

ranía, pueden considerarse similares a los de dichos profesionales en la península e islas Baleares, por lo que no existe ya motivo para designar Agentes de Aduanas de actividad restringida.

Por otra parte, la experiencia adquirida por los Agentes nombrados al amparo de la Orden ministerial de 1 de febrero de 1967 y la conveniencia de evitar situaciones discriminatorias que no se estima procedente mantener, aconsejan otorgar a tales intermediarios el carácter de Agentes de Aduanas, sin la restricción impuesta por la referida Orden ministerial.

En su consecuencia, este Ministerio, en uso de sus facultades, dispone:

Artículo 1.º Queda derogada la Orden ministerial de Hacienda de 1 de febrero de 1967, y

Art. 2.º Todos los Agentes de Aduanas designados de acuerdo con las normas que en ella se establecían tendrán en adelante el carácter de Agentes de Aduanas, sin más restricciones en su actividad que las que se deriven de la normativa vigente que, con carácter general, regula la actuación de estos intermediarios.

Lo digo a V. I. para su conocimiento y efectos.  
Dios guarde a V. I. muchos años.

Madrid, 23 de septiembre de 1979.—P. D., el Subsecretario de Hacienda, Carlos García de Vinuesa y Zabala.

Ilmo. Sr. Director general de Aduanas e Impuestos Especiales.

## Mº DE COMERCIO Y TURISMO

**24578** *ORDEN de 4 de octubre de 1979 por la que se modifica el artículo primero de la de 15 de septiembre de 1978 sobre régimen de precios y reservas en los alojamientos turísticos.*

Excelentísimo e ilustradísimos señores:

La experiencia derivada de la aplicación del artículo 1.º de la Orden ministerial de 15 de septiembre de 1978 en el que se establecía que «todos los alojamientos turísticos, cualquiera que sea su clase y categoría, fijarán sus precios máximos y mínimos sin más obligación que la de notificar los mismos a la Administración Turística», añadiendo en su párrafo segundo que «el precio máximo de alojamiento para cada uno de los tipos de habitación no podrá ser superior en más de un 25 por 100 al precio mínimo fijado», ha demostrado la dificultad de hacer efectiva una norma que contempló con excesiva rigidez los márgenes de oscilación de las tarifas teniendo en cuenta la variadísima gama de alojamientos turísticos existentes en España y que ofrecen diferencias sustanciales, tanto por su situación y épocas de funcionamiento como por sus modalidades de explotación y comercialización.

Esta circunstancia ha influido de manera notoria en la deseable transparencia del mercado produciendo muchas veces una desviación de los precios aplicados realmente al cliente, en cada momento, con los que figuraban oficialmente expuestos al público.

Por otro lado ha supuesto también, en cierta manera un obstáculo en la propiciada evolución hacia una menor estacionalidad en la ocupación en cuanto la exigencia de porcentaje impulsaba al alza la tarifa mínima calculada.

Las razones expuestas hacen aconsejable la supresión del párrafo segundo del citado artículo así como la eliminación de la referencia contenida en el párrafo primero a precios máximos y mínimos distinción que ha demostrado también carecer de verdadera relevancia para la garantía del consumidor.

Por todo ello, en uso de las facultades conferidas por la disposición final segunda del Decreto 231/1965, de 14 de enero, y de acuerdo con las competencias atribuidas a este Departamento por el Real Decreto 2677/1977, de 6 de octubre, he tenido a bien disponer:

Artículo único.—Se modifica el artículo 1.º de la Orden ministerial de 15 de septiembre de 1978 sobre régimen de precios y reservas de los alojamientos turísticos que queda redactado como sigue:

«Todos los alojamientos turísticos, cualquiera que sea su clase y categoría, fijarán sus precios sin más obligación que la de notificar los mismos a la Administración Turística.»

Lo que comunico a V. E. y a VV. II. para su conocimiento y efectos.

Dios guarde a V. E. y a VV. II.  
Madrid, 4 de octubre de 1979.

GARCIA DIEZ

Excmo. Sr. Secretario de Estado de Turismo e Ilmos. Sres. Director general de Empresas y Actividades Turísticas y Director general de Servicios.

