

tes consorciados acuerdan la disolución, y adoptará, en tal caso, la propuesta prevista en el artículo siguiente.

Art. 56. 1. En caso de disolución, el Gobierno, a propuesta del Consejo General del Consorcio, decidirá los efectos de la misma, determinando el Ente o los Entes Públicos a los que corresponda subrogarse en el cometido del Consorcio y decidirá acerca del destino de sus bienes y derechos.

2. Para el supuesto de extinción de los servicios del Consorcio, el Consejo General elevará al Gobierno propuesta de liquidación en la que se tendrán en cuenta las reglas siguientes:

1.ª Se estudiará la fórmula para devolver a cada Ente consorciado sus aportaciones y también las cantidades entregadas para el objeto común independientes de las primeras, y

2.ª En el supuesto de no ser factible lo anterior, propondrá dar a los inmuebles un destino de interés general, dentro de los términos municipales de los Ayuntamientos consorciados.

3. Corresponde al Gobierno decidir acerca de la propuesta de liquidación, adoptando las medidas que estime convenientes para la salvaguardia de los intereses afectados por la extinción del Consorcio.

IX. MODIFICACION DE LOS ESTATUTOS

Art. 57. La modificación de estos Estatutos, deberá hacerse por acuerdo del Consejo de Ministros, que revestirá la forma de Decreto, previa iniciativa del Consejo General del Consorcio y a propuesta conjunta de los Ministerios de Gobernación y Obras Públicas.

14452 REAL DECRETO 1770/1976, de 2 de julio, por el que se establece el precio del aceite de girasol.

La necesidad de conseguir una estructura del consumo de los distintos tipos de aceites que tenga presente tanto los intereses de los consumidores como de los agricultores y elaboradores hace imprescindible tomar, en las actuales circunstancias económicas, una serie de medidas encaminadas a armonizar dichos intereses.

Teniendo en cuenta el precio de garantía contractual dieciocho coma cincuenta pesetas/kilogramo fijado para la campaña mil novecientos setenta y seis/mil novecientos setenta y siete, así como las elevaciones experimentadas en los costos de transformación y envasado y el margen de actuación permitido hasta ahora por el Real Decreto mil veintidós/mil novecientos setenta y seis, que fijó el precio del aceite crudo de girasol en cincuenta pesetas kilogramo, es oportuno arbitrar las vías de actuación necesarias para que exista un mercado del aceite de girasol fluido y asequible a la población en general.

En su virtud, a propuesta de los Ministros de Agricultura y de Comercio y previa deliberación del Consejo de Ministros en su reunión del día dos de julio de mil novecientos setenta y seis,

DISPONGO:

Artículo primero.—Se fija el precio del aceite crudo de girasol sobre planta extractora, incluido el ITE, para la campaña mil novecientos setenta y seis/mil novecientos setenta y siete, en cuarenta y cinco pesetas/kilogramo.

Artículo segundo.—El precio de venta al público del aceite de girasol y del de mezcla de semillas (excepto soja y orujo) en la campaña mil novecientos setenta y seis/mil novecientos setenta y siete será de sesenta y dos pesetas/litro. La Comisaría de Abastecimientos y Transportes abonará a las Empresas extractoras la cantidad de cinco pesetas/kilogramo de aceite crudo por el sistema que se establezca oportunamente.

Artículo tercero.—La Comisaría de Abastecimientos y Transportes, en uso de sus atribuciones y a la vista de la situación del mercado, podrá distribuir aceite crudo de girasol al precio de cuarenta y cinco pesetas/kilogramo.

Artículo cuarto.—Por los Ministerios de Hacienda, Agricultura y Comercio se adoptarán las medidas necesarias para el cumplimiento del presente Decreto.

Artículo quinto.—El presente Decreto entrará en vigor el día uno de agosto de mil novecientos setenta y seis.

Dado en Madrid a dos de julio de mil novecientos setenta y seis.

JUAN CARLOS

El Ministro de la Presidencia del Gobierno,
ALFONSO OSORIO GARCIA

14453 REAL DECRETO 1771/1976, de 2 de julio, por el que se modifican algunos de los artículos y epígrafes de determinadas Reglamentaciones Técnico-Sanitarias y Normas alimentarias específicas.

La experiencia adquirida en la aplicación de algunas de las vigentes Reglamentaciones Técnico-Sanitarias y Normas alimentarias específicas ha puesto de relieve la necesidad de acentuar la precisión y claridad en la redacción de determinados preceptos de las mismas, con objeto de facilitar su cumplimiento por parte de los sectores dedicados a la producción y comercialización de los alimentos regulados, contribuyendo a realizar una más perfecta aplicación práctica y a mejorar la funcionalidad de los respectivos establecimientos.

En su virtud, a propuesta de los Ministros de la Gobernación, Industria, Agricultura y Comercio, previo informe favorable de la Comisión interministerial para la Ordenación Alimentaria y previa deliberación del Consejo de Ministros en su reunión del día dos de julio de mil novecientos setenta y seis,

DISPONGO:

Artículo primero.—Los artículos cuarto y veinte de la Reglamentación Técnico-Sanitaria de los Agentes Aromáticos para la Alimentación, aprobada por Decreto cuatrocientos seis/mil novecientos setenta y cinco, de siete de marzo («Boletín Oficial del Estado» del doce), quedan redactados en los siguientes términos:

«Artículo 4.º Requisitos industriales.

Los fabricantes de aromas cumplirán obligatoriamente las siguientes exigencias:

1. Todos los locales destinados a la elaboración, envasado y, en general, manipulación de materias primas, productos intermedios o finales estarán debidamente aislados de cualesquiera otros ajenos a sus cometidos específicos.

