

FRANQUEO
CONCERTADO

Boletín Oficial



DE LA PROVINCIA DE SORIA

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

Delegación provincial de Abastecimientos y Transportes

Oficio circular

Recibidas las Colecciones de cupones de adultos para el primer semestre de 1950, esta Delegación provincial, aprovechando la oportunidad en que los Sres. Secretarios de las Delegaciones locales de Abastecimientos y Transportes de la provincia, tienen que personarse en estas oficinas a partir del día 7 del actual, con un borrador del Mapa Municipal de Abastecimientos y al objeto de evitarles otro desplazamiento, ha dispuesto entregarles el día que corresponda a cada pueblo según el calendario inserto en la circular núm. 34 de esta Delegación, publicada en el *Boletín oficial de la provincia* de 31 de octubre último, dichas Colecciones de cupones, para lo cual, deberán venir provistos de la oportuna credencial.

Al mismo tiempo procurarán traer todo el papel inutilizado que obre en poder de las Delegaciones locales, procedente de ciclos anteriores, haciendo el transporte con la debida seguridad para evitar que los cupones u otro material pueda caer en manos de personas poco aprensivas que pretenden utilizarlo indebidamente.

Lo que se hace público para general conocimiento y cumplimiento, encareciendo a los Sres. Alcaldes, Delegados locales, den las órdenes oportunas para que los Sres. Secretarios vengán provistos de fondos para hacer efectivas las cantidades reclamadas recientemente por la Sección Central, Negociado Administración de este Organismo, importe de las Colecciones de cupones del segundo semestre, hoy en vigor, así como para liquidar todos los atrasos que tengan pendientes.

Soria 2 de noviembre de 1949.—
P. D., El Secretario de la Delegación,
Leandro Millana.—Sres. Alcaldes Delegados locales de Abastecimientos y Transportes de esta provincia. 2414

GOBIERNO DE LA NACION

MINISTERIOS DE INDUSTRIA Y COMERCIO Y DE AGRICULTURA

ORDEN

Ilmos. Sres.: Subsistiendo la necesidad de mantener para la campaña 1949 50 la intervención del aceite de oliva, se hace preciso dictar las normas que regulen dicha intervención. En ellas se ha atendido a recoger el uso y costumbre, en la medida de lo posible y muy especialmente se ha procurado que no sólo la producción olivarera, sino las diferentes actividades de transformación y distribución que en ella toman origen, se desarrollen dentro de la más perfecta coordinación y normalidad, con estímulos suficientes que no obstante permitan la adquisición de los aceites y diferentes productos derivados del olivar a precios asequibles al consumidor.

En la ordenación de esta campaña y atendiendo a la gran importancia nacional del cultivo olivarero y con el fin, tanto de realizar el prestigio interior y exterior de nuestros aceites, como de tender a la normalidad de su mercado de acuerdo con su tradicional desarrollo, se ha considerado preciso en beneficio general, establecer una escala de estimación de los caldos, de acuerdo con sus características, que sirva para crear una acusada tendencia de las actividades productoras hacia la obtención de aceites de oliva de la mejor calidad.

En su virtud, los Ministerios de Agricultura y de Industria y Comercio, conjuntamente, disponen:

Artículo 1.º La campaña aceitera comenzará el día de hoy, terminando el 30 de septiembre de 1950.

Art. 2.º Por las Jefaturas Agronómicas provinciales, como Organos de legados de la Dirección general de Agricultura, antes de fin de noviembre próximo, se formularán programas o planes mínimos de labores para el cultivo del olivar y prevención y cura de sus plagas, cuya realización será exigida con todo rigor, de acuerdo con la ley de 5 de noviembre de 1940 y decreto de 27 de septiembre de 1946.

Art. 3.º Queda intervenida por la Comisaría general de Abastecimientos

y Transportes la totalidad de la cosecha de aceituna (salvo lo dispuesto en la orden del Ministerio de Agricultura de 22 de agosto de 1949, *Boletín oficial del Estado* del 25, por la que se dictan normas para el aderezo de las aceitunas de mesa) así como la totalidad de los aceites de oliva, de orujo y los orujos grasos, turbios y borras y aceites, a fin de que por dicha Comisaría se regulen su distribución.

