

**TITULO V**  
**ABASTECIMIENTOS**

**CAPÍTULO I**  
**De los mercados (\*)**

**SECCIÓN 1.ª**  
*Régimen de los Mercados de la Ciudad*

**SUBSECCIÓN 1.ª**  
*Disposiciones generales*

**Art. 1463.\*\*** Los puestos de venta de los Mercados se clasificarán en fijos, especiales y ambulantes, entendiéndose por fijos los que, situados dentro del recinto de los Mercados, estén destinados a la venta de artículos alimenticios; por especiales, los que destinados a la venta de artículos no alimenticios, se hallan emplazados en las aceras o bajo las marquesinas de los Mercados, y por ambulantes, se entienden los destinados a concesionarios de patente anual para la venta de pescado fresco, y a los payeses de acuerdo con sus reglamentos especiales.

Los puestos fijos y los especiales sólo podrán adquirirse por subasta o traspaso.

Los puestos fijos de los Mercados se sujetarán a las denominaciones definitivas que se consignan a continuación, y en cada uno de ellos, según su clase, podrán expendirse los artículos siguientes:

**PESCADO FRESCO**

Comprenderá la venta de toda clase de pescado fresco, calamares, jibias, pulpos, langostas, langostinos, cangrejos, galeras, gambas, escamarles y cananas.

**MARISCOS**

Comprenderá la venta de mejillones, percebes, almejas, ostras, caracoles de mar, cangrejos, buñuelos de mar, pechenots, cuquinas, tallarines, chichas, navajas, conchas de vieira, galeras, gambas y escamarlanes.

**PESCADO SALADO**

Comprenderá la venta de toda clase de pescado salado, seco, remojado o en salmuera.

---

(\*) Debe tenerse en cuenta para la «venta directa» de productos naturales, lo dispuesto en la Circular n.º 1/1965 de la Comisaría General de Abastecimientos y Transportes de fecha 18 de enero de 1965, y las Normas complementarias dictadas por la propia Comisaría en 18 de febrero de dicho año.

(\*\*) Redactado según Acuerdo de 29 de noviembre de 1955.

## BUEY Y TERNERA

Comprenderá la venta de toda clase de carnes de buey, vaca y ternera, debiendo atenderse para su venta a lo dispuesto en el art. 242 de las presentes Ordenanzas municipales.

## CARNERO Y CORDERO

Comprenderá la venta de carne de carnero, oveja, cordero, con o sin curadella y cabrito con sus despojos, debiendo atenderse para su venta a lo dispuesto en el art. 242 de las presentes Ordenanzas municipales.

## DESPOJOS

Comprenderá la venta de los despojos de ganado bovino o del ganado lanar. En los Mercados que, por su poca impotranca, es costumbre expender en una misma mesa las dos clases de despojos, podrán continuar vendiéndolos de igual forma, pero esta tolerancia únicamente se consentirá en los Mercados que ya tengan establecida dicha costumbre. No será permitida la venta de las dos clases conjuntamente en los Mercados de 1.<sup>a</sup> y 2.<sup>a</sup> categoría.

## TOCINO

Comprenderá la venta de carne de cerdo, tocino fresco y salado, embutidos, jamones, mantecas y demás productos del cerdo.

## CHORICERIA

Comprenderá la venta de embutidos curados y cocidos, a excepción de butifarra blanca y negra; fiambre, toda clase de jamones, quesos, mantecas de vaca y embutidos de foie-gras.

## EMBUTIDOS

Comprenderá la venta de embutidos curados y cocidos, a excepción de butifarra blanca y negra.

## POLLERIA Y CAZA

Comprenderá la venta de gallinas, pollos, patos, ánades, gansos, palomos vivos o muertos, conejos, caza menor y aves comestibles en general.

## HUEVOS

Comprenderá la venta de toda clase de huevos al detall, incluso que procedan de cámara frigorífica.

## CONSERVAS

Comprenderá la venta de toda clase de artículos animales y vegetales sujetos a procedimiento de conservación, entendiéndose por los primeros los contenidos en latas debidamente rotuladas, jaleas y membrillos. Podrán detallar las conservas vegetales y de pescado.

## FRUTAS Y VERDURAS

Comprenderá la venta de toda clase de frutas, hierbas alimenticias, verduras y hortalizas en sazón y secas y patatas.

## LEGUMBRES Y CEREALES

Comprenderá la venta de granos, legumbres secas y cocidas, garbanzos remojados cereales y sus harinas y patatas.

## COMIDAS Y BEBIDAS

Estarán autorizados para servir al público en forma de consumición toda clase de artículos de comer y beber.

## COLMADO

Comprenderá la venta de pastas para sopa, manteca de cerdo, frutas secas y tostadas, champañas, licores y vinos embotellados de todas clases, aceites y jabones, lejías, azuletes, cafés, azúcares, cacao y sus derivados, chocolates, galletas, bizcochos, dulces, barquillos, pastas secas, frutas en almíbar, miel, turrone, toda clase de especias, piñones, almendras tostadas, chorizos extremeños, salchichón, longaniza de Burgos, jamón en dulce, jamón serrano y de Avilés, quesos y mantecas de vaca y demás artículos comprendidos en las denominaciones de conservas y legumbres y cereales.

## COMESTIBLES

Comprenderá la venta de pastas para sopa, manteca de cerdo, frutas secas, café, azúcares, cacao y sus derivados, chocolates, galletas, bizcochos, dulces, barquillos, pastas secas, frutas en almíbar, toda clase de especias, piñones, almendras, avellanas tostadas, chorizos extremeños, salchichón, longaniza de Burgos, jamón en dulce, jamón serrano y de Avilés, quesos y manteca de vaca, en la inteligencia que estos puestos no podrán ser instalados en barracas.

## COLONIALES A)

Comprenderá la venta de pastas para sopa, fruta seca, cafés, azúcares, cacao y sus derivados, chocolates, galletas, dulces, barquillos, pastas secas, frutas en almíbar, membrillos y jaleas, caramelos, bombones, aceites de oliva, jabones, lejías, azuletes, almendras, toda clase de especias, piñones y avellanas tostadas.

## HIELO

Comprenderá la venta de hielo.

El puesto fijo de venta que ostentará la denominación distinta a las enunciadas anteriormente, se adaptará a la definitiva que discrecionalmente acuerde la Comisión municipal permanente, y previo pago de los derechos señalados en la Ordenanza fiscal correspondiente.

Los puestos ambulantes de pescado fresco y los destinados a los vendedores payeses sólo podrán ser ocupados por los tenedores de la patente anual correspondiente.

**Art. 1464.** El número de puestos de cada mercado será limitado para cada una de las tres clases de puestos señalados en el artículo anterior.

Cada puesto de venta tendrá señalado su espacio correspondiente, no pudiendo variarse éste sin previo acuerdo consistorial.

Los puestos de venta fijos y especiales tendrán señalado en la Ordenanza Fiscal correspondiente los derechos de permiso y de ocupación.

Por los Servicios Técnicos Municipales se procederá a señalarse en los planos de cada mercado los espacios correspondientes a los puestos llamados especiales para proceder luego a su creación e inclusión en la Ordenanza Fiscal.

**Art. 1465.** Los puestos existentes actualmente denominados provisionales en el vigente Reglamento General de Mercados de 31 de enero de 1928, dado su carácter temporal, y concedidos a precario por durante el beneplácito del Ayuntamiento, quedarán anulados en su totalidad, sin perjuicio de que los concesionarios de dichos puestos de venta puedan, acogiéndose a esta nueva reglamentación, solicitar su concesión en puestos especiales previo pago de la cantidad que el Ayuntamiento estipule para su legalización.

**Art. 1466.** Por los Servicios Técnicos Municipales se fijarán los diversos modelos de puestos para darles a éstos un carácter de uniformidad y orden, a cuyos modelos se deberán sujetar los concesionarios para sus instalaciones.

Los puestos denominados especiales no podrán efectuar sus operaciones de venta más que por las mañanas y a las horas de funcionamiento de los mercados. En ningún caso se les autorizará su funcionamiento por las tardes con excepción de las vísperas de fiestas y sujetándose dichos días al horario general de los establecimientos de artículos no comestibles.

Terminadas las operaciones de venta, los concesionarios de puestos especiales deberán retirar sus géneros e instalaciones dejando libre la acera o lugar señalado a su puesto.

## SUBSECCIÓN 2.<sup>a</sup>

### *Reglas especiales para los cosecheros o payeses y vendedores ambulantes de pescado*

**Art. 1467.** En cada mercado habrá un número de espacios destinados a los «payeses» para la venta directa al público de los artículos de sus propias cosechas. El número de puestos de esta clase en cada mercado no podrá ser superior al fijado en el art. 1472. Sin embargo, en cada mercado podrá haber hasta doble número de payeses al objeto de que concurren por dos turnos en días alternos.

Los llamados vendedores payeses no podrán tener más de un puesto concedido y en un solo mercado.

Los puestos de venta de los payeses sólo permanecerán abiertos por las mañanas y únicamente podrán vender productos vegetales de sus cosechas, que sean del tiempo, con exclusión de cualquier otra clase de artículos.

Los payeses que quieran concurrir a los puestos destinados a ellos, incluso los que actualmente se hallan autorizados, deberán solicitarlo por instancia, indicando el Mercado en el cual quieran situarse.

Adjudicadas todas las paradas de payeses correspondientes a un Mercado, si se presentan nuevas solicitudes no podrán concederse nuevos permisos.

**Art. 1468.** La concesión de los puestos de los payeses será personal, extendiéndose en el Negociado de Mercados y Comercios un carnet de identidad para cada vendedor en el cual se hará constar el nombre, apellidos, domicilio, si es propietario o arrendatario, y la fotografía del interesado, quedando obligados a exhibir el carnet siempre que le sea requerido por el personal administrativo de cada Mercado. Tendrán carácter preferente los payeses procedentes del término municipal de Barcelona.



**Art. 1469.** El carnet de identidad tendrá un año de validez, transcurrido el cual será renovado previa solicitud, si el concesionario payés continúa teniendo ese carácter.

Los titulares del carnet deberán satisfacer como derecho de libramiento y renovación una cantidad igual a la de los derechos de permiso de los puestos de frutas y verduras del correspondiente Mercado, sin perjuicio del pago del canon diario que les corresponda, según la categoría de cada Mercado.

**Art. 1470.** Los vendedores payeses que dejen de concurrir al Mercado durante el término de tres meses, les será retirado el carnet de identidad y no podrán durante el año en curso obtener nuevo permiso de venta.

Los vendedores payeses están obligados a presentar sus productos autorizados para la venta encima de cestas o «paneras» que no podrán exceder en tamaño al señalado en su espacio de venta.

Sólo podrán realizar sus operaciones de venta al por menor y sólo podrán expender en su puesto tres bultos de género como máximo.

La tabla que regirá para la capacidad o peso de los bultos que se autorizan, será la que fije el Ayuntamiento.

**Art. 1471.** Los puestos de los payeses serán transferibles sólo al cónyuge, hijos o padres, debiendo satisfacer en caso de traspaso los derechos señalados en el artículo 1487 para la extensión de sus carnets.

**Art. 1472.** El número de puestos para «payeses» a que hace referencia el artículo 1467 será:

#### MERCADOS

San Antonio . . . . .	15
Sans . . . . .	20
Hostafranchs . . . . .	20
Porvenir . . . . .	30
Santa Catalina . . . . .	30
Barceloneta . . . . .	20
Unión . . . . .	10
Concepción . . . . .	20
Libertad . . . . .	20
Abacería . . . . .	20
San Andrés . . . . .	15
Clot . . . . .	20
Sagrera . . . . .	—
Horta . . . . .	15
San Gervasio . . . . .	10
Galvany . . . . .	15
Sarriá . . . . .	20
Sagrada Familia . . . . .	—
San José . . . . .	30

Existiendo hoy día en los Mercados un exagerado número de payeses, se considerarán a extinguir los que excedan del número que corresponda a cada mercado.

**Art. 1473.** La infracción de estas disposiciones será sancionada con la pérdida del permiso de venta.

**Art. 1474.** Para la venta de pescado fresco, como ambulante en los Mercados, no se concederán más patentes, que las ya otorgadas, en número de 178. No obstante, el Ayuntamiento se reserva el derecho de aumentar dicho número cuando habiendo aumentado el número de Mercados, sea aconsejable en beneficio del público, así como podrá suprimirlas todas o parte de ellas, ya que se consideran concedidas a precario.

Las patentes se registrarán por las siguientes condiciones susceptibles de ser modificadas por el Ayuntamiento para cada ejercicio anual.

1.º Estas patentes serán personales y sólo transferibles por imposibilidad física, por exceso de edad (60 años) o defunción, entre parientes, bajo el siguiente orden: conyuges, hijos y hermanos, dando siempre preferencia, dentro de los límites a la última voluntad del poseedor.

2.º El poseedor de patente podrá efectuar su venta en todos los Mercados de esta Ciudad, avisando previamente al señor Director del Mercado correspondiente, para su Registro y, por lo tanto, aceptando el sorteo diario que se realiza para la distribución: no obstante, el señor Director podrá no admitir en su Mercado más vendedores de los que ya tenga registrados, si considera excesivo el número de los registrados, ateniéndose al hecho de que llegasen al doble de los puestos destinados a dicha clase de venta.

3.º Asimismo podrán ocupar, previo aviso a la Dirección, tal como es costumbre y para servir mejor los intereses del público, cualquier puesto fijo destinado a la venta de pescado fresco que hubiere vacante en el Mercado, por no comparecer su concesionario.

4.º Siendo el fin primordial, en cuanto a la concesión de dichas patentes, que sean estrictamente personales, no podrá usufructuar dos patentes una misma persona, aunque las circunstancias de parentesco diesen lugar a ello.

5.º Ateniéndose a que actualmente, en varios Mercados no existen puestos destinados a esta clase de ventas, el Ayuntamiento cuidará de que a la mayor brevedad posible, se instalen en número adecuado a las necesidades de cada Mercado.

6.º Ateniéndose a esta modalidad de venta, una vez efectuado el sorteo, podrán entre sí, efectuar el turno o permutarse los puestos adjudicados, siempre que esto no perjudique los intereses del Ayuntamiento.

7.º En los primeros días de cada ejercicio económico y en la fecha fijada por la Alcaldía, a propuesta de la Comisión de Abastos, se procederá, por el Negociado de Mercados y Comercios, a la renovación anual de las patentes de referencia, abonándose la cantidad que se señale en las Ordenanzas Fiscales, independientemente del canon establecido para la venta en el mercado, quedando anuladas las patentes que no hayan sido renovadas en el plazo fijado.

### SUBSECCIÓN 3.ª

#### *Forma de adjudicación de los puestos. Traspasos*

**Art. 1475.** Para ocupar un puesto fijo o especial que se halle vacante sea de la clase que fuese, será preciso obtenerlo por medio de subasta.

**Art. 1476.** Las subastas tendrán lugar de once a una de la mañana del día primero no festivo de cada mes y siguientes que sean precisos, en el Salón de Ciento, siendo presididas por el Iltre. señor Teniente de Alcalde Delegado de Abastos o, en su defecto, por un Concejal por él designado, y con asistencia de un notario nombrado por el Iltre. Colegio de Notarios de esta ciudad (\*).

(\*) Actualmente, quien da fe es el Secretario General, sin intervención de Notario.

**Art. 1477.** Se anunciarán las subastas por medio de una relación general de puestos vacantes en todos los Mercados, la que cuidará de confeccionar el Negociado de Mercados y Comercios, insertándose en la «Gaceta Municipal» y en algunos diarios de esta capital, fijándose también, en el Tablón de anuncios del Ayuntamiento, y, asimismo, por una relación que comprenda los puestos que afecten parcialmente a cada Mercado, la que se colocará en la parte exterior de la Dirección del mismo y en el sitio más visible que sea posible.

**Art. 1478.** En los puestos cuya vacante se anuncia, se colocarán en el sitio más visible para el público, un cartel, con letra de gran tamaño, que diga «Vacantes», y otro expresando el día y lugar en que se efectuará la subasta y la cantidad fijada como tipo de la misma.

**Art. 1479.** En el mismo día que se produzca una vacante de cualquier puesto en los Mercados deberá ser comunicada al Negociado de Mercados y Comercios y antes del día 20 de cada mes por esta dependencia se formará una relación de los puestos que deberán ser incluidos en la próxima subasta, con expresión del artículo de venta, tipo de subasta y alquiler mensual que le corresponde.

**Art. 1480.** Conjuntamente a la relación de puestos objeto de subasta que determina el artículo 1477, se pondrá de manifiesto al público el pliego de condiciones correspondiente por el cual se habrá de regir aquélla.

**Art. 1481.** En el pliego de condiciones deberán constar los puestos que hayan de subastarse, con expresión de los artículos que en ellos puedan expender, alquiler mensual que por su ocupación ha de satisfacerse, la cantidad fijada como tipo y, además las bases siguientes:

A) Los puestos se subastarán separadamente unos de otros, adjudicándose en el acto al mejor postor.

B) Para tomar parte en la subasta de un puesto deberá depositarse previamente en la Caja municipal, hasta el día anterior al señalado para celebrar el acto, el importe del tipo señalado para el puesto o puestos que se traten de subastar, los cuales, luego, después de remate, serán devueltos a los licitadores cuyas proposiciones no hayan prosperado.

C) Al empezar la licitación de un puesto se partirá, para las pujas que pudieran ofrecerse, de la cantidad fijada como tipo de subasta, siendo la puja mínima de una peseta, cuando ésta no exceda de quinientas, y de cinco cuando este tipo sea mayor.

El solicitador que resulte adjudicatario del puesto subastado, deberá hacer inmediatamente entrega de la mitad del tipo ofrecido, y de no efectuarlo perderá el depósito continuando la subasta entre los restantes licitadores tomando al reanudarse, como base para las sucesivas pujas, la cantidad anterior a la última ofrecida. De no haber nuevas pujas, se adjudicará al que haya ofrecido la cantidad anterior a la última, quien quedará sujeto a las condiciones dichas, y así sucesivamente, hasta adjudicarse el puesto al que cumpla dicho requisito.

D) Terminada la subasta, los depósitos de los restantes licitadores, así como la mitad de los tipos ofrecidos, quedarán retenidos hasta que aquéllos hayan satisfecho todo el tipo ofrecido.

E) Todo rematante sin distinción de sexo ni estado que a las cuarenta y ocho horas de celebrada la subasta no haya satisfecho toda la cantidad ofrecida, incurrirá en la pérdida correspondiente a la mitad del tipo ofrecido que haya entregado, más la que resulte satisfecha en concepto de depósitos, los cuales quedarán a favor de las Arcas municipales.

F) No podrán ser admitidos en la subasta los que ya poseen dos puestos ni los que, entre sus familiares no emancipados dentro del primer grado de parentesco, tengan cuatro en un mismo Mercado o bien en Mercado distinto de donde radiquen

en la pérdida correspondiente a la mitad del tipo ofrecido que haya entregado, más el puesto que subasten, ni los que habiendo sido concesionarios de un puesto en cualquier Mercado se les hubiese retirado el permiso por una de las causas siguientes:

1.<sup>a</sup> Por haberseles encontrado carne no procedente de los Mataderos públicos de ésta ciudad.

2.<sup>a</sup> Por haber sido reincidentes en corto plazo de tiempo o en la defraudación o calidad de los artículos que expedían.

3.<sup>a</sup> Por falta de pago del alquiler mensual del puesto que ocupan.

4.<sup>a</sup> Por haberseles encontrado nivelina o carnes tratadas con dicho líquido u otra substancia análoga.

Tampoco podrán tomar parte en la subasta los menores de edad ni los que se encuentren sin la plenitud de derechos civiles para poder contratar.

En el caso de que, a pesar de esta prohibición, tomaran parte en la subasta, les será retirado el permiso que de nuevo podía haberseles concedido, y perderán la cantidad satisfecha, la que pasará a favor de las Arcas municipales.

Siendo indispensable para ejercer legalmente toda industria hallarse inscritos en la matrícula de la contribución industrial, será condición precisa la exhibición de alta por parte de los vendedores al dar comienzo cada año económico.

G) Para tomar parte en la subasta será necesario la presentación de documento de identidad correspondiente. No serán admitidos licitadores en representación de otras personas, al menos que exhiban documento notarial que los autorice como a tales representantes; en cuyo caso deberán, también, presentar sus documentos de identidad y de sus representados.

H) Los concesionarios vendrán obligados al cumplimiento de las disposiciones que, referentes a Mercados, están consignadas en estas Ordenanzas, y a cuantas se puedan dictar en lo sucesivo.

I) Todo adjudicatario vendrá obligado además de satisfacer la cantidad ofrecida en el acto de la subasta, al pago de los gastos o derechos correspondientes al notario que habrá de dar fe del acto así como los que ocasionen la propaganda y el importe de las pólizas del Estado y sellos Municipales, según tarifa, con el fin de poder extender el necesario permiso que les faculte para la ocupación del puesto adquirido.

J) Además del precio señalado como alquiler, en los puestos que se consuma agua, los adjudicatarios de los mismos deberán satisfacer el importe del consumo de dicho líquido, según el arbitrio que les corresponda. Asimismo pagarán el arbitrio correspondiente los que consuman flúido para el alumbrado.

K) La asistencia a dichos actos será rigurosamente personal. Los maridos que quieran representar a sus esposas deberán acreditar previamente la condición de tales sin cuyo requisito podrán ser rehusados, con la pérdida del depósito y sin derecho a reclamación alguna.

L) Para tomar parte en la subasta de puestos vacantes de Mercados será preciso, fundamentalmente, tener capacidad legal para contratar.

LL) Cuando hayan varios postores a un mismo puesto y no se eleve el tipo de subasta a una cantidad prudencial, que podría apreciarse por la que alcanzan los de igual carácter en que no hubo confabulación o arreglos previos entre los interesados, la Presidencia de la Mesa tendrá facultad de declarar desierta la subasta por lo que respecta a aquel puesto.

M) Incurrirá en la pérdida del depósito la persona que, por indicios o pruebas que representen autoridad, consienta que otras se encarguen de llevar a cabo las diligencias u operaciones que lleven consigo las subastas de puestos.



N) En todos los casos previstos en el pliego de condiciones y que, a juicio de la Presidencia, exista algo anormal o que trate de desnaturalizar la estricta legalidad de estos actos, estará facultada aquélla para declarar su nulidad, sin que pueda tener eficacia ninguna clase de protesta.

O) Todos los que hagan depósito para tomar parte en la subasta vendrán obligados a cumplir estrictamente las condiciones que se fijan en el pliego de dicha subasta, y, de una manera especial o inapelable, las anteriormente consignadas.

**Art. 1482.** Al día siguiente de efectuada la subasta, los Directores cuidarán de obtener, del Negociado de Mercados y Comercios nota detallada del resultado de la misma que les afecte, para facilitar las operaciones reglamentarias sucesivas en el Mercado de su dirección.

**Art. 1483.** Será condición indispensable, una vez obtenido el permiso o logrado el puesto por medio de subasta, que el concesionario se persone ante el señor Director del Mercado a fin de que éste le dé posesión del puesto de venta concedido y le ponga en conocimiento o le entere de las obligaciones del vendedor, establecidas en las presentes Ordenanzas.

**Art. 1484.** El concesionario quedará obligado al pago de la cuota mensual señalada en las Ordenanzas fiscales, que deberá hacer efectiva desde el día de la concesión.

El concesionario que no hubiese satisfecho el importe de la cuota correspondiente a alquiler antes del penúltimo día del mes se entenderá que renuncia a la ocupación del puesto, que se declarará, desde luego, vacante.

**Art. 1485.** Cualquier aumento en la cuota o nueva imposición que el Ayuntamiento acordase lo satisfará el vendedor al contar desde el día en que se cumpla un mes del de la aprobación del acuerdo.

