

DIRECTIVA 95/2/CE DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO DE 20 DE FEBRERO DE 1995 RELATIVA A ADITIVOS ALIMENTARIOS DISTINTOS DE LOS COLORANTES Y EDULCORANTES

DOCE nº L 61 de 18.3.1995, página 1

MODIFICACIONES:

- Directiva 96/85/CE del Parlamento Europeo y del Consejo de 19 de diciembre de 1996, DOCE nº L 86 de 28.3.1997, página 4
- Directiva 98/72/CE del Parlamento Europeo y del Consejo de 15 de octubre de 1998, DOCE nº L 295 de 18.11.1998, página 4.
- Directiva 2001/5/CE del Parlamento Europeo y del Consejo de 12 de febrero de 2001, DOCE nº L 55 de 24.2.2001, página 59
- Directiva 2003/52/CE del Parlamento Europeo y del Consejo de 18 de junio de 2003, DOCE nº L 178 de 17.7.2003, página 23
- Reglamento (CE) no 1882/2003 del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de septiembre de 2003, DOCE nº L 284 de 31.10.2003, página 1
- Directiva 2003/114/CE del Parlamento Europeo y del Consejo de 22 de diciembre de 2003, DOCE nº L 24 de 29.1.2004, página 58
- Directiva 2006/52/CE del Parlamento Europeo y del Consejo de 5 de julio de 2006, DOUE nº L 204 de 26.7.2006, página 10
- Directiva 2010/69/UE de la Comisión de 22 de octubre de 2010; DOUE nº L 279 de 23.10.2010, página 22

Bruselas (Bélgica), febrero 1995



DIRECTIVA 95/2/CE DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO

de 20 de febrero de 1995

relativa a aditivos alimentarios distintos de los colorantes y edulcorantes

EL PARLAMENTO EUROPEO Y EL CONSEJO DE LA UNIÓN EUROPEA

Visto el Tratado constitutivo de la Comunidad Europea y, en particular, su artículo 100 A,

Vista la propuesta de la Comisión ⁽¹⁾,

Visto el dictamen del Comité Económico y Social ⁽²⁾,

De conformidad con el procedimiento establecido en el artículo 189 B del Tratado ⁽³⁾,

Vista la Directiva 89/107/CEE del Consejo, de 21 de diciembre de 1988, relativa a la aproximación de las legislaciones de los Estados miembros sobre los aditivos alimentarios autorizados en los productos alimenticios destinados al consumo humano ⁽⁴⁾, y, en particular, el apartado 2 de su artículo 3,

Considerando que las diferencias entre las legislaciones nacionales relativas a los conservantes, antioxidantes y otros aditivos y sus condiciones de uso obstaculizan la libre circulación de productos alimenticios; que pueden crear condiciones de competencia desleal;

Considerando que el objetivo primordial de cualquier norma relativa a estos aditivos alimentarios y sus condiciones de uso debe ser la necesidad de proteger al consumidor;

Considerando que está generalmente reconocido que los alimentos no transformados y otros productos alimenticios determinados deben carecer de aditivos alimentarios;

Considerando que, si se tiene en cuenta la información científica y toxicológica más reciente sobre estas sustancias, algunas de ellas deben permitirse sólo en determinados productos alimenticios y en ciertas condiciones de uso;

Considerando que es necesario establecer normas estrictas para el uso de aditivos alimentarios en los preparados para lactantes y en los preparados de continuación, así como en los alimentos de destete, como se menciona en la Directiva 89/398/CEE del Consejo, de 3 de mayo de 1989, relativa a la aproximación de las legislaciones de los Estados miembros sobre los productos alimenticios destinados a una alimentación especial ⁽⁵⁾, y en particular en la letra e) del apartado 1 de su artículo 4;

Considerando que la presente Directiva no se propone alterar las normas relativas a los edulcorantes y colorantes;

Considerando que, a la espera de disposiciones específicas en virtud de la Directiva 91/414/CEE del Consejo, de 15 de julio de 1991, relativa a la comercialización de productos fitosanitarios ⁽⁶⁾, y de la Directiva 90/642/CEE del Consejo, de 27 de noviembre de 1990, relativa a la fijación de los contenidos máximos de residuos de plaguicidas en

⁽¹⁾ DO n° C 206 de 13. 8. 1992, p. 12 y DO n° C 189 de 13. 7. 1993, p. 11.

⁽²⁾ DO n° C 108 de 19. 4. 1993, p. 26.

⁽³⁾ Dictamen del Parlamento Europeo de 26 de mayo de 1993 (DO n° C 176 de 28. 6. 1993, p. 117), confirmado el 2. 12. 1993 (DO n° C 342 de 20. 12. 1993) posición común del Consejo de 10 de marzo de 1994 (DO n° C 172 de 24. 6. 1994, p. 4) y Decisión del Parlamento Europeo de 16 de noviembre de 1994 (DO n° C 341 de 5. 12. 1994).

⁽⁴⁾ DO n° L 40 de 11. 2. 1989, p. 27.

⁽⁵⁾ DO n° L 186 de 30. 6. 1989, p. 27.

⁽⁶⁾ DO n° L 230 de 19. 8. 1991, p. 1. Directiva cuya última modificación la constituye el Reglamento (CEE) n° 3600/92 (DO n° L 366 de 15. 12. 1992, p. 10).

▼B

determinados productos de origen vegetal incluidas las frutas y hortalizas ⁽¹⁾, la presente Directiva abarca provisionalmente determinadas sustancias que pertenecen a esta categoría;

Considerando que la Comisión adaptará las disposiciones comunitarias para adecuarlas a las normas establecidas en la presente Directiva;

Considerando que el Comité científico para la alimentación humana ha sido consultado en el caso de las sustancias que aún no han sido objeto de disposiciones comunitarias;

Considerando que es necesario incluir en la presente Directiva disposiciones específicas referentes a los aditivos mencionados en otras disposiciones comunitarias;

Considerando que es de desear que, cuando deba decidirse si un producto alimenticio en particular pertenece o no a una categoría determinada de alimentos, se siga el procedimiento de consulta al Comité permanente de productos alimenticios;

Considerando que la modificación de los criterios de pureza existentes en relación con los aditivos alimentarios distintos de los colorantes y edulcorantes, así como las nuevas especificaciones referentes a aquellas materias colorantes para las que no existan criterios de pureza, se adoptarán de conformidad con el procedimiento previsto en el artículo 11 de la Directiva 89/107/CEE;

Considerando que los agentes de tratamiento de las harinas no han sido todavía objeto de un dictamen del Comité científico para la alimentación humana, y que serán objeto de otra directiva;

Considerando que la presente Directiva sustituye a las Directivas 64/54/CEE ⁽²⁾, 70/357/CEE ⁽³⁾, 74/329/CEE ⁽⁴⁾ y 83/463/CEE ⁽⁵⁾, por lo que dichas Directivas quedan derogadas,

HAN ADOPTADO LA PRESENTE DIRECTIVA:

Artículo 1

▼M2

1. La presente Directiva es una Directiva específica que forma parte de la Directiva general de conformidad con el artículo 3 de la Directiva 89/107/CEE y que se aplica a los aditivos distintos de los colorantes y edulcorantes. No se aplica a las enzimas, con exclusión de las mencionadas en los anexos.

▼B

2. Únicamente podrán utilizarse en los alimentos los aditivos que reúnan las características fijadas por el Comité científico para la alimentación humana.

3. A efectos de la presente Directiva se entenderá por:

- a) «conservadores», las sustancias que prolongan la vida útil de los productos alimenticios protegiéndolos frente al deterioro causado por microorganismos;
- b) «antioxidantes», las sustancias que prolongan la vida útil de los productos alimenticios protegiéndolos frente al deterioro causado por la oxidación, tales como el enranciamiento de las grasas y los cambios de color;
- c) «soportes», incluidos los disolventes soportes, las sustancias utilizadas para disolver, diluir, dispersar o modificar físicamente de otra manera un aditivo alimentario sin alterar su función tecnológica (y sin ejercer por sí mismos ningún efecto tecnológico) a fin de facilitar su manejo, aplicación o uso;

⁽¹⁾ DO n° L 350 de 14. 12. 1990, p. 71.

⁽²⁾ DO n° 12 de 27. 1. 1964, p. 161/64.

⁽³⁾ DO n° L 157 de 18. 7. 1970, p. 31.

⁽⁴⁾ DO n° L 189 de 12. 7. 1974, p. 1.

⁽⁵⁾ DO n° L 255 de 15. 9. 1983, p. 1.

▼B

- d) «acidulantes», las sustancias que incrementan la acidez de un alimento o le confieren un sabor ácido;
- e) «correctores de la acidez», las sustancias que alteran o controlan la acidez o alcalinidad de un alimento;
- f) «antiaglomerantes», las sustancias que reducen la tendencia de las partículas de un alimento a adherirse unas a otras;
- g) «antiespumantes», las sustancias que impiden o reducen la formación de espuma;
- h) «agentes de carga», las sustancias que aumentan el volumen de un alimento sin contribuir significativamente a su valor energético disponible;
- i) «emulgentes», las sustancias que hacen posible la formación o el mantenimiento de una mezcla homogénea de dos o más fases no miscibles, como el aceite y el agua, en un alimento;
- j) «sales de fundido», las sustancias que reordenan las proteínas contenidas en el queso de manera dispersa, con lo que producen la distribución homogénea de la grasa y otros componentes;
- k) «endurecedores», las sustancias que vuelven o mantienen los tejidos de frutas u hortalizas firmes o crujientes o actúan junto con agentes gelificantes para producir o reforzar un gel;
- l) «potenciadores del sabor», las sustancias que realzan el sabor o el aroma que tiene un alimento;
- m) «espumantes», las sustancias que hacen posible formar o mantener una dispersión homogénea de una fase gaseosa en un alimento líquido o sólido;
- n) «gelificantes», las sustancias que dan textura a un alimento mediante la formación de un gel;
- o) «agentes de recubrimiento» (incluidos los lubricantes), las sustancias que, cuando se aplican en la superficie exterior de un alimento, confieren a éste un aspecto brillante o lo revisten con una capa protectora;
- p) «humectantes», las sustancias que impiden la desecación de los alimentos contrarrestando el efecto de un escaso contenido de humedad en la atmósfera, o que favorecen la disolución de un polvo en un medio acuoso;
- q) «almidones modificados», las sustancias obtenidas por uno o más tratamientos químicos de almidones comestibles, que pueden haber sufrido un tratamiento físico o enzimático, y pueden ser diluidos o blanqueados con ácidos o bases;
- r) «gases de envasado», los gases distintos del aire, introducidos en un envase antes, durante o después de colocar en él un producto alimenticio;
- s) «gases propelentes», los gases diferentes del aire que expulsan un alimento de un recipiente;
- t) «gasificantes», las sustancias o combinaciones de sustancias que liberan gas y, de esa manera, aumentan el volumen de la masa;
- u) «secuestrantes», las sustancias que forman compuestos químicos con iones metálicos;

▼M6

- v) «estabilizadores», las sustancias que posibilitan el mantenimiento del estado físico-químico de un alimento. Los estabilizadores incluyen las sustancias que permiten el mantenimiento de una dispersión homogénea de dos o más sustancias no miscibles en un alimento, las sustancias que estabilizan, retienen o intensifican un color existente en un alimento y las sustancias que incrementan la capacidad de enlace de los alimentos, incluida la formación de enlaces cruzados entre las proteínas que permitan la unión de los trozos de alimento en el producto alimenticio reconstituido;

▼B

- w) «espesantes», las sustancias que aumentan la viscosidad de un alimento.
4. Los agentes de tratamiento de las harinas distintos de los emulgentes y sustancias que se añaden a la harina o masa para mejorar su calidad de cocción.
5. A efectos de la presente Directiva, no se considerarán aditivos alimentarios:
- las sustancias utilizadas para el tratamiento del agua potable con arreglo a la Directiva 80/778/CEE ⁽¹⁾;
 - los productos que contienen pectina y derivados de pulpa de manzana desecada o pieles de cítricos, o de una mezcla de ambos, por la acción de ácidos diluidos seguida de neutralización parcial con sales de sodio o potasio («pectina líquida»);
 - la goma base para chicle;
 - la dextrina blanca o amarilla, el almidón tostado o dextrinado, el almidón modificado por tratamiento ácido o alcalino, el almidón blanqueado, el almidón modificado por medios físicos y el almidón tratado por enzimas amilolíticas;
 - el cloruro amónico;
 - el plasma sanguíneo, la gelatina comestible, los hidrolizados de proteínas y sus sales, las proteínas lácteas y el gluten;
 - los aminoácidos y sus sales, a excepción del ácido glutámico, la glicina, la cisteína y la cistina y sus sales, que no tengan función de aditivo;
 - los caseinatos y la caseína;
 - la inulina.

*Artículo 2***▼M2**

- A los efectos mencionados en los apartados 3 y 4 del artículo 1, sólo podrán utilizarse en los productos alimenticios las sustancias que figuran en los anexos I, III, IV y V
- A los efectos mencionados en los apartados 3 y 4 del artículo 1, los aditivos enumerados en el anexo I se permitirán en los productos alimenticios, con excepción de los productos alimenticios mencionados en el anexo II, con arreglo al principio *quantum satis*.

▼B

- Salvo cuando se disponga específicamente lo contrario, el apartado 2 no se aplicará a:
 - los alimentos no transformados,
 - la miel, tal como se define en la Directiva 74/409/CEE ⁽²⁾,
 - los aceites y grasas no emulsionados de origen animal o vegetal,
 - la mantequilla,

▼M2

- la leche (incluida la normal, la desnatada y la semidesnatada) pasterizada y esterilizada (incluida la esterilización UHT) y la nata normal pasterizada,

▼B

- los productos lácteos fermentados por la acción de organismos vivos sin aromatizantes,
- el agua mineral natural, tal como se define en la Directiva 80/777/CEE ⁽³⁾, y el agua de manantial,
- el café (excluido el café instantáneo aromatizado) y los extractos de café,

⁽¹⁾ DO n° L 229 de 30. 8. 1980, p. 11. Directiva cuya última modificación la constituye la Directiva 91/692/CEE (DO n° L 377 de 31. 12. 1991, p. 48).

