

BOLETIN OFICIAL



DE LA PROVINCIA DE LEON

Administración — Intervención de Fondo
de la Diputación Provincial.—Teléfono 1700.
L.p. de la Diputación Provincial.—Tel. 1700

Viernes 22 de Septiembre de 1961

Núm. 215

No se publica los domingos ni días festivos.
Ejemplar corriente: 1,50 pesetas.
Ídem atrasados: 3,00 pesetas.
Dichos precios serán incrementados en un 5 por 100 para amortización de empréstitos

Ministerio de la Gobernación

CIRCULAR de la Dirección General de Sanidad por la que se dictan normas para la organización anual del servicio de reconocimiento de cerdos sacrificados en domicilios particulares.

Dispuesto por Real Orden de 23 de Diciembre de 1923 la obligación que tienen todos los Ayuntamientos de organizar dentro de sus respectivos términos municipales el reconocimiento sanitario de los cerdos sacrificados en domicilios particulares y reiterada anualmente por este Ministerio tal obligación ante la proximidad de la nueva temporada de sacrificio y en virtud de la delegación conferida a esta Dirección General como consecuencia de lo prevenido en el artículo 2.º de la Orden del Ministerio de la Gobernación de 17 de Septiembre de 1957, he tenido a bien disponer lo siguiente:

Primero. Todos los Ayuntamientos organizarán en sus respectivos términos municipales el servicio de reconocimiento domiciliario de cerdos sacrificados para el consumo familiar antes del día 1 de Octubre próximo y de forma que ni uno tan sólo se sustraiga al examen microscópico de sus carnes. La temporada de sacrificio terminará el día 30 de Abril de 1962.

Ante los casos comprobados de triquinosis en personas que consumieron carne de jabalíes sin previo reconocimiento sanitario, se hace extensiva a estos animales la obligación del reconocimiento de sus carnes e inspección microscópica de las mismas antes de autorizarse para el consumo humano.

Segundo. A los fines de lo establecido en el apartado anterior y para el mejor cumplimiento de las disposiciones sanitarias, los Ayuntamientos o agrupaciones de los mismos, cuando entre varios forman un partido profesional, facilitarán a los Servicios Veterinarios titulares un local adecuado provisto de triqui-

noscopio y del material de laboratorio indispensable para la práctica de reconocimiento microscópico de estas carnes.

Tercero. Los Veterinarios titulares someterán a la aprobación de las Alcaldías respectivas las oportunas propuestas de organización de este Servicio para el reconocimiento, a ser posible, en vivo, en canal y micrográfico, y que, de ser aceptadas por aquéllas, servirán de base para extender las actas correspondientes en que se harán constar los extremos de esta organización y que se levantarán por triplicado en modelo oficial hecho por la Inspección Provincial de Sanidad Veterinaria, quedándose un ejemplar de este acta cada una de las partes y remitiéndose el tercero a la citada Inspección Provincial antes de la indicada fecha del 1 de Octubre.

Para aquellos pueblos donde no reside el Veterinario titular se señalarán los días de la semana en que haya de realizarse el sacrificio y en los que, en consecuencia, girará visita el Veterinario titular con el fin de practicar el reconocimiento en canal y de las vísceras, recogiendo personalmente las muestras para su posterior reconocimiento microscópico.

De no aceptarse por la Alcaldía la propuesta de organización del Servicio hecha por el Veterinario titular, decidirá lo procedente el Pleno de la Junta Municipal de Sanidad.

Cuarto.—Cuando el Veterinario titular considere la imposibilidad de realizar él solo este servicio en todo su partido profesional, lo hará constar así ante la Jefatura Provincial de Sanidad, proponiendo al mismo tiempo la designación de otro Veterinario para la práctica de esta ineludible función sanitaria señalándose por la citada Jefatura, a propuesta de la Inspección Provincial de Sanidad Veterinaria, la zona o distrito del partido en que cada uno ha de actuar.

Quinto. Habida cuenta de que este tipo de matanzas se halla autori-

zado exclusivamente para satisfacer las necesidades del consumo familiar, los Alcaldes sólo autorizarán a cada vecino el sacrificio de un número de cerdos adecuado para cubrir aquellas necesidades, no permitiéndose bajo ningún concepto matanzas cuantiosas que la rebasen y que pudieran dar lugar al comercio clandestino de carnes y preparados cárnicos.

