

**3771 RESOLUCION de 25 de febrero de 1985, de la Dirección General de la Producción Agraria, por la que se aprueba la Lista de Variedades Comerciales de Tomate inscritas en el Registro Provisional de Variedades Comerciales de Plantas.**

Ilustrísimo señor:

Para dar cumplimiento a lo que se dispone en la Orden ministerial de 7 de abril de 1976 («Boletín Oficial del Estado» de 13 de mayo), por la que se amplía el Registro Provisional de Variedades Comerciales de Plantas a nuevas especies,

Esta Dirección General tiene a bien disponer:

Primero.—Se aprueba la Lista de Variedades Comerciales de Tomate [*Lycopersicon Lycopersicum* (L) Karst. Ex farwell], con la inclusión de las variedades que figuran en el anejo a esta Resolución.

Segundo.—La Lista de Variedades Comerciales de Tomate a que hace referencia el número anterior, tendrá carácter provisional con vigencia límite hasta la fecha de publicación de las Listas de Variedades Comerciales, previstas en la Ley 11/1971, de 30 de marzo, de Semillas y Plantas de Vivero y legislación complementaria.

Tercero.—Si en virtud de un derecho anterior sobre la denominación de alguna variedad de las que se incluyen en la lista, mediante la presente Resolución, la libre utilización de la denominación se viera afectada por el mencionado derecho, se procederá de oficio al cambio de la mencionada denominación varietal.

Cuarto.—Las normas para efectuar la solicitud de inscripción están a disposición de los interesados en el Instituto Nacional de Semillas y Plantas de Vivero.

Lo que comunico a V. I. para su conocimiento y demás efectos. Madrid, 25 de febrero de 1985.—El Director general, Julio Blanco Gómez.

Ilmo. Sr. Director del Instituto Nacional de Semillas y Plantas de Vivero.—Madrid.

**ANEJO**

**Lista de Variedades Comerciales de Tomate [*Lycopersicon Lycopersicum* (L) Karst. Ex Farwell] inscritas en el Registro Provisional de Variedades Comerciales de Plantas del Instituto Nacional de Semillas y Plantas de Vivero**

Acc 55 VF, Royal Ace VF.		Early Dawn	H
Alia	H	Early Mech.	
América 5	H	Early Pack 7, Early Pack.	
Amfora	H	Early Peel 1488	H
Arno	H	Early Red.	
Astragale	H	Earlystone	
Balca	H	Emperor	H
Barón	H	Erlidor	H
Benach		Esla	H
Bornia	H	Estrella	H
Buenamiel	H	Es-58	
Buffalo	H	Europeel	
Bulker		Fandango	H
Cabri	H	Feria	H
Cal-I		Flamingo	H
Camone	H	Flora	H
Campbell 35		Floradel	
Campbell 37		Floramande	H
Campero	H	Florentia	H
Campina	H	Florida MH-1	
Caracas	H	Floralita	H
Carmelo	H	Fusor	H
Castlerock		GS-9	
Cintra	H	GS-31	
Contesa	H	H-11	H
Corazón de Buey		H-30	
Crisolita	H	Hybrid 31	H
Chef VF		Hybrid 9889	H
Chico III		Hanna-370	H
Chonto Mejorado		Heins-530	
Dario	H	Heinz-1370	
De colgar, Japonés de colgar		Heinz-1706	
Derinia	H	Heinz-2274	
Diego	H	Heinz-3241	
Dombito	H	Hypeel-229	H
Dombo	H	Hypeel-235	H
Dona	H	Hypeel-244	H
Dorchester		Hyround-248	H
Duke	H	Java	H
		Kaky	

Luca	H	Restino	H
Lucy	H	Río Colorado	
Luxor	H	Río Fuego	
Maindor	H	Río Grande	
Mani	H	Robin	H
Marca	H	Rocco	H
Marglobe		Roma	
Marmande		Romulus VFN	H
Mascotte	H	Royal Chico	
Master-72		Rubi	H
Mecheast-22		San Carlo	H
Meltine	H	San Marzano	
Millionaire	H	Santa Lucia	H
Mina	H	San Pedro	
Mina M	H	Senator	H
Mina 8	H	Sierra	H
Moneymaker		Silvana	H
Montecarlo	H	Sofia	H
Montserrat		Splendid	H
Montfavit 63/4	H	Sunfire	H
Montfavit 63/5	H	Tamiami	
Montfavit 63/18	H	Temprano de Lérica	
Monza	H	Terrific VFN	H
Muchamiel		Tres Cantos, Pometa Tardío	
Murciano		Tresor	H
Nancy	H	Tropic	
Napoli		Tulena	H
Nemapeel	H	Turmalina	H
Nemato	H	Turquesa	H
Noria		T-2 Improved	
Olympe	H	UC-82-B	
Perfección		UC-105-J	
Peto-86		UC-134	
Peto-95		VF-198	
Peto-96		VFN-8	
Peto-98		Valenciano	
Petomech		Vemone	H
Petomech II, Euromech		Ventura	
Petropride II	H	Vergel	H
Petogro		Vineripe VFN	H
Precodor TM	H	Viga	H
President	H	Vivia	H
Pyrella	H	Yuma	
Pyros	H	Zircón	H
Quatuor	H	7718 VF	H

H: Variedades declaradas como híbridas.

