

4.8. En la elaboración del pan de viena y el pan francés no se permitirá la utilización de gasificantes ni conservadores. No obstante, podrán utilizarse, además de los señalados en 4.6, los siguientes coadyuvantes de la panificación o aditivos en la elaboración de los otros panes especiales:

4.8.1. Gasificantes según fórmulas elaboradas con arreglo a los artículos 3.20.65 y 3.20.66 del Código Alimentario Español, autorizadas y registradas por la Dirección General de Sanidad. Sus ingredientes se indican en el anexo I.

4.8.2. Productos elaborados bajo fórmulas autorizadas y registradas en la Dirección General de Sanidad y constituidas por los complementos panarios incluidos en el apartado 4.5 de esta norma, adicionados o no de algunos de los siguientes aditivos: Emulgentes, antioxidantes y conservadores químicos incluidos en el anexo I.

4.8.3. Fermentos amilolíticos, con poder enzimático conocido con el fin de regular la actividad enzimática natural de las harinas durante el proceso de panificación.

Artículo noveno.—Los epígrafes seis.uno.cuatro.uno; seis.uno.cinco; seis.dos.cinco; seis.siete.dos.cinco y seis.ocho.tres de la Norma sobre la Miel, aprobada por Decreto trescientos treinta y siete/mil novecientos setenta y cinco, de siete de marzo («Boletín Oficial del Estado» de once de marzo), quedan re-dactados en los siguientes términos:

6.1.4.1. Preparación de la muestra de ensayo. Primer procedimiento (aplicable a mieles que pueden contener sedimentos):

a) Tomar una muestra de 25 g. (P_1) de miel homogeneizada, pesarla exactamente y colocarla en un matraz volumétrico de 100 ml.; añadir cinco ml. de crema de alúmina (6.1.2.4.), diluir en agua a 20°C hasta volumen y filtrar.

b) Diluir 10 ml. de esta solución en agua destilada hasta obtener 500 ml. (solución diluida de miel).

6.1.4.2. Preparación de la muestra de ensayo. Segundo procedimiento:

a) Pesarse cuidadosamente una cantidad representativa de unos dos gramos (P_2) de la muestra de miel homogeneizada, disolver en agua destilada y diluir en un matraz graduado hasta obtener 200 ml. de solución (solución diluida de miel).

6.1.5. Cálculo y expresión de los resultados:

Cuando se haya utilizado el primer procedimiento (6.1.4.1)

$$C = \frac{25}{P_1} \times \frac{1.000}{y_1}$$

Cuando se haya utilizado el segundo procedimiento (6.1.4.2)

$$C = \frac{2}{P_2} \times \frac{1.000}{y_2}$$

donde:

C = g. de azúcar invertido por 100 g. de miel.

P_1 = peso (g.) de la muestra de miel utilizada según la subsección 6.1.4.1.

P_2 = peso (g.) de la muestra de miel utilizada según la subsección 6.1.4.2.

y_1 = volumen (ml.) de solución diluida de miel consumida durante la determinación efectuada según el primer procedimiento (6.1.4.1.).

y_2 = volumen (ml.) de solución diluida de miel consumida durante la determinación efectuada según el segundo procedimiento (6.1.4.2.).

6.2.5. Cálculo y expresión de los resultados.

Calcular el tanto por ciento de azúcar invertido (gramos de azúcar invertido por 100 gramos de miel) después de la inversión, utilizando la fórmula apropiada que, para obtener el tanto por ciento de azúcar invertido antes de la inversión se emplea en 6.1.5.

Contenido de sacarosa aparente:

Contenido de azúcar invertido después de la inversión menos contenido de azúcar invertido antes de la inversión por 0,95.

El resultado se expresa en gramos de sacarosa aparente/100 gramos de miel.