Por la misma razón, los Veterinarios titulares expedirán guías de origen y sanidad para la circulación de estas carnes y preparados cárnicos cuando vayan destinados a parientes en primer grado excepción hecha para los jamones y paletillas en la forma que se expresa en los apartados séptimo y octavo de esta Circular. Queda, por tanto, terminantemente prohibido el destino de las canales y vísceras de los cerdos sacrificados en domicilios particulares para el abastecimiento de carnicerías, de industrias chacineras y para su venta directa al público.

Sexto. Practicado el reconocimiento microscópico de estas carnes en un plazo no superior a ocho horas desde la recogida de muestras, el Veterinario titular expedirá, en caso procedente, el documento oficial pertinente que acredite su salubridad, hasta cuyo momento no podrán ser consumidas. Una copia de este documento será remitida por el Veterinario a la Alcaldía correspondiente, reservándose él la matriz del documento, que a final de temporada remitirá, para su archivo, a la Inspección Provincial de Sanidad Veterinaria.

Caso de que el reconocimiento de las carnes evidenciase que la res padecía alguna enfermedad capaz de transmitirse por el consumo de aquéllas a la especie humana o de originar intoxicaciones o trastornos, procederá de acuerdo con lo señalado para cada caso por el vigente Reglamento de Mataderos.

Séptimo. Sistemáticamente se llevará a cabo por los Veterinarios titu-

lares la aplicación de placas sanitarias a los jamones y paletillas que no sean objeto de despiece, no pudiendo venderse, circular ni adquirir estas piezas si van desprovistas de las citadas placas. Para garantía del cumplimiento de esta medida sanitaria, a presencia del Veterinario titular y en el acto del reconocimiento de la canal se practicarán los oportunos cortes en las masas musculares de la cadera y de la espalda que hayan de ser objeto de despiece, a fin de inutilizar estas regiones anatómicas para jamones y paletillas.

Octavo. Los industriales chacineros mayores debidamente registrados en esta Dirección General, podrán comprar jamones y paletillas «frescos» procedentes de matanzas domiciliarias siempre que éstos se hallen provistos de las placas indicadas en el apartado anterior y, luego, su circulación vaya amparada por la correspondiente guía de origen y sanidad, expedida precisamente por el Veterinario titular de la localidad donde se realizó el sacrificio y, en consecuencia, donde se reconocieron estas carnes.

Los almacenistas al por mayor de productos cárnicos, también registrados oficialmente, bien por sí o a través de sus agentes de compras provistos del oportuno carnet sindical visado por esta Dirección General, podrán comprar jamones y paletillas «curados» procedentes de matanzas domiciliarias bajo las mismas condiciones que se expresan anteriormente relativas a los jamones «frescos» que pueden ser comprados por los industriales chacineros mayores.

Noveno. Al terminar la campaña de sacrificio de los cerdos para el consumo familiar, los Veterinarios titulares entregarán a las Alcaldías respectivas la relación de vecinos que han sacrificado cerdos con aquellos fines, cuya lista se expondrá al público por si hubiera reclamación de tipo sanitario o fiscal. En la primera quincena del mes de Mayo próximo los Secretarios de los Ayuntamientos, con el visto bueno del Alcalde y el conforme del Veterinario titular, remitirán a la Inspección Provincial de Sanidad Veterinaria certificación acreditativa del número de cerdos sacrificados en sus respectivos términos municipales.

Décimo.—Las infracciones cometidas por particulares a lo dispuesto en la presente Circular, serán sancionadas por los Jefes provinciales de Sanidad, a propuesta de las Inspecciones Provinciales de Sanidad Veterinaria, con multas de 100 a 1.000 pesetas y el decomiso de las reses o productos cárnicos que hayan sido objeto de infracción. Estos productos, con arreglo a sus condiciones sanitarias, serán destinados a Centros benéficos o destruidos.

Análogas sanciones serán impues-

tas a los industriales que infrinjan esta disposición, y en caso de reincidencia los Jefes provinciales de Sanidad propondrán a esta Dirección General la clausura de las industrias cárnicas afectadas, sin perjuicio de dar cuenta a los Tribunales de Justicia cuando del expediente incoado al efecto se deduzca la posibilidad de un atentado a la salud pública.

De acuerdo con lo dispuesto en la base 19 de la Ley de Bases de la Sanidad Nacional de 25 de Noviembre de 1944, contra estas sanciones cabe a los interesados recurso de alzada ante el excelentísimo señor Ministro de la Gobernación, previo depósito del importe de la multa, en forma reglamentaria.

