





**LA PROFESIÓN VETERINARIA Y  
EL CONTROL SANITARIO  
DEL PESCADO EN ESPAÑA**

**APUNTES HISTÓRICOS DE SUS INICIOS**

**DISCURSO PRONUNCIADO POR EL**

**Dr. D. Roberto Cubillo de la Puente**



ACADEMIA DE CIENCIAS VETERINARIAS DE  
CASTILLA Y LEÓN

LA PROFESIÓN VETERINARIA Y  
EL CONTROL SANITARIO  
DEL PESCADO EN ESPAÑA

APUNTES HISTÓRICOS DE SUS INICIOS

DISCURSO PRONUNCIADO POR EL

Dr. D. Roberto Cubillo de la Puente

LEÍDO EN EL SOLEMNE ACTO DE SU RECEPCIÓN PÚBLICA  
PARA INGRESAR COMO ACADÉMICO CORRESPONDIENTE,  
CELEBRADO EL DÍA 19 DE NOVIEMBRE DE 2014

LEÓN, 2014

© **Universidad de León**  
Área de publicaciones  
© **Roberto Cubillo de la Puente**

**ISBN: 978-84-9773-691-6**  
**Depósito Legal: LE-896-2014**

## ÍNDICE

Agradecimientos y dedicatoria .....	9
Justificación del tema .....	11
Inicio y desarrollo de la inspección sanitaria del pescado .....	13
Criterios sanitarios que fueron utilizados en la inspección de los pescados .....	33
Fuentes y bibliografía .....	47



## AGRADECIMIENTOS Y DEDICATORIA

Excelentísimo Sr. Presidente de la Academia de Ciencias Veterinarias de Castilla y León.

Excelentísimos e Ilustrísimos Sres. Académicos.

Compañeros y amigos.

Señoras y Señores.

Quiero agradecer a todos los Srs. Académicos por haber depositado su confianza en mí y permitirme acceder como miembro correspondiente a esta prestigiosa Institución de la que nunca soñé formar parte.

También mi agradecimiento al Excelentísimo Señor Académico don Jaime Rojo Vázquez, por su amable y ponderada presentación.

Y especialmente al Presidente de la Institución, Prof. Rodríguez Ferri, que a buen seguro ha sido el principal valedor de mi candidatura.

Deseo dedicar este escueto y sucinto trabajo a todas aquellas personas que por diversas causas y circunstancias, para bien o para mal, han determinado el devenir de mis días, en especial a María Luisa, que en la actualidad me alegra todos ellos.



## JUSTIFICACIÓN DEL TEMA

Durante muchos años ejercí como veterinario inspector de alimentos, entre los que se encuentra el que es objeto de este trabajo. Durante el desarrollo de mi labor profesional la inspección del pescado siempre me atrajo, especialmente por el hecho de ser un alimento extremadamente perecedero y provenir, mayoritariamente, de lugares muy lejanos a los de consumo. A principios de los años noventa del pasado siglo cayeron en mis manos unas estadísticas del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación relativas al consumo de alimentos en España. Mi sorpresa fue ver que la Comunidad castellana y leonesa, con muchos ríos pero sin costa marina alguna, era la segunda en España que más pescado consumía por aquellos años y anteriores. Algo debía justificarlo. Así me embarqué en una dura, compleja y difícil investigación histórica que supuso mi tesis doctoral, defendida en 1996. En ella intento mostrar todos los factores que rodearon a este alimento en los siglos XVIII y XIX en nuestra Comunidad: transporte y sus medios, comercio y consumo en destino, la influencia religiosa, la sanidad, etc.

En este escrito que aquí presento como discurso del acto de mi recepción pública como Académico correspondiente de esta Institución, quiero mostrar detalles del comienzo de la relación entre la Veterinaria y la inspección de alimentos en España, en especial la del pescado, que no fue en absoluto gratificante para los profesionales.



## INICIO Y DESARROLLO DE LA INSPECCIÓN SANITARIA DEL PESCADO

En 1793 comienza su andadura, en Madrid, la primera Escuela de Veterinaria que ha habido en España. Se inicia la etapa ilustrada y científica de todo lo que tenía que ver con la salud de los animales y su consiguiente consecuencia en la alimentación humana. El camino a recorrer resultó arduo, desalentador, duro y cuajado de dificultades. Desterrar el empirismo que dominaba casi todo el saber humano exigió grandes esfuerzos, y los primeros veterinarios “producidos” por la Escuela madrileña tuvieron que padecer la competencia de prácticos, brujos, sanadores, saludadores, charlatanes, etc., incluso de hermanos profesionales: los albéitares, con el añadido del olvido por parte de la Administración.

Esta situación de indeterminaciones, dudas y complejos, en que la profesión se debatía, perduró hasta más allá de la mitad del siglo XIX. En 1845, Nicolás Casas de Mendoza, prócer de nuestra profesión, así se expresaba: *...Cincuenta años han transcurrido y la Veterinaria se encuentra hoy con corta diferencia en el mismo estado que al principio de este periodo...*<sup>1</sup>.

Hasta estos momentos, ya bien avanzado el siglo XIX, el control sanitario de los alimentos estuvo alejado de los veterinarios, si exceptuamos casos aislados, como el de Madrid en 1840, cuando se nombran dos veterinarios inspectores<sup>2</sup>, el de Játiva, que en 1852

---

<sup>1</sup> *Boletín de Veterinaria* (15/03/1845), tomo I, año I, nº 1, p. 7.

<sup>2</sup> Existen referencias aisladas de la preocupación de la Veterinaria por la higiene de alimentos. La sala de Alcaldes de Madrid solicita de la Escuela de Veterinaria,

nombra a Juan Morcillo Olalla<sup>3</sup> inspector de carnes y pescados, o el de la ciudad de León, cuando en 1840, ante la presencia de la fiebre aftosa, se nombran de oficio a los cuatro albéitares de la ciudad para el reconocimiento en vivo de las reses y en muerto de sus carnes<sup>4</sup>, que resultó ser un episodio esporádico hasta que en 1860 ya se designa un veterinario inspector de carnes y pescados.

Sólo la patología animal, y dentro de ésta casi con exclusividad la de los équidos, fue el objetivo de estos primeros profesionales<sup>5</sup>, a quienes cuesta trabajo hacerse un hueco en la higiene de los alimentos, pues los antiguos esquemas aún estaban sólidamente anclados. Ya en 1855 parece que empieza a tomarse en serio a los veterinarios para el reconocimiento de los alimentos en España, especialmente en relación con los sacrificios de reses de abasto realizados en las "casas-matadero", pues, al parecer *...convencido está el Gobierno de que nadie más que ellos pueden y deben ser inspectores ó revisores de carnes, porque ellos y nadie más que ellos estudian o conocen las enfermedades de los animales y cuanto de la policía sanitaria concierne...*<sup>6</sup>. Esta opinión de Casas de Mendoza surge porque algunos profesores de medicina habían querido usurpar atribuciones a los veterinarios, con el pretexto de que *...solo a ellos pertenece cuanta relación tenga con*

---

en 1802, un informe sobre "la venta de carnes mortecinas e infectadas que tantos males acarrea a la salud pública". En 1837, el ministro de la Gobernación solicita de la Junta de profesores de la Escuela que formule un Reglamento de Policía de carnes, pescados, aves, etc.; pero sólo en esto quedó la cosa. En 1837, los veterinarios ya intentan meter la cabeza en la inspección; Valentín de Montoya, Guillermo Sampedro, Antonio Santos y Jacinto Mínguez, en Madrid y Vicente Nácar en Salamanca, solicitan una plaza de revisor de carnes que había quedado vacante, pero se les deniega, alegando diferentes motivos. Pero, el 15 de abril de 1840, Antonio Santos y Francisco Huertas consiguen, por diversas circunstancias, ser veterinarios inspectores de carnes en Madrid, y el 31 de julio se extienden las atribuciones a los pescados. Nota elaborada a partir de *Sanz Egaña* (1941), pp. 378-379.

<sup>3</sup> Quizá el más destacado veterinario higienista de alimentos del siglo XIX. Autor de "Guía del veterinario inspector, ó sea Policía Sanitaria Veterinaria, aplicada á las casas-matadero y pescaderías".

<sup>4</sup> *A.H.M.L.*, Acta municipal del día 10 de abril de 1840.

<sup>5</sup> Véase *Abad Gavín* (1984).

<sup>6</sup> *Boletín de Veterinaria* (10/02/1855), año XI, nº 292, p. 50.

*la salubridad pública...<sup>7</sup>. Pero la Veterinaria sigue luchando por lo que considera razonable, insistiendo en que ...los veterinarios serán los únicos nombrados inspectores de carnes, y como la salud del hombre es tan apreciable en las grandes poblaciones como en las pequeñas, deben existir en todas tales inspectores nombrados por los respectivos ayuntamientos, recibiendo una remuneración fija según el número de reses que se destinen para el abasto público...<sup>8</sup>; aún así, poblaciones de cierta importancia ignoran o no cuentan con los veterinarios como profesionales para estas misiones.*

En 1855, el proyecto de Ley de Sanidad contempla, por primera vez, la figura de la Veterinaria en el Consejo de Sanidad. De esta Ley parte el inicio de la consolidación de los veterinarios en las labores inspectoras, aunque el camino hasta principios del siglo XX continuará siendo espinoso, frustrante y lleno de competidores.

Con la Ley de Sanidad vigente, los veterinarios de toda España quieren ampliar sus actuaciones en la policía sanitaria de los alimentos. En 1856, los profesores de Veterinaria, D. Juan Herrero y D. Pedro Bello, por ellos mismos y en nombre de los del partido de Teruel, solicitan al Gobierno, en razonada exposición, que sea obligatorio en los Ayuntamientos nombrar y tener inspectores de carnes. Ante esta solicitud, el Consejo de Sanidad nombra una comisión que informó favorablemente en el sentido solicitado, basándose, entre otras razones, en que ... *estudiando los veterinarios las enfermedades que padecen los diferentes animales domésticos, y habiendo en la Escuela superior un curso de epizootias y de policía sanitaria, se deduce son los únicos que pueden y deben desempeñar este cargo de inspectores de carnes y de modo alguno, como en varias poblaciones sucede, los pastores, carniceros, matarifes u otras personas profanas a la ciencia de veterinaria, sean los que quieran los conocimientos prácticos de que se encuentran adornados...<sup>9</sup>. El Consejo de Sanidad aprobó por unanimidad*

---

<sup>7</sup> *Ibidem.*

<sup>8</sup> Nicolás Casas, desde las páginas de esta revista, insta a los veterinarios a realizar estudios sobre inspección de carnes, publicando los resultados. *Ibidem* (30/01/1855), nº 291, pp. 33-40.

<sup>9</sup> *Ibidem* (10/12/1856), nº 356, pp. 535-538.

el anterior dictamen, acordando consultarlo así al Gobierno. Mientras, los veterinarios, en casos aislados, son nombrados por algunos municipios para misiones inspectoras, a pesar de las fuertes disputas que se mantienen con los “inspectores prácticos” –denominados también “personas inteligentes en la materia”– los albéitares y principalmente con la clase médica, que sigue reclamando para sí la policía sanitaria de los alimentos. Esto escribe el licenciado en Medicina y Cirugía, D. Manuel Ibáñez, en un comunicado que dirigió al director de *El Eco de la Veterinaria*, publicado el 10 de julio de 1856:...*Los Ayuntamientos como encargados de vigilar sobre la higiene pública de sus respectivas localidades pueden y hasta deben consultar á los médicos y no á los veterinarios en cuanto tenga relación con los alimentos de consumo en circunstancias dadas, y por consiguiente sobre la influencia que podría ejercer en la salud pública el uso de carnes mortecinas...*<sup>10</sup>.

