

Primero.—La desgravación fiscal a la exportación de los productos que a continuación se relacionan queda establecida con los siguientes tipos:

Partida arancelaria	Productos	Tipo D. F. E.
46.02 B (46.02.10.1)	Cañizos .....	8,5 %

Segundo.—La presente modificación será aplicable a las exportaciones realizadas por las firmas que no se hubieran acogido a la Ordenación Sectorial correspondiente, a partir de la liberalización comercial establecida por Resolución de la Dirección General de Exportación de 12 de marzo último.

Tercero.—Queda derogada la Orden del Ministerio de Hacienda de 10 de diciembre de 1973.

Lo que comunico a V. I. para su conocimiento y efectos.  
Dios guarde a V. I. muchos años.  
Madrid, 28 de mayo de 1981.—P. D., el Subsecretario de Hacienda, Arturo Romani Biescas.

Ilmo. Sr. Director general de Aduanas.

## Mº DE TRABAJO, SANIDAD Y SEGURIDAD SOCIAL

**12722** *RESOLUCION de 8 de abril de 1981, de la Secretaría de Estado para la Sanidad, por la que se hace público el anexo II de la Resolución de 28 de febrero que aprobaba la ordenación de las listas positivas de aditivos autorizados para uso en diversos productos alimenticios destinados a la alimentación humana.*

Ilustrísimo señor:

Advertida la omisión del anexo II en la publicación de la citada Resolución, inserta en el «Boletín Oficial del Estado» número 74, de fecha 27 de marzo de 1981, páginas 6630 a 6648, ambas inclusive, procede añadir, como continuación de la misma, el correspondiente anexo II.

Lo que comunico a V. I.  
Dios guarde a V. I.  
Madrid, 8 de abril de 1981.—El Secretario de Estado, Luis Sánchez-Harguindey y Pimentel.

Ilmo. Sr. Director general de Salud Pública.

### ANEXO II

Listas positivas de aditivos autorizados para uso en la elaboración de caldos y sopas deshidratados; chorizo, salchichón y lomo embuchado; grasas comestibles, margarinas, minarinas y preparados grasos; helados; jamón cocido, paleta cocida, fiambre de paleta y pastel de cerdo; mantequilla, huevos y ovoproductos; quesos, y yogur

#### Observaciones previas a las listas positivas de aditivos relacionados en el anexo II

1. Estas listas de aditivos se han confeccionado a partir de las listas positivas aprobadas por las disposiciones y para los alimentos que a continuación se relacionan:

Orden de la Presidencia del Gobierno de 7 de enero de 1975.—Mantequilla.—Norma.—«Boletín Oficial del Estado» de 5 de marzo de 1975).

Orden de la Presidencia del Gobierno de 17 de septiembre de 1975.—Jamón cocido, paleta cocida, fiambre de paleta y pastel de cerdo («Boletín Oficial del Estado» de 27 de septiembre de 1975).

Resolución de la Dirección General de Sanidad de 18 de diciembre de 1975.—Caldos y sopas deshidratadas («Boletín Oficial del Estado» de 20 de febrero de 1976).

Resolución de la Dirección General de Sanidad de 18 de diciembre de 1975.—Helados («Boletín Oficial del Estado» de 4 de marzo de 1976).

Resolución de la Dirección General de Sanidad de 16 de diciembre de 1975.—Huevos y ovoproductos («Boletín Oficial del Estado» de 4 de marzo de 1976).

Resolución de la Dirección General de Sanidad de 21 de abril de 1976.—Yogur («Boletín Oficial del Estado» de 22 de junio de 1976).

Resolución de la Dirección General de Sanidad de 16 de diciembre de 1976.—Mantequilla («Boletín Oficial del Estado» de 4 de marzo de 1976).

Resolución de la Secretaría de Estado para la Sanidad de 21 de agosto de 1979.—Chorizo, salchichón y lomo embuchado («Boletín Oficial del Estado» de 12 de noviembre de 1979).

Informadas favorablemente por la CIOA y no publicadas en el «Boletín Oficial del Estado». 19 de julio de 1979.—Grasas comestibles, minarinas y preparados grasos, margarinas.

Informados favorablemente por la Comisión de Aditivos y Contaminantes y no publicados en el «Boletín Oficial del Estado». 28 de mayo de 1980.—Quesos.

2. Los condicionamientos para el uso de los aditivos están recogidos mediante notas de referencia, cuya explicación se adjunta a continuación de las listas. Las siglas BPF significan: Buena práctica de fabricación.

3. Las proporciones permitidas están expresadas en partes por millón (ppm).

4. Tanto la acción en función de la cual se agrupan los aditivos como el nombre de éstos y el de los alimentos en los que se autoriza su uso han sido dispuestos por orden alfabético.

4.1. Los aditivos, agrupados por acciones y, dentro de éstas, por orden alfabético de su denominación más conocida.

4.2. En aquellos aditivos que tienen varias denominaciones se ha consignado en primer lugar la más conocida; a continuación, entre paréntesis, otras sinónimas.

4.3. Los alimentos, por orden alfabético de los mismos, cuando la Reglamentación contempla uno sólo, y orden alfabético del alimento que figura en primer lugar, cuando la Reglamentación contempla varios.

5. En la primera columna, nombre de los aditivos, figura una nota de referencia (1) en aquellos cuya utilización no está autorizada en la CEE y de los cuales se efectuará su revisión en la Reglamentación española.

