

CIRCULAR
del
Colegio Oficial
de Veterinarios
de la Provincia
de Barcelona

Avenida de la República Argentina, 25
Teléfono 37 08 15

AÑO XI - N.^o 121

Julio 1954

**Los mejores resultados en la cría,
recria y explotación de**

CERDOS - POTROS - TERNEROS y AVES

DYNACILINA 333

Contiene:

Penicilina-Procaína

Bacitracina

Vitamina B₁₂

Complejo vitamínico B

**Envases de 300 grs., 1 1/2 y 3 kilos
para 100, 500 y 1000 kilos de ración**

DYNACILINA 333

FAVORECE la fertilidad, la gestación y la lactancia

ESTIMULA el crecimiento, desarrollo y cebo

INCREMENTA el rendimiento de los piensos

VIGORIZANTE ECONÓMICO ESTIMULANTE

PRODUCTOS NEOSAN, S. A.

Bailén, 18 - Apartado 1227 - Tel. 25 72 56

BARCELONA

Colegio Oficial de Veterinarios de la Provincia de Barcelona

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

Año XI - N.º 121

CIRCULAR

Julio 1954

Las categorías de las plazas de Veterinarios titulares

Según preveíamos y comentábamos en números anteriores de nuestra CIRCULAR, una nueva disposición ministerial —que insertamos en la sección correspondiente— ha venido a poner en marcha otro capítulo tan interesante del Reglamento de Personal de los Servicios Sanitarios Locales, como es el de la clasificación de plazas.

Dicha distribución de categorías tiene un carácter provisional, puesto que el Reglamento señala una serie de factores que para tenerse en cuenta, en cada uno de los partidos veterinarios del país, supone un trámite largo, con el consiguiente perjuicio a los actuales titulares, y ello viene a subsanarlo la Orden Ministerial que comentamos, limitando las cinco categorías de plazas según el censo de población.

Dicha clasificación, por el censo de población, aparte de la rapidez que da al problema, tiene, en general, una base lógica y equitativa, puesto que el volumen de los servicios de sanidad local depende, casi siempre y de una manera global, del mencionado censo de población. Los demás factores que se señalan, servirán para afinar o acabar de retocar la categoría de la plaza, pero el dato básico será siempre el número de habitantes.

Como antecedente, podemos recordar, a este propósito, que el Reglamento de Inspectores Municipales Veterinarios, hoy derogado, también regulaba los haberes según el número de habitantes de cada localidad.

Por todo ello, tenemos un motivo más de agradecimiento al excelentísimo señor Ministro de la Gobernación y Autoridades Sanitarias, que velan para que, de una manera rápida, nuestra clase pueda disfrutar de los sueldos y mejoras que establece la Ley de 30 de marzo último.

SECCIÓN TÉCNICA

Construcción, Organización e Inspección Veterinaria de Mataderos

Trabajo presentado por don Luis Salvans Bonet, Veterinario, premiado por el Colegio de Veterinarios con un accésit al Premio Farreras 1953

(Conclusión)

SECCIÓN INDUSTRIAL

Constituimos nominativamente la Sección industrial del matadero municipal A. con aquellas dependencias que por el carácter de las operaciones que han de realizarse en ellas precisan de instalaciones especiales, y que, por la naturaleza de estos servicios sean necesarias severas disciplinas higio-sanitarias. Por ello situamos esta sección a último término del barrio o solar del matadero; en lugar apartado de las naves de matanza y, aun de la mayoría de dependencias; apartadas inclusive de los corrales, pocilgas y establos.

TRIPERÍAS Y MONDONGUERÍAS

Las conveniencias generales de los servicios del matadero exigen que las triperías y mondonguerías se hallen próximas a las naves de matanza. La naturaleza de las operaciones que se verifican en aquéllas obliga a que se hallen algo apartadas de las dependencias de la Sección bromatológica. Las abundantes aguas residuales y estiércoles que producen los trabajos de las triperías requieren cuidados higiénicamente mayores aún que las de la Sección pecuaria. Por estas razones hemos instituido las triperías próximas, pero separadas, de las naves de matanza; formando cuerpo y fachada de la Sección pecuaria, cerrando la U invertida, que formaban los corrales, pocilgas y establos, para darle forma cuadricular, cuya morfología con los pasillos tienen una cierta semejanza a unos toscos claustros, con un amplio patio central, por el cual toman luz y ventilación las diversas dependencias que integran la Sección pecuaria.

Constituyen las triperías, un cuerpo rectangular, de 12 x 4 metros, dividido en tres departamentos. Uno, la *Mondonguería*, para el servicio de limpieza de vísceras del ganado porcino, cuya superficie es de 6 x 4 metros, el cual situamos frente a la nave de matanza de este ganado. Otro, la *Tripería*, de iguales superficies, para la preparación de vísceras del ganado ovino y bovino que situamos frente a las naves de ma-

tanza de ganados de aquellas especies, y otro, de dos metros por cuatro, para las calderas de agua caliente, que situamos entre ambas triperías.

El departamento situado entre las dos triperías, será apropiado para instalar en él una caldera de agua caliente para la limpieza de la piel de los cerdos, y sus vísceras abdominales, habrá también en él, un lugar para depósito de combustible, con traga-carbones por la parte anterior de la pared y fachada.

La disposición del interior de las triperías depende de las costumbres de trabajo de la localidad y del plan restrictivo y pródigo de las autoridades que presidan la construcción. Desde luego habrá diversas pilas, espaciosos mostradores, vaciadero de tripas, abundante agua potable y buena iluminación. Las paredes y el pavimento serán sólidos, impermeables y de fácil limpieza. Sus ventanas serán espaciosas y montadas altas, algo así como en las naves de matanza.

Los vaciaderos de tripas de ambas dependencias, convergerán en el exterior con un vasto depósito, el cual estará dispuesto de manera que sea fácil recoger su contenido, para su ulterior aprovechamiento como abono. El contenido de los estómagos puede aprovecharse como alimento para aves o cerdos. Existen mataderos, como el de Olot, por ejemplo, cuyas triperías creemos merecen ser mencionadas en este lugar.

La estructura de las triperías es similar a la determinada por la Sección pecuaria, con la diferencia de que su fachada, sus puertas y ventanas, miran hacia las naves de matanza, y su tejado vierte hacia el interior del patio interior de los corrales, pocilgas y establos.

HORNO CREMATORIO

Junto a la cara interna de la pared posterior del barrio, a unos diez metros detrás de los establos, situamos el horno crematorio. Esta dependencia servirá para destruir por incineración los productos que por la naturaleza de su morbosidad, como el carbunco, focos caseosos, etc., sea necesario evitar su ulterior aprovechamiento. (Art. 63 del Reglamento General de Mataderos).

La estructura de este departamento será adecuada a las particularidades de sus servicios. Un horno de mampostería dispuesto al nivel del suelo para que sea más cómodo el trabajo, y una amplia chimenea para que el humo y los vapores que emane no invadan el ambiente o área de ventilación de las naves de matanza.

Aunque parezca un poco tosco, es el mejor procedimiento para la destrucción total de las carnes morbosas. Puede resultar un poco caro su funcionamiento por el mucho combustible que se requiere. Los huesos serán calcinados.

CALDERAS PARA ESTERILIZACIÓN DE CARNES Y GRASAS

Al lado del horno crematorio y con una mayor capacidad operatoria, por cuanto tienen una función higiénica y otra zoológica, cual es el aprovechamiento industrial de carnes y grasas de los animales decomisados por padecer enfermedades parasitarias, por exceso de magrura, etc., etc., se instituirá las calderas de esterilización. (Artículo 9.^o del Reglamento General de Mataderos).

La estructura de este departamento será adecuada a sus funciones. Partiendo de premisas de rigurosa higiene bromatológica debemos procurar que, sus paredes, pavimento y tejado sean lisos y de fácil limpieza y desinfección; su ventilación y la salida de vapores, humo, etc., estarán dispuestas de manera que vayan todo lo posible fuera del ambiente de las naves de matanza.

Existen varios procedimientos y aparatos para sanear las carnes y las grasas decomisadas por insalubres, pero en mataderos de la categoría del matadero municipal A basta, para tal fin, una caldera grande, bien tapada, que puede calentarse con leña o carbón. Estas calderas pueden servir, teniéndolas bien limpias, para la fusión del sebo.

Lazareto. — Más hacia la derecha, al extremo del barrio donde las paredes forman ángulo, instalaremos el lazareto. Esta dependencia tendrá dos departamentos, de 3 x 4 metros cada uno, para la tenencia aislada y observación sanitaria de los animales enfermos o sospechosos de padecer enfermedades infectocontagiosas.

El lazareto estará orientado hacia mediodía, construido con un criterio higiénico, bien resguardado de las inclemencias atmosféricas. Su funcionamiento está supeditado al Reglamento de Epizootias.

Depósito de combustibles. — Detrás de las pocilgas, junto a la pared posterior del barrio, limitando con el ángulo que forman la pared posterior y lateral derechas de la cerca, en su extremo noroeste, instalaremos unos cobertizos para la leña para chamusqueo de los cerdos, y el carbón para las triperías, estufas, etc., etc. Esta situación se elige por su vecindad con las naves de matanza de ganado de cerda y la mondonguería, por ser el lugar disponible de máximo aislamiento de los edificios, y por ser el que ofrece un grado de humedad menos susceptible a incendios.

Retretes. — En el patio de los corrales, detrás de las triperías, junto a su pared posterior, a ambos lados del vaciadero, hemos dispuesto los retretes. Unos, para el personal femenino empleado en los servicios auxiliares del matadero, y otro para el público.

MATANZA E INSPECCIÓN DE AVES Y CONEJOS

Al detallar las partes que componen el matadero municipal A, hemos mencionado un departamento para la matanza e inspección de aves y conejos, pero no hemos dispuesto lugar dónde emplazarlo porque estamos convencidos de que, por ahora, no es una práctica muy fácil de establecer en municipios de carácter rural, debido a una serie de circunstancias y costumbres que será difícil desterrar. No obstante, no estará de más que indiquemos el lugar que consideramos más apropiado para su emplazamiento, en aquellos casos en los cuales fuera factible organizar este servicio.

El departamento para la matanza e inspección de aves y conejos en el matadero municipal, ha de instituirse en lugar apartado de las naves de matanza y de oreo, con el fin de evitar que las plumas, llevadas por el viento, volando por el recinto del matadero vayan a posarse sobre las carnes. Esta dependencia debería instalarse en un extremo del barrio del matadero, como, por ejemplo, al lado del lazareto; y mejor, aun, detrás de una de las paredes del barrio, como una dependencia aneja al matadero, con el cual tendrá comunicación directa mediante una puerta lateral.

Al instituirse esta sección de matanza e inspección de aves y conejos en el matadero municipal, debe tenerse en cuenta que el personal que practica las faenas de sacrificio de estos animales no es, en general, idóneo como el del matadero, cuyas técnicas y disciplinas están siempre aseguradas.

Mientras no se halle la fórmula práctica para establecer el servicio de matanza e inspección de aves y conejos en el matadero municipal, podría organizarse, de momento, el servicio de inspección sanitaria *post-mortem* de estos animales en una de las dependencias de la Sección burocrática de los servicios veterinarios del matadero municipal, tal como el departamento de inspección de productos cárnicos industrializados, lo que constituiría el primer paso hacia la matanza e inspección de aves y conejos en el matadero municipal.

Y cuando aun se hallaren dificultades excesivas para establecer el servicio sanitario de inspección *post-mortem* de aves y conejos en el matadero municipal, debería organizarse este servicio en el mercado de venta e inspección de substancias bromatológicas para su inmediato consumo público.