⁽²⁾ DO n° L 221 de 12. 8. 1974, p. 10.

⁽³⁾ DO n° L 229 del 30. 8. 1980, p. 1.

▼B

- el té en hojas sin aromatizantes,
- los azúcares definidos en la Directiva 73/437/CEE ⁽¹⁾,

▼M2

- la pasta seca, salvo la pasta sin gluten o la destinada a dietashi-poproteicas, de conformidad con la Directiva 89/398/CEE,

▼B

- el suero de mantequilla natural sin aromatizantes (excluido el suero de mantequilla esterilizado).

De acuerdo con la presente Directiva, los alimentos «no elaborados» son aquéllos que no han sido sometidos a ningún tratamiento que haya alterado sustancialmente su estado inicial. No obstante, pueden haber sido, por ejemplo, divididos, partidos, troceados, deshuesados, picados, pelados, mondados, despellejados, molidos, cortados, lavados, cepillados, ultracongelados o congelados, refrigerados, triturados o descascarados, envasados o sin envasar;

- b) los alimentos para lactantes y niños de corta edad mencionados en la Directiva 89/398/CEE, incluidos los alimentos para lactantes y niños enfermos. Dichos alimentos estarán sujetos a las disposiciones del Anexo VI;
- c) los productos alimenticios enumerados en el Anexo II que puedan contener los aditivos mencionados en los Anexos III y IV en las condiciones en ellos especificadas.

4. Los aditivos contenidos en las listas de los Anexos III y IV sólo podrán usarse en los productos alimenticios mencionados en dichos Anexos y en las condiciones que allí se especifican.

5. Los aditivos cuya lista se da en el Anexo V podrán usarse como soportes disolventes soportes para aditivos alimentarios en las condiciones allí especificadas.

6. Las disposiciones de la presente Directiva se aplicarán también a los productos alimenticios correspondientes destinados a una alimentación especial, de conformidad con la Directiva 89/398/CEE.

7. Los niveles máximos indicados en los Anexos se refieren a los productos alimenticios que se comercialicen, salvo que se disponga de otro modo.

8. En los Anexos de la presente Directiva, la expresión «*quantum-satis*» significa que no se especifica ningún nivel máximo. No obstante, los aditivos se utilizarán con arreglo a la práctica de fabricación correcta a un nivel que no sea superior al necesario para conseguir el objetivo pretendido y a condición de que no confundan al consumidor.

*Artículo 3***▼M6**

1. La presencia de un aditivo alimentario en un alimento se podrá permitir:
 - a) en el caso de que se trate de un alimento compuesto distinto de los mencionados en el apartado 3 del artículo 2, en la medida en que el aditivo alimentario esté permitido en uno de los ingredientes del alimento compuesto;
 - b) en un alimento al que se haya añadido un aromatizante, en la medida en que el aditivo alimentario esté permitido en el aromatizante en cumplimiento de lo establecido en la presente Directiva y se añada al alimento a través del aromatizante, y que el aditivo alimentario no tenga ninguna función tecnológica en el alimento final, o
 - c) si el alimento está destinado a servir únicamente para la preparación de un alimento compuesto y siempre que el alimento compuesto se ajuste a las disposiciones de la presente Directiva.

⁽¹⁾ DO n° L 356 de 27. 12. 1973, p. 71.

▼B

2. El apartado 1 no se aplicará a los preparados para lactantes, preparados de continuación y alimentos de destete, definidos en la Directiva 89/398/CEE, excepto que así se disponga especialmente.

▼M6

3. El nivel de aditivos en los aromatizantes se limitará al mínimo necesario para garantizar la seguridad y la calidad de los aromatizantes y facilitar su almacenamiento. Además, la presencia de aditivos en los aromatizantes no deberá inducir a error al consumidor ni representar un peligro para la salud de los consumidores. Si la presencia de un aditivo en un alimento, como consecuencia de la adición de aromatizantes, tuviera una función tecnológica en el alimento, deberá considerarse que dicho aditivo lo es del alimento y no del aromatizante.

▼B*Artículo 4*

La presente Directiva se aplicará sin perjuicio de las Directivas específicas que permiten que los aditivos que figuran en los Anexos se utilicen como edulcorantes o colorantes.

Artículo 5

En caso necesario, podrá decidirse, mediante el procedimiento establecido en el artículo 6 de la presente Directiva:

- si un alimento en particular, que no se ha clasificado en el momento de la adopción (sic! adopción) de la presente Directiva pertenece a una de las categorías de productos alimenticios mencionados en el artículo 2 o en uno de los Anexos, o bien
- si un aditivo de la lista de los Anexos y autorizado «*quantum satis*» se utiliza de acuerdo con los criterios que se mencionan en el artículo 2, o bien
- si una sustancia es un aditivo alimentario con arreglo al artículo 1.

▼M5*Artículo 6*

1. La Comisión estará asistida por el Comité Permanente de la Cadena Alimentaria y de Sanidad Animal, creado por el artículo 58 del Reglamento (CE) nº 178/2002⁽¹⁾, denominado en lo sucesivo «Comité».

2. En los casos en que se haga referencia al presente artículo, serán de aplicación los artículos 5 y 7 de la Decisión 1999/468/CE⁽²⁾, observando lo dispuesto en su artículo 8.

El plazo contemplado en el apartado 6 del artículo 5 de la Decisión 1999/468/CE queda fijado en tres meses.

3. El Comité aprobará su reglamento interno.

▼B*Artículo 7*

Los Estados miembros establecerán sistemas para vigilar el consumo y el uso de los aditivos alimentarios en los tres años siguientes a la entrada en vigor de la presente Directiva, e informarán de los resultados a la Comisión.

La Comisión informará al Parlamento Europeo y al Consejo dentro de los cinco años siguientes a la entrada en vigor de la Directiva de los cambios que se hayan producido en el mercado de los aditivos alimentarios y en los niveles de uso y consumo.

⁽¹⁾ DO L 31 de 1.2.2002, p. 1.

⁽²⁾ Decisión 1999/468/CE del Consejo, de 28 de junio de 1999, por la que se establecen los procedimientos para el ejercicio de las competencias de ejecución atribuidas a la Comisión (DO L 184 de 17.7.1999, p. 23).

▼B

De acuerdo con los criterios generales del punto 4 del Anexo II de la Directiva 89/107/CEE, la Comisión, dentro de los 5 años siguientes a la entrada en vigor de la presente Directiva, revisará las condiciones de uso mencionadas en la presente Directiva y propondrá modificaciones si lo considera necesario.

Artículo 8

1. Quedan derogadas las Directivas 64/54/CEE, 70/357/CEE, 74/329/CEE y 83/463/CEE.
2. Las referencias a estas Directivas derogadas y a los criterios de pureza de determinados aditivos alimentarios mencionados en ellas deberán entenderse en lo sucesivo como referencias a la presente Directiva.

Artículo 9

Los Estados miembros pondrán en vigor las disposiciones legales, reglamentarias y administrativas necesarias para dar cumplimiento a lo dispuesto en la presente Directiva a más tardar el 25 de septiembre de 1996, de manera que:

- queden autorizada la comercialización y el uso de los productos conformes a la presente Directiva a más tardar el 25 de septiembre de 1996,
- queden prohibida la comercialización y el uso de los productos que no sean conformes a la presente Directiva a más tardar el 25 de marzo de 1997; sin embargo, podrán comercializarse, hasta que se agoten las existencias, los productos puestos a la venta o etiquetados antes de dicha fecha que no cumplan lo dispuesto en la presente Directiva.

Los Estados miembros informarán inmediatamente de ello a la Comisión.

Cuando los Estados miembros adopten dichas disposiciones, éstas harán referencia a la presente Directiva o irán acompañadas de dicha referencia en su publicación oficial. Los Estados miembros establecerán las modalidades de la mencionada referencia.

Artículo 10

La presente Directiva entrará en vigor el séptimo día siguiente a su publicación en el *Diario Oficial de las Comunidades Europeas*.

Artículo 11

Los destinatarios de la presente Directiva serán los Estados miembros.

▼B

ANEXO I

ADITIVOS ALIMENTARIOS PERMITIDOS CON CARÁCTER GENERAL EN LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS NO CONTEMPLADOS EN EL APARTADO 3 DEL ARTÍCULO 2

Notas

1. Las sustancias mencionadas en la presente lista podrán añadirse a todos los productos alimenticios, con excepción de los contemplados en el apartado 3 del artículo 2, según el principio de *quantum satis*.

▼M6

2. Las sustancias citadas con los números E 407, E 407a y E 440 podrán ser normalizadas con azúcares, siempre que así se indique junto a su número y denominación.

▼B

3. Explicación de los símbolos empleados:

* Las sustancias E 290, E 938, E 939, E 941, E 942, E 948 y ►M3 E 949 ◀ podrán utilizarse también en los productos alimenticios mencionados en el apartado 3 del artículo 2.

Las sustancias E 410, E 412, E 415 y E 417 no podrán utilizarse para producir alimentos deshidratados destinados a rehidratarse en la ingestión.

Nº E	Denominación
▼ <u>M6</u> E 170	Carbonato de calcio
▼ <u>B</u> E 260	Ácido acético
E 261	Acetato potásico
E 262	Acetatos de sodio i) Acetato sódico ii) Acetato ácido de sodio (diacetato sódico)
E 263	Acetato cálcico
E 270	Ácido láctico
E 290	Dióxido de carbono*
E 296	Ácido málico
E 300	Ácido ascórbico
E 301	Ascorbato sódico
E 302	Ascorbato cálcico
E 304	Ésteres de ácidos grasos de ácido ascórbico i) Palmitato de ascorbilo ii) Estearato de ascorbilo
E 306	Extracto rico en tocoferoles
E 307	Alfa tocoferol
E 308	Gamma tocoferol
E 309	Delta tocoferol
E 322	Lecitinas
E 325	Lactato sódico
E 326	Lactato potásico
E 327	Lactato cálcico
E 330	Ácido cítrico
E 331	Citratos de sodio i) Citrato monosódico ii) Citrato disódico iii) Citrato trisódico
E 332	Citratos de potasio i) Citrato monopotásico ii) Citrato tripotásico
E 333	Citratos de calcio i) Citrato monocálcico

▼B

Nº E	Denominación
	ii) Citrato dicálcico
	iii) Citrato tricálcico
E 334	Ácido tartárico [L(+)-]
E 335	Tartratos de sodio
	i) Tartrato monosódico
	ii) Tartrato disódico
E 336	Tartratos de potasio
	i) Tartrato monopotásico
	ii) Tartrato dipotásico
E 337	Tartrato doble de sodio y potasio
E 350	Malatos de sodio
	i) Malato sódico
	ii) Malato ácido de sodio
E 351	Malato potásico
E 352	Malatos de calcio
	i) Malato cálcico
	ii) Malato ácido de calcio
E 354	Tartrato cálcico
E 380	Citrato triamónico
E 400	Ácido algínico
E 401	Alginato sódico
E 402	Alginato potásico
E 403	Alginato amónico
E 404	Alginato cálcico
E 406	Agar-agar
E 407	Carragenanos
▼ <u>M1</u>	
E 407 a	Algas <i>Eucheuma</i> transformadas
▼ <u>B</u>	
E 410	Goma garrofin #
E 412	Goma guar #
E 413	Goma tragacanto
E 414	Goma arábica
E 415	Goma xantana #
E 417	Goma Tara #
E 418	Goma gellan
E 422	Glicerina
E 440	Pectinas
	i) Pectina
	ii) Pectina amidada
E 460	Celulosa
	i) Celulosa microcristalina
	ii) Celulosa en polvo
E 461	Metil celulosa
E 463	Hidroxipropil celulosa
E 464	Hidroxipropil metil celulosa
E 465	Etilmetil celulosa
E 466	Carboximetil celulosa
	Carboximetil celulosa sódica

▼ B

Nº E	Denominación
▼ <u>M6</u>	Goma de celulosa
▼ <u>M2</u>	Carboximetilcelulosa hidrolizada enzimáticamente
▼ <u>M6</u>	Goma de celulosa enzimáticamente hidrolizada
▼ <u>B</u>	Sales sódicas, potásicas y cálcicas de ácidos grasos
E 470b	Sales magnésicas de ácidos grasos
E 471	Mono- y diglicéridos de ácidos grasos
E 472a	Ésteres acéticos de los mono- y diglicéridos de los ácidos grasos
E 472b	Ésteres lácticos de los mono- y diglicéridos de los ácidos grasos
E 472c	Ésteres cítricos de los mono- y diglicéridos de los ácidos grasos
E 472d	Ésteres tartáricos de los mono- y diglicéridos de los ácidos grasos
E 472e	Ésteres monoacetil y diacetil tartárico de los mono- y diglicéridos de los ácidos grasos
E 472f	Ésteres mixtos acéticos y tartáricos de los mono- y diglicéridos de los ácidos grasos
E 500	Carbonatos de sodio
	i) Carbonato sódico
	ii) Carbonato ácido de sodio
	iii) Sesquicarbonato de sodio
E 501	Carbonatos de potasio
	i) Carbonato potásico
	ii) Carbonato ácido de potasio
E 503	Carbonatos de amonio
	i) Carbonato amónico
	ii) Carbonato ácido de amonio
E 504	Carbonatos de magnesio
	i) Carbonato magnésico
	ii) Carbonato ácido de magnesio
E 507	Ácido clorhídrico
E 508	Cloruro potásico
E 509	Cloruro cálcico
E 511	Cloruro magnésico
E 513	Ácido sulfúrico
E 514	Sulfatos de sodio
	i) Sulfato sódico
	ii) Sulfato ácido de sodio
E 515	Sulfatos de potasio
	i) Sulfato potásico
	ii) Sulfato ácido de potasio
E 516	Sulfato cálcico
E 524	Hidróxido sódico
E 525	Hidróxido potásico
E 526	Hidróxido cálcico
E 527	Hidróxido amónico
E 528	Hidróxido magnésico
E 529	Óxido de calcio
E 530	Óxido de magnesio
E 570	Ácidos grasos
E 574	Ácido glucónico
E 575	Glucono-delta-lactona
E 576	Gluconato sódico
E 577	Gluconato potásico

▼B

N° E	Denominación
E 578	Gluconato cálcico
E 640	Glicina y su sal sódica
▼M2	
E 920	L-Cisteína ⁽¹⁾
▼B	
E 938	Argón*
E 939	Helio*
E 941	Nitrógeno*
E 942	Óxido nitroso*
E 948	Oxígeno*
▼M3	
E 949	Hidrógeno *
▼M2	
E 1103	Invertasa
▼B	
E 1200	Polidextrosa
E 1404	Almidón oxidado
E 1410	Fosfato de monoalmidón
E 1412	Fosfato de dialmidón
E 1413	Fosfato fosfatado de dialmidón
E 1414	Fosfato acetilado de dialmidón
E 1420	Almidón acetilado
E 1422	Adipato acetilado de dialmidón
E 1440	Hidroxipropil almidón
E 1442	Fosfato de hidroxipropil dialmidón
E 1450	Octenil succinato sódico de almidón
▼M2	
E 1451	Almidón acetilado oxidado

⁽¹⁾ Solamente puede utilizarse como agente de tratamiento de la harina.