**Art. 1486.** Los permisos y adjudicaciones de puestos fijos se entenderán otorgados por durante el beneplácito del Ayuntamiento, de modo que ningún concesionario tiene derecho a reclamar indemnización ni resarcimiento alguno sobre perjuicios que pudiera experimentar con motivo de serle retirado el permiso, lo cual no podrá intentarse más que en casos muy justificados y de conveniencia pública.

**Art. 1487.** Los puestos de venta fijos en los Mercados podrán traspasarse o transmitirse durante la existencia física o jurídica o por causa de muerte de aquella con sujeción a las siguientes reglas:

1.º El nuevo adjudicatario de un puesto, lo mismo si lo ha adquirido por traspaso «intervivos» que por fallecimiento de un familiar, queda obligado a seguir vendiendo el mismo artículo o artículos que su antecesor, como también al cumplimiento de los preceptos del Reglamento de Mercados y disposiciones dictadas o que puedan dictarse por las Autoridades municipales.

2.º Cuando se trate de traspasos «intervivos» entre familiares comprendidos en este artículo, el adquirente podrá elegir entre mantener las denominaciones que en virtud de ampliaciones concedidas tengan los puestos, o reducir los nuevos permisos a una sola denominación. Los que opten por más de una sola denominación satisfarán, además de los derechos de permiso consignados para esta clase de traspasos, un aumento de un 20 por 100 sobre el mayor tipo de subasta de las que desee conservar, que forzosamente habrán de ser de los que ya tenía el puesto de que se trata.

Será discrecional del Ayuntamiento el hacer extensiva esta concesión, cuando lo considere conveniente, a las personas no comprendidas en el apartado anterior, en cuyo caso deberán éstas satisfacer, además de los derechos de permiso fijados para esta clase de traspasos, un aumento de un 50 por 100 sobre el mayor tipo de subasta de las que desee conservar.

Esta regla será asimismo aplicable tratándose de personas jurídicas.

3.ª Los traspasos durante la vida del concesionario podrán ser autorizados mediante la condición precisa de que el concesionario y el nuevo adquirente lo soliciten por medio de instancia firmada por ambos, dirigida al Excmo. señor Alcalde. Precisarás, asimismo, que el adquirente reúna las condiciones necesarias para ser concesionario del puesto que solicite.

En el caso de que el adquirente sea un menor de edad, descendiente del concesionario, o familiar del mismo hasta tercer grado, suscribirá la instancia en su nombre su legal representante. En ningún otro caso se autorizarán traspasos «intervivos» a favor de menores de edad.

4.ª Podrán oponerse a la proyectada cesión o traspaso de los puestos en vida del concesionario, los familiares de éste comprendidos en uno de los casos que se indican a continuación:

a) cuando el concesionario que trate de enajenar su puesto lo hubiese adquirido mediante subasta o mediante el traspaso «intervivos» de un extraño, el cónyuge y, en su defecto, los hijos y los nietos, hijos de hijos pre-muertos. Si el concesionario fuera una persona jurídica o siendo física fuese soltero o viudo sin hijos, podrán, en los casos de este epígrafe, traspasar libremente el puesto, y

b) en los demás casos, el cónyuge, hijos, nietos, padres y hermanos.

Si se tratara de menores de edad, podrá formular oposición su legal representante.

5.ª El concesionario que se proponga traspasar su puesto hará constar bajo su responsabilidad, por comparecencia personal en el Negociado de Mercados y Comercios, o por apoderado especial, si tiene o no familiares a los que la regla anterior conceda derecho de oposición. Tratándose de personas jurídicas será preciso, asimismo verificar la comparecencia para acreditar su naturaleza y, por tanto, la no necesidad de aquellas manifestaciones. Cualquiera falsedad en estas manifestaciones, aparte de las demás responsabilidades que procedan, implicará la declaración de vacante del puesto, que será sacado a subasta en la primera que se celebre, aunque el Ayuntamiento ya hubiese autorizado el traspaso y sin que el nuevo adquirente tenga derecho a reclamación ni indemnización alguna por parte del Ayuntamiento.

6.ª Si se ignorase la residencia de las personas que puedan formular oposición, se les citará mediante edicto, que se insertará en el «Boletín Oficial» de la provincia de Barcelona, en el bien entendido de que, transcurridos treinta días hábiles desde la inserción sin que comparezcan, se las considerará decaídas en su derecho a formular oposición, y, por tanto, conformes con el traspaso.

7.ª A la vista de las oposiciones que se formulen y de las razones que se aleguen, según la regla cuarta, la Ponencia Municipal de Abastos decidirá, a su prudente criterio, acerca de la procedencia e improcedencia de la oposición.

Si la estima improcedente, se autorizará el traspaso.

Si, por el contrario, estima la oposición procedente, se otorgará a los indicados parientes, por el orden de prioridad con que son mencionados, un derecho preferente a subrogarse en la transmisión con las mismas condiciones ofrecidas por una persona extraña, debiendo ejercer este derecho de tanteo en el plazo improrrogable de un mes, transcurrido el cual sin ejercitarlo se autorizará el traspaso solicitado. Tanto si se realiza el tanteo como si no se realiza, además de todos los derechos fijados en las Ordenanzas Fiscales y en el presente Reglamento, el adquirente satisfará al Ayuntamiento el 5 por 100 del precio de traspaso.

8.ª Los derechos que deberán satisfacerse por los traspasos en vida serán el quintuplo de los derechos de permiso en los mercados de primera categoría; el cuádruplo en los de segunda; y el triple en los de tercera. Se considerarán a este efecto,

mercados de primera categoría: el Central de Pescado, el de Frutas y Verduras, el de San José, el de San Antonio, el de Santa Catalina, el de la Concepción y el del Porvenir; de segunda, el de la Libertad, el de la Abacería Central, el de Sans, el de Hostafranchs, el de los Encantes, el de la Barceloneta y el de la Sagrada Familia; y de tercera categoría, el de San Andrés, el del Clot, el de la Unión, el de Galvany, el de Sarriá, el de Horta, el de la Sagrera y el de San Gervasio.

Todas las referencias que como concesionarios hace estas Ordenanzas a las personas jurídicas sólo se refieren, no obstante al Mercado Central de Pescado.

9.<sup>a</sup> En caso de fallecimiento del concesionario, sólo será admitida la transmisión a favor del cónyuge, hijos, nietos, padres o hermanos del concesionario por el orden que se ha expresado. En defecto de los familiares indicados, se autorizará la transmisión a favor de hijos de hermanos premuertos, siempre que estos sobrinos vivan en el mismo domicilio que el concesionario. La transmisión deberá solicitarse por medio de instancia dirigida al Excmo. señor Alcalde, debiendo justificarse la defunción del anterior concesionario y el grado de parentesco. Precisaré, asimismo, que el adquirente reúna las condiciones necesarias para ser concesionario del puesto que solicite.

10. Los hijos legítimos habidos durante el primer matrimonio contraído por un concesionario serán preferidos, en caso de defunción de éste, al cónyuge superviviente, respecto a la transmisión de los puestos adquiridos antes de contraer el segundo matrimonio.

11. Todo concesionario con hijos podrá, para después de su fallecimiento, designar entre ellos su sucesor en el puesto o puestos de venta que posea. Esta designación deberá hacerse de manera precisa, consignando estrictamente el puesto o puestos, ante notario en acto de última voluntad, que, como tal, será renovable mediante el cumplimiento de los mismos requisitos.

La designación no surtirá efecto hasta la muerte del cónyuge, a excepción del caso en que éste, no obstante sobrevivir, renuncie a sus derechos o se halle comprendido en la excepción de la regla décima.

De no existir designación, el puesto se transmitirá a favor del hijo o hija que, en el momento de la muerte del concesionario, le ayudara en el puesto de venta; de no haber ningún hijo en esta situación, pasará el puesto a favor del que designen por mayoría los hermanos, y, en otro caso, al de más edad, sin distinción de sexo.

12. A petición de parte interesada, el Ayuntamiento denegará el traspaso por causa de muerte del anterior concesionario a favor de los familiares de éste que, siendo, asimismo, concesionarios, hayan traspasado su puesto o puestos con posterioridad al fallecimiento de aquél.

13. El Ayuntamiento podrá declarar vacantes los puestos de venta fijos respecto de los que haya transcurrido un año desde la defunción del concesionario sin que se haya solicitado la transmisión en la forma y con los requisitos señalados en este artículo.

En todo caso el Ayuntamiento declarará vacantes estos puestos, en el caso de disolución de las personas jurídicas que hubiesen tenido la concesión a su favor.

**Art. 1488.** Los vendedores sólo podrán poseer dos puestos en el mismo Mercado, y a una familia, dentro del primer grado de parentesco que se fija en el artículo anterior, únicamente se le podrán otorgar cuatro en un mismo Mercado. Las personas jurídicas podrán ser concesionarias como máximo de cuatro puestos en un mismo Mercado.

**Art. 1489.** Los puestos destinados a la venta de toda clase de carnes se sujetarán a lo dispuesto en el Reglamento de Carnicerías en general, aprobado por la



Superioridad. Igualmente se regirán por reglamentación especial los Mercados de Pescado y Central de Frutas y Verduras.

**Art. 1490.** Los concesionarios vienen obligados a ocupar personalmente el puesto, siéndoles permitido el que puedan ocuparlo su esposa e hijos y demás descendientes que vivan en su compañía y reúnan las condiciones establecidas en estas Ordenanzas.

Solamente le será permitido a un concesionario que le represente otra persona ajena a los familiares que se citan en el párrafo anterior en caso de enfermedad o por ausencia temporal, no pudiendo esta substitución exceder del plazo de tres meses.

A los concesionarios que posean dos puestos en un mismo Mercado se les consentirá que uno de ellos lo ocupe una persona de su familia en el orden de prioridad, mientras reúnan las condiciones que establecen estas Ordenanzas, y, en caso de no tener sucesión de esta clase, por un individuo por él mismo designado, siempre que realice todas las operaciones por cuenta exclusiva del dueño.

Los hacendados o agricultores podrán ser representados por sus dependientes en los puestos que se les hayan concedido para la venta de los artículos cosechados en sus propiedades.

Las personas jurídicas podrán ocupar el puesto o puestos que tengan concedidos por medio de dependientes que realicen las operaciones por cuenta de aquéllas.

**Art. 1491.** Los puestos que resulten vacantes después de incluidos en una subasta y celebrada ésta, podrán ser variados en especie de venta a propuesta del Delegado de Abastos, pero no podrán alterar los precios que figuran en la tarifa para cada especie de artículo ni efectuarse el cambio si la tarifa del nuevo artículo es menor que la del que estaba destinado, a fin de que no se perjudiquen los intereses municipales. En ningún otro caso podrá cambiarse la venta del artículo a que estén destinados aquéllos.

**Art. 1492.** Si se comprobare que el concesionario de un puesto fijo hubiese cedido la ocupación o su arriendo del mismo a otra persona, inmediatamente le será retirado el permiso concedido y no le será reconocido ningún derecho al subarrendatario que pretendiera por tal causa el referido puesto.

**Art. 1493.** El concesionario que cambiase de domicilio deberá poner el hecho en conocimiento del Director del Mercado, a fin de que se haga en el Registro general de vendedores la oportuna anotación.

**Art. 1494.** Se declarará vacante todo puesto fijo que no se ocupase o estuviese cerrado para la venta por espacio de un mes, si para ello no hubiese obtenido el concesionario la autorización oficial necesaria, sin que sirva de excusa el hecho de haberse satisfecho el alquiler correspondiente a dicho período de tiempo.

#### SUBSECCIÓN 4.ª

##### *Obligaciones de los vendedores*

**Art. 1495.** Los vendedores deberán tener a la vista del público toda existencia de artículos que se expendan, sin que puedan, por lo tanto, apartar, seleccionar u ocultar parte de la misma. Todo vendedor viene obligado a tener en estado de perfecta limpieza el puesto o sitio de sus paradas y sus alrededores.

**Art. 1496.** Los vendedores tienen el deber de usar buenas formas y finos modales en sus relaciones entre sí, lo propio que con el público y con los empleados municipales del Mercado. Cuando un vendedor se creyese ofendido por alguna de las citadas personas, podrá producir su queja al Director del Mercado y, en su caso, al Iltre. señor Teniente de Alcalde, Delegado de Abastos.



**Art. 1497.** En ningún caso, ni bajo pretexto alguno, será permitido poner lumbre o fuego en los puestos de paradas del Mercado, ni dejar en los mismos, al salir de aquéllos, braserillos u hornillos de los que comúnmente se sirven los vendedores para su calefacción en el invierno.

**Art. 1498.** Los concesionarios vienen obligados a tener expuesta al público una tablilla con los precios de todas las especies que expendan, y, aparte, colocarán el precio parcialmente en cada una de las variedades que tengan expuestas para la venta, fijando sobre la mercancía una banderita o cartel en el que se consigne el precio por kilo, docena o pieza y la clasificación del artículo.

**Art. 1499.** Los compradores deberán conservar intacta la mercancía adquirida durante su permanencia en el Mercado, no pudiendo, por tanto, tirar hueso ni desperdicio alguno que haya sido incluido en el peso como parte integrante de la compra efectuada. Además, están obligados a facilitar el repeso, siempre que, al efecto, se les requiera por los dependientes del Municipio. Una vez fuera del Mercado, no tendrán derecho a reclamación alguna.

**Art. 1500.** Queda prohibido el ejercicio como vendedor a toda persona que padezca alguna enfermedad contagiosa o que repugne a la vista pública, a cuyo efecto tendrá la obligación ineludible de presentar un certificado de un facultativo municipal, cuantas veces le sea exigido.

**Art. 1501.** Con especial rigorismo se exigirá a los vendedores el cumplimiento del deber que tienen respecto del más esmerado aseo y limpieza que ha de observarse en la venta de los artículos que expenden.

Como medida de higiene, queda prohibido que los compradores toquen o manoseen la mercancía expuesta a la vista, sobre todo, y muy especialmente, en aquellas especies que se prestan a más fácil contacto.

El papel para envolver toda clase de alimentos deberá ser precisamente blanco, nuevo y limpio.

Las aguas sucias o residuales serán vertidas por los vendedores del Mercado en los sumideros o imbornales del mismo, no permitiéndose en ningún concepto la existencia de cubo o cualquier otro recipiente donde aquéllas puedan depositarse.

No se permitirá a los vendedores que hagan uso y tengan sobre las mesas envases de feo aspecto ni útiles que puedan causar mal efecto al público y desprestigiar la importancia, aseo y decoro del Mercado.

**Art. 1502.** Se prohíbe verificar la limpieza de los despojos en el Mercado. Dicha operación, y las de partir las cabezas del ganado y extracción de los sesos, habrá de practicarse previamente fuera de la plaza.

**Art. 1503.** Las personas que se dedican a la venta de palomos, volatería y piezas de caza deberán depositar el plumaje procedente de los animales muertos en un cubo de zinc galvanizado y bien tapado.

**Art. 1504.** Queda de cuenta y cargo del concesionario del puesto la conservación del mismo, salvo caso fortuito o de fuerza mayor, y deterioros naturales por el uso y acción del tiempo.

**Art. 1505.** Sin previo permiso de la Superioridad, ningún vendedor podrá practicar obras, por insignificantes que fueren, en sus puestos; cuando su importancia lo requiera y sobre todo cuando afecte en algo al cambio de estructura, o emplazamiento de los mismos, no podrán efectuarse sin previo informe del señor facultativo, y resolución favorable de la Delegación de Abastos.

**Art. 1506.** Las barracas, mesas y cualquier otro aparato destinado a expendición de artículos en el Mercado cuya construcción corriera a cargo del concesionario, se sujetarán al modelo que en cada caso haya aprobado la Municipalidad, quedando de

propiedad de la misma todos los objetos que, para retirarlos, precisare ocasionar algún desperfecto en el piso, paredes y demás del Mercado.

**Art. 1507.** No es permitido pesar con las balanzas en la mano, por ser este sistema, cuando menos, origen de dudas y causa de descontento en el público.

Los instrumentos de pesar y medir en uso, permitidos en los Mercados, son los adoptados por el sistema métrico decimal, modelos aprobados, verificándose en ellos, además las comprobaciones que estén prevenidas.

**Art. 1508.** El pescado destinado a la venta no podrá lavarse en los puestos, debiendo estar bien extendido sobre los cuévanos.

No será permitido en los puestos destinados a la venta de pescado la existencia de vasijas u otros utensilios que faciliten manipulaciones nocivas de ninguna clase.

Queda prohibido alterar el precio del pescado expuesto a la venta, debiendo seguir el establecido al principio de la misma. Sólo en sentido favorable al público se permitirá la alteración del precio inicial.

No se consentirá la mezcla de pescado de distintas procedencias, y cuando en algún caso se coloquen, deberán separarse por porciones, y en cada una de ellas se pondrá un cartelito o banderita con la leyenda o inscripción que la distinga, a saber: «Playa», «Costa», «Norte», «Altura» o las demás clasificaciones que existan.

**Art. 1509.** Los que expendiesen o se les encontrasen artículos o comestibles adulterados vendrán obligados al pago de las multas o suspensiones de venta que por tal motivo se les impongan, según la gravedad del caso, a juicio del Il.º señor Teniente de Alcalde Delegado de Abastos o de Sanidad, según los casos, y a la pérdida del artículo, sin perjuicio de pasar al tanto de culpa a que hubiese lugar a los Tribunales de Justicia. Además, para ejemplaridad de los demás vendedores, se colocará en la parte exterior del puesto un cartel, con caracteres bien visibles, que delatará la infracción cometida.

Igual sanción le será impuesta al concesionario que le sea ocupada en su puesto alguna substancia cuyo uso pueda ser empleado para conservación o adulteración de alimentos y sea nocivo para la salud pública.

**Art. 1510.** Los concesionarios serán responsables de las infracciones que cometan sus familiares, representantes o dependientes.

**Art. 1511.** Los vendedores vienen obligados a poner de manifiesto al Director del Mercado cuantos artículos y comestibles tengan para ser destinados a la venta, incluso los depositados en los armarios, neveras, envases, etc., sin que puedan oponerse al reconocimiento de los mismos ni a su utilización, caso de que aquéllos sean declarados perjudiciales o nocivos a la salud pública, previo dictamen del señor Veterinario.

**Art. 1512.** Los defraudadores en calidad o peso serán castigados con la pérdida del artículo, que se destinará a los establecimientos benéficos, con la multa que el Il.º señor Teniente de Alcalde proponga, según la importancia de la defraudación y las circunstancias que hayan mediado, colocándose, además, en la parte exterior del puesto un cartel con una inscripción semejante a la que señala el art. 1509.

**Art. 1513.** Queda prohibido vocear la naturaleza y precio de la mercancía y llamar a los compradores que se hallen parados o pasen por delante de los puestos.

Los concesionarios y sus dependientes no podrán estacionarse de pie o sentados fuera de los puestos que ocupen, obstruyendo el tránsito. De igual modo queda prohibido expender las mercancías fuera de los puestos respectivos, ni interrumpir con ellas el libre paso.

**Art. 1514.** Quienes, para encarecer abusivamente los precios de las mercancías, se confabulasen, esparcieren falsos rumores o usaren de cualquier otro artificio probable en perjuicio de los intereses públicos, serán castigados con la máxima

sanción que proceda y denunciados a los Tribunales de Justicia para la penalidad en que hayan incurrido.

**Art. 1515.** La reincidencia de cualquier falta de las señaladas en las presentes Ordenanzas podrá ser castigada, a propuesta de la Delegación de Abastos, en el sentido de serle retirado al contraventor el permiso que venía disfrutando.

**Art. 1516.** El vendedor estará obligado a conservar los talones de pago, a fin de poderse proceder a su comprobación por parte de la Superioridad, si así lo considera oportuno.

**Art. 1517.** Los puestos destinados a la venta de artículos que no están consignados en la clasificación correspondiente, como son quincalla, telas, zapatos y demás artículos no comestibles, así como los de herboristería, se considerarán a extinguir; y al traspasarse, la Delegación de Abastos fijará el artículo que deba expendirse. Los puestos destinados a depósito o a almacén no podrán, de ninguna manera, utilizarse para la venta de ningún artículo.

**Art. 1518.** No será permitida la venta al por mayor de frutas, hortalizas y verduras, cuyas transacciones sólo deberán efectuarse en el Mercado Central de Frutas y Verduras.

**Art. 1519.** Los vendedores de pescado, así como los de frutas y verduras, deberán conservar en su poder el albarán justificativo de su compra en el Mercado Central, y en el que el mayorista consignará el nombre del comprador, la clase de artículo vendido, el precio, la unidad de medida y fecha.

#### SUBSECCIÓN 5.ª

##### *Del Director del Mercado, del Subdirector, Recaudador y de los Mozos*

**Art. 1520.** El Director del Mercado, como Jefe de todos los empleados administrativos de dicha dependencia, deberá permanecer en ella por las mañanas, a las horas reglamentarias y convenientes para la buena marcha de la misma, y por la tarde y noche durante las horas que considere necesarias el Il.º señor Teniente de Alcalde, Delegado de Abastos.

**Art. 1521.** Está en el deber de llevar un libro-registro, en el que conste por separado el número respectivo de cada puesto fijo, nombre y apellidos del concesionario, artículo que expende, fundamento y fecha de la concesión.

Asimismo llevará un libro-índice por orden alfabético, en el que consten los nombres de los concesionarios, número del puesto y domicilio.

**Art. 1522.** Cuidará de todos los asuntos interiores del Mercado, dando posesión de los puestos a los nuevos concesionarios, e intervendrá en todas las incidencias que surgieren que no sean de orden sanitario, dando cuenta inmediatamente al Negociado de Abastos.

**Art. 1523.** Velará por la conservación de los efectos, enseres y demás objetos de propiedad comunal, ya en servicio, ya almacenados en el Mercado a su cargo.

**Art. 1524.** Deberá vigilar escrupulosamente y adoptar cuantas medidas crea convenientes para la consecución de la limpieza más absoluta en el Mercado de su dirección.

**Art. 1525.** Viniendo a cargo de la Sección de Recaudación el cobro de todos los arbitrios municipales que se impongan a los concesionarios de puestos en los Mercados, el Director, en ningún caso, podrá recaudar ni tener intervención alguna en este cometido, y el personal que se cuide del cobro, obedecerá única y exclusivamente en este punto las órdenes que le dicte el Jefe de las Oficinas recaudato-



rias o sus representantes autorizados, los cuales cuidarán, bajo su responsabilidad, de garantizar la entrega en las Arcas Municipales, sin ninguna clase de merma, de todos los arbitrios establecidos.

**Art. 1526.** Durante los cinco primeros días de cada mes se remitirá al Negociado de Mercados y Comercios un estado demostrativo de la recaudación obtenida por todos conceptos durante el finido mes y su comparación con igual período del año anterior.

**Art. 1527.** Compete al Director del Mercado: 1.º La distribución de los dependientes de su dirección, según exijan las circunstancias y crea más conveniente para el mejor servicio.

2.º Dar parte circunstanciada al Ilre. señor Teniente de Alcalde, Delegado de Abastos de cuantas faltas tuviese noticias, así referentes al servicio de mercado como relativas a deterioros observados y del material propio del Municipio y demás contravenciones del presente Reglamento.

3.º Verificar, por lo menos, dos veces al mes, y todas cuantas crea oportuno, la comprobación de las pesas y medidas de los vendedores de Mercados, por ser de su inmediato cargo e incumbencia la práctica de la expresada operación, dando inmediatamente cuenta al Negociado de cualquier anomalía que hallase.

4.º Disponer que durante las horas de venta esté en el reposo un empleado para practicar las comprobaciones de peso que los particulares deseen, sin que se pueda exigir al público retribución alguna.

5.º Como primera e interina providencia, estará facultado dicho funcionario para suspender en la venta a cualquier expendedor del Mercado de su dirección, dando parte inmediatamente al Ilre. señor Teniente de Alcalde, Delegado de Abastos de dicha providencia y de la causa que le haya motivado, a fin de que esta Autoridad municipal, en virtud de la falta cometida, resuelva en definitiva lo que proceda.

