

Esta Comisión tendrá por objeto estudiar detalladamente dicho Convenio, así como su adición ulterior; procurar la realización de proyectos destinados a intensificar la colaboración recíproca en el campo de la educación y de las ciencias; prolongar fecundos esfuerzos solidarios o revivirlos a la luz de las circunstancias modernas, y consolidar aún más las relaciones de amistad entre nuestros dos pueblos, fomentando el intercambio de conocimientos y experiencias, siempre bajo el impulso de la afinidad y, especialmente, de la comunidad de nuestras culturas.

La presente nota y la nota de respuesta de V. E. constituirán un acuerdo que entrará en vigencia en la fecha de esta última.

Tengo el honor de comunicarle la aprobación de mi Gobierno a su nota antes transcrita. Dicha nota y ésta que dirijo a V. E. contienen, en consecuencia, el acuerdo de creación de una Comisión Mixta Cultural entre los Gobiernos de España y Colombia, el cual entrará en vigor en esta fecha.

Aprovecho la oportunidad para expresarle, señor Ministro, las seguridades de mi más alta y distinguida consideración.

Madrid, 27 de junio de 1979.

*Marcelino Oreia Aguirre,*

Ministro de Asuntos Exteriores de España

Excmo. Sr. D. Diego de Uribe Vargas

Ministro de Relaciones Exteriores de Colombia.

El presente Canje de Notas entró en vigor el 27 de junio de 1979, fecha de su firma, de conformidad con lo establecido en el mismo.

Lo que se hace público para conocimiento general.

Madrid, 2 de octubre de 1979.—El Secretario general técnico, Juan Antonio Pérez-Urruti Maura.

## MINISTERIO DE SANIDAD Y SEGURIDAD SOCIAL

**24394** RESOLUCION de la Secretaria de Estado para la Sanidad por la que se aprueba la lista positiva de aditivos autorizados para uso en la elaboración de conservas y semiconservas vegetales.

Ilustrísimo señor:

En base a lo establecido en el punto 2.º del artículo 2.º del Decreto 2519/1974, de 9 de agosto («Boletín Oficial del Estado» de 13 de septiembre), sobre entrada en vigor, aplicación y desarrollo del Código Alimentario Español, y la disposición final 2.ª del Real Decreto 3452/1977, de 16 de diciembre («Boletín Oficial del Estado» de 24 de enero de 1978), el Ministerio de Sanidad y Seguridad Social es el Organismo responsable de todo lo que afecta a los aditivos en relación con cada grupo de alimentos o productos o para casos concretos o determinados.

Por tal motivo, y como complemento de la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración y venta de conservas vegetales, aprobada por Real Decreto 2420/1978, de 2 de junio («Boletín Oficial del Estado» de 12 de octubre), esta Secretaría de Estado para la Sanidad, previo informe favorable de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria, ha tenido a bien resolver:

Artículo 1.º Quedan aprobadas las listas positivas de aditivos para uso en la elaboración de conservas y semiconservas vegetales, que figuran incluidos en el anexo de esta Resolución.

Art. 2.º La relación de aditivos contenidos en esta lista positiva podrá ser modificada por el Ministerio de Sanidad y Seguridad Social, en el caso de que posteriores conocimientos técnicos o científicos y/o conveniencias de la salud pública así lo aconsejen.

Art. 3.º La Secretaría de Estado para la Sanidad 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), 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) y otras complementarias.

Art. 5.º Queda prohibida la utilización de cualquier otro aditivo, en la elaboración de conservas y semiconservas vegetales, que no figure en las listas positivas que se incluyen como anexo de esta Resolución.

Lo que comunico a V. I. para su conocimiento y efectos oportunos.

Dios guarde a V. I.

Madrid, 1 de agosto de 1979.—El Secretario de Estado, José María Segovia de Arana.

Ilmo. Sr. Director general de Salud Pública.

