

Boletín Oficial

DE LA PROVINCIA DE CORDOBA

Número 217 | SABADO 11 DE SEPTIEMBRE DE 1948 | Franqueo concertado

Artículo 1.º - Las Leyes obligarán en la Península, o las adyacentes, Canarias y territorios de Africa sujetos a la Legislación peninsular, a los veinte días de su promulgación, si en ellas no se dispusiere otra cosa.

Se entiende hecha la promulgación el día en que termina la inserción de la Ley en el «Boletín Oficial del Estado».

Artículo 2.º - La ignorancia de las leyes no excusa de su cumplimiento.

Artículo 3.º - Las leyes no tendrán efecto retroactivo si no dispusieren lo contrario. - (Código civil vigente).

Las leyes, órdenes y anuncios que se mande publicar en los BOLETINES OFICIALES se han de remitir al Gobernador de la provincia, por cuyo conducto se pasarán a los editores de los mencionados periódicos.

(R.R. OO. 26 de Marzo de 1837 y 31 de Agosto 1863).

| PRECIOS DE SUSCRIPCIÓN | | | |
|--|-----------|---------------------|-------|
| EN CÓRDOBA | Plas. | FUERA DE CÓRDOBA | Plas. |
| Trimestre. | 18 | Trimestre. | 21 |
| Seis meses. | 30 | Seis meses. | 36 |
| Un año. | 54 | Un año. | 66 |
| Venta de número suelto del año corriente | 0'50 pts. | | |
| Id. de id. id. del id. anterior. | 1'00 » | | |
| Id. de id. id. de dos años anteriores. | 1'50 » | | |
| Id. id. de los años anteriores a los dos últimos. | 2'00 » | | |
| PAGO ADELANTADO | | | |
| Las Corporaciones provinciales y municipales vienen obligadas al pago de todos los anuncios de subasta que manden publicar, aun cuando aquéllas resulten desiertas por falta de rematante. Reales Ordenes de 18 de Marzo de 1904 y 7 de Febrero de 1906. | | | |
| SE PUBLICA TODOS LOS DÍAS, EXCEPTO LOS DOMINGOS | | | |

Reglamento de 2 de Julio de 1924.

Artículo 20. - Las entidades municipales abonarán, en primer término, al Notario que, en su caso, autorice la subasta, los derechos que le correspondan y los suplementos que haya adelantado, y abonarán igualmente los derechos de inserción de los anuncios en los periódicos, cuidando de reintegrarse del rematante si lo hubiere, del importe total de estos gastos con arreglo a lo dispuesto en la regla octava del artículo 6.º de este Reglamento.

ADVERTENCIA. - No se insertará ningún edicto o anuncio que sea a instancia de parte sin que abonen los interesados el importe de su publicación o garanticen el pago a razón de 2 pesetas línea o parte de ella.

Boletín Oficial del Estado
 correspondiente al día 3 de Septiembre de 1948
 AÑO XIII NUM. 247
 Núm. 3.306
ADMINISTRACION CENTRAL
Comisaría General de Abastecimientos y Transportes
 (Servicio de Carnes, Cueros y Derivados)
 Circular número 690 por la que se dictan normas sobre adquisición, sacrificio, industrialización y consumo de ganado de cerda y reglamentación de la campaña chacinera 1948-49.
Fundamento
 Llegado el momento oportuno para dar a conocer las normas por que ha de regirse la campaña de adquisición, sacrificio, consumo e industrialización de ganado de cerda 1948-49, esta Comisaría General dispone lo siguiente:
Intervención de la contratación y circulación de ganado porcino de abasto y vida
 Artículo 1.º De conformidad con lo establecido en el artículo primero de la circular 868 de esta Comisaría General, que dicta las normas generales sobre contratación de ganado a que ha de atemperarse la actuación del Servicio de Carnes, Cueros y Derivados, se declara subsistente la intervención en la contratación de ganado de abasto y vida de la especie porcina y en la regulación del sacrificio de dicho ganado en los mataderos públicos o industriales, como asimismo sobre las carnes en ellos obtenidas.
 En su consecuencia serán de exacta aplicación en relación a dichas actividades las normas generales que sobre compra, circulación y sacrificio de ganado de las diversas especies y variedades establecen las circulares 668, 669 y 670 de esta Comisaría General, recordándose la necesidad de observar en todo momento las disposiciones sanitarias en

vigor y lo dispuesto en el Reglamento para la ejecución de la Ley de Epizootias o zoonosis transmisibles al hombre.

Destinos que en relación al abastecimiento nacional podrá darse al ganado de cerda durante la campaña de 1948-49

Ar. 2.º A partir de las fechas que en el siguiente artículo 3.º de esta circular se establecen, quedará autorizado el sacrificio de ganado porcino con las formalidades que se señalan y para los siguientes destinos:

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

b) Para el consumo en fresco, venta directa al consumidor en los centros urbanos que se determinen.

