

CIRCULAR

del

Colegio Oficial
de Veterinarios
de la Provincia
de Barcelona

Puertaferri, 10, 1.º
Teléfono 22 12 02

Año VII - N.º 75

SEPTIEMBRE 1950

Marcaron

NUEVOS RUMBOS EN LA TERAPÉUTICA
VETERINARIA ESPAÑOLA

NEOSAN TABLETAS
NEOSAN INYECTABLE
NEOSAN POLVO
NEOSAN POMADA

y continúan siendo indiscutiblemente
los productos necesarios e impres-
cindibles en toda clínica moderna.

Calidad

Garantía

Seriedad

PRODUCTOS NEOSAN, S. A.

Bailén, 18 Apartado 1.227 Tel. 2572 56
B A R C E L O N A

Colegio Oficial de Veterinarios de la Provincia de Barcelona

Puertaferriosa, 10, 1.º

Teléfono 22 12 02

Año VII - N.º 75

C I R C U L A R

Septiembre 1950

Nuestra Fiesta Patronal

El próximo día 4 de octubre, festividad de nuestro Santo Patrón, San Francisco de Asís, este Colegio, como en años anteriores y siguiendo una costumbre que se va transformando en tradición, organiza para dicho día una serie de actos en conmemoración de nuestra fiesta patronal.

De entre dichos actos que a continuación reseñamos, queremos hacer resaltar la visita de don Rafael González Alvarez, Catedrático de la Facultad de Veterinaria de Madrid y Vicepresidente del Consejo Nacional Veterinario, que nos honrará con su presencia y colaboración, prestándose a pronunciar una interesante conferencia, como inauguración de nuestro Curso Académico 1950-51.

No hace falta, ni es este el momento de hacer la presentación del doctor González Alvarez, conocidísimo de la clase. Muchos de nuestros colegiados habrán sido discípulos suyos y otros conocen perfectamente, por libros y revistas, su recia personalidad científica y su gran amor a la profesión.

Con tal motivo, la Junta de Gobierno del Colegio, tiene el honor de invitar y rogar a sus colegiados quieran prestarnos, también, su colaboración, acudiendo a todos los actos organizados para dicha festividad y con el siguiente

P R O G R A M A

1.º — A las diez y media de la mañana, función religiosa en honor del Santo, en la capilla de la Casa Provincial de Caridad (Montalegre, 5).

2.º — A las doce, en el Colegio, Junta general extraordinaria, al objeto de dar cuenta de las gestiones realizadas por la Junta de Gobierno para la adquisición de un edificio para nuestra Entidad y aprobación del proyecto de Reglamento interno del Colegio.

3.º — A las dos de la tarde, banquete en el "Salón Rosa", de confraternidad veterinaria y en homenaje a don Rafael González Alvarez.

4.º — A las cinco de la tarde, en el Colegio, inauguración del Curso Académico 1950-51, con una conferencia del Catedrático de la Facultad de Veterinaria de Madrid, doctor González Alvarez, sobre el tema: *Nuevos conceptos sobre la tuberculosis*.

NOTA. — Los tickets para el banquete se ruega a los señores colegiados quieran solicitarlos o recogerlos en las oficinas del Colegio con la mayor antelación posible.

A. C.

SECCIÓN TÉCNICA

¡A por los 150 años!

No hay duda que una de las preocupaciones más importantes de la humanidad ha sido y es conseguir que nuestra vida alcance un límite superior al que disfrutamos en la actualidad. Pero no vaya a sospecharse que esta pretensión se cifre en alargar los años decrepitos, la vejez inútil. Nada de eso. Lo que se busca con afán desde que el mundo es mundo es algo más substancial, más sugestivamente humano. Lo que pretendemos es que nuestra vida, con su curva normal de crecimiento, juventud, madurez y ocaso, siga en sus proporciones actuales, pero fijando su límite medio en los ciento veinte a ciento cuarenta años, en vez de los sesenta y tres que nos asignan las estadísticas más escrupulosamente condimentadas.

Este sueño, paralelo al de la piedra filosofal que acarició la vieja Alquimia y que hoy parece ha resuelto la desintegración atómica, acaso esté ya en los albores de su definitiva solución por un camino lógicamente normal mirado desde el punto de vista de la ortodoxia científicobiológica.

Esta vez, el resplandor del magno acontecimiento nos viene de tierras de Oriente. Un investigador ruso, el Dr. Bogomolets, en su Instituto de Kiev, después de treinta años de estudios pacientes, aspira justamente al agradecimiento emocionado de toda la humanidad con su suero contra la vejez.

Los trabajos de A. A. Bogomolets, poco conocidos en nuestro mundo científico a causa principalmente de las barreras lingüísticas, se han divulgado ya en las publicaciones americanas, gracias a la información de la "American Review of Soviet Medecine".

Hoy conocemos ya muchos aspectos del "elixir de eterna juventud", pues no otra cosa representa el suero A. C. S., que, a tenor de los trabajos publicados, ha hecho ya sus pruebas maravillosas en millares de pacientes, con éxito que hace florecer las más bellas esperanzas.

Lo impresionante de las investigaciones de Bogomolets radica en su soporte científico. No se trata de una elucubración más o menos fantástica. Se apoya en hechos cuya comprobación tiene la solera de las experimentaciones clásicas y de las deducciones matemáticas.

Recientemente, el Profesor R. W. Gerard, fisiólogo de la Universidad de Chicago, ha escrito que "la verdadera vida del hombre es, por lo menos, el doble de las tres veintenas y diez años de la Biblia".

Ya en el siglo XVIII, Buffon había observado que la vida normal de las diversas especies animales debía considerarse en cinco-siete veces el período de su crecimiento. Esta observación del sagaz naturalista francés ha sido comprobada exactamente por los estudios modernos.

Otra prueba demostrativa de que nuestra vida se escamotea por razones diversas la tenemos en la investigación del poder de foco del ojo humano. Como se ha demostrado cumplidamente, la capacidad de enfoque para las imágenes cercanas disminuye progresivamente con la edad. Pero para llegar al cero se precisa un número de años que va hasta los ciento cincuenta. El cálculo es fríamente matemático, aunque las estadísticas de mortalidad se queden muy cortas, para nuestra desventura.

Y para terminar estos antecedentes de orden histórico relacionados con este problema trascendental, no se pueden desdeñar las conclusiones obtenidas por el Profesor H. S. Limms, de la Escuela de Medicina de Columbia, en su largo estudio sobre el envejecimiento como proceso fisiológico.

"El 90 por 100 de las muertes que se registran actualmente en los Estados Unidos se puede achacar a la pérdida progresiva de la resistencia a las enfermedades, a medida que avanza la edad. El índice mínimo de mortalidad corresponde a los diez años, en cuyo período solamente muere 1 niño por cada 800. Si este índice se mantuviera en el mismo nivel durante toda la vida, podríamos esperar el fin de nuestros días allá por los quinientos cincuenta años, en vez de los sesenta y tres que tenemos asignados en la actualidad".

Nos parece que le haríamos gustosos al Profesor Limms una importante rebaja y todavía le quedaríamos reconocidísimos.

* * *

Obsesionado con la idea de que nuestra vida se malogra por mecanismos contrarios a la fisiología, el Profesor Bogomolets, esforzado protagonista de esta moderna Odisea médica, y que puede constituir una de las más grandes epopeyas de la humanidad, comenzó buscando y estudiando personas centenarias. Llegó a descubrir hasta 30.000. Encontró, con gran sorpresa, que una gran parte de estos amatusalenes habían experimentado una segunda juventud, algo así

como un misterioso parón en el declive de su vida, caracterizado principalmente por la restauración de la vista disminuída y el retorno del color en el pelo.

Esta misma observación había sido ya notada por el Profesor G. E. Bird, de Rhode Island, en 1943, en su estudio sobre 450 centenarios.

En su búsqueda de material centenario, el Profesor Bogomolets y sus numerosos ayudantes se encontraron en su expedición por el Cáucaso con una colonia de supercentenarios, precisamente no muy lejos de donde viviera, según las narraciones bíblicas, el auténtico Matusalén.

En esta colonia de alegres y ágiles personas encontró 35 entre ciento trece y ciento treinta y seis años; se hicieron las primeras revelaciones científicas que debían encaminar al citado investigador por las vías de su sensacional descubrimiento.

"Se propuso el Dr. Bogomolets aclarar si la herencia confería a aquellos individuos alguna cualidad específica que les permitiera conservar la resistencia a las enfermedades y a la degeneración senil durante dos o tres veces la edad normal de los hombres.

"Más específicamente, se propuso determinar por medio del estudio clínico de los tejidos de aquellas personas si existía algún tejido concreto o sistema de células que desempeñara la función de *fuerza de juventud* interna que con sus aguas maravillosas renovara y revigorizara constantemente todos los órganos y tejidos orgánicos".

Esta premisa, o, mejor, hipótesis de trabajo, se vió coronada por un resultado sorprendente que trastorna el criterio clásico que teníamos de la jerarquía funcional de nuestros tejidos.

El pobre tejido conjuntivo, al que, desde los tiempos de Metchnikoff, le habíamos atribuído un papel más que secundario y hasta le habíamos motejado de innoble, resulta ser el árbitro de nuestra juventud, que se esfuma cuando todavía debíamos estar pensando si ya es hora de buscarnos una novia definitiva. ¡Enorme injusticia!

Efectivamente, el Profesor Bogomolets, en los estudios de tejidos procedentes de cadáveres y de biopsias, hizo su descubrimiento sensacional, ya que, de una manera invariable, el tejido conjuntivo de las personas con procesos degenerativos presentaba una conservación claramente defectuosa comparada con la vitalidad de los mismos tejidos procedentes de ágiles matusalenes.

Ya en camino de esta nueva verdad, el equipo de trabajadores que capitanea el sabio ruso prosigue sus investigaciones durante muchos años, para llegar a estas trascendentales conclusiones: la estructura y el estado funcional del tejido conjuntivo, principalmente en su especialización de sistema retículoendotelial, condiciona la resis-

tencia del organismo frente a las infecciones, la pendiente de la vejez, los procesos degenerativos, tales como arterioesclerosis, artritis, nefritis, hipertensión y hasta el cáncer.

