

3. La Mesa del Claustro trasladará el anterior escrito a la Comisión correspondiente del Claustro Universitario para que ésta emita su informe, que será presentado junto con la propuesta de reforma al Claustro Universitario para su aprobación, en su caso.

4. El Claustro Universitario, previo periodo de presentación de enmiendas por los claustales, referidas exclusivamente a la parte comprendida en la propuesta de reforma y discusión de las mismas, aprobará, en su caso, el nuevo texto con el voto favorable de más de la mitad de sus miembros.

5. Aprobada la reforma por el Claustro, se elevará al Consejo de Gobierno de la Comunidad de Madrid para su aprobación.

6. Si transcurridos tres meses desde la fecha en que la reforma de Estatutos se hubiere presentado al Consejo de Gobierno de la Comunidad de Madrid no hubiera recaído resolución expresa, se entenderá aprobada.

Tercera.-Los presentes Estatutos entrarán en vigor el día siguiente al de su publicación en el «Boletín Oficial del Estado» o en el «Boletín Oficial de la Comunidad de Madrid», según corresponda.

## MINISTERIO DE SANIDAD Y CONSUMO

**1738** *ORDEN de 13 de enero de 1986 por la que se aprueba la lista positiva de aditivos y coadyuvantes tecnológicos para uso en la elaboración de aceites vegetales comestibles.*

Al Ministerio de Sanidad y Consumo corresponde la autorización y publicación de las listas positivas de aditivos, en las que se incluyen los que pueden utilizarse en cada grupo de alimentación o productos para consumo humano.

Por Resolución de la Subsecretaría de Sanidad y Consumo de 29 de julio de 1983 («Boletín Oficial del Estado» de 16 de septiembre), dictada en uso de las facultades conferidas por Reglamentación Técnico-Sanitaria de Aceites Vegetales Comestibles, aprobada por Real Decreto 308/1983, de 25 de enero, fue aprobada la lista positiva de aditivos y coadyuvantes tecnológicos para uso en la elaboración de aceites vegetales comestibles.

Los nuevos conocimientos científicos y la plena adaptación de lo dispuesto en esta Orden a las directrices de la Comunidad Económica Europea han aconsejado a la Dirección General de Salud Pública la modificación de las referidas listas, formulando al efecto la correspondiente propuesta, que, previo informe de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria, ha merecido la aprobación de la Subsecretaría de Sanidad y Consumo, tal como dispone el artículo 2.º, 1, del Real Decreto 3177/1983, de 16 de noviembre.

En su virtud, en uso de la facultad que le confiere el artículo 4.º, 1, d), de la Ley 26/1984, de 19 de julio,

Este Ministerio, a propuesta de la Dirección General de Salud Pública, ha tenido a bien disponer:

Primero.-Se aprueba la lista positiva de aditivos y coadyuvantes tecnológicos para uso en la elaboración de aceites vegetales comestibles, que figura como anexo 1 a esta Orden.

Segundo.-La relación de aditivos y coadyuvantes tecnológicos contenidos en la lista positiva que se aprueba por esta Orden podrá ser modificada en el caso de que posteriores conocimientos científicos o técnicos lo aconsejen y para mantener su adecuación a la normativa de las Comunidades, y será permanentemente revisable por razones de salud pública.

Tercero.-El contenido de esta lista positiva no excluye el cumplimiento de la normativa vigente sobre Registro General Sanitario de Alimentos y en particular el Real Decreto 3177/1983, de 16 de noviembre.

Cuarto.-Queda prohibida en la elaboración de aceites vegetales comestibles la utilización de cualquier aditivo y coadyuvante tecnológico que no figure en la lista positiva que se incluye como anexo 1 a esta Orden.

Quinto.-Se establecen las especificaciones de algunos de los coadyuvantes tecnológicos autorizados que se incluyen en el anexo 2.

### DISPOSICION DEROGATORIA

Queda derogada la Resolución de la Subsecretaría de Sanidad y Consumo de 29 de julio de 1983 («Boletín Oficial del Estado» de 16 de septiembre).

Madrid, 13 de enero de 1986.

LLUCH MARTIN

### ANEXO 1

#### Lista positiva de aditivos y coadyuvantes tecnológicos para uso en la elaboración de aceites vegetales comestibles

##### 1. Aditivos.

##### 1.1 Para aceites de oliva.

Aceites de oliva virgen: Ninguno.

Aceite de oliva refinado, aceite de oliva puro y aceite de orujo de aceituna refinado: Alfa-tocoferol, E-307. Para sustituir el tocoferol natural perdido durante la elaboración. El contenido total de alfa-tocoferol en el producto terminado no sobrepasará 200 mg/Kg.