Art. 4.º Si se estima necesario, la Secretaría Técnica del Ministerio de Agricultura, de acuerdo con la Comisaría general de Abastecimientos y Transportes, determinará la fecha en que deben terminar las campañas de molturación de aceituna y extracción de aceite de orujo.

Art. 5.º La Secretaría Técnica de Agricultura queda facultada para ordenar el cierre de aquellas almazaras que no reúnan las condiciones técnicas mínimas que la misma señale, comunicando dicha orden a los interesados y a la Comisaría general de Abastecimientos y Transportes antes de comenzar la recolección.

Los propietarios o arrendatarios de almazaras que reúnan las condiciones técnicas mínimas exigidas por la Secretaría Técnica del Ministerio de Agricultura, podrán ponerlas en funcionamiento, si así lo desean, con las limitaciones que en este mismo artículo se señala y con exclusión de aquellos cuyo cierre se haya decretado como consecuencia de sanción impuesta por los organismos competentes.

Si por cualquier circunstancia el número de almazaras abiertas voluntariamente por los almazareros en una zona fuese insuficiente para la molturación de la aceituna producida en la misma dentro del plazo necesario, la Comisaría general de Abastecimientos y Transportes podrá adoptar o proponer, en su caso, las medidas pertinentes para obligar a la apertura de las almazaras que se precisen.

La Comisaría general de Abastecimientos podrá decretar la clausura de las almazaras cuyo funcionamiento no considere conveniente, según el plan de campaña que elabore, debiendo poner en conocimiento de cada Jefatura Agronómica las almazaras clausuradas en su provincia, con la indicación del

emplazamiento de las mismas. No podrán ser clausuradas las almazaras pertenecientes a productores de aceituna o Cooperativa de productores que molturen exclusivamente su propia cosecha o la de sus asociados, respectivamente, a no ser que el cierre se decretó por sanción impuesta por los organismos competentes.

A fin de compensar a los almazareros cuyas industrias se clausuran como consecuencia de lo dispuesto en el párrafo anterior se faculta al Sindicato Vertical del Olivo a establecer un sistema de compensación, pero a condición de que dicho canon se entenderá que es a cargo exclusivamente de los expresados almazareros, sin repercusión posible alguna.

Estos beneficios no alcanzarán:

- A los que cierren voluntariamente sus almazaras.
- A aquellos que voluntariamente las cerraron la pasada campaña.
- A las clausuradas por la Secretaría Técnica del Ministerio de Agricultura.
- A las que permanezcan cerradas como consecuencia de sanciones impuestas por organismos competentes.

Art. 6.º Para la fijación del precio de la aceituna de almazara en cada término municipal olivarero, se constituirá una Junta integrada por el Jefe de la Hermandad Sindical correspondiente que actuará como Presidente, y un representante de los vendedores y otro de los compradores de aceituna, designados el primero por el Presidente de la Cámara oficial Sindical Agraria y el segundo por el Jefe del Sindicato provincial del Olivo correspondientes y un olivarero que trabaje por sí mismo su cosecha de aceituna, elegido de común acuerdo por los dos Vocales anteriores. Actuará de Secretario, al solo efecto de levantar y custodiar las actas, el que lo sea de dicha Hermandad Sindical.

En aquellos términos municipales olivareros en los que aún no estén legalmente constituidas las Hermandades Sindicales, la Junta a que se refiere el párrafo anterior, será presidida por el Alcalde de la localidad, actuando como Secretario al solo efecto de levantar y custodiar las actas, un fun-

cionario municipal, nombrado por dicho Alcalde, designándose los Vocales en la forma que queda indicada anteriormente.

El funcionamiento de estas Juntas de precios de aceituna de almazara, será reglamentado por la Secretaría Técnica del Ministerio de Agricultura, siendo responsable el Presidente de la Junta de la legalidad de los acuerdos que se adopten y del normal funcionamiento de las mismas.

Art. 7.º Se considera como tipo normal de orujo graso de aceituna el que contenga el nueve por ciento de riqueza grasa. El precio de este orujo será de 234 pesetas la tonelada, puesto por el vendedor en fábrica extractora o sobre vagón origen.