Por lo tanto, el tejido conjuntivo, reivindicado de su humilde misión pasiva, pasaría a ser el vigilante atento que recibe de la sangre las sustancias nutricias para seleccionarlás al gusto y necesidades de todas las células orgánicas, teniendo además la misión importantísima de recoger los productos del metabolismo y entregarlos a los mecanismos normales de drenaje, dejando a las células liberadas de la posibilidad de ser mal nutridas o de intoxicarse por sus propias excretas.

Admitida esta nueva función, se comprende fácilmente que el hecho de paralizarse, obstruirse o debilitarse la actividad del tejido conjuntivo, la vejez, resultado de este proceso degenerativo, hace su aparición como antesala de un fin más o menos cercano.

Como asimismo se explica sin grandes esfuerzos que, gracias a un tejido conjuntivo "en forma", las defensas antiinfecciosas se mantienen tensas, las heridas se cicatrizan con facilidad y los procesos metabólicos fundamentales actúan activamente en la primera línea, que conserva sin desmayos una eficaz defensa contra todo aquello que significa enfermedad, vejez y muerte.

En síntesis, la frase que sintetizaba el secreto de los matusales: "Un hombre es tan viejo como lo son sus arterias", debe ser substituída por ésta, de nuevo cuño: "El hombre es tan viejo como su tejido conjuntivo".

* * *

Ahora bien, si estamos en posesión del secreto de la "Fuente de juventud", a nadie puede sorprender que la inquietud humana, siempre insatisfecha, se haya lanzado en busca de remedio que consiga conservar siempre joven el tejido conjuntivo si con ello podemos asegurar una vida por lo menos doble de la actual.

La ruta para su consecución es también de una lógica impecable. Bordet, persiguiendo un objetivo distinto, demostró que, inoculando emulsiones de un tejido determinado en la sangre de un animal de especie distinta, se obtiene un suero que destruye este tejido precisamente en la especie que lo proporcionó. Esto es: si utilizamos tejido hepático de conejo para inocular el caballo, éste dará un suero que, inoculado al conejo, destruye su hígado, respetando íntegramente los demás tejidos.

Metchnikoff, inspirado en estas investigaciones, comprobó que este suero, inoculado en pequeñas proporciones, no solamente no destruye los tejidos específicos, sino que actúa como estimulante, vigorizando su metabolismo. Es decir, rejuveneciéndolos.

Por este camino se dedicó a obtener diversos sueros a base de los distintos tejidos..., abandonando el conjuntivo por su estigma de innoble y despreciable. La muerte le sorprendió en estas investigaciones y el mundo científico se despreocupó de ellas, hasta que Bogomolets surge en la palestra y comienza de nuevo sus experiencias, pero esta vez utilizando el *desgraciado* tejido conjuntivo, en el cual había visto residían todas las cualidades precisas para obtener seguramente lo que Metchnikoff buscara con sus sueros polivalentes.

El éxito, a juzgar por lo que sabemos, no puede ser más halagüeño. Primeramente en los animales y después en el hombre, ha conseguido resultados sorprendentes.

Su suero A. C. S., utilizado a pequeñas dosis, ha conseguido aumentar en un 65 por 100 el rendimiento en leche de las vacas; cerdos de diez semanas han conseguido un peso superior al 20 por 100 en relación a los testigos; ha aumentado la puesta de las gallinas; ha conseguido curar la esterilidad en diversas especies animales, etc.

Y en el hombre, durante la última guerra, ha realizado verdaderos milagros en los procesos de cicatrización, osificación, etc. Asimismo ha demostrado su valor extraordinario en el tratamiento de las enfermedades degenerativas, haciendo desaparecer rápidamente la astenia, migrañas, etc.

Los ensayos en millares de pacientes han demostrado que su eficacia no solamente se limita a prolongar la vida, sino que le da toda la característica de la juventud recobrada, con su vigor, su capacidad de trabajo y su alegría de vivir.

Después de todo lo expuesto, no es arriesgado suponer que un poco de emoción vibra en el alma del lector y se preguntará ansiosamente cómo se obtiene este suero y sus posibilidades industriales para que todos podamos beneficiarnos de su mágica virtud. Pues bien: hasta hoy se obtiene utilizando los tejidos más ricos en conjuntivo, como el bazo y la medula ósea, órganos muy poblados de S. R. E.

Estos órganos deben proceder de hombres jóvenes muertos de accidente o de enfermedades no infecciosas.

A nadie se le ocultan las dificultades que presenta la obtención de esta materia prima para ser inoculada a los animales productores del codiciado suero, sobre todo si se tiene en cuenta que estos tejidos sólo son utilizables antes de las diez horas de transcurrida la muerte.

Pero los americanos, que han realizado maravillas en el cultivo de tejidos, poseen en sus técnicas y en sus magníficas instalaciones la clave que ha de dar la solución de este imponderable problema que formará la época más brillante de la Medicina y de la Biología.

Sólo nos resta pedir a Dios, con la plegaria más fervorosa, que este sueño eterno de la tan deseada "Fons juventutis" no sea una

quimera o una ilusión más que muere en la intimidad de los laboratorios.

Y terminamos este comentario de actualidad con un poco de nostalgia al pensar que acaso no lleguemos a tiempo para agradecer al Profesor Bogomolets los beneficios de su descubrimiento sensacional.

JOSÉ VIDAL MUNNÉ.

Misión científica del Veterinario español

Por su constante permanencia en el agro, el Veterinario, tiene la alta misión de aplicar sus conocimientos científicos y sus especiales técnicas a la defensa de la riqueza ganadera; luchar contra toda clase de riesgos que periódicamente ocasionan bajas o inutilizaciones a las especies que son objeto de explotación por el ganadero, y dirigir esta industria rural por los senderos de mayor productividad con el fin de que los industriales obtengan mayores rendimientos en sus empresas; además de ser el centinela avanzado de la salud pública al controlar las carnes y los despojos de las reses sacrificadas en los mataderos, apartando e inutilizando los productos patológicos capaces de ocasionar contagios al consumidor y evitar la difusión de las enfermedades infectocontagiosas y parasitarias que son capaces de enseñorearse entre las especies sometidas a la domesticación.

Además de este fin primordial, que por sí solo justifica la existencia del Veterinario en la sociedad humana, este profesional colabora con sus especiales conocimientos en otras actividades de carácter científico que requieren hombres preparados en fundamentales nociones biológicas, y desde la alta Zoología hasta los minuciosos estudios experimentales, desempeña un elevado papel de control para poder interpretar especies, órganos, tejidos y líquidos orgánicos, que son objeto de su peculiar competencia técnica.

En la particular determinación de mamíferos fósiles que vivieron en la era terciaria y en su peculiar apreciación de los caracteres osteológicos, deduciendo de ellos su organización, es reclamado el Veterinario para abrir nuevos campos a la Paleontología deduciendo la evolución de las especies al través de los tiempos y su adaptación al medio hasta haber llegado a poblar los continentes actuales en la era cuaternaria y la moderna en la que aparecen las citadas especies.

Del estudio objetivo y trascendente de esta evolución se ha podido formar la doctrina sobre la mutabilidad de las especies al través de las eras geológicas, en oposición al creacionismo, deduciendo aplicaciones a la Zootechnia, enriqueciendo las apreciaciones sobre ineidad y la variación, así como la herencia en sus varias formas y la supervivencia de los mejor adaptados.

Del carácter comparativo de todos sus conocimientos, ya que, tanto la Anatomía como la Fisiología e incluso la ciencia de curar en sus ramas, Médica y Quirúrgica, se deduce el gran papel que desempeña en todo laboratorio de investigación médica, que forzosamente tiene que operar sobre animales vivos buscando los secretos de la vida, difíciles de deducir de los cadáveres humanos. En estos establecimientos de investigación en los cuales se trata de controlar el funcionalismo de una circunvolución cerebral, de un centro nervioso, de un determinado nervio, de una glándula de secreción interna, etc. el Veterinario tiene su destacada función para la debida interpretación de las alteraciones consecutivas al funcionalismo de tal o cual órgano incidido o amputado.

Asimismo en los laboratorios de Farmacognosia y Farmacotecnia en los que se experimentan la acción de los nuevos medicamentos es indispensable la actuación del técnico Veterinario para apreciar los efectos fisiológicos antes de ser probados en el campo terapéutico.

En demostración de este particular, recordaremos la acción conjunta realizada por un eminente psicólogo y la de un competente Veterinario, para demostrar las funciones fundamentales de los centros nerviosos, de los nervios sensitivos y motores y de los de sensibilidad especial, así como del estado de conciencia o de la pérdida de tal estado anímico, merced a meticulosas vivisecciones.

El estudio tanto de la Filogenia como de la Ontogenia cae dentro del campo profesional pudiendo interpretar hechos y funciones con toda precisión o cuando menos contribuir al esclarecimiento de problemas biológicos ignorados. El estudio experimental del desarrollo del huevo fecundado de las aves en sus fases embrionaria y fetal, ¿no han sido conquistas dentro del campo Veterinario? Aunque del estudio de este proceso se haya venido en conocimiento de lo que sucede tras del acto de la fecundación de las hembras superiores e incluso de la mujer.

Las aportaciones del campo Veterinario al esclarecimiento de las glándulas de secreción interna son infinitas, y gracias a ellas se ha podido llegar al conocimiento de su funcionalismo y de la interdependencia de tales secreciones carentes de conducto exterior.

Si del orden biológico pasamos a la alta misión que el Veterinario tiene encomendada en el campo de la Bacteriología, la importancia de nuestra profesión sube de punto.

Desde los primeros colaboradores del inmortal Pasteur que confirmaron su doctrina referente a que todo proceso infeccioso es ocasionado por un germen determinado, la clase Veterinaria ha aportado sus peculiares conocimientos al descubrimiento de esta clase de bacterias patológicas y continúa desentrañando las modalidades de infección microbianas así como de las virulentas o por rickettsias, cuyas

formas de vida apenas son visibles por el ultramicroscopio electrónico.

