

ponde al Ministerio de la Gobernación en materia de policía de espectáculos y orden público.

Por lo anterior, a propuesta de los Ministros de Gobernación e Información y Turismo y previa deliberación del Consejo de Ministros en su reunión del día diez de julio de mil novecientos sesenta y cuatro.

**DISPONGO :**

Artículo primero.—Se atribuye al Ministerio de Información y Turismo la competencia en materia de precios y calificación de los locales de espectáculos cinematográficos, así como destino de los mismos a géneros determinados, considerando al efecto las circunstancias en que se desenvuelven los distintos tipos de la producción, distribución y exhibición de la actividad cinematográfica.

Artículo segundo.—Se autoriza al Ministerio de Información y Turismo para establecer a los fines de la protección a la cinematografía nacional un sistema de control a los rendimientos de las películas que se exhiban en España.

Artículo tercero.—Continuarán atribuidas al Ministerio de la Gobernación las funciones que tiene encomendadas por el Reglamento de Policía de Espectáculos Públicos.

No obstante, en cuanto a los horarios de los espectáculos públicos, dicho Departamento deberá recabar el previo informe de los Ministerios de Trabajo e Información y Turismo, así como de la Organización Sindical.

Artículo cuarto.—Quedan autorizados los Ministerios interesados para dictar las disposiciones que exija la aplicación y desarrollo del presente Decreto.

Así lo dispongo por el presente Decreto, dado en Madrid a dieciséis de julio de mil novecientos sesenta y cuatro.

**FRANCISCO FRANCO**

El Ministro Subsecretario  
de la Presidencia del Gobierno  
**LUIS CARRERO BLANCO**

*DECRETO 2284/1964, de 23 de julio, por el que se aprueba el Reglamento para el reconocimiento de la Calidad y Salubridad de los Moluscos*

La experiencia adquirida desde que se publicó el Reglamento de reconocimiento de la Calidad y Salubridad de los Moluscos, aprobado por Decreto mil trescientos setenta y ocho/mil novecientos sesenta y dos, de catorce de junio («Boletín Oficial del Estado» ciento cincuenta y uno), finalizado el estudio inicial sobre salubridad de las zonas costeras productoras de los mismos y dada la actual situación en el comercio exterior de la industria mejillonera, se hace aconsejable modificar algunos artículos del citado Reglamento.

En su virtud, a propuesta de los Ministros de la Gobernación y de Comercio y previa deliberación del Consejo de Ministros en su reunión del día diez de julio de mil novecientos sesenta y cuatro,

**DISPONGO :**

Artículo único.—Se aprueba el adjunto Reglamento para el reconocimiento de la Calidad y Salubridad de los Moluscos.

Así lo dispongo por el presente Decreto, dado en Madrid a veintitrés de julio de mil novecientos sesenta y cuatro.

**FRANCISCO FRANCO**

El Ministro Subsecretario  
de la Presidencia del Gobierno.  
**LUIS CARRERO BLANCO**

**REGLAMENTO PARA EL RECONOCIMIENTO DE LA CALIDAD Y SALUBRIDAD DE LOS MOLUSCOS**

**Disposiciones generales**

Artículo 1.º Los moluscos susceptibles de ser consumidos en crudo deberán ajustarse a las normas de producción, transporte, venta, importación y exportación que se insertan en el presente Reglamento.

Artículo 2.º La inspección y control de la calidad y salubridad de los moluscos será ejercida por los Inspectores y Ayudantes nombrados conjuntamente por las Direcciones Generales de Sanidad y de Pesca Marítima, a propuesta de la Junta Central Inspectoral que se crea en el artículo tercero.

La Dirección General de Pesca podrá delegar estas funciones en el Instituto Español de Oceanografía.

Para el ejercicio de estas funciones podrá solicitarse asimismo la colaboración del Instituto de Investigaciones Pesqueras y de los Organismos sanitarios provinciales o locales.

Artículo 3.º Para coordinar la acción de los Servicios de Inspección y establecer las bases técnicas y métodos de análisis que han de derivarse de la aplicación de este Reglamento, se crea en la Subsecretaría de la Marina Mercante una Junta Central Inspectoral, formada por un representante de la Dirección General de Sanidad, otro de la de Pesca Marítima y un tercero del Instituto Español de Oceanografía.

