

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

Asimismo y de acuerdo con el Real Decreto 2825/1981, de 27 de noviembre, sobre registro general sanitario de alimentos, la autorización de los aditivos se realizará por la Dirección General de Salud Pública, de la Subsecretaría para la Sanidad, sin cuyo requisito previo y preceptivo no serán inscritos en el registro.

Por tal motivo y como complemento a la Orden de 5 de noviembre de 1981 por la que se aprueba la norma de calidad para productos cárnicos crudos adobados («Boletín Oficial del Estado» del 11), esta Subsecretaría para la Sanidad, previo informe favorable de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria, ha tenido a bien resolver:

Artículo 1.º Queda aprobada la lista positiva de aditivos para uso en la elaboración de productos cárnicos crudos adobados, y lomo adobado de cerdo.

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

Art. 3.º La Dirección General de Salud Pública 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 general sanitario de aditivos, el Real Decreto 2825/1981, de 27 de noviembre, sobre registro sanitario de alimentos («Boletín Oficial del Estado» de 2 de diciembre).

Art. 5.º Queda prohibida la utilización de cualquier otro aditivo que no figure en la lista positiva que se incluye como anexo de esta Resolución.

Lo que comunico a V. I.
Madrid, 23 de enero de 1982.—El Subsecretario, Luis Valenciano Clavel.

Ilmo. Sr. Director general de Salud Pública.

Lista positiva de aditivos para uso en la elaboración de los productos cárnicos crudos adobados

I. Conservadores	
(E-200) Acido sórbico	
y/o	
(E-201) Sorbato de sodio	1.000 ppm
y/o	
(E-202) Sorbato de potasio	
(E-250) Nitrito de sodio	125 ppm (1)
(E-251) Nitrito de sodio	
y/o	
(E-252) Nitrito de potasio	200 ppm (1)
II. Estabilizantes, emulsionantes	
Azúcares y miel (expresado en glucosa)	1,5 %
III. Antioxidantes	
(E-300) Ac-l-ascórbico	
(E-301) Ascorbato de sodio	500 ppm

(1) Cuando estos productos se utilicen conjuntamente la dosis total no podrá ser superior a 250 ppm.

4123

RESOLUCION de 23 de enero de 1982, de la Subsecretaría para la Sanidad, por la que se aprueba la lista positiva general de aditivos autorizados para uso en la elaboración de los productos cárnicos tratados por el calor.

Ilustrísimo señor:

En base a lo establecido en el punto 2 del artículo 2.º del Decreto 2519/1974, de 9 de agosto («Boletín Oficial del Estado»

del 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» del 24 de enero de 1978), sobre regulación de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria, el Ministerio de Sanidad y Consumo es el Organismo responsable de todo lo que afecta a aditivos en relación con cada grupo de alimentos o productos, o para casos concretos o determinados.

Asimismo y de acuerdo con el Real Decreto 2825/1981, de 27 de noviembre, sobre registro general sanitario de alimentos, la autorización de los aditivos se realizará por la Dirección General de Salud Pública, de la Subsecretaría para la Sanidad, sin cuyo requisito previo y preceptivo no serán inscritos en el Registro.

Por tal motivo y como complemento a la Orden de la Presidencia del Gobierno de 5 de noviembre de 1981 por la que se aprueba la norma genérica de calidad para productos cárnicos tratados por el calor («Boletín Oficial del Estado» del 9), esta Subsecretaría para la Sanidad, previo informe favorable de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria, ha tenido a bien resolver:

Artículo 1.º Queda aprobada la lista positiva de aditivos para uso en la elaboración de los productos cárnicos tratados por el calor.

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

Art. 3.º La Dirección General de Salud Pública aplicará los conocimientos 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 general sanitario de aditivos, el Real Decreto 2825/1981, de 27 de noviembre, sobre registro general sanitario de alimentos («Boletín Oficial del Estado» de 2 de diciembre).

Art. 5.º Queda prohibida la utilización de cualquier otro aditivo que no figure en la lista positiva que se incluye como anexo de esta Resolución.

Lo que comunico a V. I.
Madrid, 23 de enero de 1982.—El Subsecretario, Luis Valenciano Clavel.

