

- e) Violoxantina.
 - f) Rodoxantina.
 - g) Cantaxantina.
- Rojo de remolacha o betanina.
Antocianos.
Bióxido de titanio.
3. Emulgentes.
- Mono y diglicéridos de ácidos grasos alimenticios ... 30 gr/kg.
- Esteres de mono y diglicéridos de los ácidos grasos alimenticios con los ácidos acético, láctico, cítrico, tartárico, monoacetiltartárico, diacetiltartárico y acetil-láctico ... 30 gr/kg.
4. Antioxidantes.
- Acido l-ascórbico y/o sus sales de Na, K y Ca ... B. P. F. (2).
 - Galato de propilo ... 50 p. p. m.
 - Butilhidroxianisol ... 250 p. p. m.
 - Butilhidroxitoluol ... 250 p. p. m.
- (Exclusivamente en productos deshidratados) (1).
- Tocoferoles naturales y sintéticos ... B. P. F.
 - Cloruro de estaño, exclusivamente para la elaboración en envases no metálicos ... Máximo 25 p. p. m., expresado en estaño.
5. Aromatizantes.
- Se autorizan los aromas naturales y artificiales propios de las frutas y hortalizas a que hace referencia esta Reglamentación y aquellos que se hallen incluidos en la Reglamentación publicada en el «Boletín Oficial del Estado» de 4 de marzo de 1976.
6. Espesantes.
- Carboximetilcelulosa ... 1 %
 - Pectinas ... 2 %
 - Agar-agar ... 2 %
 - Goma garrofin ... 2 %
 - Acido algínico, sus sales de Na, K y Ca y el éster del propilenglicol ... 2 %
 - Carragenatos ... 2 %
 - Goma arábiga ... 2 %
 - Goma guar ... 2 %
 - Goma xantana ... 0,6 %
 - Dextrinas ... 30 %
 - Almidones nativos comestibles, modificados o no tratados con ácidos o alcalis, blanqueados, fosfatados, acetilados e hidroxipropilados, acetil adipatados, oxidados y sus combinaciones o mezclas) ... 6 %
7. Agentes secuestrantes
- Acido etilendiaminotetracético y/o sus sales de Na, K y Ca, hasta 250 p. p. m., expresados como EDTA.
 - Exametafosfato sódico, hasta 200 p. p. m.
8. Agentes endurecedores.
- Sales de calcio: cloruro, citrato, lactato y gluconato cálcico ... 350 p. p. m. como ion Ca.
 - Alumbre potásico en la preparación de semelaborados en grandes envases, con destino a frutas glaseadas o confitadas ... 1,5 % máx.
- El contenido residual en producto dispuesto para el consumo, no excederá de 200 p. p. m. en ion aluminio.
9. Modificadores de sabor.
- Glutamato monosódico ... 0,5 %
 - Acido inosínico y su sal sódica ... 0,05 %
 - Acido guanilico y su sal sódica ... 0,05 %
10. Agentes conservadores.
- Acido benzoico y/o sus sales de sodio, potasio y calcio. (Solos o combinados, en la proporción máxima total de 0,1 %, exp. en ac. libre) (1).
 - Acido sórbico y/o sus sales de sodio, potasio y calcio.

- Para-hidroxi-benzoato de metilo y derivado sódico del éster metílico del ácido para-hidroxi-benzoico. (Solos o combinados en la proporción máxima de 0,1 %, expresado como ácido para-hidroxi-benzoico (1).
 - Para-hidroxi-benzoato de etilo y derivado sódico del éster etílico del ácido para-hidroxi-benzoico.
 - Para-hidroxi-benzoato de propilo y derivado sódico del éster propílico del ácido para-hidroxi-benzoico.
 - Anhídrido sulfuroso y/o productos que lo generan. En el producto elaborado dispuesto para el consumo, se tolerarán residuos de anhídrido sulfuroso proveniente de las materias primas utilizadas y/o tratamientos previos, siempre que dichos residuos no afecten desfavorablemente al sabor del producto ni al aspecto interior de los envases metálicos, ni sobrepasen las ... 100 p. p. m.
 - Nisina ... 10 p. p. m.
 - Acido salicílico en aceitunas rellenas de anchoas, exclusivamente, 0,2 % como máximo, en el conjunto del líquido de gobierno y aceitunas.
11. Agentes antiespumantes.
- Dimetilpolisiloxano ... Límite máximo de 10 p. p. m.
12. Agentes antiaglutinantes, solamente en productos deshidratados en polvo.
- Estearato cálcico y magnésico.
 - Gel de sílice en polvo.
 - Fosfato tricálcico.
 - Silicoaluminato sódico. } B. P. F.
13. Agentes humectantes para productos deshidratados.
- Glicerina.
 - Propilenglicol.
 - Sorbitol. } B. P. F.
14. Iniciadores de la fermentación láctica.
- Cultivos microbianos ... B. P. F.
15. Otros coadyuvantes tecnológicos.
- Acido clorhídrico e hidróxido sódico, tipo químicamente puros, para uso en pelado químico.

