

de Gestión o Inspección en quienes deleguen, y en las cuantías que determinan los artículos primero y segundo del Decreto 2572/1975, de 16 de octubre, con arreglo a lo dispuesto en el artículo octavo del Decreto 2423/1975, de 25 de septiembre, y en el último párrafo del artículo 17 del Decreto 196/1976, de 6 de febrero, graduándose según la capacidad económica de los infractores, la existencia de reiteración o reincidencia y, en su caso, la cuantía de la deuda tributaria que genere la declaración o documento en que debió consignarse o se consignó inexactamente el número identificador.

Lo que comunico a VV. II. para su conocimiento y efectos.
Dios guarde a VV. II. muchos años.
Madrid, 28 de febrero de 1976.

VILLAR MIR

Ilmos. Sres. Subsecretarios de Hacienda y de Economía Financiera.

MINISTERIO DE LA GOBERNACION

4903 *RESOLUCION de la Dirección General de Sanidad por la que se señalan los aditivos autorizados para uso en la elaboración de helados, agentes aromáticos, bebidas refrescantes, pan, panes especiales, huevos, ovoproductos y mantequilla.*

En base a lo establecido en el punto segundo del artículo segundo 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 para casos concretos o determinados.

Por tal motivo y con el fin de desarrollar los capítulos XXXI a XXXIV del Código Alimentario Español y aquellos otros que hacen referencia específica a listas positivas de aditivos, así como para complementar determinadas Reglamentaciones Técnico-Sanitarias y normas específicas de productos, publicadas en el transcurso de los años 1974 y 1975, procede publicar las listas positivas de aditivos a utilizar en la elaboración de los productos que se especifican.

En su virtud, y previo informe favorable de la Comisión interministerial para la Ordenación Alimentaria, esta Dirección General de Sanidad resuelve:

Artículo 1.º Las listas positivas de aditivos que pueden ser utilizados en la elaboración de helados, agentes aromáticos, bebidas refrescantes, pan, panes especiales, huevos, ovoproductos y mantequillas, son los que se recogen en los anexos de esta Resolución.

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

Art. 3.º La Dirección General aplicará los condicionamientos del principio de transferencia en aquellos casos en que esté suficientemente justificado.

Art. 4.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. 5.º Queda prohibida la utilización de cualquier otro aditivo que no figure en las listas positivas que se incluyen como anexos de esta Resolución.

Lo que comunico a VV. II. para su conocimiento y efectos.
Dios guarde a VV. II.
Madrid, 16 de diciembre de 1975.—El Director general, Federico Bravo Morate.

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

LISTA POSITIVA DE ADITIVOS AUTORIZADOS PARA USO EN LA ELABORACION DE HELADOS

Colorantes orgánicos naturales:

- Lactoflavina (Riboflavina).
- Lactoflavina-5-fosfato sódico.
- Cartamina.
- Guaida (materia colorante de Reseda Lutela).
- Cochinilla o ácido carminico.
- Orceína sulfonada.
- Clorofilas.
- Compiejos cúpricos de clorofila y clorofilinas.
- Caramelo.
- Carotenoides (alfa, beta y gamma caroteno, en forma trans);
- Bija (Bixina, Annato).
- Capsantina o capsorrubina.
- Licopenos (formas trans).
- Beta-apo-8' carotenal (forma trans).
- Esteres metílico y etílico del ácido Beta-apo-8' carotenico.
- Xantofilas (Flavoxantina, Luteína, Criptoxantina, Rubixantina, Violoxantina, Rodoxantina y Cantaxantina).
- Betanina (Rojo remolacha).
- Antocianos.
- Curcumina.

Colorantes orgánicos artificiales:

- Amarillo sólido (Amarillo A₁).
- Tartrazina (Amarillo₂).
- Amarillo quinoleína (Amarillo₃).
- Crisoína S (Amarillo A₄).
- Amarillo naranja S o Amarillo sunset FCF (Naranja A₁);
- Naranja GGN (Naranja A₂).
- Azorrubina (Rojo A₁).
- Amaranto (Rojo A₃).
- Rojo cochinilla (Rojo A₄) o Ponceau 4R.
- Ponceau 6R (Rojo A₅).
- Escarlata 6N (Rojo A₇).
- Carmin de Indigo (Azul A₂) o Indigotina.
- Azul Patente V.
- Pardo chocolate FB.
- Negro brillante BN.
- Negro 7984.

Dosis:

Colorantes naturales	B. P. F.
Colorantes artificiales	300 p. p. m.

Antioxidantes:

Ascorbato sódico y cálcico	300 mg/Kg.
Diacetato de ascorbilo	200 mg/Kg.
Palmitato de ascorbilo	200 mg/Kg.
Estearato de ascorbilo	200 mg/Kg.
Tocoferoles naturales y sintéticos (alfa, beta y gamma)	B. P. F.
Butilhidroxianisol (BHA)	200 mg/Kg.
Galatos de propilo, octilo y dodecilo	100 mg/Kg.

Sinérgicos antioxidantes:

Acido cítrico y sus sales sódica y potásica.	B. P. F.
Acido láctico y sus sales sódica y potásica.	B. P. F.
Acido tartárico y sus sales sódica y potásica	B. P. F.

Estabilizadores (emulgentes y espesantes):

Mono y diglicéridos de ácidos grasos no polimerizados de cadena lineal, saturados o insaturados, presentes en aceites y grasas comestibles	B. P. F.
Mono y diglicéridos de los ácidos antes citados, esterificados con los ácidos acético, acetiltartárico, cítrico, láctico, tartárico y sus sales sódicas y potásicas ...	5 gr/Kg.
Lecitinas	B. P. F.
Esteres de ácidos grasos con poliglicerol.	5 gr/Kg.
Esteres de ácidos grasos antes citados, con 1,2 propilenglicol	5 gr/Kg.
Esteres de ácidos grasos antes citados, con polioles que no sean glicerol (monopalmitato, monoestearato y triestearato de sorbitano)	5 gr/Kg.

