

Boletín Oficial

DE LA PROVINCIA DE SORIA

Franqueo concertado

PRECIOS DE SUSCRIPCIÓN	Pesetas	PRECIOS DE SUSCRIPCIÓN	Pesetas
Ayuntamientos (año).....	100	Particulares y otras entidades (semestre).....	50
Juntas vecinales, Juzgados municipales o dependencias oficiales (año).....	50	Idem (trimestre).....	25
Idem (semestre).....	30	Precio de la línea.....	1 50
Particulares y otras entidades (año).....	100	Línea Juzgados m. (edictos).....	1
		Número suelto.....	0 75
		Atrasado de más de un mes.....	1 50

SE PUBLICA
 TODOS LOS DÍAS, EXCEPTO LOS DOMINGOS, Y FIESTAS PRINCIPALES

ADVERTENCIAS

1.ª No se insertará ninguna comunicación oficial que no venga registrada por conducto del Gobierno civil de la provincia.
 2.ª Los anuncios no oficiales, se insertarán previo ingreso de su importe en la Caja provincial. En las subastas celebradas por entidades oficiales de cualquier clase, al otorgar los contratos de adjudicación, se exigirá el recibo que acredite el pago de los anuncios, según Reales órdenes de 3 de abril de 1881 y 9 de enero de 1892.

Gobierno civil de la provincia

CIRCULAR NÚM. 5.

Con esta fecha, he autorizado la colocación de cebos envenenados en el término municipal de La Vega, con el fin de exterminar los animales dañinos que merodean por el mismo; debiendo anunciarse con la debida antelación, en los sitios de costumbre, los días y lugares en que tienen lugar las operaciones de envenenamiento.

Lo que se hace público por medio de este periódico oficial para general conocimiento.

Soria 29 de diciembre de 1948.

El Gobernador interino,
JESÚS URRUTIA.

60

ADMINISTRACION CENTRAL

COMISARIA GENERAL DE ABASTECIMIENTOS Y TRANSPORTES

(Dirección Técnica).—Circular número 706, por la que se anulan las números 611 y 649 y se dan normas para la elaboración del pan.

Las cantidades que de los diversos

cereales panificables se recogen durante la actual campaña por el Servicio Nacional del Trigo, juntamente con las disponibilidades previsibles de trigo de importación durante la misma, han servido a esta Comisaría general para determinar los módulos de racionamiento de pan que han de regir en el resto de la presente campaña 1948-49 y que se relacionan en esta circular.

Los precios del trigo y cereal panificables nacional determinados para la presente campaña por decreto de 14 de mayo último, del Ministerio de Agricultura, y el precio a que es preciso adquirir el trigo de importación, obligan a fijar para las distintas raciones los precios que en la misma se señalan.

En su virtud, esta Comisaría general dispone:

Módulos de raciones

Artículo 1.º Los módulos de pan correspondientes a cada uno de los tipos de cartillas, a partir del día 10 de enero próximo, serán:

	Gramos
Cartillas de 1.ª categoría.....	80
» de 2.ª ».....	100
» de 3.ª ».....	incluyendo entre las mismas las de familiares de mineros.....
Economatos preferentes.....	150 450

Periódicamente, y en la forma que se disponga, se suministrarán, además, racionamientos de pastas para sopa.

Precios

Art. 2.º Los precios de venta al público de las distintas raciones de pan serán:

	Pesetas
Para raciones de 80 gramos.....	0 50
» » » 100 ».....	0 50
» » » 150 ».....	0 55
» » » 450 ».....	1 50

Mezclas

Art. 3.º Durante la presente campaña se emplearán en panificación harinas de trigo, centeno, maíz y cebada, mezcladas en la proporción del 85 por 100 de la primera y 15 por 100 de cualquiera de las restantes.

En caso de excepción, con la harina de trigo podría mezclarse simultáneamente la de centeno y cebada, con tal

de que la suma de las cantidades en que ambas intervengan no exceda del 15 por 100, y previa autorización de esta Comisaría general.

Estos porcentajes podrán ser modificados previa la oportuna autorización de este Organismo, según lo exijan las circunstancias.

La mezcla a que hace referencia el párrafo primero del presente artículo tiene carácter de obligatoriedad para todas las provincias, bien sean productoras, alibles o deficiarias.

Molturación de cereales

Art. 4.º En toda España, las fábricas de harina molturarán los distintos cereales panificables separadamente y con los rendimientos que se determinan en el artículo quinto de esta circular.