Ilmo. Sr. Director general de Salud Pública.

ANEXO

Lista positiva general de aditivos autorizados para uso en la elaboración de los productos cárnicos tratados por el calor

I. Conservadores.	
(E-200) Acido sórbico	
y/o	
(E-201) Sorbato de sodio	1.500 p.p.m. (1).
y/o	
(E-202) Sorbato de potasio	
(E-214) Parahidroxibenzoato etilo	
(E-215) Parahidroxibenzoato derivado sódico del éster etílico del ácido	
(E-216) Parahidroxibenzoato de propilo	900 p.p.m. (1).
(E-217) Parahidroxibenzoato, derivado sódico del éster propílico del ácido	
(E-250) Nitrito de sodio	125 p.p.m. (2).
(E-252) Nitrito de potasio	
y/o	
(E-251) Nitrito de sodio	200 p.p.m. (2).
Starters microbianos	B.P.F.
II. Estabilizadores, emulsionantes.	
Gelatina	B.P.F.

(1) Cuando estos productos se utilicen conjuntamente, la dosis total no podrá ser superior a 1.800 p.p.m.

(2) Cuando estos productos se utilicen conjuntamente, la dosis total no podrá ser superior a 250 p.p.m.

Los alimentos que puedan utilizarse con fines tecnológicos (harinas y almidones de cereales y patata, productos de panadería, leche en polvo desnatada, caseinato suero, proteínas de huevo, proteínas vegetales comestibles (no texturizada) se emplearán de manera que no sobrepasen en el producto cárnico los siguientes límites:

- En proteína 3 %
- En almidón 10 %
- En azúcares 5 %
- Dextrinas y derivados 1,5 %

Gelificantes y gomas:

- (E-400) Acido algínico 1 %
- (E-401) Alginato de sodio 1 %
- (E-402) Alginato de potasio 1 %
- (E-408) Agar Agar 1 %
- (E-407) Carragenatos y carrageninas. 1 %
- (E-410) Goma garrofin 1 %
- (E-412) Harina de guar o goma guar. 0,5 %
- (E-415) Goma xantana 1 %
- (E-468) Carboximetilcelulosa 0,5 %
- (Sólo en salchichas que se comercialicen sin piel.)
- (E-405) Alginato de propilen-glicol. 1 %

Máximo total de gelificantes y gomas 1 por 100.

- (E-420) Sorbitol B.P.F.
- (E-421) Manitol B.P.F.
- (E-422) Glicerol B.P.F.

- (E-471) Mono y diglicéridos de ácidos grasos.
- (E-472) Esteres acéticos, lácticos, cítricos, tartáricos, etc., de los mono y diglicéridos de los ácidos grasos 0,5 por 100 sobre producto graso.
- (E-473) Sucroésteres
- (E-474) Sucroglicéridos

Polifosfatos:

- (E-450 a) Difosfato o pirofosfato disódico
- (E-450 a) Difosfato o pirofosfato trisódico
- (E-450 a) Difosfato o pirofosfato tetrasódico.
- (E-450 a) Difosfato o pirofosfato tetrapotásico
- (E-450 b) Trifosfato pentasódico
- (E-450 b) Trifosfato pentapotásico
- (E-450 c) Polifosfato de sodio
- (E-450 c) Polifosfato de potasio
- (E-338) Ortofosfato de sodio
- (E-340) Ortofosfato de potasio

El producto terminado no contendrá más que 8.000 p.p.m. de fosfatos de los cuales 3.000 p.p.m. corresponderán a los polifosfatos añadidos expresados en P₂ O₅.

III. Antioxidantes:

- (E-300) Ac-l-ascórbico 500 p.p.m.
- (E-301) Ascorbato de sodio
- (E-304) Palmitato de ascorbilo sobre grasa 500 p.p.m.
- Tocoferol B.P.F.
- (E-270) Acido láctico y sus sales B.P.F.
- (E-330) Acido cítrico y sus sales B.P.F.