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

Fechas a partir de las cuales queda autorizado el sacrificio de ganado porcino para cada uno de dichos destinos

Art. 3.º El sacrificio de cerdos con destino a la industria chacinera podrá comenzar en 15 de septiembre de 1948, finalizando en la fecha que oportunamente se establezca o determine por el Servicio de Carnes, Cueros y Derivados de esta Comisaría General.

El sacrificio con destino a consumo en fresco o de verdeo quedará autorizado a partir del 16 de octubre de 1948.

Las matanzas familiares domiciliarias se realizarán a partir del 15 de noviembre de 1948 hasta el 28 de febrero de 1949.

Cupos a las industrias chacineras

Art. 4.º Las industrias chacineras debidamente autorizadas por la Dirección General de Sanidad para trabajar en la campaña 1948-49 como mataderos industriales o fábricas de elaboración de embutidos, tendrán asignado un cupo de reses porcinas que les reconocerá el Servicio de Carnes, Cueros y Derivados, previo informe del Sector correspondiente del Sindicato Nacional de Ganadería cuya cuantía será equivalente al número de cerdos sacrificados por cada uno de dichos mataderos durante la campaña 1947-48.

En los casos debidamente justificados en que por causas aceptables una industria no haya podido trabajar durante la citada campaña se le asignará por el Servicio de Carnes, Cueros y Derivados el cupo que se estime conveniente, a propuesta del mencionado Sindicato Nacional de Ganadería.

Por el contrario, cuando se compruebe que en la temporada anterior las actividades realmente realizadas por la industria chacinera de que se trate no han correspondido en su volumen al número de cerdos teóricamente adquiridos por la misma por haberse llevado a efecto reventa o cesión de reses con especulación, destino de parte de la carne obtenida para la venta y consumo en fresco u otra razón semejante podrá rebajarse el cupo inicial que como promedio le corresponda, en la parte proporcional que se estime justificada.

Títulos de compra para industrias chacineras

Art. 5.º Las industrias chacineras que soliciten la asignación de cupo a que se refiere el artículo anterior, obtendrán del Servicio de Carnes, Cueros y Derivados el título de compra para las provincias productoras de origen del ganado que indiquen, en el que se registrará el cupo máximo inicial concedido y se irán sentando sucesivamente las compras realizadas y guías de remesa expedidas con cargo al mencionado cupo inicial.

Ampliación de cupos

Art. 6.º Los industriales que lo deseen podrán solicitar la ampliación del cupo inicial establecido en el artículo 4.º siendo para ello condición indispensable que tengan realmente adquiridas y diligenciadas en el título de compra la totalidad de las reses por que fué formalizado el título anteriormente expedido y siempre que las disponibilidades lo permitan y que obtengan para ello informe favorable del Sector de Industrias Cárnicas del Sindicato Nacional de Ganadería.

Esta ampliación, consignada siempre en título suplementario de compra, habrá de ser concedida por el Servicio de Carnes, Cueros y Derivados, previa retirada del título

anterior y exigencia de todos los requisitos relacionados.

Quiénes podrán realizar la compra de ganado porcino con destino a chacinera

Art. 7.º La compra de reses porcinas con destino a la industria chacinera a que se refieren los artículos anteriores y dentro de los cupos asignados a cada una de ellas en el título de adquisición correspondiente podrá ser realizada directamente de los ganaderos por los titulares de las industrias beneficiarias de los títulos de compra; por los apoderados o agentes de compras de los mismos, a los que a petición de éstos y previo informe del Sindicato Nacional de Ganadería se expedirá por el Servicio de Carnes, Cueros y Derivados la tarjeta suplementaria de compradores de ganado porcino, o bien endosando los títulos de adquisición a los colaboradores habituales censados al afecto y autorizados como tales por las Jefaturas Provinciales del Servicio de Carnes, Cueros y Derivados de las provincias de origen del ganado, adquirido, los que vendrán obligados a justificar ante las mismas las operaciones realizadas.

El máximo de tarjetas de compra que podrán expedirse es el de cinco por cada título.

Los industriales que lo soliciten dentro de una misma comarca o localidad, podrán agruparse colectivamente al objeto de realizar con las máximas facilidades la adquisición de cerdos que para su industria precisen en las diferentes zonas productoras siempre por el límite máximo global de sus títulos individuales agrupados en dicha forma.