Las infracciones cometidas por Veterinarios titulares darán lugar a la formación del oportuno expediente administrativo, al objeto de depurar las responsabilidades que en su caso hubiere lugar e imponer las sanciones que se deriven del mismo, de acuerdo con el Reglamento de Personal de los Servicios Sanitarios Locales de 27 de Noviembre de 1953.

Undécimo. Por los Jefes provinciales de Sanidad se dará la mayor publicidad a esta disposición y se adoptarán las medidas pertinentes para el mejor cumplimiento de la misma.

Madrid, 29 de Julio de 1961.—El Director general, Jesús García Orcoyen.

CIRCULAR de la Dirección General de Sanidad por la que se dictan normas para la renovación anual del permiso sanitario de funcionamiento de las industrias de la carne.

Mediante Circular de esta Dirección General de fecha 2 de Agosto de 1960 y en uso de las facultades conferidas a la misma como consecuencia de lo dispuesto en el artículo segundo de la Orden del Ministerio de la Gobernación de 17 de Septiembre de 1957, se dictaron normas para la renovación de la autorización sanitaria precisa para el funcionamiento de las Industrias de la carne así como las actividades del comercio al por mayor de productos cárnicos durante la campaña 1960-61.

Ante la proximidad de la fecha en que expiran las citadas autorizaciones se hace preciso señalar nuevas normas que recogiendo lo legislado hasta el momento y las enseñanzas dictadas por la experiencia, prorroguen, en los casos que sea pertinente, la autorización de referencia durante la campaña 1961-62.

En atención a lo anteriormente expuesto, esta Dirección General ha tenido a bien disponer lo siguiente:

Primero.—La autorización sanitaria para elaborar salazones, embutidos, conservas cárnicas y productos de fiambrería en las Industrias Chacineras Mayores registradas oficial-

mente en esta Dirección General, tendrá efectos a partir del día 1 de Octubre próximo hasta el 30 de Septiembre de 1962 en aquellas fábricas que dispongan de instalaciones frigoríficas para una perfecta maduración y conservación de las carnes y productos derivados, limitándose tal vigencia hasta el 30 de Abril del mismo año para aquellas otras que carezcan de instalaciones frigoríficas y efectúen sus labores de fabricación en ambiente natural.

Las solicitudes de prórroga se formularán ante la Dirección General de Sanidad, por conducto de la Organización Sindical, dentro de un plazo que terminará el 15 de Septiembre próximo para los Mataderos Industriales y Fábricas Chacineras y el 30 de Noviembre para los Almacenes al por Mayor de productos cárnicos.

Segundo.—Las industrias denominadas Chacineras Menores formularán sus solicitudes de renovación sanitaria antes del día 15 de Septiembre próximo ante las Jefaturas Provinciales de Sanidad, las cuales, previo el informe resultante de la visita reglamentaria efectuada por la Inspección Provincial de Sanidad Veterinaria y por Delegación de esta Dirección General, resolverán lo procedente, bien entendido que será condición obligada para autorizar el funcionamiento de estas pequeñas industrias que se hallen provistas de las instalaciones frigoríficas adecuadas a su capacidad.

También por delegación de esta Dirección General y dando cuenta a la misma, las Jefaturas Provinciales de Sanidad harán los nombramientos de Veterinarios Interventores Sanitarios en los casos de autorización de estas industrias menores.

Tercero.—Los embutidos elaborados por las chacineras menores—saichichas frescas, morcillas y un embutido fresco de tipo local—no podrán ser objeto de comercio fuera del propio establecimiento donde han sido elaborados o en otros de la misma localidad en el caso de que, previamente y por circunstancias excepcionales hayan sido autorizados para tal fin por esta Dirección General. Estos embutidos llevarán un marchamo sanitario, de cartón endurecido o del modelo que en su día se adopte por esta Dirección, con el número de la industria y localidad donde radica, tal como se dispone en la Orden de este Ministerio de 31 de Junio de 1954.

