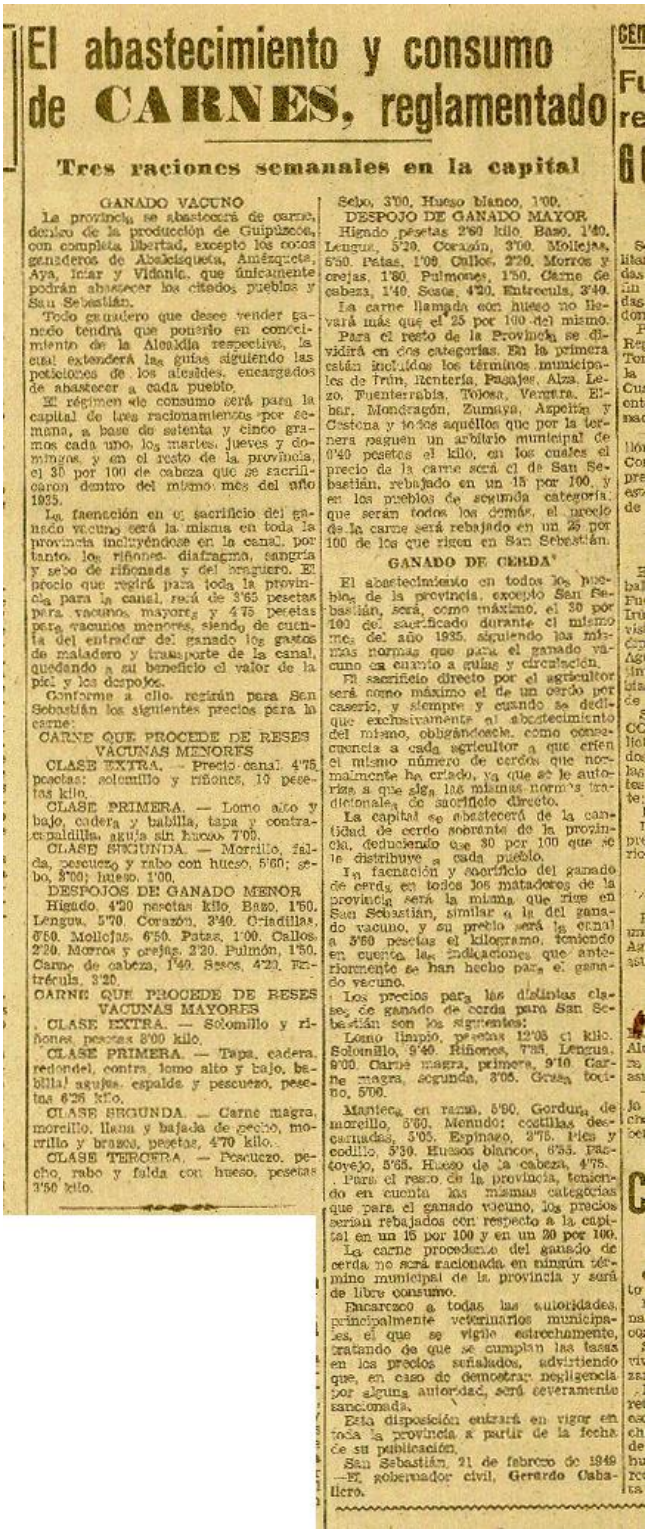
FUENTE: Unidad. 22 de febrero de 1940. Pág. 4.

El abastecimiento y consumo de CARNES, reglamentado



El abastecimiento y consumo de CARNES, reglamentado

Tres raciones semanales en la capital

GANADO VACUNO

La provincia se abastecerá de carne, dentro de la producción de Guipúzcoa, con completa libertad, excepto los cotos ganaderos de Abalcisqueta, Amézqueta, Aya, Iciar y Vidania, que únicamente podrán abastecer los citados pueblos y San Sebastián.

Todo ganadero que desee vender ganado tendrá que ponerlo en conocimiento de la Alcaldía respectiva, la cual extenderá las guías siguiendo las peticiones de los alcaldes, encargados de abastecer a cada pueblo.