## MINISTERIO DE SANIDAD Y SEGURIDAD SOCIAL

**24579** *RESOLUCION de la Secretaria de Estado para la Sanidad por la que se aprueban las listas positivas de complementos panarios y aditivos autorizados en la elaboración de pan y panes especiales.*

Ilustradísimo señor:

En base a lo establecido en el punto 2.º del artículo 2.º 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 16 de diciembre («Boletín Oficial del Estado» de 24 de enero de 1978), el Ministerio de Sanidad y Seguridad Social es el Organismo responsable de todo lo que afecte a los aditivos, en relación con cada grupo de alimentos o productos para casos concretos o determinados.

La evolución de la tecnología panaria en los últimos años y la adecuación de los conceptos de pan y panes especiales a la realidad comercial del país justifican una modificación de la Resolución de la Dirección General de Sanidad, por la que se señalan los aditivos autorizados para uso en la elaboración de pan y panes especiales, publicada en el «Boletín Oficial del Estado» número 55, de 4 de marzo de 1976, en el sentido que se recoge en la parte dispositiva de la presente Resolución.

En su virtud, previo informe favorable de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria, esta Secretaría de Estado para la Sanidad resuelve lo siguiente:

Artículo 1.º Las listas positivas de complementos panarios y aditivos que pueden ser utilizados en la elaboración de pan y panes especiales son las que se recogen en el anexo de esta Resolución.

Art. 2.º La relación de complementos panarios y aditivos contenidos en esta lista positiva puede ser modificada, en el caso de que posteriores conocimientos técnicos o científicos 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 a los aditivos, 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 complemento panario y aditivo que no figure en la lista positiva que se incluye como anexo de esta Resolución.

Art. 6.º Queda derogada, en su totalidad, la Resolución de la Dirección General de Sanidad por la que se señalan los complementos panarios y aditivos autorizados para uso en la elaboración de pan y panes especiales («Boletín Oficial del Estado» número 55, de 4 de marzo de 1976), siendo sustituida por la presente.

Lo que comunico a V. I. para su conocimiento y efectos.

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 COMPLEMENTOS PANARIOS Y ADITIVOS PARA USO EN LA ELABORACION DE PAN Y PANES ESPECIALES

LISTA POSITIVA DE COMPLEMENTOS PANARIOS PARA USO EN LA ELABORACION DE PAN

- |  |                 |
|--|-----------------|
| 1. Complementos panarios mejorantes con valor nutritivo.   |                 |
| 1.1. Leche entera, concentrada, condensada, en polvo, sólidos lácteos o proteínas lácteas ... .. | B. P. F.        |
| 1.2. Azúcares comestibles ... ..   | B. P. F. (1)    |
| 1.3. Harina de malta y extracto de malta ... ..  | B. P. F.        |
| 1.4. Harinas de leguminosas (habas, soja, guisantes, lentejas y judías) ... ..                   | 30 g/Kg. harina |

(1) El contenido de azúcares reductores en el producto terminado no sobrepasará el 3 por 100.

|   |                                |
|---|--------------------------------|
| 1.5. Gluten de trigo seco o húmedo, no desnaturalizado ... .. | B. P. F.                       |
| 1.6. Grasas comestibles ... ..                                | B. P. F. (1)                   |
| 2. Complementos panarios mejorantes tecnológicos.             |                                |
| 2.1. Acido 1-ascórbico ... ..                                 | Máximo<br>20 g/100 Kg. harina  |
| 2.2. Fosfato monocálcico y bicálcico ... ..                   | Máximo<br>250 g/100 Kg. harina |
| 2.3. 1-cisteína o su clorhidrato ... ..                       | Máximo<br>4 g/100 Kg. harina   |