6.º Cuidar de que los infractores a quienes la Alcaldía les imponga alguna multa la hagan efectiva oportunamente, dando cuenta al Ilre. señor Delegado de Abastos en caso de que alguno lo dejase incumplido, para que éste resuelva lo que estime pertinente.

7.º Remitir al Negociado de Mercados y Comercios y a la oficina de Intervención fiscal, dentro de los diez días primeros de los meses de enero y julio, una relación nominal de todos los vendedores concesionarios de puestos fijos, con expresión de los que paguen el recargo de cosecheros y los que consuman agua, incluyendo, asimismo, los puestos provisionales.

8.º Comunicar durante los cinco primeros días de cada mes a los Jefes a que hace referencia el artículo anterior, acompañando una relación nominal de las altas y bajas que habrá de tenerse en cuenta en la confección de recibos del mismo mes, especificando en ella los puestos que consuman agua y los que corresponden a cosecheros.

9.º Dar cuenta al Jefe del Negociado de Mercados y Comercios de todas las variaciones hechas en las relaciones de puestos y de sus causas, haciendo constar bajo su responsabilidad, que son consecuencia de acuerdos y disposiciones vigentes.

10.º Dentro del primer mes de haberse hecho cargo del Mercado, deberá dar cuenta al Negociado de aquellos casos antirreglamentarios que en el mismo observare.

11.º Comunicará al Negociado de Mercados y Comercios cuantas novedades e incidencias concurren diariamente en el Mercado, sean de la clase que fuesen.

12.º Diariamente entregará al Jefe de Recaudación, o persona que éste designe, relación detallada de las diferentes clases de tickets expedidos al efectuarse



el cobro, haciendo constar su numeración, importe parcial y el total de la recaudación obtenida durante el día, y

13.º Deberá tratar con buenos modales y atención a los vendedores del Mercado en todos los actos del servicio, y les advertirá constantemente del deber que tienen de conservar en su poder durante todas las horas de venta los tickets que les hayan sido entregados al efectuarse el cobro, los que exhibirán en cualquier momento si alguna autoridad municipal lo cree conveniente.

**Art. 1528.** A los vendedores que, al ser requeridos para que presenten los tickets acreditativos de pago de la ocupación del puesto, no lo hicieran y se comprobare que el motivo era eximirse de dicho pago se les impondrá el quíntuplo del importe que les correspondiese satisfacer, doblándoseles la cantidad en caso de reincidencia.

**Art. 1529.** Serán obligaciones del Subdirector: 1.º Estar a las inmediatas órdenes del Director del Mercado, transmitiendo las que de éste emanen al resto del personal, cumpliéndolas y haciéndolas cumplir.

2.º Sustituir al Director en caso de ausencia, sea ésta por el motivo que fuere, siendo sus atribuciones y responsabilidades idénticas a las del que sustituye.

3.º Cuidar de que sus subordinados se conduzcan con el público dentro de la más exquisita corrección, y será responsable de cuantas faltas cometan aquéllos, si a su debido tiempo no las hubiera puesto en conocimiento del Jefe del Mercado; y

4.º Exigir de los mozos tengan los Departamentos en que presten sus servicios, dentro del orden más escrupuloso.

**Art. 1530.** Será misión del recaudador:

Cuidar de hacer entrega diaria, o dentro del plazo más breve posible, de todo cuanto recaude en el Mercado, sujetándose para ello a las reglas que se fijen en la correspondiente Ordenanza del Presupuesto en vigor.

**Art. 1531.** Los Mozos del Mercado tienen la obligación de acudir con puntualidad a las horas señaladas y prestar el servicio en el punto a que hubiesen sido destinados por el Director.

Cumplirán las instrucciones que recibieron del Director o, en su defecto, del Subdirector del respectivo Mercado, y darán parte de cualquier falta o infracción que notasen, sea de la clase que fuere.

No podrán separarse del sitio donde estén prestando servicio, como no sea con permiso previo del Director, el cual podrá concederlo siempre que medie una causa atendible.

Tendrán a su cargo el arreglo de los desperfectos en los útiles y enseres de propiedad comunal, así como la limpieza de los mismos y la del Mercado, cuyos trabajos se ejecutarán durante las horas de la tarde, si las exigencias del servicio lo permiten y lo ordena el Director.

El Mozo que tenga a su cargo las pesas y balanzas será responsable de las que sufran extravío y de las roturas que contengan dichos útiles, siempre que deje de dar conocimiento del hecho al Director, debiendo justificar los motivos causantes del perjuicio, cuidando, asimismo, de la conservación y limpieza de dichos aparatos.

En los actos de servicio usarán el vestuario o insignias que se les faciliten por el Municipio, esmerándose en conservar dichas prendas en buen estado, limpias y sin roturas. La falta de aseo en el vestuario, así como el extravío de cualquiera de las indicadas prendas, implica la pena de pago de la prenda extraviada o inútil.

Los mozos custodiarán el Mercado durante las horas de noche que permanezca cerrado.

## SUBSECCIÓN 6.<sup>a</sup>

### *Del Veterinario Inspector*

**Art. 1532.** En todos los Mercados habrá un facultativo designado por la Delegación de Higiene y Sanidad, con las obligaciones y atribuciones que la misma le confiera, quien cuidará principal e ineludiblemente del examen e inspección diaria de todos los artículos que se destinan a la venta y de la exquisita limpieza del Mercado, desinfección del piso y de todas las dependencias del mismo.

Para el desempeño y garantía de los servicios sanitarios y ejecución de los mismos, el Director del Mercado pondrá a su disposición un mozo de limpieza durante el período que dedique a estas operaciones.

De las infracciones que se cometan tendrá conocimiento el Delegado de Abastos.

## SUBSECCIÓN 7.<sup>a</sup>

### *Disposiciones complementarias*

**Art. 1533.** Cuando tenga que desocuparse un Mercado por traslado a otro nuevo, los vendedores de los artículos respectivos que con puestos fijos hubiese en aquél, tendrán derecho a ocupar, por orden de antigüedad y con preferencia, un puesto de la misma clase en el nuevo, sin el requisito de subasta, debiendo acreditar que se hallaban en legítima posesión del puesto que tenían en el que se desocupe, mediante la presentación de los premios que al efecto les hubiesen sido concedidos.

## SECCIÓN 2.<sup>a</sup>

### *Del Mercado Central del Pescado*

## SUBSECCIÓN 1.<sup>a</sup>

### *Objeto*

**Art. 1534.** El Mercado Central de Pescado estará destinado a la venta al por mayor de pescado fresco y mariscos, y, al igual que los demás de Abastos, dependerá del Excmo. Ayuntamiento, debiendo éste nombrar el personal administrativo y facultativo que cuidará del exacto cumplimiento, en todas sus partes, de lo consignado en las presentes Ordenanzas.

## SUBSECCIÓN 2.<sup>a</sup>

### *Ventas*

**Art. 1535.** Para la práctica de las operaciones de venta, que serán siempre al por mayor y a peso, se emplearán los procedimientos de subasta a la baja y por orden de carnet, según sea la existencia y calidad del pescado.

**Art. 1536.** No será permitida la venta por lotes de cajas, debiéndose efectuar ésta, ya sea por subasta o carnet, por una sola caja o pieza, según sea la clase del pescado de que se trate.

No obstante, podrá el comprador quedarse al mismo precio con dos cajas más de clase igual a la subastada, siempre que la existencia del pescado lo permita. Si se trata de pescado cuya venta sea por piezas, que el peso de éstas es inferior a 30 kg., tendrá derecho el comprador de adquirir dos o más de ellas, hasta completar dicho peso.

Quedan exceptuados los proveedores a Cuerpos armados y organismos oficiales, que podrán retirar, sin el procedimiento de la subasta, el pescado que necesiten para el suministro de los mismos, previa autorización de la Dirección del Mercado, la cual podrá también autorizar la entrega de pescado en casos especiales y de reconocida conveniencia.

Los consignatarios se abstendrán de efectuar venta alguna a quien no presente el carnet de identidad o un volante de la Dirección del Mercado, cuyo volante deberá quedar en poder del consignatario para la debida comprobación si fuese necesario.

**Art. 1537.** El pescado procedente de Canarias deberá ser vendido en un máximo de tiempo de tres días.

Exceptuando el pescado procedente de Baleares y del litoral hasta Valencia, que podrá venderse a su llegada, el de las demás procedencias que entre en el Mercado después de las ocho de la mañana quedará en el mismo para el día siguiente, si no ha sido comunicada a la Dirección, antes de empezar la venta, la causa de su retraso.

Las langostas y el pescado azul se venderán a su llegada.

**Art. 1538.** Al dar comienzo a la venta deberán los vendedores expresar, en voz alta y clara, la calidad y clase del pescado a cuya venta va a procederse, siempre con los bultos del pescado a la vista. Si se concede alguna bonificación en una partida determinada, se comunicará a los compradores antes de proceder a la subasta de la misma.

Los vendedores tendrán a la vista del público comprador, en cajas o cestos, las partidas de pescado destinadas a la venta.

**Art. 1539.** Cuando la subasta baje al 40 por 100 del tipo tope establecido para el pescado que se subaste, el consignatario podrá suspenderla y disponer del mismo en la forma que estime conveniente, pudiendo subastarlo de nuevo después o guardarlo para la venta del día siguiente.

Si opta por reanudar la subasta, deberá continuarla hasta adjudicarse la totalidad del pescado.

**Art. 1540.** Mientras subsista el precio-tope en la venta al por mayor del pescado, todos los cestos o cajas deberán contener clases de tope igual, y si hubiese alguna con pescado de tipo inferior al de las otras, para la subasta de la misma se partirá del tope más bajo de las clases que contengan la caja. De subastarse a precio superior al tope de algunas de las especies, será decomisada la caja y destinada a los establecimientos benéficos.

También será objeto de decomiso la caja o cesta cuyo contenido no responda en su totalidad a la calidad o tamaño aproximado al de la superficie.

### SUBSECCIÓN 3.<sup>a</sup>

#### Horario

**Art. 1541.** Las horas destinadas a la venta serán de seis a doce, y los sábados, de dieciséis a dieciocho. Se exceptúan los días de las grandes vigalias, que la venta podrá ser permanente hasta las dieciocho.

A las cinco cuarenta y cinco se abrirán los Mercados para la entrada a los mismos de los detallistas, al objeto de que puedan éstos hacerse cargo de la existencia y clases del pescado; pero no será permitido, por ningún concepto, efectuar ventas antes de la hora señalada para empezar las operaciones, ni retirar mercancía alguna del Mercado fuera de las horas de venta sin autorización de la Dirección del mismo.

#### SUBSECCIÓN 4.<sup>a</sup>

##### *Policía y seguridad*

**Art. 1542.** Sólo podrán intervenir en las operaciones propias del Mercado los consignatarios de puestos en el mismo, los vendedores de pescado y mariscos con puesto fijo y ambulante en los Mercados públicos de esta ciudad, los legalmente establecidos en tienda, los compradores de fuera de la capital, los dependientes al servicio de todos ellos y los faquines sindicados.

**Art. 1543.** Para la entrada en el Mercado será indispensable la presentación del carnet de identidad, el cual será librado por la Dirección del mismo a los detallistas de pescado y mariscos que acrediten estar legalmente establecidos en Mercados y tiendas, así como también a sus dependientes. En cuanto a los compradores de fuera de Barcelona, deberán presentar el permiso o autorización de la Alcaldía del pueblo respectivo, sin cuyo requisito no podrán obtener dicho carnet.

Queda terminantemente prohibida la entrada al Mercado a las personas que hubiesen cometido alguna sustracción de género, las que hubiesen promovido escándalo y las que, por su mal comportamiento, se hicieren merecedoras a tal medida.

#### SUBSECCIÓN 5.<sup>a</sup>

##### *Sanidad*

**Art. 1544.** No será permitido poner a la venta ninguna partida de pescado sin que la misma haya sido previamente examinada por el Inspector de Sanidad Veterinaria, a la resolución del cual deberán someterse todos los asuntos relacionados con las funciones de su cargo.

Si algún vendedor estima que ha sido perjudicado en sus intereses por el resultado de la inspección efectuada, tendrá derecho a una segunda inspección, que podrá efectuar un Veterinario por él designado y a sus costas; y si el dictamen de ambos ofreciera disconformidad, la decidirá otro veterinario, designado por la Alcaldía o por el Iltre. señor Teniente de Alcalde respectivo.

**Art. 1545.** El personal veterinario destinado al Mercado Central de Pescado dispondrá de un libro registro donde anotará diariamente los decomisos que practique en sus operaciones inspectoras, detallando la procedencia del pescado, clase, peso y nombre del consignatario a quien se haya decomisado la mercancía, con objeto, no sólo de atender a fines de estadística, sino para el libramiento de certificaciones que se soliciten por los interesados, según disponen las leyes.

Los decomisos y espurgos del pescado se harán al pie de las casillas de los consignatarios, y, una vez efectuada esta operación, no será admitida reclamación alguna.

**Art. 1546.** El lavado del pescado deberá efectuarse precisamente antes de ser colocado en las cajas o cestos, y, una vez acondicionado en los mismos para ser expuestos a la venta, no podrá verterse agua sobre ellos.



La limpieza de los puestos, así como la de los envases de propiedad de los concesionarios, se realizará en las horas que señale la Dirección del Mercado, pudiendo ésta prohibir en absoluto la limpieza de envases si lo estima conveniente para el mejor servicio.

**Art. 1547.** El pescado declarado en malas condiciones será desnaturalizado, con arreglo a lo que disponga el Inspector Veterinario, al objeto de que no pueda ser utilizado.

**Art. 1548.** Será siempre de incumbencia de los concesionarios la limpieza del interior de las casillas, así como la de los espacios que fuera de aquéllos tengan asignados.

#### SUBSECCIÓN 6.<sup>a</sup>

##### *Carga y descarga*

**Art. 1549.** La carga y descarga de envases deberá efectuarse de nueve a doce y de dieciséis a dieciocho. La descarga de mercancías podrá realizarse a todas horas, pero con un máximo de tiempo de treinta minutos por cada vehículo.

La carga de envases podrá efectuarse también antes de empezar la venta, siempre que no dificulte las operaciones de la descarga del pescado.

No será permitida por ningún concepto la permanencia de vehículos descargados en el Mercado, siendo responsable el consignatario a quien preste o haya prestado servicio el vehículo, si por el conductor del mismo no es cumplimentada esta disposición.

Para la carga y descarga de mercancías se utilizará solamente el paso central, imponiéndose la debida sanción a los concesionarios cuyos carros o camiones utilicen para dichas operaciones los espacios destinados a la venta.

#### SUBSECCIÓN 7.<sup>a</sup>

##### *Taras*

**Art. 1550.** Todo pescado de peso superior a 5 kg. que lleve el buche lleno serán abonadas las taras del mismo.

No será tarado ningún pescado por el mero hecho de estar reventado si reúne las debidas condiciones para el consumo público.

Las cajas y cestos podrán ser tarados hasta las diez de la mañana, viniendo obigado el consignatario, si lo pide el detallista, a entregar a éste el correspondiente talón con el peso de las taras del envase.

#### SUBSECCIÓN 8.<sup>a</sup>

##### *Sanciones*

**Art. 1551.** El consignatario que entregue alguna caja de pescado o especie de éste cuya venta sea por piezas, sin el procedimiento que se siga de subasta o por carnet, será sancionado con la multa correspondiente, y el detallista que la reciba, con suspensión de venta por durante ocho días, si se trata de un concesionario de puestos en algunos de los Mercados de esta ciudad o dependiente suyo.

Si el detallista está establecido en tienda o es comprador de fuera de Barcelona, será sancionado con multa, aun cuando el hecho haya sido realizado por su

dependiente, y no podrá efectuar compra alguna en el Mercado hasta que acredite haberla satisfecho.

Por la Dirección del Mercado se pasará aviso por escrito a los concesionarios para que se abstengan de vender a los detallistas sancionados, y en la pizarra de aviso se fijará el correspondiente para que los demás detallistas se abstengan también de facilitarles pescado.

El detallista que, para sostener el precio en la subasta, adquiera pescado y no lo retire o no lo venda en el puesto o tienda en donde esté establecido, será severamente sancionado con multa o suspensión de venta, él y el consignatario por cuenta de quien actúe, y si la operación es realizada por un dependiente, será responsable el detallista que lo tenga a su servicio.

Igualmente implicará sanción si en el talón de compra se hace constar precio distinto a lo ofrecido en la subasta o es vendido al público el pescado adquirido en dicha forma a precio más bajo del que resulte según el tipo por el cual se haya adjudicado.

**Art. 1552.** Ningún socio, familiar o dependiente de los consignatarios podrá tomar parte en la subasta del pescado, cuya venta se efectúe en la casilla donde presten sus servicios o estén asociados, y, en caso de efectuarlo, serán sancionados los consignatarios que lo permitan.

**Art. 1553.** La defraudación en el peso será sancionada, además de la multa correspondiente, con el decomiso del pescado, que se destinará a los establecimientos benéficos.

**Art. 1554.** El detallista que moje las cajas o cestos para que pesen más las taras de los mismos, estropeen el pescado para tararlo o se apoderen de alguna caja o cesto de pescado sin dar tiempo a que se subaste o se reparta por carnet, será suspendido en la venta por durante quince días, si se trata de vendedor en Mercado, o cuando el hecho lo realice un dependiente suyo. Si está establecido en tienda o es comprador de fuera de Barcelona será sancionado con la multa correspondiente.

#### SUBSECCIÓN 9.<sup>a</sup>

##### *Del Director del Mercado*

**Art. 1555.** Son funciones del Director del Mercado las que se señalan en esta Ordenanza, para los demás Directores de Mercado.

Todas las incidencias que se susciten en el Mercado, que no sean de carácter sanitario, deberán someterse a la resolución de la Dirección, la cual es la única autorizada para intervenir en los asuntos de la exclusiva competencia municipal.

#### SUBSECCIÓN 10.<sup>a</sup>

##### *Disposiciones generales*

**Art. 1556.** Los concesionarios que reciban pescado de Canarias estarán obligados a poner en conocimiento de la Dirección del Mercado y de los Inspectores Veterinarios del mismo la fecha de llegada de cada vapor, indicando el día en que comenzará la venta y cantidad de pescado que aquél conduzca. De las demás procedencias darán nota diariamente todos los consignatarios de la cantidad recibida, detallando el número de bultos, total de kilos y precios a que hayan vendido las distintas clases de pescado.

**Art. 1557.** Queda terminantemente prohibido el reingreso al Mercado de toda cantidad de pescado vendido en el mismo, así como también la salida de ninguna partida, una vez ingresada, sin ser vendida.

**Art. 1558.** El consignatario o socio del mismo que él, su esposa o hijos no emancipados, sean concesionarios de algún puesto en los Mercados o tiendas de esta Ciudad, podrán retirar diariamente, para su venta en ellos, al detall, tres cajas de pescado por puesto o tienda, a su elección, del que tengan consignado, las cuales deberán ser retiradas precisamente al empezar la venta (seis de la mañana), pudiendo también adquirir por subasta en otras casillas, nunca en la propia, el pescado que necesiten, si con las tres cajas no tuviesen bastante.

**Art. 1559.** Las ventas que se realicen en el Mercado se entenderán de pago al contado. El comprador que se hallare en descubierto de pago del pescado comprado en alguna casilla del Mercado no podrá efectuar compra alguna en el mismo mientras no esté al corriente de pago de sus deudas con todos los consignatarios.

**Art. 1560.** Las reclamaciones por falta de peso deberán producirse en el mismo Mercado, y las referentes a la calidad del pescado, antes de ser retirado éste del mismo.

**Art. 1561.** La Dirección podrá en todo momento señalar el límite en la alineación de los bancos, que estarán verticalmente colocados frente a las casillas, o en otra forma si lo considera aquélla conveniente para el mejor servicio.

**Art. 1562.** Ningún concesionario podrá, sin previo aviso de la Dirección, ocupar puestos o espacios distintos de aquellos para los cuales hayan obtenido la concesión.

**Art. 1563.** Los envases propiedad de los concesionarios, una vez vacíos, deberán ser inmediatamente retirados del interior del Mercado, y no será permitido el depósito de ellos en los espacios destinados a la venta ni en el límite señalado a cada puesto. Únicamente podrán tenerse los útiles indispensables para la práctica de las operaciones, siempre que su número sea reducido y no dificulte las de la venta.

**Art. 1564.** Toda cantidad de pescado que se introduzca en el Mercado después de las horas de la venta deberá ser vendido en la contratación del día siguiente.

Se fijará en sitio visible el número de bultos de pescado puestos a la venta a primera hora y si se tiene noticia de alguna partida que viene con retraso, se anunciará también con la clase de pescado.

**Art. 1565.** De cada partida de pescado comprado por el detallista, el consignatario librará un albarán, que será presentado por aquél al Director del Mercado correspondiente. En este albarán constará el nombre del comprador, clase de pescado, procedencia, taras, peso y precio.

**Art. 1566.** Los casos no previstos en las presentes Ordenanzas se resolverán de conformidad con lo consignado en el Reglamento General de Mercados, dando cuenta en cada caso, inmediatamente, de las medidas que se adopten a la Superioridad, a fin de que ésta confirme o rectifique la resolución adoptada.

### SECCIÓN 3.<sup>a</sup>

#### *Del Mercado Central de Frutas y Verduras*

#### SUBSECCIÓN 1.<sup>a</sup>

#### *Disposiciones generales*

**Art. 1567.** El Mercado Central de Frutas y Verduras dependerá del Ayuntamiento, siendo el único autorizado para expedición de frutas, verduras y hortalizas al por mayor.

**Art. 1568.** La llamada zona de Mercado de Borne la constituye el espacio limitado por la calle de la Princesa, paseo de la Industria, Avenida de Eduardo Maristany, calle de Traspalacio y Vidriería, Paseo del Borne y calle del Rech, comprendidas las fincas de ambos lados.

Dentro de dicha zona quedará terminantemente prohibido establecer nuevos almacenes o tiendas para expedición de frutas y verduras al por mayor, y las establecidas hasta ahora, con posterioridad al 18 de julio de 1936, serán objeto de inspección y detenido estudio, para examinar cuáles reúnen las condiciones necesarias para ser autorizadas en su funcionamiento y cuáles no.

**Art. 1569.\*** Para la práctica de las operaciones de venta se destinará una parte del Mercado a los agricultores del término municipal de Barcelona que deseen vender directamente a los detallistas los géneros de su propia cosecha, otro a los asentadores concesionarios de puestos fijos y el resto a los Sindicatos o Asociaciones Agrícolas con géneros exclusivamente cosechados por los componentes de la Asociación de la Provincia de Barcelona. Los concesionarios de puestos fijos procedentes de la legalización de las extinguidas patentes de segunda clase, podrán dedicarse a la venta de frutas, verduras y hortalizas sin limitación alguna, por razón de procedencia, siempre que lo soliciten del Ayuntamiento y paguen los derechos que se señalen en la Ordenanza fiscal correspondiente. Los que no deseen voluntariamente ampliar los artículos de venta, continuarán sometidos al párrafo anterior.

**Art. 1570.** Queda terminantemente prohibido el subarrendar total o parcialmente los puestos; la comprobación de este extremo llevará aparejada la caducidad del permiso, no reconociendo derecho al subarrendador que pretendiera la ocupación del puesto.

**Art. 1571.** El canon a satisfacer por los permisos de venta será previamente señalado por el Excmo. Ayuntamiento y constará en las Ordenanzas Fiscales.

El hecho de poseer un permiso no exime al concesionario del pago de arbitrios que puedan establecerse.

**Art. 1572.** La mercancía no podrá permanecer en el Mercado más de tres días, si son hortalizas de fácil conservación; las frutas susceptibles de pronta descomposición deberán vender al día; pasado este plazo, lo mismo las frutas que las hortalizas, si se hallan en buen estado, serán decomisadas y entregadas al Asilo Municipal del Parque o a otro centro benéfico.