El régimen de consumo será para la capital de tres racionamientos por semana, a base de setenta y cinco gramos cada uno, los martes, jueves y domingos, y en el resto de la provincia, el 30 por 100 de cabeza que se sacrificaron dentro del mismo mes del año 1935.

La faenación en el sacrificio del ganado vacuno será la misma en toda la provincia incluyéndose en la canal, por tanto, los riñones, diafragma, sangría y sebo de riñonada y del braguero. El precio que regirá para toda la provincia para la canal, será de 3'65 pesetas para vacunos mayores y 4'75 pesetas para vacunos menores, siendo de cuenta del entrador del ganado los gastos de matadero y transporte de la canal, quedando a su beneficio el valor de la piel y los despojos.

Conforme a ello, regirán para San Sebastián los siguientes precios para la carne:

CARNE QUE PROCEDE DE RESES VACUNAS MENORES

CLASE EXTRA. — Precio canal, 4'75 pesetas: solomillo y riñones, 10 pesetas kilo.

CLASE PRIMERA. — Lomo alto y bajo, cadera y babilla, tapa y contracuadilla, aguja sin hueso 7'00.

CLASE SEGUNDA. — Morrillo, falda, pescuezo y rabo con hueso, 5'60; sebo, 3'00; hueso, 1'00.

DESPOJOS DE GANADO MENOR

Hígado, 4'20 pesetas kilo. Bazo, 1'50. Lengua, 5'70. Corazón, 3'40. Cuadillas, 6'50. Mollejas, 6'50. Patas, 1'00. Callos, 2'20. Morros y orejas, 2'20. Pulmón, 1'50. Carne de cabeza, 1'40. Sesos, 4'20. Entréculs, 3'20.

CARNE QUE PROCEDE DE RESES VACUNAS MAYORES

CLASE EXTRA. — Solomillo y riñones, pesetas 8'00 kilo.

CLASE PRIMERA. — Tapa, cadera, redondel, contra, lomo alto y bajo, babilla, agujas, espalda y pescuezo, pesetas 6'25 kilo.

CLASE SEGUNDA. — Carne magra, morcillo, llana y bajada de pecho, morrillo y brazos, pesetas, 4'70 kilo.

CLASE TERCERA. — Pescuezo, pecho, rabo y falda con hueso, pesetas 3'50 kilo.

Sebo, 3'00. Hueso blanco, 1'00.

DESPOJO DE GANADO MAYOR

Hígado, pesetas 2'60 kilo. Bazo, 1'40. Lengua, 5'20. Corazón, 3'00. Mollejas, 5'50. Patas, 1'00. Callos, 2'20. Morros y orejas, 1'80. Pulmones, 1'50. Carne de cabeza, 1'40. Sesos, 4'20. Entreculs, 3'40.

La carne llamada con hueso no llevará más que el 25 por 100 del mismo.

Para el resto de la Provincia se dividirá en dos categorías. En la primera están incluídos los términos municipales de Irún, Rentería, Pasajes, Alza, Lezo, Fuenterrabía, Tolosa, Vergara, Eibar, Mondragón, Zumaya, Azpeitia y Castona y todos aquellos que por la ternera paguen un arbitrio municipal de 0'40 pesetas el kilo, en los cuales el precio de la carne será el de San Sebastián, rebajado en un 15 por 100, y en los pueblos de segunda categoría, que serán todos los demás, el precio de la carne será rebajado en un 25 por 100 de los que rigen en San Sebastián.

GANADO DE CERDA

El abastecimiento en todos los pueblos de la provincia, excepto San Sebastián, será, como máximo, el 30 por 100 del sacrificado durante el mismo mes del año 1935, siguiendo las mismas normas que para el ganado vacuno en cuanto a guías y circulación.

El sacrificio directo por el agricultor será como máximo el de un cerdo por caserío, y siempre y cuando se dedique exclusivamente al abastecimiento del mismo, obligándosele, como consecuencia a cada agricultor a que crían el mismo número de cerdos que normalmente ha criado, ya que se le autoriza a que siga las mismas normas tradicionales de sacrificio directo.

La capital se abastecerá de la cantidad de cerdo sobrante de la provincia, deduciendo ese 30 por 100 que se le distribuye a cada pueblo.