LISTA POSITIVA DE ADITIVOS AUTORIZADOS PARA LA ELABORACION DE PAN

|  | Dosis máxima   |
|--|--|
| 1. Acidulantes.  |  |
| 1.1. Acido cítrico o láctico y sus sales cálcicas, sódicas y potásicas ... ..  | 3 g/Kg. harina   |
| 1.2. Acido acético o sus sales cálcica, potásica o sódica ... ..   | 3 g/Kg. harina   |
| 1.3. Vinagre ... ..  | 5 ml/Kg. harina  |
| 2. Emulgentes.   |  |
| 2.1. Lecitina ... ..   | 2 g/Kg. harina   |
| 2.2. Mono y diglicéridos de ácidos grasos no-polimerizados de cadena lineal, saturados e insaturados, solos o en combinación con los ácidos acético, láctico, cítrico, tartárico, acetil-láctico y diacetil tartárico ... .. | 3 g/Kg. harina   |
| 3. Enzimas.  |  |
| 3.1. Fermentos amilolíticos (amilasas) y fungal-amilasas ... ..  | B. P. F.   |
| 3.2. Proteasas ... ..  | La incorporación de estos productos a las harinas debe hacerse en instalaciones adecuadas que garanticen una perfecta homogeneización de los productos en ellas. |
| 3.3. Gluco-oxidasas ... ..   |  |
| 3.4. Pentosanasas ... ..   |  |
| 3.4. Pentosanasas ... ..   |  |
| 4. Antiapelmazantes.   |  |
| 4.1. Fosfato tricálcico ... ..   | B. P. F.   |
| 4.2. Carbonato cálcico ... ..  | B. P. F.   |
| 4.3. Ortofosfato magnésico ... ..  | B. P. F.   |
| 4.4. Sílice anhídra ... ..   | B. P. F.   |

LISTA POSITIVA DE COMPLEMENTOS PANARIOS PARA USO EN LA ELABORACION DE PANES ESPECIALES

1. Además de los complementos panarios para uso en la elaboración de pan, en los panes especiales se podrán incorporar los siguientes:
  - 1.1. Huevos frescos, refrigerados o conservados u ovoproductos.
2. Otros ingredientes panarios.
  - 2.1. Especies y condimentos.
  - 2.2. Hidrolizados proteicos.
  - 2.3. Agentes aromáticos autorizados.
  - 2.4. Pasas, otras frutas secas y/o preparadas.

LISTA POSITIVA DE ADITIVOS AUTORIZADOS PARA USO EN LA ELABORACION DE PANES ESPECIALES

1. Acidulantes.
 

Los mismos autorizados en la elaboración de pan y bajo las mismas dosis, con excepción del pan de centeno, en el que se podrá incrementar hasta 850 g/100 Kg. harina, la dosis de los ácidos cítrico, láctico y acético y sus sales cálcica, potásica y sódica.
2. Emulgentes.
 

Además de los autorizados para la elaboración de pan, con excepción de la lecitina, cuya dosis en panes especiales será de 4 g/Kg. de harina, se podrá utilizar los siguientes:

|   |                |
|---|----------------|
| Mono, di y polifosfatos de calcio, sodio y potasio ... .. | 3.000 p. p. m. |
| Mono y diésteres de propilenglicol ...                    | B. P. F.       |
| Estearoil-2-láctil lactato cálcico o sódico ... ..        | 5.000 p. p. m. |
| Sucroésteres de los ácidos grasos ya citados ... ..       | 5.000 p. p. m. |
3. Enzimas
 

Las autorizadas en la elaboración de pan, con las mismas dosis.
4. Antiapelmazantes.
 

Los autorizados en la elaboración de pan, con las mismas dosis.
5. Desmoldeadores.
 

Los autorizados en la elaboración de pan, con las mismas dosis.
6. Excipientes para preparados comerciales de los aditivos antes citados.
 

