

ANEXO

Lista positiva de aditivos autorizados para la elaboración de turrones y mazapanes

| | |
|--|---|
| <i>Colorantes</i> | |
| Amarillo. | Curcumina. Lactoflavina (Riboflavina). Tartracina. Crisoína S. Amarillo de quinoleína. Amarillo sólido. |
| Naranja. | Amarillo anaranjado S. Naranja GGN. |
| Rojo. | Cochinilla, ácido carmínico. Orchillaorceína. Azorrubina. Amaranto. Rojo cochinilla 4 (Ponceau 4R). Escarlata GN. Ponceau 6R. Eritrosina. |
| Azul. | Azul de antraquinona. Azul patentado V. Indigotina. |
| Verde. | Clorofilas. Compuestos cúpricos de clorofilas y clorofilinas. Verde ácido brillante VS. |
| Pardo. | Caramelo. Negro brillante BN. Negro 7984. Carbo medicinalis vegetalis. |
| Matices diversos. | Carotenoides: a) Alfa, beta, gamma, carótenos. b) Bixina, norbixina (bija, annato). c) Capsantina, capsorrubina. d) Licopeno. e) Beta-apo-8' carotenal (C30). f) Ester etílico del ácido beta-apo-8' carotenóico (C30). |
| | Xantófilas: a) Flavoxantina. b) Luteína. c) Criptoxantina. d) Rubixantina. e) Violaxantina. f) Rodoxantina. g) Cantaxantina. |
| | Rojo de remolacha o betanina. Antocianos. |
| <i>Dosis</i> | |
| Colorantes naturales | B. P. F. |
| Colorantes artificiales | 300 p. p. m. (máximo). |
| <i>Antioxidantes</i> | |
| Acido l-ascórbico y sus sales sódica y cálcica | 300 p. p. m. |
| Acido diacetil 5,6-l-ascórbico | 500 p. p. m. |
| Acido palmític 6-l-ascórbico | 500 p. p. m. |
| Extractos de origen natural ricos en tocoferoles | B. P. F. |
| Alfa y gamma tocoferoles sintéticos | B. P. F. |
| Galato de octilo y dodecilo. Butilhidroxianisol. Butilhidroxitoluol. | 0,1 grs. por Kg. de grasa que contenga el producto. |
| Sinérgicos de los antioxidantes: | |
| Acido láctico y sus sales sódica y potásica | B. P. F. |

| | |
|---|---|
| Acido cítrico y sus sales sódica y potásica | B. P. F. |
| Acido tartárico y sus sales sódica y potásica | B. P. F. |
| Tartrato doble de sodio y potasio | B. P. F. |
| Ortofosfatos de sodio, potasio y calcio | B. P. F. |
| <i>Estabilizadores (emulgentes espesantes)</i> | |
| Acido alginico y sus sales amónica, cálcica y potásica | B. P. F. |
| Alginato de propilenglicol | B. P. F. |
| Agar-agar | B. P. F. |
| Carrageno y carragenatos alcalinos | B. P. F. |
| Celulosa microcristalina | B. P. F. |
| Carboximetilcelulosa | B. P. F. |
| Pectinas | B. P. F. |
| Goma guar, goma arábica, goma de garrofin, almidones comestibles | B. P. F. |
| Caseinato cálcico | B. P. F. |
| Gelatina | B. P. F. |
| Mucilagos diversos | B. P. F. |
| Monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos, no polimerizados de cadena lineal, saturados o insaturados, presentes en aceites y grasas comestibles | B. P. F. |
| Monoglicéridos y diglicéridos de los ácidos grasos antes citados, esterificados con los siguientes ácidos: acético, acetyl tartárico, cítrico, láctico, tartárico y sus sales, de sodio y calcio | 10 grs/Kg. de grasa del producto. |
| Esteres de los ácidos grasos citados con 1,2-propilenglicol | 10 grs/Kg. de grasa del producto. |
| Lecitina y componentes de lecitina comercial | B. P. F. |
| Esteres de ácidos grasos con sacarosa (incluidos los sucroglicéridos) | 10 grs/Kg. de grasa del producto. |
| Estearilactato cálcico y sódico. Ortofosfato monosódico, disódico y trisódico. Ortofosfato monopotásico, dipotásico y tripotásico. Pirofosfato disódico y tetrasódico. Trifosfato pentasódico. Glicerol Manitol Sorbitol | 1.000 p. p. m. calculado como P ₂ O ₅ . B. P. F. B. P. F. B. P. F. |