Forma de realizar las adquisiciones de ganado con destino al sacrificio para consumo en fresco

Art. 8.º La compra del ganado necesario para el sacrificio y consumo en fresco preciso para el abastecimiento de cada localidad consumidora, se realizará en las provincias productoras de origen del ganado de que se trate exclusivamente por los colaboradores del Servicio a que se refiere la circular 668 en su artículo 2.º en la forma que establecen los artículos 7.º y 8.º de la misma, y también de acuer-

do con lo dispuesto en la número 670 que reglamenta el sacrificio de ganado, en mataderos públicos, con destino al abastecimiento y el régimen de suministro de carnes y como consecuencia de lo establecido en los artículos 3.º y 6.º de la circular número 675.

Quiénes podrán realizar sacrificio de ganado porcino en el régimen de matanzas domiciliarias para consumo familiar

Art. 9.º La matanza domiciliaria o particular de ganado porcino en la temporada 1948-49 y referida al período indicado en el artículo 3.º de esta circular, quedará vinculada exclusivamente a aquellas personas o entidades que hayan cebado reses con destino a dicho fin en sus propias explotaciones o por encargo a otro ganadero o agricultor, extremos que siempre deberán ser debida y suficientemente justificados.

Circulación

Art. 10. Todo ganado porcino, para su traslado fuera de la provincia de origen o aquel otro que dentro de la misma precise la utilización del ferrocarril como medio de transporte, necesitará ir amparado con la guía única de circulación modelo CCD-1, que será expedida precisamente por la Jefatura Provincial del Servicio de Carnes, Cueros y Derivados, considerándose clandestinos e ilegales todos los transportes realizados sin este requisito e incursos en las disposiciones de la Ley de 30 de septiembre de 1940 en vigor sobre la materia o aquellas otras que a tal objeto se hayan dictado o puedan establecerse.

La expedición de estas guías se realizará:

a) Para el ganado destinado a la industria chacinera mediante la exhibición y asiento correspondiente en los títulos de compra o tarjetas suplementarias de comprador, y hasta los cupos máximos que los mismos amparen, cuidando las Jefaturas expedidoras de estas guías de diligenciar con todo detalle en los mencionados documentos todas las que se expidan.

b) Para el ganado destinado al sacrificio para consumo en fresco, con arreglo a las corrientes comerciales y porcentajes de remesa señalados periódicamente por la Jefatura Nacional del Servicio de Carnes, Cueros y Derivados, para provincias productoras y consumidoras respectivamente, con idéntica limitación y requisitos que para el ganado vacuno y lanar de abasto.

c) Para el ganado destinado a matanzas familiares, previa la comprobación del derecho de las mismas, según lo establecido en el artículo 9.º de esta circular y justificación 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 necesidad de facturación por ferrocarril, se realizará con el "conduce" correspondiente, según lo establecido también en la citada circular 668.

En todo caso, estas guías se expedirán por las Jefaturas Provinciales del Servicio de Carnes, Cueros y Derivados en la misma fecha de su petición.

Localidades en que queda autorizado el consumo en fresco

Art. 11. Queda autorizada el sacrificio de ganado porcino para consumo en fresco por la población civil en aquellas localidades con más de 4.000 habitantes.

En aquellos otros núcleos urbanos inferiores a dicha entidad de población, en que por razones especiales, como predominio de núcleos obreros escasez de matanzas familiares u otros motivos semejantes suficientes, pueda resultar aconsejable se les conceda beneficiarse de esta autorización deberá solicitarse de la Jefatura del Servicio de Carnes, Cueros y Derivados el permiso para el sacrificio y consumo en fresco de ganado porcino, autorización que se pedirá y tramitará por conducto de las respectivas Delegaciones Provinciales de Abastecimientos y Transportes y con el debido informe de las mismas.

Artículos que pueden ser elaborados por la industria chacinera

Art. 12. Los industriales chacineros elaborarán los artículos que se detallan en el anexo adjunto número 1, que son los autorizados para la pasada campaña chacinera.

Toda industria chacinera pondrá a disposición de la Jefatura del Servicio de Carnes, Cueros y Derivados 23 kilos de tocino por res porcina sacrificada.

Las industrias chacineras según características de clima y región, podrán destinar, como máximo a la elaboración de chorizo de mezcla hasta el 50 por 100 de las reses porcinas que sacrifiquen habiendo de realizarse esta industrialización en régimen de mezcla a razón de una res bovina por cada diez de cerda, o sea que como máximo las reses bovinas que podrán sacrificar ascenderán al 5 por 100 de las porcinas industrializadas.

Las Jefaturas del Servicio de Carnes, Cueros y Derivados, según circunstancias y de acuerdo con las posibilidades que el desarrollo del abastecimiento de carne permita podrán reducir la proporción de la elaboración de mezcla autorizada y aún suprimir las misma transitoriamente en aquellas provincias en que las dificultades del abastecimiento de carne en fresco, a las mismas así lo aconsejan.

