

Denominación	Número de CEE	Dosis máxima
2. ANTI-OXIDANTES		
Acido 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.
3. ESTABILIZANTES, EMULGENTES, ESPESANTES Y GELIFICANTES		
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.
Monoesterato de glicerilo.	E-471	5 g/l.
4. REGULADORES DE LA ACIDEZ		
Acido cítrico.	E-330	2.000 p.p.m.
Citrato sódico.	E-331	2.000 p.p.m.
Acido láctico.	E-270	2.000 p.p.m.
Bicarbonato sódico.	—	2.000 p.p.m.

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

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

28607 *RESOLUCION 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.*

Ilustrísimo señor:

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 18 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 28 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 continúen 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 26 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.

DISPOSICION 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. Pardo chocolate. Riboflavina 5 fosfato.	Carbonato magnésico. Etil celulosa. Mono y diglicerido de ácidos grasos esterificados con el ácido acetil-láctico.
Conservadores	Xilitol. Acido estearoil-2-láctico.
Palmitato de sorbilo. Nitrógeno.	Modificadores del sabor
Antioxidantes	Maltol.
Cisteína. Clorhidrato de cisteína. Glutación oxidado y sus sales.	Reguladores del pH 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. β-tocoferol sintético.	Mono y digliceridos de ácidos grasos esterificados con el ácido acetil-láctico. Propilenglicol.
Colorantes	Reguladores del pH
Azul brillante FCF. Pardo chocolate HT. Riboflavina 5 fosfato.	Bicarbonato cálcico. Bicarbonato magnésico. Bicarbonato potásico. Carbonato magnésico. Carbonato potásico. Malato potásico.
Conservadores	
Nisina.	