En todos los laboratorios mundiales la colaboración técnica del Veterinario aporta sus conocimientos para esclarecer las características de los antígenos y estudiando la patogenia de numerosos procesos, tratando de conseguir remedios vacuníferos o sueros específicos para su prevención.

En el campo de la Parasitología también tiene la clase su lugar de preferencia, ya que se ha demostrado que son infinitas las especies que parasitan a nuestros animales y la profilaxis de estas infestaciones requiere el conocimiento exacto de sus fases evolutivas y la experiencia técnica de los remedios que deben aplicarse para combatir estas enfermedades.

Los procesos de naturaleza parasitaria han llegado a enseñorearse de nuestros ganados, y desde los rebaños lanares y cabríos, pasando por los équidos y los bóvidos, lo mismo que en el ganado porcino y las aves, soportan estos molestos huéspedes, sin manifestaciones externas cuando son pocos, pero mostrando sus padecimientos cuando son atacados por gran número, que además de alterarles la salud, las lesiones que les producen se transforman en barreras abiertas a infecciones secundarias.

De la capacidad científica de la clase Veterinaria dependerá el resultado de la lucha contra las epizootias que diezman la cabaña española, teniendo fe ciega en que saldrá vencedora contra el estado de cosas que la ignorancia de los pasados tiempos ha dado lugar y contra cuyas enfermedades tiene necesidad de luchar con entereza hasta conseguir ver desaparecer esa *carroña* que es el signo fehaciente del criterio de tiempos pretéritos cuyas gentes no conocieron la acción benefactora del Veterinario competente y enamorado de su profesión y siempre dispuesto a colaborar por el bien público que es la suma de los intereses particulares.

JOSÉ M.^a BELTRÁN.

Una sola cápsula

VITAN

cura la

DISTOMATOSIS-HEPATICA

del ganado **lanar,**
vacuno y cabrío



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

INFORMACIÓN OFICIAL

Ministerio de la Gobernación

ORDEN de 31 de julio de 1950 por la que se concede la prórroga de los nombramientos a los Veterinarios oficiales de Fábricas de industrias de la carne para la temporada de 1950 a 1951 y de los Veterinarios Interventores Sanitarios de almacenes al por mayor de productos cárnicos, almacenistas, importadores y talleres de elaboración de tripas para el ejercicio de 1951.

Ilmo. Sr.: La conveniencia de la Administración para la mejor ordenación y organización de los servicios de la Inspección General de Sanidad Veterinaria, relacionada con los facultativos a prestar por los Veterinarios Oficiales de fábricas de industrias de la carne y Veterinarios Interventores Sanitarios de Almacenes al por mayor de Productos cárnicos, almacenistas, importadores y talleres de elaboración de tripas, aconsejan la concesión de prórroga de los referidos nombramientos para la próxima temporada y ejercicio.

Por todo lo expuesto, este Ministerio, previo informe del Consejo Nacional de Sanidad, ha tenido a bien disponer:

1.º Se concede la prórroga en la totalidad de los nombramientos de Veterinarios Oficiales de Fábricas de Industrias de la Carne para la temporada de 1950 a 1951 a aquellos que lo hubiesen venido desempeñando durante la de 1949 a 1950.

2.º Se concede la prórroga de la totalidad de los nombramientos de Veterinarios Interventores Sanitarios de Almacenes al por mayor de Productos Cárnicos, almacenistas, importadores y talleres de elaboración, de tripas, durante el ejercicio de 1951, a aquellos que lo hubiesen desempeñado durante el ejercicio de 1950.

3.º Los interesados deberán remitir antes del día primero de septiembre próximo Memoria detallada de la labor desarrollada en las industrias de la carne a ellos encomendadas, y antes del día 15 de diciembre del corriente año, los de los almacenes al por mayor de productos cárnicos, almacenistas, importadores y talleres de elaboración, de tripas, entendiéndose que aquellos que no lo efectúen dentro de los citados plazos, renuncian al derecho de prórroga que les concede la presente Orden.

Lo que comunico a V. I. para su conocimiento y demás efectos.
Dios guarde a V. I. muchos años.

Madrid, 31 de julio de 1950. — P. D., PEDRO F. VALLADARES.

Ilmo. Sr. Director general de Sanidad.

(B. O. del E., de 25 de agosto de 1950).

ORDEN de 31 de julio de 1950 por la que se dan normas sobre renovación de permisos sanitarios de fábricas de embutidos para la temporada de 1950-51 y para el ejercicio de 1951 a los industriales almacenistas al por mayor de productos cárnicos, almacenistas, importadores y talleres de elaboración de tripas.

Ilmo. Sr.: Próxima a finalizar la presente temporada de sacrificio de ganado porcino para la fabricación de productos cárnicos con destino a la alimentación humana, y precisando organizar administrativamente todo lo relacionado con la próxima temporada de 1950 a 1951, para las industrias de la carne y con el ejercicio de 1951 para los almacenistas al por mayor de productos cárnicos, almacenistas, importadores y talleres de elaboración de tripas, y teniendo en cuenta las mejoras higiénico-sanitarias efectuadas en las instalaciones de los mismos,

Este Ministerio, previo informe del Consejo Nacional de Sanidad, ha tenido a bien disponer:

1.º Se consideran prorrogados para la temporada de 1950 a 1951 todos los permisos sanitarios concedidos para la temporada de 1949 a 1950, siempre que antes del día 30 de agosto próximo justifiquen estar al corriente de aquellas obligaciones pendientes con la Dirección General de Sanidad, en relación con la temporada de 1949 a 1950 y pago de derechos de formalización de prórroga correspondientes a la campaña de 1950 a 1951, a cuyo efecto por la Dirección General de Sanidad se formulará a los interesados o a sus representantes sindicales detalle de obligaciones pendientes y pagos que deben efectuar.

2.º El pago de la mitad del cupo teórico correspondiente a la categoría de cada fábrica lo efectuarán los interesados antes del día 20 de noviembre del año actual, realizando el ingreso de la otra mitad o resto de dicho cupo teórico antes del día 20 de marzo de 1951.

Aquellos fabricantes que no justificasen haber cumplido con las obligaciones pendientes con la Dirección, sin perjuicio de su efectividad, se entienden que renuncian a la prórroga del permiso durante la temporada de 1950 a 1951, a los efectos de la Orden del Ministerio de Agricultura de 28 de septiembre de 1944. Del mismo modo, y a los mismos efectos, serán considerados aquellos fabricantes que no efectuasen el primer pago del cupo dentro del plazo señalado.

3.º Aquellas industrias que no hubiesen renovado durante la temporada de 1949 a 1950, formularán expediente de renovación, si así lo estiman, en la forma y condiciones establecidas en la Orden de 22 de junio de 1949.

4.º Los fabricantes de productos cárnicos vienen obligados a colocar en los embutidos un marchamo redondo de 25 milímetros de diámetro, de hojalata dorada o cartón de color marrón para los em-

butidos puros, y de hojalata blanca o cartón del mismo color, para los de la clase mezcla.

Queda prohibido en absoluto emplearlos de otros formatos y de otras materias.

5.º Continúa en vigor el actual modelo de placas sanitarias, con la siguiente indicación: "Serie B. núm. ...". Se considerará como infracción sanitaria el cobro de cantidades por las placas sanitarias.

6.º Por la Dirección General de Sanidad, a los efectos de expedición de títulos de compra, se comunicará a la Comisaría General de Abastecimientos y Transportes, Servicio de Carnes, Cueros y Derivados, los fabricantes que en virtud del cumplimiento de la presente Orden se consideran autorizados, y, por tanto, prorrogadas sus funciones.

7.º Se considerarán prorrogados para el ejercicio de 1951 todos los permisos sanitarios concedidos para el ejercicio de 1950 a los almacenistas al por mayor de productos cárnicos, almacenistas, importadores y talleres de elaboración de tripas, siempre que antes de finalizar dicho último año se encuentren al corriente de las obligaciones pendientes con la Dirección General de Sanidad, de conformidad con las instrucciones que circule la misma a los interesados o a sus representantes sindicales y efectúen, dentro de los diez primeros días del mes de enero de 1951, el importe de los ingresos mínimos a cuenta de los que devenguen durante el citado ejercicio, de conformidad con las cantidades que por ingresos mínimos vienen satisfaciendo, y aquellas otras establecidas para industriales importadores, almacenistas y elaboradores de tripas. Los que no lo verificaran dentro del plazo señalado, serán suspendidos en sus funciones, no autorizándoles nuevamente hasta efectuar el referido pago, que deberán satisfacer, en este único caso, con un recargo de un 25 por 100.

8.º En cuanto las liquidaciones mensuales efectuadas por los Veterinarios Interventores Sanitarios de las referidas industrias excedan del importe de ingreso mínimo, las Empresas deberán efectuar mensualmente los ingresos en los diez primeros días de cada mes.

9.º Aquellas industrias que no hubiesen solicitado la renovación del permiso sanitario para el ejercicio de 1950, deberán formular expediente de renovación, en la forma y condiciones determinadas en la Orden de 22 de junio de 1949, justificando las causas por las que, sin haber sido baja en la contribución industrial, dejaron de solicitar la citada prórroga.

10. Por la Dirección General de Sanidad se comunicará, a los debidos efectos, a la Comisaría General de Abastecimientos y Transportes, Servicio de Carnes, Cueros y Derivados, y demás organismos a que procediese, los industriales a quienes se consideran prorrogados los permisos sanitarios para el ejercicio de 1951.

Quedan en vigor cuantas disposiciones no se opongan a los preceptos de la presente Orden.

Lo que comunico a V. I. para su conocimiento y demás efectos.
Dios guarde a V. I. muchos años.

Madrid, 31 de julio de 1950. — P. D., PEDRO F. VALLADARES.

Ilmo. Sr. Director general de Sanidad.

(B. O. del E., de 25 de agosto de 1950).

Ministerio de Industria y Comercio

ORDEN de 31 de julio de 1950 sobre régimen de libertad de precio, comercio y circulación del pescado fresco.