▼B

ANEXO II

PRODUCTOS ALIMENTICIOS EN LOS QUE PUEDE UTILIZARSE UN NÚMERO LIMITADO DE ADITIVOS DEL ANEXO I

Producto alimenticio	Aditivo	Dosis máxima	
Productos de cacao y de chocolate mencionados en la Directiva 73/241/CEE (1)	E 330 Ácido cítrico	0,5 %	
	E 322 Lecitinas	<i>quantum satis</i>	
	E 334 Ácido tartárico	0,5 %	
	E 422 Glicerina	<i>quantum satis</i>	
	E 471 Mono y diglicéridos de ácidos grasos	<i>quantum satis</i>	
	► <u>M6</u> E 170 Carbonato de calcio ◀	} 7 % en materia seca sin grasa expresados como carbonatos de potasio	
	E 500 Carbonatos de sodio		
	E 501 Carbonatos de potasio		
	E 503 Carbonatos de amonio		
	E 504 Carbonatos de magnesio		
	E 524 Hidróxido de sodio		
	E 525 Hidróxido de potasio		
	E 526 Hidróxido de calcio		
	E 527 Hidróxido amónico		
E 528 Hidróxido de magnesio			
E 530 Óxido de magnesio	} Únicamente como agentes de recubrimiento <i>quantum satis</i>		
E 414 Goma arábiga			
E 440 Pectinas			
E 472c Ésteres cítricos de los mono- y diglicéridos de ácidos grasos	<i>quantum satis</i>		
▼ <u>B</u> Zumos y néctares de frutas mencionados en la Directiva 93/77/CEE (2)	E 300 Ácido ascórbico	<i>quantum satis</i>	
	Zumo de piña según la Directiva 93/77/CEE	E 296 Ácido málico	3 g/l
	Néctares según la Directiva 93/77/CEE	E 330 Ácido cítrico	5 g/l
		E 270 Ácido láctico	5 g/l
	Zumo de uva según la Directiva 93/77/CEE	► <u>M6</u> E 170 Carbonato de calcio ◀	<i>quantum satis</i>
		E 336 Tartratos de potasio	<i>quantum satis</i>
	Zumos de fruta mencionados en la Directiva 93/77/CEE	E 330 Ácido cítrico	3 g/l
	Confituras extra y jaleas extra mencionadas en la Directiva 79/693/CEE (3)	E 440 Pectinas	<i>quantum satis</i>
		E 270 Ácido láctico	<i>quantum satis</i>
		E 296 Ácido málico	<i>quantum satis</i>

▼M6▼B

▼B

Producto alimenticio	Aditivo	Dosis máxima
	E 300 Ácido ascórbico E 327 Lactato cálcico E 330 Ácido cítrico E 331 Citratos sódicos E 333 Citratos cálcicos E 334 Ácido tartárico E 335 Tartratos sódicos E 350 Malatos sódicos	
	E 471 Monoglicérido y diglicérido de ácidos grasos	<i>quantum satis</i>
Confituras, jaleas y mermeladas mencionadas en la Directiva 79/693/CEE y otros productos para untar similares base de fruta, incluidos los productos bajos en calorías	E 440 Pectinas	<i>quantum satis</i>
	E 270 Ácido láctico E 296 Ácido málico E 300 Ácido ascórbico E 327 Lactato cálcico E 330 Ácido cítrico E 331 Citratos sódicos E 333 Citratos cálcicos E 334 Ácido tartárico E 335 Tartratos sódicos E 350 Malatos sódicos	<i>quantum satis</i>
	E 400 Ácido alginico E 401 Alginato sódico E 402 Alginato potásico E 403 Alginato amónico E 404 Alginato cálcico E 406 Agar-agar E 407 Carragenanos E 410 Goma garrofin E 412 Goma guar E 415 Goma xantana E 418 Goma gellan	10 g/kg (separadamente o en combinación)
	E 471 Mono y diglicéridos de ácidos grasos	<i>quantum satis</i>
	E 509 Cloruro cálcico E 524 Hidróxido sódico	<i>quantum satis</i>
Leche parcial o totalmente deshidratada mencionada en la Directiva 76/118/CEE (*)	E 300 Ácido ascórbico E 301 Ascorbato sódico E 304 Ésteres de ácidos grasos de ácido ascórbico	<i>quantum satis</i>

▼M2▼B

▼ **B**

Producto alimenticio	Aditivo	Dosis máxima
	E 322 Lecitinas E 331 Citratos sódicos E 332 Citratos potásicos E 407 Carragenanos E 500 ii) Bicarbonato sódico E 501 ii) Bicarbonato potásico E 509 Cloruro cálcico	

▼ **M2**

Nata normal pasteurizada	E 401 Alginato sódico E 402 Alginato potásico E 407 Carragenanos E 466 Carboximetil celulosa sódica E 471 Mono- y diglicéridos de ácidos grasos	<i>quantum satis</i>
--------------------------	---	----------------------

▼ **B**

<p>► M2 Frutas, legumbres y hortalizas no elaboradas, congeladas y ultracongeladas y frutas, legumbres y hortalizas no elaboradas, envasadas y refrigeradas, listas para el consumo, así como patatas envasadas peladas y sin elaborar ◀</p> <p>Compota de fruta</p>	<p>► M6 E 296 Ácido málico ◀</p> <p>E 300 Ácido ascórbico E 301 Ascorbato sódico E 302 Ascorbato cálcico E 330 Ácido cítrico E 331 Citratos de sodio E 332 Citratos de potasio</p> <p>E 440 Pectinas</p> <p>E 509 Cloruro cálcico</p> <p>E 333 Citratos de calcio</p>	<p>► M6 <i>quantum satis</i> (sólo para patatas peladas) ◀</p> <p><i>quantum satis</i></p> <p><i>quantum satis</i> (sólo para compota de fruta distinta de la de manzana)</p>
<p>▼ M6</p> <p>▼ B</p> <p>Pescados, crustáceos y moluscos no elaborados incluidos los congelados y ultracongelados</p>		

Arroz de cocción rápida	E 471 Mono- y diglicéridos de ácidos grasos E 472a Ésteres acéticos de los mono- y diglicéridos de los ácidos grasos	<i>quantum satis</i>
-------------------------	---	----------------------

Aceitas y grasas de origen animal o vegetal sin emulsionar (excepto aceites vírgenes y aceites de oliva)	E 304 Ésteres de ácidos grasos de ácido ascórbico E 306 Extracto rico en tocoferoles E 307 Alfa tocoferol E 308 Gama tocoferol E 309 Delta tocoferol	<i>quantum satis</i>
--	--	----------------------

▼B

Producto alimenticio	Aditivo	Dosis máxima
	E 322 Lecitinas	30 g/l
	E 471 Monoglicéridos y diglicéridos de ácidos	10 g/l
	E 330 Ácido cítrico E 331 Citratos de sodio E 332 Citratos de potasio E 333 Citratos de calcio	<i>quantum satis</i>

▼M2

Aceites y grasas sin emulsionar de origen animal o vegetal (excepto aceites vírgenes y aceites de oliva) destinados específicamente a cocciones y/o frituras o a la preparación de salsas

E 270 Ácido láctico	<i>quantum satis</i>
E 300 Ácido ascórbico E 304 Ésteres ácidos grasos de ácido ascórbico E 306 Extracto rico en tocoferol E 307 Alfa-tocoferol E 308 Gama-tocoferol E 309 Delta-tocoferol	
E 322 Lecitinas	30 g/l
E 471 Mono y diglicéridos de ácidos grasos	10 g/l
E 472c Ésteres de ácidos cítricos de mono y diglicéridos de ácidos grasos E 330 Ácido cítrico E 331 Citratos de sodio E 332 Citratos de potasio E 333 Citratos de calcio	<i>quantum satis</i>

▼B

Aceite de oliva refinado incluido el aceite de orujo de aceituna

E 307 Alfa tocoferol	200 mg/l
----------------------	----------

Quesos fermentados

► <u>M6</u> E 170 Carbonato de calcio ◀ E 504 Carbonatos de magnesio E 509 Cloruro cálcico E 575 Glucono-delta-lactona	<i>quantum satis</i>
---	----------------------

▼M2

Quesos de tipo *mozzarella* y lactosuero

E 260 Ácido acético	<i>quantum satis</i>
---------------------	----------------------

▼B

E 270 Ácido láctico E 330 Ácido cítrico	<i>quantum satis</i>
--	----------------------

▼B

Producto alimenticio	Aditivo	Dosis máxima
Pan elaborado exclusivamente con los siguientes ingredientes:- harina de trigo, agua, levadura o fermento y sal	E 260 Ácido acético	<i>quantum satis</i>
	E 261 Acetato potásico	
	E 262 Acetatos de sodio	
	E 263 Acetato cálcico	
	E 270 Ácido láctico	
	E 300 Ácido ascórbico	
	E 301 Ascorbato sódico	
	E 302 Ascorbato cálcico	
	E 304 Ésteres de ácidos grasos de ácido ascórbico	
	E 322 Lecitinas	
	E 325 Lactato sódico	
	E 326 Lactato potásico	
	E 327 Lactato cálcico	
	E 471 Mono- y diglicéridos de ácidos grasos	
	E 472a Ésteres acéticos de los mono- y diglicéridos de los ácidos grasos	
	E 472d Ésteres tartáricos de los mono- y diglicéridos de los ácidos grasos	
	E 472e Ésteres monoacetil y diacetil tartárico de los mono- y diglicéridos de los ácidos grasos	
E 472f Ésteres mixtos acéticos y tartáricos de los mono- y diglicéridos de los ácidos grasos		
Pain courant français	E 260 Ácido acético	<i>quantum satis</i>
	E 261 Acetato potásico	
	E 262 Acetatos de sodio	
	E 263 Acetato cálcico	
	E 270 Ácido láctico	
	E 300 Ácido ascórbico	
	E 301 Ascorbato sódico	
	E 302 Ascorbato cálcico	
	E 304 Ésteres de ácidos grasos de ácido ascórbico	
	E 322 Lecitinas	
	E 325 Lactato sódico	
	E 326 Lactato potásico	
	E 327 Lactato cálcico	
E 471 Mono- y diglicéridos de ácidos grasos		
Pastas alimenticias frescas	E 270 Ácido láctico	<i>quantum satis</i>
	E 300 Ácido ascórbico	
	E 301 Ascorbato sódico	
	E 322 Lecitinas	

▼ **B**

Producto alimenticio	Aditivo	Dosis máxima
	E 330 Ácido cítrico E 334 Ácido tartárico E 471 Mono- y diglicéridos de ácidos grasos E 575 Glucono-delta-lactona	
Vinos y vinos espumosos; mosto de uva parcialmente fermentado	Aditivos autorizados: de acuerdo con los Reglamentos (CEE) n ^{os} 822/87 ⁽⁵⁾ , 4252/88 ⁽⁶⁾ , 2332/92 ⁽⁷⁾ y 1873/84 ⁽⁸⁾ y sus normas de desarrollo; de acuerdo con el Reglamento (CEE) n ^o 1873/84 por el que se autoriza la oferta y la entrega al consumo humano directo de determinados vinos importados que pueden haber sido sometidos a prácticas tecnológicas no previstas en el Reglamento (CEE) n ^o 337/79.	<i>pro memoria</i>
Cerveza	E 270 Ácido láctico E 300 Ácido ascórbico E 301 Ascorbato sódico E 330 Ácido cítrico E 414 Goma arábiga	<i>quantum satis</i>
Foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras	E 300 Ácido ascórbico E 301 Ascorbato sódico	<i>quantum satis</i>
▼ M2 Jugos y néctares de piña y fruto de la pasión	E 440 Pectinas	3 g/l
Queso fermentado en lonchas y rallado	► M6 E 170 Carbonato de calcio ◀ E 504 Carbonatos de magnesio E 509 Cloruro cálcico E 575 Glucono-delta-lactona E 460 Celulosas	<i>quantum satis</i>
Mantequilla de nata agria	E 500 Carbonatos de sodio	<i>quantum satis</i>
▼ M6 Leche de cabra UHT	E 331 Citratos de sodio	4 g/l
Castañas en líquido	E 410 Goma garrofín E 412 Goma guar E 415 Goma xantana	<i>quantum satis</i>

▼ **B**(1) DO n^o L 228 de 16. 8. 1973, p. 23.

El cacao y el chocolate de valor energético reducido o sin azúcares añadidos no están sujetos a las disposiciones del anexo II.