6. Respecto a los aditivos colorantes, figuran tres columnas.

6.1. La primera corresponde al número asignado por la CEE.

6.2. Si el colorante no está autorizado en la CEE, para su identificación se ha anotado, en la segunda y tercera columnas, el número correspondiente al Colour Index y Schultz, respectivamente, cuando lo tienen.

7. En el resto de los aditivos (no colorantes) sólo hay una columna donde figura, el número correspondiente en la CEE.

8. En el grupo de coadyuvantes tecnológicos se han incluido los antiespumantes, por considerarlos como tales.

9. En el grupo de aditivos estabilizantes se han incluido los aditivos con acción antiapelmazante, antiendurecedora, amulgenante y espesante.

10. En el grupo de reguladores del pH se han incluido los agentes acidulantes, alcalinizantes y neutralizantes.

11. Los agentes aromáticos autorizados para todos los alimentos contenidos en este anexo II son los relacionados en la Resolución de la Dirección General de Sanidad de 18 de diciembre de 1975 («Boletín Oficial del Estado» de 4 de marzo de 1976).

#### Índice de los grupos de aditivos, clasificados por su acción

- Acidulantes (ver Reguladores del pH).
- Alcalinizantes (ver Reguladores del pH).
- Antiapelmazantes (ver Estabilizantes).
- Antiendurecedores (ver Estabilizantes).
- Antiespumantes (ver Coadyuvantes tecnológicos).
- Antioxidantes (ver también Sinérgicos antioxidantes).
- Coadyuvantes tecnológicos.
- Colorantes.
- Conservadores.
- Edulcorantes.
- Emulgentes (ver Estabilizantes).
- Espesantes (ver Estabilizantes).
- Estabilizantes.
- Modificadores del sabor.
- Neutralizantes (ver Reguladores del pH).
- Potenciadores del aroma.
- Reguladores de la maduración.
- Reguladores del pH.
- Secuestrantes.
- Sinérgicos antioxidantes.
- Notas de referencia.

## ANTIOXI

	Número CEE	Caldos y sopas deshidratados (2)	Chorizo y salchichón	Lomo embuchado	Grasas comestibles (10)	Margarinas (10)
1-Ascorbato cálcico.	E-302	300	500 (6)	500 (6)	30	30
1-Ascorbato potásico (1).			500 (6)	500 (6)		
1-Ascorbato sódico.	E-301	300	500 (6)	500 (6)	30	30
1-Ascórbico, ácido.	E-300	300	500 (6)	500 (6)	30	30
B.H.A. (butil-hidroxi-anisol).	E-320	300			X (14)	X (14)
B.H.A. (butil-hidroxi-anisol).	E-321	300			X (14)	X (14)
Diacetato de ascórbilo.	E-303					
Estearato de ascórbilo (1).					500 (13)	500 (13)
Galato de dodecilo.	E-312				X (14)	X (14)
Galato de octilo.	E-311				X (14)	X (14)
Galato de propilo.	E-310	300			X (14)	X (14)
Palmitato de ascórbilo.	E-304	300			500 (13)	500 (13)
T.B.H.Q. (terbutil-hidroquinona) (1).					X (14)	X (14)
Tocoferoles, extractos de origen natural.	E-306	300			BPF	BPF
Alfa-Tocoferol sintético.	E-307	300			BPF	BPF
Beta-Tocoferol sintético (1).						
Gamma-Tocoferol sintético.	E-308	300			BPF	BPF
Delta-Tocoferol sintético.	E-309				BPF	BPF

## COADYUVANTES

	Número CEE	Caldos y sopas deshidratados	Chorizo y salchichón	Lomo embuchado	Grasas comestibles	Margarinas
Agentes de humo, extractos.						
Agentes de humo, naturales.						
Bicarbonato sódico.					2.000 (15)	2.000 (15)
Carbonato sódico.					2.000 (15)	2.000 (15)
Catarasa-Pancreatina, hidróxidos.						
Cálcico y amónico.						
Dimetilpolisiloxano (silicona).					10	
Glucosa-Oxidasa.		BPF				
Hidróxido cálcico.					2.000 (15)	2.000 (15)
Hidróxido sódico.					2.000 (15)	2.000 (15)
Ortofosfato sódico.	E-330				2.000 (15)	2.000 (15)
Parafinas, ceras o sustancias plásticas.						

## COLOR

	Número CEE	Colour-index	Schultz	Caldos y sopas deshidratados (3)	Chorizo y salchichón (3)	Lomo embuchado (3)	Grasas comestibles (3)	Margarinas (3)
Amapola 6R. (Ponceau 6R). (1).	E-123	16.290	215		X		X	
Amaranto.	E-110			X	X		X	
Amarillo anaranjado S (amarillo sol, amarillo ocaso FCF).	E-104	13.015	172		X		X	
Amarillo sólido (1).								
Antocianos.	E-163			X			X	
Azorrubina.	E-122				X		X	
Azul brillante FCF (1).	E-131	42.090	770				X	
Azul patente V.	E-150						X	
Caramelo.	E-153			X			X	
Carbón medicinal vegetal.	E-180			X	X		X	
Carotenoides.								
— Alfa carotenos.	E-180.a)			X	X		X	X
— Beta carotenos.	E-180.a)			X	X		X	X
— Gamma carotenos.	E-180.a)			X	X		X	X
— Bixina, norbixina, rocou, anato, bija.	E-180.b)			X	X		X	X
— Capxantina, capsorrubina.	E-180.c)			X	X		X	
— Licopenos.	E-180.d)			X	X		X	
— Beta apo-8'-carotenal.	E-180.e)			X	X		X	X
— Ester etílico del ácido beta apo-8'-carotenoico.	E-180.f)			X	X		X	X
— Ester metílico del ácido beta apo-8'-carotenoico (1).								
Cartamina (1).								
Clorofilas.	E-140			X			X	
Clorofilas y clorofilinas, compuestos cúpricos.	E-141			X			X	
Cochinilla (ácido carmínico).	E-120			X	X		X	
Crisoína S (1).		14.270	186					



