

por otros dos. Realizarán trabajos de estudio, investigación y documentación sin que en ningún caso les puedan ser encomendadas tareas puramente administrativas y gestoras.

#### DISPOSICION TRANSITORIA

Los actuales funcionarios del Instituto se integrarán en las nuevas plantillas, de acuerdo con la clasificación de puestos de trabajo que las mismas establezcan, pudiendo optar en el plazo de un mes, a contar desde la aprobación de éstas, por acogerse al régimen retributivo y horario de trabajo a que se refiere el artículo 25 de este Reglamento o, mantener, con el carácter de «a extinguir», su actual situación en cuanto a retribuciones y régimen de trabajo.

Dentro del propio plazo y bajo las mismas condiciones, quienes en el momento de la publicación del presente Reglamento vengan ostentando la condición de becarios del Instituto por un tiempo superior al plazo y a la prórroga del mismo, previstos por el artículo 29, podrán incorporarse, en calidad de funcionarios del Instituto, a alguno de los puestos no directivos de las nuevas plantillas a que puedan tener acceso por razón de las condiciones en ellas exigidas para los distintos puestos de trabajo, quedando relevados de realizar el concurso u oposición a que se refiere el anterior artículo 23; en el supuesto de que no se haga uso de esta facultad, se entenderá la beca prorrogada hasta el 31 de diciembre del presente año, en cuya fecha cesarán los interesados. Los actuales becarios que en la propia fecha de publicación del Reglamento no hayan completado aún el plazo de beca de dos años previsto por el artículo 29 podrán ejercitar el mismo derecho dentro de igual plazo de un mes, que se contará a partir del día en que cumplan el citado período de dos años.

#### DISPOSICION FINAL

Cada uno de los Servicios del Instituto que se enumeran en el anterior artículo 5.º someterá a la aprobación de la Comisión Permanente su Reglamento de Régimen Interior, dentro del plazo de tres meses, contado a partir de la publicación del presente Reglamento.

#### *RESOLUCION de la Dirección General de Sanidad por la que se dan normas para la renovación anual del permiso sanitario de funcionamiento de las industrias de la carne.*

En uso de las facultades concedidas a esta Dirección General por Orden del Ministerio de la Gobernación de 26 de septiembre de 1957, y ante la necesidad de que las industrias cárnicas y derivadas de la carne renueven las autorizaciones sanitarias concedidas para su funcionamiento durante la pasada campaña, he tenido a bien disponer lo siguiente:

1.º Queda en vigor lo ordenado por esta Dirección General en Circular de 24 de julio de 1962, en cuanto se relaciona con las industrias chacineras mayores y menores, almacenes al por mayor de productos cárnicos y de tripas y talleres de elaboración de tripas, así como lo que determina el Ministerio de la Gobernación en la Orden de 3 de octubre de 1945 y demás disposiciones concordantes referentes a la intervención sanitaria de estas industrias, características de sus instalaciones y, en general, con todo lo relativo a industrialización de la carne y preparados cárnicos.

No obstante, esta resolución queda sometida a cuanto en el futuro se disponga al respecto por el Ministerio de la Gobernación.

2.º Las solicitudes de prórroga sanitaria para el funcionamiento de las citadas industrias y establecimientos para la próxima campaña, que comenzará y terminará en análogas fechas que la anterior, se elevarán por los interesados ante esta Dirección General, a través de la Organización Sindical correspondiente, antes del 15 de octubre próximo.

Se exceptuarán las industrias chacineras menores, cuyos propietarios solicitarán la prórroga en el plazo señalado de las Jefaturas Provinciales de Sanidad, que por delegación de esta Dirección General resolverán todo lo relacionado con las mismas.

Lo que digo a VV. SS. para su conocimiento y efectos.

Dios guarde a VV. SS. muchos años.

Madrid, 7 de julio de 1967.—El Director general, Jesús García Orcóyen.

Sres. Jefes provinciales de Sanidad.