CÁMARAS FRIGORÍFICAS

Por si algunos compañeros pudieran suponer que hemos omitido consignar espacio y lugar dónde instituir cámaras frigoríficas en el matadero municipal A, decimos: Es criterio nuestro, que, las cámaras frigoríficas para la conservación de productos bromatológicos que se

expenden en los municipios rurales, y aun en aquellos que cuentan con un crecido núcleo urbano, no han de instalarse precisamente en el matadero, sino en el mercado municipal. En los mataderos municipales se guardan las canales de las reses en el oreo, durante 24 horas a lo sumo, mientras que las carnes y otros productos alimenticios de fácil descomposición, cual el pescado, etc., permanecen en los depósitos de los mercados durante varios días.

Las cámaras frías, para la conservación de substancias alimenticias de consumo público, tienen, pues, una función utilitaria mucho mayor en los mercados municipales que en los mataderos. Por esto no hemos hablado de ellas al describir las diversas dependencias del matadero municipal A. Solamente consignaremos cámaras frigoríficas, de refrigeración y de congelación, en los mataderos comarcales y en los mataderos de las grandes capitales.

Las cámaras frigoríficas de los mataderos comarcales, tienen la misión de conservar *a frigore* y *sine die*, hasta que la demanda del mercado requiere, las canales de las reses de abasto de las comarcas ganaderas. Las cámaras de los mataderos de las grandes capitales, tienen una función receptora, y la de ejercer el super control de las carnes congeladas procedentes de los mataderos comarcales y del exterior, no solamente para su consumo inmediato, si que también para asegurar y regularizar el suministro de carne en las grandes urbes, cuya producción pecuaria es ínfima y cuyo consumo es muy elevado.

F U N C I O N A M I E N T O

Concebido el matadero en un sentido más amplio del que expresa su nombre; estructurado de modo que sus diversas dependencias formen un conjunto integral orgánico armónico; organizado de manera que sus diferentes servicios constituyan un complejo funcional coordinado, vamos a intentar poner en marcha nuestro matadero municipal A como si fuera una máquina que acabamos de construir y debemos probar cómo funciona antes de entregarla al público.

El funcionamiento de un matadero municipal está supeditado, en gran parte, al Reglamento que regula su régimen interno; por ello, cuando se ha construido un matadero nuevo, especialmente cuando este nuevo matadero tiene una concepción más amplia que la del sentido de su palabra, es conveniente que el Ayuntamiento reforme poniéndolo al día, el Reglamento establecido, o instituya una nueva reglamentación adecuada a las necesidades de los respectivos servicios y a las normas gubernativas de la municipalidad, bajo las premisas del Reglamento General de Mataderos.

Establecido el Reglamento que ha de regular el funcionamiento de los servicios del nuevo matadero, nos limitamos a exponer aquí el

aspecto de aptitud para su funcionamiento, bajo los epígrafes de:

Entrada de ganados. Inspección sanitaria de ganados. Paso de ganados a las naves de matanza. Matanza de ganados, inspección y oreo de las canales. Servicios auxiliares.

ENTRADA DE GANADOS

Para la puesta en marcha de los servicios del matadero empezaremos por la entrada de ganados. Estos deben entrar por su propio pie, de otra forma, precisan expresa autorización del Veterinario Inspector.

La entrada de reses al matadero es controlada, en primer término, por el servicio veterinario que autoriza o deniega su admisión y, luego, por los servicios administrativos que registran, para los efectos tributarios, el número y la clase de ganados admitidos. El Veterinario Inspector del Matadero puede practicar desde su despacho una buena parte de este servicio.

A nuestro modo de entender, el control sanitario de entrada de ganados al matadero debería ser a "puerta abierta". Queremos decir que dejaríamos entrar todas las reses que se presentasen. El Veterinario Inspector haría pasar a los lazaretos todos aquellos animales que evidenciaran manifestaciones de morbosidad comprometedora. Así, se evitaría el riesgo de que, al rechazar del matadero una res por insalubre, fuese sacrificada y vendida clandestinamente, en perjuicio de la salud pública y del erario municipal.

Autorizada la entrada de ganado al matadero, pasarán las reses a los rediles, corrales o establos, para su descanso e inspección. Las reses que hubiesen entrado sobre vehículos, pasarán sometidas, en cada caso, a las normas disciplinarias estatuidas en los reglamentos de epizootias y de zoonosis transmisibles.

Pasada la hora señalada para la entrada de ganado al matadero, se cerrarán sus puertas, las cuales permanecerán así durante las horas de matanza. Unicamente en casos de sacrificio de urgencia, el inspector veterinario autorizará la entrada de reses al matadero, a propuesta certificada del veterinario clínico que hubiere asistido la res. El inspector veterinario del matadero puede controlar fácilmente, desde su despacho, el cumplimiento de estas últimas prescripciones.

Inspección de reses en vida. — Cerrada la puerta de entrada de ganado al matadero, el veterinario inspector practicará la visita de inspección de las reses en los rediles, corrales, pocilgas y establos, puesto que la revisión que se hizo a la entrada es simplemente de admisión.

Con los antecedentes de la visita de admisión, el veterinario practica la inspección de las reses a través de los pasillos existentes delante de los establos, pocilgas, corrales y rediles, con facilidad y buen

recaudo. Terminada esta inspección el veterinario da la orden de sacrificio.

Paso del ganado a las naves de matanza. — El traslado de las reses mayores de los establos a la nave respectiva, acostumbra a efectuarse mediante una cuerda atada a los cuernos, o a la cabeza en forma de cabezada, o con el muzel. El ganado lanar y cabrío, previamente marcado con alguna substancia colorante, es conducido por su propio pie, a través de los pasillos, a los rediles auxiliares de la nave de matanza correspondiente. El ganado de cerda es conducido desde las pocilgas a la nave de matanza a pie o por transporte aéreo. En el primer caso, circularán a través de los pasillos correspondientes, hasta los rediles auxiliares que existan a la cabeza de la nave de matanza, en espera de ser atados o nasados para su yugulación. En el segundo caso, debe instalarse una vía o raíl aéreo, que partiendo del interior de la nave de matanza pase a lo largo del pasillo de las pocilgas, con ramales dispuestos de manera que pueda atarse y remontarse los cerdos en las pocilgas donde se encuentren, y así ser transportados hasta la nave para su yugulación.

MATANZA DE GANADOS

MATANZA E INSPECCIÓN DE GANADO PORCINO

No nos referimos aquí, a las técnicas de matanza, sino al funcionamiento de la Sección.

Empezaremos por describir a grandes rasgos el funcionamiento de la nave de matanza de ganado de cerda, por ser la primera nave del matadero que entra en funciones, pues es cosa inveteradamente establecida y difícil de variar, que la matanza de ganado porcino empieza a primeras horas del día.

La entrada de los cerdos en la nave de matanza se verificará por la puerta central o laterales, que dan a los rediles anejos a la nave. Cuando los cerdos son transportados por carriles aéreos, deberán pasar forzosamente por la puerta donde se haya instalado este servicio mecanizado.

La yugulación de los cerdos se practica en el suelo, sobre un pequeño zócalo, o colgados en la misma vía aérea, según sea la técnica establecida. La limpieza de su piel tiene diversas modalidades. Atendiendo a las costumbres más generalmente establecidas en los mataderos de municipios de importancia media, los cuales constituyen la inmensa mayoría de ellos, dispusimos un departamento para chamusqueo de los cerdos en vez de su escaldado; y aun creemos más aconsejable el primer procedimiento de depilación que el segundo, por cuanto creemos que el chamusqueo favorece más la conservación del tocino que el escaldado. En los mataderos donde se practique el escaldado,

es casi indispensable la instalación de un mecanismo de transporte aéreo, con el cual los cerdos ya yugulados, pasan a las calderas.

Una vez limpia convenientemente la piel de los cerdos, sobre una banqueta de patas muy cortas, son trasladados a la sala de evisceración, en la cual, y siempre sobre la banqueta, son preparadas sus cañales. Cuando se disponga de vías aéreas de transporte, estas operaciones pueden practicarse al aire.

Esta nave no tiene sala de oreo, puesto que, dada la naturaleza de las carnes del cerdo y las operaciones de industrialización a que son sometidas, van saliendo del matadero a medida que están listas, previa inspección macro y microscópica, marca y pesado.

Las operaciones de yugulación de cerdos y preparación de sus cañales deben realizarse por personal matarife especializado, ya que una buena parte de sus carnes son dedicadas a la elaboración de embutidos y precisan entre muchas cosas una completa desangración; de otra manera sus carnes no se conservan por mucho tiempo. El personal matarife de la nave de cerdos debería ser municipalizado, por lo menos contratado por annualidades prorrogables, con objeto de estar mejor sujetos a las técnicas y disciplinas sanitarias por las cuales se rijan los mataderos municipales, bajo la dirección y responsabilidad del veterinario encargado de los servicios.

El método generalmente empleado para la preparación de las cañales de los cerdos sobre banquetas, comporta el que los matarifes trabajen por grupos de cuatro hombres, los cuales despachan seis cerdos por hora y por grupo. La nave de matanza de ganado porcino del matadero municipal A, tiene una capacidad para trabajar en ella tres grupos de matarifes a la vez, pudiendo despachar, en un trabajo intensivo, 18 cerdos por hora.

El transporte de las cañales de cerdo se realiza en carroajes adecuados.

MATANZA E INSPECCIÓN DE GANADO LANAR Y CAPRINO

La entrada de ganado lanar, a su nave de matanza, se verifica por unas puertas auxiliares que comunican directamente con los rediles adosados a las paredes posteriores de la nave, donde se posaron previamente las reses.

Para la yugulación de ovinos y de caprinos establecemos el sistema de banquetas, por considerarlo el más generalizado, el más cómodo y limpio. Hay mataderos que disponen de un ancho banco de mampostería, de hierro o de madera, sobre el cual colocan y yugulan varias reses a la vez.

Las banquetas sirven, asimismo, para el desuello. Estas banquetas deben estar sólidamente aferradas al suelo y de manera que no es-

torben. Dos YY griegas mayúsculas y dos chapas de mármol o de cristal constituyen una banqueta práctica o higiénica; aunque se emplea, y tampoco son malos, dos tablas de madera pintada.

Colocamos las banquetas en sentido vertical a la pared, a una distancia de unos 80 cm. de la misma, y separadas entre sí por una distancia de dos metros. De forma que concedemos un espacio de 2'50 de ancho por 3 metros de largo para cada banqueta.

En la pared y aun mejor pendientes de las vigas metálicas, que cargados sobre el armazón de la nave, y a una altura de 1'60 m., habrá los ganchos dobles, móviles y regulables, donde colgar las reses para su más fácil evisceración y despellejamiento.

A medida que las canales de las reses están debidamente desolladas, pasan a la sala de oreo, (juntamente con sus vísceras respectivas, a excepción del aparato digestivo), si el veterinario de servicio no dispone lo contrario. El paso de las canales a la sala de oreo puede hacerse a brazos y por conducción aérea. En este caso, puede haber una báscula combinada con la vía de transporte aéreo, para mayor facilidad de los servicios y menor manoseamiento de las canales.

En la sala de oreo las canales serán nuevamente revisadas por el inspector veterinario, quien dará orden de que sean marcadas, a fuego o como disponga, como garantía de salubridad. Las canales de las reses sanas permanecerán en este departamento todo el tiempo necesario para que tomen la debida rigidez cadavérica, en las mejores condiciones de reposo y de higiene.

Si para la matanza de ganado de cerda aconsejábamos que las operaciones de yugulación y desuello de reses deben ser realizadas por personal matarife municipalizado, con mayor motivo son aconsejables aquellas premisas disciplinarias al tratarse de las operaciones de matanza de ganado lanar y cabrío. Pues resulta muy a menudo que los matarifes de esta sección son los propios abastecedores, sus deudos o empleados, aquéllos y éstos se avienen menos que un funcionario municipal a las disciplinas sanitarias establecidas en los mataderos, puesto que, casi siempre, son contrarias a los intereses personales del abastecedor.