Harinas de cereales, mandioca y almidones comestibles.
7. Antioxidantes.
 

|  |   |
|--|---|
| Palmitato de ascorbilo ... ..                    | 500 p. p. m. expresado sobre componente graso.  |
| $\alpha$ , $\beta$ y $\gamma$ tocoferoles ... .. | B. P. F.  |
| Butilhidroxianisol ... ..                        | 200 p. p. m. aislados o combinados, expresados sobre componente graso.                      |
| Butilhidroxitoluol ... ..                        |   |
| Galatos de propilo y dodecilo ... ..             | 100 p. p. m. aislados o combinados con los anteriores, expresados sobre componentes grasos. |

Estos antioxidantes deberán ir incorporados a las grasas que hayan de utilizarse como complementos panarios y no pueden ser utilizados directamente en los obradores de panaderías. No obstante, podrán incorporarse estos productos a las grasas con garantía de que no contienen antioxidantes en aquellas industrias que posean instalaciones adecuadas para una perfecta homogeneización de las mismas.
8. Conservadores (\*).
 

|   |                |
|---|----------------|
| Propionato cálcico y sodio ... ..                           | 3.000 p. p. m. |
| Acetato cálcico ... ..                                      | 3.000 p. p. m. |
| Acido sórbico y sus sales sódica, potásica y cálcica ... .. | 2.000 p. p. m. |
| Acetato ácido de sodio ... ..                               | 3.000 p. p. m. |
9. Aglutinantes antiendurecedores y humectantes.
 

|  |          |
|--|----------|
| 9.1. Sorbitol ... ..   | B. P. F. |
| 9.2. Harina de guar ... ..   | B. P. F. |
| 9.3. Harina de garrofin ... ..   | B. P. F. |
| 9.4. Harinas de cereales precocidas.   | B. P. F. |
| 9.5. Almidones modificados (oxidados, acetato de almidón, almidón hidroxipropílico, éter glicérico de dialmidón hidroxipropílico, fosfato de dialmidón, fosfato de dialmidón hidroxipropílico, fosfato de dialmidón fosfatado, fosfato de dialmidón acetilado, éter glicérico de dialmidón y de dialmidón acetilado y adipato de dialmidón acetilado) ... .. | B. P. F. |
| 9.6. Alginatos ... ..  | B. P. F. |

(\*) No se permitirá la utilización de conservadores y gasificantes en la elaboración de pan de viena y pan francés.

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

(1) El contenido de grasa total en el producto terminado no sobrepasará el 2 por 100.

|  |                     |
|--|---------------------|
| 10. <i>Gasificantes</i> (*).                                       |                     |
| 10.1. Bicarbonato sódico o amónico.                                | B. P. F.            |
| 10.2. Fosfato ácido de sodio ... ..                                | B. P. F.            |
| 10.3. Fosfato monosódico y monopótasio ... ..                      | 2.000 p. p. m.      |
| 10.4. Pirofosfato ácido de sodio ... ..                            | 2.000 p. p. m.      |
| 11. <i>Colorantes</i> .  |                     |
| Caramelo (no al amoníaco), exclusivamente en pan de centeno ... .. | B. P. F.            |
| 12. <i>Mejorante de levaduras</i> .                                |                     |
| Sulfato amónico y fosfato amónico.                                 | Levadura<br>5 g/Kg. |

(\*). No se permitirá la utilización de conservadores y gasificantes en la elaboración de pan de viena y pan francés.

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

## M<sup>o</sup> DE UNIVERSIDADES E INVESTIGACIÓN

**24580** *ORDEN de 9 de octubre de 1979 que modifica la de 28 de abril de 1969 que establecía el procedimiento para la convalidación de los títulos de Aparejadores y Peritos por los de Arquitectos Técnicos e Ingenieros Técnicos.*

Ilustrísimo señor:

Por Orden del Ministerio de Educación y Ciencia de 28 de abril de 1969 («Boletín Oficial del Estado» del 9 de mayo) se estableció el procedimiento para la convalidación de los títulos de Aparejadores y Peritos por los de Arquitectos e Ingenieros Técnicos, en las especialidades establecidas en el artículo 3.º del Decreto 148/1969, de 13 de febrero.

La experiencia adquirida en el cumplimiento de lo determinado en la mencionada Orden ministerial, aconseja el establecimiento de un procedimiento que, inspirado en criterios de economía, eficacia y celeridad, evite molestias innecesarias a los interesados y favorezca la más pronta resolución de las convalidaciones solicitadas.