(2) DO n^o L 244 de 30.9. 1993, p. 23.(3) DO n^o L 205 de 13. 8. 1979, p. 5.(4) DO n^o L 24 de 30.1. 1976, p. 49.(5) DO n^o L 84 de 27. 3. 1987, p. 1.(6) DO n^o L 373 de 31.12. 1988, p. 59.(7) DO n^o L 231 de 13. 8. 1992, p. 1.(8) DO n^o L 176 de 3.7. 1984, p. 6.



ANEXO III

CONSERVADORES Y ANTIOXIDANTES PERMITIDOS CON DETERMINADAS CONDICIONES

PARTE A

Sorbatos, benzoatos y p-hidroxibenzoatos

Nº E	Denominación	Abreviatura
E 200	Ácido sórbico	} Sa
E 202	Sorbato potásico	
E 203	Sorbato cálcico	
E 210	Ácido benzoico	} Ba ⁽¹⁾
E 211	Benzoato sódico	
E 212	Benzoato potásico	
E 213	Benzoato cálcico	
E 214	Etil p-hidroxibenzoato	} PHB
E 215	Etil p-hidroxibenzoato sódico	
E 216	Propil p-hidroxibenzoato	
E 217	Propil p-hidroxibenzoato sódico	
E 218	Metil p-hidroxibenzoato	
E 219	Metil p-hidroxibenzoato sódico	

(1) El ácido benzoico puede estar presente en determinados productos fermentados resultantes de un proceso de fermentación que siga las buenas prácticas de fabricación.

Notas

- Las dosis de todas las sustancias mencionadas anteriormente se expresan como ácido libre.
- Significación de las abreviaturas usadas en el cuadro:
 - Sa + Ba: Sa y Ba usados por separado o en combinación.
 - Sa + PHB: Sa y PHB usados por separado o en combinación.
 - Sa + Ba + PHB: Sa, Ba y PHB usados por separado o en combinación.
- Las dosis máximas de uso indicadas se refieren a los productos alimenticios listos para el consumo preparados según las instrucciones del fabricante.

▼B

Productos alimenticios	Dosis máxima (mg/kg o mg/l, según proceda)					
	Sa	Ba	PHB	Sa + Ba	Sa + PHB	Sa + Ba + PHB
Bebidas aromatizadas base de vino, incluidos los productos sujetos al Reglamento (CEE) nº 1601/91	200					
Bebidas no alcohólicas aromatizadas (1)	300	150		250 Sa + 150 Ba		
Concentrados líquidos de té y concentrados líquidos de hierbas, de frutas y de infusiones				600		
Zumo de uva, no fermentado, para uso sacramental				2 000		
Vinos contemplados en el Reglamento (CEE) nº 822/87 (2) vino sin alcohol, vinos de frutas (incluidos los sin alcohol); <i>Made wine</i> ; sidra y perada (incluidas las sin alcohol)	200					
<i>Sød ... Saft o Sødret ... Saft</i>	500	200				
Cerveza de barril sin alcohol		200				
Hidromiel	200					
Bebidas espirituosas de grado alcohólico volumétrico inferior al 15 %	200	200		400		
Rellenos para raviolis y productos similares	1 000					
Productos para untar base de fruta, bajos en calorías <i>Mermeladas</i>		500		1 000		
Frutas y hortalizas confitadas, escarchadas o glaseadas				1 000		
Fruta desecada	1 000					
<i>Frutgrød y Rote Grütze</i>	1 000	500				
Preparados de fruta y verdura incluidas las salsas base de fruta, excluidos el puré, la «mousse», la compota, las ensaladas y los productos similares en conserva	1 000					
Productos vegetales en vinagre, salmuera o aceite (excluidas las aceitunas)				2 000		
Masa de patata y patatas troceadas precocidas y prefritas	2 000					
<i>Gnocchi</i>	1 000					
<i>Polenta</i>	200					<i>quantum satis</i>

▼ **B**

Productos alimenticios	Dosis máxima (mg/kg o mg/l, según proceda)					
	Sa	Ba	PHB	Sa + Ba	Sa + PHB	Sa + Ba + PHB
▼ M2 Aceitunas y preparados base de aceitunas	1 000	500		1 000		
▼ B Cobertura de gelatina de los productos cárnicos (cocidos, curados o desecados); Paté					1 000	
Tratamientos de superficie de productos cárnicos desecados						<i>quantum satis</i>
Semiconservas de pescado, incluidos los productos de huevas de pescado				2 000		
Productos salados o desecados de pescado				200		
Gambas cocidas				2 000		
<i>Crangon crangon</i> y <i>Crangon vulgaris</i> , cocidas				6 000		
Queso en lonchas envasado	1 000					
Queso sin madurar	1 000					
Queso fundido	2 000					
Queso en capas y queso con otros alimentos añadidos	1 000					
Postres base de leche no tratados por calor				300		
Leche cuajada	1 000					
Huevo líquido (clara, yema o huevo completo)				5 000		
Ovoproductos deshidratados concentrados, congelados o ultracongelados	1 000					
Pan en rebanadas envasado y pan de centeno	2 000					
► M6 Productos de panadería precocinados y envasados destinados a la venta al por menor y pan de valor energético reducido destinado a la venta al por menor ◀	2 000					
Productos de bollería fina con una actividad acuosa de más del 0,65	2 000					
Productos de aperitivo base de cereales o patata y frutos secos recubiertos					1 000 (de ellos 300 PHB máx.)	
Masa para rebozar	2 000					

▼B

Productos alimenticios	Dosis máxima (mg/kg o mg/l, según proceda)					
	Sa	Ba	PHB	Sa + Ba	Sa + PHB	Sa + Ba + PHB
Confitería (excluido el chocolate)						1 500 (máx. 300 PHB)
Chicle				1 500		
Coberturas (jarabes para tortitas, jarabes aromatizados parabatidos y helados, productos similares)	1 000					
Emulsiones de grasas (excluida la mantequilla) con un contenido mínimo de grasa del 60 %	1 000					
Emulsiones de grasas con un contenido de grasa inferior al 60%	2 000					
▼ <u>M2</u> Salsas emulsionadas con un contenido mínimo de grasa del 60%	1 000	500		1 000		
Salsas emulsionadas con un contenido de grasa inferior al 60%	2 000	1 000		2 000		
▼ <u>B</u> Salsas no emulsionadas				1 000		
Ensaladas preparadas				1 500		
Mostaza				1 000		
Aderezos y condimentos				1 000		
Sopas y caldos líquidos (excluidos los enlatados)				500		
Aspic	1 000	500				
Suplementos dietéticos líquidos						2 000
Alimentos dietéticos destinados a fines médicos especiales, excluidos los alimentos para lactantes y niños de corta edad a que hace referencia la Directiva 89/398/CEE ⁽³⁾ ; productos dietéticos para control del peso destinados a sustituir la ingesta alimenticia diaria total o una comida aislada				1 500		
▼ <u>M2</u> ... <i>Mehu</i> y <i>Makeutettu</i> ... <i>Mehu</i>	500	200				
Sucedáneos de carne, pescado, crustáceos y cefalópodos y queso base de proteína	2 000					
<i>Dulce de membrillo</i>		1 000				
<i>Mermelada</i>				1 500		

▼ **M2**

Productos alimenticios	Dosis máxima (mg/kg o mg/l, según proceda)					
	Sa	Ba	PHB	Sa + Ba	Sa + PHB	Sa + Ba + PHB
<i>Ostkaka</i>	2 000					
<i>Pasha</i>	1 000					
<i>Semmelknödelteig</i>	2 000					
Quesos y sucedáneos de queso (sólo para tratamiento de superficie)	<i>quantum satis</i>					
Remolacha de mesa cocida		2 000				
Envolturas base de colágeno con una actividad acuosa de más del 0,6	<i>quantum satis</i>					
Colas cocidas de cangrejo de río de patas rojas y moluscos cocidos marinados envasados	2 000					
Aromatizantes				1 500		

▼ **B**

- (¹) Estapartida no incluye las bebidas a base de leche.
 (²) DO n° L 84 de 27. 3. 1987, p. 1.
 (³) DO n° L 186 du 30. 6. 1989, p. 27.

▼ **B**

PARTE B

Dióxido de azufre y sulfitos

NºE	Denominación
E 220	Dióxido de azufre
E 221	Sulfito sódico
E 222	Sulfito ácido de sodio
E 223	Metabisulfito sódico
E 224	Metabisulfito potásico
E 226	Sulfito cálcico
E 227	Sulfito ácido de calcio
E 228	Sulfito ácido de potasio

Notas

1. Las dosis máximas se expresan como SO₂ en mg/kg o mg/l, según corresponda, y se refieren a la cantidad total disponible a partir de todas las fuentes.
2. No se considera presente un contenido de SO₂ inferior a 10 mg/kg o 10 mg/l.

Productos alimenticios	Dosis máxima (mg/kg o mg/l, según corresponda) expresada como SO ₂
<i>Burger meat</i> con un contenido mínimo de cereal o de hortalizas, o de ambos, del 4 %	450
<i>Breakfast sausages</i>	450
<i>Longaniza fresca</i> y <i>Butifarra fresca</i>	450
Pescados de la especie <i>Gadidae</i> desecados salados	200
▼ M2 Crustáceos y cefalópodos:	
— frescos, congelados y ultracongelados	150 (1)
— crustáceos, de las familias <i>Panaeidae</i> , <i>Solenceridae</i> , <i>Aristeidae</i> :	
— hasta 80 unidades	150 (1)
— entre 80 y 120 unidades	200 (1)
— más del 120 unidades	300 (1)
— cocidos	50 (1)
▼ B Galletas secas	50
Almidones (con exclusión del almidón en alimentos de destete y preparados de continuación y para lactantes)	50
Sagú	30
Cebada perlada	30
► M2 Patatas deshidratadas ◀	400
Productos de aperitivo base de patata y cereales	50
Patatas peladas	50

▼B

Productos alimenticios	Dosis máxima (mg/kg o mg/l, según corresponda) expresada como SO ₂
Patatas transformadas (incluidas las patatas congeladas y ultracongeladas)	100
Masa de patata	100
Hortalizas y legumbres blancas desecadas	400
Hortalizas blancas, transformadas (incluidas las congeladas y ultracongeladas)	50
Jengibre seco	150
Tomates secos	200
Pulpa de rábano rústico	800
Pulpa de cebolla, ajo y chalota	300
Hortalizas y frutas en vinagre, aceite o salmuera (excepto las aceitunas y los pimientos dorados en salmuera)	100
Pimientos amarillos en salmuera	500
Setas transformadas (incluidas las congeladas)	50
Setas desecadas	100
Frutas desecadas	
— Albaricoques, melocotones, uvas, ciruelas e higos	2 000
— Plátanos	1 000
— Manzanas y peras	600
— Otras (incluidos frutos de cáscara)	500
Coco desecado	50
Frutas, hortalizas y peladuras de angélica y de cítricos confitadas, escarchadas o glaseadas	100
Confituras, jaleas y mermeladas como se mencionan en la Directiva 79/693/CEE (excepto la confitura extra y la jalea extra) y otros productos para untar similares base de fruta, incluidos los bajos en calorías	50
<i>Jams, jellies and marmelades</i> que contengan fruta sulfitada	100
Rellenos para pasteles base de fruta	100
Aderezos a base de zumo de cítricos	200
Zumo concentrado de uva para la elaboración casera de vino	2 000
<i>Mostarda di frutta</i>	100
Extracto gelificante de frutas, pectina líquida para la venta al consumidor final	800
Cerezas de pulpa blanca embotelladas, fruta desecada rehidratada y lichis	100
Limón en rodajas, embotellado	250

▼ **B**

Productos alimenticios	Dosis máxima (mg/kg o mg/l, según corresponda) expresada como SO ₂
▼ M2 Azúcares en el sentido de la Directiva 73/437/CEE, excepto jarabede glucosa, deshidratado o no	10
▼ B Jarabe de glucosa, deshidratado o no	20
Melazas	70
Otros azúcares	40
Coberturas (jarabes para tortitas, jarabes aromatizados parabatidos y helados; productos similares)	40
Zumos de naranja, pomelo, manzana y piña destinados a la distribucióna granel por establecimientos proveedores de comidas preparadas	50
Zumode lima y limón	350
Concentrados base de zumo de frutas que contengan un mínimode 2,5 % de cebada (<i>barley water</i>)	350
Otros concentrados base de zumo de frutas o de frutas trituradas; <i>capilé groselha</i>	250
Bebidas no alcohólicas aromatizadas que contengan zumo de frutas	20 (procedentes sólo de concentrados)
Bebidas aromatizadas no alcohólicas que contengan al menos un235 gr/l de jarabe de glucosa	50
Zumode uva, no fermentado, para uso sacramental	70
Confitería base de jarabe de glucosa	50 (procedentes sólo del jarabe de glucosa)
Cerveza, incluidas las cervezas bajas en alcohol y sin alcohol	20
Cerveza sometida a una segunda fermentación en barril	50
Vinos	Con arreglo a los Reglamentos (CEE) n ^{os} 822/87, 4252/88, 2332/92 y 1873/84 del Consejo y sus Reglamentos deaplicación; (<i>pro memoria</i>) Con arreglo al Reglamento (CEE) n ^o 1873/84 por el que se autoriza la oferta y la entrega alconsumo humano directo de determinados vinos importados que pueden haber sidosometidos a prácticas enológicas no previstas en el Reglamento (CEE) n ^o 337/79
Vino sin alcohol	200
<i>Made wine</i>	260
Sidra, perada, vino de frutas, vino espumoso de frutas (incluidoslos productos sin alcohol)	200
Hidromiel	200
Vinagre de fermentación	170

▼ B

Productos alimenticios	Dosis máxima (mg/kg o mg/l, según corresponda) expresada como SO ₂
Mostaza, con exclusión de la de Dijon	250
Mostaza de Dijon	500
Gelatina	50
▼ M2 Sucedáneos de carne, pescado y crustáceos base de proteínas	200
Frutos secos aderezados	50
Maíz dulce envasado al vacío	100
Bebidas alcohólicas destiladas que contengan peras enteras	50

▼ B

(¹) En las partes comestibles.