Esteres de ácidos grasos con sacarosa (incluidos sucroglicéridos)	5 gr/Kg.
Ac. alginico y alginatos sódico y cálcico	5 gr/Kg.
Agar-Agar	5 gr/Kg.
Carragenatos sódicos	5 gr/Kg.
Caseinato sódico	5 gr/Kg.
Carboximetilcelulosa sódica	5 gr/Kg.
Gelatina comestible	5 gr/Kg.
Goma arábica	B. P. F.
Goma guar	B. P. F.
Goma garrofin	B. P. F.
Goma tragacanto	B. P. F.
Pectinas	B. P. F.

LISTA LIMITATIVA DE MATERIAS AROMATICAS NATURALES E IDENTICAS A LAS NATURALES

LISTA PROHIBITIVA DE PLANTAS Y PARTES DE PLANTAS

LISTA POSITIVA DE SUSTANCIAS AROMATIZANTES ARTIFICIALES

Lista limitativa de materias aromáticas naturales e idénticas a las naturales

Las sustancias aromatizantes naturales y las idénticas a las naturales pueden emplearse de forma genérica en los productos

alimenticios, sin más limitación que la buena práctica de fabricación y lo que establezca en cada caso la Reglamentación específica del producto considerado. No obstante, para las sustancias que se especifican a continuación se establece la concentración máxima indicada:

Sustancia	Concentración máxima
Tuyona.	10 p. p. m.
Beta asarona.	5 p. p. m.
Quinina.	
Alcaloides totales que provienen de la quina, calculados en bebidas alcohólicas.	300 p. p. m.
Calculados en otros productos alimenticios.	85 p. p. m.
Pulegona.	20 p. p. m.
Hipericina.	10 p. p. m.
Acido algárico.	100 p. p. m.
Metil-nonil-cetona.	10 p. p. m.
Cuasina.	50 p. p. m.
Solanina.	10 p. p. m.
Cumarina.	10 p. p. m.

Lista prohibitiva de plantas y partes de plantas

Número Codex Steinmetz	Nombre latín	Nombre español	Partes prohibidas
93	Anenoma hepatica.	Anénoma.	Hierba.
177	Atropa belladona.	Belladona.	Planta entera.
208	Bryonia alba.	Brionia.	Raíces.
280	Chenopodium ambrosioides.	Té de España.	Hierba.
357	Convallaria majalis.	Lirio del Valle.	Planta entera.
390	Daphne mezereum.	Mezereon.	Planta entera.
412	Dryopteris filixmas.	Helecho macho.	Rizomas.
546	Heliotropium europeum.	Heliotropo.	Hojas.
854	Piscidia erythrina.	Arbol del coral.	Raíces.
890	Polipodium vulgare.	Polipodio común.	Raíces.
926	Punica granatum.	Granado.	Raíces.
1030	Sassafras Officinale.	Sasafrás.	Corteza y raíces.
1169	Ulmus fulva.	Olmo.	Corteza.

Cualquier planta o parte de planta no utilizada habitualmente precisará autorización previa de la Dirección General de Sanidad.

Lista positiva de sustancias aromatizantes artificiales

El empleo de estas sustancias para la aromatización de productos alimenticios ha sido aprobado por expertos (FDA, FEMA y/o Consejo de Europa); el Comité Técnico de OFI comparte la decisión tomada por aquellos expertos.

La lista no es completa, ella demuestra la posición en febrero de 1974; en el futuro se añadirán otras sustancias después de su evaluación.

Esteres y acetatos, los constituyentes de los cuales se han identificado en diferentes alimentos, se indicarán con «const».

Las sustancias indicadas se emplean normalmente a la mínima dosis necesaria para producir el efecto, lo cual las hace autolimitativas en su uso.

Sustancia	Número FEMA	Número Consejo Europa	Sustancia	Número FEMA	Número Consejo Europa
Acetaldehído bencil metoxietil acetal.	2.148	523	Alilo cicloexil acetato.	2.023	2.070
3-Acetil-2,5 dimetilfurano.	3.391	—	Alilo cicloexil butirato.	2.024	283
2-Acetil-3,4 (y 6) dimetilpirazina.	3.250	—	Alilo cicloexil exanoato.	2.025	2.180
2-Acetil-3 etilpirazina.	3.327	—	Alilo cicloexil propionato.	2.026	2.223
Acetil monanilo.	3.090	155	Alilo cicloexil valerianato.	2.027	474
Acetil valerilo.	2.543	2.044	Alilo 2-etil butirato.	2.029	281
Alil acético ácido.	2.843	2.004	Alilo furfuracrilato.	—	608
Alilo cinamato... «const».	2.022	334	Alilo furoato... «const».	2.030	360
Alilo crotonato... «const».	—	2.222	Alilo exanoato... «const».	2.032	2.181
			Alilo exenoato... «const».	—	619
			Alil-alfa-iona.	2.033	2.040
			Alilo sorbato... «const».	2.041	2.182
			Alilo tiopropionato.	3.329	—
			Alilo tiglato... «const».	2.043	2.183
			Alilo fenoxiacetato... «const».	2.038	228
			Alilo undecenoato... «const».	2.044	441
			Alfa-Amil cinamilaldehído dimetil acetal.	2.062	47
			Alfa-Amil cinamilaldehído.	2.061	128
			Alfa-Amil cinamil, acetato.	2.064	216
			Alfa-Amil cinamil, alcohol.	2.065	79
			Alfa-Amil cinamil, formiato.	2.066	357
			Alfa-Amil cinamil isovalerianato.	2.067	463
			Amil-heptincarbonato.	—	2.172
			2-Amil-5 (06)-aceto 1,4-dioxano.	2.076	2.205
			Anisilacetona.	2.672	163
			Benzaldehído propilenglicol acetato... «const».	2.130	2.226
			Benciliden metilacetona.	2.734	161
			2-Benzofurancarboxaldehído.	3.128	2.247