#### *RESOLUCION de la Dirección General de Sanidad por la que se dan instrucciones con respecto al cumplimiento de la Orden del Ministerio de la Gobernación de 9 de mayo de 1967 por la que se establece la obligatoriedad de que todo molusco susceptible de ser consumido en crudo proceda de zonas salubres o sea previamente depurado.*

En aplicación de lo establecido en el Convenio Hispano-Francés de 29 de julio de 1963, Reglamento para el reconocimiento de la calidad y salubridad de los moluscos, aprobado por Decreto 2284/1965, de 23 de julio, y el escrito de la Dirección General de Pesca Marítima de 7 de julio de 1966, por el que se solicita de esta Dirección General se adopten las medidas oportunas para exigir la obligatoriedad de la depuración de los moluscos destinados a la exportación y al consumo nacional, el Ministerio de la Gobernación, por Orden de 9 de mayo de 1967 («Boletín Oficial del Estado» de 18 del mismo mes), ha establecido esta exigencia, a partir del 15 de septiembre del corriente año.

Con el fin de cumplimentar lo ordenado al respecto, los Servicios Veterinarios de las Jefaturas Provinciales de Sanidad y los Inspectores Veterinarios Sanitarios de Puertos y Fronteras deberán atenerse a las siguientes instrucciones:

1.ª A partir del 15 de septiembre de 1967 se exigirá para la exportación de moluscos susceptibles de ser consumidos en crudo y destinados a aquellos países que tienen establecida la obligatoriedad de la depuración previa a su consumo procedan de zonas salubres o hayan sido previamente depurados en instalaciones autorizadas.

2.ª Los envases de 1 a 50 kilogramos que contengan estos moluscos irán provistos de las etiquetas de salubridad modelos A 1-2-3 y C 1-2-3, que establece el artículo 14 del Reglamento para el reconocimiento de la calidad y salubridad de los moluscos y que figuran en el anexo 1 del mismo. Estas partidas deberán ir acompañadas además de los certificados de salubridad que señala el artículo 21 del mismo Reglamento, y cuyo modelo figura como anexo 4 del mismo.

3.ª Las partidas depuradas con destino a la exportación serán analizadas con aplicación de las técnicas recomendadas por la Dirección General de Sanidad, previamente a la salida de depuradora, análisis que servirá de base para la extensión del certificado sanitario de exportación.

4.ª No se permitirá la salida de nuestro territorio, con destino a los países que tienen establecida la obligatoriedad de la depuración previa al consumo, de partidas de moluscos procedentes de zonas clasificadas como insalubres o que no hayan sufrido el proceso de depuración.

5.ª Serán admitidos en España, para su consumo inmediato, los moluscos cuyo envío venga acompañado de las correspondientes etiquetas y un certificado de origen acreditativo de su salubridad, extendido por un Organismo del Estado expedidor o reconocido por él y aceptado por el Gobierno español. De estas partidas se recogerán muestras procediéndose a efectuar como mínimo los análisis bacteriológicos contenidos en las técnicas recomendadas por la Dirección General de Sanidad. El resultado de estos análisis servirá para establecer el criterio a seguir, según el grado de contaminación, en partidas sucesivas.

El resultado de estos análisis se comunicará, una vez obtenidos, a la Dirección General de Sanidad (Subdirección General de Sanidad Veterinaria) y a los importadores interesados.

6.ª Los moluscos cuya salubridad no venga garantizada por las etiquetas y el certificado citado podrán ser importados solamente para su depuración en estaciones nacionales adecuadas, bajo el control y durante el tiempo que fijen en cada caso los Servicios de Inspección.

7.ª Las partidas de moluscos que no cumplan con las condiciones establecidas serán intervenidas, comunicándose esta acción a la Subdirección General de Sanidad Veterinaria, la que adoptará la decisión de su devolución a origen o decomiso, según las circunstancias que concurran.

8.ª Tanto los Inspectores Veterinarios Sanitarios de las Aduanas de Puertos y Fronteras, como los Servicios Veterinarios de las Jefaturas Provinciales de Sanidad, en estrecha colaboración, exigirán lo estipulado en los artículos anteriores dando cuenta a esta Dirección General de cuantas anomalías o incidencias surjan en el cumplimiento del servicio, así como de cuantos tipos de moluscos se importen por la frontera de