### ANEXO

#### Lista positiva de aditivos para conservas y semiconservas vegetales

1. Agentes acidulantes y alcalinizantes.
  - Acido cítrico y sus sales de calcio, sodio y potasio.
  - Acido tartárico y sus sales de calcio, sodio y potasio. B. P. F.
  - Acido málico y sus sales de calcio, sodio y potasio.
  - Acido láctico y sus sales de calcio, sodio y potasio.
  - Vinagre o ácido acético de origen vinico. B. P. F.
  - Acido fosfórico solamente en alcahofas y champiñón. 0,1 %
  - Carbonatos y bicarbonatos de sodio, potasio, calcio y magnesio. B. P. F.
2. Agentes colorantes.
  - Colorantes artificiales ... .. Máximo en producto terminado, 300 p. p. m.
  - Colorantes naturales ... .. B. P. F.
- 2.1. Amarillos.
  - Curcumina.
  - Lactoflavina (Riboflavina).
  - Tartracina.
  - Riboflavina 5 Fosfato.
  - Amarillo de quinoleína.
- 2.2. Naranja.
  - Amarillo anaranjado S.
  - Cochinilla, ácido carmínico.
  - Azorrubina.
  - Amaranto.
  - Rojo cochinilla A.
  - Eritrosina.
- 2.3. Azul.
  - Azul patente V.
  - Indigotina (carmín de Indigo).
  - Azul brillante FCF.
- 2.4. Verde.
  - Clorofilas.
  - Complejos cúpricos de clorofilas y clorofilinas.
  - Verde ácido brillante BS (verde lisamina).
- 2.5. Pardo.
  - Caramelo.
  - Pardo chocolate HT.
- 2.6. Negro.
  - Negro brillante BN.
  - Carbón medicinal vegetal.
- 2.7. Matices diversos.
  - Carotenoides:
    - a)  $\alpha$ ,  $\beta$  y  $\gamma$  carotenos.
    - b) Bixina, norbixina (roccou, annato).
    - c) Capsanteína, capsorrubina.
    - d) Licopenos.
    - e)  $\beta$ -apo-8' carotenal.
    - f) Ester etílico del ácido  $\beta$ -apo-8' carotenoico.
  - Xantofilas:
    - a) Flavoxantina.
    - b) Luteína.
    - c) Criptoxantina.
    - d) Rubixantina.

- e) Violoxantina.
  - f) Rodoxantina.
  - g) Cantaxantina.
- Rojo de remolacha o betanina.  
Antocianos.  
Bióxido de titanio.
3. Emulgentes.
- Mono y diglicéridos de ácidos grasos alimenticios ... 30 gr/kg.
- Esteres de mono y diglicéridos de los ácidos grasos alimenticios con los ácidos acético, láctico, cítrico, tartárico, monoacetiltartárico, diacetiltartárico y acetil-láctico ... 30 gr/kg.
4. Antioxidantes.
- Acido l-ascórbico y/o sus sales de Na, K y Ca ... B. P. F. (2).
  - Galato de propilo ... 50 p. p. m.
  - Butilhidroxianisol ... 250 p. p. m.
  - Butilhidroxitoluol ... 250 p. p. m.
- (Exclusivamente en productos deshidratados) (1).
- Tocóferoles naturales y sintéticos ... B. P. F.
  - Cloruro de estaño, exclusivamente para la elaboración en envases no metálicos ... Máximo 25 p. p. m., expresado en estaño.
5. Aromatizantes.
- Se autorizan los aromas naturales y artificiales propios de las frutas y hortalizas a que hace referencia esta Reglamentación y aquellos que se hallen incluidos en la Reglamentación publicada en el «Boletín Oficial del Estado» de 4 de marzo de 1976.
6. Espesantes.
- Carboximetilcelulosa ... 1 %
  - Pectinas ... 2 %
  - Agar-agar ... 2 %
  - Goma garrofin ... 2 %
  - Acido algínico, sus sales de Na, K y Ca y el éster del propilenglicol ... 2 %
  - Carragenatos ... 2 %
  - Goma arábiga ... 2 %
  - Goma guar ... 2 %
  - Goma xantana ... 0,6 %
  - Dextrinas ... 30 %
  - Almidones nativos comestibles, modificados o no tratados con ácidos o alcalis, blanqueados, fosfatados, acetilados e hidroxipropilados, acetil adipatados, oxidados y sus combinaciones o mezclas) ... 6 %
7. Agentes secuestrantes
- Acido etilendiaminotetracético y/o sus sales de Na, K y Ca, hasta 250 p. p. m., expresados como EDTA.
  - Exametafosfato sódico, hasta 200 p. p. m.
8. Agentes endurecedores.
- Sales de calcio: cloruro, citrato, lactato y gluconato cálcico ... 350 p. p. m. como ion Ca.
  - Alumbre potásico en la preparación de semelaborados en grandes envases, con destino a frutas glaseadas o confitadas ... 1,5 % máx.
- El contenido residual en producto dispuesto para el consumo, no excederá de 200 p. p. m. en ion aluminio.
9. Modificadores de sabor.
- Glutamato monosódico ... 0,5 %
  - Acido inosínico y su sal sódica ... 0,05 %
  - Acido guanílico y su sal sódica ... 0,05 %
10. Agentes conservadores.
- Acido benzoico y/o sus sales de sodio, potasio y calcio. (Solos o combinados, en la proporción máxima total de 0,1 %, exp. en ac. libre) (1).
  - Acido sórbico y/o sus sales de sodio, potasio y calcio.