	Número	Colour-index	Schultz	Caldos y sopas deshidratados (3)	Chorizo y salchichón (3)	Lomo embuchado (3)	Grasas comestibles (3)	Margarinas (3)
Curcumina.	E-100			X	X		X	X
Dióxido de titanio.	E-171			X				
Escarlata GN (1).		14.815			X		X	
Eritrosina.	E-127			X				
Eritrosina BS.								
Gualda (1).								
Indigotina (cazmin de Indigo).	E-132						X	
Lactoflavina (rivoflavina).	E-101			X	X		X	X
Naranja GGN (1).		15.980						
Negro 7984 (1).								
Negro brillante BN.	E-151		1.386	X			X	
Orchila (orceína) (1).		1.242		X				
Orceína sulfonada.				X				
Pardo chocolate FB.				X			X	
Pardo chocolate HT (1).				X			X	
Rivoflavina 5. fosfato.					X		X	
Rojo cochinilla A (Ponceau 4R.	E-124			X	X		X	X
rojo cochinilla 4).								
Rojo remolacha (betanina).	E-162			X	X		X	
Tartracina.	E-102			X	X		X	
Verde ácido brillante (verde li-	E-142			X			X	
samina).								
Xantofilas.	E-161			X	X		X	X
— Flavoxantina.	E-161.a)			X	X		X	X
— Lutelina.	E-161.b)			X	X		X	X
— Criptoxantina.	E-161.c)			X	X		X	X
— Rubixantina.	E-161.d)			X	X		X	X
— Violoxantina.	E-161.e)			X	X		X	X
— Rodoxantina.	E-161.f)			X	X		X	X
— Cantaxantina.	E-161.g)			X	X		X	X

## CONSER

	Número CEE	Caldos y sopas deshidratados	Chorizo y salchichón	Lomo embuchado	Grasas comestibles (16)	Margarinas (16)
Aceites y parafinas.						
Anhidrido sulfuroso.	E-220					
Benzoato cálcico.	E-213				1.000	1.000
Benzoato potásico.	E-212				1.000	1.000
Benzoato sódico.	E-211				1.000	1.000
Benzoico, ácido.	E-210				1.000	1.000
Nisina.						
Nitrato potásico.	E-252		300 (7)	300 (7)		
Nitrato sódico.	E-251		300 (7)	300 (7)		
Nitrito potásico.	E-249		150 (7)	150 (7)		
Nitrito sódico.	E-250		150 (7)	150 (7)		
Parahidroxibenzoato de etilo.	E-214				1.000	1.000
Parahidroxibenzoico, derivado sódico del éster etílico del ácido.	E-215				1.000	1.000
Parahidroxibenzoato de metilo.	E-218				1.000	1.000
Parahidroxibenzoico, derivado sódico del éster metílico del ácido.	E-219				1.000	1.000
Parahidroxibenzoato de propilo.	E-216				1.000	1.000
Parahidroxibenzoico, derivado sódico del éster propílico del ácido.	E-217				1.000	1.000
Pinaricina (1).			1,2 (8)			
Propionato cálcico.	E-282				1.000	1.000
Propionato potásico.	E-283				1.000	1.000
Propionato sódico.	E-281				1.000	1.000
Propiónico, ácido.	E-280				1.000	1.000
Sorbato cálcico.	E-203				1.000	1.000
Sorbato potásico.	E-202		1.000		1.000	1.000
Sorbato sódico.	E-201		1.000		1.000	1.000
Sórbico, ácido.	E-200		1.000		1.000	1.000

Minarinas (3)	Preparados grasos (3)	Helados (3)	Jamón cocido	Paleta cocida	Fiambre de paleta	Pastel de cerdo	Mantequilla	Huevos y ovoproductos	Quesos (28)	Yogur (44)
X	X	X					BPF		X	100 (45)
	X	X							27	27
X	X	X							X	8 100 (45)
	X	X								
X	X	X								30
	X	X								48
	X	X							250	250
	X	X							18	18
X	X	X					BPF	300	X	100 (45)
X	X	X							X	
X	X	X							X	
X	X	X							X	
X	X	X							X	
X	X	X							X	
X	X	X							X	