**MINISTERIO DE SANIDAD Y CONSUMO**

**3772 CORRECCION de erratas de la Orden de 24 de enero de 1985 por la que se aprueba la lista positiva de aditivos para uso en la elaboración de lomo embuchado.**

Padecidos errores en la inserción del anexo de la mencionada Orden, publicada en el «Boletín Oficial del Estado» número 30, de fecha 4 de febrero de 1985, página 2861, se transcribe a continuación íntegro y debidamente rectificado dicho anexo:

**ANEXO**

**Lista positiva de aditivos para uso en la elaboración de lomo embuchado**

	Dosis máximas
<b>1. Conservadores:</b>	
E-250 Nitrito sódico	150 p.p.m. (1).
E-251 Nitrato sódico	300 p.p.m. (1).
E-252 Nitrato potásico	
<b>2. Antioxidantes:</b>	
E-300 Acido L-ascórbico	500 p.p.m.
E-301 Ascorbato sódico	

	Dosis máximas
3 Reguladores de la maduración:	
Azúcares (mono y disacáridos), expresados en glucosa.....	10 gr/Kg. masa.
Cultivos microbianos especialmente autorizados.....	En las dosis autorizadas.

(1) Cuando estos productos se utilicen conjuntamente la dosis máxima no podrá ser superior a 300 p.p.m. sin sobrepasar las dosis parciales.

**3773** *CORRECCION de erratas de la Orden de 24 de enero de 1985 por la que se aprueba la lista positiva de aditivos para uso externo en la superficie de los jamones y paletas para curar, después de la salazón.*

Padecidos errores en la inserción del anexo de la mencionada Orden, publicada en el «Boletín Oficial del Estado» número 30, de fecha 4 de febrero de 1985, página 2861, se transcribe a continuación íntegro y debidamente rectificado dicho anexo:

**ANEXO**

Lista positiva de aditivos para uso externo en la superficie de los jamones y paletas para curar, después de la salazón

	Dosis máximas
1. Conservadores:	
E-200 Acido sórbico.....	500 ppm (1).
E-210 Acido benzoico.....	200 ppm (1).
E-216 Parahidroxibenzoato de propilo.....	
E-214 Parahidroxibenzoato de etilo.....	400 ppm (1).
E-224 <sup>1</sup> Disulfito de potasio (Metabisulfito potásico, Pirodisulfito de potasio).....	
2. Acidificantes:	
E-330 Acido cítrico.....	B.P.F.
3. Soportes:	
Féculas.	
Harinas.	
Talco.	
E-170 Carbonato cálcico.	

(1) Cuando se emplean conjuntamente estos aditivos la dosis máxima total en el producto no será superior a 600 ppm, sin sobrepasar las dosis parciales.

**3774** *CORRECCION de erratas de la Orden de 24 de enero de 1985 por la que se aprueba la lista positiva de aditivos para uso en la elaboración de salchichas crudas.*

Padecidos errores en la inserción del anexo de la citada Orden, publicada en el «Boletín Oficial del Estado» número 30, de fecha 4 de febrero de 1985, página 2862, se transcribe íntegro y debidamente rectificado dicho anexo:

**ANEXO**

Lista positiva de aditivos para uso en la elaboración de salchichas crudas

	Dosis máxima
1. Colorantes:	
E-100 Curcumina.....	B.P.F.
E-120 Cochinilla (Acido carminico).....	50 ppm (1).

	Dosis máxima
E-102 Tartracina.....	150 ppm (1).
E-127 Eritrosina.....	
2. Conservantes:	
2.1 Sulfitos:	
E-221 Sulfito sódico.....	450 ppm, expresado en SO <sub>2</sub> .
E-224 Disulfito potásico o Pirodisulfito potásico.....	
3. Antioxidantes:	
3.1 Productos que sólo tienen acción antioxidante:	
E-300 Ac-L-ascórbico.....	500 ppm.
E-301 Ascorbato de sodio.....	
3.2 Sinérgicos de antioxidantes:	
E-330 Acido cítrico.....	B.P.F.
E-331 Citrato sódico.....	
4. Emulsionantes, estabilizantes, espesantes:	
4.1 Féculas, vegetales, almidones.....	20.000 ppm.
4.2 Azúcares.....	5.000 ppm.
5. Acidulantes:	
E-270 Acido láctico.....	B.P.F.
E-325 Lactato de sodio.....	
E-326 Lactato de potasio.....	

(1) La cantidad máxima de colorantes no podrá ser superior a 150 ppm, sin sobrepasar las dosis parciales.

**3775** *CORRECCION de errores de la Orden de 24 de enero de 1985 por la que se aprueba la lista positiva de aditivos para uso en la elaboración de salazones cárnicas curadas o no.*

Advertidos errores en el anexo de la mencionada Orden, publicada en el «Boletín Oficial del Estado» número 30, de fecha 4 de febrero de 1985, página 2862, se transcribe íntegro y debidamente rectificado dicho anexo:

**ANEXO**

Lista positiva de aditivos para uso en la elaboración de salazones cárnicas curadas o no

	Dosis máxima
1. Conservadores:	
E-250 Nitrito sódico.....	75 ppm (1) expresado en nitrito sódico.
E-252 Nitrato potásico.....	200 ppm (1) expresado en nitrato potásico.
2. Antioxidantes:	
2.1 Productos que tienen sólo acción antioxidante:	
E-300 Acido L-ascórbico.....	500 ppm.
E-301 Ascorbato de sodio.....	
2.2 Sinérgico de antioxidantes:	
E-330 Acido cítrico.....	B.P.F.
E-331 Citrato sódico.....	B.P.F.
3. Acidulantes:	
E-270 Acido láctico.....	B.P.F.
E-325 Lactato sódico.....	B.P.F.
E-326 Lactato potásico.....	B.P.F.
4. Reguladores de la maduración:	
Starters microbianos.....	B.P.F.
Azúcar.....	10.000 ppm.

(1) Cuando se emplean conjuntamente estos aditivos la dosis máxima en el producto no podrá ser superior a 250 ppm, sin sobrepasar las dosis parciales.