Conservadores

| | |
|---|---|
| Acido sórbico y sus sales sódica y potásica | 1.000 p. p. m. |
| Acido benzoico y sus sales sódica, potásica y cálcica | 1.000 p. p. m. |
| Anhidrido sulfuroso y otros agentes productores | 50 p. p. m., como cantidad residual en el producto como consecuencia de fenómenos de transferencia. |

3853

RESOLUCION de la Dirección General de Sanidad por la que se aprueban las listas positivas de aditivos autorizados para uso en la elaboración de caramelos, confites, garrapiñados, artículos de regaliz y goma de mascar (chicle).

En base a lo establecido en el punto 2 del artículo 2.º del Decreto 2519/1974, de 9 de agosto («Boletín Oficial del Estado» de 13 de septiembre), sobre entrada en vigor, aplicación y desarrollo del Código Alimentario Español, la Dirección General de Sanidad, es el Organismo responsable de todo lo que afecte a los aditivos en relación con cada grupo de alimentos o productos o para casos concretos y determinados.

Por tal motivo, y como complemento de la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de caramelos y chicles, aprobada por Decreto 2179/1975, de 12 de septiembre («Boletín Oficial del Estado», del 13), esta Dirección

General de Sanidad, previo informe favorable de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria, ha tenido a bien resolver:

Artículo 1.º Quedan aprobadas las listas positivas de aditivos para uso en la elaboración de caramelos o chicles que figuran incluidas en el anexo de esta Resolución.

Art. 2.º La relación de aditivos contenidos en estas listas podrá ser modificada por la Dirección General de Sanidad, en el caso de que posteriores conocimientos técnicos o científicos y/o conveniencias de la salud pública así lo aconsejen.

Art. 3.º El contenido de estas listas positivas no excluye del cumplimiento de las exigencias que establece, a efectos de registro de aditivos, el Decreto 797/1975, de 21 de marzo («Boletín Oficial del Estado» de 18 de abril), y la Orden del Ministerio de la Gobernación de 18 de agosto de 1975, sobre registro de industrias y productos alimenticios y alimentarios («Boletín Oficial del Estado» de 15 de septiembre).

Art. 4.º Queda prohibida la utilización de cualquier otro aditivo que no figure en las listas positivas que se incluyen como anexo de esta Resolución.

Ló que comunico a VV. SS. para su conocimiento y efectos. Dios guarde a VV. SS.

Madrid, 16 de diciembre de 1975.—El Director general, Federico Bravo Morate.

Sres. Subdirectores generales de Sanidad Veterinaria, de Farmacia y de Medicina Preventiva y Sanidad Ambiental.

A N E X O

Lista positiva de aditivos autorizados para la elaboración de caramelos, confites, garrapiñados, artículos de regaliz y goma de mascar (chicle)

Acidulantes

| | |
|-----------------------|--------------------|
| Acido tartárico | Máximo 2,5 por 100 |
| Acido cítrico | Máximo 2,5 por 100 |
| Acido málico | Máximo 1,2 por 100 |
| Acido láctico | Máximo 0,5 por 100 |

Podrán utilizarse igualmente las sales de estos ácidos.

Colorantes

| Color | Denominación usual |
|-------------------|--|
| Amarillo. | Curcumina. |
| | Lactoflavina (riboflavina). |
| | Tartrazina. |
| | Crisoína S. |
| Naranja. | Amarillo de quinoleína. |
| | Amarillo sólido. |
| Rojo. | Amarillo anaranjado S. |
| | Naranja GGN. |
| | Cochinilla, ácido carmínico. |
| | Orchillaorceína. |
| | Azorrubina. |
| | Amaranto. |
| | Rojo cochinilla 4 (Ponceau 4R). |
| | Escarlata GN. |
| | Ponceau 6R. |
| | Eritrosina. |
| Azul. | Azul de antraquinona. |
| | Azul patentado V. |
| Verde. | Indigotina. |
| | Clorofilas. |
| Pardo. | Compuestos cúpricos de clorofilas y clorofilinas. |
| | Verde ácido brillante VS (verde lisamina). |
| Negro. | Caramelo. |
| | Negro brillante BN. |
| Matices diversos. | Negro 7984. |
| | Carbo-medicinalis vegetalis. |
| | Carotenoides: |
| | a) Alfa, beta, gamma, carotenos. b) Bixina, norbixina (bija, annato). c) Capsantina, capsorrubina. d) Licopeno. |

| Color | Denominación usual |
|-------|--|
| | e) Beta- α -8' carotenal (C30). f) Ester etílico del ácido beta- α -8' carotenóico (C30). |
| | Xantofilas: |
| | a) Flavoxantina. b) Luteína. c) Criptoxantina. d) Rubixantina. e) Violaxantina. f) Rodoxantina. g) Cantaxantina. |
| | Rojo de remolacha o betanina. Antocianos. |