Pero el 24 de febrero de 1859, por Real Orden, se obliga a organizar los servicios de inspección de carnes a cargo de los veterinarios en todos los municipios españoles (preferidos los de 1ª clase (Escuela de Madrid), después los de 2ª clase (Escuelas subalternas: Córdoba, Zaragoza, León), y después los albéitares), que según Sanz Egaña parece ser el primer texto gubernativo en todo el mundo que ordena la inspección obligatoria de carnes, con carácter general, a cargo de los veterinarios<sup>11</sup>; hecho que tarda en llevarse a efecto plenamente, puesto que suponía un incremento tanto de plantilla como de gastos de los fondos municipales, cuestión que provoca otra Real Orden (10/11/1863) que vuelve a insistir en que se provean de inspectores de carnes todas las localidades, según está mandado por la Real Orden de 1859. En el fondo de las reservas practicadas por los Ayuntamientos estaba el dinero.

Poco a poco los Ayuntamientos van entrando por el aro<sup>12</sup>, aunque con muchas reticencias, que siempre han resultado ser un las-

<sup>10</sup> *Ibíd*em (05/08/1857), nº 380, p. 637.

<sup>11</sup> *Sanz Egaña* (1941), p. 387.

<sup>12</sup> La consideración de los muchos beneficios para la salud pública que la inspección de sustancias alimenticias reporta, da lugar, ante el escaso cumplimiento de las legislaciones ya citadas, a la circular de 25 de mayo de 1866, en la que se manda se haga extensivo al mayor número de pueblos posible el nombramiento de inspectores de carnes. *Gaceta Médico-Veterinaria* (14/09/1887), nº 448, p. 5.

tre para los veterinarios, pues son calificados en algún caso como *...funcionarios de lujo en los pueblos...*<sup>13</sup>. En 1868, antes del movimiento insurgente que destronaría a Isabel II, gran número de localidades españolas tienen veterinario para la inspección de carnes y otras sustancias alimenticias. Pero la política juega y, entrado el gobierno revolucionario en septiembre de 1868, se producen purgas, viéndose separados de su cargo numerosos veterinarios, siendo remplazados, en muchos casos, por personas legas o poco formadas como, por ejemplo, un guarda de cementerio<sup>14</sup>. Esto marcará el futuro de los veterinarios higienistas, pues aparecerán nuevos competidores que se aferrarán a los cargos obtenidos.

Los avatares políticos continúan; surgen derogaciones y disoluciones de todo tipo, promulgación de nuevas Ordenes y Decretos, que poco afectan a la existencia de la Veterinaria clásica; aunque la injerencia de otras profesiones seguirá pesando sobre los veterinarios, máxime si tenemos en cuenta que el nuevo plan de estudios aprobado en 1871 no contemplaba estudios específicos sobre el con-

---

<sup>13</sup> *...el sueldo de los inspectores de carnes puede considerarse como un despilfarro, una carga inútil, y solo como empleados de puro lujo esos inspectores... Los abastecedores de carnes suelen ser personas influyentes o por su parentesco con los concejales, o porque si este año son abastecedores otros serán concejales, y trataran a los demás como á ellos antes les tratasen... En la mayor parte de los pueblos es imposible sostener un Inspector facultativo, dedicado a esto exclusivamente... son funcionarios de lujo, nulos para el bien en práctica, lo que se les da constituye un gasto improductivo, que o pudiera economizarse, o podría emplearse con más provecho de un modo productivo?... Este artículo lo firmó Celestino Muñoz y Díaz, en *La Veterinaria Española* (31/01/1867), nº 342, pp. 2.057-2.058.*

<sup>14</sup> La política caciquil, tan arraigada en el siglo XIX, hace estragos, principalmente en regiones con estructura territorial latifundista, como, por ejemplo, Andalucía. Pongamos ejemplos: En Cádiz, el veterinario José María Offerrall, a quién le había costado muchos esfuerzos hacerse con el cargo, y que había realizado una labor encomiable al frente de la inspección del matadero público, es separado del servicio, sin más; lo mismo ocurre en Algeciras, con el veterinario D. José María Bargetón. En Almogía (Málaga), se cambió al veterinario, D. Antonio López, por un "guarda del cementerio"; en Alginet (Valencia), el veterinario D. Bernardo del Poyo y Badenas, es destituido, nombrándose en su lugar al albéitar D. Miguel Alegre y Aliaga; en Valdaracete (Madrid), la inspección es suprimida, siendo el abastecedor de carnes un concejal del Ayuntamiento; la supresión de la plaza de Sádaba (Zaragoza), se justifica "por haber variado las circunstancias". *Ibidem* (20/11/1868), año XII, nº 408, pp. 2.509-2.523.

trol sanitario de las sustancias alimenticias.<sup>15</sup> Habrá que esperar a 1912 (R.D. 28/09/12), cuando el nuevo plan de estudios contemple, en el último curso (5º) una asignatura específica: «Inspección de carnes y sustancias alimenticias y policía sanitaria».

Hubo más jugosos e interesantes acontecimientos entremedias: veamos.

En 1878, la Sociedad Económica Matritense de Amigos del País, crea una comisión para el estudio y control de las adulteraciones de los comestibles; en la conclusión del dictamen emitido por la citada comisión, se juzga indispensable, entre otras cuestiones, lo siguiente: 1º Que el Excmo. Ayuntamiento acuerde la creación de un cuerpo de inspectores que necesariamente deberá estar formado por médicos, farmacéuticos y químicos. 2º La creación de un cuerpo que llevará por nombre “peritos de consumos”<sup>16</sup>.

Aquí pueden observarse más intentos para alejar a la profesión veterinaria del control de las sustancias alimenticias; intentos que llegarán hasta principios del siglo XX.

Pero la Veterinaria persevera e intenta ganar terreno en la inspección de alimentos. En la ciudad de León, en 1881, su labor es diaria en el reconocimiento del pescado, pero criticada en la prensa local por supuesta dejación de funciones, pues, al parecer permitía la venta de pescados en descomposición<sup>17</sup>; denuncias públicas que

---

<sup>15</sup> El plan de estudios de 1871, que durará cuarenta y un años, unificó los estudios en todas las Escuelas de Veterinaria; desaparecen las categorías de veterinarios, siendo igualmente válidos los títulos de las cuatro Escuelas; desaparece el título de “profesor”; a partir de este momento solo serán, a secas, “veterinario”. Pero en este plan de estudios siguen sin aparecer estudios específicos sobre inspección de sustancias alimenticias. Nota elaborada a partir de *Sanz Egaña* (1935).

<sup>16</sup> *Gaceta Médico-Veterinaria* (07/01/1879), nº 29, p 5.

<sup>17</sup> Esto se escribe en *La Crónica de León* del sábado 24/09/1881: ...*Llamamos la atención de la autoridad competente a fin de que procure que la revisión de carnes, pescados y frutas sea verdaderamente un hecho. Hoy más que nunca el público leonés tiene derecho a exigir que los inspectores de veterinaria den garantías de seguridad a los consumidores de los artículos que dejamos mencionados; porque hoy como nunca hay dos profesores veterinarios encargados de prestar el servicio a que nos referimos. Nos expresamos de este modo, porque si las noticias que nos dan son exactas se venden en León artículos averiados, y so-*

cuestionaban los puestos de trabajo, que parecen estar resueltas en 1886 dentro de la ciudad, pero no en las zonas rurales de la provincia, donde la inspección es considerada nula.<sup>18</sup>

En el Madrid de 1881, los veterinarios, habiendo salvado varias dificultades, ya están completamente asentados en sus misiones de policía alimenticia, presentándoseles solamente problemas con el pescado, pues, en el mercado de los Mostenses, según llegaba aquel, se producían diariamente, con la anuencia del Sr. Comisario del mercado, que también era pescadero, *...escándalos de primer orden; porque los pescaderos se abalanzan á su mercancía como tigre hambriento a su presa, invaden por completo el sitio donde reposada y tranquilamente debería verificarse el reconocimiento... Estos escándalos se evitarían enviando al reconocimiento un par de parejas de la guardia municipal a las órdenes de los inspectores...*<sup>19</sup>. Esta situación puede ser extensible a la mayoría de las poblaciones españolas.

Siguiendo en la España del XIX, escasa en prevenciones sanitarias, pero ansiosa de innovaciones, nos encontramos que una de las grandes epidemias que en este siglo azotó a este país, el cólera-morbo, amenaza con su presencia. Ante su posible aparición, la clase veterinaria incrementa su celo inspector denunciando, por

---

*bre todo, y principalmente pescados de mar en descomposición, lo cual puede perjudicar la Salud pública. Ya que el Ayuntamiento paga a dos inspectores, justo es que ambos trabajen y presten sus servicios como tales, y que no se turnen haciendo el servicio por semanas, como se nos dice que lo verifican. Si sobra un inspector que se le dé de baja, y si hacen falta dos que los dos trabajen diariamente, pues esto es lo equitativo y razonable...*

<sup>18</sup> En el *El Diario de León*, de 14 de septiembre de 1886, se escribe respecto a la higiene en León: *...Pero si algo se ha adelantado en este asunto, así como en el de la exquisita inspección, que tiene lugar en la plaza de abastos, relativa a toda clase de mercancías que se ponen a la venta; ...no ha llegado esta inspección más allá de nuestra ciudad, pues, ...en las zonas rurales es nula...*

Tímidamente, la formación de nuevas Ordenanzas en los diferentes pueblos va contemplando un cierto control de los alimentos. Por ejemplo, en La Pola de Gordón (León), se forman Ordenanzas municipales, en 1896, y sólo el artículo 56, contempla el control de este alimento, dejando la responsabilidad total sobre él al inspector municipal, pues dice: *...El inspector municipal decomisará y hará enterrar todo pescado ó marisco que se ponga á la venta y no se halle en buen estado... Ordenanzas municipales para el ayuntamiento de la Pola de Gordón (1896).*

<sup>19</sup> *Gaceta Médico-Veterinaria* (21/10/1881), nº 163, p. 3.

medio de la prensa periódica, las nefastas condiciones de los establecimientos que tenían alguna relación con la alimentación humana. Son denunciadas las deficientes condiciones de los establos ubicados dentro de los núcleos urbanos, lo insano de las tiendas de comestibles, como las mondonguerías, las pescaderías y los tenduchos de los portales; pero con cierta impotencia, pues evitar estas circunstancias topaba con la carencia de educación sanitaria del pueblo y la falta de escrúpulos de muchos comerciantes que, para algunos tratadistas sobre temas de higiene pública, pasaría por la denuncia pública, y la difusión, del acto y del infractor, que se llevó a efecto sólo en Barcelona, pero de forma esporádica<sup>20</sup>.