Sustancia	Número FEMA	Número Consejo Europa	Sustancia	Número FEMA	Número Consejo Europa
Benzoina.	2.132	162	Etilo nitrito.	2.446	2.190
Bencil butil éter.	2.139	520	Etilen tridecanodioato o Etilen- glicol brasilato.	Fed. Reg.	4.094
Bencil-2,3-dimetil crotonato.	2.143	2.187	Etilo octincarbonato.	2.448	480
Bencil etil carbinol.	—	2.137	Etilo-4-fenilbutirato.	2.453	307
Bencil-4 heptanoato.	2.146	2.140	Etilo fenil carbinil butirato.	2.424	628
Bencil isobutilcarbinol.	2.208	2.031	Etilo fenil glicidato.	2.454	2.097
Bencil isobutilcetona.	2.740	159	Etilo tiacetato.	3.282	—
Bencil isoeugenol.	Fed. Reg.	522	2-Etiltiofenol.	3.345	—
Bencil mercaptano.	2.147	477	Etilo 10-undecenoato... «const».	2.461	2.102
Bencil propilcarbinol.	2.953	83	Etilvainillina.	2.464	108
Bromoestiroil.	—	2.199	Fenoxietil isobutirato.	2.383	2.089
Butan-3-ona-2-ilo-butanoato.	3.332	—	Fenil bencilcarbinil acetato.	—	2.079
2-Butil-2-Butenal.	3.392	—	4-Fenil-2-butil-acetato.	2.882	671
Butilo butiril glicolato.	—	2.188	3-Fenil-2,2 dimetil-propional.	—	598
Butilo butiril lactato.	2.190	2.107	Fenil-etil carbinol.	2.884	82
2-sec-Butilcicloexanona.	3.261	—	Feniletil metil bencil carbinol ace- tato.	—	2.165
2-Butil 5 ó 6-acetol, 4-dioxano.	2.204	2.206	Feniletil metil etil carbinol.	2.879	85
Alfa-Butilcinamaldehído.	2.191	127	5-Fenil pentanol.	—	674
Carvacrol etil éter.	2.246	2.057	3-Fenil-4-pentenal.	3.318	—
2-Ceto-4-butanetiól.	3.357	—	2-Fenil-1-propanol.	2.732	2.257
C i a n a m i l aldehído etilenglicol- acetal.	2.287	48	2-Fenilpropanal dimetil acetal.	2.888	2.017
Cinamil antranilato... «const».	2.295	255	2-Fenilpropionaldehído.	2.886	126
Cinamilo fenilacetato... «const».	2.300	235	1-Fenil-2-propil-butirato.	3.197	2.276
Citral propilenglicol acetal.	Fed. Reg.	4.064	2-Fenilpropil butirato.	2.691	265
Citronelil oxiacetaldehído.	2.310	2.012	2-Fenilpropil cinamato.	—	597
Cicloexilacético ácido.	2.347	34	2-Fenilpropil isobutirato.	2.892	2.087
Cicloexilo antranilato... «const».	2.350	257	1-Fenil-3 ó 5 propil pirazol.	2.894	2.277
Cicloexilo cinamato... «const».	2.352	337	2-(3-Fenilpropil) tetrahidrofurano.	2.898	489
Cicloexiletil acetato.	2.348	218	Fenoxiacetaldehído butilenglicol cí- clico acetal.	—	668
Cicloexil mercaptan.	—	529	2-Furanmetandiól formiato.	3.158	4.112
Ciclopentanotiól.	3.262	—	2-Furfuriliden butanal.	2.492	2.251
3-Decen-2-ona.	Fed. Reg.	4.076	Furfuril isopropil sulfuro.	3.161	2.248
Dialil glicol éter.	—	2.149	Furfuril thiopropionato.	3.347	—
Dibencilodiosulfuro.	Fed. Reg.	4.077	Geranilo acetacetato... «const».	2.510	243
Dibencil cetona.	2.397	2.054	Guaiól acetato.	Fed. Reg.	—
Dibencil éter.	2.371	2.150	Heptadeca-2, 5, 8, 11 tetraenal.	—	2.122
Di-(butan-3-ona-1-ilo) sulfuro.	3.335	—	3-Heptil-5-metil-2 (3H) furanona.	3.350	—
4,4-Dibutil-butiro lactona.	2.372	2.231	Hexadeca-2, 4, 7, 10-tetraenal.	—	2.128
Dibutil sebacato... «const».	2.373	622	Hexadeca-4, 7, 10-trienal.	—	—
2,5-Dietiltetrahidrofurano.	Fed. Reg.	6.232	alfa-Hexilcinamaldehído.	2.569	129
5,7-Dihidro-2-metilieno (3,4 D) pi- rimidina.	3.338	—	2-Hexil-4,4 dimetil dioxolano.	—	2.207
Di-isoprolilo sulfuro.	—	—	2-Hexiliden ciclopentanona.	2.573	167
2,4 Dimetilacetofenona.	2.387	157	Hidroxicitronelal.	2.583	100
2,4 Dimetil-5-acetiltiazol.	3.267	—	Hidroxicitronelal dietil acetal.	2.584	44
2,6 Dimetil-4-heptenol.	3.140	4.030	Hidroxicitronelol dimetil acetal.	2.585	46
2,6 Dimetil-5-heptanal.	2.389	2.006	Hidroxicitronelol.	2.586	559
2,6 Dimetil octanal.	2.390	112	6-Hidroxi-3,7-dimetil octanoico ácido lactona.	3.355	—
2,4-Dimetil-2' pentenoico ácido.	3.143	4.081	3-Hidroxi metilo-2-octanona.	3.292	—
Dimetil fenil carbinil isobutirato.	2.388	4.240	beta Ionona glicidatos.	—	2.169
Dimetil feniletil carbinil acetato.	2.735	219	gamma Ionona.	3.175	4.139
Difenilo disulfuro.	3.225	4.085	Isoamil eugenol.	—	563
S p i r o (2-4-Ditia-1-metil-8-Oxabi- ciclo (3,3,0) octano-3-3) (1-2-me- til) ciclopentano.	—	—	Isoamil furil butirato.	2.070	2.080
S p i r o (2-4-Ditia-1-metil-7-Oxabi- ciclo (3,3,0) octano-3,3-)-1-oxa-2- metil ciclopentano.	3.270	—	Isoamil furil propionato.	2.071	2.092
2,2-Ditioditiófenol.	3.323	—	Isoamil heptincarbonato.	—	2.173
Dodeca-3,6-dienal.	—	2.121	Isoamil o-metoxibenzoato.	—	2.191
p-E-toxibenzaldehído.	2.413	626	Isbornilo butirato... «const».	—	564
7-Etoxil-4-metilcumarina.	—	2.193	Isobutirato formiato... «const».	2.162	565
2-Etoxitiazol.	3.340	—	Isobutirato isovalerianato... «const».	2.166	452
Etilo 2-acetil-3 fenilpropionato.	2.416	2.241	Isobutirato fenilacetato... «const».	—	566
Etilo benzoil acetato.	2.423	627	Isobutirato propionato... «const».	2.163	412
Etilo butiril lactato... «const».	—	2.242	Isobutirato propionato... «const».	2.193	2.093
Etilo cresoxiacetato.	3.157	2.243	Isobutirato furilpropionato.	—	2.151
Etilo cicloexilpropionato.	2.431	2.095	Isoeugenil butil éter.	—	356
Etilo 2,4 dioxoexanoato.	3.278	—	Isoeugenilo formiato... «const».	2.474	237
Etilo N-etilantranilato.	—	629	Isoeugenilo fenilacetato... «const».	2.477	189
Etilo 2-etil-3-fenil propanoato.	3.341	—	Iso-alfa-metilionona.	2.714	650
Etilo beta etil tiopropionato.	—	2.168	Iso-beta-metilionona.	—	651
Etilo furfuracrilato.	—	645	p-Isopropilacetofenona.	2.927	132
Etilo furilpropionato.	2.435	2.091	p-Isopropil enil acetaldehído.	2.954	—
2-Etil-2-heptenal.	2.438	120	3-(p-Isopropil)-fenil propanal.	2.957	2.261
Etil-iso-cugenol.	2.472	190	3-Mercapto-2-butanona.	3.298	—
Etilmaltol.	Fed. Reg.	692	3-Mercapto-2-pentanona.	3.300	—
Etilo-mercaptoacetato.	—	547	2-Mercaptopropiónico ácido.	3.180	4.156
Etilo-2-mercaptopropionato.	3.279	—	2 ó 5 ó 6-Metoxi-3-etil-pirazina.	3.280	—
Etil-metil-fenil-fenilglicidato.	2.444	—	2 ó 5 ó 6-Metoxi-3-metil-pirazina.	3.183	2.266
			2-Metoxi-3 (5 y 6)-isopropil pirazina.	3.358	—
			1-(p-Metoxifenil)-1-penten-e-ona.	2.673	164