El transporte de las canales ovinas y caprinas a domicilio se verifica en carroajes especiales, revestidos de plancha metálica galvanizada. Ciertas vísceras van también en el mismo vehículo, pero en un departamento inferior, para que estén debidamente separadas de las carnes.

MATANZA E INSPECCIÓN DE GANADO VACUNO

La entrada de ganado vacuno a la nave de matanza respectiva se realiza por la puerta cercana a los establos. Este ganado entra en la

nave por su propio pie, conducido mediante una cuerda con o sin anilla nasal (muzel).

El sacrificio de estas reses va precedido de aturdimiento o conmoción, producida con un mazazo a la nuca o puntilla. Puede también producirse eléctricamente. Inmediatamente después se yugulan. Su desuello puede verificarse en el suelo o sobre una banqueta amplia y sólida, de patas no muy altas.

Para realizar las operaciones de despellejamiento y evisceración es indispensable el auxilio de un juego de poleas con gatillo de retención o bisinfín, al objeto de elevar gradualmente y retener sus cuerpos a alturas convenientes. Estas poleas pueden maniobrarse manualmente o mediante motores eléctricos, acoplados a las mismas. De estos grupos mecánicos los hay de funcionamiento muy perfeccionado y práctico. Realizadas las operaciones de sacrificio y desuello, de las reses vacunas, sus canales pasan a la sala de oreo. Luego se marcan y se pesan.

En los mataderos de una cierta actividad se hace necesario establecer una instalación de raíles aéreos para el transporte de las canales desde la sala de matanza a la sala de oreo, hasta la puerta de salida de la nave.

Al instituir esta vía aérea debería pensarse en la conveniencia de montar una báscula acoplada a los raíles para el peso de las canales, sin ulteriores maniobras ni manoseamiento de las carnes.

Todas estas operaciones son presenciadas por el veterinario inspector del matadero, al objeto de controlar los servicios y garantizar el estado de salubridad de las carnes y vísceras.

El oreo de las canales del ganado vacuno es menos exigente que el de las canales de las reses ovinas y caprinas; ello no obstante, es siempre conveniente su aireación en un medio higiénico y adecuado.

El personal matarife de esta sección debe, como el de las demás naves de matanza, sujetarse a las normas técnicas y disciplinas sanitarias establecidas en el matadero; aunque sucede muchas veces que la matanza y desuello del ganado vacuno lo realiza el mismo personal de la nave de matanza de ganado lanar.

Las prácticas de trabajo de esta sección suelen hacerlas un matarife y un auxiliar, despachando entre ambos 1 - 2 reses por hora.

El transporte de las carnes de ganado vacuno se verifica en carroajes especiales; aunque es muy corriente que se realice en el mismo carroaje de transporte de carnes de ganado lanar.

MATANZA E INSPECCIÓN DE GANADO EQUINO

Las prácticas operatorias de matanza y desuello de équidos y la inspección de los mismos, son poco más o menos las mismas que las descritas para el ganado vacuno. El mismo mecanismo sirve para ambas

especies. El personal matarife acostumbra a ser el mismo. Quizás su transporte debería diferenciarse, como se diferencian los establecimientos para su venta al detall.

TRIPERÍAS Y MONDONGUERÍAS

Al instituir las triperías en locales independientes lo hicimos por motivos rigurosamente higiénicos. Al situarlas lo más cercano posible de las naves de matanza, lo hicimos para mayor facilidad de los servicios.

Estructuramos las triperías en dos dependencias, por diversidad de sus servicios. Esta disposición obedece a la diferencia que existe en las operaciones de limpieza y tratamiento de las vísceras del ganado porcino y las del ganado lanar y vacuno; lo que exige asimismo diferentes instalaciones.

No hacemos mención de lugar para las vísceras de los équidos por cuanto es costumbre no aprovecharlas.

Los servicios de las triperías deben tener un horario sincronizado con el horario de trabajo de las naves de matanza de las distintas especies. Así, la tripería del ganado de cerda o mondonguería debe empezar a funcionar a primeras horas de la mañana, las mismas del servicio de la nave de matanza de este ganado. Las calderas de calefacción de agua para el servicio de las triperías debe estar ya dispuestas a la hora de empezar el trabajo, a fin de no entorpecerlo ni retardarlo; antes bien procurar que cunda con el mayor rendimiento.

El vaciado de estómagos de las reses se verificará en unos imbornales de boca ancha, los cuales verterán en un depósito común, situado, como dijimos antes, junto a la pared posterior de la tripería, en el patio de la sección pecuaria. Los intestinos se vaciarán y limpiarán en pilas amplias dotadas de agua potable abundante. En mesas especiales se practicará el raspado de los estómagos e intestinos. En otras pilas más pequeñas, con agua caliente, se limpiarán los pies de los cerdos y aun las cabezas.

Dejamos al buen criterio de los señores veterinarios y arquitecto municipales, la resolución definitiva de las particularidades de esta sección.

El personal del servicio de las triperías, acostumbra ser profesional y femenino. Este personal actúa casi siempre por su cuenta, contratado privadamente por los tocineros, carniceros o particulares, y no tiene, en general, disciplina oficial ni siquiera control médico sanitario. Debe pues, corregirse esta deficiencia.

De los decomisos. — Las canales y vísceras decomisadas total o parcialmente durante el servicio de Inspección bromatológica en las naves de matanza, los animales que entraron muertos o murieron dentro

del recinto del matadero, así como los animales decomisados en la visita de inspección en vivo, en los corrales, pocilgas y establos pasarán al departamento de decomisos, donde serán clasificados por el veterinario, quien dispondrá que sean "desnaturalizados" mediante substancias colorantes u olientes que los impida ser aprovechados para el consumo humano; o que sean llevadas a las calderas de esterilización para su saneamiento o para su aprovechamiento industrial; o al horno crematorio para su total destrucción.

HIGIENE BROMATOLÓGICA

Las carnes, grasas y vísceras decomisadas en las naves de matanza, los animales de abasto que llegaron muertos en las estaciones o en el matadero, o murieron dentro sus establos, pocilgas y corrales, los productos bromatológicos de origen cárnico, cual jamones, embutidos, etc. que, por presentar alteraciones en el proceso de su conservación, resultaran impropios para el consumo público y fueran retirados de la venta, deben someterse a la acción de las calderas de esterilización o al horno crematorio, según los casos, como hemos dicho antes.

Caldera para la esterilización de carnes y grasas. — La esterilización de carnes, y grasas y subproductos tiene por objeto hacerles perder su nocividad, para que puedan aprovecharse higiénicamente según las prescripciones de los Reglamentos sanitarios.

Así, las carnes de los cerdos parasitados, cisticercosis, triquinosis, psorospermiosis muscular y otras; las carnes de animales hidrohémicos y excesivamente flacas y los productos cárnicos, jamones, embutido, etc., cuyo proceso de conservación ha sido alterado, todas ellas deben ser tratadas en la calderas de esterilización para su aprovechamiento higiénico, como alimento para el ganado.

Las grasas de animales parasitados debidamente esterilizadas, pueden ser autorizadas para el consumo particular de sus propietarios, o para usos industriales. En este último caso se les añadirá un colorante para desnaturalizarlas y hacerlas inaceptables como alimento para el hombre.

Las carnes pueden ser tratadas al calor por procedimientos hidratados o secos, así como los huesos. En este último caso tienen un aprovechamiento muy adecuado en la confección de piensos para las aves. Siempre que sea posible, se preferirá aquellos procedimientos que alteren menos el valor nutritivo de los productos tratados.

Los productos resultantes de las calderas de esterilización, esto es, las carnes y las grasas esterilizadas procedentes de animales decomisados son propiedad de los dueños de los ganados. Para esta restitución será preciso que los interesados lo soliciten a la dirección del matadero antes de ser sometidas a tratamiento, y luego, que satisfagan los

gastos del servicio de higienización. Estos gastos serán determinados previamente en el Reglamento interior del Matadero, en pesetas o céntimos por kilo de productos entregados o a entregar, al objeto de que el interesado pueda optar por ellos o a su renunciamiento.

Horno crematorio. — En los casos de carnes, grasas o animales de nocividad muy peligrosa, como carbunco, linfagitis contagiosa, durina, pseudotuberculosis, focos caseosos, necróticos y otros previstos en los Reglamentos de Sanidad Bromatológica, Zoonosis transmisibles y de Higiene Pecuaria, que procede su total destrucción, serán sometidos a la acción del horno crematorio para su incineración, sin ulterior aprovechamiento. Podrán incinerarse también, en el horno crematorio, los perros muertos o sacrificados en las perreras del servicio de lucha antirrábica animal.

En el capítulo Mataderos Industriales procuraremos tratar este asunto más ampliamente, dejando ahora asentado el principio de que, las calderas para esterilización de carnes y grasas y el horno crematorio tienen una función de higiene que hemos dado en llamar de Higiene bromatológica, mientras que en los Mataderos Industriales y fábricas chacineras tienen un carácter industrial, que podríamos denominar de "Industria bromatológica".

HIGIENE PECUARIA

OBSERVACIÓN SANITARIA DE GANADOS

En un lugar lo más apartado e independiente posible de las diversas dependencias del matadero, instituído de la manera que reúna el máximo de condiciones de higiene y aseo, hemos instalado el lazareto, para la tenencia de los ganados que, por presentar manifestaciones de enfermedades contagiosas, deben estar sujetos durante algún tiempo a observación sanitaria.

Las normas y disciplinas que deben regular este servicio, están prescritas en los Reglamentos de Higiene pecuaria, el Reglamento de Zoonosis transmisibles y el Reglamento de Mataderos.

OBSERVACIÓN SANITARIA DE PERROS

Incluimos en los Servicios del Matadero municipal A. una dependencia para la tenencia y observación sanitaria de perros, por estimar que el veterinario de una municipalidad debe disponer de un lugar apropiado, para la intervención activa y eficaz en la lucha antirrábica animal, ya que los servicios de esta sección no son de menor importancia sanitaria que los del matadero.

El veterinario ha de luchar siempre con un sin fin de dificultades para la puesta en práctica y aún para organizar sus funciones de

Sanidad Veterinaria: Unas veces es el Ayuntamiento que se opone a hacer gastos para atender servicios sanitarios, otras veces son los médicos o los técnicos de los laboratorios del partido judicial quienes absorben o pretenden absorber estos y otros servicios veterinarios, alegando que son funciones que corresponden a sus secciones respectivas. En cuanto a la lucha antirrábica animal, arguyen que tiene su principal finalidad en la profilaxis humana, haciendo caso omiso de las disciplinas y competencia profesional veterinaria.

La rabia es una enfermedad mortal, de naturaleza infecto contagiosa, que ataca a todos los mamíferos y excepcionalmente a las aves. La infección se produce por el contacto del virus rábico que contiene la baba de un animal o persona con hidrofobia a la piel herida, mordida o excoriada de un ser receptible.

El virus rábico, una vez ha franqueado la resistencia natural que le ofrece la piel íntegra, acomete los filetes terminales del sistema nervioso por los cuales pulula hasta llegar a los órganos centrales o cerebro. Una vez el virus rábico se aloja en el cerebro de un animal receptible o persona, ésta y aquél devienen enfermos de hidrofobia.

El tiempo que tarda en generarse la hidrofobia en una persona o animal contaminado depende del tiempo empleado por el virus rábico en recorrer el trayecto nervioso que va desde el lugar infectado hasta el cerebro, y que se calcula en 1 mm. por hora. Así una herida en la cara, lugar cercano al cerebro, las primeras manifestaciones de hidrofobia pueden presentarse ya a los 5 a 10 días, mientras que la misma herida e infección en una extremidad posterior puede tardar tres semanas y aún más.

Para combatir la rabia, es preciso emplear medidas profilácticas radicales: Vacunación preventiva o exterminio de los seres portadores y propagadores del virus rábico, y esto, por ahora, sólo es aplicable a los animales.