Cuando el vendedor no sitúe los orujos sobre vagón o en fábrica extractora, el precio del orujo en las almazaras será reducido en los gastos que esto origine.

(Se continuará)

ADMINISTRACION CENTRAL

COMISARIA GENERAL DE ABASTECIMIENTOS Y TRANSPORTES

(SERVICIO DE CARNES, CUEROS Y DERIVADOS)

Circular núm. 726 rectificada por la que se dan normas sobre adquisición, sacrificio, industrialización y consumo de ganado de cerda y reglamentación de la campaña chacinera 1949-50.

(Conclusión)

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

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

d) En cuanto al ganado porcino para cría y vida, siempre con los requisitos establecidos por la circular 668 de esta Comisaría general, en sus artículos primero y noveno

El transporte y circulación de ganado porcino dentro de la propia provincia, y sin mediar facturación por ferrocarril, se realizará con el «condúce» correspondiente, según lo establecido en la citada circular 668.

En todo caso, estas guías se expedirán por las Jefaturas provinciales del Servicio de Carnes, Cueros y Derivados dentro de las veinticuatro horas siguientes a la fecha de su petición, como máximo.

Localidades en que queda autorizado el consumo fresco

Art. 12. Queda autorizado el sacrificio de ganado porcino para consumo en fresco por la población civil en todas las localidades que cuenten con más de cuatro mil habitantes.

En aquellos otros núcleos urbanos inferiores a dicha entidad de población, en los que por razones especiales, tales como predominio de núcleos obreros, escasez de matanzas de tipo familiar, u otros motivos semejantes suficientes, pueda resultar aconsejable se les conceda esta autorización, deberá la misma ser solicitada de la Jefatura Nacional del Servicio de Carnes, Cueros y Derivados petición de permiso para sacrificio que realizarán las Delegaciones locales de Abastecimientos, cursándose a la Jefatura del Servicio por conducto de las Delegaciones provinciales de Abastecimientos y Transportes y con el razonado informe de las mismas.

Intervención del tocino

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

Los industriales chacineros vendrán obligados a poner a disposición del Servicio de Carnes, Cueros y Derivados veinte kilos de tocino por cada cerdo sacrificado, como promedio, con independencia del peso en canal de las diversas partidas sacrificadas, ya que, a estos fines, ha de operarse sobre la total actividad en toda la campaña chacinera.

En ningún caso podrá ejercerse libre comercio del tocino procedente del sobrante que resulte después de entregar la cantidad señalada anteriormente, cuyo destino legal es el de ser empleado en las proporciones debidas en la elaboración de los diversos productos de chacinera autorizados.

Artículos que pueden ser elaborados por la industria chacinera

Art. 14. Los industriales chacineros podrán elaborar los artículos que se detallan en el anexo número 1 a la presente circular.

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

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

Rendición de partes

Art. 15. Los industriales chacineros quedan obligados a formular, en quintuplicado ejemplar, el parte mensual establecido por la Jefatura Nacional del Servicio de Carnes, Cueros y Derivados (CCD 206), a efectos del necesario control de operaciones. Dicho parte se entregará antes del día 5 del mes siguiente a aquel a que el mismo se refiera en los organismos que a continuación se detallan:

En las Jefaturas provinciales del

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

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

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

Comprobación de las actividades desarrolladas por la industria de la chacinera

Art. 16. A fin de que en todo momento pueda la Jefatura del Servicio de Carnes, Cueros y Derivados conocer con exactitud las actividades desarrolladas por la industria chacinera, evitando que puedan convertirse en motivo de perturbación para el abastecimiento en fresco o que se destine a éste de modo clandestino el ganado adquirido para chacinera o viceversa o se enajenen o cedan los títulos de compra especulando con el ganado adquirido a su amparo, toda industria de chacinera con título de compra autorizado deberá llevar un libro de operaciones en el que registre el ganado recibido, sacrificios realizados, productos intervenidos elaborados y salidas de los mismos, con arreglo al modelo establecido por el Servicio de Carnes, Cueros y Derivados; libro que estará siempre a disposición del personal del Servicio para cuantas comprobaciones o justificaciones estime pertinentes a realizar.

