

Subdirección General de Bachillerato.
Subdirección General de Formación Profesional.
Subdirección General de Enseñanzas Integradas.
Subdirección General de Educación a Distancia.

Segunda.-Los órganos colegiados del Departamento, que por su composición y funciones tienen carácter puramente ministerial, continuarán subsistentes, pero en lo sucesivo serán regulados por orden del Ministro de Educación y Ciencia previa aprobación del Ministerio para las Administraciones Públicas.

Tercera.-Los Inspectores Generales de Servicios del Departamento a que se refiere el artículo 5.º del Decreto 2832/1972, de 15 de septiembre, serán nombrados por orden del titular del mismo.

DISPOSICION TRANSITORIA

Las unidades y puestos de trabajo con nivel orgánico inferior a Subdirección General, continuarán subsistentes y serán retribuidas con cargo a los mismos presupuestos hasta que se aprueben las correspondientes relaciones o catálogos de puestos de trabajo del Ministerio de Educación y Ciencia adaptados a la estructura orgánica que este Real Decreto aprueba.

DISPOSICION DEROGATORIA

Uno. *Quedan derogados:*

El Real Decreto 1266/1983, de 27 de abril, por el que se establece la estructura orgánica básica del Ministerio de Educación y Ciencia.

El Real Decreto 504/1985, de 8 de abril, por el que se modifica la estructura orgánica básica del Ministerio de Educación y Ciencia.

El Real Decreto 795/1986, de 21 de marzo, por el que se establece la estructura de la Dirección General de Enseñanza Universitaria.

Dos. Queda modificado en los términos previstos en la disposición adicional tercera:

El artículo 5.º del Decreto 2832/1972, de 15 de septiembre, sobre organización y funciones de la Inspección General de Servicios del Ministerio de Educación y Ciencia.

DISPOSICIONES FINALES

Primera.-El Ministro de Educación y Ciencia, previa aprobación del Ministerio para las Administraciones Públicas, dictará cuantas disposiciones sean necesarias para el desarrollo de lo establecido en el presente Real Decreto.

Segunda.-Por el Ministerio de Economía y Hacienda se llevará a cabo las modificaciones presupuestarias precisas para dar cumplimiento a lo previsto en el presente Real Decreto.

Tercera.-Este Real Decreto entrará en vigor al día siguiente de su publicación en el «Boletín Oficial del Estado».

Dado en Madrid a 7 de noviembre de 1986.

JUAN CARLOS R.

El Ministro para las Administraciones Públicas,
JOAQUÍN ALMUNIA AMANN

MINISTERIO DE RELACIONES CON LAS CORTES Y DE LA SECRETARIA DEL GOBIERNO

29536 *REAL DECRETO 2353/1986, de 10 de octubre, por el que se modifican algunos artículos de la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de preparados alimenticios para regímenes dietéticos y/o especiales, aprobado por Real Decreto 2685/1976, de 16 de octubre.*

En la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de preparados alimenticios para regímenes dietéticos y/o especiales, aprobada por Real Decreto 2685/1976, de 16 de octubre, y parcialmente modificada por Real Decreto 385/1980, de 18 de enero, y por Real Decreto 3140/1982, de 12 de

noviembre, se ha puesto de manifiesto la necesidad de acentuar la precisión y claridad en la redacción de determinados preceptos con objeto de facilitar su interpretación y cumplimiento por parte del sector interesado, así como la inclusión de un nuevo edulcorante artificial, modificándose nuevamente en esta ocasión de forma parcial el Real Decreto 2685/1976, al objeto de obtener el fin propuesto.

En su virtud, a propuesta de los Ministerios de Economía y Hacienda, de Industria y Energía, de Agricultura, Pesca y Alimentación y de Sanidad y Consumo; oídos los sectores afectados, con el informe favorable de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria y previa deliberación del Consejo de Ministros en su reunión del día 10 de octubre de 1986,

DISPONGO:

Artículo único.-La Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de preparados alimenticios para regímenes dietéticos y/o especiales, aprobada por Real Decreto 2685/1976, de 16 de octubre, y modificada por Real Decreto 3140/1982, de 12 de noviembre, queda modificada como sigue:

1. El apartado 2, punto 2.2, y el apartado 3 del artículo 18 se sustituyen por la siguiente redacción:

«2.2 Como edulcorantes naturales sustitutivos del azúcar pueden emplearse la fructosa, el sorbitol, el manitol y el xilitol, y en el caso de los artificiales, la sacarina y el ciclamato y sus sales sódicas, potásicas y cálcicas, y el aspartame.

2.3 En todos aquellos alimentos que contengan sorbitol figurará necesariamente en su etiqueta, además de lo exigido en el artículo 20 de esta Reglamentación, las siguientes expresiones:

“Sólo para adultos.”

“Ingestión máxima de sorbitol: 25 g/día.”

“Contenido de sorbitol en esta unidad g.” (1)

La expresión “sólo para adultos” figurará en el mismo campo visual de la etiqueta y a continuación de todas y cada una de las mencionadas que se hagan sobre la utilización del producto para diabéticos. Ambas indicaciones estarán impresas con el mismo tamaño, color y tipo de letra.