De ahí la necesidad y justificación de que los servicios de lucha antirrábica animal estén organizados y bien atendidos, bajo la dirección y disciplinas técnicas y veterinarias. De ahí también nuestra justificación de haber instituido esta sección en un lugar apropiadamente veterinario: el Matadero.

La vacunación de perros contra la rabia, debiera ser siempre y en todo lugar, oficial y obligatoria, para lo cual es indispensable ejercer un control constante de los perros de todos los municipios. Este control se ejercería mediante el registro obligatorio de todos los perros de cada municipalidad. Los perros no registrados o incontrolados, serían automáticamente declarados vagabundos. Los perros vagabundos son los portadores más peligrosos de virus rábico.

Para hacer desaparecer los perros vagabundos debería instituirse una brigada móvil con laceros adiestrados, los cuales recogerían los perros que circularan por las calles y términos municipales, sin los requisitos requeridos por las autoridades de la localidad.

Estos perros pasarían a las perreras donde serían retenidos durante tres días, pasados los cuales serían sacrificados. Si el propietario de un perro retenido lo reclamara, el servicio veterinario aconsejaría o denegaría su entrega, según fuera el estado de sanidad del animal. Al entregar un perro recogido, su propietario pagaría una multa, en concepto de las Ordenanzas municipales, luego una cantidad, en concepto de gastos de los servicios de lucha antirrábica animal, y luego procedería a su inscripción y vacunación obligatoria, pagando los gastos correspondientes por ambos servicios.

Los perros sospechosos de hidrofobia y aquellos que por haber mordido a personas o a otros animales y aun los que hubiesen sido mordidos por animales rábicos o sospechosos, quedarán en el departamento de observación sanitaria durante un período de tiempo no inferior a quince días. Es preciso tener en cuenta que el recoger y manipular perros desconocidos, sobre todo sospechosos de rabia, precisa mucho recaudo y abnegación y no deben ser precisamente las autoridades quienes echen en olvido la importancia sanitaria de estos servicios ni los peligros que corren las personas encargadas de realizarlos.

Pedimos disculpa por no haber sabido resistir la tentación de vagar un poco sobre el servicio antirrábico animal en un lugar que a muchos parecerá inadecuado.

MECANIZACION DE MATADEROS

Como quiera que nos instigó a escribir este libro un espíritu de buena voluntad para contribuir con nuestra experiencia profesional al estudio y resolución del delicado y complejo problema de los mataderos rurales.

Como quiera que nuestra condición profesional de veterinario tiene también delimitado el campo de competencia técnica, recurrimos a profesionales técnicos de otras ramas que forzosamente han de intervenir en la puesta en práctica de nuestro proyecto y sugerencia, Cedemos pues la palabra a don de la renombrada casa para que nos exponga su autorizada opinión sobre Mecanización de Mataderos.

DEL PERSONAL DEL MATADERO

Los matarifes y sus aprendices; así como toda persona que trabaje o pretenda trabajar en cualquiera de las diversas dependencias del

matadero, incluso en las triperías, deberá estar expresamente autorizada para ello. Esta autorización, se acreditará mediante un carnet profesional, que expedirán los Ayuntamientos.

Para obtener autorización para trabajar en el matadero municipal, será preciso presentar un certificado de sanidad y otro certificado de aptitud profesional. La condición sanitaria de los solicitantes, será revisada por el servicio médico municipal respectivo. La aptitud profesional de matarife, debiera acreditarse mediante un certificado o diploma, expedido por la Escuela de Maestros Operatorios Matarifes, en la que se prepararía, técnica y prácticamente, a estos profesionales. Los aprendices, podrían acreditar condiciones de aptitud para el oficio, mediante un ejercicio práctico organizado por el servicio veterinario del matadero, con representación del Ayuntamiento y del cuerpo de matarifes. No obstante, debería ser inexcusable pasar por la Escuela de Matarifes, para obtener conocimientos, técnica y disciplinas adecuadas antes de que un aprendiz pueda ejercer el trabajo de matarife.

Al extenderse el carnet de matarife, o simplemente la autorización para poder trabajar en un matadero municipal, debería hacerse constar que el beneficiario, en actos de servicio, está subordinado a las normas técnicas y disciplinas higiosanitarias del Reglamento interior del matadero, a las órdenes inmediatas del veterinario o veterinarios responsables de los servicios.

Estos certificados de sanidad y de competencia profesional, sirven, no solamente para garantizar la capacitación y la sanidad de las personas que trabajan en el matadero, y excluir de él a quienes no reúnan estas condiciones previas, sino, también, para evitar las matanzas clandestinas de ganado. Una persona autorizada para trabajar en un matadero municipal, no se aviene tan fácilmente a realizar trabajos clandestinos, por la sencilla razón de que puede perder su lugar de trabajo oficial; ni el público los acepta con facilidad.

Con ello se contribuye, también a que desaparezcan los matarifes incontrolados.

Por estas razones y otras ya expuestas, no tenemos inconveniente en repetir, que estimamos conveniente que el personal matarife de los mataderos municipales debiera estar municipalizado.

NOTA BENE

Quisiéramos:

Que, cuando entrare una persona por primera vez en el Matadero Municipal A. en plena actividad funcional, recibiera la impresión de hallarse en un establecimiento higio-sanitario, bien dispuesto y organizado; en el que viera, en primer término, delante de la misma puerta de entrada, las salas de oreo de las naves de matanza llenas de carne

colgada en buen orden, dentro de un ambiente de limpieza e higiene, y cómo estas carnes son cargadas en los vehículos para su transporte, de una manera casi automática, a través de unas vías aéreas.

Que, al pasar más adentro de la nave, viera cómo las operaciones de yugulación, despellejamiento y evisceración de las reses y preparación de los canales se practicaba en condiciones de destreza y aseo.

Que, al salir de las naves de matanza se encontrara en un discreto patio, en el cual se levanta la fachada frontal de los corrales, porcigas y triperías; que al entrar en la sección pecuaria constatará, que esta sección está igualmente dispuesta higiénicamente y bien organizada, dentro de un ambiente de ganados.

Que, al salir de la sección pecuaria observara, que en torno de esta sección, así como de las naves de matanza, existe un amplio barrio, con árboles o sin ellos, dando la sensación de sobriedad, de higiene y de ordenación.

Que, al reparar las dependencias auxiliares del matadero, la de higiene bromatológica, de higiene pecuaria, de lucha antirrábica, laboratorios, oficinas, etc., constatará que todas ellas están situadas en lugares a propósito, bien organizadas y bien atendidas.

Que, la impresión de conjunto fuera: el que entra fácilmente una res por un extremo del matadero y salen sus canales cuidadosamente preparadas por extremo opuesto, frente a la misma puerta de entrada.

Esta es la imagen que quisiéramos para nuestro matadero municipal Tipo - A.

NOTA. — Sentimos no poder publicar íntegro el trabajo del señor Salvans, dada su mucha extensión y el escaso espacio de que disponemos en esta CIRCULAR, pero si algún compañero tiene interés en conocerlo, puede consultar el original, que se guarda en la Biblioteca de nuestro Colegio.

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 Agricultura

ORDEN de 12 de junio de 1954 por la que se acuerda la distribución en el presente ejercicio de dietas de personal de Inspección Municipal Veterinaria que colabore en campaña de saneamiento ganadero.

Ilmo. Sr.: Con el fin de dar cumplimiento a lo dispuesto en el artículo cuarto del Decreto de 26 de enero de 1950 por el que se regula la aplicación del Reglamento de Dietas y Viáticos, aprobado por Decreto-ley de 7 de julio de 1949, y a propuesta de esa Dirección General de Ganadería,

Este Ministerio ha tenido a bien aprobar la siguiente distribución de dietas para el personal de Inspección Veterinaria Municipal que colabore en los equipos de saneamiento ganadero:

Provincias de: Vizcaya, 200 dietas; Santander, 300; Oviedo, 200; La Coruña, 200; Lugo, 200; Orense, 200; Pontevedra, 100; Sevilla, 1.000; Barcelona, 400; Valencia, 400; León, 300; Zaragoza, 300; Murcia, 200. Total de dietas a invertir por el citado personal colaborador, 4.000.

Asimismo y para una mayor flexibilidad en el desarrollo de los servicios,

Este Ministerio ha tenido a bien autorizar a V. I. para que, sin rebasar el límite de dietas señaladas, pueda dar las órdenes necesarias en relación con las comisiones que se acuerden y disponer cuándo debe el citado personal salir en misiones de servicio oficial y número de días que debe de invertir en las mismas.

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

Dios guarde a V. I. muchos años.

Madrid, 12 de junio de 1954. — CAVESTANY.
Ilmo. Sr. Director general de Ganadería.

(B. O. del E., de 29 de junio de 1954).

Dirección General de Ganadería

DICTANDO normas por las que se desarrolla el Servicio de Libros Genealógicos del Ganado Ovino Karakul y se reglamenta la inspección de las ganaderías de dicha raza.

Para desarrollar en la esfera técnica el cumplimiento y aplicación de las Ordenes de este Ministerio de 31 de enero de 1944 y de 20 de febrero de 1947, por las que se crea el Libro Registro de la Raza Ovina Karakul y se dan normas para su selección y fomento,

Esta Dirección General, teniendo en cuenta el volumen y amplitud adquiridos por las ganaderías ovinas de raza karakul en España, y la conveniencia de mejorar al máximo la calidad de dichos rebaños, ha dispuesto:

1.^o Con todas las ganaderías o rebaños de ovinos karakul inscritos actualmente en la Dirección General de Ganadería se harán dos agrupaciones: una con el ganado de "pura raza" y otra con el "cruzado o mestizo". De cada uno de estos grupos se llevará un registro independiente, siendo designados con la letra "P" los animales del primer grupo, y con la letra "C" los del segundo, y cuyas letras se colocarán a continuación del número que se le asigne a cada ganadería.

A los ganaderos que en lo sucesivo soliciten la inscripción de su rebaño, se les asignará el número que les corresponda, dentro de las agrupaciones a que se refiere el párrafo anterior.

2.^o El número que se asigne a cada rebaño será de la propiedad del ganadero y a él se hará referencia en toda la documentación del ganado puro o mestizo que tenga en explotación.

3.^o Los ganaderos criadores de ganado karakul deberán solicitar a través del Sindicato Nacional de Ganadería (Grupo Nacional de Criadores de Ganado Karakul) las hojas de inscripción, que proporcionará el Centro de Selección de Valdepeñas, en relación con el número de animales puros que posean, debiendo tener en cuenta que transcurrido el plazo de tres meses, a partir de la comunicación de la presente Orden a los interesados, sólo se inscribirán los animales descendientes de inscritos o de importados con carta de origen.

La hoja de inscripción será individual y constará de dos partes: características del ejemplar y genealogía. En las características del ejemplar anotará los datos que posea en sus libros, de acuerdo con su criterio, pero haciendo referencia a las cualidades peleteras preferentemente. La genealogía es obligatoria para que las hojas de inscripción puedan ser tomadas en cuenta. Para la inscripción de los descendientes será obligatoria la reseña de características y genealogía.

4.^o El Grupo Sindical de Criadores de Ganado Karakul devolverá las hojas de inscripción de cada ganadero, debidamente cumplimentadas, al Centro Nacional de Selección de Ovinos Karakul de Valdepeñas, en el plazo de treinta días, contados a partir de la fecha en que el referido Grupo hubiese hecho entrega de las mismas a los ganaderos.

5.^o Los técnicos designados por la Dirección General de Ganadería girarán visita a cada rebaño, en cualquier momento del año, para la comprobación de los datos y examen de todos los animales cuya inscripción se haya propuesto. La Dirección General de Ganadería podrá solicitar del Grupo de Criadores Karakul propuesta para la designación de aquellos técnicos.