Para la clase veterinaria de finales del siglo XIX, muchos de los males de la salud pública<sup>21</sup>, origen del mal estado sanitario de la población, radicaban en que su profesión y sus conocimientos no eran tomados en serio. Para los veterinarios, estas situaciones anómalas se solventarían con la promulgación de una Ley de Policía Sanitaria Veterinaria<sup>22</sup>. Las críticas también se dirigen hacia las Ordenanzas municipales, únicas «reglamentaciones técnico-sanitarias» por las que debían guiarse los inspectores. En Madrid, por ejemplo, se arremetía contra ellas, pues toleraban *...a los maragatos tener abiertos al público sus inmundos barriles de escabeche...*<sup>23</sup>, y máxime cuando el cólera-morbo estaba amenazando. Por esta causa se solicitan más inspectores veterinarios en las poblaciones de mayor entidad, dándoles autoridad formal y ejecutiva, como ocurría en Holanda

---

<sup>20</sup> *...El examen de los comestibles que se expenden al público debe ser diario y continuo, e inexorable la imposición de la pena a los defraudadores, publicando además los nombres de éstos y las señas de sus casas y almacenes, en todos los periódicos y por carteles en las esquinas...* **Monlau y Salarich** (1984), pp. 89 y 181.

<sup>21</sup> *...Esos mercados donde se encuentran sustancias corrompidas; esos industriales al por menor que compran lo peor para lucrarse, ese pueblo que envejece prematuramente; esos niños raquíuticos y escrofulosos; esos partos que tantas madres arrastran a la tumba; esas enfermedades sin causa conocida. Todo desaparecería social y materialmente ante una Ley de Policía Sanitaria Veterinaria...* **Gaceta Médico-Veterinaria** (21/07/1884), nº 297, p. 3.

<sup>22</sup> A ello aludía también Martínez Alcubilla, cuando escribe sobre Policía e higiene de subsistencias. **Martínez Alcubilla** (1892), tomo I, pp. 49- 51.

<sup>23</sup> **Gaceta Médico-Veterinaria** (21/07/1884), nº 297, p. 3.

y Bélgica, para que desaparezca, por ejemplo, *...la práctica de teñir las merluzas con sangre exprimida de los desperdicios del matadero...*<sup>24</sup>. Estas peticiones, parecen ser oídas a nivel nacional. Zaragoza, el 15 de julio de 1884, ante los temores de la aparición del cólera, decide aumentar hasta nueve el número de inspectores de sustancias alimenticias.

Y todo esto, en medio de la “guerra” planteada entre médicos y veterinarios, que buscaban un sitio en la higiene de los alimentos. Continúa la polémica, especialmente en Andalucía, territorio dado al caciquismo. En Sevilla, Cádiz, Córdoba y otras localidades de menor importancia, son cesados los veterinarios, ocupando su puesto médicos<sup>25</sup>. Estaba claro, existían dos “modelos” de inspección, el de la mitad sur de la península, que iba decantándose por utilizar generalmente médicos, y el de la mitad norte, que se inclinaba por dejar estas funciones a los veterinarios, apoyándose en el Reglamento de 1859, aunque alguna población de la meseta norte, como ejemplo Ávila, sigue confiando en los médicos para el control sanitario de los comestibles que no fueran carne; así lo contemplan las ordenanzas municipales formadas en 1893<sup>26</sup>.

---

<sup>24</sup> *Ibidem, ídem*, p. 4.

<sup>25</sup> La clase veterinaria tilda a los médicos de ineptos para la inspección de alimentos. Leandro de Blas y Rodríguez, catedrático de la Escuela de Veterinaria de Córdoba, dice respecto a la inspección practicada por los médicos en las localidades andaluzas dónde actuaban: *...Los que ejercen el comercio de carnes, si no todos, algunos por lo menos, han conocido la ineptitud de los inspectores... No hace mucho que los periódicos de la localidad (Córdoba) dieron cuenta de los muchos enfermos y hasta familias enteras atacadas de cólicos por haber comido atún vendido en malas condiciones de salubridad en los mercados. Las consecuencias son lógicas. Mientras en Madrid, Valladolid, Zaragoza y otras poblaciones de España, se inutilizan por la autoridades, previo informe de los inspectores veterinarios, cerdos enteros, jamones, bacalao y otros pescados frescos y salados, en Andalucía se denuncia la venta de carne de caballo (en aquellos años estaba prohibida su comercialización para consumo humano) y las funestas consecuencias del consumo de pescados corrompidos vendidos en los mercados públicos... La Veterinaria Española*, colección de 1885, nº 980, p. 5.836.

<sup>26</sup> Título 8º. Higiene y sanidad, artículo 350: *...los médicos municipales cuidarán de la observancia de las reglas o prevenciones higiénicas en las casas y establecimientos de su respectivo distrito, especialmente en los mataderos, mercados y puestos de comestibles, cafés, fondas, tabernas, posadas, lavaderos y otros análogos, practicando los reconocimientos*

La tensión llega a su límite en 1884; el 28 de julio, los veterinarios encargados del servicio sanitario en el matadero y mercado de Córdoba, D. Rafael Ortíz y D. Antonio González, son relegados de la inspección del mercado, pasando ésta a dos médicos recién nombrados<sup>27</sup>. Los veterinarios, por medio del subdelegado veterinario de su provincia, reclaman al Gobierno; y éste, previos considerandos, emite una Real Orden el 28 de febrero de 1885 (*Gaceta de Madrid* del 07/03/1885), de cumplimiento nacional, que deja en el aire la inspección veterinaria en los mercados públicos y la de otros alimentos distintos a lo que se entendían por carne. Transcribimos los apartados que más nos interesan de la citada Orden:

1.º Que el reconocimiento de los animales de sangre caliente así como de sus embutidos y conservas en vivo y en muerto debe seguirse practicando única y exclusivamente por los Veterinarios.

2.º Que el reconocimiento é inspección de todas las demás sustancias alimenticias que se expendan en los mercados, incluso los animales de sangre fría, puede atribuirse y confiarse á los profesores de Medicina ó a los de Farmacia indistintamente.

3.º Que los inspectores tanto de carne como de sustancias alimenticias no puedan ser separados de sus cargos sino en virtud de expediente gubernativo y oyendo al interesado.

Con esta Real Orden los veterinarios higienistas iban a sufrir lo suyo, pero al menos no iban a ser separados del servicio arbitrariamente, aunque bien sabemos que no fue así, y que un expediente se incoaba en cualquier momento y por "cualquier circunstancia o motivo"<sup>28</sup>.

---

*que crean oportunos, de oficio o a instancia de parte, y denunciando las faltas y abusos que a cerca de ellos se adviertan... A.H.M.A.*

<sup>27</sup> *Ibíd.*, nº 986, p. 5.873.

<sup>28</sup> Así debió ocurrir, al menos en Alcalá de Chisvert (Castellón), dónde en agosto de 1885, el veterinario inspector, D. Enrique Izquierdo, es destituido, ocupando su puesto *...el hijo del albéitar, que sin tener siquiera el título de herrador de bueyes ha sustituido al profesor Izquierdo... Gaceta Médico-Veterinaria* (07/09/1885), nº 351, p. 5. Y también el caso más sangrante para la profesión. Uno de sus mejores y eruditos profesionales, Morcillo Olalla, de quién ya hemos comentado, después de 30 años

Había quien pensaba que esta legislación no era del todo mala para la profesión. En el caso del pescado, que a partir de la citada Orden de 1885 podía estar controlado sanitariamente por médicos y farmacéuticos, se especulaba, por parte de algunos veterinarios, que no era muy trascendente, pues *...no en todos los pueblos de España se reciben cantidades de pescados y mariscos bastantes para la importancia de su consumo, para que los municipios puedan señalar sueldos decorosos a sus inspectores. Solo en Madrid, los puertos principales y alguna capital del interior, forman los animales de sangre fría parte de la alimentación ordinaria; ...nunca creemos que las autoridades municipales nombrarán á médico alguno ni farmacéutico inspector de pescados y hortalizas, pudiendo como puede el profesor veterinario asumir esta atribuciones a más de las de inspector de carnes en vivo y muerto, de sus conservas y embutidos... Estas razones nos llevan a estimar como de resultados benéficos probables la nueva R.O...*<sup>29</sup>. Para evitar estas situaciones, se sigue abogando, en las publicaciones periódicas veterinarias, por la emisión de la ley de Policía sanitaria veterinaria.

Entretanto, los veterinarios siguen difundiendo, para público conocimiento, su labor inspectora, donde la del pescado siempre fue prioritaria. Por estos años de finales del siglo XIX, numerosas remesas de bacalao llegaban a España en estado muy defectuoso, sin que la administración de aduanas, criticada por la clase veterinaria, mostrara excesivo celo en su control. Este bacalao fue muy conocido en algunas zonas del país con el nombre de “bacalao de perro”. Las nefastas condiciones sanitarias que poseía llegaron a movilizar al mismo gobierno de la nación, que se vio obligado a exigir más vigilancia, hasta el punto de que el celo manifestado por las comisiones permanentes de salubridad, de las que formaban parte los veterinarios, fueron felicitadas en algunos casos por el ministro de la Gobernación. Este “tipo” de bacalao se extendió por toda la

---

al servicio de Ayuntamiento de Játiva, es cesado por culpa del “caciquismo”. *Ibidem* (21/11/1885), nº 361, p. 1.

<sup>29</sup> *Ibidem* (14/03/1885), nº 328, pp. 2-3.

geografía española; se localizó principalmente en Navarra, Jaén y Valladolid, aunque casi todas las provincias españolas no fueron ajenas a su presencia<sup>30</sup>. El “bacalao de perro” resultó ser un verdadero dolor de cabeza para los veterinarios municipales. En Hellín (Albacete), el veterinario, D. Vicente Jorge, tiene que inmovilizar cantidades muy importantes de bacalao (12.200 kgs.) que habían entrado para el abastecimiento de la población. En el año de 1884, se escribe en la *Gaceta Médico-Veterinaria*: ...*mientras más bacalao se denuncia y se quema, parece que, como la hidra de Lerna, renace por cada golpe que se le dá...*<sup>31</sup>. En Barcelona son arrojados al mar 50.000 kgs.; en Madrid, el alcalde ordena que todo el bacalao que penetre en la villa vaya directamente al mercado de los Mostenses para su inspección por parte de los inspectores veterinarios<sup>32</sup>. El verano de 1884 es preocupante en cuanto al número de intervenciones de bacalao; en septiembre, 3.000 kgs. de bacalao son decomisados en Alicante; en Teruel también es localizado e intervenido el “bacalao de perro”, y en Gerona se destruyen 1.160 kgs. de bacalao por las mismas fechas. En Ávila, en el último año citado, don José Fernández, veterinario municipal, junto a los médicos y farmacéuticos intervienen en el mes de julio, varias partidas procedentes de Francia pues parte de ella estaba en completo estado de descomposición. La mercancía fue quemada con 69 haces de leña y una lata de petróleo<sup>33</sup>. Son numerosas las referencias encontradas sobre intervenciones, siempre actuando veterinarios, en las revistas profesionales de la época, pero no insertamos más, en la creencia que lo datado anteriormente es suficientemente ilustrativo. Como anécdota, la voz de alarma de la presencia del llamado “bacalao de perro”<sup>34</sup> surgió en una ciudad

---

<sup>30</sup> *Ibídem, ídem.*

<sup>31</sup> *Ibídem* (28/08/1884), nº 302, p. 5.