2. Serán de aplicación los Reglamentos vigentes de recipientes a presión electrotécnicos para alta y baja tensión y, en general, cualesquiera otros de carácter industrial que conforme a su naturaleza o su fin corresponda.

3. Los recipientes, máquinas y tuberías de conducción destinados a estar en contacto con los productos acabados, sus materias primas o con los productos intermedios serán de materiales que no alteren las características de su contenido ni la de ellos mismos.

4. Para la operación de envasado se dispondrá de los dispositivos necesarios para la limpieza de los envases y garantía de su perfecta higienización.

5. En cuanto a las instalaciones industriales deberán cumplir los preceptos generales y específicos dictados, para este tipo de industrias, por el Ministerio de Industria y/o cualquier otro Organismo de la Administración, tanto central como provincial o local.

6. La fabricación de aromas se realizará en forma independiente de la de cualquier otra instalación industrial y, en su recinto, se manipularán exclusivamente las materias primas y auxiliares que intervienen en la elaboración.»

«Artículo veinte.—En la rotulación y etiquetado de los envases de agentes aromáticos se prohíbe:

1. Cualquier impresión o litografía en la cara interna del envase que esté en contacto con el preparado aromático.

2. El empleo de calificativos tales como "puro" o "natural" en los preparados en los que se hayan adicionado aditivos autorizados, no considerados naturales.

3. Signos, inscripciones, dibujos y omisiones que induzcan a error o a engaño.

4. El empleo de palabras o frases que induzcan a confusión con los zumos de frutas.»

Artículo segundo.—Los artículos veintinueve, treinta y seis y treinta y siete de la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración y venta de bebidas refrescantes, aprobada por Decreto cuatrocientos siete/mil novecientos setenta y cinco, de siete de marzo («Boletín Oficial del Estado» de doce de marzo), quedan redactados en los siguientes términos:

«Artículo 21. Agentes aromáticos.

Para la elaboración de bebidas refrescantes se permitirá la adición de agentes aromáticos procedentes de aquellas industrias de fabricación o importadores que se encuentren registrados en la Dirección General de Sanidad.»

-Artículo 36. En relación con los agentes aromáticos.

Los agentes aromáticos en su composición responderán a las constantes físicas y químicas características de su origen y pureza.

Los agentes aromáticos podrán ser matizados con colorantes permitidos para su utilización en la bebida terminada. En la concentración del colorante se tendrá en cuenta la proporción en que se utilizará el agente aromático para que en la bebida terminada no se rebase el límite permitido.

Se prohíbe el uso de agentes aromáticos que contengan en su composición.

- a) Acido cianhídrico o sus sales.
- b) Alcoholes metílico o amílico.
- c) Cumarina o habas Tonka.
- d) Dietilenglicol y trietilenglicol.
- e) Nitrobeneno.
- f) Nuez vómica o habas de San Ignacio.
- g) Safrol o esencial de sazafrán que lo contenga.
- h) Saponinas.
- i) Otros productos tóxicos o peligrosos para el consumidor.

-Artículo 37. En relación con los aditivos.

En la utilización de aditivos autorizados, se deberá dar absoluta preferencia a los de origen natural y, en todos los casos, se comprobará que en los envases que los contengan figure la mención preceptiva "para uso alimentario", y el número específico de registro en la Dirección General de Sanidad.

De forma específica se prohíbe la compra, utilización o tenencia por los fabricantes de bebidas refrescantes, de otros aditivos que los permitidos en la elaboración de sus productos, así como la compraventa, cesión o simple tenencia de cualquier materia utilizada en la fabricación, en cuya preparación se hayan empleado aditivos no autorizados.

Artículo tercero.—El artículo trece de la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración, circulación y venta de caldos y sopas deshidratados, aprobada por Decreto dos mil ciento ochenta/mil novecientos setenta y cinco, de doce de septiembre («Boletín Oficial del Estado» de trece de septiembre), queda redactado en los siguientes términos:

-Artículo 13. Condiciones generales de los productos alimenticios deshidratados para caldos y sopas.

Los preparados alimenticios deshidratados para caldos y sopas deberán satisfacer las siguientes condiciones generales:

- 1. Estar elaborados exclusivamente con los productos autorizados para cada uno de los tipos.
- 2. Poseer aspecto normal y sabor característicos de la denominación del producto.
- 3. Estar exentos de impurezas y contaminaciones.
- 4. Estar exentos de microorganismos patógenos y de sus toxinas.
- 5. Contener:

En caldos y sopas instantáneos.
 Escherichia coli, máximo 10 colonias/gramo.
 Esafilococcus aureus, 100 colonias/gramo, máximo.
 Clostridium perfringens, 10 colonias/gramo, máximo.
 Salmonellas, ausencia en 25 gramos.
 En los demás caldos y sopas que deban hervirse antes de su consumo.

Estafilococcus aureus, 100 colonias/gramo, máximo.
 Clostridium perfringens, 10 colonias/gramo, máximo.
 Salmonellas, ausencia en 25 gramos.

Artículo cuarto.—Los artículos seis, nueve, quince y diecinueve de la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de Pastas Alimenticias, aprobada por Decreto dos mil ciento ochenta y uno/mil novecientos setenta y cinco, de doce de septiembre («Boletín Oficial del Estado» de trece de septiembre), y el apartado primero de su disposición derogatoria, quedan redactados en los siguientes términos, así como la disposición transitoria segunda:

-Disposición transitoria segunda.—A contar de la fecha de publicación del presente Decreto se permitirá que durante un año los industriales que actualmente están dedicados a la fabricación de pastas alimenticias puedan seguir utilizando las existencias en almacén o contratadas de las etiquetas, envolturas, estuches y envases de todo tipo que tuvieran en uso y que no se ajusten a lo dispuesto en esta Reglamentación. Después de la publicación del presente Decreto, todo encargo de

envases y etiquetas se ajustará a lo establecido en el texto de la adjunta Reglamentación, siendo considerada esta infracción como falta grave.»

