

4.2. Semillas

La selección de semillas y su difusión constituye un factor esencial para mejorar los rendimientos de los cultivos.

Se pretende fomentar la acción del Servicio Nacional de Semillas Selectas, para la mejora y difusión de semillas hortícolas, forrajeras, de remolacha azucarera, trigo, cereales, pienso, maíz híbrido, patata de siembra, etc.

Las inversiones previstas se destinan al establecimiento de laboratorios y almacenes para conservación y selección de semillas y a la adquisición del material necesario para dichos centros.

Se ha previsto la concesión de subvenciones para el empleo de semillas selectas.

4.3. Viveros para frutales, vid y olivo

Se pretende impulsar el establecimiento y mantenimiento de viveros de las variedades más convenientes y adecuadas para cada clase de clima y de suelo. A dicho efecto se prevé la ampliación de las actuales instalaciones del Registro de Variedades y del futuro Servicio de Plantas de Vivero. Se pretende ampliar la acción de tipificación de variedades, registro de las más convenientes para cada medio, investigación de la patología de estas plantas, etc.

Para todos estos fines se ha hecho figurar en el programa una inversión total de 10 millones de pesetas.

Los déficit en orden a la cobertura futura de las demandas de agrios, de frutas frescas y de aceites de oliva, hacen necesario estimular las nuevas plantaciones de naranjas, de frutales y de olivos. La selección de plantones de calidad constituye uno de los mejores medios para conseguir elevadas producciones de calidad homogénea. En cuanto a la vid, interesa que la reposición de cepas se efectúe con variedades de probada aptitud y calidad.

La creación y mantenimiento de viveros de frutales, vid y olivo, que reúnan las condiciones exigidas, sometidos

a las directrices que se señalen, así como la realización de plantaciones de frutales, vid y olivo, de las variedades que se aconsejen, será objeto de ayudas en forma de créditos.

4.4. Lucha contra las plagas agrícolas

Se ha previsto la intensificación de las campañas que se han venido llevando a cabo en los últimos años, en especial en los olivos, naranjos, frutales, hortalizas, patatas y cereales. La necesidad de aumentar las producciones de aceites comestibles, agrios y frutas frescas, aconseja incrementar los tratamientos contra las plagas de dichas especies.

La actuación en los cultivos anuales —hortalizas, patatas y cereales— se justifica también por la necesidad de evitar las graves pérdidas que ocasionan las plagas.

La acción prevista es doble: pública y privada. La primera incluye:

a) Establecimiento de cámaras de desinfección en puertos y fronteras para tratamiento de los productos destinados a la exportación. Se pretende establecerlas en los principales puertos de exportación (Barcelona, Valencia, Cádiz, Bilbao, Las Palmas de Gran Canaria y Santa Cruz de Tenerife) y en los puntos principales de salida en las fronteras (Irún y Port-Bou).

b) Establecimiento de dos centros fitopatológicos en Barcelona y Córdoba, para efectuar tratamientos de urgencia y montaje de una red de estaciones de aviso. La creación de estos puntos de aviso y de las estaciones para tratamientos de urgencia reviste suma importancia para la lucha rápida y efectiva.

c) Establecimiento de diez parques de maquinaria en lugares estratégicos para acudir con rapidez a los puntos en que se haya denunciado y confirmado la existencia de una plaga peligrosa.

Las inversiones públicas previstas durante los años del Plan, para cumplir los objetivos señalados, han sido cifradas en las siguientes cuantías:

AÑOS	Cámaras de desinfección en puertos y fronteras, maquinaria e instalaciones para las mismas	Estaciones fitopatológicas y de aviso	Parques regionales para maquinaria de tratamiento	Maquinaria de tratamiento	Repeticiones y mejoras de edificios	Total
1964	15,0	6,0	5,0	10,0	0,50	36,65
1965	15,0	6,0	5,0	10,0	0,50	36,65
1966	—	—	—	—	0,50	0,50
1967	—	—	—	—	0,50	0,50
TOTALES	30,0	12,0	10,0	20,0	2,00	74,30

(Continuará)

MINISTERIO DE LA GOBERNACION

RESOLUCION de la Dirección General de Sanidad por la que se establecen las condiciones mínimas que deben reunir las empresas de desinsectación autorizadas y las instrucciones pertinentes para evitar toda posible acción tóxica de los productos utilizados en sus trabajos.