La faenación y sacrificio del ganado de cerda en todos los mataderos de la provincia será la misma que rige en San Sebastián, similar a la del ganado vacuno, y su precio será la canal a 3'60 pesetas el kilogramo, teniendo en cuenta las indicaciones que anteriormente se han hecho para el ganado vacuno.

Los precios para las distintas clases de ganado de cerda para San Sebastián son los siguientes:

Lomo limpio, pesetas 12'05 el kilo. Solomillo, 9'40. Riñones, 7'35. Lengua, 9'00. Carne magra, primera, 9'10. Carne magra, segunda, 8'05. Grasa tocino, 5'00.

Manteca en rama, 5'90. Gordura de morcillo, 5'60. Menudo: costillas descarnadas, 3'05. Espinazo, 2'75. Pies y codillo, 5'30. Huesos blancos, 6'55. Pescoyejo, 5'65. Hueso de la cabeza, 4'75.

Para el resto de la provincia, teniendo en cuenta las mismas categorías que para el ganado vacuno, los precios serían rebajados con respecto a la capital en un 15 por 100 y en un 30 por 100.

La carne procedente del ganado de cerda no será racionada en ningún término municipal de la provincia y será de libre consumo.

Encarezco a todas las autoridades, principalmente veterinarios municipales, el que se vigile estrechamente, tratando de que se cumplan las tasas en los precios señalados, advirtiendo que, en caso de demostrar negligencia por alguna autoridad, será severamente sancionada.

Esta disposición entrará en vigor en toda la provincia a partir de la fecha de su publicación.

San Sebastián, 21 de febrero de 1940 —El gobernador civil, Gerardo Caballero.

Tres raciones semanales en la capital

GANADO VACUNO

La provincia se abastecerá de carne, dentro de la producción de Guipúzcoa, con completa libertad, excepto los cotos ganaderos de Abalcisqueta, Amézqueta, Aya, Iciar y Vidania, que únicamente podrán abastecer los citados pueblos y San Sebastián.

Todo ganadero que desee vender ganado tendrá que ponerlo en conocimiento de la Alcaldía respectiva, la cual extenderá las guías siguiendo las peticiones de los alcaldes, encargados de abastecer a cada pueblo.

El régimen de consumo será para la capital de tres racionamientos por semana, a base de setenta y cinco gramos cada uno, los martes, jueves y domingos, y en el resto de la provincia el 30 por 100 de cabeza que se sacrificaron dentro del mismo mes del año 1935.

La faenación en el sacrificio del ganado vacuno será la misma en toda la provincia incluyéndose en la canal, por tanto los riñones, diafragma, sangría y sebo de riñonada y del braguero. El precio que regirá para toda la provincia para la canal, será de 9'65 pesetas

para vacunos mayores y 4'75 pesetas para vacunos menores, siendo de cuenta del entrador del ganado los gastos de matadero y transporte de la canal, quedando a su beneficio el valor de la piel y los despojos.

Conforme a ello, regirán para San Sebastián los siguientes precios para la carne:

CARNE QUE PROCEDE DE RESES VACUNAS MENORES

CLASE EXTRA. Precio canal, 4'75, pesetas: solomillo y riñones, 10 pesetas kilo.

CLASE PRIMERA. -- Lomo alto y bajo, cadera y babilla, tapa y contraespaldilla, aguja sin huesos, 7'00.

CLASE SEGUNDA. -- Morcillo, falda, pescuezo y rabo con hueso, 5'60; sebo, 3'00; hueso, 1'00.

DESPOJOS DE GANADO MENOR

Hígado, 4'20 pesetas kilo. Bazo, 1'50. Lengua, 5'70. Corazón, 3'40. Criadillas, 6'50. Mollejas, 6'50. Patas, 1'00. Callos, 2'20. Morros y orejas, 2'20. Pulmón, 1'50. Carne de cabeza, 1'40. Sesos, 4'20. Entrécula, 3'20.

CARNE QUE PROCEDE DE RESES VACUNAS MAYORES

CLASE EXTRA. -- Solomillo y riñones, pesetas 8'00 kilo.