Dosis

| | |
|--|--------------|
| Colorantes naturales y carbo-medicinalis vegetalis | B. P. F. |
| Colorantes artificiales | 300 p. p. m. |

B. P. F. = Buena práctica de fabricación.

Estabilizadores (emulgentes, espesantes)

| | |
|--|--|
| Acido alginico y sus sales amónica, cálcica y potásica | B. P. F. |
| Alginate de propilenglicol | B. P. F. |
| Agar-agar | B. P. F. |
| Carrageno y carragenatos alcalinos | B. P. F. |
| Gomas arábica, guar, tragacanto, karaya y de garrofin | B. P. F. |
| Celulosa microcristalina | B. P. F. |
| Carboximetilcelulosa sódica | B. P. F. |
| Pectinas | B. P. F. |
| Almidones comestibles | B. P. F. |
| Gelatinas | B. P. F. |
| Caseinato cálcico | B. P. F. |
| Mucilagos diversos | B. P. F. |
| Monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos no polimerizados de cadena lineal, saturados o insaturados, presentes en aceites y grasas alimenticias | B. P. F. |
| Monoglicéridos y diglicéridos de los ácidos grasos antes citados esterificados con los siguientes ácidos: acético, acetil-tartárico, cítrico, láctico, tartárico y sus sales de sodio y calcio | 400 p. p. m. |
| Esteres de los ácidos grasos citados con 1,2 propilenglicol | 400 p. p. m. |
| Lecitinas y componentes de lecitina comercial | B. P. F. |
| Esteres de ácidos grasos con sacarosa (incluidos los sucroglicéridos) | 400 p. p. m. |
| Ortofosfatos monosódico, disódico y trisódico | 1.000 p. p. m. calculado como P ₂ O ₅ en caramelos y 1 por 100 en chicles. |
| Ortofosfatos monopotásico, dipotásico y tripotásico | 1.000 p. p. m. calculado como P ₂ O ₅ en caramelos y 1 por 100 en chicles. |
| Pirofosfatos disódico y tetrasódico | |
| Trifosfato pentasódico | |
| Glicerol | B. P. F. |
| Manitol | B. P. F. |
| Sorbitol | B. P. F. |

Antioxidantes en componente grasa

| | |
|--|--------------|
| Acido l-ascórbico y sus sales cálcica y sódica | 300 p. p. m. |
| Acido diacetil 5,8-l-ascórbico | 500 p. p. m. |
| Acido palmítol 6-l-ascórbico | 500 p. p. m. |
| Extractos de origen natural ricos en tocoferoles | B. P. F. |

Butilhidroxianisol.
Butilhidroxitoluol.
Galato de dodecilo. } 0,1 gramos por kilogramo de grasa que contenga el producto, en caramelos, y 1 gramo por kilogramo de goma base en el caso de chicle.

Conservadores

| | |
|---|----------------|
| Acido sórbico y sus sales sódica y potásica | 1.000 p. p. m. |
| Acido benzoico y sus sales sódica, potásica y cálcica | 1.000 p. p. m. |

Aditivos tecnológicos

| | |
|---------------------------------|----------|
| Estearato de magnesio | B. P. F. |
| Alcohol etílico | B. P. F. |
| Desmoldadores autorizados | B. P. F. |

Bases masticatorias

La base masticatoria para la goma de mascar podrá estar compuesta por una o más de las siguientes sustancias:

