

Podrán llevar además leche, miel, especias, otros productos alimenticios y los aditivos autorizados en las listas positivas complementarias de este Código.

Se denominarán churros, buñuelos, frutas de sartén o con aquellos otros nombres que correspondan al tipo y forma de presentación, en sus diferentes variedades.

3.20.54. Manipulaciones.—La elaboración de las masas fritas se hará en instalaciones apropiadas que reúnan las condiciones que determine la reglamentación correspondiente.

3.20.55. Polvos para productos de confitería y repostería.—Son los formados por una mezcla en la que figuran varias de las siguientes sustancias:

- a) Harin. de cereales o de leguminosas.
- b) Féculas de cereales, de patata o de otros tubérculos.
- c) Huevo en polvo
- d) Leche en polvo, entera o desgrasada y/o sueros lácteos.
- e) Frutos secos, deshidratados o enteros.
- f) Zumos concentrados de frutas.
- g) Vainilla, cacao, canela, extractos de café
- h) Especias y aromas autorizados.
- i) Colorantes y estabilizadores incluidos en las listas positivas de este Código.
 -) Levadura natural o gasificantes autorizados
 -) Azúcares y sal comestible.
 -) Grasas comestibles.

3.20.56. Manipulaciones y rotulación.—Los polvos para productos de confitería y repostería irán siempre convenientemente envasados y etiquetados.

Los productos cuya denominación indique que contienen leche o productos lácteos deberán tener, como mínimo, una riqueza del 10 por 100 de éstos, expresados en materia seca.

Los productos cuya denominación indique que contienen huevo, deberán llevar como mínimo 150 gramos de huevo fresco o su equivalente en polvo por cada kilogramo.

Los elaborados deberán contener los elementos correspondientes a su denominación.

3.20.57. Prohibiciones.—Queda prohibido:

- a) El empleo o la adición de harinas de bellota y residuos de mouturación.
- b) Emplear sal comestible en proporción superior al 5 por 100, expresada en cloruro sódico.

3.20.58. Galletas.—Son los productos obtenidos por la tostación de una masa elaborada con harinas, grasas comestibles, azúcares, productos aromáticos diversos, sal y otros productos alimenticios.

3.20.59. Galleta molida.—Producto resultante de la mouturación industrial de la galleta de barco, elaborada con masa galletera, sin azúcar, no fermentada y cocida.

3.20.60. Manipulaciones y rotulación.—Se observarán las siguientes normas:

- a) Su denominación y fórmula corresponderá a su composición.
- b) No contendrán conservadores, colorantes o aromatizantes no incluidos en las listas positivas de este Código.
- c) Se expenderán envasadas en origen, en paquetes o cajas.

3.20.61. Levadura prensada húmeda.—Es el producto obtenido por proliferación del «*Saccharomyces cerevisiae*», de fermentación alta, en medios azucarados adecuados.

3.20.62. Características.—Las levaduras prensadas tendrán las siguientes:

- a) Color: puede variar del blanco al crema.
- b) Olor: característico, agradable y ligeramente alcohólico, pero no amoniacal repulsivo.
- c) Sabor: casi insípido, característico y nunca repugnante.
- d) Estabilidad: manteniendo el bloque de levadura en termostato a 30 grados centígrados, durante un mínimo de tres días, no debe descomponerse ni desprender olores desagradables.
- e) Actividad fermentativa: será capaz de fermentar los azúcares presentes en la masa y en un tiempo de tres a cuatro horas. En la reglamentación correspondiente se indicará el método «standard» de determinación.
 -) Humedad: no superior al 75 por 100.
 -) Pureza: no contendrá microorganismos patógenos, no contendrá cargas amiláceas, no contendrá otras materias extrañas a la levadura.
 -) Presentación: toda pastilla, bloque o recipiente que contenga levadura deberá llevar las indicaciones mencionadas en el capítulo IV y además la fecha de envasado en fábrica.

3.20.63. Levadura deshidratada.—Productos obtenidos por la deshidratación de levaduras seleccionadas («*Saccharomyces cerevisiae*») u otras especies (diversas razas y variedades) cultivadas en medios azucarados y nitrogenados apropiados. Puede presentarse en polvo, granulada o comprimida.

3.20.64. Características.—Las levaduras deshidratadas tendrán las siguientes:

-) Humedad: no más del 8 por 100 de su peso.
- b) Cenizas sulfúricas: no más del 9 por 100, calculado sobre materia seca
- c) La materia grasa no será superior al 4 por 1.000.
- d) La cifra de proteína total no será inferior al 50 por 100, calculado sobre materia seca.
- e) Estará exenta de almidón, azúcares y sustancias extrañas.

3.20.65. Gasificantes.—Son las sustancias de elaboración que se caracterizan por producir gas carbónico sin afectar al gluten de la pasta de trigo.

Estarán compuestos por productos activos que se incluyen en las listas positivas de este Código.

3.20.66. Manipulaciones y rotulación.—Se observarán las siguientes normas:

- a) Como diluyente de los productos activos utilizados se emplearán féculas.
- b) Los gasificantes que se utilicen tendrán que desprender al menos 4.500 centímetros cúbicos de gas por cada 100 gramos de producto en condiciones normales. En la correspondiente reglamentación habrán de fijarse las cantidades de gas que habrá de desprender cada uno de los productos que se empleen.
- c) La cantidad de gasificante agregada a cada kilogramo de harina para su elaboración posterior deberá desprender al menos 1.500 centímetros cúbicos de anhídrido carbónico en condiciones normales, y su excedente de bicarbonato sódico, después de la reacción, no será superior a tres gramos.
- d) La proporción de los distintos gasificantes deberá estar autorizada.
- e) Estos productos estarán finalmente pulverizados y responderán al uso que se indique en el rótulo.
- f) Los envases serán apropiados al contenido, inatacables por las sustancias que entren en la composición del producto y los rótulos deberán ajustarse a lo establecido en el capítulo IV de este Código.

(Continuará.)

MINISTERIO DE HACIENDA

ORDEN de 14 de octubre de 1967 por la que se ex-ciuyen determinados abonos de 1967 por el régimen previsto en la Orden ministerial de 18 de agosto de 1961.

Ilustrísimo señor:

Observadas anomalías, en cuanto a la naturaleza, en algunas importaciones de ciertos productos declarados como abonos, este Ministerio ha acordado lo siguiente:

1.º Las facultades potestativas atribuidas a las Aduanas por la Orden de este Ministerio de 18 de agosto de 1961 («Boletín Oficial del Estado» del 7 de septiembre) no serán de aplicación a las mercancías clasificadas en las partidas arancelarias 31.02 —con la excepción de las incluidas en la subpartida 31.02 A— y 31.05.

Subsiguientemente, no podrá ser autorizado el levante de tales productos de los recintos aduaneros sin el previo conocimiento del correspondiente dictamen de los Laboratorios de la Renta de Aduanas, cuyos análisis se realizarán con carácter urgente.

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

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

Dios guarde a V. I. muchos años.

Madrid, 14 de octubre de 1967.—P. D., el Subsecretario de Hacienda, Luis Valero.

Ilmo. Sr. Director general de Aduanas.