Artículo 4.º Los laboratorios de análisis encargados del control sanitario de los viveros (naturales o artificiales) y de su producción serán montados conjuntamente por las Direcciones Generales de Sanidad y de Pesca Marítima, dotándolos del personal y del material que fuera necesario para la perfecta realización de los servicios.

En tanto no se efectúe la instalación de los laboratorios antes citados se utilizarán los servicios de los que actualmente dependen o están relacionados con ambas Direcciones Generales.

**Producción**

Artículo 5.º Las zonas del litoral aptas para el cultivo de moluscos serán clasificadas como salubres, temporalmente salubres o no salubres, de acuerdo con las normas establecidas en el Decreto del Ministerio de Comercio de 30 de noviembre de 1961 («Boletín Oficial del Estado» número 304, de 21 de diciembre siguiente).

Artículo 6.º Sólo podrán en origen expedir o vender moluscos para el consumo los industriales dedicados a la comercialización de estos productos que figuren debidamente registrados a efectos del presente Reglamento (parques y viveros de cultivo, mariscadores profesionales que recojan los moluscos en bancos naturales, centros de expedición o reexpedición, cámaras frigoríficas y estaciones de depuración oficialmente reconocidas) en los libros registro que a tal efecto se llevarán en las Jefaturas Provinciales de Sanidad, y cuantas mercancías expidan deberán ir siempre acompañadas de las correspondientes etiquetas de control sanitario, que responsabilizarán al expedidor.

Artículo 7.º Los moluscos que procedan de bancos y viveros naturales clasificados como salubres o temporalmente salubres, podrán ser dedicados al consumo público siempre que su manipulación se realice dentro de las normas establecidas en este Reglamento, a través de las Cofradías Sindicales de Pescadores o Centros de expedición autorizados.

Artículo 8.º La producción de los bancos naturales y la de los parques y viveros de cultivo establecidos en zonas clasificadas como no salubres, no podrá ser puesta a la venta sin la previa autorización de los Servicios de Inspección.

La autorización citada requerirá su depuración previa en estaciones depuradoras o mediante su estabulación en establecimientos situados en zonas salubres, bajo el control y durante el tiempo que se fije en cada caso por los Servicios de Inspección.

Artículo 9.º Los parques y viveros de cultivo, los centros de expedición, las cámaras frigoríficas y las estaciones depuradoras serán inspeccionadas con carácter oficial una vez al año y tantas veces como pudiera justificarlo cualquier alteración de las condiciones sanitarias.

Artículo 10.º Para el debido control de la salubridad de las aguas y moluscos, los propietarios de los parques y viveros de cultivo, estaciones depuradoras y centros de expedición vienen obligados a permitir, para su análisis, las tomas de muestras de agua que las circunstancias del momento aconsejen en cada caso.

Artículo 11.º Los establecimientos y bancos naturales reconocidos como salubres y circunstancialmente contaminados serán puestos en cuarentena y su producción sujeta a las mismas normas que las de los establecimientos clasificados como no salubres.

Los Servicios de Inspección informarán de ello a la Jefatura Provincial de Sanidad y a la Autoridad de Marina para que se apliquen las medidas necesarias a fin de hacer cesar las causas de contaminación.

Artículo 12.º Todo establecimiento que figure inscrito como salubre o situado en zona salubre podrá ser objeto de nueva clasificación, siempre que pierda las condiciones de salubridad exigidas. Cuando esto ocurra, las Autoridades de Marina procederán a la retirada del certificado de inscripción, previa formación del expediente, con audiencia del interesado.

**Transporte**

Artículo 13.º Los moluscos destinados al consumo público no podrán ser expedidos a granel.

El transporte deberá llevarse a efecto en condiciones óptimas que garanticen la continuidad de las características sanitarias de origen de los moluscos.