El ganado vacuno preciso para la industrialización autorizada en cada caso será facilitado a las industrias chacineras por el Servicio de Carnes, Cueros y Derivados.

Rendición de partes

Art. 13. Los industriales chacineros quedan obligados a remitir al Sindicato Nacional de Ganadería, Ciclo de Industrias Cárnicas la documentación que el mismo estime reglamentaria, y a la Jefatura Provincial del Servicio de Carnes, Cueros y Derivados de que dependan el parte mensual que la misma establezca, a efectos del mejor control de operaciones antes del día 5 del mes siguiente a que dichos partes se refieren.

Vigilancia de las actividades desarrolladas por las industrias chacineras

Art. 14. A fin de que en todo momento pueda la Jefatura del Servicio de Carnes, Cueros y Derivados conocer exactamente las actividades realizadas por las industrias

chacineras evitando que las mismas puedan convertirse en motivo de perturbación para el abastecimiento en fresco e impedir se destine a éste de modo clandestino el ganado adquirido para chacinera, o se enajenen o cedan los títulos de compra especulando con el ganado adquirido a su amparo, toda industria chacinera deberá llevar un libro de operaciones en el que registre el ganado recibido, sacrificios realizados, productos intervernados elaborados y salidas de los mismos con arreglo al modelo que establezca la Jefatura del Servicio de Carnes, Cueros y Derivados, libro que estará siempre a disposición de los Agentes del Servicio que podrán solicitar las debidas comprobaciones y justificaciones respecto a salidas de artículos elaborados, para cerciorarse del número de reses porcinas realmente sacrificadas por cada industria.

Prohibición de anular compras de ganado

Art. 15. Salvo por causas justificadas no podrá anularse ninguna adquisición de ganado porcino registrada en las autorizaciones de compra a menos que medie la falta del peso debido en el ganado, la enfermedad o muerte del mismo.

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

Un ejemplar del acta quedará en poder de la Jefatura Provincial del Servicio, entregándose el duplicado al comprador para unirlo a la autorización de compra cuando sea devuelta, una vez terminado el período de validez o agotado la compra del cupo autorizado a la Jefatura del Servicio de Carnes, Cueros y Derivados.

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

Peso de las reses

Art. 16. Queda prohibido en todo caso el sacrificio de cerdos de peso inferior a 70 kilos en el acto del sacrificio.

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

Art. 17. Los inspectores Veterinarios de las industrias chacineras autorizadas para trabajar en la campaña 1948-49 no permitirán sacrificio alguno de reses porcinas o vacunas sin que estén debidamente cumplimentados los trámites señalados por la presente circular y demás disposiciones vigentes en la materia, tanto en lo que se refiere a medidas de régimen sanitario como a la interacción de las actividades de las industrias 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. 18. Las industrias chacineras que tuvieren autorización para

funcionar en la campaña 1948-49 que regula esta circular, rendirán al terminar cada una de ellas sus actividades en la misma, el parte resumen de operaciones de todas las realizadas durante aquella, según modelo que establezca la Jefatura del Servicio de Carnes, Cueros y Derivados de esta Comisaría General, a la que lo enviarán en su día.

Suministro y entrega de cupos de artículos elaborados

Art. 19. Las industrias chacineras quedarán obligadas a realizar por su parte, con toda diligencia, las gestiones comerciales conducentes a la entrega y remesa de cupos de artículos intervernados 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 del beneficiario de las adjudicaciones no se desarrolla la necesaria actividad para la retirada de las mismas, una vez pasados treinta días desde la fecha de la adjudicación sin que haya sido realizada, podrá ser anulado el cupo por orden de la Jefatura del Servicio destinándose a cubrir otras necesidades preferentes, y todo ello al objeto de evitar innecesarias y perjudiciales inmovilizaciones de artículos elaborados en poder de las industrias chacineras, adoptándose las medidas oportunas para que los perjuicios de la demora 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 responsables de tal demora.

Normas para el consumo en fresco de ganado porcino

Art. 20. Por la Jefatura del Servicio de Carnes, Cueros y Derivados se señalarán corrientes comerciales y porcentajes de remesa desde las provincias productoras a las deficitarias, en razón a la entidad de población de estas últimas.

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

De las reses porcinas sacrificadas con destino a consumo en fresco se pondrán a disposición del Servicio de Carnes, Cueros y Derivados 23 kilos de tocino por cabeza.

La venta de las carnes 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 la carne de cerdo embutida en intestino de lanar, y morcillas de despojos de aquellas reses. Ambos productos se dedicarán exclusivamente a la venta en fresco, quedando prohibido hacerlos de residuos de tabibaja, e irán provistos de un precinto sanitario en el que conste la fecha de su elaboración.