Sustancia	Número FEMA	Número Consejo Europa	Sustancia	Número FEMA	Número Consejo Europa
1-(p-Metoxifenil)-4-metil-1-penten-3-ona.	Fed. Reg.	—	3-Propil-fenol.	—	602
Metoxipirazina.	3.302	—	Propilo tioacetato.	3.385	—
p-Metil bencil acetona.	3.074	160	Pseudo ciclocitral.	—	2.133
Metil-p-terc-butil-fenilacetato.	2.690	577	Pirazina etanotiol.	3.230	2.285
alfa-Metil cinamaldehido.	2.697	578	Pirazina metanotiol.	3.299	—
8-Metilcumarina.	2.699	579	Pirazinil metil sulfuro.	3.231	—
2-Metil-1,3-ciclohexadieno.	Fed. Reg.	4.166	2-Piridina metanotiol.	3.232	2.279
Metilo decin carbonato.	2.751	2.111	Pirrolidina-1,5-carboxilo ácido.	—	2.119
Metil dihidrojasmona.	3.408	—	Resorcinol dimetil eter.	2.385	180
3-Metil-5-etilfenol.	—	580	Tetradeca-2, 5, 8-trienal.	—	2.134
2-Metil-3-furantiol.	3.138	4.172	Tetrahidrofurfurilo acetato.	3.055	2.069
Metil furfuri] disulfuro.	3.362	—	Tetrahidrofurfurilo alcohol.	3.056	2.029
Metilo furfuracrilato.	—	2.287	Tetrahidrofurfurilo butirato.	3.057	2.081
2-Metil-3,5 ó 6-furfuril tiopirazina mezcla de isómeros.	3.189	2.287	Tetrahidrofurfurilo cinamato.	3.320	4.224
3-(5-Metil-2-furiol) butanal.	3.307	—	Tetrahidrofurfurilo propionato.	3.058	2.096
Bis (2 metil-3-furil) disulfuro.	3.259	—	Tetrahidrolinalol.	3.060	77
Bis (2 metil-3-furil) tetrasulfuro.	3.280	—	Tetrahidro-pseudo-ionona.	3.059	2.053
2-Metil heptanoico ácido.	2.706	2.003	Tetrametil etilciclohexanona.	3.061	168
6-Metilheptan-3-ona.	—	2.143	Tioguaacol.	—	2.219
Metilo heptin carbonato.	2.729	481	Tiofenol.	Fed. Reg.	—
2-Metilexanoico ácido.	3.191	582	2-(p-Tolil)-propanal.	3.078	131
6-Metil-5-exen-2-ona.	3.365	—	Trideca-4,7-dienal.	—	684
Metil-isobutilcarbinilo acetato.	—	2.073	4-(2, 6, 6)-Trimetil-cicloex-1-enil-but-2 en 4-ona.	3.243	4.029
Metil-alfa-ionona.	2.711	143	3, 5, 5, Trimetilexanol.	3.324	—
Metil-beta-ionona.	2.712	143	9-Undecenal.	3.094	123
Metil-delta-ionona.	2.713	2.145	10-Undecenal.	3.095	122
alfa-Metil-p-metoxi-cinamilaldehido.	3.132	584	Vainillina acetato... «const».	3.108	125
Metil 4-(metiltio) butirato.	3.412	—	Vainilliden acetona.	—	691
2-Metil-5-metoxitiazol.	3.192	4.034	Versalide (1, 1, 4, 4-Tetrametil-6-etil-7-acetil 1, 2, 3, 4-tetrahidro-naftaleno).	—	2.220
2-Metil-4-(metiltio) furano.	3.366	—			
2-Metil-3,5 ó 6 (metiltiopirazina).	3.208	2.290			
2-Metiloctanal.	2.727	113			
Metilo octin carbonato.	2.728	479			
2-Metil-2-pentanoico ácido.	3.195	4.177			
2-Metil-4-fenilbutalan.	2.737	134			
3-Metil-2-2-fenilbutalan.	2.738	135			
Metil-4-fenilbutirato.	2.739	308			
3-Metil-5-propil-2-2 cicloexen -1-ona.	Fed. Reg.	4.178			
2-(2-Metilpropil) piridina.	3.370	—			
3-(2-Metilpropil) piridina.	3.371	—			
2-(1-Metilpropil) tiazol.	3.372	—			
6 Metilquinoleina.	2.744	4.018			
Metil estiril carbinol.	2.880	3.032			
3-Metiltiobutanal.	3.374	—			
4-Metiltiobutanal.	3.414	—			
4-Metiltio-2-butanona.	3.375	—			
Metilo tiobutirato.	3.310	—			
Metilo tiofuroato.	3.311	—			
4-Metiltio-4-metil-2-pentanona.	3.376	—			
2-Metiltiofenol.	3.240	2.272			
2-Metil-3-tolil-propanal.	2.748	587			
2-Metil undecenal.	2.749	2.010			
Musk ambrette.	2.758	495			
Musk Ketone.	—	2.147			
Musk xilol.	—	2.218			
2-Naftalentiol.	3.314	—			
beta-Naftil antranilato.	2.767	2.170			
beta-Naftil etil eter.	2.768	2.058			
beta-Naftil isobutil eter.	—	2.275			
beta-Naftil metil cetona.	2.723	147			
Nanonoil-4-hidroxi-3-metoxibencilamida.	2.787	590			
1,3 Nonanodiol acetato.	2.783	2.075			
3-Nonanon-1-il-acetato.	2.788	2.076			
3-Octanon-1-ol.	2.804	592			
6-Octenal.	—	664			
2-Octin-4-ol.	—	2.139			
Paraldehido.	—	594			
Pentadeca-3, 6, 9-trienal.	—	2.132			
Pentil-2-furil ketone.	3.418	—			
Piperonilo acetato.	2.912	2.068			
Piperonil acetona.	2.701	165			
Piperonal formiato.	—	2.154			
Piperonilo isobutirato.	2.913	305			
Propilenguatol.	2.922	170			
p-Propil anisol.	2.930	2.026			
Propilo furilacrilato.	2.945	2.090			
3-Propilidenftalida.	2.952	494			