<sup>32</sup> *Ibídem, ídem*, p. 6.

<sup>33</sup> A.H.M.A. Sanidad-60/08.

<sup>34</sup> La presencia de bacalao defectuoso, en estos años coléricos, parece una constante en España. Igual que se hablaba del “bacalao de perro”, se hacía del “bacalao averiado” y del “bacalao rojo”.

castellana, Valladolid, por medio del periódico *La Libertad*<sup>35</sup> y del inspector veterinario de mercados D. Santiago Prol.

La persecución de este bacalao es cuestionada por los comerciantes. En Madrid, los tratantes en bacalao solicitan al Ayuntamiento una disminución del rigor de la inspección veterinaria, y que el laboratorio municipal sea quién tenga la última palabra<sup>36</sup>. Por ahí se encaminan las tendencias, pues, en la capital del Reino, a finales de 1885, se decide que *...la clase de inspectores de sustancias alimenticias de la corte queda desde ahora bajo la jefatura del Director del Laboratorio químico municipal...*; apareciendo, en opinión de los veterinarios de la época, *...los inspectores y revisores como agentes del servicio higiénico supeditados á él que es, simplemente un auxiliar en ciertos casos, de la Higiene Pública...*<sup>37</sup>. Pero aún así el celo veterinario se extiende por la geografía nacional, especialmente en Andalucía, dónde, como hemos visto, los veterinarios eran frecuentemente suplantados por médicos, obligando a aquellos a mayores desvelos en su labor inspectora, con el fin, creemos, de hacer méritos.

En el centro peninsular, el pescado seguía siendo uno de los principales objetivos de los veterinarios inspectores de los mercados. Madrid, ciudad que tanto se ha significado en su consumo, controlaba expresamente los mercados dónde llegaba en mayor cantidad; el mercado de los Mostenses registra la siguiente estadística de decomisos en el primer semestre de 1885<sup>38</sup>:

Jamones y carne de cerdo 622 kgs.  
Embutidos 65 kgs.  
Vaca y carnero 230 kgs.  
**Pescados 941 kgs.**

<sup>35</sup> *Gaceta Médico-Veterinaria*, (21/09/1884), nº 305, p. 5.

<sup>36</sup> *Ibidem, ídem*, p. 7.

<sup>37</sup> *Ibidem* (07/01/1886), nº 367, p. 5.

<sup>38</sup> *Gaceta Médico-Veterinaria* (28/07/1885), nº 346, p. 16.

Y, en el segundo semestre de este mismo año de 1885<sup>39</sup>:

Jamones y carne de cerdo 652 kgs.

Vaca y carnero 201 kgs.

**Pescados 8.329 kgs.**

Las cifras expuestas son expresivas por sí mismas; el pescado era el alimento que sufría una mayor presión inspectora, dada su fácil alteración, y en especial, en estos años “coléricos”, el famoso “bacalao de perro” que aportaba el mayor número de intervenciones.

Otras poblaciones del interior tomaban, también, como referencia de la eficiencia en la misión inspectora, al pescado. En Palencia, en la 2ª quincena de junio de 1885, se resaltan, sobre otras, las intervenciones de este alimento, felicitando la prensa de la ciudad (*El Diario Palentino*-03/07/1885) y la especializada en temas profesionales, al veterinario inspector, D. Francisco Pío Luque.

Por estos años de finales del siglo XIX, la detección de parásitos en los pescados alarma a la población. En el *Diario oficial de avisos de Madrid* de 24 de julio de 1879, se denuncia... *haberse vendido en la plaza de Carmen merluza llena de gusanos (anisakis?)*; se insta a que actúen los concejales con responsabilidad, pero no se dice nada sobre la actuación de veterinarios. El 7 de octubre de 1881, el periódico madrileño *La Iberia* publica la siguiente noticia que días antes lo había sido en *La Gaceta de Galicia* (Santiago): *Creemos que es nuestro deber llamar la atención de la Autoridad y de la Junta de Sanidad acerca de la enfermedad o peste de que se halla atacado el pescado, que consiste en unos gusanos grandes localizados en la cabeza y vientre. El pescado no presenta señal alguna de descomposición y tenemos entendido que solo la sardina se halla libre de esta epidemia...* Se escribe en *El Siglo Futuro* (Madrid-28/03/1882): *...alarma en el público por haberse descubierto la triquina en las merluzas...* En este mes, en la plaza del Carmen de Madrid se toman catorce muestras de merluza; se envían al laboratorio químico municipal; trece de ellas no presentaron anomalías;

---

<sup>39</sup> *La Veterinaria Española*, nº 1.014, p. 6.030.

la restante sí, detectándose... *gusanos blancos cilíndricos filiformes de 15 a 20 milímetros, que no pueden confundirse de ningún modo con trichinas y que son inofensivos para la salud...*, siendo clasificado por el laboratorio como *Filaria piscium Rudolphi* (*El Imparcial*-12/04). Las noticias en la prensa sobre esta parasitosis son constantes. En junio se dan noticias de su detección en Valladolid: *...se ha encontrado una especie de trichina entre la piel y la carne...*, siendo retirada de la venta. En 1883 es cuando vemos la actuación directa de un veterinario en este tema; es en Santander, dónde la presencia de este parásito en las merluzas sigue asociándose con triquina, que provoca que no se vea ni una sola merluza en la plaza por falta de compradores; el veterinario inspector, D. Manuel Varela, se ve obligado a salir con un artículo en la prensa local dónde calma los temores del público; las merluzas volvieron a consumirse<sup>40</sup>.

La presencia de parásitos en los pescados, siempre inquietó, e inquieta, a la población en cuanto a su posible nocividad. Los criterios aplicados por los inspectores variaban. Bien entrado el siglo XX, en 1927, se plantea la duda de si las palometas (japutas o castañetas) parasitadas intramuscularmente por un cestodo (*Gymnorhynchus gigas*) debían librarse al consumo público. Los veterinarios de Barcelona, Zaragoza, Valladolid, León y Tuy, aconsejan a sus Ayuntamientos la prohibición de venta de esta especie en las respectivas localidades. Los Ayuntamientos siguen el consejo, que genera las protestas de la Federación de Armadores de Buques de Pesca por los graves daños que esta medida les ocasiona. El asunto llega al Gobierno, que forma una Comisión interministerial para su estudio. El 15 de febrero de 1928, se firma una Real Orden (publicada en la *Gaceta de Madrid* del día 16), con el siguiente texto: *S.M. el Rey, de acuerdo con lo propuesto por la referida Comisión y con lo informado por los Centros técnicos competentes, se ha servido disponer que la existencia de parásitos en la especie de pescado denominada vulgarmente "castañeta" o "japuta" no puede ser causa por sí solo de que se prohíba la venta.* Firmado: Primo de Rivera.

---

<sup>40</sup> *La Veterinaria Española*, colección de 1883, n° 934, pp. 5.489-5.491.

Volvamos al siglo XIX. En septiembre del año 1884, el cólera vuelve a presentarse en el sur y este peninsular. El procedimiento vacunal de Dr. Ferrán, personaje famosísimo y controvertido en su época, sin que entremos en comentarios, no tuvo el éxito deseado, y los veterinarios seguían insistiendo en que el mejor “profiláctico” era la higiene, y en ella la de los alimentos; se decía: *...la higiene es la mejor profilaxis del cólera...*<sup>41</sup>, y no iban descaminados. En julio de 1885, la epidemia de cólera sigue extendiéndose por la nación, si bien su duración e intensidad y la localización en lugares determinados no hace pensar en que revista la misma gravedad de otros años; pero los veterinarios insisten en sus tesis, poniendo como ejemplo a otros países cercanos, en los que *...la Policía sanitaria veterinaria, que salvó a Italia y Francia de que el cólera del año pasado se extendiera por todas las provincias de ambos países, es la que también pudiera haber conseguido lo mismo en este país desdichado...*<sup>42</sup>. Parecen cantos de sirena, pues la Veterinaria española, especialmente la madrileña, sufre un duro golpe con la ubicación de un hospital de coléricos dentro de la misma Escuela de Veterinaria; este hecho supuso un menosprecio a la profesión, generando suspicacias<sup>43</sup>. Otro nuevo ataque contra los veterinarios higienistas estaba servido.

En parte, la negativa opinión que la sociedad tenía de los veterinarios radicaba en la base, esto es, en los planes de estudio establecidos en las distintas Escuelas, que no se correspondían con los nuevos conocimientos necesarios para ejercer una labor inspectora, basados en fundamentos científicos. Por eso, los mismos profesionales, ante el acoso al que estaban sometidos, a veces no sin razón, comienzan a denunciar y cuestionar el papel de la Veterinaria al frente de la higiene de los alimentos. Se criticaba abiertamente la docencia que se impartía en las Escuelas de Veterinaria y también se reprochaba la “osadía” de los profesionales recién salidos de ellas,

---

<sup>41</sup> *Ibidem* (14/07/1885), nº 344, p. 1.

<sup>42</sup> *Ibidem* (28/07/1885), nº 346, p. 3.

<sup>43</sup> *...¿Por qué han destinado la Escuela de Veterinaria para hospital de coléricos? ¿Qué utilidades puede reportar esta medida? ¿Qué perjuicios se pueden ocasionar?. Nos contestaremos... Ibidem, ídem, p. 7.*

que, habitualmente, solían “meter la pata” cuando se enfrentaban a la inspección de sustancias alimenticias; cuestión que ruborizaba y avergonzaba a Morcillo Olalla<sup>44</sup>, reconocido higienista veterinario del siglo XIX.

El veterinario sufría el desapego de la sociedad y de las autoridades, y a pesar de que la legislación (R.D. 25/02/1885), ya citada, decía que sólo podía ser separado del servicio mediante la incoación de un expediente, en muchos pueblos, se les sigue nombrando y cesando en el servicio a voluntad del alcalde o del cacique correspondiente. Los golpes dados a la labor de los veterinarios inspectores de alimentos venían por todos los lados. El Reglamento Orgánico de la Sanidad Marítima (R.D. 12/07/1887) priva a los veterinarios del reconocimiento de las carnes y grasas procedentes de los Estados Unidos y de Alemania, encargando esta misión á los médicos Directores de Sanidad Marítima.