La importancia adquirida en los últimos años por los servicios de desinsectación confiados a empresas autorizadas oficialmente, y que a los efectos de la Organización Sindical se hallan agrupadas en el Sindicato Vertical de Industrias Químicas, así

como la toxicidad, especialmente para uno de los productos que se utilizan por aquellas, en un momento que discuta por parte de esta Dirección General en algunos de los establecimientos, material, etc., y a las medidas de precaución que deben adoptarse para evitar toda posible acción tóxica, a causa del manejo de los insecticidas.

En atención a lo expuesto y en virtud de las facultades que le confiere la Orden ministerial de 21 de julio de 1962, esta Dirección General ha resuelto que todas las empresas de desinsectación autorizadas en virtud del Decreto de 19 de abril de 1959 y la citada Orden ministerial de 11 de octubre, antes del 1 de septiembre de 1964, con instalaciones que mantengan su normal funcionamiento, de acuerdo con las condiciones mínimas que, en cuanto a local, material y disposiciones preventivas, así como en lo que respecta a las instrucciones, que deben seguirse en las operaciones o trabajos, se detallan en la presente Resolución.

1. Condiciones mínimas que deben reunir las Empresas de Desinsectación en cuanto a local, material y dispositivos protectores.

A) LOCALES

1. *Oficina comercial.*—El local a este fin destinado tendrá una capacidad no inferior a 30 metros cúbicos, contará con entrada directa desde la calle, y podrá estar contiguo al laboratorio-almacén o situado en edificio distinto. Si estuviese contiguo, no podrá tener puerta de comunicación con el laboratorio-almacén, permitiéndose tan solo una doble ventana enristalada y fija, que, permitiendo la visión, asegure el aislamiento, al objeto de impedir la penetración de los gases, vapores u olores que se desprenden en aquel. Cuando se dé esta situación de contigüidad con el laboratorio-almacén, la oficina comercial contará con un extintor de incendios, colocado junto a la puerta de entrada.

2. *Laboratorio-almacén.*—Estas dos dependencias podrán estar reunidas en una sola. En todo caso, el local destinado a las mismas no tendrá capacidad inferior a 60 metros cúbicos, suelo impermeable y dispuesto en forma que permita, mediante el correspondiente sumidero, la limpieza por irrigación y evacuación espontánea de las aguas residuales al alcantarillado o fosa séptica. Las paredes estarán impermeabilizadas hasta una altura de 1,60 metros, como mínimo. Deberá contar con ventilación directa al exterior mediante, al menos, una o más ventanas que en total tengan 2 metros cuadrados de superficie como mínimo. Además existirá un extractor de aire que deberá utilizarse cuando no sea posible la ventilación directa. En lugar adecuado, a ser posible en la parte exterior, pero siempre junto a la puerta de entrada desde la calle, existirá un extintor de incendios. En sitio bien visible y convenientemente protegidos por cristal o plástico transparente, se exhibirán los carteles a que se refiere el artículo 42 de la Orden ministerial de 24 de julio de 1962 y, por separado, las instrucciones adecuadas para la protección del personal que acompañan a la presente Resolución.

3. *Cuarto de aseo del personal.*—Dispondrá, al menos, de un lavabo y de una ducha en perfecto estado de funcionamiento, dotada esta del conveniente dispositivo de ocultación para la persona que la utilice y del termo correspondiente para calentar el agua durante la época fría del año. Si el termo fuese eléctrico deberá contar con dispositivo de seguridad que impida cualquier posible paso de la corriente a través del agua en el momento de funcionar la ducha.

En el mismo local, cuya capacidad no será inferior a 35 metros cúbicos, existirán los armarios o percheros necesarios para colocar, por separado, las ropas de calle y las de trabajo. En lugar visible existirá un cartel (protegido en la forma dicha para los anteriores) advirtiendo a los operarios la obligatoriedad de utilizar estas últimas (monos, sombreros, esclavinas, guantes, etcétera) en toda actividad laboral.