Dichas harinas serán envasadas también separadamente y de una manera obligatoria, en sacos precintados

que llevarán etiquetas, en las que debe constar el nombre de la fábrica, el del propietario o razón social, localidad en que esté enclavada aquella, cereal del que procede la harina, peso neto, tanto por ciento de extracción y fecha en que fué envasada. La forma, tamaño y color de las citadas etiquetas será determinado por el Servicio Nacional del Trigo.

Las mezclas de las distintas harinas se llevarán a efecto en las panaderías, y la industria panadera será la responsable de la homogeneidad y del cumplimiento de los porcentajes de mezcla señalados en el artículo anterior.

Si alguna autoridad, organismo o entidad provincial estimase conveniente que las fábricas de harina suministrasen éstas a la industria panadera, mezcladas, deberán solicitarlo de esta Comisaría general en escrito

razonado, por conducto y con informe de la Delegación provincial de Abastecimientos y Transportes y de la Jefatura provincial del Servicio Nacional del Trigo, para su ulterior resolución. Cuando dicha resolución sea favorable, la industria harinera realizará las mezclas, siendo responsable de la homogeneidad de las mismas y del cumplimiento de los porcentajes de mezcla señalados para las mismas en el artículo tercero.

Extracciones de harina y salvado

Art. 5.º Teniendo en cuenta las calidades de los distintos cereales panificables recogidos en la última cosecha, durante la presente campaña se establecen las siguientes extracciones en kilogramo de harina y de salvado por cada cien kilogramos de cereal panificable comercial que contenga un máximo del 3 por 100 de impurezas.

	Harina Kg. Por 100	Salvados Kg. Por 100
Trigos duros y recios.....	92	8
Aragonés y similares.....	90	10
Candeales y similares.....	89	11
Rojos, bastos y argentinos de importación.....	89	11
Centeno.....	75	23
Cebada.....	60	38

La molturación de maíz, si es Argentino tipo Plata, se realizará obteniendo de cada cien kilogramos de maíz comercial con un grado de impureza del 3 por ciento, sesenta kilogramos de harina, veinte kilogramos de sémola y diecinueve kilogramos de salvado. Si el maíz es de producción nacional, en razón a contener mayor y diverso grado de humedad natural—según sea su origen de regiones de norte o sur—, las extracciones de harina y sémola serán iguales a las del maíz argentino, pero el producido de salvados oscilará entre quince y dieciocho kilogramos por cada cien de grano; cuyo porcentaje fijo en cada provincia lo señalará la Delegación Nacional del Servicio Nacional del Trigo, a propuesta de su Jefe provincial y a instancias del Sindicato provincial de Cereales.

Si se estimase que el trigo, centeno maíz y cebada no reúnen las condiciones normales, el comprador de este cereal podrá dirigirse a la Jefatura provincial del Servicio Nacional del

Trigo, para que a la vista de las muestras remitidas por el Jefe de almacén del mismo, a requerimiento del fabricante, se determine por el citado organismo provincial las deducciones que procedan en los rendimientos, dando cuenta a esta Comisaría a efectos de contabilidad.

Las muestras a que se hace referencia en el párrafo anterior se tomarán a presencia del Jefe de almacén en forma reglamentaria, remitiendo una de ellas, juntamente con un ejemplar del acta que al efecto se levante, a la Jefatura provincial del Servicio Nacional del Trigo; otra quedará depositada en la Jefatura de almacén, y la tercera se entregará al fabricante.

Si hubiese discrepancia entre la Jefatura provincial del Servicio Nacional del Trigo y el fabricante, aquella someterá el caso a la Jefatura Agronómica de la provincia, la cual resolverá sobre el particular sin ulterior recurso.

El germen del trigo deberá ser envasado separadamente en las fábricas

de harinas y quedará a disposición de esta Comisaría general, que lo adjudicará a aquellos laboratorios que lo soliciten para la obtención de la vitamina E. El sobrante no destinado a este fin se adjudicará por esta Comisaría general como restos de limpia.

Queda prohibido terminantemente obtener exceso de rendimiento en harina. Si las calidades de los trigos dieran lugar —dentro de las condiciones fijadas en la presente circular para trigos y harinas— a rendimientos superiores a los figurados en el párrafo segundo del artículo quinto, el fabricante vendrá obligado a declararlo precisamente en salvado y en los partes correspondientes del Servicio Nacional del Trigo.