LISTA POSITIVA DE ADITIVOS AUTORIZADOS PARA USO EN LA PREPARACION DE AGENTES AROMATICOS

Colorantes

Color	Designación usual
Amarillo.	Curcumina. Lactoflavina (riboflavina). Tartrazina. Crisoína S. Amarillo de quinoleína. Amarillo sólido.
Naranja.	Amarillo anaranjado S. Naranja GGN. Cochinilla, ácido carminico. Orchilla, orceína. Azorrubina. Amaranto. Rojo cochinilla 4 (Ponceau 4R). Escarlata GN. Amapola 6R (Ponceau 6R). Eritrosina.
Azul.	Azul antraquinónico (azul solantreno RS). Azul patentado V. Indigotina (carmin de indigo).
Verde.	Clorofilas. Compuestos cúpricos de clorofilas y clorofilinas. Verde ácido brillante VS (verde lisamina).
Pardo.	Caramelo.
Negro.	Negro brillante BN. Negro 7984. Carbo medicinalis vegetalis.
Matices diversos.	Carotenoides: a) Alfa, beta, gamma, caroteno; b) Bixina, norbixina (bija, annato);

Color	Denominación usual
	c) Capsantina, capsorrubina; d) Licopeno. e) Beta-apo-8' carotenal (C 30). f) Ester etílico del ácido beta-apo-8' carotenico (C 30). Xantofilas: a) Flavoxantina. b) Luteína. c) Criptoxantina. d) Rubixantina. e) Violaxantina. f) Rodoxantina. g) Cantaxantina. Rojo de remolacha o betanina. Antocianos.

Estabilizadores (emulgentes, espesantes, antioxidantes, soportes, y reforzadores)

Esteres de sacarosa y ácidos grasos de C ₆ a C ₁₈ Lecitina de soja. Ester glicerido de la colofonia. Ester metílico de la colofonia hidrogenada. Polisorbato 80.	B. P. F.
Alginato amónico, potásico, cálcico y de 1,2 propilenglicol. Almidones y dextrinas alimenticias. Celulosa y sus esteres. Carboximetilcelulosa. Pectinas. Agar-agar. Carragenatos. Goma arábica. Goma garrofin. Goma guar. Goma guta.	B. P. F.
Acido-l-ascórbico y sus sales de sodio y calcio. Palmitato y diacetato de escorbilo. Extractos de origen natural ricos en tocoferoles. Alfa tocoferol y gamma tocoferol sintéticos. Galatos de propilo y dodecilo. Butilhidroxianisol (BHA). Butilhidroxitoluol (BHT).	200 p. p. m. para sabores sin aceites esenciales. 1.000 p. p. m. para aceites esenciales. 200 p. p. m. a 1.000 p. p. m. para sabores con aceites esenciales según proporción.
Carbonatos cálcico y magnésico. Cloruro sódico. Fosfato cálcico. Sílice coloidal.	B. P. F.
Acido glutámico y sus sales sódicas. Acido inosínico y sus sales sódicas. Acido guanilico y sus sales sódicas.	B. P. F.

Diluyentes

Agua. Acido láctico. Alcoholes etílico, isopropílico y bencílico. Alcohol n-propílico. Azúcares. Citrato y lactato de etilo. Glicerina y mono-di y tri-acetatos. 1-2-3, Mono-di y triesteres de la glicerina y de ácidos grasos alifáticos. 1-2-Propilenglicol; monoacetato y diacetato de 1-2 propilenglicol. Propilenglicol dibenzoato. Sacarosa diacetato hexaisobutirato. Sorbitol. Grasas y aceites comestibles.	B. P. F.
---	----------

Conservadores

Acido sórbico y sus sales sódica y potásica.
 Acido benzoico y sus sales sódica y potásica.
 Anhidrido sulfuroso.
 Sulfitos sódico y cálcico.
 Sulfito ácido de sodio.
 Metabisulfitos sódico y potásico.
 Acido propiónico y sus sales sódica y potásica.

