

DISPOSICIONES FINALES

Primera.—Para dar cumplimiento a lo establecido en el artículo 21 de esta norma, en el plazo de seis meses, a partir de su vigencia, el Ministerio de Trabajo y Seguridad Social propondrá al Gobierno, para su aprobación mediante Real Decreto, la reducción de la edad de jubilación de los grupos profesionales incluidos en el ámbito del Estatuto del Minero y no comprendidos en el régimen especial de la minería del carbón en los que concurren circunstancias de penosidad, toxicidad, peligrosidad o insalubridad en similares términos que dicho régimen especial establece.

A tal efecto se laborará, previo informe de las asociaciones patronales y organizaciones sindicales más representativas del sector minero, un nomenclador en el que se determinen las equivalencias entre las categorías y grupos profesionales de la minería del carbón y las correspondientes en las demás actividades mineras.

Igualmente podrá ser objeto de tratamiento de dicho Real Decreto los coeficientes reductores, tanto de las categorías de exterior en las que quede acreditada por los estudios técnicos correspondientes la existencia de riesgos de origen pulvígeno similares a los tenidos en cuenta para las categorías de interior, como los de otras categorías de exterior o interior cuyas condiciones de trabajo no se correspondan con el coeficiente actualmente asignado.

Segunda.—Quedan derogadas cuantas disposiciones, de igual o inferior rango, se opongan a lo dispuesto en este Real Decreto.

En lo no regulado en esta norma se mantendrán las condiciones más favorables para los trabajadores, sin perjuicio de su posible modificación por la negociación colectiva.

Las Ordenanzas Laborales de la Minería del Carbón, de Minas Metálicas y cualesquiera otras aplicables en el ámbito de esta norma subsistirán en sus propios términos, sin otras modificaciones que las expresamente introducidas por el régimen jurídico establecido en este Real Decreto, y las que se produzcan a través de la negociación colectiva, de acuerdo con la disposición transitoria segunda del Estatuto de los Trabajadores.

Dado en Madrid a 21 de diciembre de 1983.

JUAN CARLOS R.

El Ministro de Trabajo y Seguridad Social,
JOAQUIN ALMUNIA AMANN

MINISTERIO DE SANIDAD Y CONSUMO

166

RESOLUCION de 26 de diciembre de 1983, de la Subsecretaría, por la que se aprueba la lista positiva de aditivos para la elaboración de jamón cocido y fiambre de jamón, paleta cocida y fiambre de paleta y magro de cerdo y fiambre de magro de cerdo.

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 la entrada en vigor, aplicación y desarrollo del Código Alimentario Español, y al artículo 1.º del Real Decreto 2823/1981, de 27 de noviembre («Boletín Oficial del Estado» de 2 de diciembre), por el que se crea el Ministerio de Sanidad y Consumo, este Organismo es el responsable de todo lo que afecta a los aditivos en relación con cada grupo de alimentos o productos de consumo humano o para casos concretos o determinados.

De conformidad con lo dispuesto en el apartado 7, anejo 1; apartado 7, anejo 2, y apartado 7, anejo 3, de la Orden de la Presidencia del Gobierno de 29 de junio de 1983 por la que se aprueba la norma de calidad para jamón cocido y fiambre de jamón, paleta cocida y fiambre de paleta y magro de cerdo cocido y fiambre de magro de cerdo,

Esta Subsecretaría ha tenido a bien disponer:

Artículo 1.º Queda aprobada la lista positiva general de aditivos autorizados para uso en la elaboración de jamón cocido y fiambre de jamón, paleta cocida y fiambre de paleta y magro de cerdo cocido y fiambre de magro de cerdo, que figura como anejo a esta Resolución.

Art. 2.º La relación de aditivos y coadyuvantes tecnológicos contenidos en éstas pueden ser modificada por la Subsecretaría de Sanidad y Consumo, con informe previo de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria, en el caso que conocimientos posteriores científicos o técnicos y/o conveniencias de la salud pública así lo aconsejen.

Art. 3.º La Subsecretaría de Sanidad y Consumo aplicará el principio de transferencia en aquellos casos en que esté suficientemente justificado.

Art. 4.º El contenido de esta lista positiva no excluye el 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), modificado por el Real Decreto 2855/1981, de 27 de noviembre («Boletín Oficial del Estado» de 15 de septiembre), sobre registro de industrias y productos alimenticios y alimentarios.

Art. 5.º Queda prohibida la utilización de cualquier aditivo en la elaboración de jamón cocido y fiambre de jamón, paleta cocida y fiambre de paleta y magro de cerdo cocido y fiambre de magro de cerdo que no figure en la lista positiva que se incluye como anejo a esta Resolución.