En su virtud, este Ministerio, de acuerdo con el informe favorable de la Junta Nacional de Universidades, ha dispuesto:

Primero.—Uno. Los que estén en posesión del título de Aparejador o Perito y deseen obtener el de Arquitecto Técnico o Ingeniero Técnico en las especialidades establecidas en el artículo tercero del Decreto 148/1969, de 13 de febrero, formularán la solicitud de convalidación en el Centro en donde hayan terminado sus estudios (indicando el título que solicitan, cuya especialidad deberá estar comprendida en el título académico que posean y en la actividad profesional que acrediten), acompaña de la siguiente documentación:

- Fotocopia compulsada del título que se pretenda convalidar.
- Una Memoria de la actividad profesional del interesado, en el sector correspondiente a la especialidad que solicite.
- Informe del Colegio profesional respectivo.

Dos. Los residentes en el extranjero, tramitarán su petición por medio del Consulado correspondiente, quien informará sobre la actuación profesional del interesado. Este informe sustituirá al del apartado c).

Tres. Los solicitantes que pertenezcan a alguno de los Cuervos de la Administración Civil del Estado para cuyo ingreso se les haya exigido la titulación que pretendan convalidar, podrán sustituir el informe a que hace referencia el apartado c) por uno acreditativo de su condición de funcionario (expedido por el Jefe del Centro en el que presten sus servicios).

Segundo.—Las Escuelas Universitarias someterán los expedientes a la consideración de la Comisión de Convalidaciones de Escuelas Universitarias de la correspondiente Universidad, quien en caso de considerarlo procedente, elevará al Rectorado propuesta de Resolución autorizando la convalidación solicitada.

Tercero.—Autorizada la convalidación, el interesado solicitará del Ministerio de Universidades e Investigación (a través de la Escuela Universitaria en la que obre el expediente) la expedición del nuevo título, previo cumplimiento de los requisitos y abono de las tasas establecidas al respecto.

Cuarto.—Queda derogada la Orden ministerial de 29 de abril de 1969. No obstante, los expedientes de solicitud de convalidación ya iniciados al amparo de la misma, seguirán tramitándose hasta su resolución, conforme al procedimiento establecido por la citada disposición.

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

Lo que comunico a V. I.

Madrid, 9 de octubre de 1979.

GONZALEZ SEARA

Ilmo. Sr. Director general de Ordenación Académica y Profesorado.

## II. Autoridades y personal

### NOMBRAMIENTOS, SITUACIONES E INCIDENCIAS

#### MINISTERIO DE DEFENSA

**24581** *REAL DECRETO 2417/1979, de 11 de octubre, por el que se nombra Director de Personal de la Jefatura Superior de Personal del Ejército de Tierra don Manuel González Fúster.*

Vengo en nombrar Director de Personal de la Jefatura Superior de Personal del Ejército de Tierra al General de División del Ejército de Tierra, Grupo «Mando de Armas», don Manuel González Fúster, cesando en la situación de disponible forzoso.

Dado en Madrid a once de octubre de mil novecientos setenta y nueve.

JUAN CARLOS R.

El Ministro de Defensa,  
AGUSTIN RODRIGUEZ SAHAGUN

**24582** *REAL DECRETO 2418/1979, de 11 de octubre, por el que se nombra Jefe de los Servicios de Intendencia de Canarias al General Intendente del Ejército de Tierra don José Bachiller Vaca.*

Vengo en nombrar Jefe de los Servicios de Intendencia de Canarias al General Intendente del Ejército de Tierra don José Bachiller Vaca, cesando en la situación de disponible forzoso. Dado en Madrid a once de octubre de mil novecientos setenta y nueve.

JUAN CARLOS R.

El Ministro de Defensa,  
AGUSTIN RODRIGUEZ SAHAGUN

**24583** *ORDEN de 11 de octubre de 1979 por la que se nombra Vocal del Consejo Directivo del Patronato de Casas Militares al General de División del Ejército de Tierra don Enrique Rodríguez Pérez.*

Excmos. Sres.: Se nombra Vocal del Consejo Directivo del Patronato de Casas Militares al General de División del Ejército de Tierra don Enrique Rodríguez Pérez.