PARTE C

Otros conservadores

Nº E	Denominación	Productos alimenticios	Dosis máxima
▼ M6 _____			
▼ M2 _____			
▼ B E 234	Nisina (¹)	Postres de semolina y tapioca y productos similares Queso madurado y queso fundido <i>Clotted cream</i> _____	3 mg/kg 12,5 mg/kg 10 mg/kg
▼ M2 _____			
▼ B E 235	Natamicina	Tratamiento de superficie de: — Queso duro, semiduro y semiblando — Embutidos curados	} 1 mg/dm ² de superficie (no presente a 5 mm de profundidad)
E 239	Hexametilentetramina	Queso <i>Provolone</i>	25 mg/kg de cantidad residual, expresada como formaldehído
E 242	Dimetil dicarbonato	Bebidas aromatizadas no alcohólicas Vino sin alcohol Concentrado de té líquido	250 mg/l de cantidad añadida, residuos no detectables

▼B

Nº E	Denominación	Productos alimenticios	Dosis máxima
E 284	Ácido bórico	Huevas de esturión (caviar)	4 g/kg expresados como ácido bórico
E 285	Tetraborato sódico (borax)		

(¹) Esta sustancia puede estar presente de manera natural en algunos quesos como resultado de procesos de fermentación.

▼M2▼B▼M2▼B

Nº E	Denominación	Productos alimenticios	Cantidad añadida indicativa	Cantidad residual
			mg/kg	
E 249	Nitrito potásico (¹)	Productos cárnicos no tratados por calor, curados o desecados	150 (²)	50 (³)
E 250	Nitrito sódico (¹)	Otros productos cárnicos curados	150 (²)	100 (³)
		Productos cárnicos enlatados		
		Foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras		
		Panceta curada		175 (³)
E 251	Nitrito sódico	Productos cárnicos curados	300	250 (⁴)
		Productos cárnicos enlatados		
		<i>Foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras</i>		50 (⁴)
E 252	Nitrito potásico	Queso duro, semiduro y semiblando		50 (⁴)
		Sucedáneos de queso base de leche		
		Arenque y espadín escabechados		200 (⁵)
		<i>Foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras</i>		50 (⁴)

(¹) Cuando esté etiquetado «para uso alimentario», el nitrito sólo puede venderse en una mezcla con sal o sustituto de sal.

(²) Expresado como NaNO₂.

(³) Cantidad residual en el punto de venta al consumidor final, expresada como NaNO₂.

(⁴) Expresado como NaNO₂.

(⁵) Cantidad residual, incluido el nitrito formado a partir del nitrato, expresada como NaNO₂.

▼**B**

PARTE D

Otros antioxidantes

Nota

El * en el cuadro se refiere a la regla de proporcionalidad: cuando se utilicen combinaciones de galatos, BHA y BHT, deben reducirse proporcionalmente cada uno de los niveles.

Nº E	Denominación	Productos alimenticios	Dosis máxima (mg/kg)	
E 310	Galato de propilo	Grasas y aceites para la fabricación profesional de productos alimenticios tratados por calor	200* (galatos y BHA, por separado o en combinación)	
E 311	Galato de octilo			
E 312	Galato dodecilo			
E 320	Butil hidroxianisol (BHA)			
E 321	Butil hidroxitoluol (BHT)			
		Aceite y grasas para freír, excluido el aceite de orujo de aceituna	100* (BHT)	
		Tocino, aceite de pescado y grasas de vacuno, de ovino y de ave	ambos expresados sobre la grasa	
		Mezclas para pasteles	200 (galatos y BHA, por separado o en combinación)	
		Productos de aperitivo base de cereales		
		Leche en polvo para máquinas automáticas		
		Sopas y caldos deshidratados		
		Salsas		
		Carne deshidratada		
		Frutos secos transformados		
		Aderezos y condimentos	expresados sobre la grasa	
		Cereales precocinados		
		► M2 Patatas deshidratadas ◀	25 (galatos y BHA, por separado o en combinación)	
		Chicle	400 (galatos, BHA y BHT, por separado o en combinación)	
		Suplementos dietéticos		
E 315	Ácido eritórbico	Conservas y semiconservas de productos cárnicos	500 expresados como ácido eritórbico	
E 316	Eritorbato sódico			
		Conservas y semiconservas de pescado	1 500 expresados como ácido eritórbico	
		Pescado de piel roja congelado y ultracongelado		
▼ M6	E 310	Galato de propilo	Aceites esenciales	
	E 311			Galato de octilo
	E 312			
	E 320	Butil hidroxianisol (BHA)		
		Aromatizantes distintos de los aceites esenciales	1 000 mg/kg (galatos y BHA, por separado o en combinación)	
			100 mg/kg (galatos, por separado o en combinación) o 200 mg/kg (BHA)	

▼B

ANEXO IV

OTROS ADITIVOS PERMITIDOS

Las dosis máximas de uso indicadas se refieren a los productos alimenticios listos para el consumo preparados según las instrucciones del fabricante.

Nº E	Denominación	Productos alimenticios	Dosis máxima	
E 297	Ácido fumárico	Vino (<i>pro memoria</i>), con arreglo al Reglamento (CEE)nº 1873/84 por el que se autoriza la oferta y la entrega al consumo humano directo de determinados vinos importados que pueden haber sido sometidos a prácticas enológicas no previstas en el Reglamento (CEE)nº 337/79		
		Rellenos y coberturas para bollería fina	2,5 g/kg	
		Confitería base de azúcar	1 g/kg	
		Postres gelificados	4 g/kg	
		Postres con aromas de frutas		
		Mezclas en polvo deshidratadas para la preparación de postres		
		Preparaciones instantáneas en polvo para bebidas base de fruta	1 g/l	
▼ <u>M2</u>		Productos instantáneos para la preparación de té aromatizado e infusiones de hierbas	1 g/l	
		Chicle	2 g/kg	
▼ <u>B</u>				
▼ <u>M2</u>	En las aplicaciones siguientes, las dosis máximas de ácido fosfórico y los fosfatos E 338, E 339, E 340, E 341, E 343, E 450, E 451 y E 452 pueden usarse por separado o en combinación (expresadas como P ₂ O ₅)			
E 338	Ácido ortofosfórico	Bebidas no alcohólicas aromatizadas	700 mg/l	
		Leche esterilizada y UHT	1 g/l	
		Frutas confitadas	800 mg/kg	
		Preparados base de frutas	800 mg/kg	
E 339	Fosfatos de sodio	Leche parcialmente deshidratada con menos del 28 % de sólidos	1 g/kg	
		i) Fosfato monosódico	Leche parcialmente deshidratada con más del 28 % de sólidos	1,5 g/kg
		ii) Fosfato disódico	Leche en polvo y leche desnatada en polvo	2,5 g/kg
		iii) Fosfato trisódico	Natas pasterizadas, esterilizadas y UHT	5 g/kg
E 340	Fosfatos de potasio	Nata batida y sucedáneos de grasas vegetales	5 g/kg	
		Queso no madurado (excepto <i>mozzarella</i>)	2 g/kg	
		Queso fundido y sucedáneos de queso fundido	20 g/kg	
	i) Fosfato monopotásico	Productos cárnicos	5 g/kg	

▼ **M2**

Nº E	Denominación	Productos alimenticios	Dosis máxima
	ii) Fosfato dipotásico	Bebidas para deportistas y aguas de mesa preparadas	0,5 g/l
	iii) Fosfato tripotásico	Suplementos dietéticos	<i>quantum satis</i>
		Sal y sus sustitutos	10 g/kg
		Bebidas base de proteínas vegetales	20 g/l
E 341	Fosfatos de calcio	Blanqueadores de bebidas	30 g/kg
	i) Fosfato monocalcico	Blanqueadores de bebidas para máquinas expendedoras	50 g/kg
	ii) Fosfato dicalcico	Helados	1 g/kg
	iii) Fosfato tricalcico	Postres	3 g/kg
		Postres en polvo deshidratados	7 g/kg
E 343	Fosfatos de magnesio	Bollería fina	20 g/kg
	i) Fosfato monomagnésico	Harina	2,5 g/kg
	ii) Fosfato dimagnésico	Harina con levadura	20 g/kg
		<i>Soda bread</i>	20 g/kg
		Huevo líquido (clara, yema o huevo completo)	10 g/kg
E 450	Difosfatos	Salsas	5 g/kg
	i) Difosfato disódico	Sopas y caldos	3 g/kg
	ii) Difosfato trisódico	Té instantáneo e infusiones instantáneas de hierbas	2 g/kg
	iii) Difosfato tetrasódico	► M6 — ◀	► M6 ◀
	v) (SIC! iv)) Difosfato tetrapotásico	Chicle	<i>quantum satis</i>
		Alimentos desecados en polvo	10 g/kg
	vi) (SIC! v)) Difosfato dicalcico	Bebidas lácteas de chocolate y malta	2 g/l
	vii) (SIC! vi)) Dihidrógeno difosfato de calcio	Bebidas alcohólicas, con exclusión de vino y cerveza	1 g/l
		Cereales de desayuno	5 g/kg
		Productos de aperitivo	5 g/kg
E 451	Trifosfatos	Surimi	1 g/kg
		Pasta de pescado y crustáceos	5 g/kg
	i) Trifosfato pentasódico	Salsas dulces (jarabes para tortitas, jarabes, aromatizados para batidos y helados, productos similares)	3 g/kg
	ii) Trifosfato pentapotásico	Fórmulas especiales destinadas a una alimentación especial	5 g/kg
		Agentes de recubrimiento para productos cárnicos y vegetales	4 g/kg
E 452	Polifosfatos	Confitería base de azúcar	5 g/kg
	i) Polifosfato sódico	Azúcar lustre	10 g/kg
	ii) Polifosfato potásico	Fideos	2 g/kg
	iii) Polifosfato doble de sodio y calcio	Masa para rebozar	12 g/kg
	iv) Polifosfatos de calcio	Filetes de pescado sin elaborar congelados y ultracongelados	5 g/kg
		Crustáceos y moluscos elaborados y sin elaborar congelados y ultracongelados	5 g/kg

▼ M2

Nº E	Denominación	Productos alimenticios	Dosis máxima
		Patatas transformadas (incluidas las patatas transformadas congeladas, ultracongeladas, refrigeradas y deshidratadas) y patatas fritas congeladas y ultracongeladas	5 g/kg
		Materias grasas para untar, salvo la mantequilla	5 g/kg
		Mantequillas de nata agria	2 g/kg
		Productos enlatados base de crustáceos	1 g/kg
		Emulsiones pulverizables base agua para untar los moldes de repostería	30 g/kg
		Bebidas base de café para máquinas expendedoras	2 g/l
		Aromatizantes	40 g/kg
▼ <u>M6</u>			
▼ <u>M2</u>			
E 468	Carboximetilcelulosa sódica reticulada	Complemento alimenticio sólido	30 g/kg
▼ <u>B</u>			
E 431	Estearato de polioxietileno (40)	(<i>pro memoria</i>) Vino con arreglo al Reglamento (CEE)nº 1873/84 por el que se autoriza la oferta y la entrega al consumo humano directo de determinados vinos importados que pueden haber sido sometidos a prácticas enológicas no previstas en el Reglamento (CEE)nº 337/79	
E 353	Ácido metatartárico	Vino con arreglo a los Reglamentos (CEE) n.ºs 822/87, 4252/88, 2332/92 y 1873/84 y a sus reglamentos de aplicación	
		<i>Made wine</i>	100 mg/l
E 355	Ácido adípico	Rellenos y coberturas para bollería fina Postres en polvo deshidratados Postres gelificados Postres con aromas de frutas	2 g/kg
E 356	Adipato sódico		1 g/kg
E 357	Adipato potásico		6 g/kg
			10 g/l expresados como ácido adípico
E 363	Ácido succínico	Postres	6 g/kg
		Sopas y caldos	5 g/kg
		Polvos para la preparación casera de bebidas	3 g/l
E 385	Etilendiamino-tetra-acetato de calcio y disodio (EDTA de disodio calcio)	Salsas emulsionadas	75 mg/kg
		Legumbres, hortalizas, setas y alcachofas en conserva	250 mg/kg
		Crustáceos y moluscos en conserva	75 mg/kg
		Pescados en conserva	75 mg/kg

▼B

Nº E	Denominación	Productos alimenticios	Dosis máxima	
▼ <u>M2</u>		Materias grasas para untar, tal como se definen en los anexos B y C del Reglamento (CE) nº 2991/94 ⁽¹⁾ , de un contenido en grasa de hasta el 41%	100 mg/kg	
▼ <u>B</u>		Crustáceos congelados y ultracongelados	75 mg/kg	
E 405	Alginato de propano-1, 2-diol	Emulsiones de grasas Bollería fina Rellenos, coberturas y recubrimientos para bollería fina y postres Confitería base de azúcar Helados base de agua Productos de aperitivo base de cereales y patata Salsas Cerveza Chicle Preparados de frutas y hortalizas Bebidas no alcohólicas aromatizadas Licor emulsionado Alimentos dietéticos para fines médicos específicos — Productos dietéticos para control del peso destinados a sustituir la ingesta diariatotal o una comida aislada Suplementos dietéticos	3 g/kg 2 g/kg 5 g/kg 1,5 g/kg 3 g/kg 3 g/kg 8 g/kg 100 mg/l 5 g/kg 5 g/kg 300 mg/l 10 g/l 1,2 g/kg 1 g/kg	
▼ <u>M2</u>		Sidra, excepto <i>cidre bouché</i>	100 mg/l	
▼ <u>B</u>	E 416	Goma karaya	Productos de aperitivo base de patata y cereales Recubrimiento para frutos secos Rellenos, coberturas y recubrimientos para bollería fina Postres Salsas emulsionadas Licores base de huevo Suplementos dietéticos Chicle	5 g/kg 10 g/kg 5 g/kg 6 g/kg 10 g/kg 10 g/l <i>quantum satis</i> 5 g/kg
▼ <u>M6</u>		Aromatizantes	50 g/kg	