Artículo 14. Todo envase que contenga moluscos deberá circular provisto de una etiqueta de control sanitario, sin la cual no será admitido a facturación por la Red Nacional de Ferrocarriles o Empresas de transportes de cualquier clase. Estas etiquetas, que serán distintas, según la procedencia de los moluscos, se ajustarán a los tipos siguientes:

Modelo A: Se emplearán en los envases procedentes de parques y viveros de cultivo clasificados como salubres.

Modelo B: Se emplearán en los envases procedentes de yacimientos o bancos naturales salubres.

Modelo C: Se emplearán en los envases procedentes de estaciones depuradoras.

Modelo D: Se emplearán en los envases procedentes de centros expedidores o cámaras frigoríficas.

Los modelos de estas etiquetas se acompañan como *anexo número 1*.

Los expedidores y reexpedidores de moluscos deberán justificar el empleo adecuado de las etiquetas que les hayan sido entregadas y en todas ellas debe figurar la fecha de expedición y en su caso la de reexpedición.

Las etiquetas reseñadas serán facilitadas por la Subsecretaría de la Marina Mercante y selladas y controladas por las Jefaturas Provinciales de Sanidad.

Su entrega se hará a los interesados por las Comandancias y Ayudantías de Marina o Jefaturas Provinciales y Locales de Sanidad.

Artículo 15. Los moluscos procedentes de instalaciones o zonas contaminadas o puestas en cuarentena podrán transportarse a granel por partidas no inferiores a cien kilos, para su depuración o mejora, pero nunca para su venta, requiriéndose una autorización distinta para cada partida y destinatario.

Su transporte queda subordinado a una autorización expedida por los Servicios de Inspección con arreglo al modelo que se acompaña (*anexo número 2*).

Artículo 16. Los moluscos destinados a la industrialización procedentes tanto de zonas salubres como de las clasificadas no salubres podrán circular a granel con una autorización especial (*anexo número 3*), expedida por los Servicios de Inspección o sus dependencias.

Artículo 17. El control sanitario de la venta de moluscos destinados al consumo en fresco se ejercerá por las Autoridades sanitarias competentes de acuerdo con las disposiciones en vigor.

Artículo 18. Ningún envase conteniendo moluscos destinados al consumo en fresco podrá circular por el territorio nacional si no va provisto de las correspondientes etiquetas de control sanitario.

Serán decomisados y destruidos los productos alterados o no aptos para el consumo y los desprovistos de etiquetas de control sanitario.

Artículo 19. En los establecimientos de comercio al detall de moluscos, pescaderías, mercados, restaurantes, etc., no podrán llevarse a cabo tratamientos que puedan contaminar los moluscos, y por tanto, hacerles no aptos para el consumo. Así, pues, deben ser decomisados y destruidos por considerarse peligrosos para la salud pública los que hayan sido sometidos a las siguientes manipulaciones:

- El rociado, lavado y en general el referescamiento de los moluscos con aguas impuras.
- El empleo de hielo que por el origen del agua de fabricación no sea adecuado para usos alimenticios.
- El almacenamiento o depósito en cámaras o lugares expuestos a contaminaciones.
- La apertura de cajas y fardos con herramientas o instrumentos sucios.
- La exposición al sol y la práctica de toda operación que se juzgue inadecuada por las Autoridades sanitarias.

#### Importación y exportación

Artículo 20. Serán admitidos en España para su consumo inmediato los productos cuyo envío venga acompañado de 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.

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

Artículo 21. Las partidas de moluscos que se exporten al extranjero deberán reunir las condiciones de calidad y control sanitario que se establecen en este Reglamento y, además de las etiquetas de control sanitario, deberán ir acompañadas del certificado de exportación que previene la Orden ministerial de Gobernación y Comercio de fecha 24 de septiembre de 1956, a cuyo efecto se declara reglamentario el modelo que se acompaña (*anexo número 4*).

Artículo 22. Por la Presidencia del Gobierno se dictarán, a propuesta conjunta de los Ministerios de la Gobernación y de Comercio, las disposiciones necesarias para el cumplimiento de lo establecido en este Reglamento.