## SUBSECCIÓN 2.<sup>a</sup>

### *Sindicatos Agrícolas*

**Art. 1573.** Los que pretendan ocupar un espacio en la parte destinada a los agricultores deberán acreditar su condición de tales, mediante presentación del certificado de la Alcaldía del pueblo de origen, en el que conste que cultivan tierras, el contrato de arriendo, si son arrendatarios, o el recibo de contribución, si son propietarios, cuyos documentos originales o copia, según proceda, quedarán archivados en la Dirección del Mercado.

A la vista de dichos documentos, la Dirección del Mercado librará un documento o carnet de identidad, con la autorización para efectuar ventas directas a los detallistas.

Los agricultores que, a más de los géneros de su propia cosecha, ofrezcan la de otros, perderán su condición, y, por tanto, les será retirado el documento de identidad que se les hubiese concedido.

(\*) Redactado según Acuerdo de 26 de agosto de 1959.



**Art. 1574.** Los Sindicatos y Asociaciones Agrícolas tendrán derecho a ocupar el espacio que les sea destinado y disfrutar de las ventajas concedidas, con la condición precisa que los géneros a la venta de los cuales se dediquen sean de la exclusiva propiedad y cosecha de sus asociados sin intermediario de clase alguna.

El asociado o empleado de Sindicato o Asociación Agrícola que efectúe compras de géneros y los venda en el espacio destinado a las nombradas asociaciones, será expulsado, y la entidad que no cumpla esta disposición perderá todo derecho a la ocupación de puesto alguno en el Mercado.

### SUBSECCIÓN 3.<sup>a</sup>

#### *Operaciones de carga y descarga*

**Art. 1575.** La descarga de mercancías procedentes del litoral, Vallés, Llobregat y provincias se verificará en toda época de 3 a 4,30 de la mañana.

La descarga de los géneros llegados por las estaciones o Puerto podrá realizarse a todas horas, menos de 4,30 a 7,30 en verano y de 5,30 a 8 en invierno.

La Comisión de Abastos podrá modificar este horario a petición del Director de Mercado.

**Art. 1576.** El Excmo. Ayuntamiento podrá autorizar, en las épocas de abundancia de géneros, que se habiliten para la descarga de mercancías y venta de las mismas, las aceras y pasos del Mercado, así como también el espacio del paseo de la Industria, comprendido entre las calles de Princesa y Ribera, en la inteligencia de que, una vez terminada la primera sesión (ocho de la mañana), deberán retirarse las mercancías sobrantes de las aceras y pasos para que el tránsito quede perfectamente libre.

**Art. 1577.** Las partidas que sean cargadas directamente en los muelles y estaciones, si están autorizadas para ir al interior de la Ciudad, forzosamente tendrán que pasar por el Mercado Central de Frutas y Verduras, en cuyo caso deberán de proveerse previamente de un permiso de tránsito especial, que será facilitado en el Fielato de Consumos correspondiente, y quedarán sujetas al pago de 1 peseta por carretada.

**Art. 1578.** Los patronos transportistas y sus ayudantes, debidamente autorizados, podrán efectuar directamente la carga de las mercancías compradas por sus clientes.

Los compradores o sus dependientes podrán también cargar directamente, sin intervención del servicio sindical, las mercancías adquiridas, siempre que sean expedidas por ellos mismos.

La Dirección del Mercado formará un censo de faquines transportistas y de cuantos intervienen en la carga y descarga, remitiendo al Negociado de Mercados y Comercios copia de él.

**Art. 1579.** Los vendedores serán responsables de la entrega de los bultos que se hallen en su puesto de venta, mientras el comprador va en busca del transportista para retirar la mercancía adquirida. A tal efecto, dispondrá de un talonario con tres divisiones, en el que constará, además del nombre de la casa, de tres números iguales, que entregará uno al comprador al venderle la mercancía, otro se colocará en la caja o bulto expedido, y el tercero quedará en la matriz del talonario, como comprobante.

Ningún vendedor entregará género alguno a la persona que vaya a reclamar, si no va provista del correspondiente número.

Los vendedores tienen la obligación de dar chapas, que acrediten la entrega de envases, y al ser devueltos éstos, con la chapa correspondiente, devolverán, a su vez, el importe del depósito que el comprador tenga constituido.

Los géneros comprados no podrán permanecer en el puesto donde han sido adquiridos más de treinta minutos.

**Art. 1580.** De siete y media a once podrán ser simultaneadas la descarga y venta de mercancías.

**Art. 1581.** Será facultativo de la Dirección del Mercado restringir y, en su caso, prohibir la descarga de mercancías, así como también autorizar que la descarga pueda hacerse durante las horas de venta. En este caso se realizará la entrada de género en el Mercado por medio de carretillas, y los vehículos que conducen éste se situarán a una distancia conveniente, al objeto de no perturbar la buena marcha de las operaciones que en el mercado se realizan.

**Art. 1582.** Para las operaciones de descarga de mercancías los carruajes no podrán estacionarse en el interior del Mercado o en las marquesinas que le rodean más tiempo que el imprescindible para verificarla, o sea, en un máximo de treinta minutos.

#### SUBSECCIÓN 4.<sup>a</sup>

##### *Operaciones de venta*

**Art. 1583.** Sólo podrán realizarse las ventas desde un peso mínimo de 10 kgs., cuando se trate de géneros sujetos a peso, o de un mínimo de cincuenta unidades cuando se trate de géneros vendidos a tanto el ciento.

Se exceptúan de esta disposición los tomates de Canarias, fresas y fresones (que forzosamente habrán de expendirse en cajas y cestitos), ristres y manojos de ajos y cebollas secas y tiernas, los espárragos, perejil, porros, nabos, zanahorias y demás hierbas de las llamadas alimenticias.

**Art. 1584.** Las horas destinadas a la venta serán de 5,45 a 12 en invierno y de 4,15 a 11 en verano. Los sábados y vísperas de fiesta, la descarga de géneros podrá empezar media hora antes de la señalada, y la venta terminará media hora después de lo acostumbrado.

**Art. 1585.** Las ventas se entienden siempre al contado.

No será permitido tener bultos para la venta fuera de los puestos de cada concesionario ni en los pasillos del interior del Mercado.

**Art. 1586.** Los concesionarios de puestos fijos, Sindicatos Agropecuarios y agricultores en general se abstendrán de entregar género alguno a quien no demostrase que está autorizado para dedicarse a la venta.

**Art. 1587.** Con excepción de plátanos, cebollas, ajos tiernos y secos, coles, bróculis, coliflores bordes y hierbas alimenticias, las mercancías se despacharán por fardos enteros de forma adecuada para hacer la debida selección.

**Art. 1588.** Todas las ventas que en el Mercado se verifiquen podrán ser contrastadas por las básculas oficiales existentes en el Repeso de la Dirección. A tal efecto, el personal encargado de la prestación de este servicio entregará, por cada comprobación que verifique, el ticket correspondiente en el que constará, en el dorso, el peso resultante.

**Art. 1589.** Las reclamaciones por falta de peso no serán válidas si no son hechas en el propio Mercado, y comprobados, antes de salir del indicado Centro, los géneros adquiridos. Las reclamaciones relativas a la diferencia de la calidad, clase o mal estado de los géneros deberán formularse ante el inspector veterinario

antes de ser retirados del Mercado, y deberán acompañar el albarán de compra al formular la reclamación.

**Art. 1590.** Los vendedores forzosamente entregarán el correspondiente albarán, clase y precio del artículo vendido, tara del envase y cuantos datos sean convenientes.

**Art. 1591.** Los vendedores están obligados a señalar con marcas especiales los envases de su propiedad; estas marcas serán presentadas a la Dirección del Mercado, para su registro.

**Art. 1592.** Aun cuando no existe tasa en el precio de las frutas, verduras y hortalizas, en caso de cualquier anormalidad, la autoridad municipal fijará el precio máximo a que habrán de ser vendidos los artículos precipitados.

**Art. 1593.** Los concesionarios de puestos fijos vienen obligados a llevar la contabilidad y detallar las operaciones que verifiquen, al objeto de facilitar la comprobación cuando la Autoridad lo estime conveniente.

#### SUBSECCIÓN 5.<sup>a</sup>

##### *De la Dirección del Mercado*

**Art. 1594.** Todas las incidencias que se produzcan en el Mercado entre personas que en él intervienen habrán de someterse a la autoridad del Director del Mercado, cuyas determinaciones serán comunicadas al señor Teniente de Alcalde Delegado de Abastos, siempre que el caso lo requiera.

**Art. 1595.** La Dirección podrá proponer a la Superioridad la restricción de la descarga de géneros señalada a cada vendedor.

**Art. 1596.** La Dirección del Mercado podrá efectuar la subasta de las mercancías cuyos propietarios o remitentes lo soliciten, mediante el pago que haya ocasionado, más un 8 por 100 en concepto de comisión del precio bruto obtenido en la venta.

La cantidad líquida que resulte, deducida la comisión y gastos, será entregada al propietario de la mercancía.

El montante de comisión y gastos, acompañado de la factura correspondiente, será ingresado en la Caja Municipal.

**Art. 1597.** Al objeto que los Directores de Mercados de detalle puedan hacer las oportunas comprobaciones de los precios de venta, la Dirección del Mercado Central de Frutas y Verduras tendrá a la disposición de aquéllos una relación, en la que constarán los precios máximos y mínimos obtenidos por los distintos artículos puestos a la venta.

#### SUBSECCIÓN 6.<sup>a</sup>

##### *Inspección veterinaria*

**Art. 1598.** Corresponderá al Inspector veterinario el practicar inspecciones de los géneros que se expendan en el Mercado y en los establecimientos circundantes.

Cuando algún comprador formule reclamaciones respecto al estado de los géneros adquiridos, dictaminará respecto a la procedencia o improcedencia de la reclamación. En el primer caso, y previa solicitud del reclamante, extenderá un certificado acreditativo del informe emitido, para que el perjudicado pueda justificar el derecho a ser indemnizado por el vendedor.

Si éste no está conforme en el dictamen dado por el Inspector, podrá, a sus expensas, designar a otro veterinario particular. Las diferencias que pudieran surgir entre los dos dictámenes emitidos por los dos facultativos indicados serán resueltas por el Director del Cuerpo de Veterinaria Municipal, bajo su absoluta responsabilidad, comunicando su decisión al señor Teniente de Alcalde Delegado de Abastos.

**Art. 1599.** Los vendedores habrán de tener a la vista del público todos los géneros, y no podrán oponerse a la inspección ni al decomiso de las mercancías por causas justificadas.

#### SUBSECCIÓN 7.<sup>a</sup>

##### *Prohibiciones y sanciones*

**Art. 1600.** Se prohíbe terminantemente convertir los puestos en depósitos de envases, especialmente por las noches, sin que pueda servir de pretexto el hecho de no haberse presentado a recogerlos los encargados de este servicio. Además, no será permitido que los envases devueltos permanezcan en los puestos más de veinticuatro horas.

**Art. 1601.** Queda prohibida la reventa del género, lo mismo en el interior que en el exterior de Mercado.

**Art. 1602.** Las defraudaciones en cantidad o calidad serán sancionadas rigurosamente.

**Art. 1603.** Las reincidencias en corto espacio de tiempo serán castigadas, además del decomiso de la mercancía y multa que imponga el señor Teniente de Alcalde Delegado de Abastos, con suspensiones de venta por espacio de ocho a treinta días, y si, a pesar de ello, se reincidiese nuevamente, le será retirado el permiso al contraventor.

**Art. 1604.** Queda prohibida la venta directa de frutas y verduras dentro del perímetro de la zona marítima del Puerto y en las estaciones ferroviarias.

**Art. 1605.** Queda terminantemente prohibido retirar de la venta o inutilizar artículo alguno con el propósito de mantener artificiosamente elevados los precios.

#### SUBSECCIÓN 8.<sup>a</sup>

##### *Disposiciones complementarias*

**Art. 1606.** Regirán como supletorios de las presentes Ordenanzas, en cuanto no se le opongan los preceptos del General de Mercados de esta Ciudad, que sean aplicables a esta Central de Frutas y Verduras.

**Art. 1607.** Se faculta a la Iltre. Delegación de Abastecimientos para resolver los casos especiales que no se hallen previstos en las presentes Ordenanzas.

#### SECCIÓN 4.<sup>a</sup>

##### *Del Mercado de los Encantes*

**Art. 1608.** El Mercado de los Encantes tiene por finalidad la venta de géneros o artículos industriales, no alimenticios, nuevos y en buen uso, pero que sean desme-ricados de valor comercial, como defectuosos, deteriorados o de saldo.

**Art. 1609.** Para la venta de sus artículos funcionará el Mercado de los Encantes los lunes, miércoles, viernes y sábados de cada semana.



Serán horas hábiles de venta las mismas que para el comercio en general. Se autoriza dedicar una hora antes para la preparación de los géneros, y otra hora después para su recogida y embalaje. En ambos casos se colocará un cartel, visible, especificando que no se vende.

Si uno de los días de Mercado coincide con una fiesta religiosa o nacional, funcionará el Mercado sólo en el caso que se autorice la apertura de los establecimientos comerciales de venta al detall.

**Art. 1610.** Los domingos funcionará únicamente el Mercado de Libros de de ocasión.

**Art. 1611.** El número de puestos será el que figure en la Ordenanza Fiscal de Mercados del Presupuesto ordinario, ocupándose con dos hileras las aceras que rodean el Mercado de San Antonio y con una las demás. En éstas los puestos se situarán de cara a las tiendas, dejando libre los pasos a las escaleras y a los comercios que tributen por ocupación de aceras.

La fachada de cada puesto será de 2 m. lineales.

Todos los puestos estarán numerados con arreglo al plano que formulará la Agrupación de los Servicios Técnicos de Edificios Municipales, siendo el número que se asigne a cada puesto el mismo para todos los días de Mercado.

**Art. 1612.** Los puestos de venta se clasificarán en especiales, de primera categoría y de segunda categoría.

Se considerarán especiales los enclavados en la acera en el Mercado de San Antonio, correspondiente a la calle de Urgel, en la longitud de 51,75 m. emplazados en la marquesina. Se considerarán de primera categoría los restantes que circundan el Mercado.

Se considerarán de segunda categoría los situados en las calles adyacentes.

**Art. 1613.** Los puestos especiales y los de primera categoría, al quedar vacantes, serán adjudicados mediante subasta.

Los de segunda categoría también serán adjudicados mediante subasta, salvo el caso que la Tenencia de Alcaldía Delegada de Abastos considerara oportuna su amortización, más o menos remota, en cuyo caso podrá el puesto ser ocupado provisionalmente.

**Art. 1614.** Los dueños de tiendas situadas frente al Mercado de los Encantes serán preferidos en igualdad de circunstancias, a los peticionarios de los puestos de segunda categoría, siempre que concurran los tres requisitos siguientes:

1.º Que expendan el mismo artículo en la tienda que en el puesto de los Encantes.

2.º Que el puesto esté en la misma acera que la tienda y frente a ella.

3.º Para poder ejercitar el derecho de tanteo precisará que concurran a la subasta o que soliciten el puesto dentro del mes siguiente a ser declarado vacante.

**Art. 1615.** Un concesionario sólo podrá poseer dos puestos, siendo para ello preciso que sean contiguos y vendan el mismo artículo.

Cuando se hallen vacantes dos puestos contiguos, se sacarán a subasta, pudiendo, en tal caso, la Mesa de la subasta declararla desierta si estimara que las cantidades ofrecidas por los postores no son las adecuadas, atendida la importancia del puesto doble. Si no se adjudican los puestos dobles en una subasta se subastarán separadamente pasado el término de un mes.

**Art. 1616.** Para vender en el Mercado, tanto en puestos fijos como provisionales o ambulantes, se requerirá ser súbdito español y satisfacer la correspondiente contribución industrial y de comercio, o, en su caso, la patente para la venta en ambulancia.

Asimismo, deberán acreditar su buena conducta y adhesión al Glorioso Movimiento Nacional.

**Art. 1617.** Los puestos fijos podrán traspasarse por causa de fallecimiento o intervivos, mediante que el adquirente reúna las condiciones fijadas en esta Ordenanza.

**Art. 1618.** Los concesionarios vienen obligados a comunicar a la Dirección del Mercado el nombre y domicilio de sus dependientes, que deberán ser súbditos españoles.

**Art. 1619.** No será permitido a ningún concesionario que sea sustituido por otra persona en su puesto, salvo en los casos de enfermedad justificada de ausencia temporal, no superior a tres meses. Para ser sustituido en casos de ausencia temporal será indispensable obtener la previa autorización de la Tenencia de Alcaldía Delegada de Abastos. Ni la enfermedad ni la ausencia autorizada excusan del pago de los arbitrios municipales, que, de no efectuarse, significarían la renuncia de los derechos del concesionario.

**Art. 1620.** Se declarará vacante el puesto que no sea ocupado por su titular por espacio de un mes, salvo las excepciones previstas en el artículo anterior.

**Art. 1621.** Los puestos que no tengan concesionarios fijos podrán ser ocupados provisionalmente mediante autorización, que podrá conceder la Tenencia de Alcaldía Delegada de Abastos a quienes reúnan las condiciones pertinentes, siendo preferidos en igualdad de circunstancias, los que hayan sido víctimas de la tiranía marxista, los familiares de éstos, las personas inútiles para otros trabajos, los de edad avanzada y los que se encuentren en situación precaria.

Los permisos provisionales serán a precario, y no darán derecho a traspaso ni por fallecimiento ni intervivos.

El Ayuntamiento se reserva especialmente el derecho a variar la situación de los puestos provisionales.

**Art. 1622.** Se considerarán puestos ambulantes los que se destinen a vendedores transeúntes que se presenten en el Mercado para realizar alguna venta.

Estos puestos ambulantes serán concedidos por la Dirección del Mercado a quienes reúnan las condiciones citadas en el art. 1616.

Los puestos fijos y provisionales que no sean ocupados por los concesionarios una hora después de empezado el Mercado podrán ocuparse con vendedores ambulantes, por riguroso turno, a cuyo efecto se les asignará un número en el Registro especial de ambulante, que llevarán a la Dirección del Mercado.

**Art. 1623.** Los concesionarios no podrán, bajo ningún concepto, ceder o subarrendar el puesto o puestos, salvo los traspasos autorizados, declarándose caducada la concesión, en caso contrario.

**Art. 1624.** Todos los concesionarios han de notificar a la Dirección del Mercado su domicilio y los nuevos cambios del mismo.

**Art. 1625.** Al concesionario de un puesto fijo o provisional se le expenderá por el Ayuntamiento un permiso que llevará su fotografía, abriéndosele, además, la ficha correspondiente en el Negociado de Mercados y Comercios.

**Art. 1626.** Teniendo en cuenta la proximidad de los puestos y la existencia en ellos de idénticos géneros, queda terminante prohibido:

- a) vocear la naturaleza y precios de los artículos;
- b) llamar al público y ofrecer géneros a las personas que se hallen en el Mercado;
- c) acompañar a los compradores a otro puesto o tienda;
- d) situarse y verificar ventas delante del puesto, y
- e) desprestigiar los géneros de otro concesionario.

**Art. 1627.** Los vendedores vienen obligados a tener en perfecto estado de limpieza el puesto y sus alrededores. Queda prohibido cocinar en el puesto y usar aparatos que puedan ser objeto de explosión.

**Art. 1628.** La exposición de géneros en los puestos fijos se hará en mesas de quita y pon que tendrán como dimensión mínima 1,80 m. de longitud, 1,40 m. de ancho y 0,70 m. de altura. En ningún artículo que se exhiba colgado o amontonado debe serlo a menos de 0,60 de su frente.

En los puestos provisionales, los mostradores de quita y pon deben reunir la condición esencial de contener todas las existencias para la venta, y si se estima necesario, sostener un discreto toldo para evitar la intemperie. No se permitirá cubrir los lados, tener cajas-almacén en el puesto ni deteriorar el pavimento con agujeros. Los toldos se adaptarán al modelo que señalará la Tenencia de Alcaldía Delegada de Abastos.

Los ambulantes tendrán el género sobre una tela en el suelo, pudiendo autorizárseles mostradores de quita y pon en casos especiales.

**Art. 1629.** Los concesionarios se amoldarán a las órdenes que reciban de la Tenencia de Alcaldía Delegada de Abastos para la colocación de sus útiles y de sus géneros.

**Art. 1630.** Los vendedores vienen obligados a ser lo más correctos posible entre sí, con el público y con los empleados Municipales del Mercado. Cuando un vendedor se creyese ofendido, formulará denuncia por escrito a la Dirección del Mercado, para la debida sanción por la Superioridad.

**Art. 1631.** Las divergencias que puedan producirse entre vendedores, o entre éstos y compradores, serán sometidas a la decisión de la Dirección del Mercado, la cual, según los casos, resolverá o elevará el asunto a la Superioridad.

**Art. 1632.** Los concesionarios de los puestos del Mercado de los Encantes vienen obligados a presentar a la Dirección, durante el primer trimestre de cada ejercicio económico, el correspondiente recibo de contribución industrial.

**Art. 1633.** La tenencia de géneros hurtados será castigada con la caducidad de la concesión, además de dar cuenta a los Tribunales.

**Art. 1634.** Se sancionarán con suspensión de uno a quince días de venta las infracciones de estas Ordenanzas y la defraudación o engaño en la calidad o cantidad de los géneros. La reincidencia será castigada por la pérdida del puesto, por acuerdo de la Comisión Municipal Permanente.

## CAPÍTULO II MATADEROS (\*)

### SECCIÓN 1.ª

#### *Objeto del Matadero*

**Art. 1635.** El Matadero es una dependencia municipal al exclusivo objeto de atender a la profilaxia ciudadana en materia de carnes y sus productos destinados al abasto y al consumo públicos.

---

(\*) En 21 de diciembre de 1964, el Ayuntamiento Pleno, constituyó un órgano especial de gestión denominado «Servicio municipal de matanza de reses y conservación de carnes en el Matadero general», sin personalidad jurídica pero con autonomía financiera. En el Reglamento por el que se rige, se le asignan los siguientes cometidos. Gestionar: a) la matanza de reses en el Matadero general; b) el oreo y conservación de las carnes mediante el adecuado sistema frigorífico; y c) las demás que el Ayuntamiento le encomiende en relación con los anteriores, y de modo especial la mecanización de los servicios teniendo en cuenta la posibilidad de un próximo traslado del Matadero. Quedan excluidas del indicado cometido: a) los actos que representen ejercicio de autoridad; b) las funciones de policía; y c) las de naturaleza higiénico-sanitaria.

Para la carnización del ganado de abastos, en el Matadero se verifican las operaciones de reconocimiento y matanza del ganado que se destine al consumo público, así como los servicios de pago y cobro que deben devengar al Ayuntamiento las reses sacrificadas.

**Art. 1636.** Queda prohibida en absoluto la matanza de reses (vacunas, lanares, cabrías, caballares y de cerda) fuera del Matadero de esta ciudad, salvo autorización especial que para ello puede facilitar la Autoridad competente.

Con arreglo a las disposiciones vigentes, dicha prohibición podrá hacerse extensiva a la volatería y conejos cuando las condiciones de los locales del Matadero permitan la matanza de dichos animales.

**Art. 1637.** El Matadero dispondrá con la urgencia posible de un frigorífico con capacidad suficiente para contener una cantidad de reses equivalente, por lo menos, a tres matanzas de las que efectúe el Establecimiento.

Un reglamento especial fijará el régimen interior de dicho servicio.

## SECCIÓN 2.ª

### *Organización de los servicios del Matadero (\*)*

**Art. 1638.** Los servicios de Matadero se agruparán en dos Secciones: TECNICA y ADMINISTRATIVA.

El Jefe de la primera será el Director del Mercado, técnico en materia de sanidad específica de abastos y con título de Veterinario municipal de esta ciudad.

El Jefe de la sección administrativa será el Administrador del mismo departamento, funcionario de la plantilla general administrativa.