Definición y composición de la harina de trigo del 90 por 100 de extracción

Art. 6.º De acuerdo con lo dispuesto por el Ministerio de Agricultura en orden de 6 de octubre de 1948 (*Boletín oficial del Estado* de 9 de dicho mes), la definición y composición de la harina de trigo del 90 por 100 de extracción son los siguientes:

Definición: Deberá entenderse por harina de trigo de 90 por 100 de rendimiento el producto de la molturación de trigo (previa separación de impurezas, en las operaciones de limpia y complementarias de las fábricas de harina) con el grado de extracción necesario para obtener el expresado producido del 90 por 100 sobre la base de trigo comercial.

Ofrecerá un marcado buen aspecto, sin ser áspera al tacto ni presentar grandes fragmentos de salvado a la vista.

Composición: La citada harina deberá contener, como máximo, el 15 por 100 de humedad; el 16 a 40 por 100 de gluten húmedo; de 6 a 14 por 100 de gluten seco; de 1'25 a 1'50 por 100 de cenizas, referidas a materia seca; menos de 0'3 por 100 de cenizas insolubles al ácido clorhídrico al 10 por 100 (con referencia a la materia seca; de 6 a 9'30 por 100 de residuo sobre el tamiz número 120 (45 hilos por centímetro lineal) recogido de la extracción del gluten; 1 a 2 por 100 de celulosa y acidez no superior a 0'4 por 100 expresada en ácido láctico y referida a materia seca.

Esta composición de la harina del 90 por 100 de extracción se puede conseguir con los trigos comerciales, cuyo contenido en impurezas no rebasa el 5 por 100.

Las harinas de centeno, cebada y maíz, con los rendimientos establecidos en el artículo quinto, deberán contener como máximo el 15 por 100 de humedad. En cuanto a cenizas (referidas a materia seca) las de centeno y maíz no podrán rebasar el 1'5 por 100 y las de cebada el 1'65 por 100.

Comprobación analítica de las características de las harinas

Art. 7.º Por personal de las Jefaturas Agronómicas provinciales o funcionarios del Servicio Nacional del Trigo, que posean el título de Ingeniero Agrónomo o Perito Agrícola, se realizarán comprobaciones analíticas

de las características de las harinas en todas las provincias de España, para lo cual, tanto en los centros de origen como en los de consumo, se procederá en forma reglamentaria a la formalización de actas y toma de muestras, siempre por triplicado. En cada caso una de las actas, juntamente con una de las muestras, será remitida al fabricante productor de las harinas, y las otras dos actas, en unión de las dos muestras restantes, deberán ser entregadas una al laboratorio que haya de efectuar el análisis y otra al Organismo que hubiere ordenado el servicio.

Los boletines, con los resultados de los análisis, se remitirán a los fabricantes interesados y a la Delegación Nacional del Servicio Nacional del Trigo para que, a su vista, actúe ésta en la forma procedente, proponiendo, si ha lugar a ello, las sanciones oportunas.

En caso de discrepancia por parte del fabricante en cuanto al resultado del análisis efectuado, podrá ejercer su derecho de revisión, solicitando el análisis de la muestra que posea en un laboratorio oficial. Si los resultados no fuesen coincidentes, se someterá la tercera muestra que obre en el organismo que ordenó el servicio al Instituto de Cerealicultura, que decidirá en definitiva.

Los fabricantes abonarán en las Jefaturas provinciales del Servicio Nacional del Trigo veinte céntimos por cada quintal métrico de la totalidad de la harina producida y deberán cargar la cantidad satisfecha por tal concepto, en su factura, a los panaderos, los cuales se resarcirán de su importe cargando este gasto en la cuenta de fabricación de pan.

Las citadas cantidades serán recaudadas por la Delegación Nacional del Trigo, que las destinadas a sufragar los gastos de sostenimiento y ampliación de los laboratorios de las Jefaturas Agronómicas provinciales que realicen los análisis de las harinas, así como a satisfacer los gastos materiales que origine la inspección y a pagar los derechos reglamentarios que correspondan al personal encargado del servicio.

La Delegación Nacional del Servicio Nacional del Trigo confeccionará un presupuesto, en el que recogerán los conceptos citados. Dicho presupuesto será sometido a la aprobación de esta Comisaría general.

Se faculta al Delegado nacional del Servicio Nacional del Trigo para dictar las normas complementarias que se consideren precisas para el desarrollo de lo que en este artículo se determina, dando cuenta a esta Comisaría general.

Plazos para realizar análisis oficiales

Art. 8.º De acuerdo con el Ministerio de Agricultura, los plazos para realizar los análisis oficiales serán los siguientes:

Para los análisis oficiales iniciales, el plazo será de diez días, a partir de la toma de muestras. Los análisis contradictorios se solicitarán por los in-

terésados dentro de los diez días siguientes a la notificación del resultado del análisis inicial, y el laboratorio que lo realice hará las determinaciones dentro de los diez días siguientes al de la recepción de la muestra. Los análisis arbitrales, dentro de los diez días siguientes a la recepción de la muestra en el laboratorio del Centro de Cerealicultura.