V A D O R E S

Minarinas (18)	Preparados grasos (18)	Helados	Jamón cocido	Paleta cocida	Fiambre de paleta	Pastel de cerdo	Mantequilla	Huevos y ovoproductos	Queso	Yogur (44)
								1.000 (22)	BPF (31)	50 (43)
1.000	1.000							10.000 (23)		120 (43)
1.000	1.000							10.000 (23)		120 (43)
1.000	1.000							10.000 (23)		120 (43)
1.000	1.000							10.000 (23)		120 (43)
			500 (18)	500 (18)	500 (18)	500 (18)			12,5 (28,39)	
			500 (18)	500 (18)	500 (18)	500 (18)				
			200 (19)	200 (19)	200 (19)	200 (19)				
			200 (19)	200 (19)	200 (19)	200 (19)				
1.000	1.000									
1.000	1.000									
1.000	1.000									
1.000	1.000									
1.000	1.000									
1.000	1.000								30 (38)	
1.000	1.000								2.000 (8,33,34)	
1.000	1.000								2.000 (8,33,34)	
1.000	1.000							40.000 (24)	2.000 (8,33,34)	
1.000	1.000						1.000 (48)	10.000 (23)		800
1.000	1.000						1.000 (48)	10.000 (23)	1.000 (6,33,34)	600
1.000	1.000						1.000 (48)	10.000 (23)	1.000 (8,33,34)	600
1.000	1.000						1.000 (48)	10.000 (23)	600 (28,32)	600

EDULCO

	Número CEE	Caldos y sopas deshidratados	Chorizo y salchichón	Lomo embuchado	Grasas comestibles	Margarinas
Ciclamato. Ciclamato cálcico. Ciclamato sódico. Sacarina. Sacarina cálcica. Sacarina sódica. Sorbitol. Xilitol.	E-420.i)					

ESTABIL

	Número CEE	Caldos y sopas deshidratados	Chorizo y salchichón	Lomo embuchado	Grasas comestibles	Margarinas
Agar-agar.	E-406	BPF BPF				
Almidones alimentarios.						
Almidones modificados						
Alginato amónico.	E-403	BPF				
Alginato cálcico.	E-404	BPF				
Alginato potásico.	E-402	BPF				
Alginato de propilenglicol.	E-405					BPF
Alginato sódico.	E-401	BPF				
Algínico ácido.	E-400	BPF				
Bicarbonato sódico.						
Carbonato cálcico.	E-170					
Carbonato magnésico.		BPF				
Carboximetilcelulosa.	E-466	BPF				
Carboximetilcelulosa sódica.	E-466					
Carragenatos.	E-407					
Carragenatos alcalinos.		BPF				
Carrageninas.		BPF				
Carragenos.						BPF
Cascinato sódico.						
Celulosa microcristalina.	E-460.i)	BPF				
Citrato cálcico.	E-333	BPF				
Citrato de estearilo (1).						
Citrato potásico.	E-332					
Citrato sódico.	E-331					
Cítrico ácido.	E-330					
Difosfato cálcico.			8.000 (9)			
Difosfato dipotásico (1).			8.000 (9)			
Difosfato disódico.	E-450.a) i)					
Difosfato potásico.						
Difosfato sódico.						
Difosfato sódico-alumínico.						
Difosfato tetrapotásico.	E-450.a) iv)		8.000 (9)			
Difosfato tetrasódico.	E-450.a) iii)		8.000 (9)			
Dióxido de silicio.		BPF				
Estearil-2-lactil-lactato cálcico.	E-482				20.000 (17)	20.000 (17)
Estearil-2-lactil-lactato potásico.					20.000 (17)	20.000 (17)
Estearil-2-lactil-lactato sódico.	E-481				20.000 (17)	20.000 (17)
Estearil-2-lactílico ácido.	E-480				20.000 (17)	20.000 (17)
Esteres de ácidos grasos con sacarosa (incluidos sucroglucósidos).	E-474	BPF			20.000 (17)	20.000 (17)
Esteres de ácidos grasos con poliglicerol.	E-475				20.000 (17)	20.000 (17)
Esteres de los ácidos no polimerizados, de cadena lineal saturados o insaturados, presentes en aceites y grasas alimentarias, con polioles que no sean glicerol (monopalmitato, monoestearato, triestearato, monolaurato y monocoleato de sorbitano).					20.000 (17)	20.000 (17)
Esteres de los ácidos grasos antes citados, con polioles que no sean glicerol, polioxi-etilenados (monolaurato, monopalmitato, monoestearato y triestearato de sorbitano).					20.000 (17)	20.000 (17)
Esteres mixtos de ácido láctico y ácidos grasos antes citados con glicerol y 1,2-propilenglicol.					20.000 (17)	20.000 (17)
Esteres de ácidos grasos antes citados con 1,2-propilenglicol.					20.000 (17)	20.000 (17)
Esteres parciales de poliglicerol y ácidos grasos del ricino policondensados.					20.000 (17)	20.000 (17)
Fosfato cálcico.	E-341					
Fosfato potásico.	E-340					
Fosfato sódico.	E-339					
Fosfato sódico-alumínico.						
Fosfato tribásico de calcio y magnesio.		BPF				
Fosfórico, ácido.	E-338					
Furcellarán (1).						
Gelatina.		BPF				
Goma arábiga.	E-414	BPF				
Goma garrofin.		BPF				
Goma guar.	E-412	BPF				
Goma tragacanto.	E-413	BPF				
Goma xantana.	E-415					
Lecitina.	E-322	BPF			BPF	BPF

RANTES

Minarinas	Preparados grasos	Helados	Jamón cocido	Paleta cocida	Fiambre de paleta	Pastel de cerdo	Mantequilla	Huevos y ovoproductos	Queso	Yogur (44)
										X X X X X X X X