La ventilación estará asegurada mediante una ventana de superficie no inferior a un metro cuadrado.

4. *Retrete.*—Independiente del cuarto de aseo, aunque se halle contiguo a él, existirá un retrete (con capacidad no inferior a 6 metros cúbicos), dotado de dispositivo inodoro y descarga automática. Su ventilación directa al exterior se hará mediante una ventana, cuya superficie no será inferior a 1,4 de metro cuadrado.

5. *Garaje.*—Cuando exista, deberá contar con entrada independiente, y junto a ésta, con un extintor de incendios.

El conjunto de estos locales o cada uno de ellos, en el caso de que estuviesen separados (oficina comercial, laboratorio-almacén, cuarto de aseo del personal, retrete y garaje), se hallarán situados en planta baja o semisótano, cuyo suelo no podrá estar a profundidad superior a un metro, en relación a la superficie de la acera o de la calle.

B) MATERIAL

Espotilladores.—Dos: uno de pequeño y otro de mediano rendimiento, o bien, uno de motor, de gran rendimiento.

Pulverizadores.—Dos aparatos de presión previa o continua, de mediano rendimiento, o uno de motor y gran rendimiento.

Botellas autoinyectoras.—Un mínimo de 40, en las provincias con censo inferior a 500.000 habitantes, y de 60 si alcanza o supera dicha población.

Estación de carga de botellas.—Una.

Microaerosoles eléctricos.—Un mínimo de cuatro aparatos de gran rendimiento.

NOTA.—Estos dos últimos dispositivos (estación de carga con botellas autoinyectoras y microaerosoles) pueden existir exclusiva o conjuntamente.

C) DISPOSITIVOS PROTECTORES

Monos.—Dos por cada operario (Auxiliares de Saneamiento y Auxiliares de Desinsectación) que formen parte de los equipos.

Máscaras protectoras de polvos o líquidos.—Una por operario y dos de repuesto.

Sombrero (tipo salacot) con cubierta protectora y guantes.—

Un ejemplar por operario (Auxiliar sanitario o de Saneamiento) y dos de repuesto para la totalidad. En cuanto al sombrero y su cubierta protectora, se adopta el dispositivo preconizado por la O. M. S., del que se acompañan las figuras explicativas correspondientes, a fin de facilitar su confección.

Tela impermeabilizada.—Seis de 0,80 por 1,50 metros, cuatro de 1,50 por 3 metros y dos de 2,50 por 4 metros, o en su defecto, manteles de plástico de las mismas dimensiones.

II. Instrucciones que deben seguirse al realizar operaciones o trabajos de desinsectación

Dada la toxicidad, mayor o menor, de casi todos los insecticidas, cuantas personas se hallen obligadas por razones profesionales a utilizarlos deberán tener en cuenta las instrucciones siguientes:

1. Todas las personas que manejan insecticidas deben ser instruidas en los peligros que presenta su aplicación y en la manera de utilizarlos sin riesgo.

2. Las operaciones de desinsectación se efectuarán siempre bajo adecuada vigilancia técnica.

3. Cualquiera que sea el insecticida empleado, todos los operarios usarán el equipo siguiente: Mono, máscara, sombrero con cubierta protectora y guantes.

4. Se excluirá del trabajo a todos los operarios que presenten erosiones o irritaciones cutáneas en regiones que puedan entrar en contacto con el insecticida, dado que tales alteraciones facilitan la penetración del producto en el organismo.

5. Se dispondrá de jabón y de los medios necesarios para el lavado de la piel y de la ropa. En todas las operaciones de rociamiento se implantará el lavado y ducha obligatorios, bajo vigilancia, al terminar la jornada de trabajo.

6. Los operarios no fumarán durante el trabajo, ni en los lugares donde se manejan insecticidas.

7. De todas las operaciones efectuadas con insecticidas, la que ofrece más peligro es la manipulación de concentrados.

Para preparar soluciones, emulsiones o suspensiones de polvos para rociamientos o pulverizaciones, se deben utilizar recipientes hondos y mezcladores de mango largo, a fin de que el operario esté protegido contra las salpicaduras y pueda agitar la mezcla de pie.