El tocino procedente del sacrificio domiciliario de reses porcinas con destino al abastecimiento familiar no podrá ser objeto de venta, aunque sí de traslado con los requisitos establecidos en el artículo 10 de esta circular para la expedición de guía de circulación.

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

Libertad de circulación y venta de los productos elaborados por las industrias chacineras

Art. 21. Todos los productos autorizados para ser elaborados por las industrias chacineras en la campaña 1948-49 quedarán sometidos rigurosamente en su venta al público a los precios de tasa que se establecen en el anexo 1.º de esta circular, ya mencionado.

La venta, contratación y circulación de los mismos, con excepción de las grasas declaradas intervenidas, serán libres no precisando para su transporte y venta al público otros requisitos que el ir acompañados del correspondiente certificado sanitario, llevando los embutidos 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 corresponda.

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

En aquellos productos que se expidan en envases metálicos se deberá mencionar en el exterior del recipiente el nombre de la industria y del producto envasado, como asimismo, y precisamente con marca o troquel el número de la misma en el Registro de la Dirección General de Sanidad, de acuerdo con lo establecido en el apartado 13 de la Orden de 22 de julio de 1946.

Los industriales deberán cargar en las facturas de venta de todos estos artículos 0'10 pesetas por kilo de producto vendido, que habrán de ingresar en la cuenta corriente del Banco de España a nombre de la Inspección de Sanidad Veterinaria, organismos autónomos de la Administración del Estado, de acuerdo con las partes mensuales que entregan a las empresas los Veterinarios oficiales de las fábricas chacineras.

DISPOSICIONES ADICIONALES

1.º A efectos de lo dispuesto en el artículo 14 de esta circular, todos los mataderos industriales y fábricas de embutidos autorizados (por la Dirección General de Sanidad, y con el cupo para la compra de ganado porcino, quedan intervenidos por la Jefatura del Servicio de Carnes, Cueros y Derivados, para todos los efectos que se señalan en la presente disposición.

Los laboratorios de biología animal en lo que se refiere a adquisi-

ción, sacrificio o industrialización de los cerdos dedicados al tratamiento y obtención de sueros y virus, se regirán por las normas especiales que dicte esta Comisaría General, como asimismo los laboratorios dedicados a la preparación de vacuna antialtosa.

2.º 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.º No podrá industrializarse en la campaña 1948-49 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 hubiesen 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 directamente para fabricar 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 el mejor desarrollo de la campaña chacinera, no deban ser autorizadas.

4.º Los industriales chacineros se sujetarán en cuanto a tipo, calidad y forma de elaboración de embutidos y demás productos autorizados en el anexo primero 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.º Quedan intervenidas y a disposición de esta Comisaría General, la tripa y especias de procedencia extranjera cuya importación y distribución se realizarán en la siguiente forma:

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

Los precios de venta de tales artículos serán los que señalen 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 propuesta que realice el Delegado de la Comisaría General de Abastecimientos en el Sindicato Nacional de Ganadería y previa aprobación de la misma por la Jefatura del Servicio de Carnes, Cueros y Derivados.

Para el reparto de especias el Delegado de la Comisaría General en el Sindicato Vertical de Ganadería será asesorado por una comisión intersindical integrada por dos representantes del Sindicato Nacional de Ganadería uno del Sindicato de la Alimentación y otro del Sindicato de Frutos y Productos Hortícolas.

6.º Se mantiene la libertad de circulación/de la tripa de producción nacional, decretada por disposiciones anteriores.

7.º El suministro de hojalata, flejes y clavazón se realizará a propuesta del Delegado de esta Comisaría General en el Sindicato Vertical de Ganadería, y en proporción estricta a las reses adquiridas y sacrificadas por cada industria y previa aprobación de la Jefatura del Servicio de Carnes, Cueros y Derivados.

**8.º SANCIONES A LOS CONTRAVEN-
TORES DE ESTAS DISPOSICIONES**

Los contraventores a lo ordenado en la presente circular serán sancionados, pasando el tanto del 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), y de acuerdo con las atribuciones que a la Jefatura del Servicio de Carnes, Cueros y Derivados de esta Comisaría General confiere el Decreto conjunto de los Ministerios de Industria y Comercio y de Agricultura de 7 de mayo de 1948 («Boletín Oficial del Estado» núm. 154), sobre clausura de establecimientos comerciales e industriales por transgresión a las leyes y disposiciones sobre tasas y abastos.

**9.º ANULACIÓN DE DISPOSICIONES
ANTERIORES**

Quedan anuladas cuantas disposiciones anteriores se opongán a lo establecido en la presente circular. Lo que se hace público para general conocimiento y cumplimiento.

Madrid, 31 de julio de 1948.—El Comisario general, José de Corral Saiz.

Para superior conocimiento: Excelentísimos Sres. Ministros de Industria y Comercio, de Agricultura y de Gobernación.