Prohibición de anular compras de ganado porcino

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

Las Jefaturas provinciales del Servicio de Carnes, Cueros y Derivados no autorizarán anulación alguna, si no se justifican plenamente las causas, procediéndose en los casos debidamente justificados y comprobados a diligenciar dicha anulación en el correspondiente encasillado del documento, extendiéndose acta por duplicado, con expresión de los motivos de anulación.

Un ejemplar del acta quedará en poder de la Jefatura provincial del Servicio de Carnes, Cueros y Derivados que autorizó la anulación, entregándose el duplicado al comprador para unirlo al título de compra cuando sea devuelto a la Jefatura del Servi-

cio, una vez terminado su periodo de validez o agotada la compra autorizada por dicho documento.

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

Peso de las reses

Art. 18. Queda prohibido el sacrificio de cerdos de peso inferior a 70 kilos en vivo en el momento del sacrificio.

Obligaciones de los Inspectores Veterinarios de las industrias chacineras en cuanto al sacrificio de las reses

Art. 19. Los Inspectores Veterinarios de las industrias chacineras autorizadas para trabajar en la campaña chacinera 1949-50 no permitirán sacrificio alguno de reses porcinas y vacunas sin que estén debidamente cumplimentados los trámites que por la presente circular y demás disposiciones vigentes sobre la materia se establezcan, tanto en lo que se refiere a medidas de régimen sanitario como a la intervención de las actividades de la industria por la presente disposición siendo responsables, solidariamente con el propietario de la industria, de toda transgresión que se cometa a este respecto.

Cierre de campaña

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

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

Suministro y entrega de cupos de tocino

Art. 21. Las industrias de chacinera quedarán obligadas a realizar por su parte, con toda diligencia, las gestiones comerciales conducentes a la entrega y remesa de los cupos de artículos intervenidos que por la Jefatura del Servicio de Carnes, Cueros y Derivados puedan ser adjudicados a las provincias consumidoras o colectividades beneficiarias de tales cupos. Si por parte de los beneficiarios de las adjudicaciones no se desarrolla la necesaria actividad para la retirada de las mismas, una vez pasados treinta días desde la fecha de las adjudicaciones sin que se haya realizado la retirada de estos cupos, podrán ser anulados los mismos por orden de la Jefatura Nacional del Servicio, destinándose estas cantidades a cubrir otras necesidades preferentes, y todo ello con objeto de evitar innecesarias y perjudiciales inmovilizaciones de ar-

tículos elaborados en poder de las industrias de chacinería, adoptándose las medidas oportunas para que los perjuicios de las demoras en la recogida de estos cupos no recaigan sobre los industriales chacineros que deben servirlos, sino sobre los destinatarios de los mismos cuando éstos sean los causantes o responsables de dichas demoras.

Normas para el consumo de ganado porcino

Art. 22. Por la Jefatura del Servicio de Carnes, Cueros y Derivados se señalarán corrientes comerciales y porcentajes de remesa de las provincias productoras a las deficitarias, en razón a la densidad de población de estas últimas según el artículo noveno de esta circular.

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

De las reses porcinas sacrificadas con destino al consumo en fresco se pondrán a disposición del Servicio de Carnes, Cueros y Derivados, veinte kilos de tocino por res.

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

Los industriales salchicheros sólo podrán elaborar salchicha fresca con carne de cerdo embutida en intestino de lanar y morcillas de despojos de aquellas reses, con arreglo a las prescripciones sanitarias debidas. Ambos productos se dedicarán exclusivamente a la venta en fresco, quedando prohibido utilizar para ellos residuos de tabla baja, e irán siempre provistos de un precinto sanitario en que conste la fecha de su elaboración.

Libertad de circulación y venta de los productos elaborados por la industria de chacinería

Art. 23. Todos los productos autorizados para ser elaborados por la industria de chacinería durante la campaña 1949-50 quedarán sometidos rigurosamente, en su venta al público, a los precios máximos que se establecen en el anexo uno de esta circular, ya mencionados.