-Disposición derogatoria.—Quedan derogadas las siguientes disposiciones:

— Orden de la Presidencia del Gobierno de 4 de abril de 1958 («Boletín Oficial del Estado» del 9) por la que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la Elaboración y Venta de Pastas Alimenticias.

— Orden de la Presidencia del Gobierno de 30 de diciembre de 1958 («Boletín Oficial del Estado» de 7 de enero de 1959) por la que se modifica la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la Elaboración y Venta de Pastas Alimenticias.

— Orden de la Presidencia del Gobierno de 20 de julio de 1971 («Boletín Oficial del Estado» del 28) por la que se modifica la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la Elaboración y Venta de Pastas Alimenticias.

— Orden de la Presidencia del Gobierno de 10 de marzo de 1962 («Boletín Oficial del Estado» del 17) por la que se modifica la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la Elaboración y Venta de Pastas Alimenticias.

— Orden del Ministerio de Comercio de 20 de julio de 1967 («Boletín Oficial del Estado» del 1 de agosto) sobre envasado de pastas alimenticias, y

— Cuantas disposiciones de igual o inferior rango se opongan a lo que en este Decreto se establece.»

-Artículo 6.º Condiciones generales de los materiales.

Todo material que tenga contacto con las pastas alimenticias, en cualquier momento de su elaboración, distribución y consumo, mantendrá y reunirá las condiciones siguientes, además de aquellas otras que específicamente se señalen en esta Reglamentación:

- 1. Estar fabricado con materias primas adecuadas o autorizadas para el fin a que se destinen.
- 2. No transmitir a las pastas alimenticias con las que se ponga en contacto sustancias tóxicas o que puedan contaminarlas.
- 3. No ceder sustancia alguna ajena a la composición normal de las pastas alimenticias o que, aún no siéndolo, exceda del contenido autorizado en las mismas.
- 4. No alterar las características de composición ni los caracteres organolépticos de las pastas alimenticias.»

-Artículo 9.º Características de las pastas alimenticias.

	Porcentaje
1. Pastas alimenticias simples:	
Humedad (máximo)	12,5
Cenizas referidas a sustancia seca (máximo)	1,1
Acidez de la grasa (máximo)	35,0
Proteínas referidas a sustancia seca N x 5,7 (mínimo)	9,5
2. Las pastas alimenticias simples de calidad superior se ajustarán a las siguientes características:	
Humedad (máximo)	12,5
Cenizas referidas a sustancia seca (máximo)	0,9
Acidez de la grasa (máximo)	30,0
Proteínas referidas a sustancia seca N x 5,7 (mínimo)	11,0
3. Pastas compuestas:	
Las pastas compuestas pueden ser:	
3.1. "Al gluten". — Enriquecidas exclusivamente con gluten de trigo:	
Humedad (máximo)	12,5
Cenizas referidas a sustancia seca (máximo)	1,1
Acidez de la grasa (máximo)	35,0
Proteínas referidas a sustancia seca N x 5,7 (mínimo)	20,0
3.2. "Al huevo". — Enriquecidas por lo menos con tres huevos enteros de gallina, con un peso total de 150 gramos de huevo sin cáscara por	

	Porcentaje
kilogramo de sémola o 65 gramos de yemas, exclusivamente. Cumplirán las siguientes características:	
Humedad (máximo)	12,5
Cenizas referidas a sustancia seca (máximo).	1,1
Acidez de la grasa (máximo)	35,0
Proteínas referidas a sustancia seca N x 5,7 (mínimo)	12,5
3.3. "A la leche".—Enriquecidas al menos con 2,5 por 100 de leche en polvo desnatada al 1 por 100 de materia grasa o 250 gramos de leche natural, entera, parcialmente concentrada o su equivalente en otras formas de preparación por kilogramo de sémola:	
Se ajustarán a las siguientes características:	
Humedad (máximo)	12,5
Cenizas referidas a sustancia seca (máximo).	1,2
Acidez de la grasa (máximo)	35,0
Proteínas referidas a sustancia seca N x 5,7 (mínimo)	11,0
3.4. "Al tomate".—Enriquecidas al menos con un 2 por 100 de tomate deshidratado, con el 4 por 100 de tomate concentrado al 28 por 100 de sólidos totales o también con 200 gramos de tomates naturales por kilogramo de sémola:	
Humedad (máximo)	12,5
Cenizas referidas a sustancia seca (máximo).	1,3
Acidez de la grasa (máximo)	35,0
Proteínas referidas a sustancia seca N x 5,7 (mínimo)	11,0
3.5. "A las espinacas".—Enriquecidas al menos con un 2 por 100 de espinacas deshidratadas o con 200 gramos de espinacas naturales por kilogramo de sémola:	
Deberán ajustarse a las siguientes características:	
Cenizas referidas a sustancia seca (máximo).	1,5
Humedad (máximo)	12,5
Acidez de la grasa (máximo)	35,0
Proteínas referidas a sustancia seca N x 5,7 (mínimo)	11,0

Las pastas alimenticias compuestas podrán contener sal común comestible, pero en cualquier caso el contenido final del producto terminado no será nunca superior al 1 por 100, expresado en sustancia seca.