6.^º El ganadero cumplimentará los requisitos que se determinen hasta tanto la inscripción sea elevada a definitiva en el libro genealógico. A tal fin, remitirá anualmente al Grupo Nacional de Criadores de Ganado Karakul, en carta certificada, después de las cubriciones o inseminaciones, la hoja u hojas de declaración, en las que se consignarán el número del morueco, el de la oveja y la fecha de acoplamiento o de inseminación, teniendo en cuenta que es para el registro de descendencia. El Grupo Nacional las hará llegar a su vez al Centro de Selección de Valdepeñas.

7.^º El Grupo Nacional de Criadores Karakul del Sindicato Nacional de Ganadería cursará al Centro de Selección de Valdepeñas las propuestas que formulen los técnicos después de la inspección de las ganaderías, para su inscripción definitiva. Dicho Centro aprobará o denegará la inscripción, pudiendo el ganadero recurrir ante la Dirección General de Ganadería, en el plazo de quince días, a partir del de la notificación correspondiente, siendo inapelable el fallo dado por este Organismo.

8.^º En el registro individual sólo se inscribirán los descendientes nacidos con posterioridad a la apertura de aquél, y siempre que sean hijos de animales insertos. A tal objeto, para cada nacimiento se llevará una hoja de inscripción como las citadas anteriormente.

9.^º Para el registro individual se precisa que a cada hoja se acompañe fotografía por triplicado obtenida del costado del cordero y tomada dentro de los cinco días contados desde el de su nacimiento. Estas fotografías serán de tamaño de 6 x 9 centímetros, las cuales, una vez selladas convenientemente, quedarán archivadas, una en el Centro de Selección de Valdepeñas, otra en el Grupo Nacional de Criadores de Karakul y la tercera le será devuelta al ganadero con el justificante de la inscripción.

10. Es obligatorio el marcaje de todos los ejemplares puros existentes en cada ganadería, y en tal sentido cada propietario deberá realizarlo a su ganado en la siguiente forma:

a) Un pendiente autocrotal en la oreja, que lleve, en una cara, el número del ejemplar, y en la otra, el del rebaño.

b) Un tatuaje en la cara interna de la cola, con el número del ejemplar, y que deberá repetirse al año, en lugar diferente.

c) Un tatuaje, con el número del rebaño, en el pliegue de la ingle, en zona desprovista de pelo y donde la piel sea más clara. Este tatuaje también se repetirá al año y a suficiente distancia del anterior, en evitación de errores.

El marcaje se efectuará dentro de los cinco primeros días siguientes al del nacimiento, renovándose cuantas veces sea preciso para que pueda ser comprobado en todo momento.

A los ejemplares que se inscriban en el Libro Genealógico podrá dársele nombres o apelativos que no excedan de veinte letras, sin que ello exima de las numeraciones antes citadas.

11. Todo ganadero de ovino karakul en absorción tiene las siguientes obligaciones:

a) Que los machos utilizados como sementales sean puros necesariamente, de acuerdo con lo que determina la Orden del Ministerio de Agricultura de 20 de febrero de 1947, para lo cual llevará su hoja de inscripción individual.

b) Llevar las hojas de cubrición o de inseminación artificial y el registro de nacimientos, en igual forma que se determina para los rebaños puros.

c) Comunicar al Centro Nacional de Selección de Ovinos Karakul de Valdepeñas, en el mes de septiembre de cada año, el número de hembras que tenga en absorción, correspondiéndole la comprobación de este dato al Grupo Nacional de Criadores de Ganado Karakul.

d) Marcar todas las hembras que posea con un pendiente autocrotal que lleve en un lado el número del ejemplar y en el otro el del rebaño.

e) El marcaje de los sementales lo hará en igual forma que se señala en la norma 10.

12. Todo morueco existente en una ganadería karakul deberá obligatoriamente figurar inserito, siendo castrados los ejemplares que no reúnan esta condición, de acuerdo con lo que determina el apartado f) del artículo 5.^o y los artículos 11 y 13 de la Orden del Ministerio de Agricultura de 20 de febrero de 1947.

13. En las cesiones de reproductores procedentes del Centro Nacional de Selección de Valdepeñas, será condición precisa que los ganaderos beneficiarios se hallen inscritos en la Dirección General de Ganadería y encuadrados en el Grupo Nacional de Criadores de Ovinos Karakul del Sindicato Nacional de Ganadería.

Cuando lo considere conveniente, la Dirección General de Ganadería podrá exportar reproductores karakul de su rebaño nacional.

14. Los impresos y marcas autocrotales serán entregados gratuitamente por el Centro de Selección de Valdepeñas a los ganaderos en la cuantía que los precisen, tanto para rebaños puros como para los mestizos.

15. Los ganaderos podrán solicitar del Centro Nacional de Ovinos Karakul de Valdepeñas cuantas certificaciones necesiten de los ejemplares que figuren en el Registro Genealógico.

16. En caso de cambio de propietario del ganado, el justificante de la inscripción será entregado al comprador o adjudicatario con el animal.

17. Las pieles karakul procedentes de los rebaños explotados en España serán examinadas y estimadas técnicamente, aplicándoseles después un marchamo distinto de las de importación.

18. Se publicará un libro-resumen de las inscripciones, que servirá de orientación a los ganaderos. Esta publicación será también gratuita y remitida a todos los criadores de ganado karakul inscritos.

19. Sin perjuicio de Libro Genealógico de la raza ovina karakul de la Dirección General de Ganadería, el Grupo Nacional de Criadores de Ovinos Karakul del Sindicato de Ganadería podrá llevar sus registros particulares y las fichas selectivas de las cabañas correspondientes.

Madrid, 1 de junio de 1954. — El Director general, CRISTINO GARCÍA ALFONSO. — (B. O. del E., de 20 de junio de 1954).

Ministerio de la Gobernación

ORDEN de 14 de junio de 1954 por la que se nombra Jefe provincial de Sanidad de Barcelona, a don Joaquín Martínez Borso, en virtud de concurso de méritos convocado por Orden de 11 de enero último.

Ilmo. Sr.: Visto el expediente instruido para resolver el concurso de méritos, convocado por Orden de 11 de enero último, para proveer entre funcionarios del Cuerpo Médico de Sanidad Nacional la vacante de Jefe provincial de Sanidad de Barcelona, incluida en el grupo A) en la plantilla de destinos de aquel Cuerpo, de conformidad con lo dispuesto en los artículos 7.^o, 21 y 22 del Reglamento de Personal de esa Dirección General de 30 de marzo de 1951;

Resultando que finalizado el plazo reglamentario para la admisión de instancias fijado en la convocatoria, y en cumplimiento de lo prevenido en el citado Reglamento, se constituyó, bajo la presidencia de V. I., el correspondiente Tribunal, que, tras estudio de los méritos y circunstancias concurrentes en los aspirantes y valorados con arreglo a lo prevenido en aquel texto legal, formuló, previa selección, terna de aspirantes que podrían merecer el nombramiento;

Resultando que el Consejo Nacional de Sanidad, en sesión celebrada en 7 de mayo último, acordó informar favorablemente la resolución propuesta por el Tribunal juzgador y por V. I., recomendando la designación de don Joaquín Martínez Borso para el cargo de Jefe provincial de Sanidad de Barcelona;

Vistas la Orden de convocatoria, las peticiones formuladas por los concursantes, el Reglamento de Personal de esa Dirección General de 30 de marzo de 1951, la propuesta de resolución formulada por el Tri-

bunal juzgador, así como el informe al efecto emitido por el Consejo Nacional de Sanidad;

Considerando que en la tramitación del presente expediente se han cumplido todos los requisitos legales prevenidos al efecto,

Este Ministerio ha tenido a bien resolver el presente expediente, disponiendo se nombre Jefe provincial de Sanidad de Barcelona a don Joaquín Martínez Borso, Médico Jefe de segunda clase del Cuerpo Médico de Sanidad Nacional.

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

Dios guarde a V. I. muchos años.

Madrid, 14 de junio de 1954. — PÉREZ GONZÁLEZ.

Ilmo. Sr. Director general de Sanidad.

(B. O. del E., de 21 de junio de 1954).

ORDEN de 21 de junio de 1954 por la que se regula sanitariamente la campaña chacinera correspondiente a 1954-55.

Ilmo. Sr.: La exacerbación de procesos tóxicos y el incremento de casos de triquinosis sucedidos durante la presente campaña de sacrificio de ganado de cerda e industrialización de sus carnes, por el consumo de productos de chacinería en malas condiciones sanitarias, obliga a extremar las medidas de vigilancia higiénica vigentes, por haberse comprobado que el peligro para la salud pública proviene del consumo de salazones, embutidos y fiambres elaborados con carnes procedentes de animales sacrificados sin inspección veterinaria o manipulados para su conservación, sin fiscalización sanitaria, unas veces con el fin de burlar las exacciones fiscales y otras para obtener mayores beneficios con el aprovechamiento de carnes y grasas en condiciones impropias para la alimentación.

A fin de evitar la repetición de estos hechos y haciendo uso de las atribuciones que le confieren las bases 17 y 26 de la vigente Ley de Sanidad,

Este Ministerio ha tenido a bien disponer lo siguiente:

1.º La renovación de la autorización sanitaria para elaborar salazones, embutidos, conservas cárnicas y productos de flamorería en las industrias chacineras mayores, reglamentariamente registradas en la Dirección General de Sanidad, se realizará de acuerdo con lo dispuesto en los apartados primero, tercero y cuarto de la Orden de este Ministerio, de fecha 1 de agosto de 1953 (*Boletín Oficial del Estado* de 13 del mismo mes), y tendrá efectos a partir de 1 de octubre de cada año, con vigencia hasta 30 de septiembre del año siguiente, en aquellas industrias que dispongan de instalaciones frigoríficas para una perfecta maduración y conservación de las carnes y productos derivados,

limitándose tal vigencia hasta el 30 de abril en aquellas otras industrias que carezcan de instalaciones frigoríficas y efectúen sus labores de fabricación en ambiente natural.

2.º Las industrias denominadas menores, anejas a carnicerías y tocinerías que figuren igualmente registradas en la Dirección General de Sanidad, de acuerdo con la Orden de este Ministerio de fecha 22 de diciembre de 1952, podrán elaborar los embutidos frescos a que les autoriza la Orden del Ministerio de Agricultura de 13 de noviembre de 1952 durante el período completo de 1 de octubre de cada año hasta el 30 de septiembre del año siguiente, siempre que se compruebe por el Inspector Veterinario de la industria correspondiente, que funciona normalmente la cámara frigorífica de la misma, suspendiendo la elaboración cuando, por avería o falta de fluido en dicha cámara, las carnes residuales del despiece de las canales de cerda y los productos con ellas elaborados, no puedan ser convenientemente refrigerados.

3.º Habiéndose comprobado que la inmensa mayoría de los accidentes ocurridos por consumo de carnes en malas condiciones son debidos a matanzas clandestinas efectuadas por particulares carniceros y tocineros, los Veterinarios titulares intensificarán la vigilancia sanitaria en evitación de tales hechos, como preferente cometido de sus funciones.

4.º Los jamones delanteros y traseros procedentes del sacrificio de cerdos para consumo familiar no podrán circular sin las placas sanitarias numeradas correspondientes, establecidas en la Orden ministerial de 19 de noviembre de 1945, y concordantes, que serán distribuidas precisamente por las Jefaturas provinciales de Sanidad durante la temporada de sacrificios. Dichas placas sanitarias serán aplicadas personalmente por los respectivos Veterinarios titulares después de realizado el obligado reconocimiento sanitario de las reses de cerda y sus canales, consignándose en el certificado acreditativo del servicio realizado, la numeración de las placas colocadas en las piezas de referencia.

5.º Los jamones delanteros y traseros, y las hojas de tocino y panceta, elaborados en las industrias chacineras mayores, serán marcados a fuego, en fresco, en presencia del Inspector Veterinario de las mismas, con un hierro al rojo, según modelo aprobado por la Dirección General de Sanidad, aplicado visiblemente en la porción de piel que lo recubre, a los fines de garantizar su procedencia y perfectas condiciones para el consumo, sustituyendo con ello la aplicación de placas sanitarias, preceptiva en temporadas anteriores.