▼B

Nº E	Denominación	Productos alimenticios	Dosis máxima	
E 420	Sorbitol	Alimentos en general (excepto las bebidas y los alimentos mencionados en el apartado 3 del artículo 2) Pescados, crustáceos, moluscos y cefalópodos sin elaborar congelados y ultracongelados Licores	<i>quantum satis</i> (para fines distintos de la edulcoración)	
	i) Sorbitol			
	ii) Jarabe de sorbitol			
E 421	Manitol			
E 953	Isomaltosa			
E 965	Maltitol			
	i) Maltitol			
	ii) Jarabe de maltitol			
E 966	Lactitol			
E 967	Xilitol			
E 432	Monolaurato de sorbitan polioxietileno (polisorbato 20)	Bollería fina	3 g/kg	
E 433	Monooleato de sorbitan polioxietileno (polisorbato 80)	Emulsiones de grasas para bollería	10 g/kg	
E 434	Monopalmitato de sorbitan polioxietileno (polisorbato 40)	Sucedáneos de leche y nata	5 g/kg	
E 435	Monoestearato de sorbitan polioxietileno (polisorbato 60)	Helados	1 g/kg	
E 436	Triestearato de sorbitan polioxietileno (polisorbato 65)	Postres	3 g/kg	
		Confitería base de azúcar	1 g/kg	
		Salsas emulsionadas	5 g/kg	
		Sopas	1 g/kg	
		Chicle	5 g/kg	
		Suplementos dietéticos	<i>quantum satis</i>	
		Alimentos dietéticos destinados a fines médicos especiales; productos dietéticos para control del peso destinados a sustituir la ingestión diaria total o una comida aislada	1 g/kg Por separado o en combinación	
		Aromatizantes, excepto aromatizantes de humo líquido y aromatizantes basados en oleorresinas de especias (*)	10 g/kg	
		Productos alimenticios que contengan aromatizantes de humo líquido y aromatizantes basados en oleorresinas de especias	1 g/kg	
▼B	E 442	Fosfátidos de amonio	►M2 Productos de cacao y de chocolate tal como se definen en la Directiva 73/241/CEE incluidos los rellenos ◀	10 g/kg
			►M2 Confitería base de estos productos ◀	10 g/kg
▼M6	E 444	Acetato isobutirato de sacarosa	Bebidas turbias no alcohólicas aromatizadas	300 mg/l
			Bebidas turbias espirituosas aromatizadas de grado alcohólico volumétrico inferior al 15 %	300 mg/l

▼B

Nº E	Denominación	Productos alimenticios	Dosis máxima
E 445	Ésteres glicéridos de colofonia de madera	Bebidas turbias no alcohólicas aromatizadas	100 mg/l
▼ <u>M2</u>		Tratamiento de superficie de los cítricos	50 mg/l
▼ <u>M3</u>		Bebidas turbias espirituosas de acuerdo con el Reglamento (CEE)nº 1576/89 del Consejo por el que se establecen las normas-generales relativas a la definición, designación y presentación de las bebidas espirituosas (*)	100 mg/l
		Bebidas turbias espirituosas de grado alcohólico volumétrico inferior al 15 %	100 mg/l
▼ <u>B</u>			
E 473	Sucroésteres de ácidos grasos	Café líquido enlatado	1 g/l
E 474	Sucroglicéridos	Productos cárnicos tratados por calor	5 g/kg (de grasa)
		Emulsiones de grasas para bollería	10 g/kg
		Bollería fina	10 g/kg
		Blanqueadores de bebidas	20 g/kg
		Helados	5 g/kg
		Confitería base de azúcar	5 g/kg
		Postres	5 g/kg
		Salsas	10 g/l
		Sopas y caldos	2 g/l
		Tratamiento de superficie de frutas frescas	<i>quantum satis</i>
		Bebidas no alcohólicas base de anís	5 g/l
		Bebidas no alcohólicas base de coco y almendra	5 g/l
		Bebidas espirituosas (con exclusión del vino y la cerveza)	5 g/l
		Productos en polvo para la preparación de bebidas calientes	10 g/l
		Bebidas base de productos lácteos	<i>quantum satis</i>
		Suplementos dietéticos	5 g/l
		Alimentos dietéticos destinados a fines médicos especiales; productos dietéticos para control del peso destinados a sustituir la ingestadía total o una comida aislada	5 g/kg
		Chicle	10 g/kg
			Por separado o en combinación
▼ <u>M2</u>		Sucedáneos de la nata	5 g/kg
		Nata esterilizada con bajo contenido de materia grasa	5 g/kg
▼ <u>B</u>			
E 475	Ésteres poliglicéridos de ácidos grasos	Bollería fina	10 g/kg

▼B

Nº E	Denominación	Productos alimenticios	Dosis máxima
		Licores emulsionados	5 g/l
		Ovoproductos	1 g/kg
		Blanqueadores de bebidas	0,5 g/kg
		Chicle	5 g/kg
		Emulsiones de grasas	5 g/kg
		Sucedáneos de nata y leche	5 g/kg
		Confitería base de azúcar	2 g/kg
		Postres	2 g/kg
		Suplementos dietéticos	<i>quantum satis</i>
		Alimentos dietéticos destinados a fines médicos especiales; productos dietéticos para control del peso destinados a sustituir la ingestadiaria total o una comida aislada	5 g/kg
		Cereales de desayuno tipo granola	10 g/kg
▼M2 E 476	Polirricinoleato de poliglicerol	Materias grasas para untar, tal como se definen en los anexos A, B y C del Reglamento (CE) nº 2991/94, con un contenido en grasa de hasta el 41 %	4 g/kg
		Productos grasos similares para untar con un contenido en grasa inferior al 10 %	4 g/kg
		Aliños	4 g/kg
▼B		Confitería base de cacao, incluido el chocolate	5 g/kg
E 477	Ésteres de propano-1, 2-diol de ácidos grasos	Bollería fina	5 g/kg
		Emulsiones de grasas para bollería	10 g/kg
		Sucedáneos de nata y leche	5 g/kg
		Blanqueadores de bebidas	1 g/kg
		Helados	3 g/kg
		Confitería base de azúcar	5 g/kg
		Postres	5 g/kg
		Coberturas batidas para postres distintas de la nata	30 g/kg
		Alimentos dietéticos destinados a fines médicos especiales; productos dietéticos para control del peso destinados a sustituir la ingestadiaria total o una comida aislada	1 g/kg
E 479b	Aceite de soja oxidado térmicamente y en interacción con mono-y diglicéridos de ácidos grasos	Emulsiones de grasas para freír	5 g/kg
E 481	Estearoil-2-lactilato sódico	} Bollería fina Arroz de cocción rápida Cereales de desayuno Licor emulsionado	5 g/kg
E 482	Estearoil-2-lactilato cálcico		4 g/kg
			5 g/kg
			8 g/l

▼B

Nº E	Denominación	Productos alimenticios	Dosis máxima
		Bebidas espirituosas de grado alcohólico volumétrico inferioral 15 %	8 g/l
		Productos de aperitivo base de cereales	2 g/kg
		Chicle	2 g/kg
		Emulsiones de grasas	10 g/kg
		Postres	5 g/kg
		Confitería base de azúcar	5 g/kg
		Blanqueadores de bebidas	3 g/kg
		Productos de aperitivo base de cereales y patata	5 g/kg
		Productos base de carne picada y troceada, enlatados	4 g/kg
		Polvos para la preparación de bebidas calientes	2 g/l
		Alimentos dietéticos destinados a fines médicos especiales; productos dietéticos para control del peso destinados a sustituir la ingestadiaria total o una comida aislada	2 g/kg
		Pan (excepto el mencionado en el Anexo II)	3 g/kg
		<i>Mostarda di frutta</i>	2 g/kg
			Por separado o en combinación
E 483	Tartrato de estearoilo	Bollería (excepto el pan mencionando en el Anexo II)	4 g/kg
		Postres	5 g/kg
E 491	Monoestearato de sorbitano	Bollería fina Coberturas y recubrimientos para bollería fina Mermelada/jalea Emulsiones de grasas Sucedáneos de nata y leche Blanqueadores de bebidas Concentrados líquidos de té y concentrados líquidos de infusiones de frutas y de hierbas Helados Postres Confitería base de azúcar Confitería base de cacao, incluido el chocolate Salsas emulsionadas Suplementos dietéticos Levadura de panadería Chicle Alimentos dietéticos destinados a fines médicos especiales; productos dietéticos para control del peso destinados a sustituir la ingesta diaria total o una comida aislada	10 g/kg
E 492	Triestearato de sorbitano		5 g/kg
E 493	Monolaurato de sorbitano		25 mg/kg (²)
E 494	Moncoleato de sorbitano		10 g/kg
E 495	Monopalmitato de sorbitano		5 g/kg
			5 g/kg
			0,5 g/l
			0,5 g/kg
			5 g/kg
			5 g/kg
			10 g/kg (³)
			5 g/kg
			<i>quantum satis</i>
			<i>quantum satis</i>
			5 g/kg
			5 g/kg

▼ **B**

Nº E	Denominación	Productos alimenticios	Dosis máxima
		(<i>pro memoria</i>) — Sólo E 491, vino con arreglo al Reglamento (CEE) nº 1873/84 por el que se autoriza la oferta y la entrega al consumo humano directo de determinados vinos importados que pueden haber sido sometidos a prácticas enológicas no previstas en el Reglamento (CEE) nº 337/79	Por separado o en combinación
E 512	Cloruro estannoso	Espárragos blancos enlatados o embotellados	25 mg/kg como Sn
E 520	Sulfato de aluminio	Clara de huevo Frutas y hortalizas confitadas escarchadas y glaseadas	30 mg/kg 200 mg/kg Por separado o en combinación expresados como aluminio
E 521	Sulfato doble de aluminio y sodio		
E 522	Sulfato doble de aluminio y potasio		
E 523	Sulfato doble de aluminio y amonio		
E 541	Fosfato ácido de sodio y aluminio	Bollería fina (únicamente <i>scones</i> y bizcochos)	1 g/kg como aluminio
E 535	Ferrocianuro sódico	Sal y sus sustitutos	Por separado o en combinación 20 mg/kg expresados como ferrocianuro potásico anhidro
E 536	Ferrocianuro potásico		
E 538	Ferrocianuro cálcico		
▼ M6			
E 551	Dióxido de silicio	Aromatizantes	50 g/kg
E 551	Dióxido de silicio	Alimentos deshidratados en polvo (incluidos los azúcares)	10 g/kg
E 552	Silicato cálcico	Sal y sus sustitutos	10 g/kg
E 553a	i) Silicato magnésico ii) Trisilicato magnésico (*)	Suplementos dietéticos	<i>quantum satis</i>
E 553b	Talco (*)	Alimentos en tabletas y en forma de grageas	<i>quantum satis</i>
E 554	Silicato de sodio y aluminio	► M2 Queso duro, semiduro y fundido en lonchas o rallado ◀	► M2 10 g/kg ◀
E 555	Silicato de potasio y aluminio		
E 556	Silicato de calcio y aluminio	► M2 Sucedáneos de queso en loncha o rallados y sucedáneos de queso fundido ◀	<i>quantum satis</i> (°)
E 559	Silicato de aluminio (caolín)		
		Chicle	
		Arroz	
		Embutidos (sólo tratamiento de superficie)	
▼ M2		Aderezos	30 g/kg
		Confitería, excluido el chocolate (sólo tratamiento de superficie)	<i>quantum satis</i>
		Materias grasas para untar los moldes de repostería	30 g/kg

▼B

Nº E	Denominación	Productos alimenticios	Dosis máxima
E 579	Gluconato ferroso	Aceitunas oscurecidas por oxidación	150 mg/kg expresados como Fe
E 585	Lactato ferroso		

▼ **B**

Nº E	Denominación	Productos alimenticios	Dosis máxima
E 620	Ácido glutámico	Alimentos en general (excepto los contemplados en el apartado 3 del artículo 2)	10 g/kg Por separado o en combinación
E 621	Glutamato monosódico		
E 622	Glutamato monopotásico		
E 623	Diglutamato cálcico	Condimentos y aderezos	<i>quantum satis</i>
E 624	Glutamato monoamónico		
E 625	Diglutamato magnésico		
E 626	Acido guanílico	Alimentos en general (excepto los contemplados en el apartado 3 del artículo 2)	50 mg/kg por separado o en combinación, expresados como ácido guanílico
E 627	Guanilato disódico		
E 628	Guanilato dipotásico		
E 629	Guanilato cálcico		
E 630	Ácido inosínico		
E 631	Inosinato disódico		
E 632	Inosinato dipotásico	Aderezos y condimentos	<i>quantum satis</i>
E 633	Inosinato cálcico		
E 634	5'-ribonucleótidos cálcicos		
E 635	5'-ribonucleótido disódico		
E 900	Dimetilpolisiloxano	<p>Confituras, jaleas y mermeladas con arreglo a la Directiva 79/693/CEE y productos para untar similares base de fruta, incluidos los productos bajos en calorías</p> <p>Sopas y caldos</p> <p>Aceites y grasas para freír</p> <p>Confitería (excluido el chocolate)</p> <p>Bebidas aromatizadas no alcohólicas</p> <p>Zumo de piña</p> <p>Frutas y hortalizas en conserva</p> <p>Chicle</p> <p><i>(pro memoria)</i> Vino con arreglo al Reglamento (CEE)nº 1873/84 por el que se autoriza la oferta y la entrega al consumo humano directo de determinados vinos importados que pueden haber sido sometidos a prácticas enológicas no previstas en el Reglamento (CEE)nº 337/79</p> <p><i>Sød ... Saft</i></p> <p>Masa para rebozar</p> <p>Sidra, excepto <i>cidre bouché</i></p> <p>Aromatizantes</p>	<p>10 mg/kg</p> <p>10 mg/kg</p> <p>10 mg/kg</p> <p>10 mg/l</p> <p>10 mg/l</p> <p>10 mg/kg</p> <p>100 mg/kg</p> <p>10 mg/l</p> <p>10 mg/kg</p> <p>10 mg/kg</p>
▼ M2			
▼ M6			
▼ B	<p>E 901 Cera de abejas, blanca y amarilla</p> <p>E 902 Cera candelilla</p> <p>▶ M6 ◀</p> <p>◀ M6 ▶</p> <p>E 904 Goma laca</p>	<p>Como agentes de recubrimiento sólo para:</p> <p>— Confitería (incluido el chocolate)</p> <p>— Pequeños productos de bollería fina recubiertos de chocolate</p> <p>— Productos de aperitivo</p> <p>— Frutos secos</p> <p>— Granos de café</p>	