Cuando sean elaboradas con pastas alimenticias de calidad superior habrá de tenerse en cuenta el mínimo de proteínas establecido en éstas.

4. Pastas rellenas:

4.1. La cantidad en peso del relleno oscilará entre el 20 y el 40 por 100 del peso total del producto.

4.2. La acidez de la grasa será del 40,0 como máximo.

4.3. Por exigencias de una mejor preparación y conservación del relleno, podrán agregarse al mismo los aditivos que para estos fines autorice la Dirección General de Sanidad.

5. Pastas alimenticias frescas: Reunirán las siguientes características:

5.1. Humedad, como máximo, el 30 por 100.

5.2. La acidez de la grasa no será superior a 40,0 en las pastas simples y compuestas y a 45,0 en las rellenas.

5.3. Las pastas alimenticias frescas simples cumplirán los límites de cenizas y proteínas establecidas para las secas.

Las especificaciones de humedad, acidez de la grasa, cenizas y proteínas recogidas en este artículo se determinarán con arreglo a los métodos de análisis recogidos en el anexo.

«Artículo 15. Etiquetado y publicidad.

En las etiquetas, envueltas o envases de las pastas alimenticias dispuestas para la venta deberán figurar los datos que se especifican a continuación en tamaño de letra suficientemente legible;

1. Marca registrada o nombre, o razón social y domicilio.
2. Tipo de elaboración, conforme a las denominaciones señaladas en los artículos 3.º y 9.º de esta Reglamentación. Las pastas alimenticias simples podrán denominarse "pastas alimenticias".
3. En los casos de utilización de envases no transparentes debe especificarse la forma de las pastas alimenticias, de acuerdo con el artículo 10.
4. Las pastas rellenas podrán, según sus distintas figuras, denominarse de acuerdo con la especialidad comercial que corresponda.
5. Relación de ingredientes enumerados de mayor a menor.
6. Número de registro sanitario de la industria.
7. La denominación "calidad superior", en su caso.
8. Peso neto del producto. En los envases de pastas alimenticias que se vendan por unidades se expresará el número de unidades y el peso aproximado.
9. En las pastas "al gluten" deberá señalarse en el envase el porcentaje total de sustancias proteicas.
10. Fecha de fabricación y el período máximo de consumo, con mención expresa, en su caso, de conservación en frío, para las pastas rellenas y frescas.
11. Las rotulaciones de los envases se ajustarán a los preceptos generales establecidos en la Norma de Rotulación, Envasado, Etiquetado y Publicidad de los alimentos envasados y embalados (Decreto 336/1975, de 7 de marzo).

«Artículo 19. Importación.

Las pastas alimenticias producidas en el extranjero para su consumo en nuestro país deberán adaptarse estrictamente para su distribución en él, a todas las disposiciones establecidas en esta Reglamentación, salvo lo dispuesto en los tratados o convenios internacionales o excepciones que pueda autorizar la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria.»

Artículo quinto.—Los epígrafes uno, cuatro, cinco y seis sobre Acidez grasa y cuatro y cinco punto tres sobre Proteínas, del anexo a la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de Pastas Alimenticias, aprobada por Decreto dos mil ciento ochenta y uno/mil novecientos setenta y cinco, de doce de septiembre («Boletín Oficial del Estado» de trece de septiembre), quedan redactados en los siguientes términos:

«1. Principio.

Neutralización de los ácidos grasos libres con hidróxido sódico. Se mide la rancidez hidrolítica que se utiliza como índice de deterioro en almacenamiento.

Aplicable a granos de cereales, harinas y pastas alimenticias.»

«4. Procedimiento.

Para que los resultados sean más precisos, el contenido en humedad de la muestra no debe exceder del 11 por 100. Se ha comprobado que mayores contenidos en humedad en el momento de la extracción aumentan significativamente los valores de acidez grasa.

Moler por lo menos 200 gramos de una muestra representativa. Preferiblemente, moler la muestra de tal forma que el 90 por 100 o más pase a través del tamiz de 500. Una vez molida la muestra se somete a extracción antes de una hora para evitar cambios causados por enzimas lipolíticas. Extraer 10 gramos de muestra molida utilizando éter de petróleo. Evaporar el éter de petróleo del extracto y redissolver el extracto en el matraz de extracción con 50 mililitros de solución de BAF. Valorar la solución extraída son hidróxido potásico 0,0178N, hasta alcanzar el punto de color patrón.»

«5. Cálculo.

Expresar la acidez grasa con los miligramos de KOH requeridos para neutralizar los ácidos grasos libres de 100 gramos de pasta sobre sustancia seca por la fórmula:

$$\text{Valor acidez grasa} = \frac{(V - V_1) \times 10}{100 - H} \times 100$$

donde:

V = volumen en mililitros de KOH 0,0178N utilizado para valorar la muestra extraída.

V₁ = volumen en mililitros de KOH 0,0178N utilizado para la valoración en blanco.

H = peso en gramos de agua en 100 gramos de muestra.»

«El epígrafe 5.1. "Expresión de los resultados", desaparece por completo.»

«6. Observaciones.

En caso de pastas alimenticias con altos valores de acidez de la grasa se forman a veces emulsiones durante la valoración que enmascaran parcialmente el punto de color final. Cuando aparecen emulsiones, añadir 50 mililitros adicionales de solución BAF para asegurar una solución clara. En este caso, el valor de la prueba en blanco es el doble del valor determinado sobre 50 mililitros.»

«4. Procedimiento.