##### 1.2 Para aceites de semillas oleaginosas.

	Número	Dosis máxima de uso
1.2.1 Antioxidantes:		
Palmitato de ascorbilo.	E-304	200 mg/Kg.
Extractos de origen natural ricos en tocoferoles.	E-306	300 mg/Kg; expresado en D, L alfa-tocoferol.
Alfa-tocoferol de síntesis.	E-307	300 mg/Kg, aislados o en conjunto.
Gama-tocoferol de síntesis.	E-308	
Delta-tocoferol de síntesis.	E-309	
Galato de propilo.	E-310	
Galato de octilo.	E-311	100 mg/Kg, aislados o en conjunto.
Galato de dodecilo.	E-312	
Butil hidroxil anisol (B.H.A.).	E-320	
Butil hidroxil toluol (B.H.T.).	E-321	
Mezclas de galatos con B.H.A. o B.H.T. o con ambos.		100 mg/Kg.
1.2.2 Sinérgicos de antioxidantes:		
Acido cítrico.	E-330	B.P.F.
Citrato sódico.	E-331	B.P.F.
1.2.3 Antiespumantes:		
Dimetil polisiloxano.	E-900	10 mg/Kg.

##### 2. Coadyuvantes tecnológicos.

2.1 Disolventes para la extracción de aceites de orujo y semillas oleaginosas.

Hexano y heptano (petróleo ligero): El residuo en el producto terminado no sobrepasará 5 ppm.

Tricloroetileno: El residuo en el producto terminado no sobrepasará 5 ppm.

2.2 Coadyuvantes de extracción de aceite de oliva:

Silicato magnésico hidratado (talco natural).

2.3 Productos para la refinación.

2.3.1 Clarificación y desmucilagínación:

Acido cítrico y sus sales sódicas.

Acido tartárico y sus sales sódicas.

Acido ortofosfórico y sus sales sódicas.

2.3.2 Neutralización (1):

Hidróxido sódico.

Hidróxido potásico

Carbonato sódico

Carbonato potásico

Cloruro sódico.

Sulfato sódico

Sulfato magnésico

2.3.3 Decoloración (1):

Tierras decolorantes activadas, especialmente autorizadas para este fin.

Tierra de infusorios.

(1) En los procesos de neutralización y decoloración del refinado de los aceites se podrán utilizar los disolventes incluidos en el apartado 2.1 de la presente lista positiva, excepto en el refinado de aceites de oliva.

Para los aceites de oliva sólo se podrán utilizar los disolventes incluidos en el apartado 2.1 de la presente lista positiva, a fin de recuperar el aceite que pueda quedar retenido en los subproductos de los procesos de neutralización y decoloración.

Bentonitas.  
Carbones activados.

### 2.3.4 Filtrantes:

Filtros de algodón.  
Filtros de celulosa.

### 2.3.5 Conservación:

Nitrógeno

## ANEXO 2

Especificaciones exigidas a determinados coadyuvantes tecnológicos incluidos en el anexo 1

### Silicato magnésico hidratado (talco natural)

Sustancias solubles en ácido (en SO<sub>4</sub>): No más de 2,5 por 100.  
Arsénico (en As): No más de 3 ppm.  
Fluoruro extraíble: No más de 0,002 por 100.  
Alcali libre (en NaOH): No más de 1 por 100.  
Metales pesados (en Pb): No más de 0,004 por 100.  
Plomo: No más de 10 ppm.  
Pérdida por desecación: No más de 0,5 por 100.  
Pérdida por calcinación: No más de 6 por 100.  
Sales solubles: No más de 0,2 por 100.  
Exento de asbesto.

### Tricloroetileno

Intervalo de destilación: entre 86° C y 88° C.  
Densidad: Entre 1,454 y 1,458.  
Límites de impurezas:  
Acidez (en ClH): No más de 10 ppm.  
Alcalinidad (en NaOH): No más de 10 ppm.  
Halógenos libres: Ensayo límite. Agitar vigorosamente durante dos minutos 10 ml de la muestra con 10 ml de sol. I/10 de yoduro potásico y 1 ml de almidón S.A. No aparece color azul en la capa acuosa.  
Metales pesados (en Pb): No más de 1 ppm.  
Residuo no volátil: No más de 10 ppm.  
Agua: No más de 0,05 por 100.

1739

ORDEN de 13 de enero de 1986 por la que se aprueba la Lista Positiva de Aditivos y otros productos para uso en la elaboración de los productos cárnicos embutidos crudos-curados y para tratamiento de superficie de los mismos.

Al Ministerio de Sanidad y Consumo corresponde la autorización y publicación de las Listas Positivas de Aditivos, en las que se incluyen los que pueden utilizarse en cada grupo de alimentos o productos para consumo humano.

