MINISTERIO DE TRANSPORTES, TURISMO Y COMUNICACIONES

11626 *RESOLUCION de 5 de mayo de 1988, de la Dirección General de Transportes Terrestres, sobre distribución de cupos de autorizaciones de transporte internacional.*

La Orden de 11 de febrero de 1988 («Boletín Oficial del Estado» del 20) por la que se regula la distribución de los cupos de autorizaciones de transporte internacional, tanto de contingentes bilaterales como del contingente comunitario y del de autorizaciones multilaterales CEMT, prevé el régimen de otorgamiento de autorizaciones bilaterales de transporte internacional de mercancías por carretera que, como consecuencia de los diferentes acuerdos internacionales, provengan de aumentos respecto a los contingentes del año anterior.

En su virtud, esta Dirección General, en uso de las facultades que le confiere el punto 3 del artículo 8.° de la citada Orden, ha resuelto:

Primero.–Proceder al reparto de los aumentos de contingente de autorizaciones bilaterales de transporte internacional de mercancías por carretera a que se refiere el artículo 2.° de la Orden de 11 de febrero de 1988, con arreglo a lo dispuesto en el punto 2 de dicho artículo y en las disposiciones transitorias de dicha Orden.

Segundo.–Poner a disposición de los interesados, en el Servicio de Transporte Internacional de esta Dirección General, las listas provisionales del citado reparto con los aumentos que corresponden a cada Empresa para que, durante el plazo de un mes, contado a partir de la fecha de entrada en vigor de la presente Resolución, puedan formularse las reclamaciones que convengan a su derecho, sin que pueda admitirse reclamación alguna transcurrido dicho plazo.

Tercero.–La presente Resolución entrará en vigor al día siguiente de su publicación en el «Boletín Oficial del Estado».

Madrid, 5 de mayo de 1988.–El Director general, Manuel Panadero López.

MINISTERIO DE SANIDAD Y CONSUMO

11627 *ORDEN de 3 de mayo de 1988 por la que se modifican las listas positivas de aditivos autorizados en quesos y quesos fundidos.*

Al Ministerio de Sanidad y Consumo corresponde la autorización y publicación de las listas positivas de aditivos alimentarios, en las que se incluyen los que pueden utilizarse en cada grupo de alimentos o productos para consumo humano, que son permanentemente revisables por razones de salud pública.

La Dirección General de Salud Alimentaria y Protección de los Consumidores, a la vista de las exigencias impuestas por los nuevos conocimientos científicos y técnicos, ha elaborado el correspondiente proyecto de modificación de las listas positivas de aditivos autorizados en quesos y quesos fundidos, contenidas en los apartados 7 de las normas generales de calidad, aprobadas por Orden de 29 de noviembre de 1985 («Boletín Oficial del Estado» de 6 de diciembre), y modificadas por Orden de 8 de mayo de 1987 («Boletín Oficial del Estado» del 12).

En atención a lo anteriormente expuesto, previo informe favorable de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria, a propuesta de la Subsecretaría de Sanidad y Consumo,

Este Ministerio, en uso de la facultad que le confiere el artículo 4.°, 1, d), de la Ley 26/1984, de 19 de julio, ha tenido a bien disponer:

Primero.–Se modifica la lista positiva de aditivos contenida en el punto 7 de la norma general de calidad para quesos con destino al mercado interior, aprobada por Orden de 29 de noviembre de 1985, publicada como anejo I de la misma, y modificada por Orden de 8 de mayo de 1987, añadiendo a su apartado «7.2.1 Conservadores», el nuevo párrafo siguiente:

«Clorhidrato de lisozima: Dosis máxima de 35 miligramos por litro de leche empleada en la fabricación del queso curado (de pasta prensada y pasta cocida); el residuo del enzima en el producto acabado será, como máximo, de 400 miligramos por kilogramo de queso.»

Segundo.–Al apartado «7.2 Conservadores» de la norma general de calidad para los quesos fundidos, destinados al mercado interior, aprobada por Orden de 29 de noviembre de 1985, publicada como anejo 2 de la misma, y modificada por Orden de 8 de mayo de 1987, añadiendo a su apartado «7.2 Conservadores» el nuevo párrafo siguiente:

«Clorhidrato de lisozima: Dosis máxima de 400 miligramos por kilogramo de materia prima utilizada; el residuo del enzima en el producto acabado será, como máximo, de 400 miligramos por kilogramo de queso.»

Tercero.–El clorhidrato de lisozima empleado procederá de la clara de huevo y responderá a las siguientes características:

a) Criterios de identidad.

Se preparará una solución al 1 por 1000 en tampón de fosfato a pH 6,24. Se añaden 0,1 mililitros a 10 mililitros de una suspensión de 10^8 células/mililitro de micrococcus pysodeikticus (ccm 169), de un crecimiento de 24 h sobre agar ordinario inclinado a 30 °C. Se observa una rápida clarificación de la suspensión bacteriana en pocos minutos.

b) Criterios de pureza.

Riqueza: Mínimo 95 por 100 sobre producto anhidro (método Shugar, Biochem Biophys. Acta 8,302,1952).

pH 3,3 ± 0,3.

Residuo a la ignición: Máximo 1,5 por 100.

Contenido en nitrógeno: 17,3 por 100 ± 0,5 por 100.

Contenido en cloruros: 3,7 por 100 ± 0,5 por 100.

Humedad: Máximo 6 por 100.

Metales pesados: No contendrá residuos de metales pesados en cantidades superiores a las siguientes:

Arsénico: 1 mg/Kg.
Plomo: 3 mg/Kg.
Mercurio: 0,5 mg/Kg.
Cadmio: 0,5 mg/Kg.

Cenizas totales: Máximo 0,5 por 100.

Normas microbiológicas:

Recuento de gérmenes totales: Máximo 5 por 10^4 col/g.
Salmonella: Ausencia/25 g.
Staphylococcus aureus: Ausencia/1 g.
Pseudomonas aeruginosa: Ausencia/1 g.
Coliformes: Menos de 30 col/g.
Clostridium sulfito-reductores: Ausencia/1 g.

Cuarto.–En ningún caso podrán emplearse conjuntamente clorhidrato de lisozima y nitrato potásico.

Quinto.–La presente Orden entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el «Boletín Oficial del Estado».

Madrid, 3 de mayo de 1988.

GARCIA VARGAS