

ANEXO

Materias primas minerales	Actividades
Carbones	Explotación, tratamiento y beneficio.
Cinc	Explotación, tratamiento y beneficio.
Cobre	Explotación, tratamiento y beneficio.
Estaño	Explotación, tratamiento y beneficio.
Fosfatos	Explotación.
Hierro	Explotación, tratamiento y beneficio.
Manganeso	Explotación, tratamiento y beneficio.
Plomo	Explotación, tratamiento y beneficio.
Recursos geotérmicos	Aprovechamiento.
Uranio	Explotación, tratamiento y beneficio.
Caolín	Explotación, tratamiento y beneficio.
Fluorita	Explotación, tratamiento y beneficio.
Granito ornamental	Explotación, tratamiento y beneficio.
Magnesita	Explotación, tratamiento y beneficio.
Mármol ornamental	Explotación, tratamiento y beneficio.
Materiales arcillosos especiales (sepiolita, bentonita, attapulgita)	Explotación, tratamiento y beneficio.
Piritas	Explotación, tratamiento y beneficio.
Pizarras ornamentales	Explotación, tratamiento y beneficio.
Potasas	Explotación, tratamiento y beneficio.
Volframio	Explotación, tratamiento y beneficio.
Metales preciosos (oro y plata)	Explotación, tratamiento y beneficio.
Feldspatos	Explotación, tratamiento y beneficio.
Glauberita y thernardita	Explotación, tratamiento y beneficio.
Mercurio	Explotación, tratamiento y beneficio.
Barita	Explotación, tratamiento y beneficio.

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

23736 REAL DECRETO 1166/1990, de 21 de septiembre, por el que se modifica la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de las harinas y sémolas de trigo y otros productos de su molienda, para consumo humano, aprobada por el Real Decreto 1286/1984, de 23 de mayo.

Como consecuencia de las condiciones climatológicas que pueden tener lugar en la época de la recolección del trigo, un alto porcentaje de los trigos panificables germinan en la espiga, produciéndose una actividad alfaamilásica que se traduce, al ser molidos estos trigos para su transformación en harina, en un incremento de la acidez de la grasa de la harina.

Por ello, y teniendo en cuenta que, desde el punto de vista sanitario, resulta factible la elevación del porcentaje máximo admisible de la acidez de la grasa establecido en la vigente Reglamentación Técnico-Sanitaria, se estima conveniente su modificación, para adaptarla a las condiciones expuestas.

Sin perjuicio de otros títulos competenciales que pudieran esgrimirse, la finalidad y contenido de la presente disposición, que se dicta en aplicación de lo dispuesto en el artículo 40.2 de la Ley 14/1986, de 25 de abril, General de Sanidad, hacen prevalente sobre otros el título recogido en el artículo 149.1.16 de la Constitución Española, en cuanto se refiere a las bases de sanidad interior y coordinación general de sanidad, aspectos éstos concurrentes en los preceptos de la Reglamentación que se aprueba.

En su virtud, a propuesta de los Ministros de Economía y Hacienda, de Industria y Energía, de Agricultura, Pesca y Alimentación, y de Sanidad y Consumo; oídos los sectores afectados; previo informe preceptivo de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria, de acuerdo con el Consejo de Estado, y previa deliberación del Consejo de Ministros en su reunión del día 21 de septiembre de 1990,

DISPONGO:

Artículo único.—Se modifica el apartado 11.2.5 del artículo 11 de la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de las harinas y sémolas de trigo y otros productos de su molienda, para consumo humano, aprobada por el Real Decreto 1286/1984, de 23 de mayo, que queda redactado en los términos siguientes:

«11.2.5. Acidez de la grasa. Máximo 50 por 100, expresado en miligramos de potasa».

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

Dado en Madrid a 21 de septiembre de 1990.

JUAN CARLOS R.

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

23737 REAL DECRETO 1167/1990, de 21 de septiembre, por el que se modifica la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de turrones y mazapanes, aprobada por el Real Decreto 1787/1982, de 14 de mayo.

Desde la aprobación de la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de turrones y mazapanes, se han fijado nuevos criterios de calidad microbiológica en distintos productos alimenticios. Se ha estimado necesario modificar las características reguladas en el epígrafe 6, dándoles una nueva redacción y estableciendo un nuevo apartado específico para los criterios microbiológicos, adaptándolos a otras disposiciones de carácter horizontal y a los conocimientos técnicos y científicos actuales, recogidos en otras normas legales.

Sin perjuicio de otros títulos competenciales que pudieran esgrimirse, la finalidad y contenido de la presente disposición, que se dicta en aplicación de lo dispuesto en el artículo 40.2 de la Ley 14/1986, de 25 de abril, General de Sanidad, hace prevalente sobre otros el título recogido en el artículo 149.1.16^a de la Constitución Española, en cuanto se refiere a las bases de la sanidad interior y coordinación general de sanidad, aspectos éstos concurrentes en los preceptos de la Reglamentación que se aprueba.

Todo ello sin que lo dispuesto en esta disposición sea obstáculo al principio de la libre circulación de mercancías, establecido en los artículos 30 y 36 del Tratado Constitutivo de la Comunidad Económica Europea, así como a las obligaciones derivadas de otros tratados o convenios internacionales.

En su virtud, a propuesta de los Ministros de Economía y Hacienda, de Industria y Energía, de Agricultura, Pesca y Alimentación, y de Sanidad y Consumo; oídos los sectores afectados; previo informe preceptivo de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria, de acuerdo con el Consejo de Estado y previa deliberación del Consejo de Ministros en su reunión del día 21 de septiembre de 1990,

DISPONGO:

Artículo único.—Se modifican los puntos 4 y 5 del apartado 6.4, el apartado 6.5 y se añade un apartado 6.6 al epígrafe 6 de la Reglamentación Técnico-Sanitaria aprobada por el Real Decreto 1787/1982, de 14 de mayo, que quedan redactados en los siguientes términos:

«6.4.4 Mazapán.—Elaborado con almendras, azúcares y aditivos autorizados.

	Suprema (*)	Extra (*)
	Porcentaje	Porcentaje
Humedad (máximo)	11,0	11,0
Proteínas (mínimo)	8,0	6,0
Grasa (mínimo)	24,0	18,5
Cenizas (máximo)	1,5	1,5

* Tanto por ciento en producto terminado.

En el caso específico del producto denominado «Mazapán de Soto», el contenido máximo de humedad admitido será del 16 por 100.

El mazapán podrá estar relleno o recubierto de diversos preparados de confitería, pastelería o frutas confitadas. La cobertura o relleno deberá diferenciarse perfectamente del mazapán.

6.4.5 Mazapán con fécula.—En este caso se permitirá la adición de féculas o harinas alimenticias hasta un contenido del 15 por 100 de almidón, expresado sobre extracto seco.