IV. Modificadores organolépticos:

- Glutamato monosódico y ácido glutámico 2 000 p.p.m.
- Acido guanflico y sus sales de sodio y potasio. 500 p.p.m.
- Acido inosínico y sus sales de sodio y potasio.
- Glucó delta lactona 500 p.p.m.
- Aromas naturales B.P.F.
- Aromas artificiales (listas positivas) B.P.F.
- Extractos y oleorresinas B.P.F.
- Hidrolizado de proteínas 0,5 por 100.
- Hidrolizado de levaduras B.P.F.
- Extractos de humo B.P.F.

Colorantes:

- Dosis máximas de colorantes artificiales 300 p.p.m.
- Dosis máximas de colorantes naturales B.P.F.
- (E-100) Curcumina.
- (E-101) Lactoflavina (Riboflavina).
- (E-102) Tartracina (amarillo A-2).
- (E-104) Amarillo de quinoleína (amarillo A-3).
- (E-110) Amarillo anaranjado S.
- (E-120) Cochinilla (ácido carmínico).
- (E-122) Azorrubina (rojo A-1).
- (E-123) Amaranto (rojo A-3).
- (E-124) Rojo cochinilla (Ponceau A. R. o rojo A-4).
- (E-127) Eritrosina.
- (E-150) Caramelo. Red 2 G.
- (E-160) Carotenoides:
 - Carotenoides alfa, beta y gamma.
 - Bixina.

- Capsantina.
- Capsorrubina.
- Licopeno.

(E-161) Xantofilas:

- Flavoxantina.
- Luteína.

(E-162) Betanina.
(E-163) Antocianos.

La presencia de:

- (E-320) Butilhidroxianisol (BHA).
- (E-321) Butilhidroxitolueno (BHT).
- Terbutil-hidroquinona (BHQ).
- (E-310) Galato de propilo.
- (E-311) Galato de octilo.
- (E-312) Galato de dodecilo.

En los productos cárnicos tratados por el calor en los que se utilice manteca de cerdo que contengan estos antioxidantes no podrán sobrepasar la cantidad de 100 miligramos por kilogramo sobre la cantidad de manteca añadida.

4124

RESOLUCION de 23 de enero de 1982, de la Subsecretaría para la Sanidad, por la que se aprueba la lista positiva específica de aditivos autorizados para uso en la elaboración de fiambre de lomo.

Ilustrísimo señor:

En base a lo establecido en el punto 2 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 en la disposición final segunda del Real Decreto 3452/1977, de 16 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 Consumo es el Organismo responsable de todo lo que afecta a aditivos en relación con cada grupo de alimentos o productos, o para casos concretos o determinados.

Asimismo y de acuerdo con el Real Decreto 2825/1981, de 27 de noviembre, sobre registro general sanitario de alimentos, la autorización de los aditivos se realizará por la Dirección General de Salud Pública, de la Subsecretaría para la Sanidad, sin cuyo requisito previo y preceptivo no serán inscritos en el Registro.

Por tal motivo y como complemento a la Orden de la Presidencia del Gobierno de 5 de noviembre de 1981 por la que se aprueba la norma de calidad para los fiambres de lomo («Boletín Oficial del Estado» del 9), esta Subsecretaría, previo informe favorable de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria, ha tenido a bien resolver:

Artículo 1.º Queda aprobada la lista positiva de aditivos para uso en la elaboración de fiambre de lomo.

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

Art. 3.º La Dirección General de Salud Pública 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 general sanitario de aditivos, el Real Decreto 2825/1981, de 27 de noviembre, sobre registro sanitario de alimentos («Boletín Oficial del Estado» de 2 de diciembre).

Art. 5.º Queda prohibida la utilización de cualquier otro aditivo que no figure en la lista positiva que se incluye como anexo de esta Resolución.

Lo que comunico a V. I.

Madrid, 23 de enero de 1982.—El Subsecretario, Luis Valenciano Clavel.

Ilmo. Sr. Director general de Salud Pública.

ANEXO

Lista positiva específica de aditivos autorizados para uso en la elaboración de fiambre de lomo

I. Conservadores

- (E-200) Acido sórbico y/o
- (E-201) Sorbato de sodio 1.000 ppm.
- y/o
- (E-202) Sorbato de potasio
- (E-250) Nitrito de sodio 125 ppm. (1)
- (E-252) Nitrato de potasio
- (E-251) Nitrato de sodio 200 ppm.