Las otras dos expresiones obligatorias se colocarán en el mismo campo visual en que figure la denominación del alimento. El tipo y tamaño mínimo de letra a emplear en estas expresiones será el utilizado en la relación de ingredientes.

2.4 Cuando contengan aspartame, la cantidad del mismo en el producto será tal que su consumo normal no suponga una ingestión diaria superior a 40 mg/kg de peso corporal.

En todos aquellos alimentos que contengan aspartame figurará necesariamente en su etiqueta, además de lo exigido en el artículo 20 de esta Reglamentación, las siguientes expresiones:

“Edulcorante artificial ASPARTAME. NO APTO PARA FENILCETONURICOS.”

Ingesta máxima diaria de aspartame, 40 mg/kg de peso corporal.” “Contenido de aspartame en esta unidad mg.” (1)

La expresión “Edulcorante artificial ASPARTAME. NO APTO PARA FENILCETONURICOS”, figurará en el mismo campo visual de la etiqueta y a continuación de todas y cada una de las menciones que se hagan sobre la utilización del producto para diabéticos. Ambas indicaciones estarán impresas con el mismo tamaño, color y tipo de letra.

Las otras dos expresiones obligatorias se colocarán en el mismo campo visual en que figure la denominación del alimento. El tipo y tamaño mínimo de letra a emplear en estas expresiones será el utilizado en la relación de ingredientes.

3. Contenido en grasas.

El contenido en calorías de origen graso en estos alimentos no debe exceder del de los alimentos ordinarios comparables.

En aquellos alimentos que la Reglamentación Técnico-Sanitaria que los regula sólo establece el límite mínimo exigido de contenido graso, éste, en su equivalente para el consumo por diabéticos, será, como máximo, el límite inferior exigido más el 10 por 100 del mismo.»

2. Los apartados 5 y 9 del artículo 20 quedan redactados como sigue:

«5. Relación centesimal de principios inmediatos y valor energético expresado en calorías por 100 gramos, así como proporción de aniones y cationes, en aquellos casos en que su indicación se considere necesaria a juicio del Organismo competente para la autorización del Registro Sanitario del Producto.

(1) Indíquese el número de gramos o miligramos, respectivamente.

9. Contenido neto, expresado, según los casos, en litros, centilitros, mililitros, kilogramos y gramos.»

3. Añadir al artículo 29 el siguiente párrafo:

«Queda prohibida la publicidad de los productos contemplados en los puntos 2 a 6, ambos inclusive, de este artículo, si bien se autoriza la información a profesionales sanitarios.»

DISPOSICIONES TRANSITORIAS

Primera.—El cumplimiento de lo dispuesto en los párrafos segundo y tercero del apartado 2.3 del número 1, artículo único, del presente Real Decreto no será exigible hasta transcurrido un plazo de seis meses desde la fecha de entrada en vigor del mismo.

Segunda.—Se permitirá a los industriales el uso de las existencias en almacén o contratadas de etiquetas y folletos durante un plazo de seis meses, no pudiendo efectuarse, a partir de la fecha de publicación del presente Real Decreto, nuevas contrataciones de dichos materiales si no se ajustan a las normas del mismo.

DISPOSICION DEROGATORIA

A partir de la fecha de publicación del presente Real Decreto queda derogado el Real Decreto 3140/1982, de 12 de noviembre, y cuantas disposiciones de igual o inferior rango se opongan a lo establecido en el presente Real Decreto.

DISPOSICION FINAL

El presente Real Decreto entrará en vigor el día siguiente de su publicación en el «Boletín Oficial del Estado».

Dado en Madrid a 10 de octubre de 1986.

JUAN CARLOS R.

El Ministro de Relaciones con las Cortes
y de la Secretaría del Gobierno,
VIRGILIO ZAPATERO GOMEZ

29537 REAL DECRETO 2354/1986, de 10 de octubre, por el que se modifican algunos artículos de la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la Elaboración, Circulación y Comercio del Cacao, Chocolate, Productos Derivados y Sucedáneos de Chocolate, aprobada por Decreto 3610/1975, de 5 de diciembre.

En la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la Elaboración, Circulación y Comercio del Cacao, Chocolate, Productos Derivados y Sucedáneos de Chocolate, aprobada por Decreto 3610/1975, de 5 de diciembre, parcialmente modificada por Decreto 2687/1976, de 16 de octubre; se ha puesto de manifiesto la necesidad de acentuar la precisión y claridad en relación con las características analíticas del cacao en polvo azucarado y del cacao en polvo con harina azucarada, con objeto de facilitar su interpretación y cumplimiento por parte del sector interesado, la adecuación de la definición de lecitina a la legislación de la Comunidad Económica Europea (Directiva 82/712/CEE, DOCE núm. L 297/31, de 23 de octubre de 1982), así como la actualización de los porcentajes y relaciones de los ácidos grasos de la manteca de cacao, modificándose nuevamente, en ocasión de forma parcial el Decreto 3610/1975, al objeto de obtener el fin propuesto.