**Art. 1639.** Las dos secciones se completarán, cuando sea necesario, unificándose en su íntima colaboración bajo la responsabilidad de sus respectivas Jefaturas. En caso de desacuerdo inevitable, plantearán, respectivamente, la cuestión por escrito al Negociado de Estadística y Matadero y a la Dirección del Cuerpo Municipal de Veterinaria, como organismo encargado de su trámite cerca de las Presidencias de las Comisiones de Abastos y de Higiene y Sanidad para que éstas resuelvan de común acuerdo.

**Art. 1640.** Actuarán a las órdenes del Director del Matadero, en su calidad de funcionarios de Higiene y Sanidad:

- a) los Veterinarios de servicio en el establecimiento, y
- b) los Auxiliares prácticos en el propio servicio.

**Art. 1641.** Estarán subordinados al Administrador, en su calidad de funcionarios de Abastos:

- a) los Interventores ;
- b) los Receptores ;
- c) los Pesadores ;
- d) los empleados de puertas, vigilancia, obras, etc. ;
- e) los porteros y vigilantes nocturnos, y
- f) el inspector de obras y reparaciones.

**Art. 1642.** El personal de naves, como adscrito a Abastos, dependerá del Administrador, excepto en todo cuanto se refiera a las prácticas de higiene y a las operaciones técnicas de matanza y oreo de la carne, en las que estará a las órdenes del Director del Matadero.

(\*) Ver nota anterior. El Reglamento del Servicio allí mencionado afecta parcialmente los preceptos de esta Sección y de la siguiente.



**Art. 1643.** A la jurisdicción del Director se comprenderán todas las cuestiones relacionadas con el tecnicismo específico, teórico y práctico de las carnes antes, durante y después de faenadas. Son:

a) *las de naturaleza sanitaria*: inspección de los animales de abasto y de las carnes de consumo público con sus subproductos, además de la justa aplicación de las reglas de policía sanitaria especial ;

b) *las higiénicas*: profilaxia del personal de matanza ; limpieza de las naves, corrales y demás dependencias de alojamiento y trato del ganado y de las carnes ; desinfección del instrumental de trabajo ; envases y aparatos de carnización y vehículos de transporte de reses vivas y en canal ; vigilancia e inutilización o aprovechamiento, en su caso, de los decomisos practicados por la inspección veterinaria y otros aspectos relacionados con tales materias, y

c) *las de orden carnizador*: clasificación y marca de las carnes ; manipulación y aprovechamiento de los subproductos y toda clase de derivados cárnicos ; estadísticas y otros aspectos relacionados con las operaciones sanitarias del Matadero.

**Art. 1644.** Corresponde al Administrador:

a) los asuntos económicos del Matadero ;

b) el control de entradas y salidas del ganado y su peso en vivo y en canal ;

c) la confección de plantillas del personal administrativo y subalterno y sus altas y bajas ;

d) el establecimiento y mantenimiento de las relaciones entre los abastecedores y el Excmo. Ayuntamiento, así como de las de los representantes de las entidades obreras del Matadero ;

e) la intervención económica de los escandallos que se realicen ;

f) el registro de los precios que se realicen en compraventas verificadas tanto en el Matadero como en el Mercado de Ganados ;

g) la conservación y reparación de los edificios, mobiliario, utillaje y aprovechamiento de los materiales y efectos que requieran las necesidades del servicio, y

h) los servicios de orden y vigilancia.

### SECCIÓN 3.<sup>a</sup>

#### *Personal municipal del Matadero (\*)*

#### SUBSECCIÓN 1.<sup>a</sup>

##### *Sección Técnica*

**Art. 1645.** El Director del Matadero es el Jefe de todos los servicios sanitarios y personal de este ramo de sanidad del Matadero.

Corresponden esencialmente a las funciones de este cargo:

a) velar rigurosamente para que se cumplan los preceptos que sobre higiene y sanidad contienen las presentes Ordenanzas y las disposiciones sobre dicha materia dimanadas de organismos y Autoridades superiores ;

b) procurar que el personal a sus órdenes ocupe su lugar con toda puntualidad y no lo abandone durante las horas de trabajo ;

c) tener a disposición de cuantas personas intervienen en el Matadero un libro donde se anotarán todas las reclamaciones que deban formularse sobre incidencias de carácter técnico-sanitario que se produzcan dentro del establecimiento ;

(\*) Ver nota anterior.

d) intervenir especialmente en todo lo que afecta a la inspección sanitaria del ganado ;

e) recibir diariamente una comunicación del Veterinario más antiguo de cada nave, en la cual se le dará cuenta del número de decomisos, cantidad de expurgos y novedades habidas en el servicio que le está encomendado ;

f) organizar la Oficina técnico-sanitaria en forma que en cualquier momento pueda evacuar las cuestiones que le sean interesadas sobre el número de cabezas y expurgos decomisados, clase de enfermedades que hayan sido causa de decomisos, los cuales no saldrán del Matadero sin que vayan autorizados con la firma del Director o con la de la persona a la cual aquél delegue esta función ;

g) disponer lo que sea más conveniente sobre la higiene y desinfección del Matadero, especialmente en los aparatos, instrumentos y personal que hayan intervenido en las manipulaciones del ganado atacado de enfermedades infecto-contagiosas ;

h) emitir su parecer respecto a algún caso dudoso o al destino que deba darse a una res, en cualquier ocasión que sea reclamada su presencia en una nave por algún Veterinario ;

i) remitir, cuando haya caso, para la buena relación entre las dos Secciones del matadero, una copia de las comunicaciones que indirectamente afecten al personal o a los servicios de Abastos, al Administrador del Matadero para que éste, a su vez, la remita al Negociado de Estadística y Matadero para conocimiento de la Tenencia de Alcaldía Delegada de Abastos, al objeto de que ésta se disponga a resolverlo a invitación de la Tenencia de Alcaldía Delegada de Higiene y Sanidad, y

j) remitir anualmente al señor Teniente de Alcalde Delegado de Higiene y Sanidad y al Director del Cuerpo Municipal de Veterinaria, una memoria en la que consten los servicios practicados durante el año, el número de reses sacrificadas y decomisadas, causas, a su juicio, del aumento o disminución de los mismos, innovaciones que pudieran implantarse en el servicio del Matadero, etc.

**Art. 1646.** *Los Veterinarios* de servicio en el Matadero serán responsables de las funciones sanitarias ante el Director del establecimiento y, por tanto, ejercerán el control y la autoridad máxima delegada en el servicio sanitario del departamento donde actúen. En su virtud les corresponde:

a) en el servicio de inspección en vivo, regular la inspección del ganado, a fin de enlazar la inspección sanitaria con el recuento registrador de entradas ;

b) procurar que la entrada del ganado se haga con sosiego, no permitiendo que sea maltratado ;

c) Exigir a los introductores de las reses la presentación de las guías sanitarias de origen ;

d) llevar un libro-registro donde anotarán el número de reses inspeccionadas, su raza y procedencia ;

e) En el Mercado de Ganados, vigilar las condiciones sanitarias de las partidas de ganado, tomando nota de las novedades que aprecien entre el movimiento pecuario de observación ;

f) en el Lazareto, en cooperación con el Veterinario remitente del caso intervenido —que generalmente será el de la inspección en vivo— visitar diariamente las reses sometidas a observación y determinar de acuerdo con el Director, el alta o el destino que correspondan ;

g) en el Laboratorio de comprobación y análisis diagnósticos ; mantener en actividad todos los elementos capaces de solventar en un momento dado las dudas

en la inspección de las carnes y promover diagnósticos rápidos sobre productos biológicos, de interés científico común, y

*h)* en el museo de Anatomía teratológica y Patología, disponer los casos recogidos en las naves, de manera que puedan servir de enseñanza propia y de las colectividades culturales que deseen aprender en los mismos.

En el recinto de los decomisos, vigilar la inutilización más rigurosa y absoluta de las materias rechazadas por la inspección sanitaria, procurando separar la parte de carnes aprovechables para la manutención de los perros recogidos en el Laboratorio bacteriológico municipal de las destinadas a fines científicos, y aun para aprovechamientos industriales que sean autorizados por el Excmo. Ayuntamiento.

Finalmente, todos participarán a la Dirección del Matadero el resultado de sus actividades diarias y los resúmenes mensuales de las novedades registradas.

**Art. 1647.** El Veterinario más antiguo entre los que presten servicio en el Matadero sustituirá al Director en las ausencias.

**Art. 1648.** Los Veterinarios tienen el deber de estar presentes en el servicio desde la hora exacta de su comienzo en el respectivo lugar, así como en todas las demás operaciones delegadas a subalternos o por lo menos confirmarán en éstos su más justo cumplimiento. En tal sentido, mientras duren las operaciones en las naves y demás lugares de servicio de su competencia, no podrán ausentarse más que en casos de probada justificación ante el Director.

**Art. 1649.\*** El Inspector Veterinario deberá:

*a)* presentarse en el Matadero antes de que comience la matanza para reconocer las reses en vivo y examinar especialmente aquellas que presentaren síntoma de enfermedad;

*b)* disponer que el Auxiliar técnico o quien haga sus veces verifique las operaciones de marraje conforme a lo dispuesto en los arts. 1676, 1752 y 1753, y

*c)* no permitir que sean recogidas ni selladas las vísceras sin el previo reconocimiento en muerte de las reses y sin el expurgo de las partes lesionadas, cuando existieren, que habrá de ser efectuado por el Auxiliar técnico ante el propio Inspector Veterinario.

**Art. 1650.** *Los Auxiliares Prácticos* estarán a las inmediatas órdenes de los Inspectores Veterinarios.

Observarán, además, las disposiciones siguientes:

*a)* realizarán la separación total o parcial de carnes y despojos, como también cuantas operaciones les indique el Veterinario Inspector, procurando ejecutar dichas operaciones a corte limpio, extrayendo lo utilizado o nocivo y dejando en perfecto buen estado lo sano;

*b)* permanecerán en la nave respectiva mientras duren las operaciones de matanza, presenciando todas las manipulaciones que verifiquen los Matarifes, procurando que éstos trabajen con escurpulosidad y limpieza, y cuidando, además, que los marcadores sellen las reses con el sello correspondiente a la clase que pertenezcan, poniendo en conocimiento del Veterinario cuantas deficiencias notasen en la marcha de estos servicios;

*c)* se presentarán en la nave antes de empezar dichas operaciones de matanza, y no podrán salir del Matadero hasta que hayan terminado todas las operaciones;

*d)* asistirán al acto de salazón de cerdos y fusión de sus grasas, cuando sean autorizadas dichas operaciones, y

*e)* bajo su estricta responsabilidad, darán parte al Inspector facultativo de cuantas novedades hubiesen observado antes o después de la matanza de las reses.

---

(\*) Redactado según Acuerdo de 23 de enero de 1962.

## SUBSECCIÓN 2.ª

### *Sección administrativa*

**Art. 1651.** *El Administrador, por conducto del Negociado de Estadística de Abastos y Matadero y de la Sección de Abastos y Transportes, estará a las órdenes del señor Teniente de Alcalde Delegado de Abastos y será el Jefe de los Servicios del Matadero que ha dicha Delegación corresponde.*

Para llenar su objeto asumirá las siguientes atribuciones:

a) hacer cumplir en cuanto a la parte administrativa las presentes Ordenanzas y demás disposiciones, que reciba de la Superioridad; intervendrá en el personal no afecto a la Sección Sanitaria, servicios de policía, etc., en la forma que prescribe el artículo 1639;

b) procurar que el personal a sus órdenes asista personalmente a prestar servicio y ocupe su lugar durante las horas reglamentarias de trabajo o las que precise la práctica diaria de las operaciones que ha de efectuar el Matadero;

c) resolver por sí toda diligencia de trámite que sea de su competencia;

d) registrar por orden de fechas todas las comunicaciones pasadas por sus superiores y las que la Administración dirija a los mismos. Una vez registradas las archivará;

e) inspeccionar los libros y la documentación que se lleve por sus subordinados para el funcionamiento del establecimiento;

f) recibir diariamente una comunicación de cada uno de los Jefes de Nave en la cual se le dará cuenta de las novedades habidas en el servicio y de las faltas de asistencia del personal de brigadas a sus órdenes. Con dichas comunicaciones y las que asimismo reciba de los Jefes del Matadero, redactar las listas que han de tenerse en cuenta para la confección de nóminas y pago de haberes;

g) tener a disposición de cuantas personas intervienen en el Matadero, un libro de reclamaciones donde se anotarán las correspondientes a la parte administrativa y el acuerdo o sentencia que recaiga. Si el reclamante estimase la resolución que se adopte le irroga perjuicios, podrá recurrir al Il.º señor Teniente de Alcalde, Delegado de Abastos;

h) no permitir que ninguno de los funcionarios a sus órdenes salga del establecimiento durante las horas de trabajo ni que se extraigan las reses de la matanza o porción que pertenezca a la canal sin la correspondiente papeleta que deberá extender la Administración, previo informe de la Dirección, en su caso expresando en ella el nombre del Abastecedor, clase y número de reses. Las reses, en todo caso, deberán haber sido siempre reconocidas y marcadas;

i) remitir diariamente a las secciones de contabilidad del Ayuntamiento los datos que precisen para la mejor claridad de las operaciones. Igualmente deberá remitir al Negociado de Estadística y Matadero, para su curso a la Tenencia de Alcaldía de Abastos, parte de las novedades habidas;

j) remitir, para la debida relación entre las dos Secciones del Matadero, una copia de las comunicaciones que indirectamente afecten al personal o a los servicios de Higiene y Sanidad, al Director del Matadero, para que éste, a su vez, la remita al Teniente de Alcalde, Delegado de Sanidad, al objeto de que esta Delegación tenga también conocimiento del caso que se trate, y se disponga a resolverlo a invitación de la Delegación de Abastos, y

k) hacer anualmente un inventario de los enseres y materiales de todas clases que existan en el Matadero.

**Art. 1652.** En los casos de ausencia o enfermedad del Administrador, será éste sustituido por el Interventor más antiguo.



**Art. 1653.** En local exprofeso y dividido en tantas secciones como requieran las necesidades de los servicios administrativos, habrá una oficina central en donde se concentrará toda la contabilidad del Matadero.

**Art. 1654.** Los Interventores, a las órdenes del Administrador, serán los Jefes de las Oficinas y prestarán servicio en las dependencias que designe aquél.

**Art. 1655.** La contabilidad del establecimiento será por el sistema de partida doble, y, además, todas las operaciones registradas por los libros de Receptoría y Báscula deben cuadrar exactamente con las anotadas en los libros de contabilidad que se llevarán en la Oficina Central, la cual hará al día siguiente las necesarias comprobaciones, no dando por terminado su trabajo hasta conseguido este objeto primordial.

**Art. 1656.** Se procederá, una vez terminada la matanza, a la valoración de los adeudos de cada abastecedor para la presentación al cobro de los recibos correspondientes, efectuándose la recaudación de aquéllos, dentro de la fecha siguiente a la de la matanza, siempre que sea considerado día hábil para el ingreso de las cantidades recaudadas.

**Art. 1657.** Toda la recaudación del Matadero, por cualquier concepto que sea, ingresarán en la dependencia o Banco asignado por la Corporación Municipal.

**Art. 1658.** La Oficina Central registrará por separado y en conjunto las operaciones efectuadas y transmitirá diariamente una comunicación al Negociado de Estadística de Abastos y Mataderos con expresión de las reses sacrificadas y cantidades a cobrar, y dos o más que redactará por duplicado para las secciones de Intervención y Servicios de Recaudación, dando cuenta, en una de ellas, de las cantidades a recaudar, y en otra de las cantidades ingresadas en las Arcas Municipales, o, en su caso, en el Banco que tenga el servicio de Tesorería.

**Art. 1659.** Los abastecedores autorizados para ejercer en el Matadero, ocuparán folio en un libro de cuentas corrientes donde se anotarán diariamente las reses sacrificadas, clase, calidad, peso y adeudo de las mismas.

**Art. 1660.** En otros encasillados se hará constar el número de reses que se sacrifican, con especificación de su peso, clase y cuota que devenguen y nombre del propietario, anotándose, asimismo, las retiradas por insalubres u otras causas, y el destino que se les haya dado; formando, con arreglo al resultado de estos datos, la cuenta general por medio de estados, por quincenas y meses y otro general al finir cada año.

**Art. 1661.** Los documentos de contabilidad llevarán la firma del Administrador y al margen de aquéllos la del Interventor, siendo éstos responsables de las irregularidades que en las operaciones efectuadas pudiesen observarse.

**Art. 1662.** Se llevarán los libros necesarios para la filiación completa de todo el personal de Abastos ocupado en el Matadero y el registro de altas y bajas que se produzcan a diario o temporalmente en las plantillas de dicho personal.

**Art. 1663.** El Interventor tendrá a su cargo los libros de contabilidad y movimiento de las oficinas administrativas del Matadero y especialmente el libro-registro de proveedores autorizados por el Ayuntamiento para efectuar matanzas, del que pasará oportuno aviso a la Administración.

**Art. 1664.** El Interventor tendrá, además, las funciones siguientes:

a) intervendrá en todas las operaciones de la Administración, autorizándolas con su firma marginal;

b) velará para que el personal de oficinas cumpla su deber, haciendo los trabajos de su cargo respectivo;

c) velará celosamente las operaciones económicas relativas a los escandallos, procurando que se practiquen con la máxima fidelidad, denunciando las faltas que ocurran bajo su responsabilidad si no lo verifica ;

d) será directamente responsable de las faltas, enmiendas y raspaduras que se noten en los libros y documentos de contabilidad, si no lo pusiere en conocimiento del Administrador, salvándolas de acuerdo con el mismo, en la forma más conveniente ;

e) archivará todas las comunicaciones que se expresan en las obligaciones del Administrador, anotando en su margen la circunstancia de hallarse registradas, y

f) cuidará que en todos los gastos de la Sección Administrativa se obtenga la máxima economía.

**Art. 1665.** Los Oficiales terceros prestarán servicio a las órdenes del Interventor en las dependencias que señale el Administrador.

**Art. 1666.** Los Receptores permanecerán constantemente en la puerta de entrada del ganado durante las horas señaladas para el ingreso de las reses en el Matadero y Mercado de ganados, cumpliendo con exactitud lo siguiente:

a) no permitirán la entrada de reses sin la presencia del Servicio de Inspección en vivo ;

b) antes de permitir la entrada del ganado, exigirán del abastecedor o de su representante autorizado, una declaración firmada por aquél, en la cual se hará constar, además del nombre del que entre las reses, el del comisionista, si se trata de reses destinadas a escandallos, con especificación de las clases de ganado que presente a la operación ;

c) contarán por sí mismo el número de reses que entren, sin fiar a nadie esta operación, y serán responsables de la misma sin disculpa alguna, a cuyo efecto, caso de dudas, pueden obligar el retroceso de la partida de ganado para proceder al recuento de la misma ;

d) suspenderán la entrada de ganado a requerimiento del Veterinario de entrada, cuando éste lo considere preciso para evacuar cualquier duda desde el punto de vista sanitario ;

e) una vez terminada la operación de matanza, contarán a cada abastecedor el número de reses entradas y el existente en los corrales de resta, pudiendo exigir al abastecedor un recibo de conformidad, siempre que lo consideren necesario ;

f) anotarán en el libro-registro las reses entradas por los abastecedores, especificando las especies, sexo, clases, las restas que hubieran quedado para el día siguiente y las bajas por decomiso que hubieran tenido lugar, según nota de la Dirección Facultativa ;

g) dirigirán diariamente un comunicado a la Administración en el cual conste el número por clases de reses entradas por cada abastecedor, así como las sacrificadas y las existentes en los corrales de restas ;

h) en caso de duda sobre la clase o edad de una res, se informarán con el criterio del Veterinario del servicio de entradas, y

i) en la oficina del Veterinario de entrada y a presencia de éste, tomarán nota diaria del número de reses entradas, clasificadas por razas y procedencia.

**Art. 1667.** Los pesadores, a las órdenes inmediatas del Interventor, estarán destinados a la sección de ganado porcino y cumplirán exacta y fielmente su cometido, bajo su responsabilidad, de la manera siguiente:

a) permanecerán en el Matadero durante las horas de matanza hasta el final de la misma. Además del peso de los cerdos, acudirán, a requerimiento de sus superiores, a comprobar el peso de las operaciones entre comprador y vendedor, siem-

pre que para eso medie solicitud de los interesados, en las otras naves del ganado, cuyas operaciones certificarán y de las cuales librarán un duplicado a los Jefes;

b) antes de comenzar a pesar, comprobarán diariamente si las romanas que utilizan son exactas en el peso. De no ser así, se retirará el aparato para reparación, supliéndolo por otro de peso exacto comprobado, y

c) si hubiera alguna diferencia entre comprador y vendedor respecto a pesadas, repetirán la operación para satisfacción de ambas partes.

**Art. 1168.** Los porteros y vigilantes nocturnos estarán constantemente en las puertas del establecimiento, vigilando al público que transite por dicho lugar, impidiendo la entrada a quien no tenga derecho a ella y no permitiendo la salida de efectos del Matadero, tales como sangre, carne o despojos antes de la hora autorizada. Asimismo tendrán en cuenta las disposiciones siguientes:

a) sin la debida autorización de la Dirección o de la Administración, prohibirán, una vez empezadas las operaciones de matanza, la salida del personal municipal;

b) siempre que alguien entre o salga con fardos o paquetes, tendrán el derecho de registrarlos, obligando al portador de los mismos a mostrar su contenido;

c) usarán siempre el distintivo de su cargo;

d) custodiarán las llaves del establecimiento, naves, corrales y demás dependencias que por la Superioridad se les confíen, no permitiendo la entrada a persona alguna que no tenga ocupación en el Matadero y Mercados de Ganados, ni menos la entrada y salida de ganado sin previa autorización;

e) fuera de la hora de la matanza harán repaso de los grifos, del agua para que estén bien cerrados, lo propio que las llaves del gas y los interruptores de la electricidad. A su hora, encenderán las luces;

f) interceptarán la entrada a los perros y obligarán a conducir a mano las caballerías de los carruajes de servicio en el Matadero, y

g) observarán y cumplirán fielmente las instrucciones que reciban de sus Jefes.

**Art. 1669.** Para cuidar de la conservación de las instalaciones en el Matadero y Mercado de Ganados, habrá un inspector de trabajos de reparación, el cual, sin perjuicio de una subordinación al Administrador del establecimiento, dependerá de la Agrupación de Servicios Técnicos Industriales.

Será de su incumbencia:

a) inspeccionar todos los días, una vez terminado el movimiento peculiar del Matadero, los servicios de agua, gas, electricidad, obras y pavimentos, anotando cuantas deficiencias encontrare. Cuando las reparaciones que deban efectuarse impliquen gastos de poca importancia y sean de carácter urgente, procederá a su ejecución, pero poniéndolo inmediatamente en conocimiento del Ingeniero Jefe de la Agrupación de Servicios Industriales y del Administrador del Matadero. En los demás casos, no empezará las obras hasta que reciba para ello la autorización correspondiente;

b) tendrá siempre al corriente al Administrador del Matadero y al Jefe de la Agrupación de Servicios Industriales de la marcha de los trabajos de reparación, con objeto de que si por deficiencia de personal o de material, la obra no se ejecuta con la rapidez necesaria, faciliten aquéllos los elementos que estén a su alcance para que las obras no sufran demora;

c) en las pequeñas reparaciones, el personal ocupado en ellas estará a sus inmediatas órdenes, no pudiendo abandonar el Matadero mientras dicho Inspector no dé la conformidad de la obra ejecutada, y



d) en cualquier momento y en caso de que las circunstancias lo exigieran, podrá disponer del personal afecto a la brigada de mozos, para atender el trabajo en curso.

### SUBSECCIÓN 3.<sup>a</sup>

#### *Personal de naves*

**Art. 1670.** Constituyen el personal de naves los Jefes de Brigada de Matanza, matarifes, aprendices, capataz de marcadores, marcadores, y capataz y mozos de limpieza.

**Art. 1671.** No podrá desempeñar ningún cargo en las naves de matanza ni tocar las carnes el individuo que padezca enfermedades cutáneas infectocontagiosas o parasitarias.

