

Art. 15. Los Censores Jurados que se den baja voluntariamente en el Instituto perderán sus derechos como miembros del mismo. Si después de transcurrido un año de la misma solicitasen el reingreso, se les podrá admitir por acuerdo de la Comisión Permanente.

En todo caso, para ostentar la categoría de Censor numerario será obligatorio figurar en alta en la licencia fiscal para el ejercicio profesional.

Art. 16. Los miembros del Instituto están obligados a acatar y cumplir las normas de estos Estatutos, el Reglamento de régimen interior, el Código de Ética Profesional y los acuerdos que adopten la Asamblea y el Consejo Directivo.

### III. Organización y régimen

Art. 17. El Instituto de Censores Jurados de Cuentas estará regido por la Asamblea General, el Consejo Directivo, la Comisión Permanente y el Presidente. Existirá también en cada Agrupación Territorial un Comité Directivo con su Presidente, elegido por los miembros adscritos a la misma.

Art. 18. El Presidente del Instituto será elegido por la Asamblea General; la elección deberá recaer en un miembro numerario del Instituto. El Presidente tendrá la máxima capacidad de representación y ejercerá aquellas facultades expresamente consignadas en los Estatutos o las derivadas de mandatos singulares que se le puedan encomendar por la Asamblea General o por el Consejo Directivo.

Art. 19. La Comisión Permanente del Consejo Directivo estará compuesta por el Presidente del Instituto y por diez miembros designados por la Asamblea General, que ostentarán los cargos de Vicepresidente primero, Vicepresidente segundo, Secretario, Vicesecretario, Tesorero, Contador, Bibliotecario y tres Vocales. El Pleno del Consejo Directivo estará integrado por la Comisión Permanente, los Presidentes de las Agrupaciones Territoriales y el Presidente de la Comisión Nacional de Deontología.

(Continuará.)

**28604** CORRECCION de errores del Real Decreto 2090/1982, de 30 de julio, por el que se establece un contingente arancelario, libre de derechos, para la importación de determinado producto clasificado en la P. A. 48.07.D.IV.b.

Advertido error en el texto remitido para su publicación del mencionado Real Decreto, inserto en el «Boletín Oficial del Estado» número 210, de fecha 2 de septiembre de 1982, página 23740, se transcribe a continuación la oportuna rectificación:

Tanto en el sumario como en el artículo primero, donde dice: «... P. A. 48.07.D.VIII»; debe decir: «... P. A. 48.07.D.IV.b.»

## MINISTERIO DE SANIDAD Y CONSUMO

**28605** ORDEN de 22 de octubre de 1982 sobre creación de Unidades Piloto de Medicina de Familia.

Ilustrísimos señores:

El Real Decreto 2392/1982, de 3 de septiembre, sobre creación de Unidades Piloto de Medicina de Familia, en su artículo primero establece la creación con carácter experimental de las que se denominarán «Unidades Piloto de Medicina de Familia», en número máximo de veinte, otorgando a este Ministerio, en su artículo primero y disposiciones adicionales primera y tercera, la facultad para dictar las disposiciones precisas en el desarrollo del citado Real Decreto; por consiguiente y en su virtud, a propuesta de la Dirección General de Planificación Sanitaria, conforme determina la disposición adicional primera del mismo, he tenido a bien disponer lo siguiente:

1.º Las Unidades Piloto de Medicina de Familia que con carácter experimental han sido creadas estarán ubicadas en las provincias que se detallan a continuación, sin perjuicio de aquellas unidades que por ser materias transferidas, correspondan a la Generalidad de Cataluña:

- |                      |                             |
|----------------------|-----------------------------|
| 1. Baleares.         | 11. Navarra.                |
| 2. Burgos.           | 12. Orense.                 |
| 3. Cádiz.            | 13. León.                   |
| 4. La Coruña.        | 14. Salamanca.              |
| 5. Granada.          | 15. Santa Cruz de Tenerife. |
| 6. Guipúzcoa.        | 16. Sevilla.                |
| 7. La Rioja.         | 17. Valencia.               |
| 8. Madrid (Leganés). | 18. Valladolid.             |
| 9. Madrid.           | 19. Vizcaya.                |
| 10. Murcia.          | 20. Zaragoza.               |

2.º De acuerdo con lo establecido en el Real Decreto 2392/1982, de 3 de septiembre, por el Instituto Nacional de la Salud se llevarán a efecto las medidas necesarias para la habilitación de los locales precisos y dotación de los medios personales y materiales que permitan el normal desenvolvimiento de las Unidades Piloto de Medicina de Familia.