Ilmos. Sres.: La Orden de 8 de julio de 1949, de este Ministerio, disponía la libertad de precios del pescado fresco en período de ensayo hasta el día 1.º de febrero de 1950.

Por Orden de 27 de enero del año actual, se prorrogó hasta el día de la fecha la anterior libertad de precio.

En el período en que se ha mantenido como ensayo la mencionada situación de libertad, se ha podido comprobar la conveniencia de mantener dicho régimen con carácter no transitorio y cesar los períodos de ensayo y observación.

En virtud de lo expuesto y previa aprobación del Consejo de Ministros, este Ministerio ha tenido a bien disponer:

Queda en libertad de precio, comercio y circulación el pescado fresco, subsistiendo en todo lo demás referente a pescado lo dispuesto en la Orden de este Ministerio de 8 de julio de 1949 (*Boletín Oficial del Estado* núm. 193, de 12-7-49).

Lo que comunico a VV. II. para su conocimiento y demás efectos.
Dios guarde a VV. II. muchos años.

Madrid, 31 de julio de 1950. — SUANZES.

(B. O. del E., de 19 de agosto de 1950).

Comisaría General de Abastecimientos y Transportes

CIRCULAR núm. 756 por la que se dictan normas sobre adquisición, sacrificio, industrialización y consumo de ganado de cerda y reglamentación de la campaña chacinera 1950-51.

Fundamento. — Llegada la fecha en que debe reglamentarse la campaña de adquisición, sacrificio, consumo e industrialización de ganado porcino para 1950-51, en sus diversos aspectos, esta Comisaría General ha tenido a bien disponer lo siguiente:

Intervención en la contratación y circulación de ganado porcino de abasto y vida. — ARTÍCULO 1.º De acuerdo con lo establecido en el artículo primero de la Circular número 668 de esta Comisaría General, que dicta las normas generales sobre contratación de ganado, a

las que ha de atemperarse la actuación del Servicio de Carnes, Cueros y Derivados, se declara subsistente la intervención en la contratación del ganado de abasto y vida de la especie porcina y la regulación del sacrificio de dicho ganado en los mataderos públicos e industriales, como asimismo sobre la carne en ellos obtenida, para toda la campaña 1950-51, próxima a comenzar.

En su consecuencia, serán de exacta aplicación, en cuanto a dichas actividades se refiere, las normas generales que sobre compra, circulación y sacrificio de ganado de las diversas especies y variedades establecen las Circulares números 668, 669 y 670 de esta Comisaría, recordándose, además, la necesidad de observar en todo momento, escrupulosamente, las disposiciones sanitarias en vigor y lo dispuesto en el Reglamento para la ejecución de la Ley de Epizootias y Zoonosis transmisibles al hombre.

Destinos que, en relación al abastecimiento nacional podrá darse al ganado de cerda durante la campaña 1950-51. — ART. 2.º A partir de las fechas que en el siguiente artículo tercero de esta Circular se establecen, queda autorizado el sacrificio de ganado porcino, con las formalidades que se señalan en esta Circular, para los siguientes destinos o utilizaciones:

a) Para la industrialización chacinera y transformación en productos chacineros elaborados.

b) Para consumo en fresco, por venta directa al consumidor en tablajerías o tocinerías, en los centros urbanos que se determinen.

c) Para el abastecimiento familiar, en la forma de matanzas domiciliarias.

Fechas a partir de las cuales queda autorizado el sacrificio de ganado porcino para cada uno de dichos destinos. — ART. 3.º El sacrificio de ganado porcino con destino a la industria chacinera podrá comenzar a partir del primero de septiembre de 1950, finalizando el 31 de agosto de 1951. A los fines de tránsito de la campaña anterior a la que se inicia se considera terminada la campaña chacinera 1949-50 en 31 de agosto de este último año, según se dispone por Circular número 751 de esta Comisaría General de Abastecimientos y Transportes.

El sacrificio con destino a consumo en fresco o de verdeo queda autorizado a partir del 10 de septiembre de 1950.

Las matanzas familiares domiciliarias podrán realizarse en el período comprendido desde el 15 de noviembre de 1950 hasta el 15 de febrero de 1951.

Cupos a industrias chacineras. — ART. 4.º Las industrias chacineras que obtengan la necesaria autorización de tipo sanitario para actuar en la campaña 1950-51, expedida por la Dirección General de Sanidad y que, por tanto, puedan actuar como mataderos industriales o fábricas de embutidos, tendrán asignado un cupo de reses por-

cinas que les reconocerá el Servicio de Carnes, Cueros y Derivados, previo informe del Ciclo de Industrias del Sindicato Vertical de Ganadería.

A medida que se les comunique en forma legal dicha autorización sanitaria, podrán comenzar a hacer uso de sus títulos de compra por el número de reses a que se refieren, y dedicarse al sacrificio o industrialización del ganado adquirido al amparo de los mismos.

La cuantía inicial de estos cupos será, como máximo, igual al número de cerdos sacrificados por cada industrial durante la campaña 1949-50.

En aquellos casos en que por causas razonables y debida y suficientemente justificadas y comprobadas, no haya podido trabajar una industria durante la campaña 1949-50, o bien el número de reses que puede corresponderle para la campaña 1950-51 conforme lo establecido en el párrafo anterior, resulte notoriamente inferior al asignado a la categoría sindical en que se halle clasificada la industria en cuestión, así como también en relación a las matanzas realizadas por la misma en campañas anteriores a aquélla, el Servicio de Carnes, Cueros y Derivados podrá asignarle un cupo de ganado porcino con carácter inicial que no exceda del cupo que le correspondería con arreglo a su clasificación dentro de la categoría sindical establecida, y todo ello previa petición razonada del interesado y mediando informe-propuesta del Sindicato Vertical de Ganadería, Ciclo de Industrias, Sector Cárnicas.

Por el contrario, siempre que por la Jefatura Nacional del Servicio de Carnes, Cueros y Derivados se compruebe que la actividad desarrollada por una industria en la temporada 1949-50, no ha correspondido en su volumen al número de reses porcinas adquiridas por la misma, por haber realizado reventa o cesión de las reses, destino de parte de las canales obtenidas a la venta y consumo en fresco y otros hechos semejantes, será rebajado el cupo inicial a tales industrias en la proporción correspondiente.

Documentos de compra de ganado porcino necesarios a la industria chacinera. — ART. 5.º Las industrias chacineras que soliciten y obtengan la asignación de cupo de ganado porcino a que se refiere el artículo anterior, recibirán del Servicio de Carnes, Cueros y Derivados un "Título de Compra", en el que se registrará el cupo máximo inicial concedido, y en el que, al día, se irán sentando, sucesivamente, las compras realizadas y guías de remesa expedidas con cargo a dicho cupo inicial, hasta el límite del mismo, por riguroso orden cronológico. Dichos "Títulos de Compra" serán válidos para realizar adquisiciones en cualquier provincia, salvo los casos en que por circunstancias justificadas a su juicio, el Servicio de Carnes, Cueros y Derivados estime necesario disponer lo contrario.

Asimismo, y para facilitar a los beneficiarios de estos títulos las compras a realizar, el Servicio de Carnes, Cueros y Derivados podrá expedir, como documentos auxiliares de los "Títulos de Compra" y al objeto de que las adquisiciones de ganado porcino puedan verificarse simultáneamente en diversas provincias o lugares y por distintas personas, tarjetas de dependientes de compras de los beneficiarios de dichos Títulos principales y hojas de endoso de los mismos, por el número prudencial que se considere adecuado en cada caso.

A toda contratación o compra inicial de ganado y sucesiva petición de traslado o remesa del mismo precederá la inmediata expedición del taloncillo CCD-202, con arreglo a las formalidades que se detallan en el artículo octavo de esta Circular.

Ampliación de cupos. — ART. 6.º Los industriales que así lo deseen podrán solicitar ampliación del título inicial de compra de ganado a que se refiere el artículo cuarto, siendo condición indispensable para ello que tenga realmente adquirido y diligenciado en sus "Títulos de Compra", el 80 por 100 como mínimo de las reses de cerda por las que fué expedido, extremo que comprobará debidamente la Jefatura Nacional del Servicio de Carnes, Cueros y Derivados mediante los taloncillos CCD-202, y por los datos que obren en la ficha que a cada industrial se lleva por el Servicio. Esta ampliación, consignada siempre en título suplementario de compra, será concedida por el Servicio de Carnes, Cueros y Derivados siempre que las disponibilidades de ganado porcino y la situación del abastecimiento para el consumo en fresco lo permitan y que los solicitantes obtengan para ello informe favorable del Círculo de Industrias, Sector Cárnicas, del Sindicato Vertical de Ganadería, no pudiendo ser utilizado este segundo documento hasta que haya sido agotada la capacidad de compra asignada en el Título anterior.

En el caso de que la totalidad de una partida de cerdos adquirida no pudiera ser contabilizada en el "Título de Compra" en uso, por exceder del resto disponible del mismo, se diligenciará en este Título inicial el número de reses suficientes y justo para agotarlo y la diferencia, hasta el total indicado, será registrada en el nuevo título suplementario, en concepto de primera anotación en el mismo.

Asimismo, los talonarios CCD-202 que hubieran sido expedidos para los "Títulos de Compra" de los cupos iniciales podrán también ser utilizados con los Títulos suplementarios concedidos posteriormente, hasta agotar dichos talonarios, pero nunca podrán ser empleados por distinto industrial de aquel a cuyo nombre fueron autorizados.

Las industrias chacineras deberán solicitar nuevos talonarios CCD-202 con antelación suficiente al término de los que anteriormente se les entregó, con objeto de que por este formulismo no pue-

dan sufrir interrupción las compras de ganado porcino a realizar por las mismas.