#### Sanciones

Artículo 23. Las infracciones a las disposiciones del presente Reglamento cometidas por los industriales citados en artículo sexto pueden entrañar las siguientes sanciones:

1.ª Las multas previstas en la Ley número 178/1961, de 23 de diciembre («Boletín Oficial del Estado» número 312) sobre sanciones por faltas cometidas contra las Leyes, Reglamentos y reglas generales de Policía de Navegación de las Industrias marítimas y de los Puertos.

2.ª Retiradas del certificado de inscripción por una duración de uno a seis meses.

3.ª Eliminación definitiva de la lista de establecimientos salubres.

Artículo 24. Las infracciones a este Reglamento que afecten a la salud pública serán sancionadas por la Dirección General de Sanidad, de acuerdo con las disposiciones vigentes que regulan la represión de fraudes contra la salud pública.

Artículo 25. Se podrá privar temporal o definitivamente del derecho a la utilización de las etiquetas de control sanitario a todos aquellos mariscadores, centros de expedición o cámaras frigoríficas que hubieran expedido o vendido para el consumo público moluscos procedentes de los bancos naturales, establecimientos de cultivo o centrales depuradoras sin observar las prescripciones del presente Reglamento.

Artículo 26. Las infracciones al presente Reglamento serán investigadas y denunciadas por los Agentes e Inspectores dependientes de los siguientes Organismos:

- Subsecretaría de la Marina Mercante.
- Dirección General de Sanidad.
- Comisaría General de Abastecimientos y Transportes.
- Gobiernos Civiles.
- Ayuntamientos.

#### Disposición transitoria y final derogatoria

Primera.—En tanto que por las Direcciones Generales de Sanidad y de Pesca Marítima de común acuerdo y a la vista de las circunstancias se estime conveniente, las partidas de moluscos procedentes de zonas no salubres destinadas al consumo nacional o a la exportación al extranjero y cuyo consumo en crudo no es aconsejable, podrán circular y ser puestas a la venta al público utilizando las etiquetas de control sanitario establecidas en el artículo 14 de este Reglamento, cruzadas por una banda roja bien visible de seis milímetros de anchura.

Segunda.—Las etiquetas de control sanitario que acompañen a moluscos procedentes de zonas salubres o estaciones depuradoras podrán hacer resaltar esta cualidad con una inscripción en letras bien visibles que diga: «Autorizado su consumo en crudo.»

Tercera.—Quedan derogadas las disposiciones siguientes:

- Decreto de la Presidencia del Gobierno de fecha 14 de junio de 1962 («Boletín Oficial del Estado» número 151).
- Decreto de 11 de diciembre de 1924 («Gaceta» de 13 de diciembre), de la Jefatura del Gobierno sobre salubridad de los criaderos de moluscos.
- Circular del Ministerio de la Gobernación de 30 de enero de 1925 («Gaceta» de 1 de febrero).
- Orden ministerial del Ministerio de la Gobernación de 30 de marzo de 1953 («Boletín Oficial del Estado» de 4 de abril), dando normas para determinar la salubridad de los criaderos de moluscos.
- Circular de la Dirección General de Sanidad de 10 de marzo de 1956 («Boletín Oficial del Estado» de 24 de marzo), sobre salubridad de los criaderos de moluscos y circulación de los mismos.
- Las demás disposiciones que se opongan a las de este Reglamento, aprobado por Decreto de esta fecha.

ANEXO 1

<b>ESTADO ESPAÑOL</b> DIRECCION GRAL. DE SANIDAD . INSTITUTO ESPAÑOL DE OCEANOGRAFIA	
ESPECIE.....	Nº DEL ESTABLECIMIENTO.....
FECHA DE LA EXPEDICION.....	
CONSIGNATARIO.....	
A1	SERIE..... Nº.....

CONTROL SANITARIO  
DECRETO /1964 DE .....  
POR EL QUE SE APRUEBA EL REGLAMENTO PARA EL RECONOCIMIENTO DE LA CALIDAD Y SALUBRIDAD DE LOS MOLUSCOS.

<b>ESTADO ESPAÑOL</b> DIRECCION GRAL. DE SANIDAD . INSTITUTO ESPAÑOL DE OCEANOGRAFIA	
ESPECIE.....	Nº DEL ESTABLECIMIENTO.....
FECHA DE LA EXPEDICION.....	
CONSIGNATARIO.....	
A2	SERIE..... Nº.....

