MINISTERIO DE SANIDAD Y CONSUMO

4851

RESOLUCION de 13 de febrero de 1984, de la Subsecretaría, por la que se aprueba la lista positiva de aditivos para uso en la elaboración de helados.

Ilustrísimo señor:

En base a lo establecido en el punto 2 del artículo 2.º del Decreto 25.9/1974, de 9 de agosto («Boletín Oficial del Estado» de 13 de septiembre), sobre entrada en vigor, aplicación y desarrollo del Código Alimentario Español, y el 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.

Por tal motivo, y como complemento de la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de helados cuyo nuevo texto revisado fue aprobado por el Real Decreto 670/1983, de 2 de marzo («Boletín Oficial del Estado» de 1 de abril).

Esta Subsecretaría, a propuesta de la Dirección General de Salud Pública y previo informe 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 helados, que figura incluida como anexo a esta Resolución.

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

Art. 3.º La Subsecretaría de Sanidad y Consumo aplicará los condicionamientos del 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 establecen el artículo 2.º del Decreto 797/1975, de 21 de marzo («Boletín Oficial del Estado» de 18 de abril); el Real Decreto 2825/1981, de 27 de noviembre («Boletín Oficial del Estado» de 2 de diciembre), y la Orden del Ministerio de la Gobernación de 18 de agosto de 1975 («Boletín Oficial del Estado» de 15 de septiembre), sobre Registro de Industrias y Productos Alimenticios y Alimentarios.

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

Art. 6.º Queda derogada en su totalidad la Resolución de la Dirección General de Sanidad de 18 de diciembre de 1975 («Boletín Oficial del Estado» de 4 de marzo de 1976), y, en lo referente a helados, la Resolución de la Secretaría de Estado para la Sanidad de 8 de abril de 1981 («Boletín Oficial del Estado» de 4 de junio).

DISPOSICION TRANSITORIA

Los aditivos comerciales de cuya composición forma parte el producto monoestearato de sorbitán polioxietileno podrá utilizarse en la elaboración de helados hasta 31 de diciembre de 1984 a fin de que las industrias elaboradoras puedan agotar sus existencias de dichos productos y queda prohibida la fabricación e importación de cualquier aditivo que lo contenga.

Lo que comunico a V. I.

Dios guarde a V. I.

Madrid, 13 de febrero de 1984.—El Subsecretario, Pedro Sabando Suárez.

Ilmo. Sr. Director general de Salud Pública.

ANEXO QUE SE CITA

Lista positiva de aditivos para la elaboración de helados

	Número
1. Colorantes.	
Curcumina	E-100
Lactoflavina (Riboflavina)	E-101
Tartracina	E-102
Amarillo de quinoleína	E-104
Amarillo anaranjado S	E-110
Cochinilla (Acido carminico)	E-120
Azorrubina	E-122
Rojo cochinilla A (Ponceau 4R)	E-124
Azul patentado V	E-131
Carmin de indigo (Indigotina)	E-132
Clorofilas	E-140
Complejos cúpricos de clorofilas y clorofilinas	E-141
Verde ácido brillante BS (Verde de lisamina)	E-142
Caramelo	E-150
Negro brillante BN	E-151
Carbón medicinal vegetal	E-153

Carotenoides:

	Número
a) Alfa, beta y gamma caroteno	E-160
b) Bixina, norbixina, rocou, annato	
c) Capsantina, capsorrubina	
d) Licopenos	
e) Beta-apo-8'-carotenal	
f) Ester etílico del ácido beta-apo-8'-carotenico	

Xantofilas:

	Número
a) Flavoxantina	E-161
b) Luteína	
c) Criptoxantina	
d) Rubixantina	
e) Violoxantina	
f) Rodoxantina	
g) Cantaxantina	

Rojo de remolacha y betanina	E-162
Antocianos	E-163

Dosis máxima de uso:

Colorantes de origen natural: B.P.F.

Colorantes sintéticos: 300 ppm, aislados o en conjunto.

2. Estabilizantes, emulgentes, espesantes y gelificantes:

Productos	Número	Dosis máxima de uso
Lecitina	E-322	5 g/Kg.
Acido algínico	E-400	
Alginato sódico	E-401	5 g/Kg, aislados o en conjunto.
Alginato cálcico	E-404	
Alginato de propilén glicol	E-405	
Agar-agar	E-406	
Carragenatos	E-407	
Goma de garrofin	E-410	
Goma guar	E-412	4 g/Kg.
Sorbitol	E-420 (i)	5 g/Kg.
Glicerol	E-422	1 g/Kg.
Pectina (no amidada)	E-440 a)	15 g/Kg.
Metil celulosa	E-461	5 g/Kg.
Carboximetil celulosa	E-466	4 g/Kg, aislados o en conjunto.
Mono y diglicéridos de los ácidos grasos alimenticios	E-471	5 g/Kg.
Esteres de los mono y diglicéridos de los ácidos grasos alimenticios con:		
a) Acido acético	E-472	3 g/Kg.
b) Acido láctico		
c) Acido cítrico		
d) Acido tartárico		
e) Acidos monoacetil tartárico y diacetil tartárico		
Sucroésteres (ésteres de sacarosa y ácidos grasos alimenticios)	E-473	500 ppm aislados o en conjunto.
Sucroglicéridos	E-474	
Esteres de los ácidos grasos alimenticios con poliglicerol	E-475	1 g/Kg, aislados o en conjunto.
Esteres de los ácidos grasos con propilenglicol	E-477	
Caseinato sódico	H-4.512	5 g/Kg.
Gelatina comestible	—	5 g/Kg.

3. Reguladores del pH:

Productos	Número	Dosis máxima de uso
Acido láctico	E-270	2,5 g/Kg, aislados o en conjunto.
Lactato sódico	E-325	
Lactato potásico	E-326	
Acido cítrico	E-330	
Citrato sódico	E-331	
Citrato potásico	E-332	
Acido tartárico	E-334	
Tartrato sódico	E-335	
Tartrato potásico	E-336	
Ortofosfato de sodio	E-339	
Ortofosfato de potasio	E-340	
Ortofosfatos de calcio	E-341	