La presente Orden entrará en vigor el mismo día de su publicación en el «Boletín Oficial del Estado».

Lo digo a VV. II. para su conocimiento y efectos.

Dios guarde a VV. II.

Madrid, 22 de octubre de 1982.

NUNEZ PEREZ

Ilmo. Sres. Subsecretario para la Sanidad, Director general de Planificación Sanitaria y Director general del Instituto Nacional de la Salud.

**28606** RESOLUCION de 18 de octubre de 1982, de la Subsecretaría para la Sanidad, por la que se aprueba la lista positiva de aditivos autorizados para uso en la elaboración de aguardientes compuestos, licores, aperitivos sin vino base y otras bebidas derivadas de alcoholes naturales.

Ilustrísimo señor:

En base a lo establecido en el punto dos del artículo segundo del Decreto 2510/1974, de 9 de agosto («Boletín Oficial del Estado» de 13 de septiembre), sobre entrada en vigor, aplicación y desarrollo del Código Alimentario Español, 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, y el artículo primero 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 a la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de aguardientes compuestos, licores, aperitivos sin vino base y otras bebidas derivadas de alcoholes naturales, aprobada por el Real Decreto 1416/1982, de 28 de mayo («Boletín Oficial del Estado» de 28 de junio),

Esta Subsecretaría para la Sanidad ha tenido a bien resolver:

Artículo 1.º Queda aprobada la lista positiva de aditivos y coadyuvantes tecnológicos para uso en la elaboración de aguardientes compuestos, licores, aperitivos sin vino base y otras bebidas derivadas de alcoholes naturales, que figura incluida como anexo a esta Resolución.

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

Art. 3.º La Subsecretaría para la Sanidad aplicará los conocimientos 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 efecto del registro de aditivos, el Decreto 787/1975, de 28 de marzo («Boletín Oficial del Estado» de 18 de abril), modificado por 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 sobre registro de industrias y productos alimenticios y alimentarios («Boletín Oficial del Estado» de 15 de septiembre).

Art. 5.º Queda prohibida la utilización del amianto o asbesto en la filtración de aguardientes compuestos, licores, aperitivos sin vino base y otras bebidas derivadas de alcoholes naturales.

Art. 6.º Queda prohibida la utilización de cualquier otro aditivo y/o coadyuvantes tecnológicos en la elaboración de aguardientes compuestos, licores, aperitivos sin vino base y otras bebidas derivadas de alcoholes naturales que no figure en las listas positivas que se incluyen como anexo a esta Resolución.

Lo que comunico a V. I.

Dios guarde a V. I.

Madrid, 18 de octubre de 1982.—El Subsecretario, Luis Valenciano Clavel.

Ilmo. Sr. Director general de Salud Pública.

Lista positiva de aditivos y coadyuvantes tecnológicos para uso en la elaboración de aguardientes, liceres, aperitivos sin vino base y otras bebidas derivadas de alcoholes naturales