Pesar un gramo de muestra molida de forma que las partículas sean inferiores a 500 micras, e introducirla en un matraz Kjeldahl. Añadir 10 gramos de sulfato potásico y 0,1 gramos de sulfato de cobre. Agregar 20 mililitros de ácido sulfúrico concentrado y mezclar todo hasta que toda la sustancia esté mojada por el ácido. Iniciar el ataque a fuego lento para evitar que la espuma arrastre el producto al cuello del matraz. Cuando desaparezca la espuma, hacer hervir vigorosamente hasta que la disolución quede limpia y prolongar todavía el ataque otros treinta minutos.

Dejar enfriar. Añadir unos 200 mililitros de agua. Agregar 80 mililitros de hidróxido sódico al 33 por 100 y proceder al destilado. El líquido que destila se recoge en un vaso que contenga 20 mililitros de ácido sulfúrico N/10 si virase de color durante la destilación. La cantidad de destilado a recoger es de unos 150 mililitros, dándose por acabada la destilación cuando el líquido que se destila no haga virar a azul el papel rojo de tornasol.

Acabada la destilación, valorar el exceso de ácido sulfúrico con disolución valorada de hidróxido sódico 0,1N.

Efectuar una prueba en blanco con destilación y valoración para controlar la pureza de los reactivos.»

«5.3. Dispersión de los resultados.

Se considerarán concordantes las determinaciones duplicadas cuando los resultados, expresados en tanto por ciento, difieran en menos de 0,25.»

Artículo sexto.—La disposición transitoria segunda y los artículos dieciocho y veinte de la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la Elaboración y Venta de turrone y mazapanes, aprobada por Decreto dos mil ciento ochenta y dos/mil novecientos setenta y cinco, de doce de septiembre («Boletín Oficial del Estado» de trece de septiembre), quedan redactados en los siguientes términos:

«Disposición transitoria segunda.

A contar de la fecha de publicación del presente Decreto se permitirá que, durante tres campañas consecutivas, los industriales y elaboradores que actualmente están dedicados a la fabricación de turrone y mazapanes puedan seguir utilizando las existencias en almacén o contratadas de las etiquetas, envolturas, estuches y envases de todo tipo que tuvieran en uso y que no se ajusten a lo dispuesto en esta Reglamentación. Después de la publicación del presente Decreto, todo encargo de envases y etiquetas se ajustará a lo establecido en la adjunta Reglamentación, siendo considerada esta infracción como falta grave.

En este supuesto de utilización de envases anteriores a la publicación de la adjunta Reglamentación, cada industrial o elaborador comunicará a la Dirección General de Sanidad la equivalencia entre las calidades comerciales definidas en el artículo veinte y las fórmulas que hasta dicha fecha estaban aprobadas por la citada Dirección General.»

«Artículo 18. Normalización de los envases.

La presentación tradicional de los turrone y mazapanes en su forma de "barra corta" es la de tabletas, con un peso de 300 gramos. Dadas las características del producto, se considera en este caso como peso neto el peso del producto más la envoltura interna de material macromolecular, íntimamente adherida a la barra, que a estos efectos nunca se computará en más del 2 por 100 del peso de la misma.

Con objeto de normalizar los pesos de las tabletas o barras de turrone y de los mazapanes, los fabricantes, elaboradores, e importadores deberán ajustarse a la siguiente escala de pesos, quedando expresamente prohibida la venta de tabletas con pesos intermedios distintos a los que se señalan:

- Tableta de 300 gramos.
- Tableta de 200 gramos.
- Tableta de 150 gramos.
- Tableta de 100 gramos.

Podrán elaborarse con entera libertad tabletas de peso superior a 300 gramos o de peso inferior a 100 gramos.

Las tabletas de turrone y de mazapán podrán presentarse en estuches de cartón u otro material autorizado por la Dirección General de Sanidad. Para la tableta de 300 gramos, el volumen máximo del estuche será de 450 centímetros cúbicos y su cara superior no podrá exceder de 225 centímetros cuadrados. Los turrone diversos que estén elaborados con productos de baja densidad estarán exentos de esta obligación, si bien el volumen de la tableta no podrá ser inferior a los dos tercios del volumen del estuche. Cuando se fabriquen tabletas de pesos inferiores o superiores, el volumen del estuche deberá reducirse o ampliarse proporcionalmente al peso.

La normalización propuesta podrá ser revisada periódicamente a solicitud de la Agrupación Nacional de Fabricantes de Turrone y Mazapanes.»

«Artículo 20. Diferenciación de calidades.

Según su composición y atendiendo a los porcentajes mínimos de almendra que a continuación se detallan, los turrone blandos y duros se clasifican en las siguientes calidades:

	Calidad			
	Suprema %	Extra %	Standard %	Popular %
Turrone blandos	64	50	44	30
Turrone duros	60	46	40	34

Según su composición y atendiendo a los porcentajes mínimos de almendras y otras materias básicas, los turrone diversos y mazapanes se clasifican en las siguientes calidades:

	Calidad			
	Suprema %	Extra %	Standard %	Popular %
Turrone diversos	45	38	25	9
Turrón de coco (en porcentaje de coco)	45	38	25	9
Turrón de nieve o mazapán (en porcentaje de almendra)	45	38	25	9
Turrón de yema (en almendra y yema en polvo, como mínimo, respectivamente, si bien la suma de ambos ingredientes no será inferior al 45 por 100 en Suprema, al 38 por 100 en Extra, al 25 por 100 en Standard y al 9 por 100 en Popular)	40 y 1 (*)	33 y 1 (*)	20 y 1 (*)	5 y 1 (*)
Mazapanes	45	35	23	—

(*) La yema en polvo podrá ser sustituida por su equivalente en yema fresca.

Estas calidades guardarán relación con las especificaciones establecidas en el artículo 15.

