

Producto	Partida arancelaria	Pesetas 100 Kg netos
a 25.972 pesetas por 100 kilogramos de peso neto. - <i>Buterkäse</i> . Cantal, Edam, Fontal, Fontina, Gouda, Itálico, Kernhem, Mimolette, St. Nectaire, St. Paulin, Tilsit, Havarti, Dambo, Sansos, Fynbo, Maribo, Eibo, Tybo, Esrom, Molbo y Norvegia que cumplan las condiciones establecidas por la nota 1, y con un valor CIF igual o superior a 24.928 pesetas por 100 kilogramos de peso neto para los originarios de países convenidos igual o superior a 28.503 pesetas por 100 kilogramos de peso neto para los de otros orígenes	04.04 G-I-b-2	100
- Camembert, Brie, Taleggio, Maroilles, Coulommiers, Carré de l'Est, Reblochon, Pont l'Eveque, Neufchatel, Limburger, Romadour, Herve, Hazerkäse, Queso de Bruselas, Straccino, Crescenza, Robiola, Livarot, Münster y Saint Marcellin que cumplan las condiciones establecidas en la nota 2	04.04 G I b 3	100
- Otros quesos con un contenido de agua en la materia no grasa superior al 62 por 100, que cumplan las condiciones establecidas en la nota 1, y con un valor CIF igual o superior a 24.963 pesetas por 100 kilogramos de peso neto	04.04 G I b 4	1
- Los demás	04.04 G-I-b-5 04.04 G-I-b-6	100 31.142
Superior al 72 por 100 en peso y acondicionados para la venta al por menor en envases con un contenido neto:		
- Inferior o igual a 500 gramos, que cumplan las condiciones establecidas por la nota 1, con un valor CIF igual o superior a 24.963 pesetas por 100 kilogramos de peso neto	04.04 G-I-c-1 04.04 G-I-c-2	100 31.142
- Superior a 500 gramos ..		
Los demás	04.04 G-II	31.142

Segundo.—Estos derechos estarán en vigor desde la fecha de publicación de la presente Orden hasta las doce horas del día 13 de octubre de 1983.

En el momento oportuno se determinará por este Departamento la cuantía y vigencia del derecho regulador del siguiente periodo.

Lo que comunico a V. I. para su conocimiento y efectos.
Dios guarde a V. I. muchos años.
Madrid, 6 de octubre de 1983.

BOYER SALVADOR

Hmo. Sr. Director general de Política Arancelaria e Importación.

26760 *CORRECCION de erratas de la Orden de 3 de agosto de 1983 por la que se reorganizan los Servicios de Inspección de la Administración Territorial de la Hacienda Pública, dependiente de la Dirección General de Inspección Financiera y Tributaria, y se modifica la Orden de 23 de mayo de 1980.*

Padecidos errores en la inserción de la mentada Orden publicada en el «Boletín Oficial del Estado» número 190, de fecha 10 de agosto de 1983, a continuación se formulan las oportunas rectificaciones:

En la página 22098, tercero, 2, segunda línea, donde dice: «cia, en cada Inspección Regional existirá...», debe decir: «cia cada Inspección Regional, existirá...».

En la misma página, cuarto, primera línea, donde dice: «Las Dependencias de Inspección de las...», debe decir: «Las Dependencias de Inspección de las...».

En la página 22099, c), 1, segunda línea, donde dice: «...en el Real Decreto 412/1982, de 12 de febrero», debe decir: «...en el Decreto 412/1982, de 12 de febrero».

En dicha página, sexto, línea cuarta, donde dice: «...que se les reconocen por Orden de...», debe decir: «...que se les reconocen por la Orden de...».

MINISTERIO DE TRANSPORTES, TURISMO Y COMUNICACIONES

26761 *CORRECCION de erratas del Real Decreto 2333/1983, de 4 de agosto, por el que se actualiza la cuantía de las indemnizaciones por daños previstas en la Ley de Navegación Aérea.*

Padecido error en la inserción del citado Real Decreto, publicado en el «Boletín Oficial del Estado» número 215, de 8 de septiembre de 1983, se transcribe a continuación la oportuna rectificación:

En la página 24827, primera columna, en la exposición de motivos séptima línea, donde dice: «... consumo duplica actualmente ...»; debe decir: «... consumo decuplica actualmente ...».