Para conocimiento: Ilmos Sres. Fiscal Superior de Tasas y Director general de Sanidad.

Para conocimiento y cumplimiento Ilmo. Sr. Jefe del Servicio de Carnes, Cueros y Derivados. Ilustísimos Sres. Comisarios de Recursos de Zona de Abastecimientos: Excmos. Sres. Gobernadores Civiles, Delegados Provinciales de Abastecimientos y Transportes e Ilustrísimo Sr. Jefe del Sindicato Vertical de Ganadería.

ANEXO NUMERO 1

Artículos de chacinería autorizados a elaborar composición de los mismos y precios máximos de venta en fábrica, almacenista y detalle al público, impuestos incluidos.

| Número de la fórmula | PRODUCTOS | Composición | Por 100 | Precio máximo venta en fábrica (1) | Precio máximo venta en almacén | Precio máximo venta al público |
|----------------------|--|-------------------------------|---------|------------------------------------|--------------------------------|--------------------------------|
| 1 | Butifarrón y butifarra mezcla..... | Bardeo magro..... | 30 | | | |
| | | Carne de vacuno..... | 60 | | | |
| | | Tocino..... | 10 | 26,00 | 29,90 | 35,90 |
| 2 | Butifarra murciana..... | Lardeo magro..... | 35 | | | |
| | | Carne de vacuno..... | 20 | | | |
| | | Tocino..... | 25 | 24,00 | 27,70 | 33,24 |
| 3 | Chorizo «mezcla»..... | Sangre..... | 20 | | | |
| | | Lardeo magro..... | 25 | | | |
| | | Carne de vacuno..... | 50 | | | |
| | | Tocino..... | 25 | 27,00 | 29,65 | 34,15 |
| 4 | Idem «puro»..... | Magro de cerdo..... | 80 | | | |
| | | Tocino..... | 20 | 46,50 | 53,40 | 66,20 |
| 5 | Idem «puro cular»..... | Magro de cerdo..... | 80 | | | |
| | | Tocino..... | 20 | 50,00 | 57,30 | 71,05 |
| 6 | Idem de Pamplona «puro»..... | Magro de cerdo..... | 85 | | | |
| | | Tocino..... | 15 | 51,00 | 58,40 | 72,40 |
| 7 | Idem serrano «puro»..... | Lardeo magro..... | 50 | | | |
| | | Tocino..... | 50 | 25,25 | 29,10 | 34,90 |
| 8 | Chicharrón o queso de cerdo..... | Chicharrones manteca.. | 30 | | | |
| | | Lardeo magro..... | 30 | | | |
| | | Lenguas..... | 20 | | | |
| | | Piel de cabeza..... | 20 | 30,00 | 34,30 | 41,15 |
| 9 | Foie-gras en tripa y en envases metálicos... | Carne de cerdo..... | 17 | | | |
| | | Manteca..... | 38 | | | |
| | | Hígado de cerdo..... | 45 | 33,00 | 37,60 | 45,10 |
| 10 | Longaniza «encarnada mezcla»... | Carne de vacuno..... | 60 | | | |
| | | Lardeo magro..... | 40 | 31,00 | 33,85 | 37,20 |
| 11 | Idem «Sabadeñas»..... | Visceras, vacuno y cerdo..... | 80 | | | |
| | | Tocino..... | 20 | 20,00 | 22,30 | 25,60 |

