío menor, 9'00; Lanar y cabrío mayor, 8'00.

*Abril, agosto, septiembre, octubre*. — Terneras encorrambradas, 11'79 pesetas kilogramo; Vacunos, 9'00; Lechales, 10'50; Lanar y cabrío menor, 9'50; Lanar y cabrío mayor, 8'00.

Art. 3.º Los precios de la canal en las distintas provincias para el primer trimestre de 1946 se ajustarán con el detalle que figura en el anejo de esta Orden, entrando en vigor el día 7 de enero de 1946.

Art. 4.º Los precios anteriormente fijados se entenderán por kilo de canal absoluto, siendo de cuenta de los carniceros el pago de los arbitrios e impuestos municipales, gastos de Matadero y transporte de



las canales. Los entradores, sean o no ganaderos, percibirán íntegramente el valor de la piel y de los despojos, comestibles e industriales.

Art. 5.º El peso de las canales se efectuará a las tres horas de la matanza, sin que pueda deducirse cantidad alguna en concepto de oreo; la formación de las canales y el faenado de las reses en todos los Mataderos se realizará ajustándose en todo a lo establecido en la Circular de la Dirección General de Ganadería de fecha 24 de abril de 1940.

Art. 6.º Las reses cuyo rendimiento en carne sea superior o inferior al corriente en cada época experimentarán el aumento o depreciación que corresponda, sin que dichas elevaciones o rebajas se reflejen en los precios de venta al público de las carnes, ya que en su aplicación corresponde a categorías comerciales, rigiendo el precio medio de la canal para la estimación de los correspondientes precios de venta al público que se determinen.

Art. 7.º A los efectos de clasificación de las canales se constituirá en cada Matadero, bajo la dependencia de la Delegación Provincial de Abastecimientos, una Comisión clasificadora de las reses, presidida por el Jefe del Sindicato Provincial de Ganadería o persona en quien delegue e integrada por uno o más ganaderos o entradores e igual número de carniceros, nombrados todos ellos por el Sindicato Vertical de Ganadería.

En el caso de que existan discrepancias en la apreciación de las clases de rendimiento de las reses por dicha Comisión, resolverá el Director del Matadero respectivo, si se trata de Matadero Municipal, y el Inspector Municipal Veterinario cuando se trate de otras clases de Mataderos.

La resolución de las citadas autoridades será acatada sin apelación por ganaderos y carniceros.

Art. 8.º Continuarán en régimen de absoluta libertad de precios los despojos comestibles e industriales de todas las especies de ganado, con excepción de los cueros de vacunos y el sebo de mondonguería. El Sindicato Vertical de Ganadería adoptará las medidas conducentes a la revalorización de los despojos no comprendidos en la excepción antes señalada, a fin de que los ganaderos perciban por dichos subproductos el mayor beneficio posible.

La contratación del ganado de cerda destinado a la elaboración de productos cárnicos continuará realizándose en régimen de absoluta libertad de precios durante la campaña chacinera 1945-46, ajustándose su adquisición, circulación, matanza e industrialización a los requisitos determinados por la Comisaría General de Abastecimientos y Transportes.



# Relación de precios de la carne por kilogramo canal, de las distintas clases de ganado para los meses de enero, febrero y marzo de 1946