Teniendo en cuenta los conocimientos científicos actuales y la plena armonización de lo dispuesto en esta Orden con las directrices de la Comunidad Económica Europea, la Dirección General de Salud Pública ha confeccionado y propuesto la Lista Positiva de Aditivos para uso en la elaboración de los productos cárnicos embutidos crudos-curados, que previo informe de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria, ha merecido la aprobación de la Subsecretaría de Sanidad y Consumo, tal como dispone el artículo 2.º, 1, del Real Decreto 3177/1983, de 16 de noviembre.

En su virtud, en uso de la facultad que le confiere el artículo 4.º, 1, d), de la Ley 26/1984, de 19 de julio,

Este Ministerio, a propuesta de la Dirección General de Salud Pública, ha tenido a bien disponer:

Primero.-Se aprueba la Lista Positiva de Aditivos para uso en la elaboración de los productos cárnicos embutidos crudos-curados y para tratamiento de superficies de los mismos.

Segundo.-La relación de aditivos y coadyuvantes tecnológicos contenidos en la lista positiva que se aprueba por esta Orden podrá ser modificada en el caso de que posteriores conocimientos científicos o técnicos lo aconsejen y para mantener su adecuación a la normativa de las Comunidades Europeas, y será permanentemente revisable por razones de salud pública.

Tercero.-El contenido de esta lista positiva no excluye el cumplimiento de las exigencias que establecen, a efectos de Registro General Sanitario de Alimentos, el Real Decreto 2825/1981, de 27 de noviembre, y el Real Decreto 3177/1983, de 16 de noviembre.

Cuarto.-Queda prohibida la utilización para uso en la elaboración de los productos cárnicos embutidos crudos-curados y para

tratamiento de superficie de los mismos de cualquier aditivo que no figure en la lista positiva que se incluye como anexo a esta Orden.

Quinto.-A partir de la entrada en vigor de la presente Orden queda derogada la Resolución de la Secretaría de Estado para la Sanidad de 21 de agosto de 1979 («Boletín Oficial del Estado» de 12 de noviembre), por la que se aprueba la Lista Positiva de Aditivos autorizados para uso en la elaboración de chorizo, salchichón y lomo embuchado.

Madrid, 13 de enero de 1986.

LLUCH MARTIN

## ANEXO 1

Lista Positiva de Aditivos para uso en la elaboración de los productos cárnicos embutidos crudos-curados

### I. Colorantes

Colorantes naturales ..... B. P. F.  
Colorantes artificiales ..... Dosis máxima de uso: 200 ppm, solos o en combinación.

- E-100. Curcumina.  
E-101. Lactoflavina (rivoflavina).  
E-102. Tartracina.  
E-110. Amarillo anaranjado S.  
E-120. Cochinilla (ácido carmínico).  
E-122. Azorrubina.  
E-124. Rojo cochinilla A (Pontecau 4R).  
E-127. Eritrosina.  
E-160. Carotenoides:  
a) Alfa, beta y gamma caroteno.  
b) Bixina, norbixina, rocou, annato.  
c) Capsantina, capsorubina.  
d) Licopenos.  
e) Beta-apo-8'carotenal.  
E-161. Xantofilas:  
a) Flavoxantina.  
b) Luteína.  
E-162. Rojo de remolacha y betanina.

### II. Conservadores

- E-200. Acido sórbico ..... } Dosis máxima de uso: 1.000 ppm, expresado en ácido sórbico, solos o en combinación.  
E-201. Sorbato sódico ..... }  
E-202. Sorbato potásico ..... }  
E-249. Nitrito potásico ..... } Dosis máxima: 150 ppm, solos o en combinación.  
E-250. Nitrito sódico ..... }  
E-251. Nitrito sódico ..... } Dosis máxima: 300 ppm, solos o en combinación (1).  
E-252. Nitrito potásico ..... }

### III. Antioxidantes

- E-300. Acido L. ascórbico ..... } Dosis máxima: 500 ppm, solos o en combinación, expresadas en ácido L. ascórbico.  
E-301. Ascorbato sódico ..... }  
E-302. Ascorbato cálcico ..... }  
E-304. Palmitato de ascorbilo (2) ..... } Dosis máxima: 500 ppm.  
(3) .....

(1) Cuando estos productos se utilicen conjuntamente, la dosis máxima no podrá ser superior a 300 ppm, sin sobrepasar las dosis parciales.

(2) Utilización exclusivamente en la fabricación de sobrasada.

(3) Cuando este producto se utilice conjuntamente con «E-300: Acido L. ascórbico» y/o «E-301: Ascorbato sódico», la dosis máxima conjunta de utilización no podrá sobrepasar las 500 ppm.