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

| Número de la fórmula | PRODUCTOS | Composición | Por 100 | Precio máximo venta en fábrica (1) | Precio máximo venta en almacén | Precio máximo venta al público |
|----------------------|---|--|---------|------------------------------------|--------------------------------|--------------------------------|
| 12 | Longaniza Imperial o •Fuet mezcla | Carne vacuno 1. ^a | 60 | | | |
| | | Lardeo magro..... | 40 | 40,00 | 46,10 | 57,15 |
| 13 | Lomo embuchado..... | Lomo limpio..... | 100 | 58,00 | 62,90 | 78,00 |
| 14 | Lomo embuchado viejo (campana 1947-48)... | Lomo limpio..... | 100 | 61,47 | 69,79 | 85,60 |
| 15 | Morcillas de arroz..... | Sangre cocida y líquida..... | 45 | | | |
| | | Tocino..... | 15 | | | |
| | | Cebolla..... | 30 | | | |
| | | Arroz..... | 10 | 11,00 | 12,30 | 14,75 |
| 16 | Idem de despojos alimenticios..... | Sangre cocida y líquida..... | 45 | | | |
| | | Tocino..... | 15 | | | |
| | | Despojos..... | 20 | | | |
| | | Cebolla..... | 20 | 13,00 | 15,60 | 18,70 |
| 17 | Idem de sangre y cebolla..... | Sangre..... | 20 | | | |
| | | Manteca de cerdo..... | 10 | | | |
| | | Cebolla cruda..... | 70 | 9,00 | 11,20 | 13,45 |
| 18 | Idem •serrana andaluza•..... | Sangre..... | 10 | | | |
| | | Lardeo magro..... | 30 | | | |
| | | Tocino..... | 30 | | | |
| | | Despojos..... | 30 | 18,00 | 21,10 | 25,30 |
| 19 | Mortadela •mezcla•..... | Carne de vacuno..... | 40 | | | |
| | | Lardeo magro..... | 25 | | | |
| | | Tocino..... | 35 | 26,00 | 29,90 | 35,90 |
| 20 | Salchichón •puro•..... | Carne de cerdo piezas.. | 80 | | | |
| | | Tocino..... | 20 | 52,00 | 59,55 | 73,85 |
| 21 | Id. •puro• añejo (campana 1947-48). | Carne de cerdo piezas.. | 80 | | | |
| | | Tocino..... | 20 | 58,25 | 66,19 | 81,15 |
| 22 | Idem •mezcla•..... | Lardeo magro..... | 35 | | | |
| | | Carne vacuno..... | 45 | | | |
| | | Tocino..... | 20 | 44,00 | 50,60 | 62,70 |
| 23 | Idem de Vich..... | | | 74,00 | 84,20 | 104,40 |
| 24 | Idem de Vich añejo (1947-48)..... | | | 89,75 | 101,25 | 124,20 |
| 25 | Sobreasada Mallorca pura especial | Lardeo magro..... | 50 | | | |
| | | Tocino..... | 50 | 40,00 | 46,10 | 57,15 |
| 26 | Idem Mallorca pura corriente..... | Lardeo magro..... | 30 | | | |
| | | Tocino..... | 70 | 35,00 | 40,50 | 50,20 |
| 27 | Salchicha blanca y encarnada mezcla..... | Carne de vacuno..... | 50 | | | |
| | | Lardeo magro..... | 25 | | | |
| | | Tocino..... | 25 | 22,00 | | 23,10 |
| 28 | Jamón delantero (paletilla)..... | Magro en pieza..... | 46 | | | |
| | | Tocino y corteza..... | 37 | | | |
| | | Hueso..... | 17 | 30,00 | 34,30 | 41,15 |
| 29 | Idem (campana 1947-48)..... | Idem..... | ld. | 33,05 | 37,49 | 44,35 |
| 30 | Idem trasero, serrano y andorrano. | Magro en pieza..... | 55 | | | |
| | | Tocino..... | 32 | | | |
| | | Hueso..... | 13 | 48,00 | 54,10 | 64,90 |
| 31 | Idem id. id. (campana 1947-48).... | Idem..... | ld. | 53,00 | 60,34 | 74,00 |
| 32 | Idem serrano sin pie y descargado de tocino..... | | 100 | 52,00 | | |
| 33 | Idem trasero asturiano..... | | 100 | 42,75 | 48,30 | 58,00 |
| 34 | Idem id. añejo (campana 1947-48)..... | | 100 | 47,75 | 53,59 | 63,65 |
| 35 | Idem id. gallego..... | | 100 | 37,00 | 42,00 | 50,40 |
| 36 | Idem id. añejo (campana 1947-48)..... | | 100 | 42,50 | 47,84 | 56,80 |
| 37 | Idem cocido en lata..... | | 100 | 52,00 | 59,55 | 63,80 |
| 38 | Panceta o bacón. (Tocino.— Se entenderá este producto por tocino entrevelado 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 •adobado•..... | Estos artículos se fabricarán sin mezcla de carne de aves, prohibiéndose los que contengan carne de vacuno exclusivamente..... | 100 | 23,00 | 24,80 | 25,60 |
| 39 | Manteca en rama..... | Manteca en rama..... | 100 | 21,00 | 22,95 | 23,75 |
| 40 | Idem fundida..... | Idem fundida..... | 100 | 24,00 | 25,80 | 27,85 |
| 41 | Tocino..... | | | 14,35 | 16,20 | 17,00 |
| 42 | Cabeza entera sin lengua..... | | | 8,00 | 10,10 | 12,10 |
| 43 | Cañas, corcusillas y huesos de cabeza..... | | | 3,50 | 5,15 | 6,15 |
| 44 | Costillas..... | | | 13,00 | 15,60 | 18,70 |
| 45 | Espinazos..... | | | 8,00 | 10,10 | 12,10 |
| 46 | Pies y codillos..... | | | 10,00 | 12,30 | 14,75 |
| 47 | Careta o torro de cabeza con orejas..... | | | 17,00 | 20,00 | 24,00 |
| 48 | Fiambres (lengua a la escarlata, cabeza de jabalí, gelatinas y roulados, trufados especiales, salchicha de Francfort, morcillas de lomo y lengua, chuletas de Sajonia). | | | 53,00 | 60,65 | 75,20 |
| 49 | Chorizo •mezcla• en manteca..... | Chorizo..... | 60 | | | |
| | | Manteca..... | 40 | 25,37 | 27,94 | 32,13 |
| 50 | Idem •puro• en manteca..... | Idem..... | ld. | 37,24 | 43,00 | 53,32 |
| 51 | Idem serrano en manteca..... | Idem..... | ld. | 24,27 | 28,00 | 33,60 |

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

NOTA.—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.