La venta, contratación y circulación de los mismos, con excepción del tocino declarado intervenido en su totalidad, será libre, no precisando para su transporte y venta al público otros requisitos que el ir acompañados del correspondiente certificado sanitario, llevando los embutidos certificación el marchamo obligatorio establecido por la Dirección general de Sanidad, en el que se hará constar el nombre

de la fábrica, número de la misma en el Registro de la Dirección general de Sanidad y la especificación de «puro» o «mezcla» que les corresponda.

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

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

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

Disposiciones adicionales

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

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

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

3.ª No podrán industrializar en la campaña 1949-50 aquellas fábricas que estuvieran comprendidas en alguno de los casos siguientes:

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

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

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

4.ª Los industriales chacineros se sujetarán, en cuanto a tipo, calidad y elaboración de embutidos y demás artículos publicados en el anexo uno de esta circular, a los tipos señalados por el Centro de Standardización e Investigación Sanitaria Veterinaria y a las reglas higiénicas y sanitarias que por la Inspección Sanitaria de la Dirección general de Sanidad estén establecidas o se dicten.

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

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

Los precios de venta de tales artículos serán los que señale para cada partida la Secretaría general Técnica del Ministerio de Industria y Comercio.

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

A este respecto, se destinará el 30 por 100 de las existencias de dicha clase de tripa a necesidades de las matanzas particulares o domiciliarias, a través de los habituales almacenistas y detallistas. El 70 por 100 restante se dedicará a las atenciones de las industrias chacineras que, debidamente legalizadas y poseyendo título de compra de reses porcinas, efectúen sacrificios de cerdos durante la campaña.

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

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

7.ª El suministro de hojalata, flejes y clavazón se realizará a propuesta del Sindicato Vertical de Ganadería a través del Delegado de esta Comisaría general en el mismo, y en proporción a las reses sacrificadas y modalidad de fabricación de cada industria, previa aprobación de la Jefa

tura del Servicio de Carnes, Cueros y Derivados

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

8.ª *Finalización de la campaña chacinera 1948-49.*—Según se ha hecho constar en el artículo tercero de esta circular, y de acuerdo con las instrucciones oportunamente cursadas al efecto, la finalización de la campaña chacinera y de verdeo 1948-49 se establece en 31 de agosto de 1949, quedando suspendido todo sacrificio de ganado porcino a partir de 1 de septiembre próximo hasta las fechas que, como principio de la campaña 1949-50, en los diversos aspectos de la misma, se establecen en el citado artículo.

Para terminar la industrialización de los cerdos sacrificados hasta el 31 de agosto de 1949 se establece como fecha tope la del 5 de septiembre de 1949.

Desde esta fecha hasta comenzar la temporada 1949-50, los industriales que no la hayan realizado con anterioridad, por haber terminado antes sus operaciones de industrialización, procederán urgentemente a remitir a las Jefaturas provinciales del Servicio de Carnes, Cueros y Derivados los títulos de adquisición de ganado, tarjetas de dependiente auxiliar de compras, hojas de endoso, talonarios CCD 202 que se les hayan expedido, resumen de fin de campaña CCD 208 y ajuste del cupo de ganado de cerda, a fin de dejar liquidada administrativamente la actual campaña de industrialización.

9.ª *Sanciones a los contraventores de estas disposiciones.*—Los contraventores a lo ordenado en la presente circular serán sancionados, pasando el tanto de culpa correspondiente a la Fiscalía Superior de Tasas, con independencia de lo dispuesto en el decreto ley del Ministerio de Justicia de 30 de agosto de 1946 (*Boletín oficial del Estado* núm. 264, de dicho año) y de acuerdo con las atribuciones que a la Jefatura del Servicio de Carnes, Cueros y Derivados confiere el decreto conjunto de los Ministerios de Industria y Comercio y Agricultura de 7 de mayo de 1948 (*Boletín oficial del Estado* núm. 154) y la circular de esta Comisaría general núm. 701, sobre clausura de establecimientos comerciales e industriales por transgresiones a las leyes y disposiciones sobre tasas y abastos.