B. P. F. = Buena práctica de fabricación.

(1) La utilización de estos productos en asociación se autoriza en cantidades tales que la suma de tantos por ciento de cada uno de ellos, referida a su cantidad máxima autorizada, no debe sobrepasar 100.

(2) El uso de estos antioxidantes no significa la posibilidad de indicar en la etiqueta la presencia de vitaminas, de esta procedencia, en el producto terminado.

24395

RESOLUCION de la Secretaria de Estado para la Sanidad por la que se aprueba la lista positiva de aditivos autorizados para uso en la elaboración de productos de confitería, pastelería, bollería, repostería y galletería.

Ilustrísimo señor:

En base a lo establecido en el punto dos del artículo segundo del Decreto 2519/1974, de 9 de agosto («Boletín Oficial del Estado» de 13 de septiembre), sobre entrada en vigor, aplicación y desarrollo del Código Alimentario Español, y en la disposición final segunda del Real Decreto 3452/1977, de 18 de diciembre («Boletín Oficial del Estado» de 24 de enero de 1978), sobre regulación de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria, el Ministerio de Sanidad y Seguridad Social es el Organismo responsable de todo lo que afecta a los aditivos, en relación con cada grupo de alimentos o productos, o para casos concretos o determinados.

Por tal motivo, y como complemento de la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de productos de confitería, pastelería, repostería y bollería, aprobada por Real Decreto 2419/1978, de 19 de mayo («Boletín Oficial del Estado» número 244, de 12 de octubre), esta Secre-

taría de Estado para la Sanidad, previo informe favorable 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 productos de confitería, pastelería, bollería, repostería y galletería, que figura incluida como anexo de esta resolución.

Art. 2.º La relación de aditivos contenidos en estas listas positivas puede ser modificada por el Ministerio de Sanidad y Seguridad Social en el caso de que posteriores conocimientos científicos o técnicos y/o conveniencias de la salud pública así lo aconsejen.

Art. 3.º La Secretaría de Estado para la Sanidad aplicará los condicionamientos del principio de transferencia en aquellos casos en que esté suficientemente justificado.

Art. 4.º El contenido de estas listas positivas no excluye del 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), y la Orden del Ministerio de la Gobernación de 18 de agosto de 1975 sobre registro de industrias y productos alimenticios y alimentarios («Boletín Oficial del Estado» de 15 de septiembre).

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

Lo que comunico a V. I.

Dios guarde a V. I.

Madrid, 1 de agosto de 1979.—El Secretario de Estado, José María Segovia de Arana.

Ilmo. Sr. Director general de Salud Pública.

ANEXO

Lista positiva de aditivos autorizados para uso en la elaboración de productos de confitería, pastelería, bollería, repostería y galletería

1. *Colorantes*.—Materias colorantes para uso en masa y en superficie.

Colorantes artificiales	Máximo en producto terminado, 300 ppm.
Colorantes naturales	B. P. F.
Amarillo.	Curcumina. Lactoflavina (riboflavina). Riboflavina 5 fosfato. Tartracina. Amarillo de quinoleína.
Naranja.	Amarillo anaranjado S. Cochinilla, ácido carmínico. Azorrubina. Amaranto. Rojo cochinilla A. Eritrosina.
Azul.	Azul patente V. Indigotina (carmin de indigo). Azul brillante FCF.
Verde.	Clorofilas. Complejos cúpricos de clorofilas y clorofilinas. Verde ácido brillante BS (verde lisamina).
Pardo.	Caramelo. Pardo chocolate HT.
Negro.	Negro brillante BN. Carbón medicinal vegetal.
Matices diversos.	Carotenoides: a) α , β , γ carotenos. b) Bixina, norbixina, (rocou, anato).

c) Capsantina, capsorrubina.
d) Licopenos.
e) β -apo-8' carotenal.
f) Ester etílico del ácido β -apo 8' carotenoico.

