

	Manteca de cacao	Extracto etéreo de chocolate sin leche	Extracto etéreo de chocolate con leche
Composición en ácidos grasos (1) (porcentaje en peso de ésteres metílicos):			
Butírico (C ₄)	—	—	(3)
Caproico (C ₆)	—	—	(3)
Caprílico (C ₈)	—	—	(3)
Cáprico (C ₁₀) (2)	—	—	(3)
Láurico (C ₁₂) (2)	0,0-0,1	0,0-0,1	(3)
Mirístico (C ₁₄) (2)	0,0-0,2	0,0-0,2	(3)
Palmitico (C ₁₆)	23,0-30,0	23,0-30,0	22,0-31,0
Palmitoleico (C ₁₆ =)	0,0-1,0	0,0-1,0	0,0-1,7
Heptadecenoico (C ₁₇)	0,0-0,2	0,0-0,2	0,0-0,5
Estearico (C ₁₈)	31,0-37,0	31,0-37,0	25,0-37,0
Oleico (C ₁₈ =)	31,0-39,0	31,0-39,0	27,0-39,0
Linoleico (C ₁₈ ² =)	1,5-4,2	1,5-4,2 (4)	1,5-4,2
Linolénico (C ₁₈ ³ =)	0,0-0,3	0,0-0,3	0,0-1,2
Aráquico (C ₂₀)	0,0-1,5	0,0-1,5	0,0-1,5
Relaciones de los ácidos grasos:			
Mirístico (C ₁₄) (2)	—	—	2,3-4,5
Láurico (C ₁₂) (2)			
Láurico (C ₁₂) (2)	—	—	1,0-1,6
Cáprico (C ₁₀)			
Oleico (C ₁₈ =)	0,8-1,2	0,8-1,2	0,8-1,5
Estearico (C ₁₈)			
Palmitico (C ₁₆)	0,6-0,9	0,6-0,9	—
Oleico (C ₁₈ =)			
Oleico (C ₁₈ =)	—	—	—
Linoleico (C ₁₈ ² =)			
Determinación de isómeros trans	Ausencia	Ausencia	Puede haber presencia
Intervalos para la composición de esteroides:			
Colesterol	0,0-2,5	0,0-2,5	Presencia
Campesterol	8-12	8-12	8-12 (5)
Stigmasterol	20-30	20-30	20-30 (5)
Beta-Sitosterol	55-70	55-70	55-70 (5)

NOTAS AL CUADRO DE VALORES

(1) Con respecto a la composición en ácidos grasos, sólo se señalan los ácidos de interés, en este caso, con fines de control (pueden existir trazas de C₁₁, C₁₃, C₁₇ y C₁₉).

(2) Para cuantificar los ácidos C₁₀, C₁₂ y C₁₄, se recomienda emplear integrador electrónico o efectuar la medida con el método de altura por tiempo de retención.

(3) La presencia en cantidades superiores al 0,1 por 100 de ácidos grasos de cadena inferior al C₁₁, en una relación ponderal que se sitúa dentro de los límites que se indican, se tomará como criterio de identificación de la grasa de leche; considerándose, por tanto, a la muestra como «chocolate con leche». Si los ácidos existen en la proporción anteriormente indicada, pero no se satisfacen las relaciones propuestas, hay que admitir que provienen de una grasa distinta de la de la leche; clasificándose al chocolate en el grupo de «chocolates sin leche» y aplicándose, para la identificación de la grasa, los criterios que se señalan en la columna correspondiente.

(4) En lo que respecta al contenido en ácido linoleico, y con el fin de tener en cuenta la incidencia que pueda tener la adición de lecitina al chocolate, en la proporción autorizada, se considera como límite máximo tolerable un incremento dado por la expresión 30/G; siendo G el contenido de materia grasa total del chocolate.

En este mismo sentido, y con el fin de tener en cuenta la incidencia que pueda tener la adición de harina en los chocolates que la lleven incorporada, se considerará como límite máximo tolerable, para el contenido de ácido linoleico, un incremento dado por la expresión 6/G, 7/G y 13/G, según que el contenido en harina sea de 8, 10 y 18 por 100, respectivamente, que podrá sumarse al incremento mencionado en el primer párrafo de este mismo punto.

(5) La composición en porcentaje relativo, dentro de los esteroides vegetales, debe estar comprendida entre los valores establecidos para la manteca de cacao.