Art. 6.º Quedan derogados en su totalidad los apartados 7 de los anejos 1, 2 y 3 de la Orden de la Presidencia del Gobierno de 29 de junio de 1983 por los que se aprueba la lista positiva de aditivos en la elaboración de jamón cocido y fiambre de jamón, paleta cocida y fiambre de paleta y magro de cerdo cocido y fiambre de magro de cerdo («Boletín Oficial del Estado» de 5 de julio de 1983).

Lo que comunico a V. I.

Madrid, 26 de diciembre de 1983.—El Subsecretario, Pedro Sabando Suárez.

Ilmo. Sr. Director general de Salud Pública.

ANEJO QUE SE CITA

Lista positiva específica de aditivos y coadyuvantes tecnológicos autorizados para uso en la elaboración de jamón cocido y fiambre de jamón, paleta cocida y fiambre de paleta y magro de cerdo cocido y fiambre de magro de cerdo

1. Colorantes.

Colorantes naturales.—En dosis máximas determinadas por la buena práctica de fabricación (BPF).

Colorantes artificiales.—En dosis máxima de 300 ppm estos colorantes sólo se emplearán en fiambre de jamón, de paleta y magro de cerdo.

- E-100. Curcumina.
- E-101. Lactoflavina (Riboflavina).
- E-102. Tartracina.
- E-104. Amarillo de quinoleína.
- E-110. Amarillo anaranjado S.
- E-120. Cochinilla (Acido carminico).
- E-122. Azorrubina.
- E-124. Rojo cochinilla A (Ponceau 4.R.).
- E-127. Eritrosina.
- E-150. Caramelo.
- E-160. Carotenoides:

- a) Alfa, beta y gamma carótenos.
- b) Bixina-Norbixina.
- c) Capsantina y Capsorrubina.
- d) Licopeno.
- e) Beta-apo-8'-carotenal.
- f) Ester etílico del ácido beta-apo 8'-carotenoico.

E-161. Xantofilas:

- a) Flavoxantina.
- b) Luteína.
- c) Criptoxantina.
- d) Rubixantina.
- e) Violoxantina.
- f) Rodoxantina.
- g) Cantaxantina.

- E-162. Betanina.
- E-163. Antocianos.

2. Conservadores.

2.1 Nitrificantes.

- E-250. Nitrito de sodio Dosis máxima: 125 ppm, expresado en nitrito de sodio (*).
- E-251. Nitrato de sodio. Dosis máxima: 200 ppm, expresado en nitrato de sodio (*).
- E-252. Nitrato de potasio. Dosis máxima: 200 ppm, expresado en nitrato de sodio (*).

2.2 Acido sórbico y sus sales.

- E-200. Acido sórbico. Dosis máxima: 1.500 ppm, expresado en ácido sórbico sobre producto final (1).
- E-201. Sorbato de sodio.
- E-202. Sorbato de potasio.

(*) Cuando estos productos se utilicen conjuntamente la dosis máxima no podrá ser superior a 250 ppm, sin sobrepasar las dosis parciales.

(1) Cuando se utilicen conjuntamente ácido sórbico y sus sales y parabenes la dosis total no podrá ser superior a 1.500 ppm, sin sobrepasar las dosis parciales.

2.3 Parabenos.

- E-214. Parahidroxibenzoato de etilo.
 - E-215. Derivado sódico del éster etílico del ácido parahidroxibenzoico.
 - E-216. Parahidroxibenzoato de propilo.
 - E-217. Derivado sódico del éster propílico del ácido parahidroxibenzoico.
- } Dosis máxima: 900 ppm (1).

3. Antioxidantes.

3.1 Productos que sólo tienen acción antioxidante:

- E-300. Acido L-ascórbico.
 - E-301. Ascorbato de sodio.
 - E-304. Palmitato de ascorbilo.
 - E-307. Alfa-tocoferol.
 - E-308. Gamma-tocoferol.
 - E-309. Delta-tocoferol.
- } Dosis máxima: 500 ppm (2).
- } Dosis máxima: 250 ppm (2).
- } BPF.

3.2 Sinérgicos de antioxidantes.

En dosis máxima determinada por la buena práctica de fabricación (BPF):

- E-330. Acido cítrico.
- E-331. Citrato de sodio.
- E-332. Citrato de potasio.