Quiénes podrán realizar compras de ganado porcino con destino no a chacinería. — ART. 7.º La compra de reses porcinas con destino a la industria chacinera a que se refieren los artículos anteriores, y dentro siempre de los cupos asignados a cada una de ellas en los títulos de adquisición correspondientes, podrá ser realizada directamente a los ganaderos por los titulares de las industrias beneficiarias de tales "Títulos de Compra"; por apoderados o agentes de las mismas, que obran por cuenta y riesgo de éstas y que se hallen en posesión de las correspondientes tarjetas suplementarias expedidas a su nombre; o, también, endosando los títulos de adquisición a los colaboradores habituales censados al efecto y autorizados como tales por la Junta del Servicio de Carnes, Cueros y Derivados de las provincias de origen del ganado adquirido, los que vendrían obligados a justificar ante las mismas las operaciones realizadas.

Los industriales que lo deseen y soliciten, dentro de una misma comarca o localidad, podrán agruparse colectivamente al objeto de realizar con las máximas facilidades la adquisición de reses porcinas que para sus industrias precisen, en las diferentes zonas productoras, y siempre por el límite máximo global de los cupos que figuren en sus títulos individuales, anotados en dicha forma.

Cuando un industrial incluido en Título colectivo desee solicitar ampliación de cupo lo hará en forma análoga a lo establecido en el artículo 6.º para los industriales no agrupados.

El Servicio de Carnes, Cueros y Derivados expedirá los Títulos suplementarios (colectivo e individual) para las ampliaciones de cupo solicitadas.

El Título colectivo continuará en poder del Jefe del grupo correspondiente, y por éste y por los fabricantes interesados se registrarán las reses que se adquieran con cargo a estas ampliaciones, en dichos Títulos de ampliación colectivo e individual.

Utilización de los "Títulos de Compra". — ART. 8.º Los industriales chacineros solicitarán, mediante el formulario CCD-201, en petición dirigida a la Jefatura Nacional del Servicio de Carnes, Cueros y Derivados, la concesión del cupo inicial de ganado a que se refiere el artículo cuarto de esta Circular, haciendo entrega de esta petición en el Ciclo de Industrias, Sector Cárnicas, del Sindicato Nacional de Ganadería, el que emitirá el correspondiente informe, cursándola a continuación, debidamente requisitada, a la Jefatura Nacional del Servicio para su tramitación por ésta.

La Jefatura Nacional del Servicio de Carnes, Cueros y Derivados, previo estudio de las solicitudes e informes correspondientes, resolverá las mismas con toda urgencia, expidiendo los documentos de compra correspondientes.

Para la solicitud de los "Títulos de Compra" colectivos a que se refiere el artículo séptimo de esta Circular, se utilizarán los formularios CCD-200, a los que se unirán los correspondientes CCD-201 de los componentes del grupo, a todos los cuales se dará curso en la forma dispuesta en el primer párrafo de este artículo para las peticiones individuales.

La Jefatura Nacional del Servicio de Carnes, Cueros y Derivados, a medida que expida los "Títulos de Compra", remitirá los mismos con toda su documentación complementaria a las Jefaturas Provinciales del Servicio respectivas, a fin de que por éstas sean debidamente registrados y entregados a sus titulares, previa identificación de su personalidad, debiendo al efecto firmar los recibos correspondientes. Simultáneamente se dará cuenta de estas expediciones al Ciclo de Industrias, Sector Cárnicas, del Sindicato Vertical de Ganadería, para conocimiento del mismo.

Los "Títulos de Compra" de ganado y tarjetas suplementarias son documentos personales e intransferibles, no pudiendo ser utilizados, por consiguiente, más que por sus titulares.

Por lo que se refiere a los agentes de compra dotados de tarjetas suplementarias sólo podrán actuar por cuenta del industrial que los designa y avala, sin que nunca puedan realizar operaciones por cuenta propia o en nombre de otros industriales de cualquier clase, siendo responsables de toda transgresión en este sentido, conjuntamente con los agentes de compra que las realicen, los industriales que los eligieron y avalaron ante la Jefatura Nacional del Servicio de Carnes, Cueros y Derivados.

Las hojas de endoso únicamente serán válidas para adquirir el número de reses que en las mismas figura autorizado y, en su caso, en la provincia o provincias que en ellas se indique, de acuerdo con la solicitud de los industriales que efectuaran el endoso.

En ningún caso, la suma de reses adquiridas por los títulos, tarjetas de agentes de compra y hojas de endoso a colaboradores podrá rebasar el montante del título concedido y que en él figura registrado.

Cuando se expidan títulos colectivos de conformidad con lo establecido en el artículo séptimo de esta Circular, los industriales componentes del grupo no podrán realizar adquisiciones con sus títulos individuales, los que únicamente servirán para ir sentando en ellos las partidas que reciban, por desglose del título colectivo.

Se establece, como en las campañas anteriores, una separación, en cuanto al tiempo se refiere, entre los momentos de contratación de ganado porcino y traslado del mismo.

A los fines indicados en el párrafo que antecede, en la misma fecha de hacerse la contratación de cerdos entre el industrial o sus representantes (agentes dependientes o colaboradores endosatarios) y los ganaderos vendedores, será obligatorio la expedición por los ad-

quirentes del taloncillo CCD-202, que se extenderá en cuadruplicado ejemplar, forzosamente con papel carbón y sacando de una vez las cuatro copias o ejemplares de dichos taloncillos, considerándose como adquisición clandestina la que se realice sin estos requisitos o sin legalizar inmediatamente tal compra, mediante el curso en forma automática a la Jefatura Nacional del Servicio, del cuerpo correspondiente del taloncillo CCD-202.

El primer cuerpo de dicho taloncillo CCD-202 se entregará al ganadero, como comprobante del convenio realizado; el segundo se enviará en el mismo día a la Jefatura Nacional del Servicio de Carnes, Cueros y Derivados, para que por la misma se vayan sentando estos contratos en la ficha de cuenta corriente de actividades que se lleva a cada industria chacinera con título autorizado; el tercero se utilizará por el industrial chacinero para hacer idéntico asiento en su título de compra; finalmente, el cuarto ejemplar, que en lo que se refiere al convenio o acuerdo de compra debe ser expedido juntamente con los anteriores cuerpos en el momento en que la adquisición se realice, será conservado por el industrial comprador o sus agentes endosatarios hasta el momento de recogida de las reses porcinas a que se refiera, para ser enviadas a destino y solicitud de guía de circulación CCD-1 en la Jefatura Provincial del Servicio de la provincia de origen de dicho ganado, en la que éste fué adquirido, cuarto cuerpo que deberá unirse, como comprobante, a la petición de guías a las Jefaturas Provinciales del Servicio de origen mencionadas y que éstas enviarán, también en el día de expedición de la guía, a la Jefatura Nacional del Servicio, unidos al cuerpo segundo de la guía CCD-1.

Cuando el traslado de cerdos dé origen a industria, por ser dentro de la propia provincia y no precisar facturación por ferrocarril, se realice con el reglamentario conduce expedido por las Alcaldías de origen, el cuarto cuerpo del taloncillo CCD-202 se unirá por las Alcaldías que expidan los conduce al tercer cuerpo de los mismos, remitiéndolos a la Jefatura Provincial del Servicio y siendo inmediatamente reexpedidos por la misma a la Jefatura Nacional del Servicio.

De esta forma, la Jefatura del Servicio de Carnes, Cueros y Derivados llevará al día las fichas o cuentas corrientes de cupos concedidos a las diversas industrias chacineras, de reses porcinas adquiridas por las mismas, y de reses de dicha especie que aquéllas trasladan a sus industrias, advirtiéndose que para todos los efectos, según las circunstancias e incidencias a que pueda haber lugar, la Jefatura del Servicio de Carnes, Cueros y Derivados no reconocerá como adquiridas por los industriales beneficiarios de título de compra las reses porcinas que no hayan producido con anterioridad la expedición y recepción de los tres primeros cuerpos del CCD-202 y que en el caso de que se compruebe se han solicitado y obtenido de las Jefaturas

Provinciales guías para traslado de reses porcinas por presentar en aquéllas el cuarto cuerpo del taloncillo CCD-202, sin que haya mediado el previo y puntual envío a dicha Jefatura Nacional del segundo cuerpo del tan repetido CCD-202, procederá a tramitar los debidos expedientes a las industrias responsables, por solicitar y obtener de las Jefaturas Provinciales autorización de traslado de reses, cuya compra y propiedad no tenía anteriormente reconocida y contabilizada en dicha Jefatura Nacional.

Forma de realizarse las adquisiciones de ganado porcino con destino al sacrificio para consumo en fresco. — ART. 9.º Las compras de ganado necesario para el sacrificio y consumo en fresco que sea preciso para el abastecimiento de cada localidad consumidora se realizarán en las provincias productoras de origen del ganado de que se trate, exclusivamente por los colaboradores del Servicio a que se refiere la Circular 668 en su artículo segundo o mediante la aportación, por su propia cuenta, de aquellos ganaderos que quieran actuar como entradores de las reses por ellos producidas, de conformidad con el artículo octavo de dicha Circular 668 y en la forma que establecen los artículos séptimo y octavo de la misma, concordantes con lo dispuesto en la Circular número 670, que reglamenta el sacrificio de ganado en mataderos públicos o generales con destino al abastecimiento y régimen de suministro de carnes, y todo ello como consecuencia de lo establecido en los artículos tercero y sexto de la Circular 675.

De otra parte, y con el fin de garantizar el abastecimiento de cerdos para consumo en fresco, el Servicio de Carnes, Cueros y Derivados, cuando así sea necesario, deberá adoptar las medidas oportunas al objeto de que por los fabricantes de productos cárnicos se verifiquen entregas forzosas de reses de la especie indicada, por el porcentaje prudencial que, según las circunstancias, sea preciso en cada momento y en relación con las que adquiere, entregas éstas que no serán computadas al cupo total concedido y que podrían realizarse individual o colectivamente.

Dichas entregas forzosas deberán supeditarse a la urgente recepción de canales y sacrificio de las reses a que afecten y se realizarán en las capitales de las provincias de destino que les correspondan o se señalen, produciendo en todo caso la inmediata liquidación de su importe.

En general, y para el régimen de abastecimientos en fresco, se establecerán por el Servicio de Carnes, Cueros y Derivados las correspondientes corrientes comerciales y porcentajes de remesas de provincias productoras a provincias de destino.