Los porcentajes de almendras y de otras materias básicas tienen el carácter de mínimos, no tomándose en consideración el relleno o cobertura.»

Artículo séptimo.—Los artículos quince, dieciséis, veinte, veintiocho, treinta y tres y treinta y siete de la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de la Cerveza, aprobada por Decreto dos mil ciento ochenta y tres/mil novecientos setenta y cinco, de doce de septiembre («Boletín Oficial del Estado» del trece), quedan redactados en los siguientes términos:

«Artículo 15. Características de la cerveza elaborada.

1. Se presentará limpia o ligeramente opalina, sin sedimento apreciable.

2. La acidez total, previa eliminación del anhídrido carbónico, expresada en ácido láctico, no será superior al 3 por 1.000.

3. El anhídrido carbónico contenido no será inferior a tres gramos por litro.

4. El contenido en glicerina no será superior a tres gramos por litro.

5. Concentración en extracto real superior al 3 por 100 en peso.

6. El pH comprendido entre 3,5 y 5.

7. Grado de fermentación, superior al 46 por 100, salvo en la cerveza negra, que podrá ser inferior, sin descender del 35 por 100.

8. El extracto primitivo calculado será igual o superior al 11 por 100 en peso.

9. Las cenizas no serán superiores al 4 por 1.000 en peso.

10. Las impurezas de los metales pesados no excederán de los siguientes límites máximos:

a) Cobre y zinc: Un miligramo por 1.000 gramos (1 p.p.m.).

b) Plomo y arsénico: 0,1 miligramos por 1.000 gramos (0,1 p.p.m.).

c) Cobalto: 0,001 miligramos por 1.000 gramos (0,001 p.p.m.).

11. El ácido fosfórico como máximo será del 1,2 por 1.000 y los hidratos de carbono no sobrepasarán del 75 por 1.000.

«Artículo 16. En la elaboración, conservación y maduración de la cerveza quedan autorizadas las prácticas siguientes:

1. La adición de agua potable para rebajar el grado alcohólico en el proceso de elaboración. El agua podrá ser también destilada, desionizada y desmineralizada.

2. El empleo de caramelo procedente de la deshidratación de sacarosa o glucosa comerciales y de extractos obtenidos de malta torrefactada, con el fin de conseguir una coloración adecuada.

3. La clarificación con tierra de infusorios, carbón activo, tanino, albúmina, gelatina alimenticia, bentonitas, alginatos y gelde sílice, caseína, queratina y poliamidas autorizadas.

4. La filtración con materias inocuas, como papel, pasta de papel, celulosa, amianto, telas de algodón y de fibras sintéticas, tierras de infusorios, perlitas y carbón activo.

5. La refrigeración, esterilización, pasterización, aireación, oxigenación y tratamiento por rayos infrarrojos y ultravioletas.

6. La mezcla en las fábricas de mostos y cervezas entre sí, procedentes de sus propias elaboraciones o de otras fábricas legalmente establecidas en territorio nacional.

7. El sulfitado por métodos autorizados, con la condición de que el producto terminado y dispuesto para el consumo no tenga más de 30 miligramos de anhídrido sulfuroso total por litro.

8. El empleo de levaduras seleccionadas del género "sacharomyces".

9. Adición de anhídrido carbónico procedente de la fermentación o de otro origen, en la fase de resaturación, siempre que reúna las siguientes condiciones:

a) Ser técnicamente puro.

b) Poseer olor y sabor característicos.

c) No contener más del 1 por 1.000 de aire en volumen.

d) Estar exento de productos empíreumáticos, ácidos nitroso y sulfhídrico, anhídrido sulfuroso y otras impurezas.

e) No contener óxido de carbono en proporción superior al 2 por 1.000 en volumen.

10. Adición de fermentos proteolíticos, enzimas y estabilizadores autorizados por la Dirección General de Sanidad.

11. Sustitución de las sumidades floridas del lúpulo por sus extractos y derivados.

12. Adición de ácido ascórbico o su sal sódica y cualquier otro aditivo reductor expresamente autorizado por la Dirección General de Sanidad.

13. Adición a la malta de malta de cereales, granos crudos que contengan féculas, así como azúcares y féculas, siempre que la sustancia o sustancias añadidas no excedan del 30 por 100 de la materia prima empleada.

14. La realización en la elaboración de cerveza solamente con destino a la exportación, de todas aquellas prácticas que se consideren indispensables para el cumplimiento de la legislación de las zonas o países de destino o para satisfacer las exigencias de sus mercados, dentro de las tolerancias en ellos admitidas, pero cumpliendo los requisitos a que se refiere el artículo 20 de esta Reglamentación.

«Artículo 20. Autorizaciones.

Tanto las prácticas como el empleo de productos no expresamente permitidos en esta Reglamentación, que no estén espe-

cialmente prohibidos por ella, requerirán autorización de la Dirección General competente del Ministerio de Industria o de la Dirección General de Sanidad, según la materia de que se trate.»

«Artículo 28. Etiquetado»

En la etiqueta o etiquetas de los envases constará necesariamente:

1. Marca del producto, cuyo uso se sujetará a las normas sobre propiedad industrial.

2. Número de Registro Sanitario.

3. Nombre comercial o razón social del fabricante, cuando no coincida con la marca.

4. El extracto seco primitivo.

5. Volumen del contenido, expresado en centilitros cuando se trate de botellas o recipientes de pequeño volumen y en litros cuando se trate de barriles o envases análogos.