LISTA POSITIVA DE ADITIVOS AUTORIZADOS PARA USO EN BEBIDAS REFRESCANTES

Acidulantes

Acido tartárico: Máximo 1,0 gramos por 100.
 Acido cítrico: Máximo 1,0 gramos por 100.
 Acido málico: Máximo 0,5 gramos por 100.
 Acido láctico: Máximo 0,3 gramos por 100.
 Acido fosfórico: Máximo 0,02 gramos por 100.
 Acido fosfórico: Máximo 0,07 gramos por 100, sólo en bebidas de cola.
 Acido adípico: Máximo 0,02 gramos por 100, sólo en preparados en polvo para elaborar bebida.

Quando se produzca la adición de sales de estos ácidos, la cantidad total expresada en ácido libre no deberá sobrepasar los límites anteriores.

Edulcorantes artificiales

Sacarina: 0,02 gramos por 100.
 Ciclamato: 0,40 gramos por 100.
 Sus mezclas.

Colorantes

Los productos químicos obtenidos sintéticamente idénticos a las materias colorantes de origen natural enumeradas en esta lista están también autorizados:

Color	Denominación usual
Amarillo.	Curcumina. Lactoflavina (riboflavina). Tartrazina. Crisoína S. Amarillo de quinoleína. Amarillo sólido.
Naranja.	Amarillo anaranjado S. Naranja GGN.
Rojo.	Cochinilla o ácido carmínico. Orchilla,orceína. Azorrubina. Amaranto. Rojo cochinilla 4 (Ponceau 4R). Escarlata GN. Ponceau 6R. Eritrosina.
Azul.	Azul de antraquinona. Azul patentado V. Indigotina (carmin de indigo).
Verde.	Clorofila. Compuestos cúpricos de clorofilas y clorofilinas. Verde ácido brillante VS (verde lisamina).
Pardo.	Caramelo. Negro brillante. Carbón vegetal medicinal.
Matices diversos.	Carotenoides: a) Alfa, beta y gamma carotenos. b) Bixina, norbixina (bija, annato). c) Capsantina, capsorrubina. d) Licopeno. e) Beta-apo 8'-carotenal (C 30). f) Ester etílico del ácido beta-apo 8'-carotenico (C 30).

Color	Denominación usual
	Xantofilas: a) Flavoxantina. b) Luteína. c) Criptoxantina. d) Rubixantina. e) Violaxantina. f) Rodoxantina. g) Cantaxantina.
	Rojo de remolacha o betanina. Antocianos.
	Dosis: Colorantes naturales: B. P. F. Colorantes artificiales: 70 p. p. m.

Emulgentes y estabilizadores

Denominación	Dosis
Alginato de 1-2 propilenglicol.	0,1 g. %
Pectinas.	B. P. F.
Almidones y dextrinas alimenticias.	B. P. F.
Goma arábica.	B. P. F.
Goma guar, goma guta, goma garrofin, goma tragacanto y goma-dammar.	B. P. F.
Goma ester (ester glicérico del ácido abiético).	150 p. p. m.
Monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos no polimerizados de cadena lineal, saturados o insaturados, presentes en aceites y grasas comestibles.	B. P. F.
Glicéridos mixtos del ácido acético y de los ácidos grasos antes citados.	0,04 g. %
Glicéridos mixtos del ácido cítrico y de los ácidos grasos antes citados.	0,04 g. %
Glicéridos mixtos del ácido láctico y de los ácidos grasos antes citados.	0,04 g. %
Glicéridos mixtos de mezclas de ácido tartárico y ácido de los ácidos grasos antes citados.	0,04 g. %
Glicéridos de los ácidos monoacetiltartárico y diacetiltartárico con los ácidos grasos ya citados.	0,04 g. %
Sucroésteres de los ácidos grasos ya citados.	0,04 g. %
Acetato isobutirato de sacarosa.	0,04 g. %
Sucroglicéridos de los ácidos grasos ya citados.	0,04 g. %
Esteres de propilenglicol con los ácidos grasos de aceites y grasas alimenticias.	0,04 g. %
Carboximetilcelulosa.	
Dioctil sulfosuccinato sódico.	10 p. p. m.
Secuestrantes (exclusivamente en envases metálicos):	0,04 g. %
Etilen diaminotartárico calcicodisódico.	35 p. p. m.
Exametafosfato sódico.	200 p. p. m.

Antioxidantes

Denominación	Límite de utilización
Acido l-ascórbico. l-Ascorbato de sodio. l-Ascorbato de calcio. 0,03 mg. por 100.
Galato de propilo. Galato de dodecilo. 1 p. p. m.
Butilhidroxianisol (BHA). Butilhidroxitolueno (BHT). 1 p. p. m. { aislados o en conjunto.

Denominación	Límite de utilización
<i>Conservadores</i>	
Acido sórbico y sus sales sódica y potásica (aislados o en conjunto)	600 p. p. m. expresado en ácido sórbico, como máximo.
Acido benzoico y sus sales sódica y potásica (aislados o en conjunto)	600 p. p. m. expresado en ácido benzoico, como máximo.
<i>Otros aditivos</i>	
Cafefna (sólo para bebidas a base de cola)	Máximo, 0,015 por 100.
Quinina (sólo en aguas tónicas y amargos no alcohólicos)	Máximo, 0,010 por 100.
Cloruro sódico (sólo para gaseosas y bebidas refrescantes aromatizadas)	Máximo, 0,1 por 100.
Bicarbonato sódico (sólo en aguas de soda)	Mínimo, 0,3 g. por 100.

LISTA POSITIVA DE COMPLEMENTOS PANARIOS Y ADITIVOS AUTORIZADOS PARA LA ELABORACION DE PAN Y PANES ESPECIALES

1. Complementos panarios y aditivos que pueden utilizarse en la elaboración de pan.

Complementos panarios mejorantes

— Leche en polvo	B. P. F.
— Azúcares comestibles	50 g. por kg. de harina.
— Harina de malta y extracto de malta.	B. P. F.
— Harina de habas	30 g. por kg. de harina.
— Gluten de trigo, seco o húmedo, no desnaturalizado	B. P. F.

