

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

actuación, con el fin de regular, de acuerdo con la Dirección General de Pesca Marítima, los problemas que vienen planteándose, entre otros, con la exportación de cría de ostiones

Lo que comunico a V. S. para su conocimiento, cumplimiento y efectos.

Dios guarde a V. S.

Madrid, 28 de julio de 1967.—El Director general, P. D., Enrique de la Mata.

Sr Subdirector general de Sanidad Veterinaria.

*RESOLUCION de la Dirección General de Sanidad por lo que se establece el color amarillo como de uso obligado en los envases para venta al público de moluscos depurados.*

La acción emprendida para mejorar las condiciones higiénico-sanitarias en el comercio y consumo de moluscos se ha plasmado en distintas disposiciones de los Ministerios de Gobernación y Comercio y ello ha conducido a que algunas Empresas hayan dedicado su atención a estos problemas, montando estaciones depuradoras que producen moluscos con garantías sanitarias suficientes para el consumidor.

Aparte de la depuración en sí, estas estaciones mejoran la presentación de los moluscos en la fase de venta al público, y en tal sentido se ha solicitado por ellas la adopción de unas características específicas en el envase que distingan a simple vista la condición de moluscos depurados en el contenido de los mismos.

Examinado el vigente Reglamento para el reconocimiento de la calidad y salubridad de los moluscos, se pone, a su vez, de manifiesto que las etiquetas de que han de ir provistas las partidas procedentes de estaciones depuradoras son de color amarillo.

En virtud de lo que antecede,

Esta Dirección General ha tenido a bien declarar de uso obligatorio el color amarillo para aquellos envases que contengan moluscos depurados destinados al consumo en su fase última de venta al público, bien bajo la forma de malla o cualquier otra que pueda ser empleada y que garantice la interpretación de la condición sanitaria de aquéllos.

En los moluscos no depurados podrán utilizarse envases, etiquetas y propaganda de cualquier otro color distinto del amarillo, con el fin de evitar la confusión del consumidor.

Para la circulación de partidas de moluscos depurados en cantidades superiores a las de venta al público se estará a lo dispuesto en el vigente Reglamento para la calidad y salubridad de los moluscos.

Lo que digo a V. S. para su conocimiento y efectos

Dios guarde a V. S.

Madrid, 28 de julio de 1967.—El Director general, P. D., Enrique de la Mata.

Sr. Subdirector general de Sanidad Veterinaria.

*RESOLUCION de la Dirección General de Sanidad por la que se establece zonas piloto de obligatoriedad de consumo de moluscos salubres o depurados*

De acuerdo con el contenido del artículo primero de la Orden 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 de estaciones depuradoras, Esta Dirección General, previa consulta con los Organismos

interesados y estudio de las condiciones y consecuencias extrasanitarias que la decisión de establecimiento en territorio nacional de zonas piloto de obligatoriedad de consumo de moluscos depurados pudieran acarrear, ha tenido a bien disponer que a partir del día 15 de agosto próximo los moluscos que se señalan en las áreas elegidas deberán proceder exclusivamente de zonas salubres o de estaciones depuradoras autorizadas:

Provincia de Gerona: Ostras, ostiones, almejas y mejillones.

Palma de Mallorca: Ostras, ostiones, almejas y mejillones.

Madrid capital: Ostras, ostiones y almejas.

Por los Servicios Veterinarios de las Jefaturas Provinciales de Sanidad se adoptarán las medidas oportunas, en estrecha relación con los Servicios Veterinarios Municipales, a fin de hacer cumplir esta disposición, y de cuantas incidencias o anomalías se presenten se dará cuenta a esa Subdirección General.

Lo que comunico a V. S. para su conocimiento, cumplimiento y efectos.

Dios guarde a V. S.

Madrid, 28 de julio de 1967.—El Director general, P. D., Enrique de la Mata.

Sr Subdirector general de Sanidad Veterinaria.

## MINISTERIO DE TRABAJO

*CORRECCION de errores del Decreto 1495/1967, de 6 de julio, por el que se establece y regula el Régimen Especial de la Seguridad Social de los trabajadores ferroviarios.*

Advertidos errores en el texto del citado Decreto, publicado en el «Boletín Oficial del Estado» número 167, de fecha 14 de julio de 1967, se transcriben a continuación las oportunas rectificaciones:

En el artículo 7, donde dice: «Uno. Los empresarios son los sujetos responsables del cumplimiento de la obligación de cotizar e ingresar...», debe decir: «Uno. Los empresarios son los sujetos responsables de la obligación de cotizar e ingresar...».

En el artículo 17, donde dice: «Dos. ... y tendrá idéntica cuantía de las establecidas para el Régimen General de la Seguridad Social.» debe decir: «Dos. ... y tendrá idéntica cuantía que las establecidas para el Régimen General de la Seguridad Social.»

En el artículo 19, donde dice: «Siete. ... que será el veinte por ciento de los mismos para las categorías de Jefe de Maquinistas, Maquinista de locomotora de vapor, Fogonero, Oficial Calderero de Depósito, Mozo de Tren, Maquinista de locomotora eléctrica o automotor...», debe decir: «Siete. ... que será el veinte por ciento de los mismos para las categorías de Jefe de Maquinistas, Maquinista de locomotora de vapor, Fogonero, Oficial Calderero de Depósito, y el diez por ciento en las categorías de Capataz de Maniobras, Enganchador, Mozo de Tren, Maquinista de locomotora eléctrica o automotor...».

En el artículo 27, donde dice: «d) ... satisfacción de derechos a mutualistas...», debe decir: «d) ... satisfacción de derechos mutualistas...».

En el artículo 33, donde dice: «Dos. ... clases de cuantía de las sanciones...», debe decir: «Dos. ... clases y cuantía de las sanciones...».