6.7.2.5. Solución de almidón.

a) Preparación de almidón soluble:

En un matraz cónico sumergido en un baño de María y provisto de un refrigerante de reflujo, hacer hervir durante una

hora 20 g. de fécula de patata, en presencia de una mezcla de 100 ml. de etanol al 95 por 100 y 7 ml. de ácido clorhídrico 1N. Enfriar, filtrar a través de un crisol filtrante (tamaño de los poros 90-150 micrones) y lavar con agua hasta que el agua de lavado no dé reacción de cloruros. Dejar escurrir perfectamente y secar el almidón al aire a 35°C. El almidón soluble deberá introducirse en un matraz bien tapado.

b) Determinación del contenido de humedad del almidón soluble:

Pesar exactamente una cantidad de aproximadamente dos gramos de almidón soluble y extenderla, formando una capa delgada, sobre el fondo de una pesa-filtros (diámetro 5 cm.). Dejar secar durante una hora y media a 130°C. Dejar enfriar en un desecador y pesar de nuevo. La pérdida de peso respecto a 100 g. representa el contenido de humedad. El contenido de humedad de dicho almidón deberá ser 7-8 por 100 por milímetro, según la humedad del aire en que se ha secado la muestra.

c) Preparación de la solución de almidón:

Emplear un almidón con un índice de azul comprendido entre 0,5-0,55, utilizando una célula de 1 cm.; para determinar el índice de azul utilícese el método descrito más abajo.

Pesar una cantidad de almidón equivalente a 2,0 g. de almidón anhidro. Mezclar con 90 ml. de agua en un matraz cónico de 250 ml. Ponerla a hervir rápidamente, agitando la solución todo lo posible, calentando sobre una malla de alambre, preferiblemente con el centro de asbesto. Hervir suavemente durante tres minutos, tapar y dejar enfriar espontáneamente hasta la temperatura ambiente. Transvasar a un matraz volumétrico de ml., poner el matraz en un baño de María a 40°C hasta que el líquido alcance esa temperatura y completar hasta volumen a 40°C.

Método para determinar el índice de azul de almidón: Disolver por el método anterior una cantidad de almidón equivalente a 1 g. de almidón anhidro, enfriar la solución, añadir 2,5 ml. de amortiguador de acetato y completar el volumen hasta 100 ml. en un matraz volumétrico.

Echar en un matraz volumétrico de 100 ml. 75 ml. de agua, 1 ml. de ácido clorhídrico N y 1,5 ml. de solución de yodo 0,02N. A continuación añadir 0,5 ml. de solución de almidón y completar con agua hasta volumen. Dejar reposar una hora en la oscuridad y leer después en un espectrofotómetro a 660 mm., empleando una célula de 1 cm. y un testigo que contenga todos los ingredientes anteriores, excepto la solución de almidón.

Lectura en la escala de absorbancia = índice de azul.

6.8.3. Aparatos.

Espectrofotómetro que permite leer a 550 mm.

Dado en Madrid a dos de julio de mil novecientos setenta y seis.

JUAN CARLOS

El Ministro de la Presidencia del Gobierno,
ALFONSO OSORIO GARCIA

14454

REAL DECRETO 1772/1976, de 2 de julio, por el que se amplía el plazo de uso de etiquetas y envases en el sector de fabricantes de helados, sorbetes y tartas heladas.

El artículo quinto del Decreto dos mil cientos ochenta/mil novecientos setenta y cuatro, de veinte de julio, por el que se aprobó la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de helados («Boletín Oficial del Estado» del treinta) concedió un plazo para que los industriales heladeros pudieran seguir utilizando las existencias en almacén o contratadas de las etiquetas o envases que vinieran teniendo en uso.

Implantado el nuevo Registro Sanitario de Industrias y Productos Alimentarios y Alimenticios, establecido en el Decreto setecientos noventa y siete/mil novecientos setenta y cinco, de veintiuno de marzo («Boletín Oficial del Estado» de dieciocho de abril) y en la Orden del Ministerio de la Gobernación de dieciocho de agosto de mil novecientos setenta y cinco («Boletín Oficial del Estado» de quince de septiembre), antes de finalizar el plazo a que se refiere el artículo quinto del Decreto antes citado resulta aconsejable ampliar dicho plazo.