CLASE PRIMERA. -- Tapa, cadera, redondel, contra, lomo alto y bajo, babilla, agujas, espalda y pescuezo, pesetas 6'25 kilo.

CLASE SEGUNDA. -- Carne magra, morcillo, llana y bajada de pecho, morcillo y brazos, pesetas, 4'70 kilo.

CLASE TERCERA. -- Pescuezo, pecho, rabo y falda con hueso, pesetas 3'50 kilo.

Sebo, 3,'00. Hueso blanco, 1'00[5].

DESPOJO DE GANADO MAYOR.

Hígado pesetas 2'60 kilo. Bazo, 1'40. Lengua, 5'20. Corazón, 3'00. Mollejas, 6'50. Patas, 1'00. Callos, 2'20. Morros y orejas, 1'80. Pulmones, 1'50. Carne de cabeza, 1'40. Sesos, 4'20. Entrecula, 3'40.

La carne llamada con hueso no llevará más que el 25 por 100 del mismo.

[5] La frase aparece suelta.

Para el resto de la Provincia se dividirá en dos categorías. En la primera están incluídos los términos municipales de Irún, Rentería, Pasajes, Alza, Lezo, Fuenterrabía, Tolosa, Vergara, Eibar, Mondragón, Zumaya, Azpeitia y Cestona y todos aquéllos que por la ternera paguen un arbitrio municipal de 0,40 pesetas el kilo, en los cuales el precio de la carne será el de San Sebastián, rebajado en un 15 por 100, y en los pueblos de segunda categoría, que serán todos los demás, el precio de la carne será rebajado en un 25 por 100 de los que rigen en San Sebastián.

GANADO DE CERDA

El abastecimiento en todos los pueblos de la provincia, excepto San Sebastián, será, como máximo, el 30 por 100 del sacrificado durante el mismo mes del año 1935, siguiendo las mismas normas que para el ganado vacuno en cuanto a guías y circulación.

El sacrificio directo por el agricultor será como máximo el de un cerdo por caserío, y siempre y cuando se dedique exclusivamente al abastecimiento del mismo, obligándosele, como consecuencia a cada agricultor a que críen el mismo número de cerdos que normalmente ha criado, ya que se le autoriza a quien siga las mismas normas tradicionales de sacrificio directo.

La capital se establecerá de la cantidad de cerdo sobrante de la provincia, deduciendo ese 30 por 100 que se le distribuye a cada pueblo.

La faenación y sacrificio del ganado de cerda en todos los mataderos de la provincia será la misma que rige en San Sebastián, similar a la del ganado vacuno, y su precio será la canal a 3'60 pesetas el kilogramo, teniendo en cuenta las indicaciones que anteriormente se han hecho para el ganado vacuno.

Los precios para las distintas clases de ganado de cerca para San Sebastián son los siguientes:

Lomo limpio, pesetas 12'05 el kilo. Solomillo, 9'40. Riñones, 7'35. Lengua, 9'00. Carne magra, primera, 9'10. Carne magra, segunda, 8'05. Grasa tocino, 5'00.

Manteca en rama, 5'90, Gordura de morcillo, 5'60. Menudo: costillas descarnadas, 5'05. Espinazo, 2'75. Pies y codillo, 5'30. Huesos blancos, 6'55. Fascoyejo[6]. 5'65. Hueso de la cabeza, 4'75.

Para el resto de la provincia, teniendo en cuenta las mismas categorías que para el ganado vacuno, los precios serían rebajados con respecto a la capital en un 15 por 100 y en un 20 por 100.

La carne procedente del ganado de cerda no será racionada en ningún término municipal de la provincia y será de libre consumo.

[6] Con dudas. No reconozco dicho término.

Encarezco a todas las autoridades, principalmente veterinarios municipales, el que se vigile estrechamente, tratando de que se cumplan las tasas en los precios señalados, advirtiendo que, en caso de demostrar negligencia por alguna autoridad, será severamente sancionada.

Esta disposición entrará en vigor en toda la provincia a partir de la fecha de su publicación.

San Sebastián, 21 de febrero de 1940. -- El gobernador civil, **Gerardo Caballero**.