Quiénes podrán realizar sacrificio de ganado porcino en régimen de matanzas domiciliarias para el consumo familiar. — ART. 10. La matanza domiciliaria o particular de ganado porcino en la temporada de 1950-51, se refiere al período indicado en el artículo tercero de

esta Circular y quedará vinculada exclusivamente a aquellas personas o entidades que hayan cebado reses con destino a dicho fin en sus propias explotaciones o por su cuenta, mediante encargo, a otro ganadero o agricultor, extremos que deberán ser debida y suficientemente justificados.

Las Alcaldías, Delegaciones Locales de Abastecimientos enviarán a las Jefaturas Provinciales del Servicio de Carnes, Cueros y Derivados correspondiente, antes del 5 de cada mes, relación de las matanzas de dicha clase efectuadas en su municipio durante el mes anterior, relaciones que, debidamente resumidas por las Jefaturas Provinciales del Servicio, serán remitidas a su Jefatura Nacional hasta el 15 de cada mes.

El tocino procedente del sacrificio domiciliario de reses porcinas con destino al abastecimiento familiar no podrá ser objeto de venta, aunque sí de traslado con los requisitos establecidos en el artículo 11 de esta Circular para la expedición de guías de circulación.

Podrán ser objeto de venta por quienes realicen sacrificios domiciliarios para abastecimiento familiar y de compra por industriales chacineros los jamones traseros y delanteros, así como las piezas selectas que tradicionalmente son objeto de transformación o conservación, y siempre también con arreglo a las disposiciones sanitarias en vigor sobre la materia.

Asimismo los comerciantes mayoristas de productos cárnicos legalmente autorizados por la Dirección General de Sanidad y provistos del correspondiente carnet expedido por dicho Organismo, que les faculta para ejercer este comercio, podrán adquirir exclusivamente jamones traseros y delanteros curados.

Circulación. — ART. 11. Todo ganado porcino, para su traslado fuera de la provincia de origen, o aquel otro que dentro de la misma utilice la facturación por ferrocarril como medio de transporte, precisará ir amparado en la guía única de circulación modelo CCD-1, que será expedida únicamente por la Jefatura Provincial del Servicio de Carnes, Cueros y Derivados competente, considerándose clandestinos e ilegales los transportes realizados sin este requisito e incursos en las disposiciones de la Ley de 30 de septiembre de 1940, en vigor sobre la materia, y aquellas otras que a tal objeto se hayan dictado o puedan establecerse. Se exigirá siempre la previa presentación de la guía de Sanidad Veterinaria.

Por la Inspección de las Jefaturas Provinciales del Servicio de Carnes, Cueros y Derivados se vigilará el cumplimiento de este artículo. Toda expedición de reses porcinas sorprendida en tránsito sin guía de circulación o amparada en guía de circulación CCD-1 cuyo plazo de validez haya vencido o con destino a localidades o por trayectos distintos a los señalados en la mencionada guía o que el número de reses o pesos de las transportadas sea superior al que la

guía expresa y autoriza, será decomisada, levantándose la correspondiente acta de denuncia, que se enviará a la Fiscalía de Tasas competente, dedicándose dicho ganado por la Jefatura Provincial del Servicio que haya efectuado su aprehensión al abastecimiento en fresco de los núcleos de población de la misma.

La expedición de estas guías se realizará:

a) Para el ganado destinado al sacrificio para consumo en fresco, con arreglo a las corrientes comerciales y porcentajes de remesa señalados periódicamente por la Jefatura Nacional del Servicio de Carnes, Cueros y Derivados entre provincias productoras y consumidoras, respectivamente, y en la forma dispuesta para el restante ganado de abasto en las diversas especies.

b) Para el ganado destinado a la industria chacinera, mediante la exhibición y asiento correspondiente en el título de compra, tarjetas de agente u hojas de endoso y hasta el cupo de reses que amparen dichos documentos, cuidando la Jefatura expedidora de estas guías de diligenciar con todo detalle en los mencionados documentos todas las que expidan.

c) Para el ganado destinado a matanzas familiares, previa comprobación del derecho de las mismas, según lo establecido en el artículo 10 de esta Circular, y apreciación de la necesidad del transporte de referencia.

d) En cuanto al ganado porcino para recría y vida, siempre con los requisitos establecidos por la Circular 668 de esta Comisaría General en sus artículos primero y noveno, indicándose en la guía con toda claridad número de reses a transportar, peso de las mismas, punto de origen, destino y trayecto a seguir en el traslado.

El transporte y circulación de ganado porcino, dentro de la propia provincia y sin mediar facturación por ferrocarril, se realizará con el "conduce" correspondiente, según lo establecido en la Circular 668, siguiéndose por las Alcaldías, para la expedición de este "conduce", iguales requisitos a los que en párrafo anterior se establece para la de guías.

Estas guías se expedirán por las Jefaturas Provinciales del Servicio de Carnes, Cueros y Derivados, dentro de las veinticuatro horas siguientes a la fecha de su petición, como máximo, o se devolverá dentro de dicho plazo la petición, por oficio en que se detallen las causas que impiden expedir la guía solicitada.

Localidades en que queda autorizado el consumo en fresco. —
ART. 12. Queda autorizado el sacrificio de ganado porcino para consumo en fresco por la población civil, en todas las localidades que cuenten con más de 2.500 habitantes.

En aquellos núcleos urbanos inferiores a dicha entidad de población, en los que por razones especiales, tales como predominio de nú-

cleos obreros, escasez de matanzas de tipo familiar u otros motivos semejantes suficientes, pueda resultar aconsejable se les conceda esta autorización, deberá la misma ser solicitada de la Jefatura Nacional del Servicio de Carnes, Cueros y Derivados, petición de permiso para sacrificio, que realizarán las Delegaciones Locales de Abastecimientos, cursándose a la Jefatura Nacional del Servicio por conducto de las Delegaciones Provinciales de Abastecimientos y Transportes y con razonado informe de las mismas.

Intervención del tocino. — ART. 13. Subsiste la intervención del tocino, que no podrá circular sin la guía única de circulación a que hace referencia el artículo 11 de la presente Circular, además del certificado de Sanidad Veterinaria, sin el cual no se expedirán las mencionadas guías.

Los industriales chacineros vendrán obligados a poner a disposición del Servicio de Carnes, Cueros y Derivados 19 kilos de tocino por cada cerdo sacrificado, como promedio, con independencia del peso en canal de las diversas partidas sacrificadas, ya que a estos fines ha de operarse sobre la total actividad en toda la campaña chacinera. Se dedicará, en todo caso, a la entrega de estos cupos para el Servicio, el tocino de primera calidad y de grosor proporcionado al peso de las canales obtenidas, empleando las planchas centrales completas de las hojas de tocino, y pudiendo redondear el peso en cada partida, con la fracción correspondiente.

En ningún caso podrá ejercerse libre comercio del tocino procedente del sobrante que resulte después de entregar la cantidad señalada anteriormente, cuyo destino legal es el de ser empleado en las proporciones debidas en la elaboración de los diversos productos de chacinería, pero los fabricantes podrán tener legalmente existencias superiores a la reserva del Servicio, en espera de su industrialización.

Artículos que pueden ser elaborados por la industria chacinera. — ART. 14. Los industriales chacineros podrán elaborar todos los artículos que consideren oportuno, ajustándose a las disposiciones sanitarias en vigor y a los tipos por ellas autorizados en calidad, proporción y estandarización en general.

Para elaboración en régimen de mezcla, las industrias chacineras podrán destinar como máximo una res bovina por cada diez de cerdo (10 por 100 de vacuno en relación con los cerdos industrializados), siempre que las circunstancias del abastecimiento nacional no aconsejaren al Servicio de Carnes, Cueros y Derivados reducir la proporción señalada.

El ganado vacuno preciso para la industrialización, en cada caso, será facilitado a la industria chacinera por el Servicio de Carnes, Cueros y Derivados.

Rendición de partes. — ART. 15. Los industriales chacineros quedan obligados a formular, en quintuplicado ejemplar, el parte men-

sual establecido por la Jefatura Nacional del Servicio de Carnes, Cueros y Derivados (CCD-206), a efectos del necesario control de operaciones. Dicho parte se entregará antes del día 5 del mes siguiente a aquel a que el mismo se refiere, en los organismos que a continuación se detallan.

En las Jefaturas Provinciales del Servicio de Carnes, Cueros y Derivados, tres ejemplares, de los que uno de ellos será devuelto al industrial remitente, debidamente fechado y sellado, otro se archivará en la Jefatura Provincial correspondiente, y el tercero se cursará por ésta a la Jefatura Nacional del Servicio antes del día 10 del mes siguiente al que se refiere, acompañado del correspondiente resumen provincial CCD-207.

Los dos ejemplares restantes serán presentados en las Jefaturas Provinciales del Sindicato Vertical de Ganadería (Ciclo de Industrias, Sector Cárnicas) para el trámite y destino interno que dicho Sindicato establezca.

Asimismo queda facultado el referido Sindicato para exigir a los industriales chacineros aquella documentación que considere necesaria y conveniente en sus relaciones de régimen interior por los mismos para mejor desarrollo de la campaña.

Comprobación de las actividades desarrolladas por la industria de chacinería. — ART. 16. A fin de que en todo momento pueda la Jefatura del Servicio de Carnes, Cueros y Derivados conocer con exactitud las actividades desarrolladas por la industria chacinera, evitando que puedan convertirse en motivo de perturbación del abastecimiento en fresco o que se destine a éste de modo clandestino el ganado adquirido para chacinería o viceversa, o se enajenen o cedan los títulos de compra, especulando con el ganado adquirido a su amparo, toda industria de chacinería con título de compra autorizado deberá llevar un libro de operaciones en el que se registre el ganado recibido, sacrificios realizados y productos intervenidos o tasados que elabora, con detalle de la salida de los mismos y con arreglo al modelo establecido por el Servicio de Carnes, Cueros y Derivados, libro que estará siempre a disposición del personal de este Servicio para cuantas comprobaciones se estimen pertinentes realizar. Las salidas de tocino se detallarán por cada partida. La de los restantes artículos tasados podrá sentarse en asientos globales a su mayor comodidad.