IZANTES

Minarinas	Preparados grasos	Helados	Jamón cocido	Paleta cocida	Fiambre de paleta	Pastel de cerdo	Mantequilla	Huevos y ovoproductos	Queso (28,40)	Yogur (44)
BPF BPF BPF BPF BPF BPF BPF BPF	BPF BPF BPF BPF BPF BPF BPF BPF	5.000  5.000 5.000 5.000	BPF  BPF BPF BPF	BPF  BPF BPF	BPF  BPF BPF	BPF  BPF BPF		BPF (25)	3.000  3.000 3.000 3.000	3.000 3.000 3.000 3.000 3.000 3.000
BPF BPF BPF	BPF BPF BPF	5.000 5.000	BPF	BPF	BPF	BPF		BPF (25)	3.000	3.000
BPF BPF BPF	BPF BPF BPF	5.000								
			3.000 (20) 3.000 (20)	3.000 (20) 3.000 (20)	3.000 (20) 3.000 (20)	3.000 (20) 3.000 (20)				
20.000 (17) 20.000 (17) 20.000 (17) 20.000 (17)	20.000 (17) 20.000 (17) 20.000 (17) 20.000 (17)	5.000						500 (28) 500 (28) 500 (28)		
20.000 (17) 20.000 (17)	20.000 (17) 20.000 (17)	5.000 5.000						3.000 (20)		
20.000 (17)	20.000 (17)									
20.000 (17)	20.000 (17)	5.000								
20.000 (17)	20.000 (17)		3.000 (20) 3.000 (20)	3.000 (20) 3.000 (20)	3.000 (20) 3.000 (20)	3.000 (20) 3.000 (20)				
BPF BPF BPF BPF BPF	BPF BPF BPF BPF BPF	5.000 BPF BPF BPF BPF						BPF (25)	5.000 3.000 3.000	3.000 3.000 3.000 3.000 3.000
		BPF						BPF		

	Número CEE	Caldos y sopas deshidratados	Chorizo y salchichón	Lomo embuchado	Grasas comestibles	Margarinas
Metilcelulosa.	E-461					
Monoestearato de sorbitano.		BPF				
Mono y diglicéridos de ácidos grasos no polimerizados, de cadena lineal, saturados e insaturados, presentes en aceites y grasas alimentarias.	E-471	BPF			BPF	BPF
Mono y diglicéridos de ácidos grasos antes mencionados, esterificados con los ácidos:	E-472					
— Acético.	E-472.a)	BPF			20.000 (17)	20.000 (17)
— Láctico.	E-472.b)	BPF			20.000 (17)	20.000 (17)
— Cítrico.	E-472.c)	BPF			20.000 (17)	20.000 (17)
— Tartárico.	E-472.d)	BPF			20.000 (17)	20.000 (17)
— Monoacetil-tartárico (acetil tartárico).	E-472.e)	BPF			20.000 (17)	20.000 (17)
— Sus sales cálcicas y sódicas.	E-472.f)	BPF			20.000 (17)	20.000 (17)
— Sus sales sódicas y potásicas.		BPF			20.000 (17)	20.000 (17)
Monopalmitato de sorbitano.		BPF				
Pectinas.	E-440	BPF				
Polifosfato cálcico.						
Polifosfato potásico.	E-450.c)	BPF (4)	8.000 (9,10)			
Polifosfato sódico.	E-450.c)	BPF (4)	8.000 (9,10)			
Polifosfato sódico-alumínico.						
Proteínas no cárnicas.			X (12)			
Silicato potásico.						
Silicato sódico.						
Silicatos.		BPF				
Silico-aluminatos.		BPF				
Tartrato de estearilo.	E-483	BPF				
Triestearato de sorbitano.						
Trifosfato pentapotásico.	E-450.b) ii)		8.000 (9)			
Trifosfato pentasódico.	E-450.b) i)		8.000 (9)			

## MODIFICADORES

	Número CEE	Caldos y sopas deshidratados	Chorizo y salchichón	Lomo embuchado	Grasas comestibles	Margarinas
Guanilato potásico.			50			
Guanilato sódico.			50			
Guanílico, ácido.			50			
Glutamato potásico.			2.000			
Glutamato sódico.			2.000			
Glutámico, ácido.			2.000			
Inosinato potásico.			50			
Inosinato sódico.			50			
Inosínico, ácido.			50			

## POTENCIADORES

	Número CEE	Caldos y sopas deshidratados	Chorizo y salchichón	Lomo embuchado	Grasas comestibles	Margarinas
Guanílico, ácido y sus sales.		1.200 (5)				
1-glutámico, ácido y sus sales.		12.000 (5)				
Inosínico, ácido y sus sales.		1.200 (5)				

## REGULADORES DE

	Número CEE	Caldos y sopas deshidratados	Chorizo y salchichón	Lomo embuchado	Grasas comestibles	Margarinas
Cultivos microbianos especialmente autorizados.			BPF			
Enzimas coagulantes autorizados y fermentos lácticos.			X (11)			
Hidratos de carbono (azúcares, dextrinas y almidón).						
Mohos, levaduras y cultivos de bacterias autorizados.						