6. La mención "cerveza elaborada en España", en tipo de letra no inferior a dos milímetros de altura.

7. La palabra "cerveza" seguida del apelativo que designe el cereal empleado, en el caso de cerveza de otros cereales.

8. Las palabras "especial" o "especial extra", cuando el envase contenga este tipo de cerveza.

9. En el caso de etiquetas serigrafiadas, podrá figurar en el tapón corona la exigencia del epígrafe 2.»

Artículo 33. En el despacho de la cerveza al grifo se observarán las siguientes reglas:

1. Las instalaciones de despacho al público serán mantenidas en las debidas condiciones de higiene y limpieza.

2. En los locales de despacho habrá un rótulo en el que se indique de forma visible marca o nombre comercial de la cerveza que se expenda. Dicha indicación concordará con las inscripciones de los barriles o toneles.

Los toneles estarán en sitio higiénico y asequible y se unirán a la fuente de suministro por tuberías y sistemas continuos cerrados, de materiales inocuos.

4. La presión se logrará exclusivamente con anhídrido carbónico comprimido, que reúna las condiciones establecidas en el artículo 16, apartado 9, de esta Reglamentación.

5. Las operaciones necesarias para llenar los vasos o jarras se harán a la vista del público.

6. No se permitirá aprovechar la cerveza vertida al llenar otros vasos ni la remanente de los vasos de consumo, quedando prohibida la instalación de recipientes para recoger el excedente.

7. No se permitirá el relleno de toneles.»

Artículo 37. Al Sindicato Nacional de la Vid, Cervezas y Bebidas Alcohólicas se le encomienda una función de información, trámite y asesoramiento acerca de las industrias que regula esta Reglamentación y asimismo de los Organismos estatales que deban, por su función, relacionarse con estas actividades.

La función de trámite tendrá una actividad fundamental coordinadora en lo referente al Registro Sanitario, y la Organización Sindical procederá a la extensión de tarjetas acreditativas con periodicidad anual, a efectos de regulación de censos.»

Artículo octavo.—Los epígrafes dos, tres, dos y cuatro, ocho de la Norma sobre pan y panes especiales, aprobada por Decreto trescientos treinta y ocho/mil novecientos setenta y cinco, de siete de marzo («Boletín Oficial del Estado» de once de marzo), quedan redactados en los siguientes términos:

«2.3.2. Aquel en que se ha utilizado como materia prima harina acondicionada o enriquecida.

El pan especial puede recibir las siguientes denominaciones: Pan integral, elaborado con harina integral o a partir de graños, convenientemente tratados.

Pan de viena y pan francés, es el pan de flama elaborado a base de masa blanda, entre cuyos ingredientes pueden entrar, además de los básicos, el azúcar, la leche o ambos a la vez.

Pan de gluten es el pan elaborado con harina de trigo, al que se ha incorporado dicho componente en proporción no inferior al 30 por 100 de gluten seco. Si la cantidad de gluten seco fuera superior al 16 por 100 e inferior al 30 por 100, el pan se denominará "glutinado".

Por razón de sus ingredientes adicionales, su forma externa o el procedimiento de elaboración, son también panes especiales los siguientes: "Pan de huevo", "pan de leche", "pan biscote o biscochado", "pan dulce", "pan de frutas", "pan de molde de americano", "pan de molde inglés", "pallitos", "bastones" y "colines". Esta enumeración no tiene carácter limitativo.»

4.8. En la elaboración del pan de viena y el pan francés no se permitirá la utilización de gasificantes ni conservadores. No obstante, podrán utilizarse, además de los señalados en 4.6, los siguientes coadyuvantes de la panificación o aditivos en la elaboración de los otros panes especiales:

4.8.1. Gasificantes según fórmulas elaboradas con arreglo a los artículos 3.20.65 y 3.20.66 del Código Alimentario Español, autorizadas y registradas por la Dirección General de Sanidad. Sus ingredientes se indican en el anexo I.

4.8.2. Productos elaborados bajo fórmulas autorizadas y registradas en la Dirección General de Sanidad y constituidas por los complementos panarios incluidos en el apartado 4.5 de esta norma, adicionados o no de algunos de los siguientes aditivos: Emulgentes, antioxidantes y conservadores químicos incluidos en el anexo I.

4.8.3. Fermentos amilolíticos, con poder enzimático conocido con el fin de regular la actividad enzimática natural de las harinas durante el proceso de panificación.

Artículo noveno.—Los epígrafes seis.uno.cuatro.uno; seis.uno.cinco; seis.dos.cinco; seis.siete.dos.cinco y seis.ocho.tres de la Norma sobre la Miel, aprobada por Decreto trescientos treinta y siete/mil novecientos setenta y cinco, de siete de marzo («Boletín Oficial del Estado» de once de marzo), quedan re-dactados en los siguientes términos:

6.1.4.1. Preparación de la muestra de ensayo. Primer procedimiento (aplicable a mieles que pueden contener sedimentos):

a) Tomar una muestra de 25 g. (P_1) de miel homogeneizada, pesarla exactamente y colocarla en un matraz volumétrico de 100 ml.; añadir cinco ml. de crema de alúmina (6.1.2.4.), diluir en agua a 20°C hasta volumen y filtrar.

b) Diluir 10 ml. de esta solución en agua destilada hasta obtener 500 ml. (solución diluida de miel).

6.1.4.2. Preparación de la muestra de ensayo. Segundo procedimiento:

a) Pesarse cuidadosamente una cantidad representativa de unos dos gramos (P_2) de la muestra de miel homogeneizada, disolver en agua destilada y diluir en un matraz graduado hasta obtener 200 ml. de solución (solución diluida de miel).