MINISTERIO DE SANIDAD Y CONSUMO

26762 *RESOLUCION de 28 de septiembre de 1983, de la Subsecretaría, por la que se aprueba la Lista positiva de aditivos y coadyuvantes tecnológicos para uso en la elaboración de aceitunas de mesa.*

Ilustrísimo señor:

En base a lo establecido en el punto 2 del artículo 2.º del Decreto 2519/1974, de 9 de agosto («Boletín Oficial del Estado» de 13 de septiembre), sobre la entrada en vigor, aplicación y desarrollo del Código Alimentario Español, y el artículo 1.º 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 de la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la Elaboración, Circulación y Venta de las Aceitunas de Mesa aprobada por Real Decreto 1074/1983, de 25 de marzo («Boletín Oficial del Estado» de 6 de mayo),

Esta Subsecretaría, tras informe preceptivo de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria, ha tenido a bien resolver:

Artículo 1.º Queda aprobada la Lista positiva de aditivos y coadyuvantes tecnológicos para uso en la elaboración de aceitunas de mesa, que figura incluida como anexo 1 a esta Resolución.

Art. 2.º La relación de aditivos y coadyuvantes tecnológicos contenidos en estas listas puede ser modificada por la Subsecretaría de Sanidad y Consumo 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 de Sanidad y Consumo aplicará el principio de transferencia en aquellos casos en que esté suficientemente justificado.

Art. 4.º El contenido de esta lista positiva 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), 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 («Boletín Oficial del Estado» de 15 de septiembre) sobre registro de industrias y productos alimenticios y alimentarios.

Art. 5.º Queda prohibida la utilización de cualquier otro aditivo y coadyuvante tecnológico, en la elaboración de aceitu-

nas de mesa que no figure en la Lista positiva que se incluye como anexo 1 a esta Resolución.

Art. 6.º Se establecen como condiciones de pureza para el ácido clorhídrico empleado en la neutralización las incluidas en el anexo 2 a la presente Resolución.

Lo que comunico a V. I.
Dios guarde a V. I.
Madrid, 28 de septiembre de 1983.—El Subsecretario, Pedro Sabando Suárez.

Ilmo. Sr. Director general de Salud Pública.

ANEXO 1

Lista positiva de aditivos y coadyuvantes tecnológicos autorizados en la elaboración de aceitunas de mesa

1. Para las aceitunas:

1.1 Aditivos.

1.1.1 Conservadores:

Número	Dosis máxima de uso
Acido sórbico E-200	0,5 g/Kg, aislados o en conjunto y expresado ácido sórbico.
Sorbato sódico E-201	
Sorbato potásico E-202	
Acido benzoico E-210	1 g/Kg, aislados o en conjunto y expresado en ácido benzoico.
Benzoato sódico E-211	
Benzoato potásico E-212	

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.

Número	Dosis máxima de uso
Anhidrido sulfuroso E-220	Los residuos de anhídrido sulfuroso en el producto elaborado y dispuesto para el consumo no sobrepasarán 100 mg/Kg.
Sulfito de sodio E-221	
Sulfito ácido de sodio (bisulfito sódico) E-222	
Disulfito de sodio (pirosulfito de sodio o metabisulfito de sodio) E-223	Los residuos de anhídrido sulfuroso en el producto elaborado y dispuesto para el consumo no sobrepasarán 100 mg/Kg.
Disulfito de potasio (pirosulfito de potasio o metabisulfito de potasio) E-224	
Sulfito cálcico E-226	

1.1.2 Antioxidantes:

Número	Dosis máxima de uso
Acido ascórbico E-300	0,2 g/Kg
Acido cítrico E-330	

1.1.3 Reguladores del pH:

Número	Dosis máxima de uso
Acido acético E-260	B. P. F.
Acido láctico E-270	
Anhidrido carbónico E-290	

1.1.4 Potenciadores del sabor:

Número	Dosis máxima de uso
Glutamato monosódico H-5.805	5 g/Kg

1.1.5 Para fijar el color en las aceitunas ennegrecidas por oxidación:

Número	Dosis máxima de uso
Gluconato ferroso H-8.057	El contenido total de Fe en el fruto no sobrepasará 150 mg/Kg.

