

Subsiste la intervención del tocino, que no podrá circular sin la guía única de circulación, además del certificado de Sanidad Veterinaria, sin el cual no se expedirán las mencionadas guías.

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

A partir de primero septiembre de 1950, los productos de chacinería, con excepción de los que se detallan en el anexo primero de esta circular, gozarán del régimen de libertad de contratación, circulación y precio de venta, excepto el tocino y la panceta, aquél intervenido en su circulación, y el chorizo o longaniza corrientes, de mezcla o puro, sometidos a precios máximos de tasa, pero de libre circulación.

Los productos declarados libres no precisarán para su transporte y venta al público otros requisitos que el ir acompañados del correspondiente certificado sanitario, llevando los embudidos 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 le 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, bien a troquel, el nombre y títulos de la industria, su número de 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 pta. 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, Organismos Autónomos 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 productos cárnicos.

ANEXO 1.º:

PRODUCTO	COMPOSICION	Porcentaje	P. máx. V. P.
Chorizo mezcla	Lardeo magro	25	45,50
	Carne de vacuno	50	
	Tocino	25	
Chorizo puro en tripa corriente	Magro de cerdo	80	66,50
	Tocino	20	
	Lardeo magro	50	
Chorizo serrano puro	Tocino	50	44,50
	Lardeo magro	50	
Longaniza encarnada mezcla	Carne de vacuno	60	47,50
	Lardeo magro	40	
Longaniza sabadeña, mezcla	Visceras de vacuno y de cerdo	80	35,60
	Tocino	20	
Longaniza imperial o «fuet» mezcla	Carne vacuno primera	60	59,10
	Lardeo magro	40	

Panceta o bacón (Tocino.—Se entenderá este producto por tocino entrevelado en hojas de número 2, 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) 27,50

Tocino 18,—

Los precios máximos de venta en fábrica de los productos antes señalados, incluidos impuestos de usos y consumos, envases y canon sanitario, son los siguientes: Chorizo mezcla, 33,80 ptas.; chorizo puro en tripa corriente, 50 ptas.; chorizo serrano puro, 33,20; longaniza escarnada mezcla, 35,50; longaniza sabadeña mezcla, 26,30; longaniza imperial mezcla, 44,40; panceta o bacón, 25; tocino, 15,30.

Todos los productos están tasados, pero libres de circulación y compraventa, a excepción del tocino que precisa guía y ha de distribuirse por cupos y racionamiento.

Los precios de venta al público de la carne de cerdo, en fresco y en impuestos, para la