Dado en Madrid a dieciséis de octubre de mil novecientos setenta y seis.

JUAN CARLOS

El Ministro de la Presidencia del Gobierno,
ALFONSO OSORIO GARCIA

23965 REAL DECRETO 2888/1976, de 30 de octubre, por el que se actualizan determinadas disposiciones de la normativa general alimentaria vigente.

La necesidad de tener en cuenta la realidad concreta de los distintos establecimientos e instalaciones alimentarias, in-

dustriales y comerciales, al aplicar la normativa correspondiente, hace preciso flexibilizar algunos preceptos comprendidos en dicha normativa, sin merma de las garantías esenciales exigidas a los sectores productores y distribuidores, en defensa de la salud y de los intereses de los consumidores.

Asimismo, se hace necesario establecer un sistema ágil de actualización permanente de las normas concernientes a aditivos alimentarios, dando plena efectividad a las listas positivas que apruebe la Dirección General de Sanidad, de acuerdo con lo establecido en el punto dos del artículo segundo del Decreto dos mil quinientos diecinueve/mil novecientos setenta y cuatro, de nueve de agosto.

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 veintinueve de octubre de mil novecientos setenta y seis,

DISPONGO:

Artículo primero.—En las instalaciones y establecimientos alimentarios de nueva instalación, se exigirá rigurosamente que las uniones de paredes, suelos y techos no tengan ángulos ni aristas vivos. En las instalaciones ya efectuadas, se estará a lo que resuelva la Dirección General de Sanidad, en cada caso, de acuerdo con los demás Organismos competentes.

Artículo segundo.—Para revestimiento interior de aparatos, utensilios y envoltentes que hayan de estar en contacto con los alimentos podrán utilizarse barnices que, en condiciones normales, no sean atacados por el alimento de que se trate, ni le cedan sustancias tóxicas o alteren sus propiedades organolépticas.

Artículo tercero.—Las condiciones exigidas a las leguminosas y sus derivados, serán fijadas oficialmente por los Organismos competentes y en la disposición correspondiente se señalarán las tolerancias en lo que se refiere al contenido en humedad, cenizas, principios inmediatos, impurezas, cuerpos extraños, malformaciones y partidos. Se establecerán igualmente las tolerancias en cuanto a señales de ataques por insectos, ácaros, microorganismos no patógenos ni tóxicos y otros agentes.

Artículo cuarto.—El jarabe de glucosa o glucosa líquida, es el producto incoloro o ligeramente amarillento, obtenido de cualquier clase de almidón comestible por sacarización con ácidos y eliminación de estos últimos, con o sin hidrólisis enzimática o mediante otro procedimiento autorizado por la Dirección General de Sanidad. Su concentración mínima será de treinta y siete-treinta y ocho grados Baumé y contendrá como máximo el uno por ciento de cenizas y el cero coma uno por ciento de acidez, expresada en ácido sulfúrico.

Artículo quinto.—Los aditivos comprendidos en las Reglamentaciones Técnico-Sanitarias y normas específicas que a continuación se relacionan, quedarán sustituidos por los que figuren en las listas positivas que se aprueben mediante Resolución de la Dirección General de Sanidad para los correspondientes alimentos y productos.

Reglamentación Técnico-Sanitaria para la Elaboración, Circulación y Comercio de Agentes Aromáticos: Anexos uno, dos, tres, cuatro, cinco, seis y siete (Decreto cuatrocientos seis/mil novecientos setenta y cinco, de siete de marzo; «Boletín Oficial del Estado» del doce).

Reglamentación Técnico-Sanitaria para la Elaboración, Circulación y Comercio de Bebidas Refrescantes: Anexo dos (Decreto cuatrocientos siete/mil novecientos setenta y cinco, de siete de marzo; «Boletín Oficial del Estado» del doce).

Reglamentación Técnico-Sanitaria para la manipulación de huevos frescos y conservados y elaboración, conservación y venta de ovoproductos: Anexo uno (Decreto cuatrocientos ocho/mil novecientos setenta y cinco, de siete de marzo; «Boletín Oficial del Estado» del doce).

Reglamentación Técnico-Sanitaria para la Elaboración, Circulación y Comercio de Helados: Anexos uno, dos y tres (Decreto dos mil ciento treinta/mil novecientos setenta y cuatro, de veinte de julio; «Boletín Oficial del Estado» del treinta).