**Art. 1672.** *El Jefe de la Brigada de matanza* es el encargado de mantener el orden imprescindible de las operaciones de matanza, peso, traslación y carga, así como la debida y más acertada distribución del personal encargado de aquellas operaciones en la respectiva nave.

Le corresponderán, además, las obligaciones siguientes:

a) cuidar de que esté en buen uso el utillaje necesario para las operaciones de la nave ;

b) dar conocimiento al Administrador o al Director, según proceda, de cuantas faltas cometiere el personal que interviene en las operaciones de la nave, así el personal municipal que esté a sus órdenes como el de carácter particular ;

c) si por circunstancias especiales resultare insuficiente el personal, podrá destinar el que con preferencia ha de dedicarse a las operaciones de sujeción, degüello, desuello y preparación de las reses ;

d) no permitir salga de la nave ningún individuo a sus órdenes sin su permiso, que podrá otorgar siempre que lo estime justificado, ni del Matadero, hasta que estén terminadas las operaciones de matanza, aun cuando el personal alegara que en su compañía habían sido terminadas ;

e) pasar lista al personal antes de dar la señal para empezar la matanza, dando cuenta inmediata al Administrador de las novedades ocurridas ;

f) procurar que las operaciones de matanza empiecen a la hora señalada por el toque de sirena, que se dará desde las oficinas de la Administración ;

g) permanecer en la nave respectiva mientras duren las operaciones que verifiquen los Matarifes, procurando que estos trabajos sean practicados con escrupulosidad ;

h) cumplir las órdenes que en el aspecto técnico reciban durante la matanza, del Director del Matadero, y en su nombre, del Veterinario respectivo, y

i) comunicar a la Dirección y a la Administración los casos de fuerza mayor que obliguen a prolongar la matanza, para resolver de común acuerdo lo que proceda.

**Art. 1673.** Serán obligaciones del matarife:

a) practicar el degüello, desuello y preparación de las reses ;

b) usar, para el trabajo, el traje con arreglo al modelo acordado por el Ayuntamiento ;

c) ejecutar la matanza con la fidelidad, limpieza y perfección debidas, no extrayendo ni permitiendo extraer de las reses parte alguna que pueda dificultar el conocimiento de cualquier enfermedad o perjudicar los intereses del Ayuntamiento, de los ganaderos o de los abastecedores ;



d) poner especial cuidado en sacar las pieles limpias, sin cortaduras ni adherencias de sebo, y al extraer el despojo procurarán no incluir en él porción alguna que pertenezca a la canal;

e) en el caso de sacar la piel con cortaduras, vendrá obligado el matarife a satisfacer el importe de su depreciación si un Jurado compuesto de dos auxiliares prácticos y el Jefe de Brigada de Matanza declara que el hecho fue cometido con notoria impericia o mala fe, considerándolo como falta grave;

f) poner especial cuidado en extraer las vísceras que constituyen los despojos, así como en que las vértebras dorsales del ganado vacuno, llamadas vulgarmente pintas, salgan completamente limpias de sebo y carne, y

g) cuando al trabajar una res se encontraren en la misma señales de una enfermedad cualquiera, avisará inmediatamente al Veterinario o Auxiliar Práctico, siendo rigurosamente castigado si tal cosa no hiciera.

**Art. 1674.** Para fomentar la profesión técnica y un grado elevado de cultura entre el personal de naves del Matadero general, habrá en funcionamiento la Escuela Profesional de Matarifes, creada por acuerdo de 9 de agosto de 1927.

**Art. 1675.** Habrá un encargado entre los Marcadores que cuidará de la conservación y la custodia de las marcas y de las contraseñas, así como de la elaboración de las tintas.

**Art. 1676.\*** El marcaje municipal tendrá por objeto garantizar el estado sanitario y la clasificación comercial de las carnes, se efectuará sobre éstas en estado de oreo, con claridad y sin prodigar la tinta, y estará en su aspecto mecánico a cargo de los marcadores, quienes permanecerán en sus puestos hasta que se termine la matanza para repasar los cuartos y canales y comprobar que ostentan todas el sello sanitario.

**Art. 1677.** Corresponde a los *Mozos de limpieza* a las órdenes de su Encargado: a) Tener a su cuidado el baldeo e higiene del Matadero, excepción hecha de las oficinas y dependencias especiales que irán a cargo de los Ordenanzas y de las mujeres de limpieza;

b) supeditarse en las operaciones de matanza, siempre que sea necesario, a los Auxiliares prácticos para poner cuidado en la vigilancia sanitaria de la nave y ayudarles en todos los servicios donde ellos intervengan dentro y fuera del recinto;

c) vigilar que no falte ningún órgano, feto o trozo carnosos decomisados. El mozo que esté de vigilancia en el depósito de decomisos será responsable de la custodia de las partes decomisadas hasta la entrega de la llave del vehículo extractor de los residuos inutilizados, a la dirección, y

d) poner cuidado en el estado de las espitas y llaves del agua y denunciar a su Encargado y éste a la Administración al autor de toda malversación de líquido o destrucción de objetos sin causa justificada.

**Art. 1678.** Dependiente del Instituto de Asistencia Médico Municipal, funcionará un *equipo médico-quirúrgico* compuesto de médicos del Cuerpo médico municipal, auxiliados por practicantes, en el número que consideren necesarios el Director del Instituto.

Los facultativos cubrirán por turno el horario de las matanzas para atender de primera intención los posibles accidentes que ocurran dentro del Matadero, a cuyo fin dispondrán del utillaje necesario y un departamento especial.

El médico más antiguo dará cuenta a la Dirección o a la Administración, según proceda, de todos aquellos casos que signifiquen baja en el servicio para su oportuno trámite.

---

(\*) Redactado según Acuerdo de 23 de enero de 1962.

## SECCIÓN 4.ª

### *Personal particular del Matadero*

#### SUBSECCIÓN 1.ª

### ABASTECEDORES Y COMISIONISTAS

**Art. 1679.** El Excmo. Ayuntamiento recaba para sí el derecho absoluto para administrar el abastecimiento directo de toda clase de carnes comestibles en el Matadero.

**Art. 1680.** Podrán ser abastecedores los ciudadanos y las colectividades que lo soliciten y, obtenido el debido permiso, abonen los impuestos correspondientes, se comprometan bajo fianza a cumplir los preceptos estatuidos y cuantos otros existan en vigencia, y presenten el talón contributivo por industrial. De ninguna manera serán admitidos los insolventes moral y económicamente.

Les será tolerada hasta la extinción de los actuales, la tenencia a cada abastecedor de un matarife no oficial destinado exclusivamente a técnicas compatibles con la rigidez reglamentaria y por tanto supeditada a la disciplina de los matarifes municipales a las órdenes de los cuales habrán de sujetarse.

Igualmente deberán comprometerse a respetar como máximos los precios al mayor fijado por la Alcaldía. A este objeto, el Alcalde se asesorará de los organismos que estime oportunos y examinados sus informes, resolverá lo que estime más conveniente.

Los abastecedores tendrán al Ayuntamiento al corriente de los nombres y domicilios de las casas de comisión en los mercados productores, y no entrarán en confabulaciones que puedan resultar en perjuicio del consumo de Barcelona.

**Art. 1681.** No podrá ser admitido como Abastecedor o dependiente del mismo, el que por su mala conducta o faltas cometidas dentro de la casa le hubiera sido prohibida definitivamente la entrada al matadero y mercado de ganados o que hubiese sufrido sanciones temporales en tres distintas ocasiones. Tampoco podrá ser admitido como tal el que adeude alguna cantidad al Municipio.

**Art. 1682.** El abastecimiento de carnes, queda bajo la inspección especial de la Alcaldía y confiado a todos los que ahora o en cualquier momento, en lo sucesivo, cumplan, además de las condiciones generales de los dos artículos anteriores, las siguientes:

a) manifestar por escrito a la Alcaldía, que acepta la intervención directa de la Autoridad municipal en la forma aquí reglamentada; que acepta asimismo los nuevos deberes que en beneficio del público le impone esta Ordenanza y que se conforma con el procedimiento fijado, para hacer efectivas las penalidades en caso de incumplimiento;

b) comprometerse, igualmente, a respetar como máximos los precios al por mayor fijados por la Autoridad Municipal;

c) constituir una fianza para responder del cumplimiento de todos los deberes impuestos a los abastecedores en el presente articulado. Será de dos mil pesetas en efectivo a dos mil quinientas nominales para cada cinco o fracción de cinco reses vacunas, de mil pesetas para cada cincuenta o fracción de cincuenta lanares, de mil para cada cinco o fracción de cinco reses cerdías o de diez mil para el ganado caballar que se sacrifique diariamente en el Matadero, según el promedio mensual de matanza por abastecedor;

d) la petición del ejercicio del abastecedor en el Matadero se solicitará por instancia dirigida al Ayuntamiento. Antes de la admisión del depósito de garantía

correspondiente presentará al Negociado de Estadística de Abastos y Matadero el alta de la contribución industrial ;

e) los industriales que en lo sucesivo se dediquen al abastecimiento de carnicerías que no sean de su propiedad, no podrán ejercer la venta de carnes al detall, y

f) los entradores de ganado reconocen la facultad de la Alcaldía de imponer multas que podrán ascender, desde cincuenta pesetas hasta el noventa por ciento de la fianza constituida por cada abastecedor, por faltas cometidas contra las anteriores disposiciones. Dichas multas se harán efectivas en metálico en el plazo de tres días. Caso contrario, la Alcaldía se incautará de la parte proporcional, de la fianza, previniendo al interesado su obligación de reponerla en el término de cinco días. La reincidencia en falta grave llevará consigo la expulsión del infractor del Matadero, que decretará la Alcaldía.

**Art. 1683.** Los carniceros con puesto fijo en los Mercados que lo soliciten individualmente o asociados en cualquiera de las formas reconocidas en derecho, podrán ejercer de abastecedores por cuenta propia, conformándose con lo dispuesto en esta Ordenanza, previa la constitución en la Caja Municipal de un depósito de garantía equivalente a un tercio de las cantidades que se indican para los abastecedores en el artículo anterior. La condición de concesionario de puesto fijo en los Mercados, se acreditará mediante el permiso de concesión expedido por el Negociado correspondiente. Del mismo modo serán autorizados para la matanza de reses en el Matadero de esta ciudad, cuantos ganaderos concurren al Mercado de Ganados con lotes de su propiedad y no logren venderlos en vivo. Mientras no presenten a la matanza más de diez reses vacunas, diez cerdías o cincuenta lanares o cabrías al trimestre, los ganaderos estarán exentos de la obligación de prestar fianza debiendo sujetarse a los precios señalados por la Alcaldía y acreditar su condición de productores por la presentación del recibo de la contribución (pecuaria) acompañado de un certificado de origen.

**Art. 1684.** La autorización de matanza implica para los abastecedores y cuentas propias, el compromiso de ejercer en el Matadero un año seguido, por lo menos, a partir de la fecha del acuerdo en proporción no inferior al 50 por 100 del ganado que hubieran solicitado sacrificar. Los que sin causa plenamente justificada y reconocida por el Ayuntamiento dejasen de ejercer dicha profesión antes de transcurrido el tiempo indicado, se entenderá que renuncian al derecho de volver a ejercer en el Matadero de Barcelona por un período no inferior a tres años.

**Art. 1685.** Cuando por causas justificadas los abastecedores de carnes se vean precisados a cambiar el precio de las mismas en cantidad que haga inevitable variar el precio de venta en los mercados, vendrán obligados a ponerlo por escrito en conocimiento de la Alcaldía con diez días de anticipación y en caso de incumplimiento les será prohibido el seguir practicando operaciones en el Matadero.

**Art. 1686.** Siempre que los abastecedores tengan que efectuar una reclamación relativa a las operaciones de matanza e inspección de las carnes, la dirigirán al Director, y en cuanto haga referencia al cobro de arbitrios y rectificación o custodia de ganados y carnes, lo harán cerca del Administrador. Caso de no ser atendidos, motivando la disconformidad de los reclamantes, éstos podrán elevar la queja al Il. Sr. Teniente de Alcalde Delegado de Abastos y al de Higiene y Sanidad, según los casos.

**Art. 1687.** La entidad corporativa de comisionistas de ganado y carnes, mientras subsista, vendrá obligada a proporcionar al Ayuntamiento declaración jurada de los arribos de ganado, procedencia del mismo y existencias disponibles, así como los precios vigentes en puntos de origen, sin perjuicio de que la Tenencia de Alcaldía Delegada de Abastos recoja por su cuenta las noticias concurrentes a justificar con

la mayor exactitud posible, el precio efectivo y condicionalmente definitivo de las carnes detalladas.

**Art. 1688.** El Excmo. Ayuntamiento estudiará la manera de facilitar a los ganaderos la venta y la matanza de sus productos pecuarios directamente en el Matadero, bajo el aval municipal, mediante un módico impuesto de comisión o factage.

#### SUBSECCIÓN 2.<sup>a</sup>

##### *De los despojeros*

**Art. 1689.** Los que deseen ejercer como despojeros en el Matadero, deberán dirigir instancia al Ayuntamiento y acreditar:

- a) la posesión de una concesión para la venta de despojos en algún puesto de los Mercados de esta ciudad ;
- b) disponer de local necesario para la elaboración de los despojos en condiciones higiénicas, a juicio de la Tenencia Delegada de Higiene y Sanidad, y
- c) estar de alta en la Contribución Industrial.

**Art. 1690.** Para el trabajo de los despojeros se observarán las siguientes reglas:

- a) la limpieza y lavado de los despojos se practicará únicamente en el local destinado al efecto ;
- b) no podrán sacar de las naves ninguna víscera que no haya sido inspeccionada por el Veterinario, ni abrir las panzas dentro de la nave, haciendo la conducción en la forma que se les indique, según el modelo aprobado por el Ayuntamiento ;
- c) vendrán obligados a presentarse en el Matadero con el aseo correspondiente ;
- d) guardarán el debido respeto y compostura para todos los empleados de la casa, y
- e) los despojeros y sus dependientes vendrán obligados a atar y sujetar las reses lanares para ser sacrificadas, y ayudar a los Matarifes en cuanto sea compatible con sus ocupaciones, no pudiendo salir del Matadero por ningún concepto durante las horas de matanza.

#### SUBSECCIÓN 3.<sup>a</sup>

##### *Pesadores particulares del Matadero*

**Art. 1691.** Los abastecedores y ganaderos utilizarán en el Matadero para las operaciones de peso relacionadas exclusivamente con sus contratos particulares, los servicios de Pesadores pertenecientes al Colegio de Pesadores y Medidores públicos.

**Art. 1692.** Los funcionarios del Colegio Oficial de Pesadores que prestan servicio particular en el Matadero, estarán subordinados al Excelentísimo Ayuntamiento, y en representación de éste a la Tenencia de Alcaldía Delegada de Abastos y al Administrador.

**Art. 1693.** El Presidente del citado Colegio transmitirá nota a la Administración del Matadero y tendrá que dar aviso anticipadamente de las modificaciones que se proponga introducir en el personal.

**Art. 1694.** La Ponencia Consistorial de Abastos, siempre que lo considere justo, podrá acordar la exclusión de uno o de algunos individuos colegiados en sus servicios del Matadero comunicándolo al Presidente, y sin que sobre este acuerdo pueda haber recurso alguno.



**Art. 1695.** Los pesadores ocuparán en el Matadero el local que les señale el Excmo. Ayuntamiento y vendrán obligados a entregar a la Administración nota diaria de las operaciones que practiquen.

**Art. 1696.** Los pesadores dispondrán y utilizarán exclusivamente el material de su propiedad más adecuado a la índole del servicio y a las condiciones del Matadero, y todos los aparatos serán previamente contrastados oficialmente, haciendo constar en la oficina los instrumentos que se destinan a las pesadas de la casa.

Los pesadores ajustarán sus honorarios a las tarifas aprobadas por la Superioridad.

**Art. 1697.** El Colegio de Pesadores y Medidores públicos de esta ciudad, satisfará al Ayuntamiento el arbitrio canon que se consigne en Presupuesto, en compensación a los medios que el Ayuntamiento les facilite para que puedan funcionar en el Matadero.

**Art. 1698.** El Ayuntamiento podrá en todo tiempo acordar la modificación de las prescripciones de esta Sección y aun el cese de los Pesadores colegiados en su funcionamiento en el Matadero, notificándolo al Colegio con un trimestre de anticipación, sin derecho, por parte del mismo Colegio o de sus subordinados, a reclamación ni indemnización alguna bajo ningún concepto.

#### SUBSECCIÓN 4.ª

##### *Personal vario*

**Art. 1699.** El conjunto del personal obrero que coadyuva a las faenas de la carnización higiénica del ganado, lo constituyen diversas secciones debidamente controladas que están sujetas a las disposiciones reglamentarias. Son: los pastores; los colectores de la sangre; los peones de carga y descarga de las carnes; los chófers; operarios del sebo, los de los intestinos o «corders»; las mujeres «munyidores», y demás servicios de mondonguería, etc., etc.

#### SECCIÓN 5.ª

##### *Operaciones previas a la matanza*

#### SUBSECCIÓN 1.ª

##### *Entrada de reses en el Matadero*

**Art. 1700.** La entrada del ganado en el recinto del Matadero no empezará nunca antes de estar presentes los servicios sanitarios, de Receptoría y de Báscula.

Para este servicio es indispensable la luz natural del día; así, pues, desde septiembre a febrero, ambos inclusive, la entrada de las reses empezará a las seis y media hasta las once; en el resto del año, desde las seis a la misma hora de término. Los viernes y días señalados como matanza extraordinaria se avanzará media hora en el comienzo y en la terminación del horario de entrada, a criterio de la Dirección y de la Administración del Matadero.

Al entrar el ganado, tal como lo consienten actualmente las condiciones del establecimiento, el Veterinario examinará minuciosamente el aspecto general de las reses, valiéndose del procedimiento menos entorpecedor para las demás operaciones administrativas; sin embargo, detendrá éstas el tiempo necesario para aclarar una

duda o confirmar una decisión, requiriendo, incluso, la cooperación de los mozos de la limpieza al servicio de la báscula y puerta.

En estos casos, si se comprueba la existencia entre el ganado de una enfermedad o su aspecto es indeseable, mientras no se halle dispuesta una nave de decomiso, la res será trasladada al Lazareto de observación, corriendo a cargo del propietario los gastos de manutención. Si la enfermedad ocasional es de naturaleza infectocontagiosa, se tomará nota de la procedencia del ganado afectado y se comunicará al Inspector municipal Veterinario y al Jefe del Servicio Provincial de Ganadería, por conducto de la Dirección del Cuerpo de Veterinaria municipal.

Fuera de los casos previstos en el artículo 1702, todo el ganado entrará por su pie al Matadero; sin embargo, merecerá alguna tolerancia si se trata de bóvidos reputados bravos, dado el peligro que siempre representa su estado de libertad absoluta; también los cabritos y en su caso las aves y conejos, por las dificultades de recogerlos.

No serán admitidos a la matanza los machos reproductores en actividad de celo, ni los criptórquidos (xisclons), debiendo ser castrados anticipadamente.

No podrá ser abrevado el ganado después de pesado en la báscula al entrar con dirección inmediata a las naves de matanza.

**Art. 1701.** El Matadero estará abierto todos los días excepto los domingos y días que considere festivos a efectos de matanza la Autoridad Municipal.

**Art. 1702.** La entrada de reses bravas en el Matadero se hará a juicio de la Dirección y Administración, a primeras horas de la mañana, siendo obligación del abastecedor el dejarlas bien atadas en el lugar de matanza y siendo responsable de los daños que pudieran ocasionar.

**Art. 1703.** Todos los animales entrarán vivos en el Matadero, conforme el criterio facultativo aplicado a una rigurosa inspección sanitaria. Se exceptúan de esta regla las reses de lidia muertas en espectáculos autorizados, así como las apuntilladas a presencia del Veterinario oficial en los corrales taurinos; los animales accidentados intervenidos también oficialmente; las carnes importadas con los requisitos legales, y la caza mayor obligada actualmente a inspección. Respecto de la caza menor, la Superioridad decidirá acerca de la conveniencia y oportunidad de centralizar en el recinto del Matadero su entrada y reparto a la venta en la ciudad, previo un examen sanitario y el devengo correspondiente.

**Art. 1704.** Todo ganado que ingrese en el Matadero para la matanza, ha de ir acompañado de una guía de procedencia y de sanidad con objeto de que si resultara atacado de alguna enfermedad infecto-contagiosa pudiera hacerse la respectiva denuncia, según lo dispuesto en la vigente Ley de Epizootias.

**Art. 1705.** La entrada de cerdos en los corrales se efectuará en la forma prevista en el artículo 1801.

**Art. 1706.** A la entrada del Matadero, todos los animales deberán llevar la marca de su propietario, la cual será registrada en la Administración del Matadero.

**Art. 1706. bis. \*** La introducción de carnes frescas en la ciudad deberá hacerse por cuartos enteros en cuanto a ganado vacuno; por medias reses en cuanto a ganado de cerda y por reses enteras en las demás clases, y deberán ser presentadas inmediatamente en el Matadero para su inspección sanitaria, peso, marcaje y transporte a los lugares de venta. Se exceptúan las partidas inferiores a 5 kilogramos para consumo directo.

---

(\*) Añadido según Acuerdo de 9 de septiembre de 1957.

## SUBSECCIÓN 2.ª

### *Lazareto de observación*

**Art. 1707.** Para alojar los animales sospechosos declarados en enfermedad, habrá un lugar aislado con destino a observación y matanza de esta clase de semovientes.

Los animales atacados de enfermedad común serán tratados en los corrales propios; los afectados de enfermedad infectiva, se sacrificarán en el matadero especial situado en el mismo lazareto.

El Lazareto, pues, estará constituido por dos departamentos esenciales: *a)* cuerdas de cuarentena, y *b)* nave de matanza denominada «matadero sanitario». Las primeras naves, construidas en forma adecuada para contener toda clase de ganado mayor y pequeño de las diversas especies; la otra, disponible para toda clase de ganado.

Existirá, también, estancia para vestuario y limpieza del personal encargado, cuyas ropas deberán ser cambiadas y lavadas en cada caso; recinto de esterilización de los estiércoles; almacén de objetos y desinfectantes; garage para los vehículos especiales de transportes y despacho con laboratorio para el personal facultativo y auxiliar.

**Art. 1708.** Las carnes obtenidas de la matanza de urgencia efectuadas en dicha nave de matadero sanitario, se clasificarán de tres maneras: *a)* aprovechables para el consumo público (a disposición de abastecedor como carne de 2.ª clase); *b)* aprovechadas previo expurgo o esterilización para colecciones zoológicas y canó-dromos, tomándose por la Dirección y Administración toda clase de garantías, y *c)* impropias para el consumo (inutilizadas totalmente).

**Art. 1709.** Los animales depositados en el lazareto, procedentes del Matadero o del Mercado de Ganados, serán sometidos a observación hasta un plazo prudencial que no excederá de ocho días, después del cual, deberán ser extraídos para la matanza en la nave o para el muladar.

Si el propietario del animal no se conforma con soportar los gastos de la manutención o renuncia a que siga el régimen de observación, será sacrificada la res a presencia, por lo menos, del Auxiliar práctico, en el departamento del propio lazareto, utilizando, como los demás casos, personal matarife. Los restos serán inutilizados aprovechando la piel si la naturaleza de la dolencia lo consiente y el propietario lo solicita.

**Art. 1710.** Las entradas de ganado en los corrales de cuarentena del lazareto se harán de acuerdo con lo que dispongan la Dirección y la administración. Si la carne es finalmente destinada al consumo público, el propietario de la res abonará además de los arbitrios directos e indirectos correspondientes, el cómputo de los días de estancia, de conformidad con las tarifas que rijan en el Mercado de Ganados.

**Art. 1711.** Las altas y bajas —entradas y salidas— con el diagnóstico y el destino final serán comunicadas al Director y al Administrador del Matadero por el Veterinario del lazareto.