En 1887, en Burgos, el periódico *El Fomento* denuncia en sus páginas que los derechos del Inspector Veterinario Municipal son conculcados, provocando “gran escándalo” según las Comisiones de Salubridad y Abastos, que fueron convocadas por el Ayuntamiento para informar al respecto. Éstas realizan, en defensa del Ayuntamiento, una jugosa exposición del tema desde sus antecedentes, que se remontan a 1884, cuando el cólera había invadido algunas

---

<sup>44</sup> ...Yo pregunto: en las Escuelas de Veterinaria ¿se da al alumno la instrucción suficiente para que al investirlo con el honroso título de veterinario pueda ir á un pueblo á desempeñar con pericia y tal como conviene el cargo difícil de inspector de sustancias alimenticias?. Sensible me es confirmarlo, pero creo que el joven veterinario saca escasa instrucción en este ramo de higiene pública... Muy doloroso es ver inspectores que después de estar desempeñando este cargo, cometen las torpezas más absurdas y ridículas, siendo por ellas criticados, no solo por los médicos, sino por las personas de mediano criterio. ¿Dónde tiene origen este mal?, Primero, en las Escuelas...; segundo, en los mismos profesores (se refiere a los licenciados, que así se llamaban entonces), que una vez nombrados inspectores de carnes, no se les ocurre estudiar esta parte de la Veterinaria como tienen obligación, y se abandonan completamente; abandono que por cierto algunos suelen pagar bien caro, porque con frecuencia se ven en compromisos y en cuestiones triviales que no les es posible resolver...Esta reforma empiece por ordenar la enseñanza como conviene, dar más extensión a los estudios higiénicos, histológicos y micrográficos con aplicación a las casas-mataderos y mercados públicos... *Ibidem* (21/01/1886), n° 369, p. 5.

provincias españolas, y el Gobierno de Madrid exigía a los municipios que reorganizasen los servicios sanitarios. Dichas Comisiones burgalesas, en su informe dicen que, respecto a su ciudad, *...el servicio era á la sazón tan deficiente, que solo constaba en propiedad de tres veterinarios, uno de 80 años y los otros dos enfermos e inutilizados... El entonces Alcalde D. Manuel de la Cuesta propuso al Ayuntamiento, como asunto urgentísimo, se nombrase un Veterinario de la clase militar y un auxiliar para el reconocimiento de todos los alimentos...*<sup>45</sup>. Se acepta y el nombramiento recae, con carácter interino, en D. Pedro Martínez, con 150 pts. mensuales. El 15 de octubre de 1885, el Ayuntamiento decide una reforma del servicio, *...acompañado de un meditado reglamento, cuyo artículo 1º dice: El Cuerpo Facultativo constará de un Inspector Médico Municipal; de un Inspector Farmacéutico Municipal; de un Veterinario Municipal y de un auxiliar Veterinario Municipal*<sup>46</sup>.

Aunque como hemos visto en Burgos se avanzaba, algo fallaba, evidentemente. Es probable que las profesiones sanitarias más poderosas, como médicos y farmacéuticos, ganaran muchas batallas, pero creemos que lo fueron contra un enemigo bastante indefenso, que tenía un cáncer propio que le hacía ser débil desde la base, y que no era otra cosa que la deficiente educación en las Escuelas de Veterinaria de los futuros profesionales. Ante esto, se vuelve a denunciar, como hemos visto en años pasados, la mala educación, y se propone en las revistas periódicas profesionales que para acceder a las Escuelas sea necesario presentar el título de bachiller (los estudios de Medicina y Farmacia sí lo exigían) y no solo saber leer y escribir bien, y también, que quien debiera hacerse cargo de pagar a los veterinarios inspectores debía ser el Estado y no los Ayuntamientos, para así estar libres del caciquismo que pesaba como un yunque<sup>47</sup>.

---

<sup>45</sup> A.H.M.B.: Sección personal, sig. 1020.

<sup>46</sup> *Ibidem*.

<sup>47</sup> Desde la *Gaceta Médico-Veterinaria* (07/02/1888), nº 467, p. 5, se piensa y se pide, entre otras cuestiones: 1º *La necesidad de reformar en absoluto el plan de enseñanza de la ciencia Veterinaria, no sólo en el concepto de las condiciones para el ingreso en la carrera, sino también en el de las prácticas, que, no existiendo con la extensión debida,*

Estas situaciones y acontecimientos, que tanto estaban perjudicando a la profesión, afectaban también a la Salud pública. Pero esta responsabilidad no era exclusivamente achacable a los veterinarios; el resto de profesiones sanitarias también mostraban un elevado grado de impericia. Madrid, novena ciudad del mundo por número de habitantes, ciudad espejo del resto de las poblaciones españolas, padecía, aún en 1888, un estado sanitario deplorable (la difteria mataba al 30% de los niños), pero sobre todo es criticado el estado alimenticio de la población, que era considerado el *...peor de todos los demás pueblos de Europa...*<sup>48</sup>. La alimentación y su control estaba en las miras e interés de los veterinarios. Pero en estos finales del siglo seguían estando mal vistos y peor considerados, y Madrid continuaba sirviendo de referencia. En 1889, el Ayuntamiento decide que los señores Tenientes de alcalde, se apoyen en lo sucesivo, ya *...que los revisores veterinarios proceden con una autonomía inmune, exenta de toda comprobación...*, en el Laboratorio químico municipal y en los médicos del Cuerpo de la Beneficencia municipal. Y vuelven a surgir las protestas de los veterinarios, pidiendo por enésima vez una Ley de Policía sanitaria veterinaria. Y también vuelve a insistirse en la reforma educativa de las Escuelas<sup>49</sup>, solicitando estudios especiales sobre las distintas sustancias alimenticias, pues en multitud de casos las inspecciones de alimentos *...llegan á comprometer y hasta á ridiculizar la personalidad de quien está encargado de su examen, si este no es un hombre práctico que á fuerza de tiempo ha llegado á adquirir conocimientos que nadie se los ha facilitado...*<sup>50</sup>.

---

*hacen sumamente difícil el ejercicio de la profesión... 3º Que los Inspectores de sustancias alimenticias, que sólo serán veterinarios, deben obtener su puesto por oposición ó concurso, ser inamovibles y recibir sus honorarios directamente del Estado, siendo su separación mediante expediente. 4º Que las funciones de los Inspectores veterinarios habrán de extenderse al reconocimiento de todas las sustancias alimenticias, tanto del reino animal como del vegetal, é igualmente en las poblaciones que en los puertos y fronteras.*

<sup>48</sup> *Ibidem* (21/09/1888), nº 497, pp. 2, 3, 4.

<sup>49</sup> En la sección "Misceláneas" de la *Gaceta Médico-Veterinaria* (21/09/1892), p. 15, se citan los "Agentes patógenos extra-veterinarios": *-Excesivo número de Escuelas de Veterinaria.- Alumnos admitidos sin saber apenas leer y escribir.- Enseñanza teórica deficiente.- El ser considerada la Veterinaria como un oficio... -Intrusos.*

<sup>50</sup> *Guía del veterinario práctico* (15/02/1891), nº 7, p. 101.

El transcurrir de la última década del siglo XIX no experimenta variaciones significativas en cuanto a las actuaciones de los veterinarios higienistas y los intrusos correspondientes, en la legislación sobre alimentos y en los planes de estudio de las Escuelas de Veterinaria, aún cuando el pueblo clamaba por una mejor vigilancia de los alimentos y por una mayor calidad de ellos, ocupando hasta los editoriales de la prensa periódica.

Hay que llegar a los inicios del siglo XX, para que la labor inspectora de alimentos se asiente definitivamente en manos de los veterinarios, debido a la aprobación de la Instrucción General de Sanidad pública (R. D. de 12/01/1904), la reestructuración corporativa realizada con la promulgación del Reglamento del Cuerpo de Veterinarios Titulares de España (R.D. 22/03/1906), y, fundamentalmente, al R. D. de 22/12/1908, dónde se establecen las competencias de cada grupo de profesionales sanitarios y se organizan los servicios de inspección de alimentos.

## CRITERIOS SANITARIOS QUE FUERON UTILIZADOS EN LA INSPECCIÓN DE LOS PESCADOS

Hoy día disponemos de normativas sanitarias, a nivel europeo y nacional, que fijan los criterios por los que deben guiarse los inspectores a la hora de dictaminar sobre el estado sanitario de los alimentos. En el caso del pescado se sustentan, principalmente para el pescado fresco, en apreciaciones sensoriales, que han sido utilizadas desde tiempo inmemorial. Poco se ha variado. Lo que sí ha cambiado es la tecnología, que nos ha permitido reducir todos los riesgos a los que está sometido este alimento. Hasta los años ochenta del pasado siglo (cuando el incidente del aceite de colza), las normativas que regulaban la calidad de los alimentos únicamente fueron las Ordenanzas municipales y los Autos de buen gobierno derivados de ellas que, como tales, estaban diseñados para regir solo en la localidad correspondiente, por lo que los criterios aplicados podían variar sustancialmente, y de hecho así ocurría, de una población a otra de la geografía peninsular. De cualquier forma, incluso actualmente, la apreciación de las características sensoriales es indudablemente subjetiva, dependiendo en gran medida del inspector, y también sujeta a imprecisiones, pues en muchos casos sólo es un carácter, entre los observados, el que está afectado, sumiendo en dudas al inspector a la hora de dictaminar. Se ha apuntado que las Ordenanzas municipales y los Autos de buen gobierno fueron las únicas normas a seguir durante siglos, pero poseían escasa precisión, ateniéndose a marcar unas líneas generales. En la práctica

sólo se valoraba la “corrupción total”<sup>51</sup> o “la no corrupción total”; las características intermedias, generalmente, se catalogaban como comestibles. Como ejemplo, en el *Diario de Madrid* de 19 de febrero de 1840, se anuncia: *...acaba de llegar de la parada de los arrieros, salmón sin tufo y frescal muy superior de Irún...* Lo que nos da pie a pensar que la mayoría de esta especie llegaría, y sería puesta en venta, con tufo, esto es con olor fuerte y desagradable producto de fermentaciones más o menos intensas.

Hacían falta unas normas precisas a seguir, fundadas en criterios objetivos. Estas normas se empiezan a puntualizar en tratados específicos que comenzaron a elaborarse en la segunda mitad del siglo XIX. Fueron realizados por estudiosos y profesionales del ramo sanitario, pero sin rango legal que las respaldara en su aplicación; esto es, se trataba de textos hechos por profesionales para educar y enseñar a otros profesionales, al margen de los centros educativos sanitarios que, al menos las Escuelas de Veterinaria, no enseñaron de forma obligatoria la materia hasta principios del siglo XX.