Cuarto.—Habiendo sido considerados los mataderos de aves existentes en el país, a efectos sanitarios y por Circular de esta Dirección de 27 de Junio de 1959, como mataderos industriales, sujetos por tanto a los mismos preceptos legales para la autorización sanitaria de su funcionamiento, se reiteran a continuación las condiciones mínimas que deben

reunir los mismos según la Circular del 2 de Agosto de 1960:

a) Departamento de recepción de aves, donde éstas no podrán permanecer en libertad sino encerradas en jaulas adecuadas. Anejo a este departamento figurará el de sacrificio.

b) Sala de pelado o desplume dotada como mínimo por un depósito de agua caliente y una peladora mecánica.

c) Departamento de preparación (eviscerado y chamuscado con el toque de desplume).

d) Sala de clasificación por peso y embalaje.

e) Cámara frigorífica.

f) Oficina y laboratorio para la Inspección Veterinaria.

g) Dependencias de aseo y limpieza del personal.

h) Las generales de estas industrias en cuanto a luz, ventilación, capacidad en relación con sus necesidades, agua potable química y bacteriológicamente, fría y caliente. Paredes cubiertas de piedra artificial lisa, estucado en caliente, mármol o azulejos, que cubrirán hasta tres metros de altura, y el resto revocado o pintado al óleo; los ángulos de las paredes entre sí y con el suelo y techo serán redondeados. Pavimento impermeable con inclinación suficiente para la más fácil limpieza y desinfección. Desagües capaces e higiénicos de aguas residuales con derivación a pozos higiénicos o bien a cauces alejados del establecimiento.

Los mataderos de aves pueden ser municipales, particulares e industriales, según los construyan los Ayuntamientos, los avicultores para el sacrificio de los animales de sus propios gallineros y los industriales para su explotación económica.

Quinto.—No habiendo sido posible dar cumplimiento íntegramente a lo dispuesto en el apartado sexto de la citada Circular en algunos casos por causas ajenas a los Ayuntamientos e industriales indicados, queda prorrogado hasta el día 1 de Agosto de 1962 el plazo señalado para que todas las aves que se vendan en establecimientos públicos, procedan obligatoriamente de mataderos autorizados por esta Dirección General, a cuyo efecto y antes de la indicada fecha todos los Municipios de censo superior a 10.000 habitantes habilitarán en sus mataderos una nave aneja para el sacrificio y preparación de aves, pudiendo realizarlo también aquellos otros con censo inferior que lo deseen.

Sexto.—De acuerdo con la rectificación hecha en la Circular de esta Dirección de 30 de Septiembre de 1960, todas las aves sacrificadas circularán sujetas a las mismas normas que los productos cárnicos y serán presentadas de modo tal que el material o materiales empleados para la fabricación de los envoltorios, cualquiera que estos sean, tengan la

garantía de no producir alteración alguna en los caracteres organolépticos de las aves y no cedan a las mismas, sustancias o materiales tóxicos o higiénicamente recusables; en todo caso los propietarios de los mataderos deberán comunicar a esta Dirección para su aprobación, el sistema que adopten para la presentación de las aves, que al ser declaradas aptas para el consumo serán estampilladas al dorso con un sello en tinta de color violeta o rojo con la leyenda: «Inspección sanitaria», nombre de la localidad y número de registro del matadero en esta Dirección General, cuando se trate de aves sacrificadas en mataderos particulares e industriales, cuyo sello será estampado igualmente en las envolturas que las contengan; las sacrificadas en mataderos municipales lo serán de modo similar, con el sello habitual del matadero de origen. Las tintas utilizadas tendrán las mismas características de inocuidad que las empleadas para el estampillado de las carnes de otras especies animales de abasto.

Séptimo.—Caducadas el día 1 de Octubre próximo todas las autorizaciones concedidas por esta Dirección General a las industrias cárnicas para la adquisición de canales y piezas selectas de vacuno o de cerda procedentes de mataderos municipales o industriales de fuera de la localidad, que fueron otorgadas al amparo de lo dispuesto en la Orden de este Ministerio de fecha 21 de Julio de 1954, será preciso para la concesión de nuevas autorizaciones dar cumplimiento a lo dispuesto en el apartado 11 de la mencionada Orden, que señala las siguientes normas sanitarias:

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

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

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

Dicha autorización lleva implícito

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

A estos efectos se señala que sólo podrá autorizarse el transporte de carnes de vacuno, de canales completas medias canales y cuartos de canal y, en porcino, además, jamones, paletillas y lomos.

El transporte de las carnes y piezas selectas de vacuno y porcino se harán en camiones frigoríficos o al menos isotermos, registrados en la Inspección Provincial de Sanidad Veterinaria después de ser autorizados para tal fin y desinfectados en cada caso antes de su empleo.