## 1. COLORANTES

Color	Denominación usual	Número de CEE	Denominación química o descripción (1)
Amarillo.	Curcumina.	E-100	1,7-bis-(4-hidroxi-3 metoxifenil) 1,6-heptadieno-3,5-diona.
	Lactoflavina (riboflavina).	E-101	7,8-dimetil-10-(ribo 2,3,4,5-tetrahidroxipentil)-iso-alo-xacina.
	Tartracina.	E-102	Sal trisódica del ácido 5-hidroxi-1-p-sulfonilazo-4)-p-sulfofenilazo) pirazol-3 carboxílico.
Naranja.	Amarillo de quinoleína.	E-104	Sal disódica del ácido disulfónico de la -(2-quinolil)-1,3-indadiona.
	Amarillo anaranjado S.	E-110	Sal disódica de ácido 1-(4-sulfonilazo)-2-naftol-6-sulfónico.
Rojo.	Cochinilla, ácido carminico.	E-120	Extracto del coccus cacti.
	Azorubina.	E-122	Sal disódica del ácido 2-(4-sulfo-1-naftilazo)-1 naftol-4-sulfónico.
Azul.	Amaranto.	E-123	Sal trisódica del ácido 1-(4-sulfo-1-naftilazo)-2 naftol-3,6-disulfónico.
	Rojo cochinilla A (Ponceau 4R).	E-124	Sal trisódica del ácido 1-(4-sulfo-1-naftilazo)-2-naftol-6,8-disulfónico.
	Eritrosina.	E-127	Sal disódica o dipotásica de la tetra-yodo fluoresceína.
	Azul patentado V.	E-131	Sal cálcica del ácido disulfónico del anhídrido m-hidroxi-tetraetil-diaminotrifetil-carbinol.
Verde.	Indigotina (carmin de indigo).	E-132	Sal disódica del ácido indigotin-5,5'-disulfónico.
	Clorofilas.	E-140	Clorofila a: Complejo magnésico de 1,3,5,8-tetrametil-4-etil-2-vinil-9-ceto-10-carbometoxibin-fetil-7-propionato. Clorofila b: Complejo magnésico de 1,5,8-trimetil-3-formil-4-etil-2-vinil-9-ceto-10 carbometoxi forbinfetil-7-propionato.
Pardo.	Complejos cúpricos de clorofilas y clorofilinas.	E-141	Complejo de cobre y clorofila y complejo de cobre y clorofilina.
	Verde ácido brillante BS (verde lisamina).	E-142	Sal sódica de 4,4'-bis (dimetil-amino)-difenil metileno-(2-naftol-3,6-ácido disulfónico).
	Caramelo.	E-150	Producto obtenido por calentamiento exclusivamente de la sacarosa u otros azúcares. Productos amorfos de color pardo, solubles en el agua; obtenidos por la acción controlada del calor sobre azúcares alimenticios en presencia de uno o varios de los siguientes compuestos químicos: — Ácidos acético, cítrico, fosfórico, sulfúrico y sulfuroso y anhídrido sulfuroso. — Hidróxidos de amonio, sodio y potasio y amoníaco gas. — Carbonatos, fosfatos, sulfatos y sulfitos de amonio, sodio y potasio.
Negro.	Negro brillante BN.	E-151	Sal tetrasódica de 2-(4-(p-sulfonilazo)-7-sulfo-1-naftilazo)-8-acetamino-1-naftol-3,5-ácido disulfónico.
Matices diversos.	Carbo medicinalis vegetalis.	E-153	Carbón vegetal, con calidad de carbón medicinal.
	Caratenoides:	E-160	Productos en los que predominan las formas trans.  La principal materia colorante de los extractos de bija o achote en aceite es el carotenoide bixina. Es el éster monometílico de la norbixina. La norbixina es un ácido bibásico simétrico. La materia colorante principal de los extractos acuosos de bija es la sal alcalina de la norbixina. Extracto de paprica. Productos en que predominan las formas trans. Productos en que predominan las formas trans. Productos en que predominan las formas trans.
	a) Alfa, beta y gama caroteno.		
	b) Bixina, norbixina (Bija, annato).		
	c) Capxantina, capsorubina.		
	d) Licopeno.		
	e) Beta-apo-8'-carotenal.		
	f) Ester etílico del ácido beta-apo-8'-carotenoico.		
	Xantofilas:	E-161	Derivados cetónicos o hidroxilicos, o cetónicos e hidroxilicos, de los carotenos.
	a) Flavoxantina.		
b) Luteína.			
c) Criptoxantina.			
d) Rubixantina.			
e) Violoxantina.			
f) Rodoxantina.			
g) Cantaxantina.			
Rojo de remolacha, betanina.	E-162	Extracto acuoso de la raíz de remolacha roja.	
Antocianos.	E-163	Los antocianos son glicosidos de sales de 2-fenil-benzo pirilo, en su mayoría derivados hidroxilados. Los aglucones de las antocianinas se denominan antocianidinas. Son los siguientes: Pelargonidina, cianidina, peonidina, delfidina, petunidina, malvidina. Los antocianos sólo pueden ser obtenidos a partir de frutas o legumbres comestibles.	