CONTROL SANITARIO  
DECRETO /1964 DE .....  
POR EL QUE SE APRUEBA EL REGLAMENTO PARA EL RECONOCIMIENTO DE LA CALIDAD Y SALUBRIDAD DE LOS MOLUSCOS.

<b>ESTADO ESPAÑOL</b> DIRECCION GRAL. DE SANIDAD . INSTITUTO ESPAÑOL DE OCEANOGRAFIA	
ESPECIE.....	Nº DEL ESTABLECIMIENTO.....
FECHA DE LA EXPEDICION.....	
CONSIGNATARIO.....	
A3	SERIE..... Nº.....

CONTROL SANITARIO  
DECRETO /1964 DE .....  
POR EL QUE SE APRUEBA EL REGLAMENTO PARA EL RECONOCIMIENTO DE LA CALIDAD Y SALUBRIDAD DE LOS MOLUSCOS.

El color de estas etiquetas es el blanco. Sus dimensiones 12 x 6 cms.  
El tipo A1 correspondiente a ostras lleva una "O" como fondo, la correspondiente a los mejillones una "M" (A2) y el tipo (A3) correspondiente a almejas y otros moluscos lleva en el fondo una "V".

ANEXO 1

<b>ESTADO ESPAÑOL</b>		<b>CONTROL SANITARIO</b> DECRETO /1962 DE POR EL QUE SE APRUEBA EL REGLAMENTO PARA EL RECONOCIMIENTO DE LA CALIDAD Y SALUBRIDAD DE LOS MOLUSCOS
DIRECCION GRAL. DE SANIDAD . INSTITUTO ESPAÑOL DE OCEANOGRAFIA		
ESPECIE -----		
BANCO O YACIMIENTO NATURAL DE -----		
Nº DEL MARISCADOR -----		
FECHA DE EXPEDICION -----		
CONSIGNATARIO -----		
<b>B1</b>	SERIE ----- Nº -----	

<b>ESTADO ESPAÑOL</b>		<b>CONTROL SANITARIO</b> DECRETO /1964 DE POR EL QUE SE APRUEBA EL REGLAMENTO PARA EL RECONOCIMIENTO DE LA CALIDAD Y SALUBRIDAD DE LOS MOLUSCOS
DIRECCION GRAL. DE SANIDAD . INSTITUTO ESPAÑOL DE OCEANOGRAFIA		
ESPECIE -----		
BANCO O YACIMIENTO NATURAL DE -----		
Nº DEL MARISCADOR -----		
FECHA DE EXPEDICION -----		
CONSIGNATARIO -----		
<b>B2</b>	SERIE ----- Nº -----	

<b>ESTADO ESPAÑOL</b>		<b>CONTROL SANITARIO</b> DECRETO /1964 DE POR EL QUE SE APRUEBA EL REGLAMENTO PARA EL RECONOCIMIENTO DE LA CALIDAD Y SALUBRIDAD DE LOS MOLUSCOS
DIRECCION GRAL. DE SANIDAD . INSTITUTO ESPAÑOL DE OCEANOGRAFIA		
ESPECIE -----		
BANCO O YACIMIENTO NATURAL DE -----		
Nº DEL MARISCADOR -----		
FECHA DE EXPEDICION -----		
CONSIGNATARIO -----		
<b>B3</b>	SERIE ----- Nº -----	

El color de estas etiquetas es verde claro. Sus dimensiones 12x5 cm. Los tipos B1 - B2 y B3 corresponden respectivamente a Ostias, mejillones y almejas y otros moluscos llevando en el fondo las iniciales citadas en el modo A1.