- Para-hidroxi-benzoato de metilo y derivado sódico del éster metílico del ácido para-hidroxi-benzoico.
  - Para-hidroxi-benzoato de etilo y derivado sódico del éster etílico del ácido para-hidroxi-benzoico.
  - Para-hidroxi-benzoato de propilo y derivado sódico del éster propílico del ácido para-hidroxi-benzoico.
- (Solos o combinados en la proporción máxima de 0,1 %, expresado como ácido para-hidroxi-benzoico (1).
- Anhídrido sulfuroso y/o productos que lo generan.  
En el producto elaborado dispuesto para el consumo, se tolerarán residuos de anhídrido sulfuroso proveniente de las materias primas utilizadas y/o tratamientos previos, siempre que dichos residuos no afecten desfavorablemente al sabor del producto ni al aspecto interior de los envases metálicos, ni sobrepasen las ... 100 p. p. m.
  - Nisina ... 10 p. p. m.
  - Acido salicílico en aceitunas rellenas de anchoas, exclusivamente, 0,2 % como máximo, en el conjunto del líquido de gobierno y aceitunas.
11. Agentes antiespumantes.
- Dimetilpolisiloxano ... Límite máximo de 10 p. p. m.
12. Agentes antiaglutinantes, solamente en productos deshidratados en polvo.
- Estearato cálcico y magnésico.
  - Gel de sílice en polvo.
  - Fosfato tricálcico.
  - Silicoaluminato sódico.
- B. P. F.
13. Agentes humectantes para productos deshidratados.
- Glicerina.
  - Propilenglicol.
  - Sorbitol.
- B. P. F.
14. Iniciadores de la fermentación láctica.
- Cultivos microbianos ... B. P. F.
15. Otros coadyuvantes tecnológicos.
- Acido clorhídrico e hidróxido sódico, tipo químicamente puros, para uso en pelado químico.

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

(1) La utilización de estos productos en asociación se autoriza en cantidades tales que la suma de tantos por ciento de cada uno de ellos, referida a su cantidad máxima autorizada, no debe sobrepasar 100.

(2) El uso de estos antioxidantes no significa la posibilidad de indicar en la etiqueta la presencia de vitaminas, de esta procedencia, en el producto terminado.

24395

RESOLUCION de la Secretaria de Estado para la Sanidad por la que se aprueba la lista positiva de aditivos autorizados para uso en la elaboración de productos de confitería, pastelería, bollería, repostería y galletería.

Ilustrísimo señor:

En base a lo establecido en el punto dos 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, y en la disposición final segunda del Real Decreto 3452/1977, de 18 de diciembre («Boletín Oficial del Estado» de 24 de enero de 1978), sobre regulación de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria, el Ministerio de Sanidad y Seguridad Social es el Organismo responsable de todo lo que afecta a los aditivos, en relación con cada grupo de alimentos o productos, o para casos concretos o determinados.

Por tal motivo, y como complemento de la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de productos de confitería, pastelería, repostería y bollería, aprobada por Real Decreto 2419/1978, de 19 de mayo («Boletín Oficial del Estado» número 244, de 12 de octubre), esta Secre-