OTRA.—A partir del 15 de noviembre de 1948, todos los artículos de la pasada campaña chacinera, con excepción de jamones, salchichón y lomo embuchados añejos, habrán de venderse al precio que se señala para los artículos de la campaña chacinera 1948-49 en este anexo, debiendo, por tanto, liquidarse las existencias de la anterior dentro de dicho período, o ser vendidas las sobrantes de la misma, a partir de dicha fecha, al precio de los artículos de nueva elaboración.

| ANEXO NUM. 2 | | PRECIO DE VENTA AL PÚBLICO DE LA CARNE DE CERDO EN FRESCO Y SIN IMPUESTOS | | Codillos, corcusilla y hueso blanco..... | |
|-----------------------------|-------------|---|-------|---|-------|
| Núm. de orden: 14, Córdoba. | Pesetas Kg. | | | | |
| | | Magro y chuletas..... | 20'00 | Lengua y riñones..... | 18'00 |
| | | Tocino..... | 17'00 | Manteca en rama..... | 23'75 |
| | | Oreja y pestorejo..... | 14'00 | Salchichas (Composición: 50 por 100 de lardeos de magro, 50 por 100 de tocino)..... | 23'10 |
| | | Huesos y cabeza..... | 6'00 | Morcilla (Composición: De grasa, sangre y cebolla).... | 9'50 |
| | | Costilla..... | 12,00 | | |
| | | Espinazo..... | 10'00 | | |
| A la canal..... | 13'30 | | | | |
| Despojos canal..... | 1'85 | | | | |
| Total canal absoluta..... | 15'15 | | | | |

Delegación de Industria DE LA PROVINCIA DE CORDOBA

Núm. 3.250

Cumplidos los trámites reglamentarios en el expediente promovido por don Rafael Rosi Reyes, solicitando autorización para el tendido de un ramal de línea eléctrica.

Autorizar a don Rafael Rosi Reyes la electrificación de la finca "Cortijo de las Monjas", del término de Fuente Palmera, derivando un ramal de línea eléctrica a 6.000 V. de 2.000 metros de longitud, de la que tiene establecida la C. A. Mengemor e instalando un transformador reductor de 20 K. V. A. en la finca de referencia, con arreglo a las condiciones generales fijadas en la norma 11.^a de la O. M. de 12-9-39 y a las especiales siguientes:

Esta Delegación de Industria, de conformidad con las atribuciones que le están conferidas por el Orden Ministerial de doce de Septiembre de mil novecientos treinta y nueve e instrucciones generales recibidas de la Dirección General de Industria, ha resuelto:

Primera. El plazo de puesta en marcha será de un mes contado a partir de la fecha de la publicación de esta resolución en el BOLETIN OFICIAL de la provincia.

Segunda. Por esta Delegación de Industria se comprobará si en el detalle del proyecto presentado por el interesado se cumplen las condiciones fijadas en los Reglamentos especiales que rigen el Servicio de Electricidad, efectuando una vez construida la línea las comprobaciones necesarias por lo que afecta a las circunstancias expuestas y con relación a la seguridad pública, de la forma señalada en las disposiciones vigentes.

Tercera. Una vez terminadas las instalaciones a que la presente autorización se refiere y con anterioridad a su utilización, quedará obligado el petionario a solicitar de esta Delegación la prestación del suministro de energía eléctrica, quien autorizará este o lo aplazará, de acuerdo con la disponibilidad de energía del momento.

La Administración se reserva el derecho de dejar sin efecto la presente autorización en cualquier momento que se compruebe y demuestre el incumplimiento de cualquiera de las condiciones impuestas o por la existencia de cualquier declaración maliciosa o inexacta contenida en los datos que deben figurar en las instancias y documentos a que se refieren las normas segunda a quinta, ambas inclusive, de la citada disposición Ministerial.

Dios guarde a Vd. muchos años Córdoba treinta de Agosto de mil novecientos cuarenta y ocho.—El Ingeniero Jefe accidental, Firma legible.

Sr. D. Rafael Rosi Reyes.—Posible

IMP. PROVINCIAL.—CORDOBA