1.2 Coadyuvantes tecnológicos:

Hidróxido sódico (sólo para la preparación de la lejía alcalina).
Acido clorhídrico (para neutralización de la lejía residual).
Cultivos lácticos, como iniciadores del proceso de fermentación.

2. Para rellenos:

2.1 Conservadores:

Número	Dosis máxima de uso
Acido sórbico E-200	1 g/Kg, aislados o en conjunto y expresado en ácido sórbico.
Sorbato sódico E-201	
Sorbato potásico E-202	
Acido benzoico E-210	1 g/Kg, aislados o en conjunto y expresado en ácido benzoico.
Benzoato sódico E-211	
Benzoato potásico E-212	

La utilización de estos productos en asociación se autoriza hasta un máximo de 1 g/Kg.

Número	Dosis máxima de uso
Anhidrido sulfuroso E-220	Los residuos de anhídrido sulfuroso en el producto elaborado y dispuesto para el consumo no sobrepasarán 100 mg/Kg.
Sulfito de sodio E-221	
Sulfito ácido de sodio (bisulfito sódico) E-222	
Disulfito de sodio (pirosulfito de sodio o metabisulfito de sodio) E-223	Los residuos de anhídrido sulfuroso en el producto elaborado y dispuesto para el consumo no sobrepasarán 100 mg/Kg.
Disulfito de potasio (pirosulfito de potasio o metabisulfito de potasio) E-224	
Sulfito cálcico E-226	

Acido salicílico.—Durante el plazo y en las condiciones establecidas en la disposición transitoria tercera del Real Decreto 1074/1983, de 25 de marzo («Boletín Oficial del Estado» de 6 de mayo), por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la Elaboración, Circulación y Venta de las Aceitunas de Mesa.

2.2 Antioxidantes:

Número	Dosis máxima de uso
Acido ascórbico E-300	0,2 g/Kg

2.3 Espesantes:

Número	Dosis máxima de uso
Alginato sódico E-401	B. P. F.
Carragenatos E-407	
Goma garrofin E-410	
Goma guar E-412	
Goma xantana E-415	

2.4 Reguladores del pH:

Número	Dosis máxima de uso
Acido acético E-260	B. P. F.
Acido láctico E-270	
Acido cítrico E-330	
Acido tartárico E-334	

2.5 Potenciadores del sabor:

Número	Dosis máxima de uso
Glutamato monosódico H-5.805	B. P. F.
Acido guanilico H-5.810	
Guanilato sódico H-5.812	
Acido inosínico H-5.814	
Inosinato sódico H-5.816	

2.6 Endurecedores:

Número	Dosis máxima de uso
Lactato cálcico E-327	La cantidad total de calcio en el producto final no excederá de 350 p. p. m. como ión cálcico.
Citrato cálcico E-333	
Cloruro cálcico H-10.062	

ANEXO 2

Condiciones de pureza del ácido clorhídrico

Residuos no volátiles.—No más del 0,5 por 100.
Sustancias reductoras.—No más de 70 mg/Kg como SO₂.
Sustancias oxidantes.—No más de 30 mg/Kg como Cl₂.
Sulfatos.—No más del 0,5 por 100.
Arsénico.—No más de 1 mg/Kg.
Metales pesados.—No más de 5 mg/Kg.
Hierro.—No más de 5 mg/Kg.

NOTA: El ácido clorhídrico producido en la fabricación de insecticidas hidrocarbonados clorados nunca podrá ser considerado de calidad alimentaria.