Prohibición de anular compras de ganado porcino. — ART. 17. Salvo por causas justificadas, no podrá anularse ninguna adquisición de ganado porcino registrada en los títulos de compra, a menos que medie la falta de peso debido en el ganado o se produzca enfermedad o muerte del mismo.

Las Jefaturas Provinciales del Servicio de Carnes, Cueros y Derivados no autorizarán anulación alguna si no se justifican plena-

mente las causas, procediéndose en los casos debidamente justificados y comprobados a diligenciar dicha anulación en el correspondiente encasillado del documento, extendiéndose acta por duplicado, con expresión de los motivos de la anulación.

Un ejemplar del acta quedará en poder de la Jefatura Provincial del Servicio de Carnes, Cueros y Derivados que autorizó la anulación, entregándose el duplicado al comprador para unirlo al "Título de Compra" cuando sea devuelto a la Jefatura del Servicio una vez terminado su período de validez o agotada la compra autorizada por dicho documento.

Para poder anular la compra de ganado de cerda por causas distintas a las anteriores será precisa la autorización de la Jefatura Nacional del Servicio, a la que se someterán los casos dudosos para su resolución según proceda.

Peso de las reses. — ART. 18. Queda prohibido el sacrificio de cerdos de peso inferior a 70 kilos en vivo en el momento del sacrificio.

Obligaciones de los Inspectores Veterinarios de las industrias chacineras en cuanto al sacrificio de reses. — ART. 19. Los Inspectores Veterinarios de las industrias chacineras autorizadas para trabajar en la campaña chacinera 1950-51 no permitirán sacrificio alguno de reses porcinas y vacunas sin que estén debidamente cumplimentados los trámites que por la presente Circular y demás disposiciones vigentes sobre la materia se establezcan, tanto en lo que se refiere a medidas del régimen sanitario como a la intervención de las actividades de la industria por la presente disposición, siendo responsables, solidariamente con el propietario de la misma, de toda transgresión que se cometa a este respecto.

Cierre de la campaña. — ART. 20. A medida que cada industria chacinera vaya dando por terminadas sus operaciones de sacrificio e industrialización formulará el parte resumen de operaciones de todas las realizadas en la campaña, según el modelo CCD-208, establecido a tales efectos por la Jefatura Nacional del Servicio de Carnes, Cueros y Derivados, a la que deberá cursarlo en su día, acompañando el título de compra y demás documentos anejos utilizados que deben obrar en poder de los industriales.

Una vez cerrados y cursados tales resúmenes, los industriales deberán abstenerse de efectuar sacrificio e industrialización alguna.

Suministro y entrega de cupos de tocino. — ART. 21. Las industrias de chacinería quedarán obligadas a realizar por su parte, con toda diligencia, las gestiones comerciales conducentes a la entrega y remesa de cupos de tocino que por la Jefatura del Servicio de Carnes, Cueros y Derivados pueden ser adjudicados a las provincias consumidoras o colectividades beneficiarias de tales cupos. Si por parte de los beneficiarios de las adjudicaciones no se desarrolla la

necesaria actividad para la retirada de los mismos, una vez pasados treinta días desde la fecha de las adjudicaciones sin que se haya realizado la retirada de estos cupos, podrán ser anulados los mismos por orden de la Jefatura Nacional del Servicio, destinándose estas cantidades a cubrir otras necesidades preferentes y, todo ello, con objeto de evitar innecesarias y perjudiciales inmovilizaciones de artículos elaborados en poder de las industrias de chacinería, adoptándose las medidas oportunas para que los perjuicios de las demoras en la recogida de estos cupos no recaigan sobre los industriales chacineros que deben servirlos, sino sobre los destinatarios de los mismos cuando éstos sean los causantes o responsables de dichas demoras.

Normas para el consumo de ganado porcino. — ART. 22. Por la Jefatura del Servicio de Carnes, Cueros y Derivados se señalarán corrientes comerciales y porcentajes de remesa de las provincias productoras a las deficitarias, en razón a la densidad de población de estas últimas, según el artículo noveno de esta Circular.

La gestión comercial, transporte y sacrificio (este último siempre en los mataderos municipales de las localidades de destino del ganado o en los generales autorizados) se realizará de acuerdo con las normas generales establecidas por el Servicio en las Circulares de esta Comisaría antes mencionadas y según las directrices generales dictadas para el abastecimiento de carne a los centros consumidores, ateniéndose, siempre, a la más exacta observancia de las disposiciones sanitarias en vigor para esta clase de matanza.

De las reses porcinas sacrificadas con destino al consumo en fresco, se pondrán a disposición del Servicio de Carnes, Cueros y Derivados diez kilos de tocino por res, excepto en los facilitados por la industria para este consumo, que deberán reservar los 19 kilos señalados en el artículo 13.

La venta de la carne de cerdo para consumo en fresco por el público se realizará con la debida clasificación y a los precios que se señalan en el anexo número 2 de esta Circular.

Los industriales salchicheros sólo podrán elaborar salchichas frescas con carne de cerdo, embutida en intestino de lanar y morcillas de despojos de aquellas reses con arreglo a las prescripciones sanitarias debidas.

Ambos productos se dedicarán exclusivamente a la venta en fresco, quedando prohibido utilizar para ello residuos de tabla baja e irán siempre provistos de un precinto sanitario en que conste la fecha de su elaboración. Queda prohibida la elaboración de chorizo, longaniza u otra clase de embutidos por los industriales tablajeros o salchicheros detallistas.

A los jamones traseros y delanteros, procedentes de reses sacrificadas con destino al consumo en fresco, para impedir su industria-

lización, se les dará en los mataderos municipales un corte profundo en forma de cruz que interese todo el tejido muscular de los mismos.

Libertad de circulación y venta de los productos por la industria chacinera. — ART. 23. A partir de primero de septiembre de 1950, los productos de chacinería, con excepción de los que se detallan en el anexo primero de esta Circular, gozarán del régimen de libertad de contratación, circulación y precio de venta, excepto el tocino y la panceta, aquél intervenido en su circulación, y el chorizo o longaniza corrientes, de mezcla o puro, sometidos a precios máximos de tasa, pero de libre circulación, según anexo número 1 de esta Circular.

Los productos declarados libres no precisarán para su transporte y venta al público otros requisitos que el ir acompañados del correspondiente certificado sanitario, llevando los embutidos el marchamo obligatorio por la Dirección General de Sanidad, en el que se hará constar el nombre de la fábrica, número de la misma en el Registro de la Dirección General de Sanidad y la especificación de "puro" o "mezcla" que le corresponda.

Los jamones traseros y delanteros irán provistos, igualmente, del correspondiente marchamo establecido por la mencionada Dirección General.

Los productos envasados en recipientes metálicos ostentarán en su exterior, bien a troquel, el nombre y títulos de la industria, su número de Registro de la Dirección General de Sanidad y denominación del producto envasado.

Los industriales chacineros y comerciantes mayoristas de productos cárnicos deberán cargar en factura en la venta de todos estos artículos, 0'10 pesetas por kilo de productos vendidos, que habrán de ingresar en la cuenta corriente del Banco de España, a nombre de la Inspección General de Sanidad Veterinaria, Organismos Autónomos de la Administración del Estado, de acuerdo con los partes mensuales que entregarán las Empresas a los Veterinarios oficiales de las fábricas chacineras y almacenes de productos cárnicos.

Disposiciones adicionales. — 1.ª A efectos de lo dispuesto en el artículo 16 de esta Circular, todos los mataderos industriales y fábricas de embutidos autorizados por la Dirección General de Sanidad y con cupos para ganado porcino, quedan intervenidos por esta Comisaría General de Abastecimientos y Transportes, a través de la Jefatura del Servicio de Carnes, Cueros y Derivados, para todos los efectos que señala la presente disposición.

Los laboratorios de Biología animal, en lo que se refiere a adquisición, sacrificio e industrialización de los cerdos dedicados a tratamiento de obtención de sueros y virus, se regirán por normas especiales que dicte esta Comisaría, como asimismo los laboratorios dedicados a la preparación de vacuna anti-aftosa.

2.ª Para que se autorice a los mataderos industriales y fábricas de embutidos a la industrialización de productos del cerdo, será requisito indispensable que reúnan todas las condiciones establecidas en el Reglamento general de 5 de diciembre de 1918 del Ministerio de la Gobernación, Decreto-ley de 7 de diciembre de 1931 del Ministerio de Fomento, Decreto de 14 de enero de 1936, así como aquellas condiciones sanitarias que determine la Dirección General de Sanidad.

3.ª No podrán industrializar en la campaña 1950-51 aquellas fábricas que estuvieran comprendidas en algunos de los casos siguientes:

a) Que hubiesen sido clausuradas anteriormente por no reunir las condiciones mínimas exigidas, si no se hubieran efectuado con posterioridad las necesarias reformas de adaptación a los Reglamentos vigentes para esta clase de industrias.

b) Todas aquellas industrias que la Dirección General de Sanidad no autorice expresamente para actuar en la campaña objeto de esta Reglamentación.

c) Aquellas que por estimarlo conveniente la Jefatura del Servicio de Carnes, Cueros y Derivados de esta Comisaría General, para mejor desarrollo de la campaña chacinera, no deban ser autorizadas por motivo justificado, contra cuya decisión podrán elevar el correspondiente recurso a esta Comisaría General.

4.ª Los industriales chacineros se sujetarán, en cuanto a tipo, calidad y elaboración de embutidos y demás productos, a lo señalado por el Centro de Estandarización e Investigación Sanitaria Veterinaria y a las reglas higiénicas y sanitarias que por la Inspección Sanitaria de la Dirección General de Sanidad estén establecidas o se dicten.

5.ª Quedan intervenidas las tripas y especias de procedencia extranjera, cuya importación y distribución se realizará de la siguiente forma:

a) Los habituales importadores de tripa y especias encuadrados en el correspondiente grupo del Sindicato Vertical de Ganadería efectuarán la financiación y gestión comercial precisas para llevar a cabo dichas importaciones.