Como antecedente de las publicaciones que surgieron en España sobre el tema, hemos de considerar a Ventura de Peña y Valle quien, en 1832, publica el primer trabajo español dónde se contemplan, someramente, algunos de los aspectos sanitarios del pescado, cuyo título es “Tratado general de carnes”, dedicando algún capítulo a este alimento. En el capítulo XXXV, se encarga del abadejo o bacalao, que considera alimento muy sano, pero que pasados seis meses comienza a estropearse, recomendando a los consumidores que adquieran el que lleve poco tiempo salado (denominado frescal), *...que su color sea blanco y transparente como caramelo, pues siendo rancio, amarillento, moreno, pasado de la sal y de mal olor, es indigesto y dañoso...* Clasifica las diversas calidades que de este producto se presentaban en el mercado español, considerando como mejor la variedad denominada por los ingleses “Lins”; después de ésta, sitúa al denomina-

---

<sup>51</sup> Pasada la primera mitad del siglo XIX, en algunas ciudades castellanas, ésta era la única valoración que se realizaba para inutilizar partidas de pescado. El tres de noviembre de 1860, en Medina de Rioseco, se arrojaron al río, por orden y mandato del Sr. Alcalde, veinte banastas con merluzas por “completa corrupción”. A.H.M.M.R.: Caja 228, nº 4068.

do “Escocia”, que sólo diferencia del anterior en el tamaño, que es más pequeño, *...pero frescal presenta á la vista un aseado ver... Recela del que tiene color moreno, pues ...es sospechoso de viciosos jugos; y si está rancio es totalmente insalubre. Esta es la causa por qué en las pescaderías donde se vende remojado, las aguas adquieren al punto un olor fétido, á causa de estarlo el mismo abadejo, y aun tal vez desde su salazón ...* De Peña, dedica el capítulo XXXVI a diversas consideraciones sobre el pescado fresco, recalcando y resaltando que la principal circunstancia para consumirlo en tal estado en el interior peninsular pasa por la rapidez de las comunicaciones; deteniéndose, en pocos párrafos, en comentar la venta al consumidor final, indicando que *...tampoco se debe poner la pesca á la vista sobre tableros forrados de plomo, pues aunque este metal comunica á la sombra mas frescura que la madera, su contacto vicia toda carne, y por esto debe entablarse sobre paños blancos de lino... Recomienda el ejercicio de una policía sanitaria por parte de los municipios, realizada por revisores, que deben ejercer su oficio ...á primera hora de venta por la mañana, haciendo esto el revisor en ayunas si le acomodase, por estar más expedito y delicado el órgano del olfato para percibir una atmósfera ó cualquier otro sitio ó cuerpo viciado en la putrefacción, cuya vigilancia debe ser más eficaz y activa en los días que siguen á una tempestad, días de gran calma ó aire solano..., enumerando todos aquellos casos que deben ser denunciados, de los que entresacamos: ...21º-Asimismo toda clase de carne acuátil ó pescado fresco cuya agalla no presente color rojo vivo, y que su tacto sea legamoso y blando, ó que presente palidez de color en su superficie, deslucido de vista, y pérdida de su natural y hermoso esmalte, olor desagradable, ó pasado de la nieve, en cuyo último estado su alimento encrudece el estómago é indigesta y retarda su disolución, causando cólicos como el agua de nieve pasada. 22º- El besugo que pinte viso verde, color parduzco, tacto blando y legamoso, y olor desagradable. 23º- Todo pescado salado que no sea frescal y que esté demasiado rancio, amarillo y de mal olor; como también el mojado que manifieste desunión fibrosa y fetidez, como se suele notar en el bacalao. 24º- Todo escabeche en el que se note color deslucido, desunión ó poca firmeza en la fibra, y olor y sabor desagradables...<sup>52</sup>.*

---

<sup>52</sup> Peña y Valle (1832), p. 157.

Para uso y utilidad de los inspectores, elabora un modelo de fórmula de denuncia<sup>53</sup> (acta), basado en los criterios antes expuestos. Creemos que de Peña, de profesión tratante en carnes, fue el primer español impulsor de la higiene moderna de alimentos en España.

Otros autores hubo que se preocuparon por la sanidad de los alimentos. Durante el siglo XIX se fue desarrollando en España la idea encicpedista francesa. Comienzan a editarse libros que seguían su orientación, en su mayoría, traducciones y adaptaciones de obras galas. *La Enciclopedia Moderna*, de Francisco de Paula Mellado (1852), sustentada en estos esquemas, obtiene gran aceptación y aprecio, incluso por parte de profesionales de la veterinaria, como Morcillo Olalla. Mellado sólo aborda una especie: el bacalao, al que clasifica, siempre con la influencia francesa presente, en: *Bacalao blanco, al que ha sido salado secándose pronto y sobre el que la sal ha dejado una especie de costra blanquecina. El bacalao negro, truchuela ó brumado, es el que por secarse con más lentitud ha sufrido un principio de descomposición, de tal suerte, que una parte de su graso agrupada á la superficie y combinada con la sal ha producido en ella una especie de polvo gris ó pardo repartido que se extiende constituyendo diversas manchas...*<sup>54</sup>.

En la edición de tratados sobre la materia que nos ocupa, la profesión veterinaria se significó. Uno de sus miembros más destacados en el siglo XIX, Juan Morcillo Olalla, edita en 1858, incluido en su *Guía del veterinario inspector*, una “doctrina” con criterios

---

<sup>53</sup> Así era el modelo diseñado por él, en 1832: *Se pondrá lo primero el nombre y apellido del que denuncia y el título del empleo, sea inspector, revisor, etc., y en seguida: Digo: Como hoy día de la fecha, habiendo visado las carnes que se venden para alimento público, reconocí con la más escrupulosa legalidad su estado de sanidad y demás condiciones, y encontré que el género N, contenía los signos que marcan su estado insalubre ó falta de ley; por cuya calificación hago (ó hice) como es justo, la denuncia, evitando por este medio las malas consecuencias de un comercio ilícito: y por ser verdad doy éste en N (el pueblo) á tantos de N del año N.” y abajo la firma. Igualmente por este mismo método se procederá para el reconocimiento en vivo de reses mayores ó menores, añadiendo el color del pelo ó cualquiera otra señal notable, ya sea de lesión, edad por el diente, etc., con lo cual se hará un reconocimiento, denuncia, comiso, declaración é informe (según el caso) con las formalidades que exige la ley de la razón y de la justicia. *Ibidem*, p. 158.*

<sup>54</sup> *Mellado* (1852), tomo IV, p. 327, col. 1.

objetivos a seguir en la inspección del pescado, así como en la de los establecimientos dónde se expendía. Las normas y criterios que señala poco difieren de las que consideramos y aplicamos hoy día. Entresacamos del texto de Morcillo y destacamos:

*...El pescado bueno ha de estar cogido de poco tiempo, sobre todo si hace mucho calor; que su color plateado ó el que le es propio, se halle muy permanente en todos sus matices; que su olor sea el que le es característico; que su ojo esté brillante, y la cavidad abdominal tensa; que las aletas no se desprendan con facilidad aun cuando se tire de ellas con alguna fuerza; que su carne tenga resistencia; y por último, que sus branquias presenten su color de rosa mas ó menos subido según la clase de pescado que examinemos. Si reúne todas las condiciones expuestas, el pescado puede venderse al público sin temor de que le pueda dañar, pero si su olor es fétido, su color se ha perdido ó empañado, su ojo está hundido y arrugado, lo mismo que su vientre, que sus aletas se desprenden con facilidad, su carne está blanda y se deshace entre los dedos y sus branquias tienen un color negruzco, pardo ó ceniciento; puede el Veterinario Inspector estar seguro de que hace mucho tiempo que se haya cogido, y debe prohibirse su venta, por ser altamente perjudicial á la salud pública... Cuando el pescado es cogido en tiempo de calor ó tiene que ser transportado á largas distancias, y que los pescadores conocen no puede llegar bueno al punto que desean, se valen de todos los medios que la práctica les ha enseñado, que retardan la putrefacción: destripan, v. gr., el pescado; le ponen cal (óxido cálcico), nieve, hielo, sal común (cloruro sódico). En todas estas condiciones que el profesor puede hallar el pescado, debe siempre sospechar su mal estado...*

A continuación se encarga de analizar las prácticas de los expendedores de pescado, de los que desconfía, pues solían *...encubrir el mal estado en que suele encontrarse, cortándolo en pedazos, extrayendo su aparato digestivo ó separando las cabezas como sitios en que se puede conocer con más facilidad su insalubridad; por manera que, siempre que el Veterinario Inspector encuentre el pescado de este modo, debe cuidarle con sumo cuidado, y hasta puede asegurar sin necesidad de reconocerlo que no es un alimento sano, en tales casos, protestan los expendedores, que el mal olor del pescado depende de la carnada que se ha empleado en la pesca, pero el Inspector despreciará estas razones y obrará según juzgue prudente...*

Como digno de elogio, se encarga de describir anatómicamente las especies habituales en los mercados, utilizando su clasificación científica y, lo que es más importante, sus cualidades y el criterio sanitario que el inspector debe considerar con cada una de ellas, pues no todas poseen la misma textura, y por tanto, igual consideración en cuanto a su conservación o durabilidad desde su captura hasta la llegada al consumidor. De éste, su análisis, vamos a destacar los siguientes aspectos de alguna de las especies interesantes en el abastecimiento del interior peninsular, por su peculiaridad:

*Besugo (Pagellus centrodontus, Cuv.) - ...La carne del besugo es blanca, jugosa y de buen paladar cuando se halla en buen estado, pero cuando tiene que transportarse a largas distancias y hace calor, ó las noches son algo nebulosas y húmedas, se pierde con facilidad, despide muy mal olor y es muy perjudicial á la salud pública.*

*Bonito (Scomber pelamys, L.) - ...La carne de este pez es grata al paladar cuando está fresca y en buenas condiciones de salubridad, pero cuando caen sus escamas con facilidad y se pone blanda debe evitarse su venta... El bonito encierra con frecuencia en sus intestinos multitud de tenias y ascáridas; debajo de sus pleuras y peritoneo se ven bullir algunos gusanillos cucurbitinos sumamente blancos, y de una blandura y pequeñez extremadas; además, en su estómago, se hallan otros animales no vertebrados, que Commerson ha comprendido en el género de las sanguijuelas...*

*Caballa (Scomber scombrus, L.) - ...Cuando fresca, es necesario que reúna los caracteres de brillantéz y viveza tanto en su ojo como en su color, consistencia y buen olor. Sin embargo, en este último estado nunca suele ser buen alimento, porque á la sal, adicionan la cal, circunstancia por la que llega á producir en el mayor número de sujetos, escoriaciones y ligeras inflamaciones de la mucosa bucal: así, siempre que el profesor vea la caballa salada de un color blanquecino, debe sospechar que tiene cal en exceso y debe prohibirse su venta.*

*Salmón (Salmo salar, L.) -... La carne del salmón es algo pesada, pero en cambio es succulenta, nutritiva y de muy agradable gusto, esto es, cuando fresca... Muchas veces se presentan demacrados con ciertas manchas pardas, ó ciertas pequeñas excrescencias esparcidas en sus escamas; lo que sucede después del desove, ó cuando es acometido de una tenia, cuya longitud*

suele ser de tres pies, y apoya su cabeza en uno de los apéndices inmediatos al píloro...