6.1.5. Cálculo y expresión de los resultados:

Cuando se haya utilizado el primer procedimiento (6.1.4.1)

$$C = \frac{25}{P_1} \times \frac{1.000}{y_1}$$

Cuando se haya utilizado el segundo procedimiento (6.1.4.2)

$$C = \frac{2}{P_2} \times \frac{1.000}{y_2}$$

donde:

C = g. de azúcar invertido por 100 g. de miel.

P_1 = peso (g.) de la muestra de miel utilizada según la subsección 6.1.4.1.

P_2 = peso (g.) de la muestra de miel utilizada según la subsección 6.1.4.2.

y_1 = volumen (ml.) de solución diluida de miel consumida durante la determinación efectuada según el primer procedimiento (6.1.4.1).

y_2 = volumen (ml.) de solución diluida de miel consumida durante la determinación efectuada según el segundo procedimiento (6.1.4.2).

6.2.5. Cálculo y expresión de los resultados.

Calcular el tanto por ciento de azúcar invertido (gramos de azúcar invertido por 100 gramos de miel) después de la inversión, utilizando la fórmula apropiada que, para obtener el tanto por ciento de azúcar invertido antes de la inversión se emplea en 6.1.5.

Contenido de sacarosa aparente:

Contenido de azúcar invertido después de la inversión menos contenido de azúcar invertido antes de la inversión por 0,95.

El resultado se expresa en gramos de sacarosa aparente/100 gramos de miel.

6.7.2.5. Solución de almidón.

a) Preparación de almidón soluble:

En un matraz cónico sumergido en un baño de María y provisto de un refrigerante de reflujo, hacer hervir durante una

hora 20 g. de fécula de patata, en presencia de una mezcla de 100 ml. de etanol al 95 por 100 y 7 ml. de ácido clorhídrico 1N. Enfriar, filtrar a través de un crisol filtrante (tamaño de los poros 90-150 micrones) y lavar con agua hasta que el agua de lavado no dé reacción de cloruros. Dejar escurrir perfectamente y secar el almidón al aire a 35°C. El almidón soluble deberá introducirse en un matraz bien tapado.

b) Determinación del contenido de humedad del almidón soluble:

Pesar exactamente una cantidad de aproximadamente dos gramos de almidón soluble y extenderla, formando una capa delgada, sobre el fondo de una pesa-filtros (diámetro 5 cm.). Dejar secar durante una hora y media a 130°C. Dejar enfriar en un desecador y pesar de nuevo. La pérdida de peso respecto a 100 g. representa el contenido de humedad. El contenido de humedad de dicho almidón deberá ser 7-8 por 100 por milímetro, según la humedad del aire en que se ha secado la muestra.

c) Preparación de la solución de almidón:

Emplear un almidón con un índice de azul comprendido entre 0,5-0,55, utilizando una célula de 1 cm.; para determinar el índice de azul utilícese el método descrito más abajo.

Pesar una cantidad de almidón equivalente a 2,0 g. de almidón anhidro. Mezclar con 90 ml. de agua en un matraz cónico de 250 ml. Ponerla a hervir rápidamente, agitando la solución todo lo posible, calentando sobre una malla de alambre, preferiblemente con el centro de asbesto. Hervir suavemente durante tres minutos, tapar y dejar enfriar espontáneamente hasta la temperatura ambiente. Transvasar a un matraz volumétrico de ml., poner el matraz en un baño de María a 40°C hasta que el líquido alcance esa temperatura y completar hasta volumen a 40°C.

Método para determinar el índice de azul de almidón: Disolver por el método anterior una cantidad de almidón equivalente a 1 g. de almidón anhidro, enfriar la solución, añadir 2,5 ml. de amortiguador de acetato y completar el volumen hasta 100 ml. en un matraz volumétrico.

Echar en un matraz volumétrico de 100 ml. 75 ml. de agua, 1 ml. de ácido clorhídrico N y 1,5 ml. de solución de yodo 0,02N. A continuación añadir 0,5 ml. de solución de almidón y completar con agua hasta volumen. Dejar reposar una hora en la oscuridad y leer después en un espectrofotómetro a 660 mm., empleando una célula de 1 cm. y un testigo que contenga todos los ingredientes anteriores, excepto la solución de almidón.

Lectura en la escala de absorbancia = índice de azul.

6.8.3. Aparatos.

Espectrofotómetro que permite leer a 550 mm.

Dado en Madrid a dos de julio de mil novecientos setenta y seis.

JUAN CARLOS

El Ministro de la Presidencia del Gobierno,
ALFONSO OSORIO GARCIA

14454

REAL DECRETO 1772/1976, de 2 de julio, por el que se amplía el plazo de uso de etiquetas y envases en el sector de fabricantes de helados, sorbetes y tartas heladas.

El artículo quinto del Decreto dos mil cientos ochenta/mil novecientos setenta y cuatro, de veinte de julio, por el que se aprobó la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de helados («Boletín Oficial del Estado» del treinta) concedió un plazo para que los industriales heladeros pudieran seguir utilizando las existencias en almacén o contratadas de las etiquetas o envases que vinieran teniendo en uso.

Implantado el nuevo Registro Sanitario de Industrias y Productos Alimentarios y Alimenticios, establecido en el Decreto setecientos noventa y siete/mil novecientos setenta y cinco, de veintiuno de marzo («Boletín Oficial del Estado» de dieciocho de abril) y en la Orden del Ministerio de la Gobernación de dieciocho de agosto de mil novecientos setenta y cinco («Boletín Oficial del Estado» de quince de septiembre), antes de finalizar el plazo a que se refiere el artículo quinto del Decreto antes citado resulta aconsejable ampliar dicho plazo.

Asimismo, se echa en falta en esta Reglamentación, por su anterioridad a la fecha en que, por la Comisión interminis-