ANEXO I

<b>ESTADO ESPAÑOL.</b>		<b>CONTROL SANITARIO</b> DECRETO /1964 DE ..... POR EL QUE SE APRUEBA EL REGLAMENTO PARA EL RECONOCIMIENTO DE LA CALIDAD Y SALUBRIDAD DE LOS MOLUSCOS.
DIRECCION GRAL. DE SANIDAD. INSTITUTO ESPAÑOL DE OCEANOGRAFIA		
ESPECIE -----		
ESTACION DEPURADORA DE -----		
Nº DE REGISTRO -----		
PUNTO DE ORIGEN -----	ESTABLECIMIENTO Nº -----	
FECHA DE EXPEDICION -----		
CONSIGNATARIO -----		
C1	SERIE ----- Nº -----	

<b>ESTADO ESPAÑOL.</b>		<b>CONTROL SANITARIO</b> DECRETO /1964 DE ..... POR EL QUE SE APRUEBA EL REGLAMENTO PARA EL RECONOCIMIENTO DE LA CALIDAD Y SALUBRIDAD DE LOS MOLUSCOS.
DIRECCION GRAL. DE SANIDAD. INSTITUTO ESPAÑOL DE OCEANOGRAFIA		
ESPECIE -----		
ESTACION DEPURADORA DE -----		
Nº DE REGISTRO -----		
PUNTO DE ORIGEN -----	ESTABLECIMIENTO Nº -----	
FECHA DE EXPEDICION -----		
CONSIGNATARIO -----		
C2	SERIE ----- Nº -----	

<b>ESTADO ESPAÑOL.</b>		<b>CONTROL SANITARIO</b> DECRETO /1964 DE ..... POR EL QUE SE APRUEBA EL REGLAMENTO PARA EL RECONOCIMIENTO DE LA CALIDAD Y SALUBRIDAD DE LOS MOLUSCOS.
DIRECCION GRAL. DE SANIDAD. INSTITUTO ESPAÑOL DE OCEANOGRAFIA		
ESPECIE -----		
ESTACION DEPURADORA DE -----		
Nº DE REGISTRO -----		
PUNTO DE ORIGEN -----	ESTABLECIMIENTO Nº -----	
FECHA DE EXPEDICION -----		
CONSIGNATARIO -----		
C3	SERIE ----- Nº -----	

El color de estas etiquetas es el amarillo, sus dimensiones 12 x 5 cms.  
 Los tipos C1, C2 y C3 corresponden respectivamente a ostras, mejillones y almejas y otros moluscos llevando en el fondo las iniciales citadas en el modelo A1.

ANEXO 1

<b>ESTADO ESPAÑOL</b>		<b>CONTROL SANITARIO</b> DECRETO /1964 DE ----- POR EL QUE SE APRUEBA EL REGLAMENTO PARA EL RECONOCIMIENTO DE LA CALIDAD Y SALUBRIDAD DE LOS MOLUSCOS.
DIRECCION GRAL. DE SANIDAD . INSTITUTO ESPAÑOL DE OCEANOGRAFIA		
ESPECIE -----		
Nº ESTABLECIMIENTO DE ORIGEN -----		
Nº ESTABLECIMIENTO DE REEXPEDICION -----		
FECHA DE SALIDA -----	FECHA DE REEXPEDICION -----	
<b>D1</b>	SERIE ----- Nº -----	

<b>ESTADO ESPAÑOL.</b>		<b>CONTROL SANITARIO</b> DECRETO /1964 DE ----- POR EL QUE SE APRUEBA EL REGLAMENTO PARA EL RECONOCIMIENTO DE LA CALIDAD Y SALUBRIDAD DE LOS MOLUSCOS.
DIRECCION GRAL. DE SANIDAD . INSTITUTO ESPAÑOL DE OCEANOGRAFIA		
ESPECIE -----		
Nº ESTABLECIMIENTO DE ORIGEN -----		
Nº ESTABLECIMIENTO DE REEXPEDICION -----		
FECHA DE SALIDA -----	FECHA DE REEXPEDICION -----	
<b>D2</b>	SERIE ----- Nº -----	

<b>ESTADO ESPAÑOL</b>		<b>CONTROL SANITARIO</b> DECRETO /1964 DE ----- POR EL QUE SE APRUEBA EL REGLAMENTO PARA EL RECONOCIMIENTO DE LA CALIDAD Y SALUBRIDAD DE LOS MOLUSCOS.
DIRECCION GRAL. DE SANIDAD . INSTITUTO ESPAÑOL DE OCEANOGRAFIA		
ESPECIE -----		
Nº ESTABLECIMIENTO DE ORIGEN -----		
Nº ESTABLECIMIENTO DE REEXPEDICION -----		
FECHA DE SALIDA -----	FECHA DE REEXPEDICION -----	
<b>D3</b>	SERIE ----- Nº -----	

El color de estas etiquetas es el azul claro. Sus dimensiones 12 x 5 cms.  
 Los tipos D1-D2 y D3 corresponden respectivamente a Ostras, mejillones y almejas y otros moluscos, llevando en el fondo las iniciales citadas en el modelo A1.