Asimismo, se echa en falta en esta Reglamentación, por su anterioridad a la fecha en que, por la Comisión interminis-

terial para la Ordenación Alimentaria se estableció este criterio, la función coordinadora en los aspectos de Registro Sanitario, que se le encomienda al Sindicato Nacional de la Alimentación, en relación con la Agrupación de Fabricantes de Helados y Sorbetes.

Por tales motivos, a propuesta de los Ministros de la Gobernación, de Industria y de Comercio, con el informe favorable de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria, oída la Organización Sindical, y previa deliberación del Consejo de Ministros en su reunión del día dos de julio de mil novecientos setenta y seis,

DISPONGO:

Artículo primero.—Se amplía el plazo señalado en el artículo quinto del Decreto dos mil ciento treinta/mil novecientos setenta y cuatro, de veinte de julio, hasta el treinta y uno de diciembre del corriente año, para que los industriales que actualmente están dedicados a la elaboración de helados puedan seguir utilizando las existencias en almacén o contratadas de las etiquetas y envases que vinieran teniendo en uso.

Artículo segundo.—El artículo diecisiete de la Reglamentación antes citada se le incorpora un apartado cuarto, con el siguiente texto:

«Cuatro. Al Sindicato Nacional de la Alimentación se le encomienda una función de información, trámite y asesoramiento acerca de las industrias que regula esta Reglamentación y, asimismo, de los Organismos estatales que deben relacionarse con estas actividades.

La función de trámite tendrá una actividad fundamental coordinadora en lo referente al Registro Sanitario y la Organización Sindical procederá a la expedición de tarjetas acreditativas, con periodicidad anual, a efectos de regulación de censos.»

Dado en Madrid a dos de julio de mil novecientos setenta y seis.

JUAN CARLOS

El Ministro de la Presidencia del Gobierno,
ALFONSO OSORIO GARCÍA

14302 *REGLAMENTO Nacional para el transporte de mercancías peligrosas por carretera, aprobado por Decreto 1754/1976, de 6 de febrero. (Continuación.)*
(Continuación)

2. DISPOSICIONES

A) BULTOS

1. Condiciones generales de envasado.

2202. 1) Los materiales de que estén constituidos los recipientes y cierres no deberán ser atacables por el contenido ni formar con éste combinaciones nocivas o peligrosas (*).

2) Los envases, incluidos los cierres, serán, en todas sus partes, suficientemente sólidos y fuertes como para que no puedan aflojarse o dañarse en ruta, debiendo responder con seguridad a las exigencias normales del transporte. Cuando se preceptúen embalajes exteriores, los recipientes irán firmemente sujetos a aquéllos. Salvo disposiciones en contrario, en el capítulo «Envases para una sola materia o para objetos de la misma especie», los envases interiores de excepción, bien separadamente, bien en grupos, podrán ser incluidos dentro de embalajes exteriores.

3) Los recipientes metálicos destinados al transporte de los gases de los apartados 1.º al 10.º, 14.º y 15.º no deberán contener sino el gas para el que hubieren sido aprobados y cuyo nombre se hubiere inscrito en el recipiente (véase marginal 2148, 1, a)).

Se han concedido derogaciones:

1. En el caso de las botellas fabricadas para contener mezcla G, podrán contener igualmente propano; butano y las distintas mezclas A, A0, A1 y B, siempre que sus cargas máximas, en cada caso, sean las que corresponde de la aplicación de las disposiciones vigentes sobre los recipientes a presión, sin necesidad de marcar nada más que el nombre de propano.

(*) Se tendrá cuidado, en el momento del llenado de los recipientes, de que no se introduzca en éstos humedad alguna; y, por otra parte, tras las pruebas de presión hidráulica (véase marginal 2216) efectuadas con agua o con soluciones acuosas, de secar por completo los recipientes.