10.ª *Anulación de disposiciones anteriores.*—Queda anulada la circular 690 e instrucciones complementarias a la misma dictadas por el Servicio de Carnes, Cueros y Derivados, de fecha 10 de septiembre de 1948, en cuanto se opongan a lo establecido por la presente circular.

Lo que se hace público para general conocimiento y cumplimiento.

Madrid 25 de agosto de 1949.—El Comisario general, José del Corral Saiz.

Anexo núm. 1.

ARTICULOS DE CHACINERIA AUTORIZADOS A ELABORAR, COMPOSICION DE LOS MISMOS Y PRECIOS MAXIMOS DE VENTA EN FABRICA Y AL PUBLICO, IMPUESTOS INCLUIDOS

Núm. de la fórmula	PRODUCTOS	COMPOSICION	Por 100	Precio máximo venta en fábrica (1)	Precio máximo venta al público
1	Butifarrón y butifarra mezcla	Lardeo magro..... Carne vacuno..... Tocino.....	30 60 10	26	35 26
2	Butifarra murciana	Lardeo magro..... Carne vacuno..... Tocino..... Sangre.....	35 20 25 20	24	32 60
3	Chorizo mezcla	Lardeo magro..... Carne vacuno..... Tocino.....	25 50 25	27	36 50
4	Chorizo puro	Magro de cerdo..... Tocino.....	80 20	48 50	64 45
5	Chorizo puro en tripa cular	Magro de cerdo..... Tocino.....	80 20	52	69
6	Chorizo Pamplona puro	Magro de cerdo..... Tocino.....	85 15	52 50	69 65
7	Chorizo serrano puro	Lardeo magro..... Tocino.....	50 50	28	37 80
8	Chicharrón o queso de cerdo	Chicharrones manteca Lardeo magro..... Lenguas..... Piel de cabeza.....	30 30 20 20	30	40 40
9	Foie-gras en tripa y envases metálicos	Carne de cerdo..... Manteca..... Hígado de cerdo.....	17 38 45	35	46 90
10	Foie-gras trufado o al jerez o envasado en formato reducido menor de 200 gramos neto	»	»	40	53 40
11	Longaniza encarnada mezcla	Carne de vacuno..... Lardeo magro.....	60 40	31	41 70
12	Longaniza sabadeña	Visceras vacuno y cerdo..... Tocino.....	80 20	20	27 40
13	Longaniza imperial o «Fuet mezcla»	Carne vacuno 1. ^a Lardeo magro.....	60 40	40 60	54 15
14	Lomo embuchado	Lomo limpio.....	100	65 60	86 65
15	Morcillas de arroz	Sangre cocida y líquida..... Tocino..... Cebolla..... Arroz.....	45 15 30 10	11	15 70
16	Morcilla despojos alimenticios	Sangre cocida y líquida..... Tocino..... Despojos..... Cebolla.....	45 15 20 20	18	18 30
17	Morcilla de sangre y cebolla	Sangre..... Manteca de cerdo..... Cebolla cruda.....	20 10 70	9	18 10
18	Morcilla serrana andaluza	Sangre..... Lardeo magro..... Tocino..... Despojos.....	10 30 30 30	18	24 80
19	Mortadela mezcla	Carne de vacuno..... Lardeo magro..... Tocino.....	40 25 35	26	35 20
20	Salchichón puro	Carne de cerdo..... Tocino.....	80 20	56	74 20
21	Salchichón mezcla	Lardeo magro..... Carne vacuno..... Tocino.....	35 45 20	45	59 90
22	Salchichón Vich	»	»	78	102 80
23	Sobreasada Mallorca pura especial	Lardeo magro..... Tocino.....	50 50	40 90	54 55
24	Sobreasada Mallorca pura corriente	Lardeo magro..... Tocino.....	30 70	35 60	47 65
25	Salchicha blanca y encarnada mezcla	Carne vacuno..... Lardeo magro..... Tocino.....	50 25 25	22	24
26	Jamón delantero (paletilla)	Magro en pieza..... Tocino y corteza..... Hueso.....	46 37 17	32	43
27	Jamón trasero serrano y andorrano	Magro en pieza..... Tocino..... Hueso.....	55 32 13	52	69
28	Jamón serrano sin piel y descargado de tocino	»	»	56	74 20