Los precios de venta de tales artículos serán los que se señalen para cada partida por la Secretaría General Técnica del Ministerio de Industria y Comercio.

b) La distribución de tripa de procedencia extranjera será efectuada de acuerdo con la propuesta que realice el Sindicato Nacional de Ganadería a través del Delegado de esta Comisaría General de Abastecimientos y Transportes en el mismo, y previa aprobación de aquélla, por el Servicio de Carnes, Cueros y Derivados.

A este respecto se destinará el 30 por 100 de las existencias de dicha clase de tripa a necesidades de matanzas particulares o do-

miciliarias a través de los habituales almacenistas y detallistas. El 70 por 100 restante se dedicará a las atenciones de las industrias chacineras que, debidamente legalizadas y poseyendo "Título de Compra" de reses porcinas, efectúen sacrificio de cerdos durante la campaña.

El reparto de especias lo realizará el Sindicato Vertical de Ganadería a través del Delegado de esta Comisaría en dicho Organismo Sindical, asesorado por una Comisión intersindical, integrada por dos representantes del referido Sindicato: uno, del de Alimentación, y otro, del de Frutos y Productos Hortícolas.

6.ª Se mantiene la libertad de circulación de la tripa de procedencia nacional, decretada por disposiciones anteriores.

Los intestinos de las reses que se sacrifican en los Mataderos serán entregados por los casqueros a los talleres de elaboración de tripas intervenidas sanitariamente, quedando, por tanto, prohibido hacerlo a los talleres clandestinos, no registrados en la Dirección General de Sanidad.

7.ª El suministro de hojalata, flejes y clavazón se realizará a propuesta del Sindicato Vertical de Ganadería, a través del Delegado de esta Comisaría General en el mismo, y en proporción a las reses sacrificadas y, modalidad de fabricación de cada industria, previa aprobación de las Jefaturas del Servicio de Carnes, Cueros y Derivados.

La hojalata se distribuirá solamente entre aquellas industrias que tengan reconocida su condición de usuarias de la misma por el Ciclo de Industrias, Sector Cárnicas, del Sindicato Vertical de Ganadería.

8.ª *Finalización de la campaña chacinera 1949-50.* — Según se ha hecho constar en el artículo tercero de esta Circular, y de acuerdo con lo oportunamente dispuesto al efecto, la finalización de la campaña chacinera y de verdeo 1949-50 se establece en 31 de agosto de 1950, en cuya fecha quedará en suspenso todo sacrificio para industrialización o verdeo con cargo a la misma.

Para terminar la industrialización de los cerdos sacrificados hasta el 31 de agosto de 1950 se establece como fecha tope la del 5 de septiembre de 1950.

Desde la fecha de publicación de esta Circular hasta comenzar la temporada 1950-51, los industriales que no lo hayan realizado con anterioridad, por haber terminado antes sus operaciones de industrialización, procederán urgentemente a remitir a las Jefaturas Provinciales del Servicio de Carnes, Cueros y Derivados los títulos de adquisición de ganado, tarjetas de dependiente auxiliar de compras, hojas de endoso, talonarios CCD-202 que se le hayan expedido, resumen de fin de campaña CCD-208 y ajuste de cupo de ganado de

cerda, a fin de dejar liquidada administrativamente la actual campaña de industrialización.

9.^a *Sanciones a los contraventores de estas disposiciones.* — Los contraventores a lo ordenado en la presente Circular serán sancionados, pasando el tanto de culpa a la Fiscalía Superior de Tasas, con independencia de lo dispuesto en el Decreto-ley, del Ministerio de Justicia de 30 de agosto de 1946 (*Boletín Oficial del Estado* número 264 de dicho año) y del acuerdo con las atribuciones que a la Jefatura del Servicio de Carnes, Cueros y Derivados confiere el Decreto conjunto de los Ministerios de Industria y Comercio y de Agricultura de 7 de mayo de 1948 (*Boletín Oficial del Estado* núm. 144) y la Circular de esta Comisaría General núm. 701, sobre clausura de establecimientos comerciales e industriales por transgresión a las Leyes y disposiciones sobre tasas y abastos.

10. *Anulación de disposiciones anteriores.* — Queda anulada la Circular núm. 726 e Instrucciones complementarias a la misma dictadas por el Servicio de Carnes, Cueros y Derivados.

Lo que se hace público para general conocimiento y cumplimiento.

Madrid, 2 de agosto de 1950. — El Comisario general, José DE CORRAL SÁIZ.

NOTAS. — Los artículos derivados del cerdo sometidos a la intervención que para cada uno de ellos se señala, incluídos en el anexo número 1 a que se refiere esta Circular, son los siguientes:

1. Chorizo mezcla; 2. Chorizo puro en tripa corriente; 3. Chorizo serrano puro; 4. Longaniza encarnada mezcla; 5. Longaniza sabañosa, mezcla; 6. Longaniza imperial o "fuet", mezcla; 7. Panceta o bacón; 8. Tocino.

Los precios de venta al público de la carne de cerdo, en fresco y sin impuestos (precio canal) correspondientes a la provincia de Barcelona, son los siguientes:

Precio kilo canal, 19'50 ptas.; despojos kilo canal, 1'50 ptas.; total kilo canal absoluta 21 ptas.; magro y chuletas, 30'25 ptas.; tocino, 18 ptas.; riñones, 26'55 ptas.; salchicha, 28'85 ptas.; morcillas, 11 ptas.

(B. O. del E., de 1.º de septiembre de 1950).

VIDA COLEGIAL

Diplomado en Sanidad. — En la relación de nuevos Diplomados en Sanidad que publicamos en el pasado número de nuestra CIRCULAR, por un olvido involuntario, dejó de consignarse a don José Ribas Espadaler, de Navarces.

SEGUNDA RELACIÓN DE DONATIVOS DE ADHESIÓN AL II CONGRESO DE LA
SOCIEDAD VETERINARIA DE ZOOTECNIA

	<i>Suma anterior</i>	2.550'—
D. José M. ^a Séculi Brillas	Barcelona	50'—
" Arsenio de Gracia Mira	íd.	50'—
" Sixto Giménez Urtasun	íd.	50'—
D. ^a María-Teresa Bonilla Elías	íd.	50'—
	<i>Total pesetas</i>	2.750'—

Boda. — Dentro de la segunda quincena del presente mes de septiembre se celebrará en Vich la boda de nuestro compañero de Tardell, don Pedro Vilá Cañellas con la señorita María-Dolores Girone-lla Pujol.

Con tal motivo felicitamos cordialmente a los contrayentes deseándoles una larga luna de miel.

Exposición Romero Escacena. — Durante el mes de agosto tuvo lugar en Masnou una nueva exposición de caricaturas al óleo y bocetos taurinos de nuestro compañero y amigo señor Romero Escacena.

La exposición, como todas las suyas, ha sido un señalado éxito. Felicitamos, con tal motivo, nuevamente a Romero Escacena por sus triunfos artísticos.

D. Sixto Giménez, ascendido a Coronel del Cuerpo de Veterinaria Militar. — Nuestro distinguido compañero, colegiado y querido amigo, Ilre. Sr. D. Sixto Giménez Urtasun ha ascendido a Coronel Veterinario.

Con tal motivo felicitamos cordialmente al Coronel Giménez Urtasun, por tan feliz acontecimiento.

Reunión de la Junta de gobierno

Acta de la sesión celebrada el día 6 de septiembre de 1950

A las cinco y cuarto de la tarde, se reúne la Junta de Gobierno, en el local social, bajo la presidencia de don Alfredo Albiol Gas y formada por don Antonio Riera Adroher, don José Pascual Bertrán, don Rogelio Martínez Cobo y don Alfonso Carreras Bénard.

Abierta la sesión, se da lectura al acta anterior, que es aprobada.

Se da cuenta a la Junta de una carta del Ilmo. Sr. D. Rafael González Alvarez, catedrático de la Facultad de Veterinaria de Madrid y Vicepresidente 1.^o del Consejo General Veterinario, aceptando la invitación que se le hizo para pronunciar una conferencia en

nuestra Entidad con motivo de la inauguración del Curso Académico 1950-51, en la próxima festividad de San Francisco de Asís.

Escritos de don César Agenjo y don Arsenio de Gracia, aceptando pronunciar sendas conferencias, durante el próximo Curso Académico 1950-51.

Saluda del Ilmo. Sr. don Emilio Sobreviola Monleón, Jefe de Veterinaria Militar de la 4.ª Región, ofreciéndose en su nuevo destino.

La Junta acuerda convocar el *Premio Darder*, de clínica veterinaria para el próximo ejercicio, de 2.000 pesetas, nombrando el jurado y demás condiciones, cuya convocatoria se publicará en la CIRCULAR del Colegio.

El Secretario da lectura de un proyecto de Reglamento interno del Colegio, que es aprobado por la Junta y se llevará a la próxima Junta general extraordinaria.

Por último, la Junta de Gobierno tiene un cambio de impresiones con referencia a la próxima festividad de San Francisco de Asís, aprobando el programa y demás detalles con referencia a los actos a celebrar en dicho día.

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



Instituto de Higiene Pecuaria S. L.

Consejero supervisor: D. Cayetano López

*Nos complacemos en comunicar a
nuestros clientes y amigos el traslado
de la Delegación en Barcelona a*

Ronda Universidad, 15, 2.º, 1.ª
(esquina Balmes)

Teléfono 22 29 77

Seis nuevos Sueros Terapéuticos

Suero IVEN:

Contra la **diarrea de los animales jóvenes**

Contra la **pulmonía contagiosa del cerdo**

Antigangrenoso

Contra las **complicaciones de la peste porcina**

Contra el **carbunco sintomático**

Contra las **complicaciones de la pleuroneumonía e influenza equina**

INSTITUTO VETERINARIO NACIONAL, S. A.
Vía Layetana, 13, 1.º - Teléfono 21 86 63 - BARCELONA

Laboratorios «OPOTHREMA»

SUEROS Y VACUNAS PARA VETERINARIA

Balmes, 430 (Torre) - Tel. 27 69 32

Despacho y Oficinas:

Puertaferri, 10, 1.º - Tel. 22 12 02

BARCELONA