Minarinas	Preparados grasos	Helados	Jamón cocido (20)	Paleta cocida (20)	Fiambre de paleta (20)	Pastel de cerdo (20)	Mantequilla	Huevos y ovoproductos	Queso (28,40)	Yogur (44)
BPF BPF	BPF BPF	BPF						1.000		
20.000 (17)	20.000 (17)	5.000						1.000		
20.000 (17)	20.000 (17)	5.000						1.000		
20.000 (17)	20.000 (17)	5.000						1.000		
20.000 (17)	20.000 (17)	5.000						1.000		
20.000 (17)	20.000 (17)	5.000						1.000		
20.000 (17)	20.000 (17)	5.000						1.000		
BPF	BPF	BPF							5.000 (41)	3.000
			3.000	3.000	3.000	3.000				
			3.000	3.000	3.000	3.000				
								BPF (27)		
								BPF (27)		
								20.000 (27)		

DEL SABOR

Minarinas	Preparados grasos	Helados	Jamón cocido	Paleta cocida	Fiambre de paleta (6)	Pastel de cerdo (6)	Mantequilla	Huevos y ovoproductos	Queso	Yogur (44)
					500	500				
					500	500				
					2.000	2.000				
					500	500				
					500	500				

DEL AROMA

Minarinas	Preparados grasos	Helados	Jamón cocido	Paleta cocida	Fiambre de paleta	Pastel de cerdo	Mantequilla	Huevos y ovoproductos	Queso	Yogur (44)

LA MADURACION

Minarinas	Preparados grasos	Helados	Jamón cocido	Paleta cocida	Fiambre de paleta	Pastel de cerdo	Mantequilla	Huevos y ovoproductos	Queso	Yogur (44)
									BPF (36)	
									BPF (30)	

## REGULADORES

	Número CEE	Caldos y sopas deshidratados	Chorizo y salchichón	Lomo embuchado	Grasas comestibles (15)	Margarinas (15)
Acetato cálcico.	E-263					
Acetato potásico.	E-261					
Acetato sódico.						
Acético, ácido.	E-260					
Bicarbonato sódico.					2.000	2.000
Carbonato sódico.					2.000	2.000
Citrato cálcico.	E-333	BPF				
Citrato potásico.	E-332	BPF	BPF			
Citrato sódico.	E-331	BPF	BPF			
Cítrico, ácido.	E-330	BPF	BPF			
Gluco-delta-lactona.			5.000			
Fumarato cálcico.		BPF				
Fumarato potásico.		BPF				
Fumarato sódico.		BPF				
Fumárico, ácido.		BPF				
Hidróxido cálcico.					2.000	2.000
Hidróxido sódico.					2.000	2.000
Lactato cálcico.*	E-327	BPF				
Lactato potásico.	E-326	BPF	BPF			
Lactato sódico.	E-325	BPF	BPF			
Láctico, ácido.	E-270	BPF	BPF			
Malato cálcico.		BPF				
Malato potásico.		BPF				
Malato sódico.		BPF				
Málico, ácido.		BPF				
Ortofosfato potásico.	E-340		BPF			
Ortofosfato sódico.	E-339		BPF		2.000	2.000
Tartárico, ácido.	E-334	BPF	BPF			
Tartrato cálcico.		BPF				
Tartrato potásico.	E-336	BPF	BPF			
Tartrato sódico.	E-335	BPF	BPF			

## SECUES

	Número CEE	Caldos y sopas deshidratados	Chorizo y salchichón	Lomo embuchado	Grasas comestibles	Margarinas
Cloruro cálcico.						
Fosfato monocálcico.	E-341					

## SINERGICOS

	Número CEE	Caldos y sopas deshidratados	Chorizo y salchichón	Lomo embuchado	Grasas comestibles	Margarinas
Citrato potásico.	E-332				BPF	BPF
Citrato sódico.	E-331				BPF	BPF
Cítrico, ácido.	E-330				BPF	BPF
Lactato potásico.	E-326				BPF	BPF
Lactato sódico.	E-325				BPF	BPF
Láctico, ácido.	E-270				BPF	BPF
Tartárico, ácido.	E-334				BPF	BPF
Tartrato potásico.	E-336				BPF	BPF
Tartrato sódico.	E-335				BPF	BPF
Tartrato doble de sodio y potasio.	E-337				BPF	BPF

## Notas de

(Explicativas de los números que figuran entre paréntesis en

(1) No autorizados por la CEE. Se efectuará su revisión en la Reglamentación Española.

(2) «p.p.m. solos o combinados».

(3) «Colorantes naturales B.P.F., artificiales 300 p.p.m. máximo».

(4) «Polifosfatos lineales con un máximo de 8 por 100 de fosfatos cíclicos».

(5) «Por litro de producto preparado».

(6) «Expresado en el ácido correspondiente».

(7) «El uso de nitritos y nitratos o la combinación de ambos nunca proporcionará en el producto terminado, una cantidad residual superior a 300 p.p.m.».

(8) «Exclusivamente para el tratamiento externo».

(9) «El producto terminado no contendrá más de 8.000 p.p.m. de fosfatos naturales y añadidos, de los cuales 3.000 p.p.m., apro-

ximadamente, corresponderán a éstos últimos (expresados en P<sub>2</sub>O<sub>5</sub>)».

(10) «De grado de polimerización superior a 3».

(11) «En cantidades tales que no sobrepasen las limitaciones establecidas en las distintas categorías de chorizo y salchichón para azúcares reductores expresados en glucosa».