6.º Para evitar confusionismo entre los consumidores de productos cárnicos, queda prohibida la aplicación a los embutidos de marachamos metálicos de toda índole que no sean el aprobado por la Di-

rección General de Sanidad en Circular de 21 de julio de 1952 como garantía de las buenas condiciones de los productos.

Los industriales que tuvieran establecida la colocación en los embutidos de su propia fabricación de marcas o etiquetas con referencias comerciales o propaganda de los productos elaborados utilizarán al efecto discos de material plástico o cartón endurecido y etiquetas de papel impermeabilizado con las indicaciones que estimen convenientes.

7.^º Los marchamos, placas y marcas sanitarias que acreditan la procedencia y buenas condiciones para el consumo de las conservas y preparados cárnicos, serán exigidos con la mayor rigurosidad por las Autoridades gubernativas, sanitarias y de abastos, siendo decomisadas todas las partidas que circulen sin tales requisitos, o aparezcan aplicados marchamos y placas sanitarias con los plomos sin remachar, y las marcas a fuego confusas o superpuestas de tal modo que no sea posible una correcta identificación.

8.^º Los Inspectores Veterinarios de las industrias chacineras y los Interventores sanitarios en almacenes de productos cárnicos al por mayor serán responsables del cumplimiento de lo dispuesto sobre aplicación de marchamos, placas y marcas a fuego en los productos fabricados y almacenados en las industrias a su cargo. A estos efectos no extenderán guías de circulación sin haber comprobado personalmente la correcta aplicación de dichos marchamos, placas y marcas sanitarias, prohibiendo la entrada en fábrica o almacén de jamones frescos o curados procedentes de matanzas para consumo familiar que no lleven la placa sanitaria colocada por el Veterinario titular que hizo el reconocimiento y cuya numeración figurará consignada al dorso de las guías de procedencia y circulación y reseñada igualmente en la matriz de las mismas que queda en poder del facultativo expedidor; la reseña en la matriz de la guía de origen será confirmada por el Veterinario titular que la expide, consignando en el anverso y antes de su firma la frase "numeración reseñada en la matriz de esta guía".

9.^º Las conservas cárnicas y productos de chacinería enlatados llevarán troquelada en las tapas de los envases la fecha de elaboración, según dispone la Orden del Ministerio de Industria de 21 de diciembre de 1943 razón social de la industria productora, número de registro en la Dirección General de Sanidad y localidad de residencia.

Las mencionadas conservas cárnicas y productos de chacinería enlatados que sean destinados a la exportación, además de los datos antes mencionados, troquelarán un recuadro con la leyenda en inglés que figura a continuación: SPAIN, INSPECTED, N.^º MINISTRY OF INTERIOR, SERVICE OF VETERINARY HEALTH en el que figurará el número de inscripción en la Dirección General de Sanidad.

10. En lo sucesivo y con carácter general, las industrias chacineras elaborarán sus salazones, embutidos, fiambres y conservas con carnes procedentes de reses sacrificadas en los Mataderos industriales propios, si los tuvieran autorizados, o en los Mataderos Municipales de las localidades respectivas con destino a la industrialización. En este último caso, los Veterinarios titulares de servicio en los Mataderos Municipales expedirán una guía sanitaria de salida, en la que consten los kilos y los sellos que identifiquen cada canal para su comprobación por el Inspector Veterinario de la industria respectiva a la entrada de aquéllas en la misma.

11. Las industrias cárnicas que por razones económicas o de especialización necesiten carnes selectas de ganado vacuno o de cerda, frescas, refrigeradas o congeladas procedentes de ganado sacrificado en Mataderos frigoríficos industriales o Municipales situados fuera de la localidad donde se halle instalada la fábrica de chacinería o conservera, podrán ser autorizadas para adquirir dichas carnes en la localidad donde se efectuó el sacrificio, o en la de destino una vez transportada.

Para garantizar la procedencia legal de dichas carnes y evitar el uso de carnes clandestinas, dicha autorización quedará sujeta a las siguientes normas sanitarias:

a) Solicitud a la Jefatura Provincial de Sanidad manifestando las Empresas y lugares donde deseen adquirir las carnes selectas, acompañando a la instancia un certificado del Inspector Veterinario de la industria que acredite la necesidad y conveniencia para la industria solicitante de adquirir carnes de vacuno y de cerda procedentes de sacrificios de ganado efectuados fuera del Matadero propio o del Municipal de la población de su residencia.

b) Tramitación de la solicitud por la Inspección Provincial de Sanidad Veterinaria comprobando las razones que alega la Empresa correspondiente para adquirir carnes foráneas, y las garantías sanitarias que ofrecen las que se pretende adquirir.

c) El expediente será elevado a la Dirección General de Sanidad, que resolverá en cada caso, concediendo, si procediere, la autorización sanitaria interesada para adquirir el tipo de piezas cárnicas que se solicita y fijando la vigilancia que convenga ejercer tanto en origen como durante el transporte de las mismas.

Dicha autorización lleva implícito el reconocimiento sanitario de las carnes a la entrada en la industria por el Inspector Veterinario de la misma, recabando los antecedentes sanitarios correspondientes y efectuando, si lo estimara necesario, comprobaciones de inspección y análisis.

12. Las carnicerías, salchicherías y tocinerías que deseen disfrutar de la autorización sanitaria para elaboración de salchichas y embuti-

dos frescos, deberán solicitar la apertura de industria chacinera menor en el Ministerio de Agricultura, de acuerdo con lo dispuesto en la Orden del mismo de 13 de noviembre de 1952. Con la certificación de apertura citada será concedida la autorización sanitaria si el establecimiento reúne las condiciones previstas en la Orden de este Ministerio de 22 de diciembre de 1952.

Las salchichas y embutidos frescos elaborados al amparo de la autorización anterior lo serán con los residuos del despiece en el propio establecimiento de las canales de cerdos que sacrificuen para su venta diaria al detall y en fresco, picados y embutidos con tocino y las especias correspondientes, según previene la citada Orden del Ministerio de Agricultura.

13. Los embutidos elaborados por las industrias chacineras menores no podrán ser objeto de comercio fuera del propio establecimiento y llevarán un marchamo sanitario de cartón con el número de la industria y la leyenda: "consumo local-puro".

Serán considerados como productos de fabricación clandestina y objeto de decomiso subsiguiente los elaborados en carnicerías, salcherías o tocinerías que no estén en posesión de las correspondientes autorizaciones concedidas con arreglo a las citadas disposiciones de este Ministerio y del de Agricultura.

14. La autorización sanitaria para elaboración de salchichas y embutidos frescos a que hacen referencia los apartados anteriores será renovada anualmente por la Dirección General de Sanidad, previa visita efectuada por los Inspectores Provinciales de Sanidad Veterinaria respectivos, durante los meses de julio y agosto de cada año, y sin régimen de vigilancia higiénica será igualmente regulado por lo establecido en la repetida Orden de este Ministerio.

15. Aceptada como práctica tradicional en el medio rural español la matanza de cerdos con destino al consumo familiar, se mantienen en todo su vigor las disposiciones de este Ministerio de fechas 29 de mayo de 1945, 21 de noviembre de 1945, 9 de septiembre de 1946 y 31 de julio de 1951, tanto en lo que se refiere a los requisitos sanitarios que la regulan como a los emolumentos que por la práctica del servicio de reconocimiento de los cerdos y sus canales vienen percibiendo los veterinarios titulares.

En aquellos partidos veterinarios mancomunados de población muy diseminada donde no sea posible la realización por el Veterinario titular del triple reconocimiento a que se alude en la Orden ministerial de 9 de septiembre de 1946, por la Jefatura Provincial de Sanidad, a propuesta de la Inspección Provincial de Sanidad Veterinaria, se organizará el servicio de tal modo que inexcusablemente se practiquen el examen micrográfico de las carnes en investigación de parasitosis trans-

misibles y colocación de las placas sanitarias reglamentarias a los jamones. Estas circunstancias serán tenidas en cuenta en la Ordenanza Municipal que para el régimen local de la Sanidad Veterinaria habrán de establecer los Municipios de acuerdo con lo dispuesto en el artículo 51 del Reglamento de Personal de los Servicios Sanitarios Locales, de fecha 27 de noviembre de 1953.

Habida cuenta de que este tipo de matanza se halla autorizado con el fin de satisfacer las necesidades familiares de consumo, los Alcaldes sólo autorizarán a cada vecino el sacrificio de un número de cerdos adecuado a cubrir aquellas necesidades, no permitiéndose bajo ningún concepto matanzas cuantiosas que las rebasen con el indudable objeto de servir para comercio clandestino de carnes y preparados cárnicos.

16. Para el aprovechamiento de los residuos de carne del despiece de las canales de ganado vacuno en las tablajerías y carnicerías con cámara frigorífica, de acuerdo con lo informado por la Comisaría General de Abastecimientos, se autoriza la elaboración de carne picada, sin mezcla con la de cualquier otra especie animal, y condimentada con tocino en la proporción máxima del 20 por 100 y no rebasando el 2 por 100 de sal y especias.

La carne picada será elaborada con arreglo a las necesidades del despacho diario, sin ser conservada de un día para otro y expendida exclusivamente en el propio establecimiento preparador.

17. Las tablajerías de carne de caballo establecidas con arreglo a lo dispuesto en la Orden de este Ministerio de 22 de julio de 1946 podrán asimismo elaborar carne picada con los residuos de las canales de équidos en las condiciones que para la carne de vacuno se previene en el apartado anterior.

18. El incumplimiento de las normas establecidas en las disposiciones que regulan la policía sanitaria de las industrias cárnicas y la circulación y comercio indebido de carnes frescas y conservadas será sancionado en lo sucesivo con arreglo a la calificación que se menciona seguidamente:

a) El sacrificio clandestino de animales burlando la inspección sanitaria de las carnes y la utilización de éstas para el abasto público o para preparación de productos cárnicos será calificado como delito contra la salud pública, con denuncia a los Tribunales de Justicia, sin perjuicio de las sanciones gubernativas que en cada caso procedieren.

b) La expedición para el abasto público de carnes en mal estado de conservación y su utilización, al margen de la intervención sanitaria correspondiente, en la elaboración de productos cárnicos por las industrias chacineras de todas clases, será igualmente calificada como delito contra la salud pública con denuncia a los Tribunales de Jus-

ticia, clausura inmediata del establecimiento y demás sanciones gubernativas que procedieran.

c) El mezclar a las carnes picadas y a los preparados cárnicos carnes de especies domésticas no autorizadas, pero procedentes de animales reconocidos sanitariamente y en buenas condiciones de consumo será considerado como "infracción sanitaria en busca de mayor lucro" y sancionado con 5.000 pesetas de multa la primera vez e igual sanción económica y clausura del establecimiento en caso de reincidencia.

d) Las carnes y productos cárnicos que circulen sin guía de procedencia o sin los marchamos, placas y marcas sanitarias que garantizan sus buenas condiciones para el consumo serán decomisadas y puestas a disposición de los Gobernadores civiles para su distribución a establecimientos de Beneficencia, previo el análisis correspondiente, que se efectuará en los Institutos Provinciales de Sanidad en determinación de sus buenas condiciones higiénicas.

19. Se prorrogan para la temporada 1954-55 los nombramientos de Inspectores Veterinarios que vienen desempeñando sus funciones en Mataderos industriales e industrias chacineras, quedando, no obstante, autorizada la Dirección General de Sanidad para proceder a una revisión y reajuste de nombramientos cuando concurran las siguientes circunstancias:

a) Localidades donde con motivo de concursos de traslado u otras causas dejen de prestar servicio activo los Veterinarios titulares que tuvieran a su cargo la inspección sanitaria de las industrias chacineras allí establecidas.

b) Con ocasión de vacantes que puedan producirse en el transcurso de la campaña.

c) En caso de expediente disciplinario al Inspector Veterinario de la industria que lleve consigo la suspensión o cese definitivo en sus funciones.

d) Cuando el número de industrias existentes en una localidad o su capacidad de producción rebase las posibilidades de una eficiente prestación del servicio por los Veterinarios titulares.