2. Para los recipientes metálicos probados para las mezclas del apartado 7.º:

a) Los recipientes probados para la mezcla A0 podrán llenarse también con la mezcla A. Se marcarán sobre el recipiente los nombres de ambos gases, la presión de prueba prevista para la mezcla A0 y los pesos de carga máxima admisibles para las mezclas A y A0.

b) Los recipientes probados para la mezcla A1 se podrán llenar también con las mezclas A o A0. Se marcarán sobre el recipiente los nombres de los tres gases, la presión de prueba preceptuada para la mezcla A1 y los pesos de carga máxima admisibles para las mezclas A, A0 y A1.

c) Los recipientes probados para la mezcla B cabrá llenarlos también con las mezclas A, A0 o A1. Se marcarán sobre el recipiente los nombres de los cuatro gases, la presión de prueba prescrita para la mezcla B y los pesos de carga máxima admisibles para las mezclas A, A0, A1 y B.

d) Los recipientes probados para la mezcla C se podrán llenar igualmente con las mezclas A, A0, A1 o B. Se marcará sobre el recipiente los nombres de los cinco gases, la presión de prueba prevista para la mezcla B y los pesos de carga máxima admisibles para las mezclas A, A0, A1, B y C.

3. Para los recipientes metálicos probados para el dicloro-monofluorometano (8.º b)). Estos recipientes se podrán llenar también con la mezcla F1 (8.º c)). Se marcará sobre el recipiente el nombre de los gases en la forma siguiente: «dicloro-monofluorometano» (o un nombre admitido como habitual en el comercio) y «mezcla F1».

4. Para los recipientes metálicos probados para el diclorodifluorometano (8.º b)). Tales recipientes se pueden llenar igualmente con las mezclas F1 o F2. Sobre el recipiente se marcará el nombre de los gases en la forma siguiente: «diclorodifluorometano» (o un nombre admitido como usual en el comercio) y «mezclas F1 o F2», así como el peso de carga máxima permitido para la mezcla F2.

5.º Para los recipientes metálicos probados para monoclorodifluorometano (8.º b)). Estos recipientes cabe llenarlos también con las mezclas F1, F2 o F3 (8.º c)). En el recipiente se marcará el nombre de los gases en la forma siguiente: «monoclorodifluorometano» (o un nombre admitido como habitual en el comercio) y «mezclas F1, F2 o F3», así como el peso de carga máxima permitido para la mezcla F3.

6.º Para los recipientes metálicos probados para las mezclas del apartado (8.º c)):

a) Los recipientes probados para la mezcla F2 se podrán llenar también con la mezcla F1. El peso de carga máximo admitido será igual al preceptuado para la mezcla F2.

b) Los recipientes probados para la mezcla F3 se pueden llenar igualmente con las mezclas F1 o F2. El peso de carga máxima admitido será igual al previsto para la mezcla F3.

Para 1 a 6, véase los marginales 2215, 2218 1), a) y 2220.

c) En principio se admitirá un cambio en lo referente a la utilización a que se destina un recipiente, siempre que las reglamentaciones nacionales no se opongan a ello; en todo caso será necesaria la aprobación de la autoridad local competente y la sustitución de las indicaciones antiguas por otras referentes al nuevo servicio.

2. Envases para una sola materia o para objetos de la misma especie.

Nota.—Los gases de los apartados 12.º y 13.º se podrán transportar solamente en cisternas especialmente acondicionadas.

a) Naturaleza de los recipientes.

2203. 1) Los recipientes destinados al transporte de los gases de los apartados 1.º a 10.º, 14.º y 15.º quedarán de tal manera cerrados y estancos que se evite todo escape de gases. Esta estanqueidad se entenderá durante el transporte y se excluye el eventual disparo de las válvulas de seguridad de los recipientes o cisternas que dispongan de ellas, en caso de sobrepresión en su interior.

2) Estos recipientes serán de acero al carbono o de aleaciones de acero (aceros especiales).

Sin embargo, cabrá utilizar:

a) Recipientes de cobre para:

1. Los gases comprimidos (1.º a 3.º), con exclusión del fluoruro de boro y del flúor (3.º), cuya presión de carga referida a una temperatura de 15° C no sobrepase de 20 kilogramos por centímetro cuadrado.