(12) «En las cantidades necesarias para no sobrepasar los límites establecidos en las distintas categorías en la norma de chorizo y salchichón».

(13) «Palmitato y estearato de ascorbilo 500 p.p.m. aislados o en conjunto».

(14) «Galatos de dodecilo, octilo y propilo, B.H.A., B.H.T. y T.H.B.Q. 100 p.p.m. aislados o combinados para grasas de consumo directo a boca. 200 p.p.m. aislados o en conjunto, para aquellos que no van a consumo directo de boca».

DEL PH

Minarinas (15)	Preparados grasos (15)	Helados	Jamón cocido	Paleta cocida	Fiambre de paleta	Pastel de cerdo	Mantequilla (15)	Huevos y ovoproductos	Queso	Yogur (44)
2.000 2.000	2.000 2.000						2.000 2.000	BPF BPF BPF BPF		
2.000 2.000	2.000 2.000						2.000 2.000	BPF BPF BPF BPF		
2.000	2.000						2.000	BPF BPF BPF BPF		

TRANTES

Minarinas	Preparados grasos	Helados	Jamón cocido	Paleta cocida	Fiambre de paleta	Pastel de cerdo	Mantequilla	Huevos y ovoproductos	Queso	Yogur (44)
									200 (42) 245 (42)	

ANTIOXIDANTES

Minarinas	Preparados grasos	Helados	Jamón cocido	Paleta cocida	Fiambre de paleta	Pastel de cerdo	Mantequilla	Huevos y ovoproductos	Queso	Yogur (44)
BPF BPF BPF BPF BPF BPF BPF BPF BPF BPF	BPF BPF BPF BPF BPF BPF BPF BPF BPF BPF	BPF BPF BPF BPF BPF BPF BPF BPF BPF BPF	BPF	BPF	BPF	BPF	BPF BPF BPF BPF BPF BPF BPF			

referencia

las listas de aditivos)

(15) Ortofosfato, bicarbonato, carbonato e hidróxido sódicos y el hidróxido cálcico, separados o en conjunto y expresado en masa de sustancia seca y referido a la masa del producto total.

(16) «La utilización de conservadores y antioxidantes en asociación se autoriza en cantidades tales que las sumas de los "tantos por ciento", de cada uno de ellos referida a su cantidad máxima autorizada, no debe superar 100 (expresado en el ácido correspondiente)».

(17) «Mono, diglicéridos y ésteres de ácidos grasos y ácido estearoil-2-láctico y sus sales sódicas y cálcicas, aislados o combinados, 10.000 p.p.m. para grasas de consumo directo a boca; 20.000 p.p.m. aislados o en conjunto para aquellos que no van a consumo directo de boca».

(18) «p.p.m. de producto acabado expresado en nitrato sódico».

(19) «p.p.m. de producto acabado expresado en nitrito sódico».

(20) «Mono, di y polifosfatos y sus sales sódicas y potásicas, solos o combinados, expresados en P<sub>2</sub>O<sub>5</sub>».

(21) «Forma "trans"».

(22) «Para la conservación de huevos con cáscara».

(23) Solamente en yema y huevo completo líquidos».

(24) «En yema líquida».

(25) «En clara líquida, como espesante o aglutinante».

(26) «p.p.m. para clara líquida y congelada, 5.000 p.p.m. para clara en polvo».

(27) «Para productos desecados, como antiapelmazante».

(28) «Exclusivamente para los quesos frescos».

(29) «Carotenos y derivados y clorofilas, solos o combinados para quesos en general».

(30) «Exclusivamente para los quesos curados o madurados con ellos».

(31) «Para impregnar la corteza o sumergir el queso en ellos. Exclusivamente en quesos curados».

(32) «Dosis máxima en el interior del queso».

(33) «O una mezcla de los ácidos sórbico y propiónico y/o sus sales de sodio y potasio hasta un máximo de 2.000 p.p.m. de producto terminado, sin que la cantidad de ácido sórbico supere las 1.000 p.p.m. de queso».

(34) «La utilización de estas sustancias se limitará a tratamientos superficiales de la corteza o al material de cobertura».

(35) «Para el recubrimiento de la corteza. Exclusivamente en quesos curados».

(36) «De uso general, de acuerdo con el tipo, clase y calidad del queso».

(37) «Aplicado directamente a la corteza en el proceso de ahumado, no resultando una concentración residual de 3-4 benzopireno, superior a 0,01 p.p.m. en la misma y siempre que no se utilice para enmascarar defectos. Exclusivamente para quesos curados».

(38) «Para tratamiento en corteza. Exclusivamente para quesos curados».

(39) «Dosis máxima residual».

(40) «Solos en la dosis máxima indicada, o combinados en dosis máxima total de 5.000 p.p.m. de queso».

(41) «No amidada».

(42) «Cloruro cálcico o fosfato monocalcico en las dosis máximas indicadas por kilogramo de leche para quesos en general».

(43) «Ácido benzoico y/o sus sales y anhídrido sulfuroso, solos o combinados. Como consecuencia de los fenómenos de transferencia».

(44) «Para uso-exclusivo en los yogures con frutas, zumos y/u otros productos naturales, y en los aromatizados».

(45) «p.p.m. sobre producto final, bien solos o combinados».

(46) «Expresado como ácido».