Mejorantes

— Acido l-ascórbico	Máximo 5 g. por 100 kg. de harina.
— Fosfato monocálcico	Máximo 250 g. por 100 kg. de harina.

Acidulantes

Se tolera el uso de alguno de los siguientes acidulantes:

— Acido cítrico o su sal cálcica	Máximo 300 g. por 100 kg. de harina.
— Acido láctico o su sal cálcica	Máximo 300 g. por 100 kg. de harina.
— Acido acético o sus sales cálcica, potásica o sódica	Máximo 300 g. por 100 kg. de harina.
— Vinagre	Máximo 500 ml. por 100 kg. de harina.

Desmoldeadores

- Aceites comestibles.
- Cera de abejas.
- Esperma de ballena.
- Estearato de magnesio.

Sustancias idóneas a utilizar como excipiente

- Harinas de trigo, maíz y mandioca.

2. Complementos panarios y aditivos que pueden utilizarse en la elaboración de panes especiales.

Además de los productos citados en el punto anterior, a los panes especiales se les podrán incorporar los siguientes productos:

Complementos panarios mejorantes

- Leche entera, concentrada o condensada.
- Huevos frescos, refrigerados, conservados u ovoproductos.
- Harina de soja, de guisantes, de lentejas y de judías, en cantidad inferior al 3 por 100 en peso de la harina, bien solas o mezcladas.
- Grasas comestibles.
- Especies, condimentos y agentes aromáticos autorizados.
- Pasas y otras frutas preparadas.

Enzimas

Fermentos amilolíticos B. P. F.

Emulgentes

- Lecitina 4 g. por 1 kg. de harina.
- Mono y diglicéridos de ácidos grasos no polimerizados de cadena lineal, saturados e insaturados, solos o en combinación con los ácidos acético, láctico, cítrico, tartárico y acetiltartárico 3 g. por 1 kg. de harina.
- Sales de calcio de los ácidos orto y pirofosfórico 3 g por kg. de harina, expresado en P₂O₅.
- Sorbitol 5 por 100.
- Polietilenglicol 5.000 p.p.m.
- Estearato de sorbitan 1.000 p.p.m.
- Sorbitan polioxi-etilenmonooleato 1.000 p.p.m.
- Estearil-lactil lactato cálcico 5.000 p.p.m.
- Sucroesteres de los ácidos grasos ya citados 5.000 p.p.m.

Antioxidantes

- Palmitato de ascorbilo 500 p.p.m., expresado sobre componente graso.
- Alfa, Beta y Gamma tocoferoles B. P. F.
- Butilhidroxianisol } 200 p.p.m. aislados o combinados, expresado sobre componente graso.
- Butilhidroxitoluol }
- Galatos de propilo } 100 p.p.m. aislados o combinados con los anteriores, expresado sobre componente graso.
- Galatos de dodecilo }

Conservadores

- Propionato cálcico y sódico 3.000 p.p.m.
- Acetato cálcico 3.000 p.p.m.
- Acido sórbico y sus sales sódica, potásica y cálcica 2.000 p.p.m.
- Acetato ácido de sodio 3.000 p.p.m.

Gasificantes

— En la elaboración de gasificantes para su uso en la panificación, podrán utilizarse, además de algunos de los productos citados anteriormente:

- Bicarbonato sódico o amónico B. P. F.
- Fosfato ácido de sodio B. P. F.
- Fosfatos monosódico y monopotásico ... 2.000 p.p.m.
- Pirofosfato ácido de sodio 2.000 p.p.m.
- En la elaboración de «pan de Viena» y del «pan francés» no se permitirá la utilización de gasificantes ni conservadores.

Sustancias idóneas para utilizar como excipientes en la elaboración de preparados comerciales específicos o harinas acondicionadas

- Carbonato cálcico o potásico.
- Fosfato tricálcico.

Tanto los complementos panarios como el ácido l-ascórbico, el fosfato monocalcico y el vinagre, autorizados y registrados para tal uso por la Dirección General de Sanidad, podrán emplearse directamente por el industrial panadero en el momento

de la elaboración de la masa. El resto de los productos, junto con los ya citados, entrará a formar parte de preparados comerciales específicos o «harinas acondicionadas» elaborados por industriales debidamente autorizados.

LISTA POSITIVA DE ADITIVOS PARA UTILIZACION EN HUEVOS Y OVOPRODUCTOS

1. Lista positiva de aditivos para utilización en huevos conservados

Aceites y parafinas para conservación de huevos con cáscara B. P. F. (0,1 por 100).

2. Lista positiva de aditivos para utilización en ovoproductos

Acidulantes

- Acido acético y sus sales cálcica, sódica y potásica B. P. F.
- Acido cítrico y sus sales cálcica, sódica y potásica B. P. F.
- Acido láctico y sus sales cálcica, sódica y potásica B. P. F.
- Acido tartárico y sus sales cálcica, sódica y potásica B. P. F.

Colorantes

- Carotenoides 300 p.p.m. (0,03 %);
- Xantofilas 300 p.p.m. (0,03 %);
- Bija o annato 300 p.p.m. (0,03 %);

Emulgentes

- Lecitina B. P. F.
- Mono y diglicéridos de los ácidos grasos no polimerizados de cadena lineal, saturados e insaturados, presentes en aceites y grasas alimenticias 1.000 p.p.m. (0,1 %).
- Mono y diglicéridos de los ácidos grasos antes citados, esterificados con los ácidos acético, acetiltartárico, cítrico, láctico y tartárico 1.000 p.p.m. (0,1 %).
- Esteres de ácidos grasos con poliglicerol. Estearil-lactil-lactato cálcico, sódico y potásico 3.000 p.p.m. (0,3 %).
- 500 p.p.m. (0,05 %) para clara líquida y congelada.
- 5.000 p.p.m. (0,5 %) para clara en polvo.

Espesantes o aglutinantes en clara líquida

- Agar-agar B. P. F.
- Carragenatos B. P. F.
- Goma guar B. P. F.