Dosis máxima autorizada:

Colorantes naturales: B. P. F.

Colorantes artificiales: 150 p. p. m.

(1) Aunque la denominación química empleada es la de la combinación con sodio, se autorizan el ácido y sus combinaciones con sodio, potasio, calcio y aluminio.

Los colorantes autorizados pueden ir diluidos en los siguientes productos:

Carbonato sódico.  
Bicarbonato sódico.  
Cloruro sódico.  
Sulfato sódico.

Glucosa.  
Lactosa.  
Sacarosa.  
Dextrinas.

Almidones.  
Etanol.  
Glicerol.  
Sorbitol.

Agua.  
Ácido tartárico.  
Ácido láctico.  
Acetato de etilo.

Monoacetato de glicerol.  
Propilenglicol.  
Ácido acético.

Denominación	Número de CEE	Dosis máxima
<b>2. ANTIÓXIDANTES</b>		
Ácido ascórbico.	E-300	Aislados o en conjunto.
Ascorbato sódico.	E-301	Hasta 100 p.p.m., expresado en ácido ascórbico.
Alfa-Tocoferol.	E-307	100 p.p.m.
<b>3. ESTABILIZANTES, EMULGENTES, ESPESANTES Y GELIFICANTES</b>		
Lecitina.	E-322	5 g/l.
Alginato sódico.	E-401	10 g/l.
Alginato de propilenglicol.	E-405	10 g/l.
Goma xantana.	E-415	4 g/l.
Sorbitol.	E-420	10 g/l.
Manitol.	E-421	10 g/l.
Glicerina.	E-422	5 g/l.
Monoésterato de glicerilo.	E-471	5 g/l.
<b>4. REGULADORES DE LA ACIDEZ</b>		
Ácido cítrico.	E-330	2.000 p.p.m.
Citrato sódico.	E-331	2.000 p.p.m.
Ácido láctico.	E-270	2.000 p.p.m.
Bicarbonato sódico.	—	2.000 p.p.m.

**5. COADYUVANTES TECNOLÓGICOS****Filtrantes y clarificantes:**

Bentonita.  
 Carbón activo.  
 Albúmina.  
 Gelatina alimenticia.  
 Caseína.  
 Dióxido de silicio amorfo.  
 Celulosa.  
 Tierra de infusorios, enzimas, taninos.

25807

**RESOLUCIÓN de 18 de octubre de 1982, de la Subsecretaría para la Sanidad, por la que se prohíbe el uso de determinados aditivos en confitería, pastelería, bollería, repostería y galletería y conservas y semiconservas vegetales.**

Muy Sr. D.:

En base a lo establecido en el punto segundo 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 en la disposición final segunda del Real Decreto 3452/1977, de 16 de diciembre («Boletín Oficial del Estado» de 24 de enero de 1978), sobre regulación de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria, y en el artículo primero 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.

Mediante resoluciones de la Secretaría de Estado para la Sanidad de 26 de febrero («Boletín Oficial del Estado» de 27 de marzo) y 8 de abril de 1981 («Boletín Oficial del Estado» de 4 de junio), se aprobó la nueva ordenación de las listas positivas de aditivos autorizados para uso en diversos productos alimenticios destinados a la alimentación humana. En el preámbulo de la primera de dichas resoluciones se expresaba la necesidad de adaptar paulatinamente nuestros Reglamentos Alimentarios a las directrices de la Comunidad Económica Europea y en el artículo segundo se ordenaba la revisión de dichas listas positivas para dar de baja en las mismas a aquellos aditivos que no fuesen confirmados.