MINISTERIO DE LA GOBERNACION  
Dirección General de Sanidad

ANEXO 2

MINISTERIO DE COMERCIO  
Dirección General de Pesca Marítima

INSTITUTO ESPAÑOL DE OCEANOGRAFIA  
AUTORIZACION DE CIRCULACION

Expedida a favor de D. ...., con  
domicilio en ..... calle .....  
como (1) ..... del (2) ..... de (3) .....  
..... inscrito con el n.º ..... del Distrito Marítimo de .....  
..... para transportar por vía (4) ..... kilos  
de .....  
.....  
..... consignados a .....  
.....  
..... a ..... de ..... de 196...

Por las Direcciones Generales de Sanidad y de Pesca Marítima  
El Inspector,

DEPURACION

- (1) Concesionario, mariscador, importador, etc.
- (2) Parque, vivero, banco natural, etc.
- (3) Especie de moluscos, ostras, mejillones, etc.
- (4) Terrestre, marítima, aérea, etc.

NOTA.—Esta autorización solamente respalda las partidas de moluscos destinados a su depuración y mejora en zonas salubres. Carece de valor sanitario y es valedera hasta .....

MINISTERIO DE LA GOBERNACION  
Dirección General de Sanidad

ANEXO 3

MINISTERIO DE COMERCIO  
Dirección General de Pesca Marítima

INSTITUTO ESPAÑOL DE OCEANOGRÁFIA  
AUTORIZACION DE CIRCULACION

Expedida a favor de D. ....; con  
domicilio en ..... calle .....  
como (1) ..... del (2) ..... de (3) .....  
....., inscrito con el n.º ..... de Distrito Marítimo, de  
....., para transportar por vía (4) ..... kilos  
de .....  
.....  
..... consignados a .....  
.....  
..... a ..... de ..... de 196..

Por las Direcciones Generales de Sanidad y de Pesca Marítima  
El Inspector,

INDUSTRIALIZACION

- (1) Concesionario, mariscador, importador, etc.
- (2) Parque, vivero, banco natural, etc.
- (3) Especie de moluscos, ostras, mejillones, etc.
- (4) Terrestre, marítima, aérea, etc.

NOTA.—Esta autorización solamente respalda las partidas de moluscos destinados a su mejora en zonas salubres. Carece de valor sanitario y es valedera hasta .....



ANEXO 4

MINISTERIO DE LA GOBERNACION  
Dirección General de Sanidad

MINISTERIO DE COMERCIO  
Dirección General de Pesca Marítima

CERTIFICADO SANITARIO

Los que suscriben, facultativos de las Direcciones Generales de Sanidad y de Pesca Marítima e Instituto Español de Oceanografía, en cumplimiento de lo dispuesto en la Orden conjunta de los Ministerios de la Gobernación y de Comercio de fecha 24 de septiembre de 1956 y en el Decreto de fecha .....

CERTIFICAN: Que la expedición de ..... compuesta de ..... bultos, con las marcas .....; peso bruto ..... kilogramos, neto ..... kilogramos, cuya exportación se interesa, remitida por ..... de ..... consignada a ..... de ..... procede de zonas de explotación de viveros clasificados como salubres o centros depuradores, de acuerdo con el Decreto del Ministerio de Comercio de 11 de noviembre de 1961 y disposiciones sanitarias vigentes sobre la materia, reuniendo en el momento de su reconocimiento las garantías de salubridad y calidad que exigen para su exportación al extranjero.

..... a ..... de ..... de 196...

Por el Instituto Español de Oceanografía,

Por la Dirección General de Sanidad,