Los nombramientos que de acuerdo con esta autorización se hagan por la Dirección General de Sanidad lo serán reconociendo como preferentes los Veterinarios titulares que se hallen en posesión de méritos sanitarios oficialmente reconocidos.

Lo que comunico a V. I. para conocimiento y debido cumplimiento.

Dios guarde a V. I. muchos años.

Madrid, 21 de junio de 1954. — Por delegación, PEDRO F. VALLADARES.

Ilmo. Sr. Director general de Sanidad.

(B. O. del E., de 3 de julio de 1954).

TURABAT (gotas)

Medicación antibiótico-sinergética de uso externo eficaz y práctica, para el tratamiento de las enfermedades de la piel, *sin los inconvenientes de polvos y pomadas.*

SULFATURA (polvo)

Expectorante, béquico y antiséptico de las vías respiratorias.—*Fórmula A.)* Para ganado vacuno, equino, lanar, cabrío y de cerda. *Fórmula B.)* Para perros y gatos.

POLVO ASTRINGENTE TURA

Cáustico, absorbente y desodorante. De rápida acción en enfermedades de casco y pezuña. Llagas malolientes y úlceras. Aretones.

MERCUROCROMO TURA

El cicatrizante indispensable, en concentración especial para uso veterinario. Indicado especialmente en lesiones de córnea.

Laboratorio TURA

Avda. República Argentina, 55 - Tel. 37 00 86 - BARCELONA



Literatura científica a disposición de los Sres. Veterinarios

ORDEN de 25 de junio de 1954 por la que se establece con carácter provisional categorías de plazas de Veterinarios titulares, de acuerdo con la escala fijada en la Ley de 30 de marzo de 1954.

Ilmos. Sres.: El artículo 95 del vigente Reglamento de Personal de los Servicios Sanitarios Locales, al establecer cinco categorías para las plazas de Veterinarios titulares, altera profundamente el anterior sistema escalonado que venía rigiendo desde el Reglamento de 14 de junio de 1935.

Como las clasificaciones definitivas de tales plazas han de aprobarse por los trámites establecidos en los artículos 71 y siguientes del nuevo Reglamento, con la consiguiente exigencia de tiempo, un criterio de equidad aconseja no demorar para los Veterinarios titulares la entrada en vigor de las mejoras establecidas por la Ley de 30 de marzo último, y por ello resulta procedente efectuar una aplicación automática que, aunque provisional, permita a los titulares de las plazas percibir los beneficios que ya disfrutan los demás Cuerpos generales.

Por todo ello, y haciendo uso de las atribuciones que confiere a este Ministerio el artículo sexto de la Ley de 30 de marzo de 1954, he tenido a bien disponer:

1.^º Las plazas de Veterinarios existentes con anterioridad al 1 de enero de 1953, que subsistan actualmente en el Cuerpo, se entenderán dotadas provisionalmente, a partir del 1 de enero de 1954, con los siguientes sueldos base señalados en el artículo primero de la Ley de 30 de marzo de 1954:

- a) Con el sueldo de 12.000 pesetas, las plazas de municipios de más de 20.000 habitantes.
- b) Con el sueldo de 10.750 pesetas, las plazas de municipios de más de 8.000 habitantes, sin exceder de 20.000.
- c) Con el sueldo de 9.500 pesetas, las plazas de municipios de más de 5.000 habitantes, sin exceder de 8.000.
- d) Con el sueldo de 8.250 pesetas, las plazas de municipios de más de 2.000 habitantes, sin exceder de 5.000.
- e) Con el sueldo de 7.000 pesetas, las plazas de municipios con censo no superior a 2.000 habitantes.

2.^º Las plazas de Veterinarios en municipio, capitales de provincia o populosos que vengan disfrutando de régimen de excepción respecto a su personal sanitario, se entenderán provisionalmente dotadas con el sueldo que corresponda según el Reglamento de Funcionarios de Administración Local.

3.^º Las plazas de Veterinarios que no existían con anterioridad al 1 de enero de 1953, quedarán provisionalmente excluidas de la aplicación de sueldos que establece el artículo anterior, a reserva de la

clasificación que en su día se apruebe, salvo que los propios municipios que las sostengan acuerden voluntariamente hacer extensiva a las mismas la indicada aplicación.

4.^o La aplicación de sueldos que establece esta Orden se entenderá meramente provisional y condicionada a la clasificación reglamentaria, que este Ministerio y el de Agricultura aprobarán conjuntamente.

Dios guarde a VV. II. muchos años.

Madrid, 25 de junio de 1954. — PÉREZ GONZÁLEZ.
Ilmos. Sres. Directores generales de Administración Local y de Sanidad.
(B. O. del E., de 6 de julio de 1954).

SECCIÓN INFORMATIVA

Seminario de Ciencias Veterinarias

Podemos asegurar que tendrá caracteres de verdadero acontecimiento el Symposium sobre Esterilidad del mes de septiembre. Es indudable que en ningún momento esperábamos que resultase una cosa pobre, pero si hemos de ser sinceros, tampoco esperábamos este éxito y resonancia que ya se va advirtiendo en el mismo. A medida que se acerca el momento de su celebración son más numerosas las cartas solicitando alguna información o aclaración relativa al Symposium, tanto por parte de veterinarios españoles como extranjeros, y son varios los que insistentemente solicitan fechas exactas de celebración, unos porque piensan venir a España y para poder acoplar su fecha de estancia con el Symposium; otros preguntan si hay servicio de intérpretes, si ha de hacerse inscripción, si se editarán los trabajos, etc.

Ante toda esta serie de hechos, nos damos cuenta de que una mayor responsabilidad nos incumbe, pero con esa colaboración que de todos hemos tenido en todo momento, por parte de unos haciendo aportaciones personales, de otros participando activamente y con acierto en las discusiones, y de otros prestando el calor del aplauso y asistencia, esperamos que tanto el Seminario, como la profesión veterinaria de Cataluña y particularmente la de Barcelona, queden ante todos con esa altura de prestigio que la caracteriza y sigue dando, —como en estos momentos lo está haciendo a través precisamente del Seminario de Ciencias Veterinarias— la sensación de la mayor y mejor actividad dentro de la Veterinaria española. Es preciso que nadie quede defraudado de nuestro valer y que la estela de éxito y prestigio que venimos teniendo no se esfume, sino que se fortifique y reafirme aun más. Vamos por buen camino y estamos seguros que el Seminario de Ciencias Veterinarias

llegará a la meta más elevada que pueda soñarse, que no será nunca una meta prefijada sino siempre una de superación.

Sabiendo que todos se dan cuenta de la responsabilidad que nos incumbe, responsabilidad que no se limita al Consejo Directivo del Seminario, sino a todos, porque todos somos el Seminario y no el limitado grupo rector, que sólo puede limitarse a encauzar y ordenar la labor de todos, estamos seguros del éxito, porque el Seminario que ha surgido y se mantiene por el entusiasmo y trabajo de todos es un poco de cada uno y siempre sus méritos y conquistas son más debidas a la labor de conjunto que a la pobre labor de sus Directivos, que sólo pueden pedir a los demás que colaboren. Y si siempre pedimos más y más colaboración, es porque así creemos interpretar el sentir de sus componentes que siempre están dispuestos a sacrificarse en aras de la profesión que adoran.

Relación de colaboradores al Symposium sobre esterilidad

- Dr. J. Amich Galí. — Obispo, 3. — *Ripoll* (Gerona).
- Dr. M. Torrent Molleví. — Vet. Tit. — *Centellas* (Barcelona).
- Dr. N. Ocampo Otero. — Vet. Tit. — *Porriño* (Pontevedra).
- Dr. L. Camacho Ariño. — Avda. Roma, 76. — *Barcelona*.
- Dr. A. Concellón Martínez. — Ludovico Pío, 10. — *Barcelona*.
- Dr. J. M. Séculi Brillas. — Balmes, 361. — *Barcelona*.
- Dr. J. Homedes Ranquini. — Carolinas, 15. — *Barcelona*.
- Dr. E. Díez R. y Feliz. — Padre Rodés, 4. — *Sta. Coloma de Farnés* (Gerona).
- Dr. F. Pérez. — Pat. Biol. Anim. — Embajadores, 68. — *Madrid*.
- Dr. J. M. Santiago Luque. — Miguel Servet, 177. — *Zaragoza*.
- Dr. J. E. Serrano. — Gabriel y Galán, 40. — *Navalmoral de la Mata* (Cáceres).
- Dr. J. Hervás Pujol. — Ve. Tit. — *Sueca* (Valencia).
- Dr. J. Derivaux. — Ecole de Médécine Vétérinaire. — 45, Rue des Vétérinaires. — *Cureghem-Bruxelles* (Bélgica).
- Dr. T. Bonadonna. — Institut "Lazzaro Spallanzani". — Via Monte Ortigara, 35. — *Milano* (Italia).
- Dr. J. Deveaux. — *Pont-ste Maxence* (Oise) (Francia).
- Dr. A. Florent. — 36, Avenue Kamerdelle. — *Uccle* (Bélgica).
- Dr. J. Euzeby. — 30, Cours Morand. — *Lyon* (Francia).

* * *

Damos un nuevo y definitivo plazo para envío de títulos de trabajos y resúmenes, así como anuncio de colaboración, que para todo termina el día 15 de agosto y que es ya plazo improrrogable. Rogamos

asimismo a los que habiendo anunciado su colaboración aún no la han enviado, o el resumen al menos, lo hagan lo antes posible, siempre antes de la fecha indicada del 15 de agosto o que avisen si por cualquier causa necesitasen un plazo mayor que estudiariámos el poderlo conceder, lo que ya trastornaría la buena marcha de organización.

Reunión de A. V. E. A. de Cataluña

El grupo A.V.E.A. de Cataluña se reunió el día 13 de junio en el Laboratorio Pecuario Regional de Cataluña celebrando una reunión de carácter científico-práctico bajo la dirección del doctor Arsenio de Gracia. En la misma se procedió a diversos estudios patológicos sobre material recogido por varios de sus socios como temas de estudio, reunión que se prolongó durante más de tres horas y en la que se discutieron diversidad de temas prácticos de laboratorio. El doctor De Gracia con su peculiar maestría y meticulosidad fué quien dirigió la discusión de los hallazgos patológicos habidos, dando una magistral lección práctica y teórica sobre los puntos dudosos que surgieron e hizo resaltar la importancia que estas reuniones si se celebran con carácter periódico pueden tener en el conocimiento de la patología avícola nacional por una parte, y en la formación de veterinarios especialistas en patología aviar, que tan importantes problemas pueden resolver a la avicultura nacional.

En nombre propio, del Comité Directivo y de la A.V.E.A. de Cataluña, los doctores Séculi y Esteban, Presidente y Secretario, respectivamente de A.V.E.A. de Cataluña, agradecieron la colaboración que el Laboratorio Pecuario Regional, tan dignamente regido por el doctor De Gracia, había prestado a la A.V.E.A. así como el ofrecimiento de que siga a disposición de A.V.E.A. de Cataluña para sucesivas reuniones de este tipo, que se reanudarán y proseguirán regularmente tan pronto pase el verano, época en que ya el Laboratorio Pecuario Regional contará con local y medios más independientes que hasta el momento y tendrá una instalación más perfecta que la ya bastante completa con que en la actualidad cuenta.

El Dr. Martínez Borso, nuevo Jefe Provincial de Sanidad

Por Orden Ministerial de 14 de junio último, ha sido nombrado, en virtud de concurso de méritos, Jefe Provincial de Sanidad de Barcelona, el Ilmo. señor doctor don Joaquín Martínez Borso.