Los documentos sanitarios para la circulación interprovincial de estas carnes serán expedidos precisamente por los Inspectores provinciales de Sanidad Veterinaria, tomando como base la declaración de Sanidad expedida por el Veterinario titular cuando se trata de mataderos municipales, y por el Veterinario Interventor Sanitario cuando procedan de mataderos industriales. Los citados documentos consignarán el itinerario que han de seguir las carnes, así como las fechas de salida y llegada de cada expedición.

Octavo.—De acuerdo con lo dispuesto en la Orden de este Ministerio de 3 de Octubre de 1945 se recuerda que todos los titulares de almacenes al por mayor de productos cárnicos tienen obligación de registrar éstos en la Dirección General de Sanidad, siendo considerados clandestinos y perseguidos como tales aquellos que no lo estuviesen.

Tanto los propietarios de estos almacenes como sus agentes de compra, se proveerán antes del día 1 del próximo mes de Enero del nuevo carnet de identidad profesional expedido, previa recogida del antiguo, por el Sindicato Nacional de Ganadería, y completado con la autorización de esta Dirección General, siendo indispensable este documento para poder efectuar la compra de los productos cárnicos correspondientes.

Al objeto de evitar el comercio clandestino, los Inspectores Veterinarios exigirán la presentación del mencionado carnet antes de expedir las guías para la circulación de jamones y paletillas «curados» y harán constar en dicho documento el número del registro de esta Dirección General del Almacén a que van destinados.

Noveno.—Los jamones y paletillas elaborados por las industrias chacineras serán objeto de aplicación de la placa sanitaria reglamentaria en presencia del Interventor Sanitario en dichas industrias, bien inmediata-

tamente después de practicado el reconocimiento o, en todos los casos, antes de su salida de la fábrica con destino a la venta.

Por los Servicios de Inspección de esta Dirección General se vigilará rigurosamente que todos los jamones existentes en almacenes al por mayor de productos cárnicos, establecimientos de venta al detall y los presentados para la venta en los mercados rurales procedentes de matanzas domiciliarias, estén provistos de las placas reglamentarias que acrediten su origen y garantice la sanidad de los mismos.

Todas aquellas piezas que no ostenten la placa de referencia quedarán intervenidas por la autoridad sanitaria que realice la inspección, la que tras de levantar el acta correspondiente procederá a recoger por arponaje m estras de tejido muscular para su reconocimiento micrográfico en el Instituto Provincial de Sanidad expidiéndose en dicho Centro el certificado correspondiente que acredite el resultado del mencionado reconocimiento ordenando que le sea aplicada la placa sanitaria en el caso de que resultaran aptos para el consumo, siendo de cuenta del propietario de las piezas intervenidas los gastos que ocasione la inspección y reconocimiento de las mismas.

Estos jamones y paletillas intervenidos y aptos para el consumo podrán ser devueltos, para su venta, al propietario de los mismos, en el caso de que éste pueda demostrar cumplidamente su procedencia en cuanto a que los ciertos habían sido objeto de reconocimiento sanitario en fabricas autorizadas o en matanzas domiciliarias, sin perjuicio de serle impuesta la sanción que proceda.

Cuando no pueda justificarse la procedencia legal de estas piezas y sean, por consiguiente, consideradas de origen clandestino, serán puestas a disposición de la autoridad gubernativa para su entrega y consumo en establecimientos de beneficencia.

Décimo.—Siendo privativo de los almacenistas al por mayor de productos cárnicos la compra de jamones y paletillas «curados», cuando un industrial chacinero desee ampliar sus actividades con estas compras, deberá cumplir los requisitos legales para su inscripción en el Registro de Almacenistas de esta Dirección General y en el caso de que desine a la «curación» de jamones y paletillas producidos en su propia industria, locales ajenos a ésta, bien en la misma o diferente localidad en que aquélla esté instalada, deberá solicitarlo previamente de esta Dirección General, la que otorgará el permiso oportuno en caso pertinente, señalando las normas y condiciones en que ha de hacerse el traslado y control de estos productos, al objeto de evitar todo comercio o actividad

clandestina de los mismos con evidente riesgo de la salud pública.

Undécimo.—Convalidadas por Decreto de la Presidencia del Gobierno de 10 de Marzo de 1960 las tasas por prestación de servicios sanitarios, quedan sin efecto por la presente Circular todos los conciertos económicos establecidos por industrias y establecimientos de la carne, para pago de estos servicios sanitarios.