4. Emulsiones, estabilizantes, espesantes y gelificantes.

4.1 Espesantes:

- E-400. Acido alginico.
 - E-401. Alginato de sodio.
 - E-402. Alginato de potasio.
 - E-406. Agar-agar.
 - E-407. Carragenatos y carragenina.
 - E-410. Goma garrofin.
 - E-412. Harina guar o goma guar (3).
 - E-415. Goma xantana.
 - E-405. Alginato de propilenglicol.
- } Dosis máxima: 5.000 ppm.

Cuando se usen estos productos en la elaboración de fiambres de jamón, de paleta y de magro de cerdo, se admite una dosis máxima de 10.000 ppm.

4.2 Humectantes:

- E-420. Sorbitol.
 - E-421. Manitol.
 - E-422. Glicerol.
- } BPF.

4.3 Polifosfatos:

- E-339. Ortofosfato de sodio.
 - E-340. Ortofosfato de potasio.
 - E-450. a) i. Difosfato o pirofosfato disódico.
 - a) ii. Difosfato o pirofosfato trisódico.
 - a) iii. Difosfato o pirofosfato tetrasódico.
 - a) iiil. Difosfato o pirofosfato tetrapotasio.
 - E-450. b) i. Trifosfato pentasódico.
 - b) ii. Trifosfato pentapotásico.
 - E-450. c) i. Polifosfato de sodio.
 - c) ii. Polifosfato de potasio.
- } El producto final no contendrá más de 7.500 ppm expresadas en P₂O₅.

4.4 Almidones.

Solamente se admitirá el uso de almidones en la elaboración de fiambres de jamón, de paleta y de magro de cerdo:

- Almidones de cereales y tubérculos.
 - Almidones modificados específicamente autorizados.
 - Dextrinas 15.000 ppm.
- } Dosis máxima: 80.000 ppm.

4.5 Proteínas.

Solamente se admitirá el uso de estos aditivos en la elaboración de fiambres de jamón, de paleta y de magro de cerdo, a la dosis máxima de 20.000 ppm:

- Vegetales. } Aisladas.
- } Concentradas.
- Animales. } Plasma.
- Lácticas. } H-4511, caseinato cálcico.
- } H-4512, caseinato sódico.
- } De suero (suero de leche).
- Ovoproductos.

5. Reguladores del pH.

- E-270. Acido láctico.
 - E-325. Lactato de sodio.
 - E-328. Lactato de potasio.
 - H-8058. Glucono delta lactona.
- } Dosis máxima BPF.
- } Dosis máxima: 500 ppm.

6. Reguladores de la maduración.

- Azúcares (mono y disacáridos).
 - Miel.
 - Maltodextrinas.
 - Cultivos microbianos especialmente autorizados BPF.
- } Dosis máxima: 20.000 ppm. (4).

7. Potenciadores del sabor.

- H-5801. Acido glutámico.
 - H-5805. Glutamato monosódico.
 - H-5810. Acido guanilico.
 - H-5812. Guanilato de sodio.
 - H-5813. Guanilato de potasio.
 - H-5814. Acido inosínico.
 - H-5816. Inosinato de sodio.
 - H-5817. Inosinato de potasio.
- } Dosis máxima: 2.000 ppm.
- } Dosis máxima: 100 ppm. (5).

8. Aromatizantes.

- Aromas naturales autorizados: BPF.
 - Aromas artificiales autorizados (6): BPF.
 - Extracto y oleoresinas: BPF.
 - Hidrolizado de proteínas.
 - Hidrolizado de levaduras.
 - Extracto de humo natural: BPF.
- } Dosis máxima: 1.000 ppm. (7).

(4) Cuando se utilicen estos productos en la fabricación de fiambres de jamón, paleta y magro de cerdo, la dosis máxima admitida será de 30.000 ppm.

(5) Cuando se utilicen estos productos en la fabricación de fiambres de jamón, de paleta y de magro de cerdo, la dosis máxima admitida será de 500 ppm.

(6) Solamente se permite el uso de las aromas artificiales en la elaboración de fiambres de jamón, de paleta y de magro de cerdo.

(7) Cuando se utilicen estos productos en la elaboración de fiambres de jamón, de paleta y de magro de cerdo, la dosis máxima admitida será de 2.000 ppm.

(1) Cuando se utilicen conjuntamente ácido sórbico y sus sales y parabenos la dosis total no podrá ser superior a 1.500 ppm, sin sobrepasar las dosis parciales.

(2) Cuando estos productos se utilicen conjuntamente la dosis total no podrá ser superior a 500 ppm, sin sobrepasar las dosis parciales.

(3) No sobrepasará en ningún producto el 5.000 ppm.