*Trucha (Salmo fario, L.) - ...Las truchas padecen una enfermedad denominada consunción, que las hace de muy mala calidad; lo que es bastante fácil de conocer, pues aparecen con la cabeza abultada, demacrado el cuerpo, y, si se abre una, se encuentran llenos de pústulas los intestinos. Los que usan de la trucha como alimento bajo estas condiciones están dispuestos a enfermar.*

*Sardina (Clupea spratus, L.) - ...Las sardinas se venden frescas, saladas ó conservadas en cubas. Las primeras...cuando se cogen entre los dedos y se desprenden con facilidad las escamas y piel, es indicio de su mal estado, y el profesor debe prohibir que se vendan. Cuando se pescan en abundancia y no hay proporción de prepararlas en cubas ó hay necesidad de venderlas, se someten á la salazón y reciben el nombre de sardina salpresa: si esta sardina tiene resistencia, buen color, no ha formado mucha agua-sal y no echa mal olor, puede permitirse su venta; en casos contrarios deberá prohibirse, así como si tiene cal. La conservación de la sardina en cubas es la más interesante...Cuando hace mucho tiempo que están almacenadas, hace mucho calor ó las cubas están rotas y penetra el aire dentro con facilidad, se enrancian las sardinas, y toman un color amarillento, su carne es parda, oscura y se deshace con facilidad y despiden mal olor; bajo estas condiciones son altamente perjudiciales á la salud pública, y deben enterrarse en zanjas profundas ó bien destinarlas como abono al cultivo de la tierra. En los meses del solsticio de verano, es la época de encontrar mucha sardina mala.*

*Abadejo (Gadus morhua, L.) - ...El salado ó bacalao es el que merece más detención en su examen..., es el que con más frecuencia se usa. En España los bacalaoes están clasificados para designar el que es de mejor ó peor calidad: así es que hay de primera, segunda y tercera clase; en otros puntos los denominan de primera, mediano y truchuela... El de primera... cuando es viejo, que hace mucho tiempo que está almacenado y se ha tenido en paraje húmedo, entra con facilidad en putrefacción; y si se ha tenido en sitio seco pierde su parte más nutritiva, se hace estoposo al mascararlo y se necesita gran cantidad de jugos digestivos para digerirlo, dando lugar con frecuencia á indigestiones pertinaces, que cuesta mucho el corregirlas, por*

*estar casi siempre acompañadas de estados inflamatorios..., debe desecharse como insalubre... El de segunda clase ó mediano, es de menos dimensiones que el anterior. Esta clase de bacalao es el que, secado con más lentitud, ha sufrido un principio de descomposición, en la que una parte de su grasa, agrupada á la superficie y combinada con la sal, ha producido en ella una especie de costra pulverulenta, de color gris ó pardo presentando siempre algo de humedad... Cuando ha estado por mucho tiempo almacenado entra en putrefacción, se avivan en él gusanos y echa mal olor. De esta clase es de la que hay mas consumo... Si se halla en estado de putrefacción, es altamente perjudicial á la salud pública, dando lugar a inflamaciones del tubo digestivo y fiebres tifoideas de mal carácter; por lo que debe prohibirse su venta y se mandará quemar. La tercera clase ó truchuela es el más inferior de todos, más pequeño y el de peor calidad... Esta clase de bacalao aguanta poco y entra en putrefacción con mucha facilidad; así, siempre que a una población lleven bacalao de esta clase, debe el Veterinario Inspector estar muy al cuidado para que tan luego vea se halla en mal estado, mandarlo quemar ó enterrar, y no permitiendo se expendan al público. También hay otra clase de bacalao que llaman averiado; este es aquel en que...existe un principio de putrefacción. Esta clase se vende a precios muy bajos, y siempre se encuentra en mal estado, por lo que los vendedores suelen expendirlo ocultamente para evitar que llegue á conocimiento de la autoridad, ó del Veterinario Inspector, el mal estado en que se vende; por lo tanto, donde más bien se puede remediar la introducción de esta clase de bacalao es en los puertos de mar, en cuyos sitios se debe tener una vigilancia muy exacta.*

*Congrio (Murena conger, L) - ...Su carne no es muy apreciada, es basta y de no muy buen gusto. El congrio padece con frecuencia una enfermedad, que consiste en hidátidas intermusculares...*

De la merluza (*Gadus merluccius*, L) describe su anatomía y las cualidades de su carne, pero no comenta nada sobre la presencia de parásitos.

Morcillo Olalla, en la tercera edición de su obra, publicada en 1882, incluye crustáceos y moluscos, que analiza de forma somera. Respecto a los primeros dice que *...en los crustáceos es muy difícil conocer su mal estado, lo cual impide la coraza que los protege; solo por la pérdida de los colores de ésta y por el mal olor que despiden cuando tienen*

*algún tiempo, es por lo que el veterinario inspector puede comprender que son malos y prohibir su venta...*<sup>55</sup>. En cuanto a los moluscos, se detiene en los cefalópodos, comentando las especies que con mayor frecuencia aparecían en las pescaderías. De la que él denomina *jibia común*, dice: *...La jibia tiene muchos aficionados, de modo que se venden pronto, y rara vez en mal estado. Del pulpo, comenta que ...su carne solo puede comerse en la primera edad, y aun así, es muy basta. Es el calamar de las clases pobres...* Considera a la *jibia*, al calamar y al pulpo como alimentos difíciles de digerir, pero no entra en características sanitarias. De los moluscos bivalvos, el que más le interesa es la ostra, diciendo de ella que es *...de fácil digestión..., que no dejan pesadez, que no repiten y que no producen indigestión. Esto cuando son frescas, tienen buena procedencia ó están bien conservadas; porque cuando faltan estas condiciones, se convierten en un alimento muy peligroso para el hombre, produciéndole intoxicaciones violentas y graves que suelen terminar por la muerte...* No suelen llevarse ostras á todas las pescaderías, y en las que se venden, suelen venderse pronto, por lo que casi nunca se expenden en mal estado... Respecto de las ostras conservadas en latas, dice que *...de este modo es como se suelen recibir en las fondas para el consumo particular; pero no siempre estas preparaciones se hacen con la perfección debida, bien los botes no quedan cerrados herméticamente ó se han destinado á la preparación cuando ya se había iniciado en ellas el periodo de descomposición: en estas condiciones son altamente perjudiciales al hombre y no son pocos los casos que se cuentan de envenenamiento por el uso de estos moluscos: cuando han perdido la salsa ó caldo de conservación, que ha penetrado el aire, bien se han tenido expuestas por algunos días en los escaparates de las fondas, como generalmente de hace, no solo entran en descomposición, sino que suele desarrollarse en ellas una especie de hongo, el micodermo, y se hacen muy insalubres. Debe por lo tanto ejercerse una activa vigilancia en las fondas y demás puntos que se expenden estos moluscos...*<sup>56</sup>. Finalmente analiza los escabeches, exponiendo las ca-

<sup>55</sup> *Morcillo Olalla* (1882), tomo 2º, p. 461.

<sup>56</sup> *Ibidem*, pp. 466-467. Tengamos en cuenta que el proceso de elaboración, por el método de Appert, de las primeras latas de conservas era muy imperfecto. Por esta causa, los fabricantes recogían y cambiaban por otras las latas en las que se

racterísticas del sanitariamente idóneo: ...*Cuando se destapa un barril, el escabeche que es de buena calidad y no se ha alterado, despide un olor agradable, es blanco el pescado ó conserva en gran parte el color que le es peculiar, está limpio de enmohecimientos, tiene mucha consistencia y tiene un sabor particular y excitante que le da la preparación que se le ha dado, y que escita el apetito...* En cuanto al escabeche alterado, orienta en el siguiente sentido: ..*Cuando el escabeche lo encontramos enjuto, que ha perdido el barril por sus malas condiciones el líquido de conservación, que ha penetrado el aire en su interior, al destapar el barril se nota mal olor, el pescado está reblandecido, tiene un sabor desagradable y picante y se desarrollan en su superficie vegetaciones parasitarias, especies de hongos, en cuyo caso adquieren un olor y sabor á moho muy repugnante...* Bajo estas condiciones últimamente expuestas, el escabeche es altamente perjudicial al hombre y da lugar á cólicos muy violentos acompañados de vómitos y con síntomas muy manifiestos de envenenamiento, y hasta puede producir la muerte de un modo rápido, y en medio de los mayores sufrimientos. El veterinario inspector debe prohibir su venta é inutilizar todo escabeche que encuentre en las condiciones de insalubridad que quedan anunciadas, porque su uso es capaz de alterar la salud pública...

El trabajo publicado por Morcillo Olalla debió de ser la guía que siguieron la mayoría de los veterinarios inspectores de la segunda mitad del siglo XIX, y en la que se apoyaron trabajos posteriores; todos ellos interesantísimos, pues aportan facetas que nos ayudan en la reconstrucción de aquellos años, y los criterios que sobre la sanidad del pescado eran seguidos y practicados.

Escogemos, para seguir la visión del XIX, otro de los trabajos que consideramos más interesantes, el realizado por Ortíz de Landázuri<sup>57</sup> en 1891; en este pequeño estudio, puede seguir comprobándose

---

observaran anomalías; incluso anunciaban en la prensa periódica de aquellos años estas consideraciones. Así, por ejemplo, puede leerse en el periódico madrileño *El Amigo*, del 21 de agosto de 1881, el siguiente anuncio: *La Laderana. Esta antigua casa prepara unas cuarenta clases de conservas de pescados y demás... Toda lata bombeada y devuelta sin abrir, será remplazada o pagada...*

<sup>57</sup> *Ortíz de Landázuri* (1891) publica un trabajo, con el título de "Alteraciones del pescado" en la revista *La Veterinaria Española*, editado, por entregas, en los números 1.232, 1233 y 1234, que fueron publicados en los meses de enero y febrero

que las líneas marcadas son las mismas que actualmente intentamos seguir. Dice este autor que *...El pescado fresco se reconoce en la firmeza de su carne, en el color rojo bermejo de las agallas, en la transparencia y vivacidad de los ojos y en el olor sui generis que posee. Disponemos, pues, para reconocer su alteración, de tres sentidos, cuales son: la vista, el tacto y el olfato...*<sup>58</sup>. Respecto al aspecto que ofrece el pescado deteriorado, este autor sigue las consideraciones de Olalla Morcillo, aunque cita algo a lo que nunca se refirió éste, “el olor amoniacal”. Resalta, que casi nunca se expenden pescados en completa descomposición, y sí en un estado intermedio que, según su criterio deben ser también inutilizados. No considera perjudicial la presencia de parásitos en los pescados verdaderamente frescos. Se preocupa de la larga cadena de comercialización que padece el pescado, comenzando sus observaciones, como el “moderno” sistema actual de ARICPC<sup>59</sup>, por el primer embasado, el realizado en puerto que, según sus apreciaciones, *...contribuye en gran manera á la conservación del pescado, siendo defectuoso ...cuando se expide la mercancía en banastas relativamente pequeñas y demasiado llenas, ó cuando los pescados van muy comprimidos...; critica el uso del hielo, pues ...tiene la propiedad de cocer la carne, sino que también la pone blanda y la desposee de su gusto. Opina que la electricidad y el calor son principales agentes de la putrefacción, por eso, en verano, ...tienen los vendedores ambulantes mucho pescado averiado. El aire caliente y el sol obran extraordinariamente sobre la mercancía que nos ocupa, poco ó nada protegida por un paño ó hierbas escasas... Los manoseos, con mucha frecuencia repetidos, ablandan las carnes, las ponen flojas y favorecen su descomposición...* Considera nocivo el procedimiento de rociar los pescados con agua, para devolverlos su aspecto brillante, en los puestos de venta, razonándolo porque *...tiende á aflojar sus fibras, y hacerlas más á propósito para que se desarro-*

---

de 1891.

<sup>58</sup> En la segunda mitad del siglo XIX, se comienza a abandonar la utilización de uno de los sentidos que fue habitualmente empleado en siglos anteriores y en buena parte del XIX: el gusto. Por razones obvias se abandona la cata de cualquier producto para comprobar su salubridad.

<sup>59</sup> Análisis de Riesgos y Control de Puntos Críticos.