## SECCIÓN 6.<sup>a</sup>

### Servicio de matanza

#### SUBSECCIÓN 1.<sup>a</sup>

##### Reglas generales sobre la matanza

**Art. 1712.** El ganado entrará en los corrales de espera y reposo, así como directamente a las naves de matanza, en estado de perfecta tranquilidad, sin ser molestado por ningún concepto.

**Art. 1713.** La matanza de reses vacunas lanares y cabrías caballares y de cerda, se efectuará por separado en departamentos expresamente habilitados para cada una de dichas especies de ganado.

**Art. 1714.** Las reses sospechosas de padecer alguna enfermedad, pasarán a la nave titulada «Matadero sanitario» para la matanza.

**Art. 1715.** En cada una de las secciones de matanza que se enumeran en el artículo anterior habrá el personal necesario, material, etc., al objeto de que todas las operaciones puedan verificarse según los preceptos que aconseja la higiene moderna.

**Art. 1716.** También habrá para cada clase de ganado que se sacrifique, un local *ad hoc* dedicado a la limpieza y preparación de despojos, quedando prohibido el establecimiento de triperías en los locales fuera de los mismos.

**Art. 1717.** La destrucción de las reses decomisadas, expurgos, despojos, procedentes de todas las secciones de matanza y de los Mercados de esta ciudad, se verificará por los procedimientos que permitan el aprovechamiento industrial de estas materias, o su cremación, según los casos.

**Art. 1718.** En el momento de degollar, la sangre será recogida directamente de los vasos, en recipiente distinto para cada res, no pudiendo mezclarse hasta verificada la inspección, ni pudiendo aprovecharse la esparcida por el suelo.

**Art. 1719.** La sangre destinada a la industria, será transportada en envases de metal y nunca de madera o materias que por su porosidad no permitan una perfecta limpieza y desinfección.

#### SUBSECCIÓN 2.<sup>a</sup>

##### Horas de matanza

**Art. 1720.** Las Secciones de lanar y vacuno funcionarán, salvo causas de fuerza mayor o circunstancias que aconsejen otra cosa, de ocho a once y media los días ordinarios y de siete y media a doce las vísperas de fiesta. Los días festivos de entre semana, empezará la matanza a las siete y media y terminará a las once.

Las Secciones de matanza de ganado de cerda y caballar, empezarán a las siete y terminarán a las diez y media en invierno, y en verano funcionarán desde las seis hasta las nueve y media.

En los casos de fuerza mayor, el Administrador, de acuerdo con el Director, propondrá a la Il.ª Delegación de Abastos el horario que juzgue conveniente, o lo dispondrá por su cuenta y bajo su responsabilidad si el caso no hubiese podido ser previsto y revistiese caracteres de urgencia.

**Art. 1721.** Las operaciones de matanza empezarán y terminarán previa la señal reglamentaria de un toque de sirena. Antes de la primera señal y después de la última nadie podrá sacrificar res alguna, siendo expulsado del Matadero para



siempre el que no siendo empleado lo hiciera y si lo fuese será castigado con suspensión de empleo y sueldo.

**Art. 1722.** Queda prohibido hacer la matanza con luz artificial, a no ser en casos verdaderamente excepcionales que deberán ser autorizados por la Superioridad.

### SUBSECCIÓN 3.<sup>a</sup>

#### *Disposiciones referentes al ganado vacuno*

**Art. 1723.** a) El procedimiento de matanza adoptado para el ganado bovino mayor —buey y vaca— es por enervación o «descabello» con puñal o «puntilla», y por el de comoción con mazo en las terneras.

b) Inmediatamente se procederá al degüello de las reses, recogiendo la sangre en recipientes metálicos de fácil limpieza. Se procederá de esta forma mientras la sangre no sea recogida en un depósito general donde fuera agitada y colectada mecánicamente.

c) Para el mejor vaciado de los vasos sanguíneos, es conveniente presionar los ijares (manxarlos) y suspenderlos del tercio posterior.

d) No será permitido bajo ningún pretexto, hurgar con la mano ni meter el brazo por el trayecto de la degolladura.

e) El desuello a punta de cuchillo requiere destreza para no caer en los defectos de rajar la piel o dejar adherencias del músculo subcutáneo.

f) La decapitación se hará siguiendo las reglas metódicas antes indicadas cortando perpendicularmente por la articulación occípito-atlóidea o de la nuca, sin dejar flecos ni puntas (serrells).

g) La ovisceración o acto de destripar conviene hacerla con cuidado de no lesionar los órganos digestivos (tripa, mocada) y ensuciar la canal. Se realizará a presencia del servicio sanitario, compuesto por el Veterinario, el Auxiliar práctico y el Mozo de limpieza, sin más personal que el preciso para llevar a cabo la operación.

h) El menudero no recogerá la «vianda» sin orden del Veterinario, y en caso de representar un estorbo por falta de espacio, la separará a lugar visible bajo la vigilancia del Mozo.

i) El vaciado de las tripas (panza) se hará en lugar alejado de las naves, con el objeto de que el hedor de los residuos digestivos no afecte las condiciones de las carnes expuestas al oreo. Se estudiará la manera de aprovechar estos residuos para la alimentación de las aves y otras clases de ganado.

j) La pleura y el peritoneo parietales (tels de pit i del ventre) no serán arrancados hasta que sea autorizado por el Veterinario; usualmente y en caliente, la primera y, en caso de expurgo, accidentalmente, el segundo.

k) El *Inspector Veterinario* se fijará no sólo en el aspecto y estado de los órganos a medida que el Matarife los vaya desprendiendo, sino que necesitará examinar los ganglios más asequibles: el axilar (axila, aixella); el esternal (pecho); el cervical (cuello); el poplíteo (pierna); el irquiático (nalgas); el inguinal (ingle, tou de la illada); los retrofaríngeos y parotídeos (cabeza), etc., con objeto de valorar la importancia de las lesiones vistas o descubrir infecciones más o menos disfrazadas.

l) La descuartización o cuarteo del ganado vacuno mayor se hará partiendo del eje del raquis (espinada) desde la nuca al nivel del pubis (os del pont) y estas dos mitades divididas a su vez por entre la octava y la novena costillas.

ll) De los cuartos delanteros se extraerá la «pinta», pieza compuesta del cuerpo y la apófisis espinosas de las siete últimas vértebras dorsales y la última (petita) cervical, debiendo quedar dicha pieza de hueso completamente limpia de carne.

m) En la ternera, los trozos normales serán por mitades, siguiendo la misma línea perpendicular del raquis o espina dorsal. Si excepcionalmente, siempre con la debida autorización del Veterinario, se procediera, dado el volumen de la res, a la descuartización, los cuartos se partirán por entre la séptima y la octava costillas, y la «pinta» —si se saca— se hará cogiendo seis vértebras dorsales y la última cervical.

n) Recogidos los órganos o «piezas de vianda», los menuderos procederán al lavado de las tripas vacías en el departamento adecuado, empleando siempre para ello agua completamente limpia.

ñ) El Excmo. Ayuntamiento estudiará la manera de que los extractos de órganos de secreción interna, tan interesantes para laboratorios de productos opoterápicos, puedan prepararse en departamento especial del Matadero —el propio Laboratorio— favoreciendo, de paso, la manipulación racional de los despojos en beneficio de la higiene y de la industria. Se estudiará también, la manera de aprovechar para el consumo de los irraiconales, los fetos de gestación avanzada (marrecs peluts) que pudieran presentarse excepcionalmente, y los úteros o matrices (madrigueras) de las hembras, con la precaución de venderse en mesas especiales de los Mercados municipales.

#### SUBSECCIÓN 4.<sup>a</sup>

##### *Disposiciones referentes al ganado lanar y cabrío*

**Art. 1724.** La matanza del ganado bovino y caprino va precedida de la operación de «atar» o sujetar las reses, que será encomendada a los aprendices de matarife, además de los despojeros que actualmente la ejercen solos, todos los cuales procederán a degollar, también, el ganado y dejarlo en el banco del desuello cuando el desagrado sea completo y la muerte absoluta.

Estas operaciones preliminares deberán hacerlas indistintamente los dos grupos de trabajadores, siendo responsable directo de la exactitud de la hora de comienzo y de la regularidad del trabajo, el personal municipal.

**Art. 1725.** a) El desuello se hará con limpieza y pericia, separando la piel, al desprenderla, por la línea de los maxilares (barras) dejándola en perfecto estado bajo la responsabilidad del matarife encargado del grupo correspondiente, si antes no procede a señalar concretamente el autor del desperfecto producido.

b) Los animales, hasta cierta edad (a criterio facultativo), se dejarán con la cabeza a medio cortar de la canal, a fin de que el Marcador pueda clasificar con exactitud la condición de la carne, condición testimoniada por el Auxiliar práctico y, en definitiva, por el Veterinario.

c) Debe procurarse que no quede adjunta a la canal más cantidad de grasa o sebo que la natural que reste al extraer el mesenterio (blanquet) con la masa gastrointestinal (les betes), aunque respetando la costumbre que la tira de epiplón que viene sobre los riñones (raim) se mantenga sin otras adherencias.

d) El páncreas (lletada) estará limpio de mesenterio (entreví) y éste, al cortarse, no arrastrará ninguna fracción de páncreas.

e) Se tolerarán hasta dos centímetros de diafragma (brodat de brinça) adherido a las paredes costales (costelles).

f) El timus (lleterola) estará colgante a la entrada del pecho, sin aditamiento de tejido alguno (tels ni greix).

g) También se respetará la presencia de una fracción del mediastino (lletonet de les costelles) cortado al nivel de la quinta costilla (barnilla) y adherido a la arteria aorta (canaló).

h) El Jefe de la Brigada de Matanza será responsable de que se respeten éstas y algunas otras minuciosidades que, caso de discrepancia, resolverá con el parecer del Veterinario y del Auxiliar práctico.

**Art. 1726.** a) *La matanza del ganado destinado a escandallos* tendrá preferencia a la ordinaria con el fin de favorecer el oreo de las carnes.

b) La preparación será a *canal barrida*, o sea, dejando el hueco de las cavidades torácica, abdominal y pelviana (pecho, vientre y anca), sin otros órganos vistos adheridos que los riñones y el timus (lleterola).

c) Al extraer la vejiga de la orina (bufeta) y la matriz (madriguera), se respetará la grasa de la obertura coxal (forat del pont) que corresponde a la canal, pero no así la grasa accidental producida por la castración en el macho, aunque no al extremo de arrastrar los ganglios ilíacos (glàndules), que deben permanecer visibles en su sitio: así como el cordón uretral (cerilla).

d) Subsistirá, igualmente, la parte de epiplón que ya se ha mencionado con el argot de «raïm».

e) Las mamas activas y en activación (preñez y lactancia), se cortarán; en contra, se dejarán inocuas aunque correspondan a hembras primales.

f) El cuello y la degolladura estarán limpias de coágulos (gleves), tejidos (tels) y vasos (nervis) y de toda otra materia superpuesta.

g) La cabeza será cortada a filo «en redondo», sin irregularidades (barballeres).

h) La inspección de las vísceras, hígado, bazo, etc., se hará con pulcritud y vigilancia a fin de que no se «injerte» algún motivo de intervención, como podría suceder con distomas (pepelló), motivando mermas injustas.

i) Se respetará la costumbre de cortar la cola por la novena vértebra coxígena a partir de la base o muslo.

j) El Jefe de las Brigadas de Matanza cuidará de que las canales escandelladas, ya debidamente faenadas, no sean intervenidas por nadie interesado hasta la hora del peso; operación que será avalada por el Interventor, conforme se expresa en el artículo siguiente.

k) Los tumores y tejidos anormales se separarán en lo justo sin exceso ni defecto de corte, antes del peso de la res.

**Art. 1727.** a) El peso no podrá realizarlo ninguna de las partes interesadas en los escandallos, y tendrá lugar una hora antes de terminada la matanza, pudiendo presenciarse ambas o sus representantes.

b) Practicarán la operación de las pesadas los individuos del Colegio Oficial de Pesadores y Medidores Públicos o los Pesadores del Ayuntamiento, a libre elección de los interesados, los cuales pasarán inmediatamente nota de las operaciones realizadas durante el día al Interventor del Matadero.

c) El peso de los escandallos se verificará por fracciones de cien gramos, esto es, no computándose los excesos de fracciones inferiores a aquella cuantía.

d) Se abonará por concepto de merma por oreo, el 4 por 100 del peso del ganado.

e) El Interventor presenciará con toda atención y celo las operaciones administrativas relativas a los escandallos, procurando que se practiquen con fidelidad,

y denunciará las faltas que observe, siendo a su cargo la responsabilidad por negligencia.

**Art. 1728.** El servicio particular de ayudantes «munyidores», hará la recogida de los intestinos delgados para limpiarlos en un lugar adecuado dotado de agua abundante.

Se estudiará la forma de que en este mismo lugar se preparen, o por lo menos se inicie, la preparación de los productos para su destino definitivo, tales como: cuerdas armónicas, atgut, fundas para embutidos, etc.

#### SUBSECCIÓN 5.<sup>a</sup>

##### *Disposiciones referentes al ganado porcino*

**Art. 1729.** a) Entrados los cerdos en al nave de matanza, los tocineros vienen obligados al amarre de las reses en la anilla correspondiente.

b) En tanto no se halle establecida la sarcolépsis o anestesia eléctrica, el degüello se hará lo más rápido y completo posible, inclinando la cabeza del cerdo hacia un plano inferior.

c) En el sistema antiguo del chamusqueo, se tendrá muy en cuenta de no quemar las patas ni tostar demasiado la piel (corna). En el moderno, mediante hornos tubulares a esencia o a aceites pesados, deberá atenderse a las indicaciones técnicas del aparato y al criterio del operador.

d) La operación de depilar (escatar) se hará a conciencia, sin dejar regiones o placas con pelos ni tampoco cortar abusivamente las arrugas de los ojos y de la cara, lo propio que el evitar los cortes de la piel.

e) La cabeza se separará perpendicularmente por la nuca, bajando el corte por los lados hasta la comisura de la boca, cortando con el hacha por la articulación occípito-atlóidea y las ramas del maxilar posterior (barras), quedando éstas unidas a la papada.

f) La lengua se desprenderá pasando el cuchillo a ras de la laringe (gargamelló), sin arrastrar más carne que la necesaria para no cartar la «nuez» ni destrozarse la lengua.

g) Al abrir el cerdo por el dorso, la espina dorsal (espinada) saldrá entera y limpia de carne de los limos y sus extremos, lo propio que ha de resultar liso, también, al partirlo, el coxal (os del pont) sin dentellones ni cascaduras que perjudiquen los jamones.

h) En estas faenas, los matarifes serán ayudados por los tocineros quienes cuidarán de presentar los tipos limpios necesarios para enjugar la sangre que fluye durante la evisceración.

i) Para desprender el intestino recto (fer la culana), sólo se cortará circularmente hasta dos centímetros alrededor del ano y en las hembras de la vulva, sin arrastrar, tampoco, porción alguna de carne de la piernas o jamones.

j) Las patas serán separadas a ras de la articulación, cortando los ligamentos superiores al nivel de las superficies radio-carpiana en la rodilla y tibio-tarsiana en el tarso (garró), sin que resulten flecos ni melladuras de piel o cuero en el corte, que ha de resultar limpio. Las patas serán colocadas junto a la canal correspondiente, con la sangre y las vísceras, hasta verificada la inspección triquinoscópica, y mientras no dé la orden de disponer de todo ello el Inspector Veterinario.

k) No será permitido lavar ni rascar las patas en los depósitos de agua destinada al lavaje de los instrumentos y las canales de los cerdos.



l) La masa de manteca en rama (sagí), según costumbre de esta plaza, no entrará en el peso; en cambio, se pesa siempre un riñón, aunque su congénere haya sido decomisado.

ll) En general, en todas las especies, pero singularmente en los cerdos, el Veterinario y su Auxiliar vigilarán todo intento de matanza simulada o «en frío» (muler), fijándose en el desangrado incompleto de los vasos en el estado de ingurgitamiento de los órganos parenquimatosos, y en la fisura de la herida del degüello, con otros signos característicos que el Inspector Veterinario habrá de valorar.

**Art. 1730.** Para el chamusqueo de las reses, no podrá emplearse ninguna clase de leña que desprenda esencias volátiles que puedan comunicar olor o sabor a las carnes.

**Art. 1731.** Para atender la inspección micrográfica, los mozos encargados del servicio cortarán, como mínimo, de la canal de cada cerdo sacrificado, tres muestras musculares: una procedente de los maséteros (galtes), otra del diafragma (brinça) y la tercera de los sublumbares (rellomillos), que, colocadas en un recipiente numerado que corresponderá al del disco metálico que dejará prendido en el cerdo de donde procedan las muestras, las llevará al gabinete de triquinoscopia, donde serán examinadas.

En caso de resultar positivo el examen, por triquina u otro motivo de decomiso, antes de procederse a éste el Veterinario encargado dispondrá una nueva recogida de muestras y reinspección del cerdo lesionado, a presencia de su propietario o su representante, al objeto de dar toda clase de garantías al interesado, si es de su complacencia confirmarlas.

El conjunto de residuos de muestras de carne producto de la inspección triquinoscópica, quedará a disposición de los abastecedores.

**Art. 1732.** En el ganado de cerda el equipo de matarifes estará compuesto por seis individuos: dos aprendices y cuatro Oficiales matarifes. Los dos primeros cuidarán de arreglar la leña y atizar el fuego, llenar los cubos de agua y partir los cerdos después de pesados. De los oficiales matarifes, dos procederán al raspado y los restantes se encargarán de abrir y eviscerar (esmocar); sin perjuicio de ayudarse mutuamente en toda necesidad. El degüello lo hará indistintamente cualquiera de los matarifes del equipo o el que el Jefe de grupo señale.

**Art. 1733.** Corresponde a la Alcaldía la concesión de permisos de matanzas de cerdos en casas particulares, destinados al propio consumo, previa la justificación de los motivos que apoyen la instancia y abono de los derechos que procedan.

Todo servicio autorizado deberá notificarse a la Administración y a la Dirección del Matadero.

**Art. 1734.** La matanza de ganado de cerda se verificará todo el año. Si se acordase la suspensión de la misma para alguna época del año, será conveniente hacer público el acuerdo por medio del «Boletín Oficial», periódicos locales y anuncios en el Matadero, con la antelación necesaria, para conocimiento de los ganaderos y abastecedores, al efecto de evitarles perjuicios; en defecto de tal acuerdo, la matanza será permanente.

**Art. 1735.** Si en alguna época del año se suspendiera la matanza de reses de cerda, el personal ocupado en aquella dependencia pasará a prestar servicio análogo a otras secciones del Matadero, en la forma que determine la Tenencia de Alcaldía Delegada de Abastos.

## SUBSECCIÓN 6.<sup>a</sup>

### *Disposiciones referentes al ganado equino*

**Art. 1736.** La matanza de ganado equino para el consumo público de su carne se efectuará previa una severa inspección en la doble condición biológica de sanidad y buen estado de las carnes.

**Art. 1737.** Toda enfermedad aguda será motivo de rechazo en el acto del reconocimiento en vivo; el cual se hará antes de empezar la matanza, no siendo, tampoco, admisibles las yeguas preñadas.

Como motivos de sacrificio de urgencia en esta especie de ganado, sólo serán admitidos los accidentes por traumatismo reciente.

El procedimiento de matanza es semejante al del ganado vacuno mayor, y las normas a seguir son, también, las mismas. Como medida de precaución especial en esta especie, se procurará que el Matarife no seccione la cabeza del animal hasta que el Veterinario haya confirmado la normalidad de la membrana pituitaria y de los ganglios submaxilares.

## SUBSECCIÓN 7.<sup>a</sup>

### *Disposiciones relativas a las aves y conejos*

**Art. 1738.** Para cuando lo disponga el Excmo. Ayuntamiento, siguiendo las normas establecidas para las demás especies comestibles todos los animales de corral —aves y conejos— destinados al consumo público, vendrán obligados a ser sacrificados en el recinto del Matadero y estar sometidos al control sanitario y administrativo correspondiente.

## SUBSECCIÓN 8.<sup>a</sup>

### *Matanzas especiales*

**Art. 1739.** En épocas adecuadas del año, la Alcaldía podrá autorizar la matanza particular, dentro y fuera del Matadero, de lechones o cerdos lechales (garrins mamellons).

Devengarán un arbitrio global hasta alcanzar el peso de doce kilos netos o en canal, y los kilos excedentes serán liquidados como las carnes de los cerdos adultos.

También en la época de Pascua de Resurrección podrá sacrificarse en cada domicilio particular respectivo el cordero que se destine al consumo exclusivo familiar, completamente libre de impuestos municipales debiendo procurarse el reconocimiento en vivo de sanidad, por parte del Veterinario de la feria o el Veterinario municipal de servicio en cualquiera de los Mercados de la ciudad, con sólo presentar el animal.

**Art. 1740.** El servicio de toros en las Plazas de Barcelona, mientras no funcione en ellas matadero propio, lo compondrán: un Veterinario; un Auxiliar práctico; un Mozo de limpieza; un Marcador; un Pesador, y seis Matarifes (cuatro en la nave del Matadero y dos en la Plaza).

Debidamente degollados en la Plaza, los toros serán transportados al Matadero lo más rápido posible, procediéndose inmediatamente —después de pasar por la báscula para su peso en bruto— a la práctica del desuello y evisceración.

El Veterinario seguirá las normas de la inspección del ganado bovino y, practica la descuartización, examinará el estado de las regiones afectadas por las heridas

producidas en el espectáculo, dando las instrucciones debidas al Auxiliar práctico para proceder a la limpieza de las carnes magulladas, no perdiendo de vista el estado verdadero de los destrozos, limpiando con persistencia la parte dañada, a fin de no cortar carne sana ni destrozár las piezas sin motivo, así como no dejar carne traumatizada que no corresponda.

Limpios los cuartos, marcados y pesados, podrá procederse al reparto entre los tablajeros.

**Art. 1741.** Los toros retirados al corral durante el espectáculo, serán apuntillados a presencia del Subdelegado de Veterinaria de servicio en la lidia, de lo que certificará por escrito acompañatorio del toro sacrificado, sin cuyo requisito no será aceptado en el Matadero.

Si por accidente u otras causas fortuitas precisara sacrificar una o más reses bravas en los corrales propios de la Plaza en fechas ajenas a las de corrida, serán avisadas previamente la Dirección y la Administración del Matadero, al objeto de que disponga el envío de un Veterinario, un Matarife de la nave bovina y un funcionario administrativo, para presenciar, ejecutar y tomar nota de la matanza o matanzas, a ser posible, siempre dentro del horario del servicio normal.

Las marcas serán las mismas que en los toros lidiados menos en el caso de que la matanza accidental recaiga en un «buey manso», en cuyo caso se marcará como vacuno mayor común.

**Art. 1742.** Serán admitidos a reinspección los toros lidiados en espectáculos realizados en lugar forastero, de consumo inferior al de esta ciudad, siempre que vayan acompañados de un certificado librado por el Subdelegado de Veterinaria, Inspector de Distrito o por un Veterinario municipal que hubiera practicado el reconocimiento de los toros en vivo y el examen de sus carnes despés de la lidia, visado por la Autoridad Municipal de la localidad. Estas carnes serán transportadas en cuartos sobre vehículos automóviles de caja cerrada, con superficies lisas de fácil limpieza y enfundadas en tela blanca, resistente, limpia de colada.

**Art. 1743.** Los jabalíes, los ciervos y demás rumiantes salvajes muertos en cacería, serán llevados al Matadero general para su debida inspección facultativa. Practicada ésta y pagados los arbitrios correspondientes, se unirá a la pieza de caza un marchamo sanitario, para que, al ser puesta a la venta para el consumo público, se tenga la seguridad de que ha sido debidamente examinada.