En su lugar, todos los propietarios de mataderos industriales, fábricas de embutidos, así como las chacinerías menores, ingresarán en la cuenta corriente número 199, Inspección General de Sanidad Veterinaria, Organismo autónomo de la Administración del Estado, en el Banco de España, de Madrid, el canon correspondiente por la prestación del servicio de intervención sanitaria.

Este ingreso se efectuará en la forma siguiente: En la primera quincena del mes de Noviembre del corriente año, el 50 por 100 del canon mínimo que corresponda a la categoría en que esté clasificada la industria, y el 50 por 100 restante en la primera quincena del mes de Enero de 1962.

Cuando el número de cerdos sacrificados sobrepase el fijado para cada categoría, los industriales ingresarán mensualmente y dentro de los diez primeros días del mes siguiente a que corresponda la liquidación, a razón de 9,40 pesetas por cerdo.

Por excepción, las chacinerías menores abonarán los excesos de sacrificio sobre cupo mínimo al final de la campaña, que a estos efectos y para estas industrias será considerada como fecha final de la misma la del 31 de Agosto de 1962.

Los almacenistas al por mayor de productos cárnicos efectuarán sus ingresos en la misma cuenta corriente y por la totalidad del importe correspondiente a la categoría en que estén clasificados, dentro de la primera quincena del mes de Enero de 1962, y mensualmente, en los diez días primeros de cada mes, los excesos correspondientes al mes anterior, según parte de liquidación del Interventor Veterinario.

Los propietarios de mataderos de aves efectuarán sus ingresos mensualmente y de modo directo en la cuenta y Banco citados, según tasa establecida y parte de liquidación del Interventor Veterinario de los mismos.

Duodécimo.—Un vez transcurridos los plazos señalados para efectuar los ingresos correspondientes, y sin que medie la previa reclamación por débitos, se procederá al cobro por la vía ejecutiva de apremio, ajustándose a los trámites previstos en el Reglamento de Recaudación.

Correspondiendo a los industriales el ingreso directo del canon o tasa al verificarlo por un grupo, agente o cualquier intermediario, que en nin-

gún momento puede autorizarse, la responsabilidad y el requerimiento para el cobro por la vía ejecutiva de apremio será siempre efectuado contra la empresa individual sin que pueda pretenderse la justificación del pago por ingresos no efectuados en la cuenta oficial de la Inspección a nombre del interesado.

Decimotercero.—Las Jefaturas Provinciales de Sanidad Veterinaria comunicarán a los Inspectores e Interventores Veterinarios de industrias los extremos contenidos en los dos apartados anteriores, para que los mismos puedan notificar a las empresas los plazos y fechas de ingreso y demás obligaciones reseñadas.

Del mismo modo recordará a dichos Inspectores e Interventores la obligación ineludible de enviar a la Inspección General de Sanidad Veterinaria, Sección de Contabilidad, partes mensuales de liquidación aun cuando éstos fuesen negativos, al mismo tiempo que a la Jefatura Provincial de Sanidad y a la empresa cuya industria interviene sanitariamente, por ser requisito indispensable para poder formular las nóminas de pago de emolumentos por ingresos efectuados y para reclamar los débitos pendientes que no hubieran sido hechos efectivos dentro de los plazos reglamentarios.

Decimocuarto.—A todos los efectos, habrán de cumplirse lo previsto por Ordenes Ministeriales que anualmente han venido regulando estas actividades, aun cuando no se haga expresa mención de ellas en la presente Circular, siendo sancionadas las infracciones que se cometan en la forma prevenida por la Orden de este Ministerio de la Gobernación de 21 de Julio de 1954 y por disposiciones concordantes.

Las Jefaturas Provinciales de Sanidad difundirán los preceptos de la presente Circular por medio de los «Boletines Oficiales» de las provincias respectivas, a fin de facilitar el general conocimiento y cumplimiento de las mismas.

Madrid, 2 de Agosto de 1961.—El Director general, Jesús García Orcóyen. 3789

(Insertas en el «B. O. del Estado, Gaceta de Madrid» número 201, de 23 de Agosto de 1961.

ANUNCIO PARTICULAR

Caja de Ahorros y Monte de Piedad de León

Habiéndose extraviado la libreta número 153.844 de la Caja de Ahorros y Monte de Piedad de León, se hace público que si antes de quince días, a contar de la fecha de este anuncio, no se presentara reclamación alguna, se expedirá duplicado de la misma, quedando anulada la primera.

3743

Núm. 1292.—28,90 ptas.