## M<sup>o</sup> DE TRANSPORTES, TURISMO Y COMUNICACIONES

12723

ORDEN de 2 de junio de 1981 por la que se autoriza a elevar las tarifas vigentes de los servicios discrecionales de transporte de mercancías por carretera contratados por camión completo y de los servicios de transporte especializado por carretera de materias no peligrosas en vehículos cisterna.

Ilustrísimo señor:

La elevación del precio del gasóleo, autorizada por Orden ministerial de 13 de marzo de 1981, ha hecho necesario determinar su consecuente repercusión en el coste de los servicios discrecionales de transporte de mercancías por carretera contratados por camión completo y de los servicios de transporte especializado por carretera de materias no peligrosas en ve-

hículos cisterna, a fin de adecuar los precios autorizados para dichos transportes a sus costes reales, y evitar situaciones deficitarias que pudieran poner en peligro la eficaz prestación de los mencionados servicios y su normal proceso de desarrollo.

En su virtud, visto el informe emitido por la Junta Superior de Precios y previa aprobación de la Comisión Delegada del Gobierno para Asuntos Económicos en su reunión del día 2 de junio de 1981,

Este Ministerio ha tenido a bien disponer:

Artículo 1.º Las tarifas vigentes, así como las de referencia de los servicios discrecionales de transporte de mercancías por carretera, contratados por camión completo, quedan elevadas en un 4,311 por 100.

Art. 2.º Las tarifas vigentes de los servicios de transporte especializado por carretera de materias no peligrosas en vehículos cisterna quedan elevadas en un 4,311 por 100.

Art. 3.º Por la Dirección General de Transportes Terrestres se dictarán las instrucciones que, en su caso, resulten precisas para la ejecución y desarrollo de la presente Orden, que entrará en vigor el mismo día de su publicación en el «Boletín Oficial del Estado».

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

Dios guarde a V. I.

Madrid, 2 de junio de 1981.

ALVAREZ ALVAREZ

Ilmo. Sr. Director general de Transportes Terrestres.

## CONSEJO GENERAL DEL PODER JUDICIAL

12724

CORRECCION de errores del Acuerdo de 13 de mayo de 1981 del Pleno del Consejo General del Poder Judicial por el que se modifica el artículo 26 del Reglamento Orgánico de la Carrera Judicial.

Apreciado error por omisión en el texto del acuerdo de 13 de mayo de 1981 del Consejo General del Poder Judicial por el que se modifica el artículo 26 del Reglamento Orgánico de la Carrera Judicial, publicado en el «Boletín Oficial del Estado» del 25 de mayo de 1981, número 124; se formula la siguiente corrección:

Al final del acuerdo, dentro de la letra f), del precepto que se rectifica, se añadirá el párrafo siguiente:

«El programa y régimen de las oposiciones se determinará en la convocatoria, que deberá estar publicada con seis meses de antelación, por lo menos, al comienzo del primer ejercicio.»

## II. Autoridades y personal

### NOMBRAMIENTOS, SITUACIONES E INCIDENCIAS

#### MINISTERIO DEL INTERIOR

12725

RESOLUCION de 18 de marzo de 1981, de la Dirección de la Seguridad del Estado, por la que se dispone el pase a situación de retirado del Policía del Cuerpo de la Policía Nacional don Vicente de la Torre López.

Excmo. Sr.: Esta Dirección, en ejercicio de las facultades conferidas por la Ley de 20 de julio de 1957, ha tenido a bien disponer el pase a situación de retirado, a partir del día 3 de junio de 1981, en que cumplirá la edad reglamentaria que las disposiciones legales vigentes señalan para el retiro, del Policía del Cuerpo de la Policía Nacional don Vicente de la Torre López, y que por el Consejo Supremo de Justicia Militar le será efectuado el señalamiento de haber pasivo que corresponda, previ. propuesta reglamentaria.

Lo digo a V. E. para su conocimiento y efectos.

Dios guarde a V. E. muchos años.

Madrid, 18 de marzo de 1981.—El Director, Francisco Lafina Gracia.

Excmo. Sr. General Inspector de la Policía Nacional.

#### M<sup>o</sup> DE TRANSPORTES, TURISMO Y COMUNICACIONES

12726

RESOLUCION de 21 de mayo de 1981, de la Secretaría de Estado de Turismo, por la que se dispone el cese de don Francisco Girón Tena como Subdirector general de Promoción del Turismo.

Ilmos. Sres.: A propuesta del Director general de Promoción del Turismo, de acuerdo con lo que se determina en el Real Decreto 2877/1977, de 6 de octubre, y vista la disposición final primera del Real Decreto 1558/1977, de 4 de julio, en la que se me confieren las atribuciones previstas en el artículo 14.4 y 5 de la Ley de Régimen Jurídico de la Administración del Estado, vengo en disponer el cese de don Francisco Girón Tena, del Cuerpo de Técnicos de Información y Turismo, número de Registro de Personal —A01IT081—, como Subdirector general de Promoción del Turismo, por pasar a otro destino.

Lo que comunico a VV. II. para su conocimiento y efectos.

Dios guarde a VV. II.

Madrid, 21 de mayo de 1981.—El Secretario de Estado, Eloy Ybáñez Bueno.

Ilmos. Sres. Director general de Promoción del Turismo y Subdirector general de Régimen Interior.