Núm. de la fórmula	PRODUCTOS	COMPOSICION	Por 100	Precio máximo venta en fábrica (1)	Precio máximo venta al público
29	Jamón trasero asturiano	»	»	46	61 20
30	Jamón trasero gallego	»	»	39	52 10
31	Jamón trasero cocido en lata	»	»	56	74 20
32	Panceta o bacón. (Tocino.—Se entenderá este producto por tocino entrelado en hojas de tocino con los tejidos musculares de los costillares y del vientre, sin ninguna clase de hueso, debidamente preparado y ahumado. También se autoriza la preparación, netamente española, conocida por «adobo».)	»	»	23	25 60
33	Manteca en rama	»	»	22 50	30 65
34	Manteca fundida	»	»	26	35 20
35	Tocino	»	»	14 35	17
36	Cabeza entera sin lengua	»	»	8 50	12 45
37	Cañas, corcusilla y huesos de cabeza	»	»	4	6 60
38	Costillas	»	»	14	19 60
39	Espinazo	»	»	8 50	12 45
40	Pies y codillo	»	»	11	15 70
41	Careta o forro de cabeza con orejas	»	»	18 50	25 45
42	Fiambres (lengua a la escarlata, cabeza de jabalí, gelatinas y roulados, trufados especiales, salchichas de Francfort, morcillas de lomo y lengua, chuletas de Sajonia). Estos artículos se fabricarán sin mezcla de carne de aves, prohibiéndose los que contengan carne de vacuno exclusivamente	»	»	57	75 50
43	Chorizo puro en manteca	Chorizo..... Manteca.....	60 40	39 25	52 50
44	Chorizo serrano puro en manteca	Chorizo..... Manteca.....	60 40	26	35 20

(1) Incluidos Usos y Consumos, envases y canon sanitario.

NOTA.—a) En todo caso la elaboración de estos artículos ha de someterse a los tipos de composición o mezcla y demás normas aprobadas por la Dirección general de Sanidad, y quedan sometidos a la inspección y comprobación de la misma y por el Centro de Standardización e Investigación Sanitaria Veterinaria.

b) Se sobreentiende que el precio máximo señalado para las diversas clases de jamones es por piezas.

c) Los precios para manteca fundida, chorizo en manteca, foie-gras en lata, jamón cocido y mortadela es bruto por neto y envase incluido.

Anexo núm. 2.

PRECIO DE VENTA AL PUBLICO DE LA CARNE DE CERDO, EN FRESCO Y SIN IMPUESTOS

(Precio canal)

Provincia de Soria

	Pesetas
Precio kilogramo canal.....	15
Despojos kilogramo canal.....	1 85
Total kilogramo canal absoluta..	16 85
Magro y chuletas.....	21
Tocino (3).....	17
Oreja y pastorejo.....	15
Huesos cabeza.....	6 50
Costilla.....	12 50
Espinazo.....	10 50
Codillos, corcusilla, hueso blanco..	8
Lengua y riñones.....	19 50
Manteca en rama.....	30 65
Salchichas (1).....	24
Morcillas (2).....	9 50

(1) Composición: { 50 por 100 de lardeo de magro.

(2) Composición: { 50 por 100 de tocino.

(1, 2 y 3) En los precios de estos artículos figuran incluidos toda clase de impuestos.

(B. O. del E. de los días 2 y 7 de O)

Catastro de la Riqueza Rústica de la provincia de Soria

Anuncio

Se pone en conocimiento del público en general, y muy especialmente

de los contribuyentes por Rústica del término municipal de Cubo de la Soria que, durante un plazo de ocho días, contados a partir de la publicación de este anuncio en el Boletín oficial de la provincia, estará expuesto al público en la casa Ayuntamiento del citado término, el Padrón de la Riqueza Rústica del mismo, y contra el cual podrán interponer los interesados, las reclamaciones que crea convenientes a su derecho.

Soria 28 de octubre de 1949.—El Ingeniero Jefe provincial, Fermín Giménez Benito. 2384

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 agravo si se creen perjudicados.

Proyecto de presupuesto extraordinario Cabrejas del Pinar.

Imprenta provincial.