Conservadores

- Acido benzoico y sus sales cálcica, sódica y potásica 1 % } Solamente en yema y huevo completo líquidos.
- Acido sórbico y sus sales cálcica, sódica y potásica 1 % } en yema líquida.
- Acido propiónico 4 % }

Antiapelmazantes para productos desecados

- Silicatos sódico y potásico B. P. F.
- Silico-aluminatos 2 %.

Aditivos tecnológicos

- Glucosa-oxidasa B. P. F.
- Catalasa-Pancreatina-Hidróxidos cálcico y amónico B. P. F.

LISTA POSITIVA DE ADITIVOS AUTORIZADOS PARA LA ELABORACION DE MANTEQUILLA

<i>Colorantes</i>	
Bija (Bixina, Annato, Achiote)	B. P. F.
Beta caroteno (forma trans)	B. P. F.
Curcumina	B. P. F.
Xantofilas	B. P. F.
Beta-apo-8'-carotenal	B. P. F.
Esteres metílico y etílico del ácido Beta-apo-3'-carotenico	B. P. F.
<i>Sales neutralizantes</i>	
Ortofosfato sódico.	} 0,2 % m/m. en separado o en conjunto y expresado en masa de sustancia anhidra y referido a masa del producto total.
Carbonato sódico.	
Bicarbonato sódico.	
Hidróxido sódico.	
Hidróxido cálcico.	
<i>Conservadores</i>	
Ácido sórbico y sus sales sódica, cálcica y potásica	0,1 grs. %, expresado como ácido.
<i>Antioxidantes</i>	
Butilhidroxianisol	100 mg/Kg.
Ácido l-ascórbico y sus sales sódica y cálcica	300 mg/Kg.
<i>Sinérgicos</i>	
Ácido cítrico y sus sales sódica y potásica	B. P. F.
Ácido tartárico y sus sales sódica y potásica	B. P. F.
Ácido láctico y sus sales sódica y potásica	B. P. F.

MINISTERIO DE TRABAJO

4904 *CORRECCION de errores de la Orden de 8 de enero de 1976 por la que se establece la denominación, sede y jurisdicción de las Magistraturas de Trabajo creadas por Ley 46/1975, de 30 de diciembre.*

Advertidos errores en el texto remitido para su inserción de la citada Orden, publicada en el «Boletín Oficial del Estado»

número 19, de fecha 22 de enero de 1976, se transcriben a continuación las oportunas rectificaciones:

En la página 1355, primera columna, líneas 15 y 16, donde dice: «... Oviedo.—Se denominará Oviedo número 3 con sede en la capital y jurisdicción en toda la provincia», debe decir: «... Oviedo.—Se denominará Oviedo número 3, con igual sede y jurisdicción que las dos ya existentes en dicha capital».

En la misma página y columna, líneas 17 y 18, donde dice: «... Vigo. Se denominará Vigo número 3, con sede en la capital y jurisdicción en toda la provincia», debe decir: «... Vigo. Se denominará Vigo número 3, con igual sede y jurisdicción que las dos ya existentes en dicha ciudad».

SECRETARIA GENERAL DEL MOVIMIENTO

4905 *ORDEN de 28 de febrero de 1976 por la que se crea la Asesoría Informativa del Consejo Nacional del Movimiento.*

La importancia y trascendencia que revisten las actividades del Consejo Nacional del Movimiento, y muy especialmente las de la recién creada Comisión Mixta para la reforma constitucional, aconsejan la creación de una Asesoría Informativa en el Consejo Nacional.

De conformidad con lo acordado por la Comisión Permanente del Consejo Nacional, vengo en disponer:

Artículo 1.º Se crea la Asesoría Informativa del Consejo Nacional, bajo la dependencia directa del Ministro Secretario General del Movimiento y Vicepresidente del Consejo Nacional.

Art. 2.º La Jefatura de la Asesoría Informativa del Consejo Nacional será desempeñada por un funcionario perteneciente al Cuerpo de Técnicos de Información y Turismo.

Art. 3.º El nombramiento y separación del Jefe de la Asesoría será competencia del Ministro Secretario General del Movimiento y Vicepresidente del Consejo.

Art. 4.º Adscrito a la Asesoría Informativa se crea un Gabinete de Prensa, cuya Jefatura ostentará un Periodista titulado, que será designado por el Ministro Secretario general del Movimiento y Vicepresidente del Consejo Nacional, a propuesta del Jefe de la Asesoría Informativa.

Madrid, 28 de febrero de 1976.

SUAREZ GONZALEZ

II. Autoridades y personal

NOMBRAMIENTOS, SITUACIONES E INCIDENCIAS

JEFATURA DEL ESTADO

4906 *DECRETO 394/1976, de 3 de marzo, por el que se dispone que durante la ausencia del Ministro de la Gobernación se encargue del Despacho de su Departamento el Ministro Secretario general del Movimiento don Adolfo Suárez González.*

Vengo en disponer que durante la ausencia del Ministro de la Gobernación, don Manuel Fraga Iribarne, con motivo de su viaje al extranjero, y hasta su regreso, se encargue del Despacho de su Departamento el Ministro Secretario general del Movimiento don Adolfo Suárez González.

Así lo dispongo por el presente Decreto, dado en Madrid a tres de marzo de mil novecientos setenta y seis.

JUAN CARLOS

El Presidente del Gobierno,
CARLOS ARIAS NAVARRO

PRESIDENCIA DEL GOBIERNO

4907 *CORRECCION de errores de la Orden de 31 de octubre de 1975 por la que se nombra funcionario del Cuerpo Administrativo de la Administración Civil del Estado.*

Advertido error en el texto remitido para su publicación de la mencionada Orden, inserta en el «Boletín Oficial del Estado» número 281, de fecha 22 de noviembre de 1975, página 24457, por la que se nombra a doña María Luisa Ruiz de Velasco y Valdezate funcionario del Cuerpo Administrativo de la Administración Civil del Estado, a continuación se hace la corrección procedente:

Donde dice: «Ordenes de esta Presidencia del Gobierno de 13 y 27 de diciembre de 1974» («Boletín Oficial del Estado» de 19 de diciembre de 1974 y 18 de enero de 1975), debe decir: «Orden de esta Presidencia del Gobierno de 13 de junio de 1975» («Boletín Oficial del Estado» de 15 de julio de 1975).