| PROVINCIAS         | Terneras encorrambradas (1) | Vacunos | Lechales | Lanar y cabrio menor | Lanar y cabrio mayor |
|--------------------|-----------------------------|---------|----------|----------------------|----------------------|
| Madrid ... ..      | 12'70                       | 9'75    | 11'00    | 10'00                | 8'50                 |
| Alava ... ..       | 12'05                       | 9'20    | 11'50    | 10'36                | 8'86                 |
| Albacete ... ..    | 12'45                       | 9'50    | 10'00    | 9'34                 | 7'84                 |
| Alicante ... ..    | 12'84                       | 9'80    | 11'50    | 10'36                | 8'86                 |
| Almería ... ..     | 12'84                       | 9'80    | 10'00    | 9'34                 | 7'84                 |
| Ávila ... ..       | 11'40                       | 8'70    | 9'50     | 9'34                 | 7'84                 |
| Badajoz ... ..     | 11'27                       | 8'60    | 10'00    | 9'34                 | 7'84                 |
| Baleares ... ..    | 11'27                       | 8'60    | 10'00    | 9'34                 | 7'84                 |
| Barcelona ... ..   | 13'63                       | 10'40   | 12'50    | 11'25                | 9'75                 |
| Burgos ... ..      | 11'27                       | 8'60    | 9'75     | 9'34                 | 7'84                 |
| Cáceres ... ..     | 11'27                       | 8'60    | 10'00    | 9'34                 | 7'84                 |
| Cádiz ... ..       | 13'23                       | 10'10   | 10'00    | 9'34                 | 7'84                 |
| Castellón ... ..   | 13'63                       | 10'40   | 12'00    | 11'25                | 9'75                 |
| Ciudad Real ... .. | 12'05                       | 9'20    | 9'75     | 9'34                 | 7'84                 |
| Córdoba ... ..     | 11'37                       | 8'60    | 10'00    | 9'34                 | 7'84                 |
| Coruña (La) ... .. | 10'87                       | 8'30    | 10'00    | 9'34                 | 7'84                 |
| Cuenca ... ..      | 12'05                       | 9'20    | 10'00    | 9'34                 | 7'84                 |
| Gerona ... ..      | 12'84                       | 9'80    | 12'50    | 10'50                | 9'00                 |
| Granada ... ..     | 12'84                       | 9'80    | 10'00    | 9'34                 | 7'84                 |
| Guadalajara ... .. | 12'05                       | 9'20    | 10'00    | 9'34                 | 7'84                 |
| Guipúzcoa ... ..   | 12'45                       | 9'50    | 11'50    | 10'36                | 8'86                 |
| Huelva ... ..      | 12'45                       | 9'50    | 10'00    | 9'34                 | 7'84                 |
| Huesca ... ..      | 12'05                       | 9'20    | 11'00    | 9'34                 | 7'84                 |
| Jaén ... ..        | 12'45                       | 9'50    | 10'00    | 9'34                 | 7'84                 |
| Las Palmas ... ..  | 14'02                       | 10'70   | 11'00    | 9'34                 | 7'84                 |
| León ... ..        | 10'87                       | 8'30    | 10'00    | 9'34                 | 7'84                 |
| Lérida ... ..      | 12'84                       | 9'80    | 12'00    | 10'50                | 9'00                 |
| Logroño ... ..     | 12'05                       | 9'20    | 11'00    | 9'34                 | 7'84                 |
| Lugo ... ..        | 10'87                       | 8'30    | 10'00    | 9'34                 | 7'84                 |
| Málaga ... ..      | 13'10                       | 10'00   | 10'00    | 9'34                 | 7'84                 |
| Murcia ... ..      | 12'05                       | 9'20    | 9'00     | 9'34                 | 7'84                 |
| Navarra ... ..     | 11'66                       | 8'90    | 10'50    | 9'34                 | 7'84                 |
| Orense ... ..      | 10'87                       | 8'30    | 10'00    | 9'34                 | 7'84                 |
| Oviedo ... ..      | 10'87                       | 8'30    | 10'00    | 9'34                 | 7'84                 |
| Palencia ... ..    | 11'27                       | 8'60    | 10'00    | 9'34                 | 7'84                 |
| Pontevedra ... ..  | 10'87                       | 8'30    | 10'00    | 9'34                 | 7'84                 |
| Salamanca ... ..   | 11'27                       | 8'60    | 10'00    | 9'34                 | 7'84                 |
| Tenerife ... ..    | 14'02                       | 10'70   | 10'00    | 9'34                 | 7'84                 |
| Santander ... ..   | 10'87                       | 8'30    | 10'00    | 10'36                | 8'86                 |
| Segovia ... ..     | 11'27                       | 8'60    | 9'75     | 9'34                 | 7'84                 |
| Sevilla ... ..     | 13'10                       | 10'00   | 10'00    | 9'34                 | 7'84                 |
| Soria ... ..       | 11'27                       | 8'60    | 9'75     | 9'34                 | 7'84                 |
| Tarragona ... ..   | 13'23                       | 10'10   | 12'25    | 11'25                | 9'75                 |
| Teruel ... ..      | 12'45                       | 9'50    | 10'00    | 9'34                 | 7'84                 |
| Toledo ... ..      | 11'85                       | 9'05    | 10'50    | 9'34                 | 7'84                 |
| Valencia ... ..    | 13'63                       | 10'40   | 12'00    | 11'25                | 9'75                 |
| Valladolid ... ..  | 11'27                       | 8'60    | 9'75     | 9'34                 | 7'84                 |
| Vizcaya ... ..     | 12'45                       | 9'50    | 11'50    | 10'36                | 8'86                 |
| Zamora ... ..      | 11'27                       | 8'60    | 10'00    | 9'34                 | 7'84                 |
| Zaragoza ... ..    | 12'84                       | 9'80    | 11'75    | 10'50                | 9'00                 |

(1) Nota.—Las terneras sin encorrambrar tendrán un precio de kilogramo canal superior en un 9 por 100 a los indicados en esta columna.



A partir de la vigencia de esta disposición quedará suspendido el sacrificio de cerdos para el abastecimiento en fresco de sus carnes.

Art. 9.º En la próxima campaña chacinera 1946-47 quedará sometido también el ganado de cerda a los precios de tasa que en fecha oportuna se especifiquen.

Art. 10. Quedan anuladas cuantas disposiciones se opongan a la presente, que entrará en vigor el día 7 de enero de 1946.

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

Dios guarde a V. I. muchos años.

Madrid, 29 de diciembre de 1945. — REIN.

Ilmos. Sres. Secretario Técnico de este Departamento y Director general de Ganadería.

(*Boletín Oficial del Estado*, de 2 de enero de 1946).