▼ B

Nº E	Denominación	Productos alimenticios	Dosis máxima	
E 903	Cera carnauba	Suplementos dietéticos	<i>quantum satis</i>	
		Cítricos, melones, manzanas y peras frescos, (sólo para tratamiento de superficie)	<i>quantum satis</i>	
		Melocotones y piñas (sólo tratamiento de superficie)	<i>quantum satis</i>	
E 903	Cera carnauba	Como agentes de recubrimiento sólo para:		
		— Confitería (incluido el chocolate)	500 mg/kg	
		— Pequeños productos de bollería fina recubiertos de chocolate	1 200 mg/kg (sólo para goma de mascar)	
		— Productos de aperitivo	200 mg/kg	
		— Frutos secos	200 mg/kg	
		— Granos de café	200 mg/kg	
		— Complementos alimenticios de la dieta	200 mg/kg	
		— Cítricos, melones, manzanas, peras, melocotones y piñas frescos (sólo tratamiento de superficie)	200 mg/kg	
▼ <u>M2</u>	E 905	Cera microcristalina	Tratamiento de superficie de: — confitería, excepto chocolate — chicle — melón, papaya, mango y aguacate	<i>quantum satis</i>
▼ <u>B</u>	E 912	Ésteres de ácido montánico	Cítricos frescos (sólo para tratamiento de superficie)	<i>quantum satis</i>
▼ <u>M2</u>	E 914	Cera de polietileno oxidada	Melón, mango, papaya, aguacate y piñas frescos (sólo tratamiento de superficie)	<i>quantum satis</i>
▼ <u>B</u>	E 927b	Carbamida	Chicle sin azúcares añadidos	30 g/kg
	E 950	Acesulfamo-K	Chicle con azúcares añadidos	800 mg/kg
	E 951	Aspartamo		2 500 mg/kg
	E 957 (6)	Taumatina		10 mg/kg (sólo como potenciador del sabor) (6)

▼ B

Nº E	Denominación	Productos alimenticios	Dosis máxima
▼ <u>M2</u>		Bebidas no alcohólicas aromatisadas base de agua Postres (lácteos y no lácteos)	0,5 mg/l 5 mg/kg (sólo como potenciador del sabor)
▼ <u>B</u>	E 959 ⁽⁶⁾	Neohesperidina DC	Chicle con azúcares añadidos
▼ <u>M2</u>		Materias grasas para untar, tal como se definen en los anexos B y C del Reglamento (CE) nº 2991/94	5 mg/kg
▼ <u>B</u>		Productos cárnicos Jaleas de frutas Proteínas vegetales	5 mg/kg (sólo como potenciador del sabor)
	E 999	Extracto de quilaya	Bebidas no alcohólicas aromatisadas, base de agua
▼ <u>M2</u>		Sidra excepto <i>cidre bouché</i>	200 mg/l calculados como extracto anhidro 200 mg/l calculado como extracto anhidro
▼ <u>B</u>	E 1201	Polivinilpirrolidona	Complementos dietéticos en tabletas y en forma de grageas
	E 1202	Polivinilpolipirrolidona	
	E 1505	Citrato de trietilo	Clara de huevo deshidratada
▼ <u>M2</u>	E 1518	Triacetato de glicerilo (triacetina)	Chicle
	E 459	Ciclodextrina beta	Productos alimenticios en comprimidos y grageas
▼ <u>M6</u>		Aromatizantes encapsulados en: — Té s aromatizados y bebidas en polvo instantáneas aromatisadas — Productos de aperitivo aromatisados	500 mg/l 1 g/kg en productos alimenticios tal como son consumidos o reconstituidos con arreglo a las instrucciones del fabricante
▼ <u>M2</u>	E 425	Konjac ⁽⁷⁾ i) goma konjac ii) glucomanans de konjac	► <u>M4</u> Alimentos en general (excepto los mencionados en el apartado 3 del artículo 2 y los artículos de confitería a base de gelatina, incluidas las minicápsulas de gelatina) ◀

▼ **M2**

Nº E	Denominación	Productos alimenticios	Dosis máxima
▼ M3			
E 650	Acetato de cinc	Chicle	1 000 mg/kg
E 943a	Butano	Aerosol de aceite vegetal para freír (uso profesional exclusivamente) Aerosoles de emulsiones acuosas	<i>quantum satis</i>
E 943b	Isobutano		
E 944	Propano		
▼ M6			
E 907	Poli-1-deceno hidrogenado	Como agente de recubrimiento para: — Confitería a base de azúcar — Frutas desecadas	2 g/kg 2 g/kg
E 1505	Citrato de trietilo	Aromatizantes	3 g/kg a partir de todas las fuentes en productos alimenticios tal como son consumidos o reconstituidos con arreglo a las instrucciones del fabricante; por separado o en combinación. En el caso de las bebidas, la dosis máxima para E 1520 será de 1 g/l.
E 1517	Diacetato de glicerilo (diacetina)		
E 1518	Triacetato de glicerilo (triacetina)		
E 1520	Propano-1,2-diol (propilenglico)		
E 1519	Alcohol bencílico	Aromatizantes para: — Licores, vinos aromatizados, bebidas aromatizadas a base de vino y cócteles aromatizados de productos vitivinícolas — Confitería, incluido el chocolate y bollería fina	100 mg/l 250 mg/kg de todas las fuentes en productos alimenticios tal como son consumidos o reconstituidos con arreglo a las instrucciones del fabricante.

▼ **B**

► **M2** ⁽¹⁾ DO L 316 de 9. 12. 1994, p. 2. ◀

⁽²⁾ Sólo E 493.

⁽³⁾ Sólo E 492.

⁽⁴⁾ Sin amianto.

⁽⁵⁾ Sólo E 553b

⁽⁶⁾ Si E 950, E 951, E 957 y E 959 se usan en combinación en el chicle, se reducirán proporcionalmente los niveles máximos de cada uno.

► **M2** ⁽⁷⁾ Estas sustancias no podrán utilizarse para producir alimentos deshidratados que se rehidratan al ingerirlos. ◀

► **M3** ⁽⁸⁾ DO L 160 de 12.6.1989, p. 1. ◀

► **M6** ⁽⁹⁾ Las oleoresinas de especias se definen como extractos de especias de los que se ha evaporado el disolvente de extracción, dejando una mezcla del aceite volátil y el material resinoso de la especia. ◀

▼B

ANEXO V

SOPORTES Y DISOLVENTES SOPORTES PERMITIDOS

Nota:

No se incluyen en esta lista:

- 1) las sustancias consideradas generalmente comoproductos alimenticios;
- 2) las sustancias a que se refiere el apartado 5 del artículo 1;

Nº E	Denominación	Uso restringido
▼ <u>M3</u> E 1520	Propano-1,2-diol (propilenglicol)	Colorantes, emulgentes, antioxidantes y enzimas (máximo de 1g/kg en el producto alimenticio)
▼ <u>B</u> E 422 E 420 E 421 E 953 E 965 E 966 E 967	Glicerina Sorbitol Manitol Isomaltosa Maltitol Lactitol Xilitol	
E 400-404	Ácido algínico y sus sales sódicas, potásicas, cálcicas y amónicas	
E 405 E 406 E 407 E 410 E 412 E 413 E 414 E 415 E 440	Alginato de propano-1,2-diol Agar Carragenano Goma garrofin Goma guar Goma tragacanto Goma arábica Goma xantana Pectinas	
E 432 E 433 E 434 E 435 E 436	Monolaurato de sorbitano polioxietilenado (polisorbato 20) Monooleato de sorbitano polioxietilenado (polisorbato 80) Monopalmitato de sorbitano polioxietilenado (polisorbato 40) Monoestearato de sorbitano polioxietilenado (polisorbato 60) Triestearato de sorbitano polioxietilenado (polisorbato 65)	} Antiespumantes
E 442	Fosfátidos de amonio	Antioxidantes
E 460 E 461 E 463 E 464 E 465 E 466	Celulosa (microcristalina o en polvo) Metil celulosa Hidroxipropil celulosa Hidroxipropil metil celulosa Etilmetil celulosa Carboximetil celulosa	

▼B

Nº E	Denominación	Uso restringido	
	Carboximetil celulosa sódica		
E 322	Lecitinas	En colorantes y antioxidantes liposolubles	
E 432-436	Polisorbatos 20, 40, 60, 65 y 80		
E 470 b	Sales magnésicas de ácidos grasos		
E 471	Mono- y diglicéridos de ácidos grasos		
E 472 a	Ésteres acéticos de los mono- y diglicéridos de los ácidos grasos		
E 472 c	Ésteres cítricos de los mono- y diglicéridos de los ácidos grasos		
E 472 e	Ésteres monoacetil y diacetil tartárico de los mono- y diglicéridos de los ácidos grasos		
E 473	Sucroésteres de los ácidos grasos		
E 475	Ésteres poliglicéricos de ácidos grasos		
E 491	Monoestearato de sorbitano		En colorantes y antiespumantes
E 492	Triestearato de sorbitano		
E 493	Monolaurato de sorbitano		
E 494	Monooleato de sorbitano		
E 495	Monopalmitato de sorbitano		
E 1404	Almidón oxidado		
E 1410	Fosfato de monoalmidón		
E 1412	Fosfato de dialmidón		
E 1413	Fosfato de dialmidón fosfatado		
E 1414	Fosfato de dialmidón acetilado		
E 1420	Almidón acetilado		
E 1422	Adipato de dialmidón acetilado		
E 1440	Almidón hidroxipropilado		
E 1442	Fosfato de dialmidón hidroxipropilado		
E 1450	Octenil succinato sódico de almidón		
E 170	Carbonatos cálcicos		
E 263	Acetato cálcico		
E 331	Citratos sódicos		
E 332	Citratos potásicos		
E 341	Fosfatos de calcio		
E 501	Carbonatos potásicos		
E 504	Carbonatos de magnesio		
E 508	Cloruro de potasio		
E 509	Cloruro cálcico		
E 511	Cloruro magnésico		
E 514	Sulfato sódico		
E 515	Sulfato potásico		
E 516	Sulfato cálcico		
E 517	Sulfato amónico		
E 577	Gluconato potásico		
E 640	Glicina y su sal sódica		
E 1505	Citrato de trietilo		
E 1518	Triacetato de glicerilo (triacetina)		

▼ **B**

Nº E	Denominación	Uso restringido	
E 551	Dióxido de silicio	Emulgentes y colorantes, máx. 5 %	
E 552	Silicato cálcico		
E 553 b	Talco	En colorantes, máx. 5 %	
E 558	Bentonitea		
E 559	Silicato aluminico (caolín)		
E 901	Cera de abejas	En colorantes	
E 1200	Polidextrosa		
E 1201	Polivinilpirrolidona	En edulcorantes	
E 1202	Polivinilpolipirrolidona		
▼ M2	E 322	Lecitinas	Agentes de recubrimiento para frutas
	E 432-436	Polisorbatos	
	E 470 a	Sales sódicas, potásicas y cálcicas de ácidos grasos	
	E 471	Mono- y diglicéridos de ácidos grasos	
	E 491-495	Sorbitoles	
	E 570	Ácidos grasos	
	E 900	Dimetilpolisiloxano	
		Polietilenglicol 6000	
E 425	Konjac i) goma konjac ii) glucomanans de konjac		
E 459	Ciclodextrina beta	1 g/kg	
E 1451	Almidón acetilado oxidado		
E 468	Carboximetilcelulosa de sodio Goma de celulosa entrelazada	Edulcorantes	
▼ M6			
▼ M2	E 469	Carboximetilcelulosa hidrolizada enzimáticamente	
▼ M6	E 555	Silicato de potasio y aluminio	En dióxido de titanio (E 171) y óxidos e hidróxidos de hierro (E 172) (máximo. 90 % con relación al pigmento)

▼ **B**

ANEXO VI

ADITIVOS ALIMENTARIOS PERMITIDOS EN LOS ALIMENTOS PARA LACTANTES Y NIÑOS DE CORTA EDAD

Nota

▼ **M2**

Los preparados y alimentos para el destete de lactantes y niños de corta edad podrán contener E 414 (goma de acacia o goma arábiga) y E 551 (dióxido de silicio) como resultado de la adición de preparados nutritivos que contengan un máximo de 150 g/kg de E 414 y 10 g/kg de E 551, así como E 421 (manitol) cuando es utilizado como portador de la vitamina B₁₂ (un mínimo de una parte de vitamina B₁₂ por 1 000 partes de manitol). El aporte de E 414 en el producto listo para consumo no deberá exceder los 10 mg/kg.

▼ **M6**

Los preparados y alimentos para el destete de lactantes y niños de corta edad podrán contener octenil succinato sódico de almidón (E 1450) como resultado de la adición de preparados vitamínicos o de preparados que contengan ácidos grasos poliinsaturados. La transferencia de E 1450 en el producto listo para el consumo no deberá exceder los 100 mg/kg procedentes de los preparados vitamínicos y 1 000 mg/kg de preparados que contengan ácidos grasos poliinsaturados.

▼ **M2**

Los preparados y alimentos de destete para lactantes y niños de corta edad podrán contener E 301 (L-ascorbato sódico) utilizado a nivel de *quantum satis* en aditivos de recubrimiento de preparados nutritivos que contengan ácidos grasos poliinsaturados. El aporte de E 301 en el producto listo para el consumo no deberá exceder los 75 mg/l.

▼ **B**

Las dosis máximas de utilización se refieren a los alimentos listos para el consumo, preparados según las instrucciones del fabricante.