Gomas naturales:

| Familias y nombre usual | Procedencia |
|--------------------------------|--|
| Sapotáceas: | |
| — Chicle | Manilkara zapotilla o manilkara chicle. |
| — Chiquibul | Manilkara zapotilla. |
| — Groen Gus | Manilkara zapotilla o chicle. |
| — Gutta Hang Kang y | Palaquium leiocarpium y Palaquium eblogifolium. |
| — Gutta Katian | |
| — Massaranduba chocolate | Manilkara solimoesensis. |
| — Massaranduba balata | |
| — Nispero | Manilkara huberi. |
| — Rosandinba | Manilkara zapotilla o chicle. |
| — Chicle de Venezuela | Micropholis. |
| | Manilkara Williamsi. |
| Apocináceas: | |
| — Jelutong | Dyera costulata o dyera lowii. |
| — Leche de Caspi | |
| — Pendaro | Couma macrocarpa. |
| — Perillo | Couma macrocarpa o couma utilis. |
| | Couma macrocarpa o couma utilis. |
| Moráceas: | |
| — «Leche de vaca» | Brosium utile. |
| — Niger Gutta | Ficus platyphilla. |
| — Tunu | Castilla fallax. |
| Euforviáceas: | |
| — Chilte | Cnidioscolus elasticus y cnidioscolus tapiquensis. |
| — Goma natural | Hevea brasiliensis. |

Resinas:

- Copolímero de butadieno estireno.
- Copolímero de isobutileno/isopreno.
- Polietileno.
- Poliisobutileno.
- Acetato de polivinilo.
- Resinas terpénicas naturales y sintéticas.
- Ester glicérido de la colofonia.
- Ester glicérido de la colofonia parcialmente dimerizada.
- Ester glicérido de la colofonia parcialmente hidrogenada.
- Ester glicérido de la colofonia polimerizada.
- Ester metílico de la colofonia parcialmente hidrogenada.
- Ester de la colofonia y pentaeritrol.
- Ester de la colofonia y pentaeritrol parcialmente hidrogenada

Plastificantes:

- Acido esteárico.
- Lanolina.
- Grasas y aceites vegetales hidrogenados.

- Triacetato de glicerina.
- Manteca de cacao.
- Monoestearato de glicerina.
- Parafinas de calidad alimentaria.

Ceras:

- Cera candelilla.
- Cera carnaúba.
- Cera abeja.
- Cera microcristalina.

Coadyuvantes:

- Lecitina.
- Estearato sódico.
- Estearato potásico.
- Estearato magnésico.
- Glicerina.
- Goma arábica.
- Propilenglicol.
- Carbonato de calcio.
- Carbonato de magnesio.
- Talco.
- Geatina.
- Hidróxido de aluminio.
- Agar-agar.
- Pectina.

MINISTERIO DE COMERCIO

3854

ORDEN de 19 de febrero de 1976 sobre fijación del derecho compensatorio variable para la importación de productos sometidos a este régimen.

Ilustrísimo señor:

De conformidad con el artículo octavo del Decreto 3221/1972, de 23 de noviembre, y las Ordenes ministeriales de Hacienda de 24 de mayo de 1973 y de Comercio de 13 de febrero de 1975, Este Ministerio ha tenido a bien disponer:

Primero.—La cuantía del derecho compensatorio variable para las importaciones en la Península e islas Baleares de los productos que se indican es la que a continuación se detalla para los mismos:

| Producto | Partida arancelaria | Pesetas Tm. neta |
|--|---------------------|------------------|
| Atún y los demás túnidos congelados | 03.01 A | 20.000 |
| Atún y los demás túnidos frescos o refrigerados | Ex. 03.01 B-2 | 20.000 |
| Boquerón, anchoa y demás engraulidos frescos, salvo los de tamaño inferior a 15 centímetros destinados al consumo directo | Ex. 03.01 B-2 | 20.000 |
| Sardinas frescas | Ex. 03.01 B-2 | 12.000 |
| Bacalao congelado | Ex. 03.01 C | 15.000 |
| Boquerón, anchoa y demás engraulidos congelados, salvo los de tamaño inferior a 15 centímetros destinados al consumo directo | Ex. 03.01 C | 20.000 |
| Merluza y pescadilla congeladas | Ex. 03.01 C | 15.000 |
| Sardinas congeladas | Ex. 03.01 C | 5.000 |
| Bacalao | 03.02 A | 5.000 |
| Anchoa y demás engraulidos | Ex. 03.02 C | 20.000 |
| Langostas congeladas | Ex. 03.03 B-1 | 25.000 |
| Cefalópodos frescos | 03.03 B-4 | 15.000 |
| Cefalópodos congelados | Ex. 03.03 B-5 | 15.000 |
| Los demás crustáceos congelados | Ex. 03.03 B-5 | 25.000 |