## VIDA COLEGIAL

Detalle del movimiento social correspondiente al mes de diciembre de 1945:

**Alta.** — Don José Méndez Pulleiro, incorporado, Barcelona.

### NOTA COLEGIAL

Se pone en conocimiento de todos los Inspectores Veterinarios de Fábricas Chacineras e Interventores Veterinarios de Comercios al por mayor, la obligación ineludible de llevar todas las certificaciones de industrias cárnicas un sello del Colegio Provincial Veterinario, de 0'10 pesetas, los que se deben adquirir en el domicilio social.

Los pedidos de talonarios cárnicos se efectuarán por petición escrita del veterinario oficial, debiendo hacer notar si son para fábrica o comercio al por mayor.

Una sola cápsula



**VITAN**

cura la

**DISTOMATOSIS-HEPATICA**

del ganado lanar,  
vacuno y cabrío

**Laboratorios I. E. T. - Avenida José Antonio, 750 - BARCELONA**



## CUERPO DE VETERINARIA MUNICIPAL DE BARCELONA

Principales servicios realizados en el mes de noviembre de 1945.

### SERVICIO DE MATADERO

Inspección en vivo y en canal del ganado sacrificado: *Vacas*, 2.223; *Terneras*, 10.687; *Carneros*, 194; *Ovejas*, 7.565; *Corderos*, 67.561; *Ma-chos cabríos*, 1.734; *Cabras*, 413; *Cabritos*, 3.530; *Cerdos*, 3.274; *Solípedos*, 510.

Total de reses sacrificadas: 97.691.

### DECOMISOS:

*Vacas*, 45; *Terneras*, 6; *Ovejas*, 128; *Corderos*, 106; *Cabras*, 12; *Cabritos*, 6; *Cerdos*, 21; *Solípedos*, 1.

Total de reses decomisadas: 325.

### Nosografía de los decomisos:

#### Por enfermedades comunes:

Caquexia: 2 ovejas y 7 corderos.

Hidrohemia: 1 vaca, 40 ovejas, 38 corderos, 10 cabras y 2 cabritos.

Magrura: 53 ovejas, 29 corderos, 1 cabra y 1 cabrito.

Traumatismos: 13 ovejas y 6 corderos.

#### Por enfermedades parasitarias:

Cisticercosis: 16 cerdos.

Triquinosis: 2 cerdos.

#### Por enfermedades infecciosas:

Pseudotuberculosis: 1 cabra.

Tuberculosis: 42 vacas y 1 ternera.

Viruela: 18 ovejas.

Bajas en los corrales: 2 vacas, 5 terneras, 2 ovejas, 26 corderos, 3 cabritos, 3 cerdos y 1 solípedo.

### SERVICIO DE LOS MERCADOS DE ABASTO

#### DECOMISOS:

Carnes y despojos, 159 kilos.

Embutidos, 24 kilos.

Mejillones, 307 kilos.

Pescado, 14.917 kilos.

Frutas, verduras y hortalizas, 8.288 kilos.

Setas, 62 kilos.

Huevos, 793 unidades.

#### CONTROL DE LECHE:

Central lechera: Muestras recogidas, 165; antirreglamentarias, 29.

Distritos: Muestras recogidas, 311; antirreglamentarias, 217.



# Laboratorios «OPOTHREMA»

SUEROS Y VACUNAS PARA VETERINARIA

Balmes, 430 (Torre) - Teléf. 76932

Despacho y Oficinas:

Puertaferriosa, 10, 1.º - Teléf. 21202

**BARCELONA**



## ANIMALES SANOS Y PRODUCTIVOS?

LOS QUE NO SUFREN ENFERMEDADES GENITALES

LA RETENCION DE SECUNDINAS y Trastornos consecutivos al Parto, ENDOMETRITIS, ESTERILIDAD, EL ABORTO en sus distintas modalidades etc., se eliminan y previenen con

### Vacalbin



*Poderoso auxiliar del Veterinario Clínico, que le proporciona los mas rotundos éxitos.*

*Venta en todas las Farmacias*

*J. Magán*

Fabricantes: Laboratorio AKIBA, S.A. - Pozuelo de Alarcón - (Madrid)

Informes por el Delegado Regional: ANTONIO SERRA GRACIA - Ancha, 25, 1.º, 1.º - Tel. 12387 - BARCELONA



# INSTITUTO VETERINARIO NACIONAL

Alcántara, 71 - Teléf. 58074 - Telegramas INSTITUTO  
**M A D R I D**

ESPECIALIDADES FARMACÉUTICAS

## **SULFAMIVEN**

Comprimidos, inyectables, polvo, pomada, lápices vaginales.  
Para el tratamiento sulfamídico de las infecciones bacterianas de los animales.

## **NEUMO-IVEN**

Inyectable de gran poder balsámico para el tratamiento de las infecciones bronco-pulmonares.

## **TÓNICO-IVEN**

Tónico inyectable arseno-fosforado, indicado en todos los estados de desnutrición y debilidad orgánica.

## **CALCIO-IVEN**

Inyectable de gluconato cálcico al 20 por 100, para el tratamiento de la fiebre vitularia, raquitismo, osteomalacia y otros estados hipocalcémicos.

---

Véase catálogo de Especialidades Farmacéuticas de este Instituto.



DISPONIBLE