Xantofilas:

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

Rojo de remolacha o betanina.
Autocianos.
Bióxido de titanio.

2. *Colorantes para uso en superficie, exclusivamente.*

Carbonato cálcico.
Aluminio.
Plata.
Oro.
Óxido e hidróxido de hierro.

Las materias colorantes pueden presentarse diluidas en los siguientes productos:

Carbonato y bicarbonato sódico.
Cloruro sódico.
Sulfato sódico.
Glucosa.
Lactosa.
Sacarosa.
Dextrinas.
Almidones.
Etanol.
Sorbitol.
Aceites y grasas comestibles.
Cera de abejas.
Agua.
Ácido cítrico.
Ácido tartárico.
Ácido láctico.
Glicerol.
Gelatinas.
Pectinas.
Alginato amónico, sódico, potásico o de propilenglicol.
Acetato de etilo.
Eter etílico.
Mono-di y tri-acetato de glicerol.
Alcohol isopropílico.
Propilenglicol.
Ácido acético.
Hidróxido sódico.
Hidróxido amónico.

Máximo autorizado en g/kg. de sustancia seca

3. *Conservadores.*

Ácido sórbico, sorbato sódico, sorbato potásico y sorbato cálcico.	2 (1) (3)
Ácido benzoico, benzoato sódico, benzoato potásico y benzoato cálcico.	1 (1)
Parahidroxibenzoato de metilo y derivado sódico del éster metílico del ácido parahidroxibenzoico.	2 (1)
Parahidroxibenzoato de etilo y derivado sódico del éster etílico del ácido parahidroxibenzoico.	2 (1)
Parahidroxibenzoato de propilo y derivado sódico del éster propílico del ácido parahidroxibenzoico.	2 (1)
Ácido acético, acetato potásico, diacetato sódico y acetato cálcico.	B. P. F.
Ácido propiónico, propionato sódico propionato potásico y propionato cálcico.	5 (1) (3)
Palmitato de sorboilo.	2 (1) (2) (3)
Ácido láctico y lactatos de calcio, sodio y potasio.	5 (1)