El doctor Martínez Borso, que venía desempeñando accidentalmente dicha Jefatura, desde la jubilación del doctor Bardají, llega al cargo

en plena madurez de su magnífico historial sanitario. De grandes dotes personales, afable e inteligente, conocedor de los problemas sanitarios de la provincia, con una gran dosis de entusiasmo y ecuanimidad en la resolución de los asuntos, dan al doctor Martínez Borso cualidades más que suficientes para que esperemos de él una actuación brillantísima en la importante y difícil misión que le ha sido conferida.

Unimos nuestra más sincera y cordial felicitación, a las muchas que ha recibido el doctor Martínez Borso, deseándole todo género de aciertos y satisfacciones en el cargo para el que tan justamente ha sido designado.

Jornadas Panafricanas de Zootecnia

La Sociedad Veterinaria de Zootecnia de Argelia, presidida por el profesor P. Jore d'Arces, Vicepresidente de la Federación Internacional Veterinaria de Zootecnia, organiza del 17 al 24 de octubre próximo sus I Jornadas Panafricanas de Zootecnia, a las que concurrirán más de 40 países, protectorados, territorios y colonias africanos.

Se trata de un verdadero Congreso Internacional dentro de la serie de reuniones de este tipo que realizan las Sociedades Veterinarias de Zootecnia organizadas en cada país bajo el ejemplo de la Sociedad española del mismo nombre. Estas Jornadas están patrocinadas por el Gobernador General de Argelia, y han sido precedidas por otras celebradas en abril pasado en diversas ciudades del protectorado francés en Marruecos por la Sociedad Veterinaria de Zootecnia de Marruecos francés, que tuvieron gran éxito y se desarrollaron también con el patronato del Residente de Francia en la zona.

La promoción de Madrid de 1904

Los veterinarios graduados en la antigua Escuela Superior de Veterinaria de Madrid, pertenecientes a la promoción de 1904, han celebrado el cincuentenario de su ejercicio profesional con una serie de emotivos actos en los que se han reunido varios de dichos compañeros, asociándose otros que no han podido desplazarse a Madrid con tal motivo.

Asistieron don Eugenio Sanz Ruiz, de Almorox; don Lorenzo Blanco Bonilla, de Navalucillos; don Alberto Santurino Fernández, de Valdeverdeja, y don Antonio Otero Muñoz, de Valladolid. Por haber ejercido todos ellos en la provincia de Toledo, a la que pertenecen, fueron acompañados en la visita a la Facultad de Madrid, que realizaron el día 12 de junio, por don José Rodado Gómez, antiguo Inspector Veteri-

nario Jefe de Toledo y coetáneo de los asistentes; en dicha visita fueron atendidos por el Vicedecano, don Gabriel Colomo.

El domingo día 13, festividad de San Antonio, tuvo lugar una solemne función religiosa en San Francisco el Grande, y los promocionales se reunieron a almorzar, acompañados por don Pedro Carda Gómez, Inspector General de Sanidad Veterinaria, don Carlos Luis de Cuenca, catedrático de la Facultad de Madrid, don Frumencio Sánchez Hernando y don Antonio García de Vinnesa, Inspectores Veterinarios de Talavera de la Reina y Navalucillos, y por don Julio Picatoste, Inspector Veterinario de Betanzos. Los asistentes rememoraron los tiempos profesionales pasados y discutieron animadamente los problemas actuales. Se asociaron por escrito don Paulino Longobardo, de Torrijos, y don Alejo Molpeceres Molpeceres, de Navas de San Antonio, también pertenecientes a la misma promoción.

El lunes 14 de junio se dijo una Misa de Requiem en sufragio de los compañeros fallecidos. Asistieron con los promocionales don José Rodado y don Martín Ciga. Luego, visitaron a los Ilmos. Sres. Director General de Administración Local, Director General de Ganadería, Director General de Sanidad, Inspector General de Sanidad Veterinaria; estuvieron finalmente en el Consejo General de Colegios, Colegio Provincial de Madrid, Ciencia Veterinaria, Mutualidad de Agricultura y Sociedad Veterinaria de Zootecnia. En la Dirección General de Administración Local, dejaron una carta solicitando la mejora de la situación económica de los veterinarios jubilados, que de resolverse supondría una extraordinaria ayuda para los compañeros que se encuentran en esta situación.

La organización de los Congresos Internacionales de Veterinaria y la Federación Internacional Veterinaria de Zootecnia, en estrecha colaboración

La prestigiosa figura de don Cesáreo Sanz Egaña, Vicepresidente de los Congresos Internacionales de Veterinaria, en colaboración con la Secretaría de la joven Federación Internacional Veterinaria de Zootecnia, ha logrado un gran éxito al poner en estrecho contacto y colaboración a ambas entidades veterinarias internacionales.

En el último Congreso Veterinario celebrado en Estocolmo en 1953, la Organización de los Congresos decidió constituir una Organización de Producción Animal, en el seno de aquélla. A través del señor Sanz Egaña, la Federación Internacional Veterinaria de Zootecnia, por acuerdo de su Comité reunido en París en marzo último, acordó di-

rigirse a la Comisión Permanente de los Congresos para ofrecerle encargarse de tal Organización, y dicha Comisión, reunida también en París en el mes de mayo, ha accedido por unanimidad a ello. Ambas entidades se hallan en contacto, a través del señor Sanz Egaña, para su colaboración futura, que promete ser muy fructífera.

A tal efecto se han cruzado unas expresivas cartas entre el Secretario de la Organización de los Congresos, profesor Jansen (Holanda) y el de la Federación Internacional Veterinaria de Zootecnia, profesor Cuenca (España).

La Sociedad Veterinaria de Zootecnia de España, en reconocimiento a la actuación del señor Sanz Egaña, y a su gran historia profesional, de todos conocida, ha acordado expresarle su agradecimiento en solemne sesión académica que se celebrará en otoño próximo, coincidiendo seguramente con otras iniciativas que tendrán lugar con motivo del año jubilar del ilustre maestro.

VIDA COLEGIAL

Altas. — Don Pedro Sanmartí Bascompte, de Barcelona y don Pablo Vilá Fabró, del Prat de Llobregat (ambos incorporados).

Nacimientos. — La esposa de nuestro compañero de La Pobla de Lillet, don Agapito Celemín —ella doña Montserrat Miguel— el día 23 de junio último, dió a luz una preciosa niña —primer hijo de dicho matrimonio—, a la que se le ha impuesto en la pila bautismal el nombre de su madre.

El compañero de Barcelona, don Félix Bernal y su distinguida esposa doña Mari Domínguez, tuvieron, también, la dicha, el día 25 de junio, de ver aumentada su familia con el nacimiento de su cuarto hijo —primera niña— a la que se le ha impuesto el nombre de María del Carmen.

El día 9 de julio, el matrimonio Séculi-Palacios, vió, también, alegrado nuevamente su hogar con el nacimiento de su cuarto hijo —segunda niña— la que, en la pila bautismal, recibió el nombre de María del Pilar.

Con tales motivos felicitamos cordialmente a dichos matrimonios y familiares todos.



ventajas de
Cunipest
en la prevención de la
peste porcina

Elevado poder inmunizante

Ausencia absoluta de peligros

Inmediata protección

No da lugar a pérdidas de peso
ni retraso en el desarrollo

Perfecta conservación en plena
actividad

Puede aplicarse a cualquier edad
a partir de las 5 semanas

Los cerdos vacunados no son
peligrosos para el resto de la
piara

- De empleo exclusivo por Sres. Veterinarios.
- La técnica del Veterinario es la salvaguardia de los intereses ganaderos.



Laboratorios **IVEN** • Instituto Veterinario Nacional, S. A.

PUB. MED. GARNI

Delegado para Barcelona: LUIS SALVANS - Vía Layetana, 13, 1.^o - Tel. 21 86 63

Reunión de la Junta de gobierno

Acta de la sesión celebrada el día 15 de mayo de 1954

A las doce y cuarto de la mañana, se reúne en el local social, la Junta de Gobierno, bajo la presidencia de don Antonio Riera Adroher y con asistencia de don Rogelio Martínez Cobo, don José Pascual Bertrán y don Alfonso Carreras Bénard.

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

Seguidamente se dan de baja como colegiados a don Agustín Tomás Abad Orós y don Felipe Gasol Permanyer, de Santa Coloma de Queralt, por estar en descubierto de las cuotas colegiales y no ejercer en la provincia.

Con referencia a un escrito de la Asociación Veterinaria de Higiene Bromatológica, dando cuenta de una instancia presentada por dicha Asociación en el Ministerio de la Gobernación en la que se solicita aclaración al Reglamento de Personal de los Servicios Sanitarios Locales, en cuanto hace referencia a las funciones analíticas del farmacéutico y del veterinario, recabando para éste la de los productos de origen animal, se da la Junta por enterada, y, en cuanto a la proposición que se presenta para el planteamiento de recursos con dicho motivo, la Junta, teniendo en cuenta la premura de tiempo, acuerda adherirse a lo que se propone y comprometerse, en nombre del Colegio, a efectuar en su día, la aportación que le corresponda, por gastos de recurso, hasta el máximo solicitado de cinco pesetas por colegiado.

Comunicado del Exmo. Sr. Director General de Ganadería, nombrando el Tribunal encargado de juzgar los exámenes al *Diploma de Avicultura*, de la Real Escuela de Avicultura de Arenys de Mar, en el que figura el presidente de nuestro Colegio.

Se da cuenta a la Junta de haberse firmado una póliza de seguros contra incendios del mobiliario, enseres y biblioteca del Colegio, por un valor total de cien mil pesetas.

Como en años anteriores, se acuerda conceder una copa como trofeo a la XII Feria Provincial Ganadera de Granollers y, otra, a la próxima Exposición Canina.

Se acuerda, igualmente, conceder un donativo de 200 pesetas, a beneficio de la Asociación de Viudas y Huérfanos de los Ejércitos de Tierra, Mar y Aire, de la Región.

Por último, se acuerda, instalar unas persianas de plástico, en la galería del local social.

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

DOS PRODUCTOS de MAXIMA GARANTIA y EFICACIA

Vacalbin

de reconocida e insuperable eficacia en el tratamiento de las infecciones y enfermedades de los órganos reproductores:
RETENCION DE SECUNDINAS y trastornos post-partum, **METRITIS, ENDOMETRITIS, VAGINITIS, ABORTO EPIZOOTICO, INFECUNDIDAD, FALTA DE CELO, DIARRREA INFECTO-CONTAGIOSA DE LAS RECIEN NACIDAS** y otras indicaciones similares

Glosobin-Akiba

medicamentos de elección en el tratamiento con boroformiato de las lesiones de la **GLOSOPEDA** (fiebre aftosa) **ESTOMATITIS ULCEROSA** (Boquera) en las ovejas y cabras. **HERIDAS OPERATORIAS O ACCIDENTALES** y otras indicaciones similares.

Elaborados por Laboratorio Akiba, S. A.

POZUELO DE ALARCON (MADRID)

Teléfono 83

¡al servicio de la Veterinaria y la Ganadería!

Para informes y pedidos dirigirse a nuestro Representante

D. ANTONIO SERRA GRACIA - Avenida, 25, 1.^o, 1.^a - BARCELONA - Teléfonos 21 23 87 y 25 34 96

Laboratorios «OPOTHREMA»

Sueros y Vacunas para Veterinaria

Balmes, 450 (Torre) - Tel. 276932

BARCELONA

LABORATORIOS OVEJERO, S. A.

Delegación para Barcelona y Gerona

ADELA CENTRICH

**Vacuna contra la Peste Porcina
al Cristal Violeta**

Sueros - Vacunas - Especialidades

**Vacuna - Bacterina Trivalente Aviar
(Peste Aviar - Córara y Tifosis)**

Diputación, 365, 6.^o 1.^a (esq. Pl. Tetuán) - Tel. 269074 - BARCELONA