Para disolver pastas compactas, los aparatos de funcionamiento eléctrico o mecánico son satisfactorios y permiten preparar las diluciones en un recipiente cerrado. A falta de esos aparatos, habrá que utilizar recipientes profundos y mezcladores de mango largo. No deberá llenarse ningún recipiente de manera que los operarios queden expuestos a salpicaduras. Los operarios encargados de mezclar concentrados no solamente deberán tener en cuenta las anteriores recomendaciones —prendas y dispositivos de protección aconsejables para los rociadores—, sino llevar, además, delantales impermeables.

Para transvasar el insecticida de un recipiente a otro, se deben utilizar cazos o cucharones de mango largo.

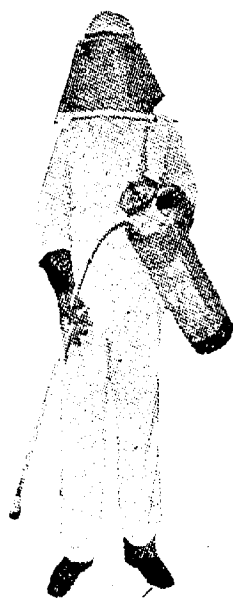
Los concentrados líquidos deberán suministrarse en depósitos fuertes que no se averíen fácilmente en el transporte, muy bien cerrados para evitar todo derrame, pero cuya tapa pueda abrirse o retirarse fácilmente.

8. Todos los envases llevarán un rótulo que identifique su contenido, y se indicará de manera comprensible la naturaleza de la sustancia y las precauciones que han de tomarse para su empleo.

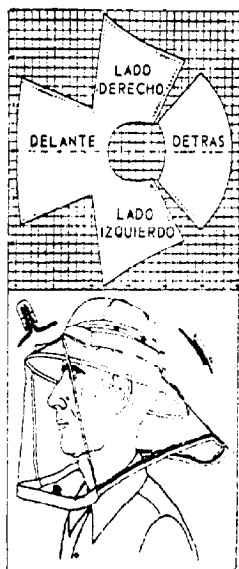
9. Se evitará que los envases vacíos o semivacíos se extraíen o caigan en poder de personas extrañas, sobre todo en zonas donde escaseen los recipientes, pues podrían ser utilizados para guardar alimentos o agua potable, con el peligro consiguiente.

NOTA.—Para descontaminar los envases usados, se recomienda enjuagarlos dos o tres veces con agua, vertiendo las aguas residuales directamente a una alcantarilla o a un pozo séptico, pero no sobre el terreno; si el envase ha contenido un compuesto organofosforado, es preciso practicar un lavado adicional con lejía de sosa al 5 por 100, que se deje actuar toda la noche.

Madrid, 3 de marzo de 1964.—El Director general, P. D. José Manuel Romay.



EQUIPO PROTECTOR
Vestido, salacot con malla de plástico y guantes de manopla cauchutados



Patrón y armazón de la malla protectora, con detalle del refuerzo de la cinta y de su sistema de enganche al salacot

MINISTERIO DE TRABAJO

CORRECCION de erratas de la Orden de 2 de marzo de 1964 por la que se dictan normas para obtener datos actualizados relativos a Subsídios y Plus Familiares, a efectos de aplicación de la disposición transitoria quinta de la Ley 193/1963, de 28 de diciembre.

Padecidos errores en la inserción de la citada Orden, publicada en el «Boletín Oficial del Estado» número 66, de fecha 17 de marzo de 1964, páginas 3453 y 3454, se transcriben a continuación las oportunas rectificaciones:

En el artículo segundo, cuarta línea, donde dice: «...entre el 15 de mayo del año en curso...», debe decir: «...entre el 15 de marzo y 15 de mayo del año en curso...».

En el artículo tercero, segunda línea, donde dice: «...se consignarán los valores que en el punto...», debe decir: «...se consignarán los valores que el punto...».

MINISTERIO DE COMERCIO

ORDEN de 9 de marzo de 1964 por la que se reglamenta la forma de justificar determinado tiempo de embarco, bien para optar a títulos profesionales de las Marinas Mercante y de Pesca, o bien en otras circunstancias en que es preceptivo haber cumplido embarcados cierto tiempo.