*llen en ella los agentes pútridos... Opina que el mejor sistema para proteger el pescado es la utilización de hierbas frescas, sobre todo las que desprenden un olor aromático, como el perejil. Desconfía del invierno, porque enmascara las condiciones del pescado: ...algunas veces en el invierno se observa que muchos pescados tienen todas las apariencias de salubridad, mas puestos en una temperatura de 12 á 15 grados se nota que son impropios para el consumo... Considera que las especies de carne roja presentan mayor resistencia a la descomposición, y que en el congrio, la anguila, la lamprea, la raya y otros, es menos fácil la putrefacción, ...porque su cuerpo está cubierto de un barniz pegajoso y viscoso que las protege hasta ciertos límites. Arremete contra los fraudes que cometen los comerciantes, en especial aquellos que ...por medio del dedo ó de un pincel barnizan las agallas de los pescados con sangre de buey ó de cerdo. Lanzamos grandes anatemas sobre aquellas mujeres poco escrupulosas, que ultrajan la decencia y el respeto que a sí mismas se deben, empleando para este uso la sangre del menstuo cuando no tienen otra disponible. Contempla otro tipo de fraude, el de cambiar unas especies por otras, sobre todo cuando el pescado es consumido cocido en algún mesón o fonda. Hace observaciones sobre la toxicidad de las huevas de algunos peces, como también aprecia las virtudes de los peces y moluscos como alimentos, pues ...contienen normalmente iodo, azufre y fósforo en cantidades bastante considerables. Opina que los crustáceos se corrompen con facilidad sorprendente, basando la inspección de éstos en el olor que desprenden. Achaca el envenenamiento que algunas veces producen las ostras y almejas al cobre de los barcos.*

Lo que hemos relatado, sin duda, son esfuerzos notables por buscar un sistema objetivo, claro y eficaz en el que los veterinarios debían apoyarse para el ejercicio de sus misiones inspectoras, pero carecían de una base verdaderamente científica.

Iniciado el siglo XX, parece que las ideas científicas y sus métodos van afianzándose y tomando carta de naturaleza en los estudios sobre el control sanitario de los alimentos. Los problemas que puede plantear el pescado, que habían comenzado a estudiarse en profundidad en Europa en el segundo tercio del XIX, son asimilados, especialmente, por los veterinarios docentes que, sin abandonar líneas y esquemas marcados por tratadistas de mediados del siglo

XIX, como Morcillo Olalla, comienzan a plasmar en sus trabajos, con mucha mayor profundidad, aspectos sanitarios de este alimento que, con anterioridad, sólo estaban basados en el empirismo.

Juan Morros García, catedrático de la Escuela de Veterinaria de León, publica, en 1907, *Manual práctico de inspección y reconocimiento de substancias alimenticias*, donde plasma los últimos estudios sobre los aspectos nocivos del pescado bajo determinadas circunstancias. Comenta sobre las especies que son tóxicas y venenosas *per se*, sobre los pescados putrefactos y las toxinas que presentan en su carne, sobre el problema sanitario estacional de los moluscos bivalvos, anotando –creemos que es la primera vez que aparece en la bibliografía veterinaria española– la palabra “mytilotoxina”, sobre el botulismo y sobre el bacilo de Eberth (salmonela). Hace apartado especial para tratar sobre las conservas, ya sean las salazones, de los que comenta las causas más frecuentes de alteración, ya de los pescados conservados en botes o latas, recalcando, entre otros, los *...accidentes tóxicos debidos á una toxina muy activa segregada por el Bacillus botulinus...*

Si se lee detenidamente el trabajo de Morros, la era verdaderamente científica había comenzado para la Veterinaria. Los análisis de laboratorio comenzaban a ser un esencial punto de apoyo para el dictamen sobre la idoneidad sanitaria de algunas especies marinas y sus presentaciones en el mercado, como las conservas enlatadas y los moluscos bivalvos.

Otro cantar era el trabajo a pie de campo, esto es, la inspección diaria por parte del profesional sanitario de los pescados ofertados al público en los mercados de las localidades españolas que, por innumerables circunstancias, seguía realizándose como años atrás. Morros, cuando hace capítulo aparte para tratar de la “Inspección y reconocimiento de los pescados”, no dice absolutamente nada nuevo, ni en cuanto a condiciones sanitarias y fraudes habituales de lo que hayamos visto en el siglo anterior; es más, se apoya, especialmente, y así lo anota, en el trabajo de Morcillo Olalla, como tampoco lo dicen otros tratadistas de principios de siglo, como Juan Monserrat Foncuberta (1919)<sup>60</sup>.

---

<sup>60</sup> *Monserrat Foncuberta* (1919), aconseja el siguiente criterio sanitario: “Pescados-

A pesar de cualquier avance científico, de la utilización del laboratorio y de la mayor preparación de los profesionales encargados de la policía sanitaria de alimentos, y como creo que se trasluce de lo dicho anteriormente, la inspección y control sanitario del pescado planteó recelos e indecisiones de los profesionales a la hora de ejercer su criterio. Dudas que aún perviven actualmente, pues la inspección del pescado, en especial el que se presenta en estado fresco, podemos considerarla como difícil y delicada, sobre todo en los mercados de destino alejados del origen.

Pero no debemos olvidar a nuestros compañeros predecesores que sobrellevaron muchos condicionantes adversos para el ejercicio de su labor y se atrevieron con ilusión y profesionalidad, a veces de forma algo temeraria, a proteger la salud del pueblo. Abrieron camino, se arriesgaron pese a los cientos de inconvenientes que se les presentaron y crearon una pequeña, endeble, pero que resultó ser una sólida base que a nosotros nos ha servido como apoyo inestimable. Es justo reconocerlo, y en eso debemos estar.

HE DICHO

Muchas gracias.

---

*Frescos:* Duros al tacto, aspecto brillante, agallas rojas; ojo claro, ano cerrado; olor a marea.

*Averiadados.-* Conservan la huella del dedo; aspecto sucio, agallas de tinte plomizo verdoso, que los mercaderes tratan a veces de disimular con sangre, ojo turbio, hundido, ano abierto; olor nauseabundo. En los peces aplastados (lenguado, rodaballo, etc.) averiadados, el abdomen es de un color verdoso.

*Crustáceos.-* El olor pútrido que se percibe al abrirles la boca y el tinte verdoso de la membrana que une el primer anillo al tórax, constituyen los primeros signos de la descomposición.

Los *cangrejos* que los mercaderes suelen cocer una vez muertos para venderlos a los pocos conocedores, son blandos y rayan generalmente en la descomposición.

Los *camarones* frescos son brillantes y resbalan en la mano; los averiadados se encuentran deslustrados, pegajosos, blandos, y esparcen un olor repugnante.

*Moluscos.-* Los que presentan las conchas abiertas deben rechazarse para el consumo, a menos que no se cierren al contacto del dedo cuando se las toca.

Las *ostras* frescas, cuando se las abre, se encuentran bañadas en un líquido límpido, salado, y no sucias de légamo. Si se encuentran alteradas, dicho líquido ha desaparecido, la carne de ennegrece y desprende un olor cenagoso o fétido.", p. 194.

## FUENTES Y BIBLIOGRAFÍA

### FUENTES DOCUMENTALES:

Archivo Histórico Municipal de Ávila (A.H.M.A.)  
Archivo Histórico Municipal de Burgos (A.H.M.B.)  
Archivo Histórico Municipal de León (A.H.M.L.)  
Archivo Histórico Municipal de Medina de Rioseco (A.H.M.M.R.)

### FUENTES HEMEROGRÁFICAS:

Boletín de Veterinaria (siglo XIX)  
Colegios Veterinarios de España (siglo XX)  
Diario de Avisos de Madrid (siglo XIX)  
Diario de Madrid (siglo XIX)  
El Amigo (Madrid-siglo XIX)  
El Diario de León (siglo XIX)  
El Diario Palentino (siglo XIX)  
El Fomento (Burgos-siglo XIX)  
El Imparcial (Madrid-siglo XIX)  
El Siglo Futuro (Madrid-siglo XIX)  
Gaceta de Madrid (siglo XIX)  
Gaceta Médico-Veterinaria (siglo XIX)  
Guía del Veterinario Práctico (siglo XIX)  
La Iberia (Madrid-siglo XIX)  
La Estafeta del Noroeste (León-siglo XIX)  
La Provincia (León-siglo XIX)  
La Veterinaria Española (siglo XIX)

## **BIBLIOGRAFÍA CITADA:**

ABAD GAVÍN, M.- **Introducción a la Historia de la Veterinaria**, León: Universidad de León, 1984.

CORDERO DEL CAMPILLO, M.- **La Universidad de León, de la Escuela de Veterinaria a la Universidad**. León: Editorial Everest, 1983.

MARTÍNEZ ALCUBILLA, M.- **Diccionario de la Administración Española**, 5ª edición, Tomos I y II, Madrid 1892.

MELLADO, F. de P.- **Enciclopedia moderna. Diccionario universal de literatura, ciencias, artes, agricultura, industria y comercio**. 25 tomos. Madrid: Establecimiento tipográfico de Mellado, 1852.

MONLAU, P. F. y SALARICH, J.- **Condiciones de vida y trabajo obrero en España a mediados del siglo XIX**. Estudio preliminar y notas críticas a cargo de Antoni Jutglar. Barcelona: Editorial Anthropos, 1984.

MONSERRAT FONCUBERTA, J.- **Vade-mecum de higiene pecuaria y sanidad Veterinaria**. Cádiz: Escuelas profesionales de artes y oficios "San Ignacio", 1919.

MORCILLO OLALLA, J.- **Guía del veterinario inspector ó sea Policía Sanitaria Veterinaria aplicada á las casas-matadero y pescaдерías**. Imprenta de Beltrán y Viñas, Madrid, 1858.

-**Guía del Veterinario, inspector de carnes**. 2 tomos. Játiva: Imprenta, estereotípia y electrotípia de Blas Bellver, 1882.

MORROS Y GARCÍA, J.- **Manual práctico de inspección y reconocimiento de las substancias alimenticias**. León: Imprenta de Maximino A. Miñón, 1907.

**ORDENANZAS MUNICIPALES PARA EL AYUNTAMIENTO DE LA POLA DE GORDÓN**, León: Establecimiento tipográfico de José G. Redondo, 1896.

ORTIZ DE LANDÁZURI, A.- "Alteraciones del pescado". Madrid: **La Veterinaria Española**, nº 1.232, 1.233 y 1.234, 1891.

PEÑA Y VALLE, V. de -**Tratado general de carnes**. Madrid: Imprenta de D. Miguel de Burgos, 1832.

**RODRIGUEZ GARCÍA, M.- Aportación al estudio de la historia de la Escuela de Veterinaria de Santiago de Compostela (1882-1924).**

León: Tesis Doctoral, 1985.

SAIZ MORENO, L.- "Abolengo sanitario y reconocida eficacia de los Veterinarios, en relación con la higiene de los alimentos de origen animal, frutas y verduras". Madrid: **Colegios Veterinarios de España**, vol. IX, n<sup>o</sup>s. 171-172, 1963, pp. 75-78.

SANZ EGAÑA, C.-"Noticias acerca de los planes de la enseñanza veterinaria". Madrid: **Revista de Higiene y Sanidad Pecuaria**, Tomo XXV, n<sup>o</sup> 9, septiembre, 1935.

-**Historia de la Veterinaria Española. Albeitería, Mariscalería y Veterinaria.** Madrid: Editorial Espasa-Calpe, 1941.