Normas específicas de pan y panes especiales: Epígrafes cuatro punto seis, cuatro punto siete y cuatro punto ocho y anexo uno (Decreto trescientos treinta y ocho/mil novecientos setenta y cinco, de siete de marzo; «Boletín Oficial del Estado» del once).

Norma específica sobre mantequilla: Apartado quinto (Orden de siete de enero de mil novecientos setenta y cinco; «Boletín Oficial del Estado» de cinco de marzo).

Dado en Madrid a treinta de octubre de mil novecientos setenta y seis.

JUAN CARLOS

El Ministro de la Presidencia del Gobierno,
ALFONSO OSORIO GARCÍA

23966

REAL DECRETO 2689/1976, de 12 de noviembre, por el que se regulan las funciones, estructura orgánica y medios del Instituto Nacional de Prospectiva y Desarrollo Económico.

Refundidos por Real Decreto dos mil doscientos trece/mil novecientos setenta y seis, de dieciséis de septiembre, el Instituto Nacional de Prospectiva y el Instituto de Estudios de Planificación en el Instituto Nacional de Prospectiva y Desarrollo Económico, se hace preciso regular las funciones, estructura orgánica y medios de este Organismo.

En su virtud, a propuesta del Ministro de la Presidencia del Gobierno y previa deliberación del Consejo de Ministros en su reunión del día doce de noviembre de mil novecientos setenta y seis,

DISPONGO:

Artículo primero.

El Instituto Nacional de Prospectiva y Desarrollo Económico, configurado por el Decreto dos mil doscientos trece/mil novecientos setenta y seis, de dieciséis de septiembre, como un servicio público centralizado, depende directamente del Ministro de la Presidencia del Gobierno y se rige por las disposiciones correspondientes de la Ley de veintiséis de diciembre de mil novecientos cincuenta y ocho, sobre Régimen Jurídico de las Entidades Estatales Autónomas, y por el presente Decreto.

Artículo segundo.

El Instituto Nacional de Prospectiva y Desarrollo Económico tiene atribuidas las siguientes funciones:

- Estudiar, en una dimensión global y de largo alcance, los aspectos más relevantes de la realidad española, analizando las tendencias básicas que orientan su evolución y contribuyendo a la evaluación de objetivos a largo plazo de acuerdo con las necesidades humanas y comunitarias.
- Estimular y encauzar la participación de los ciudadanos en la discusión sobre la evolución futura de la sociedad.
- Facilitar la documentación y los estudios necesarios para la exploración científica de las distintas opciones o alternativas básicas de solución de los grandes problemas colectivos, a efectos de la definición de las líneas directrices de la política general de gobierno.
- Estudiar la demanda de investigación aplicada del sector público en los campos de la innovación y el desarrollo y las necesidades de evaluación tecnológica.
- Promover la colaboración de instituciones científicas nacionales y extranjeras en el análisis y estudio de las grandes cuestiones sociales.
- Contribuir a la formación de especialistas, al progreso de la metodología y a la realización de estudios avanzados de prospectiva e innovación.
- Estimular y mantener, en los diversos campos específicos de actuación, una estrecha colaboración con la Universidad Española, el Consejo Superior de Investigaciones Científicas y demás centros españoles de enseñanza superior e investigación.

Artículo tercero.

El Instituto Nacional de Prospectiva y Desarrollo Económico estará regido por un Presidente, con categoría de Director general, que será designado por Decreto a propuesta del Ministro de la Presidencia del Gobierno.

Artículo cuarto.

Uno. Como órganos de asistencia al Presidente se crean un Consejo Asesor de Prospectiva y Evaluación y un Consejo Asesor de Desarrollo Económico e Innovación.

Dos. Cada uno de estos Consejos contará con un Vicepresidente designado por el Ministro de la Presidencia del Gobierno, a propuesta del Presidente del Instituto, entre personalidades de la vida nacional con reconocida solvencia y prestigio en los campos, respectivamente, de la prospectiva y del desarrollo económico.

Artículo quinto.

Uno. El Instituto se estructura en las siguientes unidades con nivel orgánico de Subdirección General:

- Secretaría General.
- Gabinete de Programas y Estudios Prospectivos.
- Gabinete de Innovación y Desarrollo.