También ordenaba el artículo tercero de la misma Resolución la revisión de las proporciones de uso máximas autorizadas para cada aditivo en las diferentes acciones y alimentos.

Efectuada la revisión de los aditivos autorizados para la elaboración de algunos tipos de alimentos parece conveniente dar

de baja aquellos que deben ser eliminados de las listas positivas para los grupos de alimentos revisados sin esperar a que se haya finalizado la revisión de los restantes grupos de alimentos.

Posteriormente, se irán publicando, con la urgencia posible, los aditivos que deben ser eliminados en los restantes grupos de alimentos. Tras la necesaria revisión de la proporción máxima de uso de los aditivos que continúan autorizados, se hará pública la ordenación final de todos los aditivos confirmados para la elaboración de los diversos productos alimenticios destinados a la alimentación humana.

Por todo ello, esta Subsecretaría para la Sanidad ha tenido a bien resolver:

Artículo 1.º Queda prohibida la utilización de los aditivos que se indican en los anexos a esta Resolución en la elaboración de productos de confitería, pastelería, bollería, repostería y galletería (anexo I) y conservas y semiconservas vegetales (anexo II), y en tal sentido quedan modificadas las resoluciones de la Secretaría de Estado para la Sanidad de 1 de agosto de 1979 («Boletín Oficial del Estado» de 17 de octubre) y de 28 de febrero de 1981 («Boletín Oficial del Estado» de 27 de marzo), que aprobaban las listas positivas de aditivos autorizados en la elaboración de los dos grupos de alimentos antes mencionados.

**DISPOSICIÓN TRANSITORIA**

Al efecto de que las industrias elaboradoras de estos productos alimenticios, que venían utilizando los aditivos cuya autorización se anula, puedan efectuar los estudios necesarios para sustituir los aditivos que se anulan y adaptar los procesos tecnológicos a la nueva situación, la prohibición expresada en el artículo primero de esta Resolución entrará en vigor a los noventa días de su publicación en el «Boletín Oficial del Estado».

Lo que comunico a V. I.

Dios guarde a V. I.

Madrid, 18 de octubre de 1982.—El Subsecretario, Luis Valenciano Clavel.

Ilmo. Sr. Director general de Salud Pública.

**ANEXO I**

Relación de aditivos cuya autorización de uso en la elaboración de productos de confitería, pastelería, bollería, repostería y galletería queda anulada

Colorantes	Estabilizantes	
Azul brillante FCF.	Carbonato magnésico.	
Pardo chocolate.	Etil celulosa.	
Riboflavina 5 fosfato.	Mono y diglicerido de ácidos grasos esterificados con el ácido acético-láctico.	
<b>Conservadores</b>		
Palmitato de sorbitol.	Xilitol.	
Nitrógeno.	Ácido estearoil-2-láctico.	
<b>Antioxidantes</b>		
Cisteína.	<b>Modificadores del sabor</b>	
Clorhidrato de cisteína.	Malto.	
Glutación oxidada y sus sales.	<b>Reguladores del pH</b>	
	Malato potásico.	

**ANEXO II**

Relación de aditivos cuya autorización de uso en la elaboración de conservas y semiconservas vegetales queda anulada

Antioxidantes	Estabilizadores	
Ascorbato potásico.	Mono y digliceridos de ácidos grasos esterificados con el ácido acético-láctico.	
B-tocoferol sintético.	Propilenglicol.	
<b>Colorantes</b>		
Azul brillante FCF.	<b>Reguladores del pH</b>	
Pardo chocolate HT.	Bicarbonato cálcico.	
Riboflavina 5 fosfato.	Bicarbonato magnésico.	
<b>Conservadores</b>		
Nisina.	Carbonato potásico.	
	Carbonato magnésico.	
	Carbonato potásico.	
	Malato potásico.	