	Máximo autorizado en g/kg. de sustancia seca		Máximo autorizado en g/kg. de sustancia seca	
Anhidrido carbónico.	B. P. F.	Goma guar y harina de guar.	10	
Nitrógeno.	B. P. F.	Goma tragacanto.	10	
4. <i>Antioxidantes.</i>		Goma arábica.	10	
Acido l-ascórbico (5).	B. P. F.	Goma Xantana.	8	
l-ascorbato sódico (5).		Sorbitol.	50	
l-ascorbato cálcico (5).		Xilitol.	50	
Diacetato de ascorbilo (5).		Manitol (D).	50	
Palmitato de ascorbilo (5).		Gliceros.	50	
Extractos de origen natural ricos en tocoferoles (5) (7).		Pectinas.	30	
Alfa-gamma y delta tocoferoles de síntesis (5) (7).		Polifosfatos de sodio y potasio, distintos del pirofosfato ácido de sodio en coberturas y decoraciones a base de frutas.	1	
Galato de propilo, octilo y dodecilo (7).		Celulosa microcristalina.	5	
B. H. A. (butil-hidroxi-anisol) (7).	0,3 aisladamente o en conjunto (6).	Metilcelulosa.	10 (aislados o en conjunto).	
B. H. T. (butil-hidroxi-tolueno) (7).		Etilcelulosa.		
5. <i>Sustancias que tienen una función antioxidante compartida con otras funciones.</i>		Hidroxi-propilcelulosa.		Máximo 1,5 %, calculado sobre la harina utilizada, exclusivamente en la fabricación de biscottes del tipo holandeses. En otros productos, 5 gr/kilogramo.
Anhidrido sulfuroso.	0,05 aislados o en conjunto (8) (9).	Hidroxi-propilmetilcelulosa.		
Sulfito de sodio.		Metil-etil-celulosa.		
Bisulfito sódico.		Carboxi-metil-celulosa (sal sódica del éter carboximetílico de la celulosa).		
Disulfito sódico (pirosulfito sódico o metabisulfito sódico).		Sales de sodio, potasio y calcio, de ácidos grasos alimenticios, solas o combinadas (estas sales se obtendrán a partir de materias grasas comestibles, o bien de ácidos grasos alimenticios destilados).		
Disulfito potásico (pirosulfito potásico o metabisulfito potásico).			Mono y diglicéridos de ácidos grasos alimenticios.	30
Sulfito cálcico.		Esteres de los mono y diglicéridos de los ácidos grasos alimenticios con ácido:	30	
Cisteína o su clorhidrato.	0,1	a) Acético.		
Glutation oxidado y sus sales.	0,1	b) Láctico.		
6. <i>Acidulantes, neutralizantes, sinérgicos y gasificantes.</i>		c) Cítrico.		
Acido cítrico, citrato sódico, citrato potásico y citrato cálcico (expresado en ácido cítrico).	15	d) Tartárico.		
Acido tartárico, tartrato sódico, tartrato potásico y tartrato doble de sodio y potasio (expresado en ácido tartárico).	20	e) Monoacetiltartárico y diacetiltartárico.		
Acido láctico y sus sales de sodio, potasio y calcio (expresado en ácido láctico).	5	f) Acetil-láctico.		
Acido málico y sus sales de sodio, potasio y calcio (expresado en ácido málico).	15	Sucroésteres, ésteres de sacarosa o de ácidos grasos alimenticios.	30	
Difosfato monocálcico.	20	Sucroglicéridos, mezcla de ésteres de sacarosa y de mono y diglicéridos de ácidos grasos alimenticios.	30	
Pirofosfato ácido de sodio.	10	Esteres poliglicéridos de ácidos grasos alimenticios no polimerizados.	10	
Acido fumárico.	20	Monoésteres de propilenglicol (1-2 propanodiol) y de ácidos grasos alimenticios, solos o mezclados con diésteres.	10	
Acido succínico.	15	Estearato de polietilenglicol.	5	
Gluco-delta-lactona.	20	Acido estearoil-2 láctico.	5 (aislados o en conjunto) (1).	
Sulfato cálcico y sulfato sódico (utilizados como mejorantes de la levadura).	5 r/kg. de levad.	Estearoil-2-lactil-lactato sódico.		
Acido carbónico y sus sales sódica, potásica, cálcica, amónica y magnésica (utilizados como gasificantes).	20	Estearoil-2-lactil-lactato cálcico.		
Sulfato amónico.	5 g/kg. de levad.	Tartrato de estearoil.	3	
Cloruro amónico.		como mejorante de la levadura.	Esteres de ácidos grasos y sorbitán (monopalmitato (SPAN 40), monoestearato (SPAN 60) y triestearato (SPAN 65)).	5
Fosfato amónico.			Esteres de ácidos grasos y sorbitán polioxietilénado (monolaurato, monoestearato, triestearato y monooleato) (Tweens).	5
Fosfato aluminico-sódico (como agente esponjante).	30	Nota.—Los productos antes citados pueden presentarse en los siguientes soportes o diluyentes: agua potable, desmineralizada y/o destilada, aceites y grasas comestibles, alcohol etílico, glicerol, sorbitol y propilenglicol.		
Cloruro cálcico (acelerador de la gelificación de la pectina).	5 g/kg. de pectina.	8. <i>Agentes aromáticos.</i>		
Hidróxido sódico (para el tratamiento en superficie de productos del tipo «bretzels»).	0,5	Los contenidos en la Lista Positiva de Agentes Aromáticos publicada en el «Boletín Oficial del Estado» de 4 de marzo de 1976.		
Acido clorhídrico (para la fabricación de azúcar invertido).	B. P. F.		Máximo autorizado en g/kg. de sustancia seca	
Hidróxido cálcico.	0,5			
7. <i>Emulgentes, estabilizadores, espesantes y gelificantes.</i>		9. <i>Coadyuvantes tecnológicos.</i>		
Lectina.	30	a) Enzimas:	B. P. F.	
Acido alginico, alginato sódico, alginato potásico, alginato amónico, alginato cálcico, alginato de propilenglicol (1-2 propanodiol).	10	Amilasas y amilasas fúngicas.		
Agar-Agar.	10	Proteasas.		
Carragenos, carrageninas, carragenatos.	10	Glucooxidasas.		
Furcellaran.	10	Pentosanasas e invertasas.		
Harina de granos de caruba o goma garrofin.	10	b) Correctores y potenciadores del sabor (1):		
Harina de granos de tamarindo.	10	Acido glutámico y sus sales de sodio y potasio.	5	