Ilustrísima señor:

Cuantos ejercen la actividad profesional marítima deben, en múltiples casos, acreditar determinado tiempo de embarco, bien para optar a títulos profesionales de las Marinas Mercante y de Pesca, como exige el Decreto 629/1963, de 14 de marzo («Bo-

letín Oficial del Estado» número 115) y regula la Orden ministerial de 6 de abril de 1963 («Boletín Oficial del Estado» número 90), bien en aquellas otras circunstancias en que es preceptivo haber cumplido embarcados cierto tiempo.

Procede por ello se reglamente la forma de justificar este requisito, y en su virtud,

Este Ministerio, a propuesta de la Subsecretaría de la Marina Mercante, ha tenido a bien disponer:

Artículo 1.º Se declaran reglamentarios los modelos de impresos A, B y C que acompañan a esta Orden, en los que los tripulantes de los buques mercantes y de pesca deberán justificar haber cumplido el tiempo de embarco en aquellos casos en los que se les exija este requisito.

Art. 2.º El modelo A se utilizará para justificar los días de embarco en navegación, en buques mercantes y de pesca, con arreglo a las normas siguientes:

a) Cuando las navegaciones se hayan realizado en buques nacionales, el interesado solicitará, al desembarcar, le sea expedido el certificado de días de navegación efectuados desde la fecha de su embarco hasta la de desembarco.

El primer subalterno o Patrón subalterno y el Capitán o Patrón, si no existe subalterno, será el encargado de expedir este certificado, reseñando los datos del encabezamiento y las fechas de salidas y entradas en puerto, que deberán ser copia fiel de las que figuren en el Diario de Navegación, Rol o Licencia del buque.

Cuando se efectue el despacho por un tiempo fijo y el buque carezca de Diario de Navegación, las fechas de salidas y entradas serán las que figuren en el Rol o Licencia y que corresponden al principio y fin del despacho.

En este caso, el cómputo del tiempo de embarco será efectuado posteriormente en la Subsecretaría de la Marina Mercante y no debe reflejarse al rellenar el impreso.

El Capitán o Patrón firmará el visto bueno comprobando la veracidad de los datos que se reseñan en el certificado.

Cuando el interesado sea el que ejerza el mando del buque el visto bueno lo firmará el armador del buque o el Delegado de la Compañía en el puerto de desembarco.

Los Comandantes o Ayudantes de marina del puerto de desembarco legalizarán la firma del Capitán o Patrón una vez comprobados por los Jefes de despacho de buques o Ayudantes de marina los datos que se certifican a la vista del Diario de Navegación, Rol o Licencia del buque.

Cuando el desembarco se efectúe en puerto extranjero legalizará la firma del Capitán y efectuará la comprobación correspondiente el Consúl de España.

b) Cuando se trate de certificar navegaciones efectuadas en buques extranjeros, los interesados solicitarán del Capitán la expedición del certificado de días de navegación efectuados en el buque, a ser posible en el impreso del modelo A. En el caso de que el Capitán no crea procedente extenderlo en dicho impreso, se procurará que en el documento que expida figuren al menos los días de salida y entrada de cada puerto, así como la plaza ocupada a bordo por el interesado, no siendo válidos estos certificados si la firma del Capitán no es legalizada en el puerto de desembarco por el Consúl de la nación a la que pertenece el buque.

Art. 3.º El modelo B se utilizará para justificar días de embarco en navegación en buques de guerra nacionales.

Art. 4.º El modelo C se utilizará por el personal del servicio de máquinas para justificar el tiempo de servicio prestado por permanencia del buque en puerto en situación de servicio activo.

Art. 5.º En cada Comandancia y Ayudantía militar de Marina existirán impresos suficientes para cubrir las necesidades de las mismas, debiendo efectuar sus pedidos al Negociado de Impresos y Publicaciones de la Subsecretaría de la Marina Mercante.

Lo que comunico a V. I. para su conocimiento y efectos.

Dios guarde a V. I. muchos años.

Madrid, 9 de marzo de 1964.

ULLASTRES

Ilmo. Sr. Subsecretario de la Marina Mercante