En su virtud, a propuesta de los Ministerios de Economía y Hacienda, de Industria y Energía, de Agricultura, Pesca y Alimentación y de Sanidad y Consumo, oídos los sectores afectados, de conformidad con el informe preceptivo de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria y previa deliberación del Consejo de Ministros en su reunión del día 10 de octubre de 1986,

DISPONGO:

Artículo único.—La Reglamentación Técnico-Sanitaria para la Elaboración, Circulación y Comercio del Cacao, Chocolate, Productos Derivados y Sucedáneos de Chocolate, aprobada por Decreto 3610/1975, de 5 de diciembre, y modificada por el Decreto 2687/1976, de 16 de octubre, queda modificada como sigue:

1. Los puntos 2 y 3 del artículo tercero quedan redactados como sigue:

«2.º *Cacao en polvo azucarado.*—Es el producto obtenido por la mezcla de cacao en polvo definido en el punto 1 de este artículo y azúcar (sacarosa).

Se ajustará a las siguientes características:

Cacao en polvo, como mínimo, 32 por 100, expresado sobre materia seca.

Humedad: 5 por 100, como máximo.

En el caso de que se utilice cacao en polvo semidesgrasado, su contenido en éste será, como mínimo, del 25 por 100 del expresado sobre materia seca.

El extracto etéreo de este producto podrá contener, además de los ácidos grasos de la manteca de cacao, los procedentes de la lecitina, en el porcentaje correspondiente a la dosis empleada de este ingrediente.»

«3.º *Cacao en polvo con harina azucarado.*—Es el producto obtenido del cacao en polvo ya definido, azúcar (sacarosa) y harina de trigo o arroz, sus féculas o la de maíz para su consumo, previa cocción.

Se ajustará a las siguientes características:

Humedad: 5 por 100, como máximo.

Cacao en polvo, como mínimo, el 25 por 100, expresado sobre materia seca.

Harina, como máximo, el 18 por 100, expresado sobre materia seca.

Se podrá elaborar con cacao en polvo azucarado, semidesgrasado, cuyo contenido en cacao en polvo semidesgrasado sea, como mínimo, el 20 por 100, expresado sobre materia seca, manteniéndose los máximos de humedad y de harina como en el caso anterior.

El extracto etéreo de este producto podrá contener, además de los ácidos grasos de la manteca de cacao, los procedentes de la lecitina y de las harinas, en el porcentaje correspondiente a las dosis empleadas de estos ingredientes.»

2. Los puntos 6, 7 y 8 del artículo 13 quedan redactados como sigue:

«6.º Las lecitinas utilizadas cumplirán las siguientes prescripciones:

Pueden proceder de mezclas o fracciones de fosfátidos obtenidos por procesos físicos a partir de sustancias alimentarias animales o vegetales, así como de productos hidrolizados obtenidos mediante la utilización de enzimas apropiados, sanitariamente seguros.

El producto final no debe presentar ninguna actividad enzimática residual.

Las lecitinas pueden ser ligeramente blanqueadas por el agua oxidada en medio acuoso; esta oxidación no puede modificar químicamente los fosfátidos de las lecitinas.

Aspecto.—Lecitinas: Fluido o semilíquido viscoso y en polvo, de color marrón.

Lecitinas hidrolizadas: Líquido viscoso o pasta, de color pardo o marrón.

Contenido.—Lecitinas: Mínimo de 60 por 100 de sustancias insolubles en acetona.

Lecitinas hidrofílicas: Mínimo de 56 por 100 de sustancias insolubles en acetona.

Sustancias volátiles.—Máximo de 2 por 100 determinadas por desecación a 105 °C durante una hora.

Sustancias insolubles en Tolueno: Máximo de 0,3 por 100.

Índice de acidez.—Lecitinas: Máximo de 35 miligramos de hidróxido potásico por gramo.

Lecitinas hidrolizadas: Máximo de 45 miligramos de hidróxido potásico por gramo.

Índice de peróxidos: Inferior o igual a 10, expresados en miliequivalentes por kilogramo.

7.º En el cacao descascarillado, pasta de cacao, cacao en polvo y torta de cacao, la cantidad de lecitina definida en el punto sexto de este artículo no será superior al 0,3 por 100 del peso total, pudiendo llegar al 5 por 100 en el cacao en polvo dedicado a la fabricación de preparados instantáneos.

8.º Los chocolates, cobertura de chocolate, coberturas especiales, chocolates con harina y chocolates en "fideos", "escamas" o formas similares, podrán contener el 0,3 por 100 sobre el peso total de lecitina, definida en el punto sexto de este artículo.»

3. Se modifica el párrafo tercero del anejo 2, que queda redactado como sigue:

«Se consideran análisis normales de mantecas de cacao y chocolates y, por tanto, mantecas de cacao y chocolates no adulterados en relación con los contenidos grasos aquellos que respondan a los siguientes valores:

Análisis normales de manteca de cacao y chocolates sin y con leche, en relación con los contenidos y tipos de grasas.