	Máximo autorizado en g/kg. de sustancia seca
Maltol.	0,25
Etil maltol.	0,25
Acido inosínico, inosinato sódico, inosinato potásico.	0,5
Acido guanilico, guanilato sódico, guanilato potásico.	0,5
c) Desmoldeadores:	
Aceites y grasas alimenticias (comprendidas las esterificadas).	En cantidad suficiente para obtener el efecto buscado.
Ceras naturales de origen vegetal y animal.	
Parafina líquida de calidad farmacéutica.	3 % en la emulsión de desmoldeado.
Carbonato magnésico.	
Estearato magnésico, cálcico y de aluminio dimetilpolixilosano (silicona).	
Esteres de poliglicerol de ácidos grasos de aceites comestibles dimerizados por el calor.	
Aceites comestibles termooxidados.	
Esteres de poliglicerol de los ácidos grasos del ricino tranesterificados.	
d) Antiapelmazantes:	
Carbonato magnésico.	En cantidad suficiente para obtener el efecto buscado.
Oxido y ácido silícico y silicatos de calcio, sodio, aluminio y magnesio, así como sus combinaciones.	
Oxido magnésico.	
Ortofosfato magnésico.	
Sulfato cálcico (uso exclusivo en preparados impulsores).	
Ortofosfato bicálcico.	20
Ortofosfato tricálcico.	20
e) Almidones y féculas modificadas químicamente (tratados con ácidos o alcalis blanqueados, fosfatados, acetilados e hidroxipropilados, acetil adipatados, oxidados y sus combinaciones o mezclas).	B. P. F.
f) Aminoácidos naturales.	B. P. F.

(1) La utilización de estos productos en asociación se autoriza en cantidades tales que la suma de los «tantos por ciento» de cada uno de ellos, referida a su cantidad máxima autorizada, no debe superar 100.

(2) Únicamente para los productos con humedad superior al 8 por 100 (expresado en el ácido correspondiente).

(3) Se prohíbe su uso en galletería.

(4) El uso de estos antioxidantes no significa la posibilidad de indicar en la etiqueta la presencia de vitaminas de esta procedencia en el producto terminado.

(5) La cantidad de uso está expresada en peso sobre sustancia seca y no en peso sobre el contenido de materia grasa.

(6) El empleo de estas sustancias sólo está autorizado en aquellos productos acabados que contienen materia grasa.

(7) Se empleará, exclusivamente, en la fabricación de pasta laminada y galletas.

(8) Calculado en anhídrido sulfuroso.

B. P. F. = Buena práctica de fabricación.

M^o DE UNIVERSIDADES E INVESTIGACION

24396

REAL DECRETO 2412/1979, de 5 de octubre, por el que se determinan la composición, competencias y funcionamiento de la Comisión Asesora de Investigación Científica y Técnica.

La Comisión Asesora de Investigación Científica y Técnica fue creada por Decreto de siete de febrero de mil novecientos cincuenta y ocho, con la misión específica de asesorar al Gobierno y a los distintos Departamentos en la programación y desarrollo de los Planes de Investigación Científica y Técnica de interés nacional encomendándose para la consecución de sus objetivos específicos diversas funciones orientadoras y coordinadoras de la investigación científica y técnica que no podían ser realizadas a nivel ministerial.

Las nuevas circunstancias de la investigación científica y las modificaciones orgánicas de la Administración del Estado aconsejan la promulgación de una disposición que, recogiendo la experiencia del funcionamiento de la Comisión Asesora, actualice su composición y funciones.