#### SUBSECCIÓN 9.ª

##### *Decomisos*

**Art. 1744.** Los animales que mueran dentro del Matadero no serán dados al consumo y se dispondrá sean transportados al Lazareto, donde, con la autorización del Director, el propietario podrá aprovechar la piel, si la causa de la muerte así lo permite.

**Art. 1745.** Los cerdos atacados de cisticercosis en primer grado, serán destinados a la salazón, y la grasa de los triquinosos podrá ser aprovechada, previa fusión, para usos industriales.

**Art. 1746.** Los fetos y úteros de las hembras preñadas, procedentes de toda clase de ganado, serán objeto de decomiso. No obstante, el Ayuntamiento podrá utilizarlos con destino a la alimentación de animales del Laboratorio Antirrábico, Colección zoológica y organismos similares.

**Art. 1747** Todas las reses, canales, expurgos y residuos intervenidos para el consumo público, dentro y fuera de las naves de sacrificio, serán depositadas en

lugar cerrado, bajo llave, y vigilados por el respectivo Mozo de limpieza, quien será responsable ante el Auxiliar práctico y éste ante el Veterinario, de la seguridad e inutilización absoluta de todo el conjunto, embadurnándolo con una mezcla acuosa con materiales de olor fuerte y persistente —los derivados del alquitrán, generalmente— y negro de humo, después de partir a trozos los canales y cuartos, piezas y vísceras.

Mientras el Excmo. Ayuntamiento no acuerde la municipalización del aprovechamiento de estas materias residuales, el Mozo encargado las entregará, a presencia de un Auxiliar práctico y controlados por el Veterinario de guardia, que firmará la nota de entrega, al dependiente del crematorio o dependencia de aprovechamientos industriales, para ser conducidas en vehículo de caja impermeable, cerrado herméticamente con llave duplicada, de forma que durante el trayecto no pueda ser abierta la caja, bajo la penalidad inexorable. Al día siguiente, será devuelta la nota albarán de la partida entregada, nota que será depositada en la Oficina de la Dirección del Matadero para su inclusión y archivo con el expediente de matanza a que correspondan los decomisos conformados. Otro tanto se hará con los recibos provenientes de entregas hechas a Laboratorios y al Parque zoológico, de decomisos aprovechables a sus fines autorizados.

**Art. 1748.** En caso de disconformidad con la resolución facultativa sobre un decomiso de reses o carnes, el propietario o quien lo represente formularán, precisamente antes de terminar la hora de matanza, demanda por escrito en el libro especial de la Dirección del Matadero, pudiendo, entonces, proceder por su cuenta al nombramiento de un Veterinario particular que habrá de dictaminar dentro de las veinticuatro horas siguientes, respecto de la materia recurrida.

Si el informe está de acuerdo con el proceder facultativo municipal, se dará el asunto por terminado con el decomiso del animal o del género, de modo definitivo. Si por el contrario fuera discrepante la Alcaldía procederá al nombramiento de un tercer Veterinario, cuyo informe, en uno u otro sentido, será definitivo e inapelable, abonándole sus derechos el propietario recurrente o el Municipio, según coincida su fallo con el criterio del técnico municipal o con el de particular.

**Art. 1749.** A fin de compensar las pérdidas promovidas por la inspección sanitaria sobre los intereses ganaderos en defensa de la salud pública, el Excmo. Ayuntamiento se reserva la facultad de organizar un seguro con intervención técnica y administrativa oficial contra los decomisos totales y parciales de ganado y carnes.

**Art. 1750.** Las inmundicias, lo mismo que los decomisos, serán extraídos diariamente del Matadero, una vez terminadas las operaciones de matanza o durante las mismas cuando precise.

## SECCIÓN 7.ª

### *Operaciones posteriores a la matanza*

#### SUBSECCIÓN 1.ª

##### *Marcado de las carnes*

**Art. 1751.** Las carnes selladas procedentes del Matadero, se expondrán al público en los puestos debidamente autorizados, con la condición de anunciar en sitio perfectamente visible para el comprador, las clases de carne y precios a que se expandan, siendo decomisadas las que se encuentren a la venta y no sean de la clase anunciada.



**Art. 1752.\*** 1. Las leyendas y distintivos de garantía aplicables a cada grupo de carnes serán:

A) *Vacuno*:

- a) mayor, marca negra en cada cuarto ;
- b) menor, marca violeta en cada cuarto, y
- c) ternera, marca roja en cada cuarto.

B) *Lanar*:

- a) mayor, marca negra en la región lumbar ;
- b) menor, marca violeta en la región lumbar, y
- c) lechal, dos marcas rojas en la región lumbar y dos también rojas en las paletillas.

C) *Cabrío*:

- a) cabrito, marca negra en la región lumbar ; y
- b) cabra y machos cabríos, marca verde en la región lumbar.

D) *Porcino*: marca roja en cada media canal.

E) *Equino*: cuatro marcas verdes en cada cuarto, y una en cada una de las vísceras rojas: pulmón, corazón, hígado, bazo y lengua.

**Art. 1753.\*** 1. Las marcas municipales se verificarán con un sello en forma de círculo, de unos ocho centímetros de diámetro, que llevará el escudo de la ciudad, debajo de éste la clase de carne, más abajo la fecha de venta y la contraseña secreta distinta cada día, y en el borde de inscripción «Matadero municipal de Barcelona» «Inspección Veterinaria».

2. La Administración municipal determinará los caracteres que hayan de revestir las marcas comerciales de los particulares que se apliquen en el Matadero general, procurando reducir dimensiones y excesos de tinta.

#### SUBSECCIÓN 2.\*

##### *Oreo de las carnes*

**Art. 1754.** Cuando quede habilitada la nave de oreo correspondiente, no podrá extraerse del Matadero carne alguna que no haya sufrido, por lo menos, cuatro horas de oreo.

#### SUBSECCIÓN 3.\*

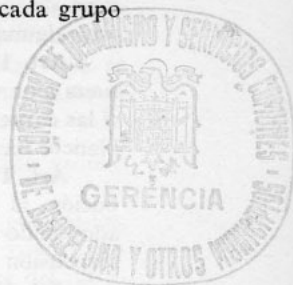
##### *Transporte de carnes*

**Art. 1755.** El transporte de las carnes se realizará en coches automóviles, acondicionados según el modelo aprobado por el Ayuntamiento.

**Art. 1756.** El acarreo se hará bajo el método racional, higiénico y adecuado, tanto en la forma del transporte de las naves del faenado y los depósitos en cámaras frigoríficas del vehículo, como respecto a la construcción de éste.

De ninguna manera será permitido el arrastre por el suelo de los extremos de las canales o piezas voluminosas, como tampoco el estado de suciedad en la indumen-

(\*) Redactado según Acuerdo de 23 de enero de 1962.



taria de los cargadores. Estos, no manifestarán signos de enfermedades cutáneas ni otra alguna de naturaleza contagiosa o infectiva o simplemente repulsiva.

**Art. 1757.** Si el sistema de colocación interna de las carnes en los coches no fuera por suspensión, se procurará evitar el amontonamiento excesivo, y más aún si las carnes no están bien oreadas, debiéndose interponer, en este caso, telas de tejido blanco, fuertes y limpias.

**Art. 1758.** La situación de los encargos concordará con el orden de la distribución, al objeto de no magullar las carnes con su trasiego excesivo, lo que se evita adoptando la combinación de puertas correderas laterales, aun en el sistema de suspensión de las piezas.

**Art. 1759.** Los coches serán de tracción mecánica, cerrados, con paredes frigoríficas y ventilación adecuada que no consiente el paso del polvo exterior, forrados metálicamente para soportar la limpieza diaria con vapor a presión o chorro de agua hirviente, ofreciendo, además, una estética de conjunto propicia a su delicado cometido, que se consignará en la leyenda que diga: «Transporte de carnes».

**Art. 1760.** El Excmo. Ayuntamiento podrá acordar en todo momento la municipalización del servicio de transporte de las carnes.

**Art. 1761.** En las horas de la carga de la carne, los vehículos destinados a su conducción, deberán colocarse en la parte del edificio que se les designe, no interrumpiendo el tránsito de las personas que concurran al matadero.

#### SUBSECCIÓN 4.<sup>a</sup>

##### *Laboratorio sarcológico*

**Art. 1762.** Como complemento importantísimo de las dependencias específicas del Matadero, existirá el Laboratorio sarcológico y de comprobaciones diagnósticas, destinado en primer término a las confirmaciones de los dictámenes de casos patológicos dudosos promovidos por la inspección de las carnes y las enfermedades del ganado vivo.

Por extensión del servicio, podrá el Excmo. Ayuntamiento disponer que al Laboratorio del Matadero sean llevadas a analizar las muestras recogidas por el servicio veterinario en Mercados y Comercios.

**Art. 1763.** Organismo de estudio será, también, el departamento creado y nutrido con ejemplares procedentes de casos patológicos y teratológicos dignos de estudio y recuerdo, recogidos en las dependencias del Matadero y conservados y clasificados metódicamente, tanto para solvencia propia como por ampliación de estudios en provecho de las colectividades populares de cultura.

#### SECCIÓN 8.<sup>a</sup>

##### *Disposiciones generales*

#### SUBSECCIÓN 1.<sup>a</sup>

##### *Carnes foráneas*

**Art. 1764.\*** Las carnes foráneas serán conducidas al Matadero general para su inspección veterinaria, marcaje y pago de exacciones fiscales. Las carnes frescas se introducirán por reses enteras o porciones autorizadas oficialmente, presentando

(\*) Redactado según Acuerdo de 31 de mayo de 1957.

intactas las serosas parietales de las cavidades torácica y abdominal, y deberán ir acompañadas del certificado sanitario de origen. Las carnes congeladas serán depositadas en la cámara frigorífica del Matadero general, o en aquella otra que se habilite a tal objeto, siendo de cargo del Director del Matadero, o del Veterinario en quien delegue, la inspección de las carnes y del local en que se depositen.

**Art. 1765.\*** Se permitirá la entrada de despojos foráneos de ganado vacuno y lanar, mediante cumplirse los requisitos siguientes:

a) los despojos deberán recibirse congelados, envasados al vacío, escaldados, salcochados y otras preparaciones análogas, transportados en vehículos frigoríficos y acompañados de un certificado de origen en el que constará el nombre del introductor y del expendedor, la cantidad y clase del producto y el medio de conservación ;

b) para la obligatoria inspección veterinaria, pago de exacciones fiscales y distribución de los despojos foráneos, se habilitará un local del Matadero general que reúna las debidas condiciones de higiene y aseo ;

c) la distribución de los despojos, a quienes se dediquen a su preparación y venta, se ajustará a las disposiciones legales en vigor, y

d) la inspección veterinaria podrá decomisar, en cualquier momento, los despojos foráneos que, a su juicio, no reúnan las debidas condiciones para el consumo público, sin que por ello los remitentes o expendedores tengan derecho a reclamar indemnización alguna.

**Art. 1766.\*** Se destinarán al despacho de carnes y despojos foráneos las mismas horas que se dediquen a las operaciones normales de matanza, depositándose los arribos fuera de horas reglamentarias, en el local habilitado a tal fin, o en cámara frigorífica, según proceda y conforme ordene el Inspector veterinario.

## SUBSECCIÓN 2.ª

### *Disposiciones varias*

**Art. 1767.** Todos los habituales en las tareas internas del Matadero habrán de proveerse de una tarjeta de identidad para entrar en su recinto. La tarjeta ira firmada por el Director, o Administrador en su caso. Los porteros detendrán a todo indocumentado si no va acompañado de persona conocida que responda de la conducta del visitante.

Las personas que necesiten entrar en el Matadero y no dispongan de relación alguna en la casa, recabarán de la Dirección y Administración el correspondiente permiso, que les será otorgado previa declaración del objeto de la visita.

Los niños no podrán entrar solos, y, de hacerlo acompañados de persona mayor, esta será responsable de cualquier accidente que pudiera ocurrirles o del estorbo que pudieran causar.

**Art. 1768.** Para el servicio de los que concurran a las diversas faenas del Matadero, se autoriza el establecimiento de una cantina-fonda dedicada a servir comidas y bebidas exclusivamente en horas de actividad de trabajo, administrada a precario por las entidades obreras del Matadero en provecho de sus respectivas Cajas de Pensiones y Socorros Mutuos contra enfermedades e invalidez, sin perjuicio de lo que acuerde el Ayuntamiento.

---

(\*) Redactado según Acuerdo de 31 de mayo de 1957.

En dicha Cantina no será permitido el servicio abusivo de bebidas alcohólicas que pudiera dar lugar a transtornos, ni juego alguno, por lícito que sea, en horas de servicio.

**Art. 1769.** Será obligación de todos los empleados, singularmente los matarifes, presentarse semanalmente con la ropa limpia.

## SECCIÓN 9.ª

### MERCADO DE GANADOS

#### SUBSECCIÓN 1.ª

##### *Disposiciones generales*

**Art. 1770.** El Mercado tiene por objeto facilitar a los industriales que se dedican a la compraventa de los animales cuyas carnes son destinadas al consumo público, y procurar, por medio de concurrencias, la mejora y abaratamiento de las carnes.

**Art. 1771.** El Mercado estará abierto todo el año desde la salida a la puesta del sol, exceptuándose los días festivos, en los cuales se cerrará a mediodía.

**Art. 1772.** En los casos plenamente comprobados de existir causas independientes de la voluntad de los propietarios del ganado, o sus mandatarios, por los cuales se haya retrasado la llegada de alguna expedición, el Administrador del Matadero dará albergue en los corrales al ganado que llegue en estas condiciones, aunque sea después de la hora reglamentaria de haberse cerrado aquél.

**Art. 1773.** Serán admitidas en el Mercado toda clase de reses vacunas, lanares, cabrías, de cerda y caballares, con la condición de que lleven la marca de su propietario. Esta deberá ser previamente declarada a la Administración para su registro.

**Art. 1774.** Las naves estarán divididas en departamentos, uno para cada especie de ganado, con la separación correspondiente para el de cada ganadero.

Los departamentos no podrán contener mayor número de reses que el señalado previamente.

**Art. 1775.** Para la estabulación de reses, se tendrán en cuenta las siguientes normas:

a) en los corrales mayores, no podrán estabularse más de 80 terneras o el número de bueyes que quepan en los agujeros de amarre. Estas cantidades se refieren a los casos excepcionales de grandes aglomeraciones de reses. En condiciones normales la cabida será de 60 terneras ó 22 bueyes ;

b) en los corrales pequeños no podrán estabularse más de 35 terneras o el número de bueyes que quepan en los agujeros de amarre. Estas cantidades se refieren a los casos de grandes aglomeraciones de reses. En condiciones normales, la cabida será de 25 terneras ó 10 bueyes ;

c) cuando las circunstancias lo exijan por exceso de reses y falta de espacio en el Mercado, podrá la Administración disponer la concentración de terneras en uno o varios de los corrales mayores de que se disponga, y

d) ningún ganadero podrá cambiar el ganado del corral, ni mezclarlo con otro, sin el consentimiento del Administrador.

**Art. 1776.** Queda prohibido mezclar en un mismo corral res alguna que pueda perjudicar al resto del ganado estabulado.

Asimismo se prohíbe la entrada de toda clase de animales que no sean objeto de contratación.

Queda prohibido fumar dentro de los departamentos de estabulación.



**Art. 1777.** Los propietarios del ganado serán directamente responsables de los desperfectos que puedan causar las reses, abonando a quien corresponda el importe del perjuicio ocasionado.

**Art. 1778.** Bajo ningún pretexto podrán ser ordeñadas las hembras alojadas en el Mercado, con el propósito de aprovechar la leche para el consumo alimenticio, sin que el Veterinario las haya examinado y el Director lo autorice. Cualquier infracción producirá la inutilización de la leche ordeñada.

#### SUBSECCIÓN 2.ª

##### *Entrada y salida de reses en el Mercado*

**Art. 1779.** No podrá efectuarse ninguna entrada ni salida de ganado sin solicitarlo de la Administración y sin que se haya procedido a la exacta comprobación de la partida que se interesa.

**Art. 1780.** El Receptor cuidará en la puerta de que la documentación que presente el ganadero o acompañante de las reses esté rigurosamente conforme con la cantidad que presentan para la entrada o salida.

**Art. 1781.** Para la entrada es necesaria, también, la presentación al Veterinario de guardia del certificado de origen de las reses, suscrito por el Veterinario del punto de procedencia y visado por la Alcaldía del mismo.

**Art. 1782.** Cuando haya aglomeración de reses para entrar en el Mercado, los ganaderos ingresarán los rebaños por riguroso turno de presentación.

**Art. 1783.** No se permitirá la entrada de ninguna res más que por sus medios naturales de locomoción, salvo autorización de la Dirección.

Tampoco se permitirá la entrada de reses enfermas o que presenten señales de estar atacadas de enfermedad infecto-contagiosa. Las primeras se remitirán en el acto al depósito de observación y curación y las que hayan estado en contacto con las últimas serán retenidas, pasando al departamento correspondiente.

#### SUBSECCIÓN 3.ª

##### *Comercio de reses en el Mercado*

**Art. 1784.** Las ventas de ganado se verificarán directamente por corredores, por escandallo y por orden.

**Art. 1785.** Las reses elegidas para escandallos deben sacrificarse necesariamente en el Matadero de esta capital.

**Art. 1786.** Para la venta por escandallo, un delegado de la Dirección elegirá las reses en presencia del representante del ganadero, escogiendo la mitad de las que en su concepto sean las mejores; la mitad restante del escandallo será elegida por el comprador. Si las reses elegidas deben sortearse, se efectuará esta operación a presencia del Administrador o de un funcionario expresamente designado por aquél. Cuando se verifiquen los escandallos, se harán constar los nombres del comprador, corredor o intermediario, y visará el documento el Veterinario que intervino la operación. Dicho documento quedará archivado en la Administración.

**Art. 1787.** Sea la venta por escandallo, sea por orden, el Inspector Encargado del Mercado dirigirá un aviso a la Administración a fin de que, de acuerdo con la Dirección, sean tomadas las medidas necesarias para que las operaciones de matanza y desuello se hagan con la mayor escrupulosidad, no perjudicando al comprador ni al vendedor.

**Art. 1788.** Una vez hecho el contrato de venta por escandallo o por orden, el comprador depositará el 10 por 100 del valor aproximado de las reses, siendo indispensable el pago total de las mismas, en el primer caso, cuando se hayan pesado las reses escandallas, y en el segundo a medida que se vayan sacrificando, no pudiendo durar esta operación más de cuatro días. Los gastos de alimentación serán a cargo del comprador.

**Art. 1789.** Verificados los contratos, los contraventores serán castigados con expulsión temporal o perpetua del Mercado, anotación de su nombre en la tabla de anuncios y, en su caso, se les exigirá responsabilidad judicial.

**Art. 1790.** Se registrarán en las Oficinas del Mercado los contratos de venta de ganados que se hagan fuera del local cuando así lo deseen los contratantes.

**Art. 1791.** Si los interesados solicitan copias de cada uno de los registros, el Administrador podrá expedirlas si lo juzga conveniente.

**Art. 1792.** Se prohíbe la estancia del ganado en las inmediaciones del Mercado en las horas de contratación.

**Art. 1793.** Los ganaderos deberán avisar a la Administración de todas las compras, ventas y traspasos que hagan, a fin de que las estancias en los corrales consten con toda exactitud.

#### SUBSECCIÓN 4.ª

##### *Disposiciones de carácter sanitario*

**Art. 1794.** Se establecerán en local separado dos departamentos; uno para las reses enfermas y otro para las que, apareciendo sanas, hayan estado en contacto con alguna afectada de enfermedad contagiosa.

**Art. 1795.** Las reses que adquieran alguna enfermedad en el Mercado, o que hayan enfermado antes de su llegada, o se sospeche fundadamente exista algún caso de incubación, serán trasladadas al depósito de observación.

**Art. 1796.** La duración del secuestro de las reses será proporcionada al tiempo que ordinariamente tardan en desarrollarse las enfermedades, o sea desde el contagio hasta su período evolutivo.

**Art. 1797.** Las reses enfermas permanecerán en depósito hasta su curación, acreditada por el Veterinario.

**Art. 1798.** Si falleciese alguna res en el Mercado, será decomisada y destinada al muladar, mientras no existan medios de aprovechamiento industrial o destrucción de los restos, procediéndose en seguida a la desinfección del local.

#### SUBSECCIÓN 5.ª

##### *Contabilidad del Mercado de ganado*

**Art. 1799.** Habrá un libro de cuentas corrientes donde se registrarán a nombre del propietario las entradas y salidas de las reses destinadas a la estabulación y contratación, especificando en el lugar de «entrada» su especie, su número, sitio de donde procedan y el adeudo que devenguen por concepto de estabulación, según la tarifa establecida en presupuestos; y en las casillas de «salida»: especie, número de las mismas y lugar donde se destinan.

**Art. 1800.** Los recibos para la cobranza de las partidas correspondientes al adeudo por estancia de ganado, estarán firmados por el Administrador del Matadero.

#### SUBSECCIÓN 6.ª

##### *Mercado de cerdos*

**Art. 1801.** Constituyen el Mercado de cerdos unas colchiqueras debidamente clasificadas por dimensiones de capacidad, a los efectos de aplicación de las tarifas

de arrendamiento que figuran en Ordenanzas Fiscales, siendo una dependencia municipal anexa a la sección de matanza de cerdos del Matadero general.

Los corrales de estabulación y venta de cerdos serán arrendados por medio de subasta.

**Art. 1802.** Los arrendatarios de locales, podrán introducir y extraer de los corrales todos los días, desde la hora de apertura del Mercado de ganados hasta la puesta del sol, el ganado objeto de las operaciones propias del negocio, quedando sujetos a las medidas sanitarias y administrativas reglamentarias. Los arrendatarios de corrales quedan obligados a conservar los alojamientos en el estado de limpieza necesario.

#### SUBSECCIÓN 7.ª

##### *Sanciones*

**Art. 1803.** Los empleados del Matadero y los particulares que por cualquier motivo faltasen al respeto a sus Jefes, promovieran cuestiones, no ejecutaren las operaciones en las horas y forma que se les prevenga, cometiesen algún fraude o robo, o blasfemasen, serán despedidos inmediatamente del local por el Director o el Administrador, dando parte el Il.º señor Teniente de Alcalde, Delegado de Sanidad o al Il.º señor Teniente de Alcalde, Delegado de Abastos, según sea el caso de que se trate.

**Art. 1804.** Está prohibido:

- a) Faltar al respeto debido a las personas.
- b) Tomar sangre cruda de ganado, a pretexto de remedio, que se acompañe receta de médico.
- c) Cometer actos que desdigan, de la seriedad en el trabajo y que revelen un estado de ínfima cultura.
- d) Amenazar con los instrumentos de trabajo y esgrimir bastones y objetos contundentes agresivos.
- e) Andar descalzos por el interior de naves de matanza.
- f) Promover disensiones y riñas.
- g) Maltratar a las reses.
- h) Comerciar con artículos ajenos a los objetivos de la casa.
- i) Entrar y salir con paquetes, salvo que el portero previo examen compruebe que no contiene porción alguna procedente de las reses sacrificadas en materia no autorizada.
- j) Salir del Matadero con la indumentaria de trabajo sin una causa justificadísima, pero por ningún concepto con los instrumentos de trabajo.
- k) Abandonar el servicio antes de la hora, sin previa autorización.
- l) Suministrar redaños en el recinto del Matadero, aunque se presente una receta facultativa.

**Art. 1805.** Los empleados que recibieran alguna cantidad en dinero o porción alguna de las reses, en concepto de gratificación o propina, sufrirán una sanción en la forma que disponga el Reglamento General de empleos.

**Art. 1806.** El personal municipal que interviene en las operaciones del Matadero, no podrá dedicarse a ningún negocio ni actividad que se relacione con el ramo de carnes.

**Art. 1807.** Al Matarife que fuere sorprendido sacrificando clandestinamente alguna res, dentro o fuera del matadero, le será impuesta una suspensión por espacio de treinta días, y si reincidiese será expulsado.