Rendimiento a obtener en pan y humedad máxima de éste, según modelación

Art. 9.º Por cada 100 kilogramos de harina de las características determinadas en la presente circular, se obtendrá el siguiente rendimiento de pan:

	Kg. de pan
En piezas de 80 gramos..	126
» » de 100 » ..	127
» » de 150 » ..	129
» » de 450 » ..	132

La forma que deberá tener el pan será la de barra alargada, de 35 centímetros para las de 450 gramos, con una tolerancia en dicha dimensión, en más o en menos, del 6 por 100.

Humedad de las harinas

Art. 10. Durante la presente campaña el grado de humedad de las harinas será el 15 por 100 como máximo.

Las harinas que presenten síntomas de fermentación en el momento de re-

Para piezas de 51 a 100 gramos	100 piezas pesada.
Para » de 101 a 150 »	80 » »
Para » de 151 a 200 »	60 » »
Para » de 201 a 250 »	45 » »
Para » de 251 a 300 »	35 » »
Para » de 301 a 500 »	25 » »

Comprobación analítica de la calidad del pan

Art. 13. Los análisis del pan elaborado se efectuarán por los Servicios Municipales o por aquellos laboratorios que determinen los respectivos Ayuntamientos.

Sin perjuicio de estos trabajos, la comprobación analítica de la calidad del pan podrá realizarse por el personal de las Jefaturas Agronómicas provinciales en aquellas poblaciones que determine esta Comisaría general. En la citada comprobación, en los casos en que se establezca, se seguirá un procedimiento análogo al que se termina en el artículo 7.º de esta circular para la comprobación de las características de las harinas.

Sanciones

Art. 14. Las infracciones que se cometan sobre calidad de harinas y elaboración del pan serán sancionadas en su caso, por la ley de Tasas y disposiciones de esta Comisaría general, vigentes sobre la materia.

Con independencia de lo establecido en el párrafo anterior, el Servicio Nacional del Trigo podrá hacer uso de las facultades sancionadoras vigentes que le confiere la ley de Ordenación Triguera.

Los Alcaldes ejercerán, por su parte, la vigilancia de peso y calidad del pan en las tahonas y despachos.

recepción de la mercancía experimentarán una reducción del 10 por 100 de su valor, con cargo al fabricante que las elaboró, que se ingresará en la Caja de Compensación de la provincia consumidora.

Si el grado de abastecimiento de la provincia consumidora lo permite, se devuelven las referidas harinas para su canje por el fabricante, siendo de su cuenta los gastos que este servicio origine.

Los fabricantes que reincidan en la elaboración de harinas que experimenten fermentaciones o demoren el cumplimiento de lo establecido en el párrafo anterior, serán sancionados por esta Comisaría general con la retirada de los cupos de cereales, para la cual este organismo dará las órdenes oportunas al Servicio Nacional del Trigo.

Humedad del pan

Art. 11. En el pan elaborado con harinas de las características fijadas en el artículo anterior se admitirá el 35 por 100 de humedad como máximo.

Tolerancia en peso

Art. 12. En la cocción del pan se admitirá la tolerancia del 4 por 100 como máximo. La manera de comprobarlo será efectuando pesadas globales de las distintas piezas en frío a las doce horas de salir del horno y con arreglo a la siguiente escala:

Anulaciones

Art. 15. Quedan derogadas las circulares números 611 y 649 de esta Comisaría general.

Artículo transitorio. La presente circular entrará en vigor en la fecha de su publicación.

Madrid 30 de diciembre de 1948.—
El Comisario general, José de Corral Sáiz.

(B. O. del E. del día 7 de E.)

AYUNTAMIENTOS

Durante el plazo reglamentario, a contar desde la publicación de este anuncio en el *Boletín oficial de la provincia*, se hallarán expuestos al público en cada una de las Secretarías de los Ayuntamientos que a continuación se indican, para que puedan ser examinados por los contribuyentes en ellos comprendidos, y reclamar de agravio si se creen perjudicados.

Proyecto de presupuesto ordinario para 1949

Barca y Morón de Almazán.

Presupuestos aprobados por el Ayuntamiento pleno

Oncala, Mezquitillas, Romanillos de Medinaceli, Nafraía la Llana, La Revilla de Calatañazor y Miño de Medina.

Presupuestos extraordinarios

La Póveda de Soria.

Imprenta provincial.