Los fundamentos en que se basa la reestructuración de la Comisión Asesora de Investigación Científica y Técnica regulada en el presente Real Decreto son dos. En primer lugar, la conveniencia de distinguir la función de fijación de prioridades científicas y criterios de evaluación y selección de la función de aplicar dichas prioridades y criterios al impulso y seguimiento de programas y proyectos concretos. La primera función se atribuye a un órgano de naturaleza científico-técnica en sentido amplio. La segunda a un órgano que incorpore a altos funcionarios de los diversos Ministerios afectados. Se prevé al mismo tiempo que ambos órganos formen conjuntamente el Pleno de la Comisión que realice una evaluación general de resultados y proponga medidas de coordinación de la investigación.

El segundo fundamento es la conveniencia de suministrar estabilidad a unos órganos que han de proponer la aplicación de recursos importantes para el cumplimiento de objetivos a medio plazo. Esto supone una suficiente continuidad de las personas que forman los órganos colegiados.

En su virtud, de conformidad con lo dispuesto en el artículo quinto del Decreto ochocientos noventa y tres/mil novecientos sesenta y tres, de veinticinco de abril; la disposición final segunda del Real Decreto mil quinientos cincuenta y ocho/mil novecientos setenta y siete, de cuatro de julio, y a fin de desarrollar el artículo cuarto del Real Decreto setecientos ocho/mil novecientos setenta y nueve, de cinco de abril, a propuesta del Ministro de Universidades e Investigación, con aprobación de la Presidencia del Gobierno, y previa deliberación del Consejo de Ministros en su reunión del día cinco de octubre de mil novecientos setenta y nueve,

DISPONGO:

Artículo primero.—Corresponde a la Comisión Asesora de Investigación Científica y Técnica, bajo la dependencia orgánica del Ministerio de Universidades e Investigación, elaborar las directrices generales para el desarrollo de la investigación científica y técnica, así como la propuesta de distribución de recursos para promover dicho desarrollo. La Comisión Asesora será, a estos efectos, el órgano asesor y de trabajo de la Comisión Delegada del Gobierno de Política Científica.

Artículo segundo.—La Comisión Asesora se estructura en dos órganos colegiados, que son:

- El Comité Científico y Técnico.
- El Comité Interministerial de Programación.

Estos órganos funcionarán con independencia o conjuntamente integrando el Pleno de la Comisión Asesora.

El Comité Científico y Técnico

Artículo tercero.—Uno. El Comité Científico y Técnico estará constituido por un Presidente y veinte Vocales, que serán designados entre personalidades de competencia relevante en los distintos campos científicos y técnicos y un Secretario.

Dos. El Presidente será nombrado por Real Decreto, a propuesta del Ministro de Universidades e Investigación.

Tres. Los Vocales serán designados por Real Decreto, a propuesta del Ministro de Universidades e Investigación, entre los presentados por las Reales Academias, Consejo Superior de Investigaciones Científicas, Consejo de Rectores y por los Centros Superiores de Investigación de los Ministerios de Defensa, Industria y Energía, Agricultura y Obras Públicas y Urbanismo, que los respectivos titulares propongan al Ministro de Universidades e Investigación. Su nombramiento se hará por un periodo de cuatro años y se renovará cada dos años la mitad de sus componentes a partir del cuarto año de su constitución.

El Secretario será el mismo que el del Pleno.

Artículo cuarto.—Serán competencias del Comité Científico y Técnico las siguientes funciones:

- a) Estudiar los objetivos científicos y técnicos y las prioridades nacionales.
- b) Evaluar la actividad científica.
- c) Proponer criterios de valoración y selección de programas generales de investigación.
- d) Informar la constitución de las Asociaciones de Investigación.
- e) Evacuar consultas e informes y proponer proyectos y planes relacionados con la política científica y la investigación que le sean solicitados por el Gobierno, la Comisión Delegada de Política Científica, el Ministerio de Universidades e Investigación, o cualquier otro Departamento dentro del ámbito de sus respectivas competencias.

El Comité Interministerial de Programación

Artículo quinto.—Uno. El Comité Interministerial de Programación estará constituido por el Presidente, tres Vicepresidentes, diecinueve Vocales y el Secretario.

Dos. Será Presidente el Subsecretario del Ministerio de Universidades e Investigación.