PRIMERA PARTE

ADITIVOS ALIMENTARIOS PERMITIDOS EN PREPARADOS PARA LACTANTES SANOS

Notas

1. Para la fabricación de leches acidificadas pueden usarse cultivos no patógenos productores de ácido láctico L(+).

▼ **M2**

2. Si se añade a un producto alimenticio más de una de las sustancias E 322, E 471, E 472 c y E 473, la dosis máxima establecida para este alimento para cada una de estas sustancias se reducirá en la parte proporcional en que las otras sustancias en su conjunto estén presentes en dicho alimento.

▼ **B**

NºE	Denominación	Dosis máxima
E 270	Ácido láctico [sólo la forma L(+)]	<i>quantum satis</i>
E 330	Ácido cítrico	<i>quantum satis</i>
E 338	Ácido fosfórico	Con arreglo a las limitaciones impuestas en el Anexo I de la Directiva 91/321/CEE
E 306	Estrato rico en tocoferoles	10 mg/l por separado o en combinación
E 307	Alfa tocoferol	
E 308	Gamma tocoferol	
E 309	Delta tocoferol	
E 322	Lecitinas	1 g/l
E 471	Mono- y diglicéridos	4 g/l
▼ M2 E 304	Palmitato de L-ascorbilo	10 mg/l
E 331	Citratos de sodio	2 g/l
E 332	Citratos de potasio	por separado o en combinación y de conformidad con los límites que establece el anexo I de la Directiva 91/321/CEE

▼ **M2**

NºE	Denominación	Dosis máxima
E 339	Fosfatos de sodio	1 g/l expresado como P ₂ O ₅
E 340	Fosfatos de potasio	por separado o en combinación de conformidad con los límites que establece el anexo I de la Directiva 91/321/CEE
E 412	Goma guar	1 g/l cuando el producto líquido contenga proteínas parcialmente hidrolizadas y se ajuste a las condiciones establecidas en el anexo IV de la Directiva 91/321/CEE y modificadas por la Directiva 96/4/CE
E 472 c	Ésteres cítricos de monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos	7,5 g/l para productos en polvo 9 g/l para productos en forma líquida cuando los productos contengan proteínas, péptidos o aminoácidos parcialmente hidrolizados y se ajusten a las condiciones establecidas en el anexo IV de la Directiva 91/321/CEE y modificadas por la Directiva 96/4/CE
E 473	Sucroésteres de los ácidos grasos	120 mg/l en productos que contengan proteínas, péptidos o aminoácidos hidrolizados

▼B

SEGUNDA PARTE

ADITIVOS ALIMENTARIOS PERMITIDOS EN PREPARADOS DE CONTINUACIÓN PARA LACTANTES SANOS

Notas

1. Para fabricar leches acidificadas pueden usarse cultivos no patógenos productores de ácido láctico L(+).

▼M2

2. Si se añade a un producto alimenticio más de una de las sustancias E 322, E 471, E 472 c y E 473, la dosis máxima establecida para este alimento para cada una de estas sustancias se reducirá en la parte proporcional en que las otras sustancias en su conjunto estén presentes en dicho alimento.

▼B

3. Si se añaden a un producto alimenticio más de una de las sustancias E 407, E 410 y E 412, la dosis máxima establecida para este alimento para cada una de estas sustancias se reducirá en la parte alícuota en que las otras sustancias estén presentes en dicho alimento.

NºE	Denominación	Dosis máxima
E 270	Ácido láctico [sólo la forma L(+)]	<i>quantum satis</i>
E 330	Ácido cítrico	<i>quantum satis</i>
E 306	Extracto rico en tocoferoles	10 mg/l por separado o en combinación Con arreglo a las limitaciones impuestas en el Anexo II de la Directiva 91/321/CEE
E 307	Alfa tocoferol	
E 308	Gamma tocoferol	
E 309	Delta tocoferol	
E 338	Ácido fosfórico	
E 440	Pectinas	5 g/l sólo en preparados de continuación acidificados
E 322	Lecitinas	1 g/l
E 471	Mono- y diglicéridos	4 g/l
E 407	Carragenano	0,3 g/l
E 410	Goma garrofin	1 g/l
E 412	Goma guar	1 g/l
▼M2 E 304	Palmitato de L-ascorbilo	10 mg/l
E 331	Citratos de sodio	2 g/l
E 332	Citratos de potasio	por separado o en combinación y de conformidad con los límites que establece el anexo I de la Directiva 91/321/CEE
E 339	Fosfatos de sodio	1 g/l expresado como P ₂ O ₅
E 340	Fosfatos de potasio	por separado o en combinación y de conformidad con los límites que establece el anexo I de la Directiva 91/321/CEE
E 472 c	Ésteres cítricos de monoglicéridos y diglicéridos de ácidos-grasos	7,5 g/l para productos en polvo 9 g/l para productos en forma líquida cuando los productos contengan proteínas, péptidos o aminoácidos parcialmente hidrolizados y se ajusten a las condiciones establecidas en el anexo IV de la Directiva 91/321/CEE y modificadas por la Directiva 96/4/CE
E 473	Sucroésteres de los ácidos grasos	120 mg/l en productos que contengan proteínas, péptidos o aminoácidos hidrolizados



TERCERA PARTE

ADITIVOS ALIMENTARIOS PERMITIDOS EN PREPARADOS DE DESTETE PARA LACTANTES Y NIÑOS DE CORTA EDAD SANOS

Nº E	Denominación	Productos alimenticios	Dosis máxima		
E 170	Carbonatos de calcio	Preparados de destete	<i>quantum satis</i> (sólo para ajustar el pH)		
E 260	Ácido acético				
E 261	Acetato de potasio				
E 262	Acetato de sodio				
E 263	Acetato de Calcio				
E 270	Ácido láctico (*)				
E 296	Ácido málico (*)				
E 325	Lactato sódico (*)				
E 326	Lactato potásico (*)				
E 327	Lactato cálcico (*)				
E 330	Ácido cítrico				
E 331	Citratos de sodio				
E 332	Citratos de potasio				
E 333	Citratos de calcio				
E 507	Ácido clorhídrico			Preparados de destete	<i>quantum satis</i> (sólo como gasificantes)
E 524	Hidróxido sódico				
E 525	Hidróxido potásico				
E 526	Hidróxido cálcico				
E 500	Carbonatos de sodio	Preparados de destete	<i>quantum satis</i> (sólo como gasificantes)		
E 501	Carbonatos de potasio				
E 503	Carbonatos de amonio				
E 300	Ácido L-ascórbico	Bebidas base de frutas y hortalizas, zumos y alimentos para niños	Por separado o en combinación, expresados como ácido ascórbico 0,3 g/kg		
E 301	L-ascorbato sódico				
E 302	L-ascorbato cálcico				
		Alimentos base de cereales que contengan grasas, incluidos galletas y bizcochos	0,2 g/kg		
E 304	Palmitato de L-ascorbilo	Cereales, galletas, bizcochos y alimentos para niños que contengan grasas	0,1 g/kg por separado o en combinación		
E 306	Extracto rico en tocoferoles				
E 307	Alfa tocoferol				
E 308	Gamma tocoferol				
E 309	Delta tocoferol				
E 338	Ácido fosfórico	Preparados de destete	1 g/kg como P ₂ O ₅ (sólo para ajustar el pH)		
E 339	Fosfatos de sodio	Cereales	1 g/kg por separado en combinación, expresado como P ₂ O ₅		
E 340	Fosfatos de potasio				
E 341	Fostatos de calcio				

▼B

Nº E	Denominación	Productos alimenticios	Dosis máxima
E 322	Lecitinas	Galletas y bizcochos Alimentos base de cereales Alimentos para niños	10 g/kg
E 471	Mono- y diglicéridos de ácidos grasos	Galletas y bizcochos Alimentos base de cereales Alimentos para niños	5 g/kg por separado o en combinación
E 472 a	Ésteres acéticos de mono- y diglicéridos de ácidos grasos		
E 472 b	Ésteres lácticos de mono- y diglicéridos de ácidos grasos		
E 472 c	Ésteres cítricos de mono- y diglicéridos de ácidos grasos		
E 400	Ácido alginico	Postres Pudín	0,5 g/kg por separado o en combinación
E 401	Alginato sódico		
E 402	Alginato potásico		
E 404	Alginato cálcico		
E 410	Goma garrofin	Productos de destete	10 g/kg por separado o en combinación
E 412	Goma guar		
E 414	Goma arábica	Alimentos base de cereales sin gluten	20 g/kg por separado o en combinación
E 415	Goma xantana		
E 440	Pectinas		
E 551	Dióxido de silicio	Cereales secos	2 g/kg
E 334	Ácido tartárico (*)	Galletas y bizcochos	5 g/kg como residuo
E 335	Tartrato sódico (*)		
E 336	Tartrato potásico (*)		
E 354	Tartrato cálcico (*)		
E 450 a	Difosfato disódico		
E 575	Glucono-delta-lactona		
E 1404	Almidón oxidado	Preparados de destete	50 g/kg
E 1410	Fosfato de monoalmidón		
E 1412	Fosfato de dialmidón		
E 1413	Fosfato de dialmidón fosfatado		
E 1414	Fosfato de dialmidón acetilado		
E 1420	Almidón acetilado		
E 1422	Adipato de dialmidón acetilado		
E 1450	Octenil succinato sódico de almidón		

▼B

N° E	Denominación	Productos alimenticios	Dosis máxima
▼M2 E 333	Citratos de calcio ⁽¹⁾	En productos base de frutas con bajo contenido en azúcar	<i>quantum satis</i>
E 341	Fosfatos de calcio ⁽¹⁾	En postres base de frutas	1 g/kg como P ₂ O ₅
E 1451	Almidón acetilado oxidado	Alimentos de destete	50 g/kg

▼B

(*) Sólo la forma L(+).

►**M2** ⁽¹⁾ No se aplica la nota de la cuarta parte. ◀

▼ **B**

CUARTA PARTE

▼ **M6****ADITIVOS ALIMENTARIOS PERMITIDOS EN LOS ALIMENTOS PARA LACTANTES Y NIÑOS DE CORTA EDAD PARA FINES MÉDICOS ESPECIALES, TAL COMO SE DEFINEN EN LA DIRECTIVA 1999/21/CE ⁽¹⁾**▼ **B**

Se aplicarán las tablas contenidas en las partes 1 a 3 del Anexo VI.

▼ **M2**

Nº E	Denominación	Dosismáximas	Condiciones especiales
E 401	Alginato sódico	1 g/l	Desde los cuatro meses en productos alimenticios especiales con la composición requerida para tratar trastornos metabólicos y para alimentación por sonda general
E 405	Alginato de propano -1, 2-diol	200 mg/l	A partir de los doce meses en dietas especializadas destinadas a niños que no toleren la leche de vaca o con defectos metabólicos congénitos
E 410	Goma garrofin	10 g/l	Desde el nacimiento, en productos destinados a reducir el reflujo gastroesofágico
E 412	Goma guar	10 g/l	Desde el nacimiento, en productos líquidos que contengan proteínas hidrolizadas, péptidos o aminoácidos, de conformidad con las condiciones recogidas en el anexo IV de la Directiva 91/321/CEE, modificada por la Directiva 96/4/CE
E 415	Goma xantana	1,2 g/l	Desde el nacimiento, en productos basados en aminoácidos o péptidos destinados a pacientes con problemas de mala absorción de proteínas, deficiencias del aparato gastrointestinal o errores innatos del metabolismo
E 440	Pectinas	10 g/l	Desde el nacimiento, en productos utilizados en casos de trastornos gastrointestinales
E 466	Carboximetil celulosa sódica	10 g/l o kg	Desde el nacimiento, en productos destinados al tratamiento dietético de trastornos metabólicos
E 471	Mono y diglicéridos de ácidos grasos	5 g/l	Desde el nacimiento en dietas especializadas, en particular, en dietas sin proteínas
▼ M6 E 472c	Ésteres cítricos de los mono- y diglicéridos de ácidos grasos	7,5 g/l para productos en polvo 9 g/l para productos en forma líquida	Desde el nacimiento
▼ M2 E 1450	Octenil succinato sódico de almidón	20 g/l	Preparados para lactantes y preparados de continuación para lactantes

⁽¹⁾ Directiva 1999/21/CE de la Comisión, de 25 de marzo de 1999, sobre alimentos dietéticos destinados a usos médicos especiales (DO L 91 de 7.4.1999, p. 29).

DIRECTIVA 2006/52/CE DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO**de 5 de julio de 2006****por la que se modifica la Directiva 95/2/CE relativa a aditivos alimentarios distintos de los colorantes y edulcorantes y la Directiva 94/35/CE relativa a los edulcorantes utilizados en los productos alimenticios**

EL PARLAMENTO EUROPEO Y EL CONSEJO DE LA UNIÓN EUROPEA,

Visto el Tratado constitutivo de la Comunidad Europea y, en particular, su artículo 95,

Vista la propuesta de la Comisión,

Visto el dictamen del Comité Económico y Social Europeo ⁽¹⁾,De conformidad con el procedimiento establecido en el artículo 251 del Tratado ⁽²⁾,

Considerando lo siguiente:

- (1) Solo puede autorizarse el uso en productos alimenticios de aditivos alimentarios que cumplan lo establecido en el anexo II de la Directiva 89/107/CEE del Consejo, de 21 de diciembre de 1988, relativa a la aproximación de las legislaciones de los Estados miembros sobre los aditivos alimentarios autorizados en los productos alimenticios destinados al consumo humano ⁽³⁾.
- (2) La Directiva 95/2/CE ⁽⁴⁾ incluye una lista de los aditivos alimentarios que pueden utilizarse en la Comunidad y sus condiciones de uso.
- (3) La Directiva 94/35/CE ⁽⁵⁾ establece una lista de los edulcorantes que pueden utilizarse en la Comunidad y sus condiciones de uso.
- (4) Desde la adopción de las Directivas 95/2/CE y 94/35/CE se han producido avances técnicos en el ámbito de los aditivos alimentarios. Procede adaptar estas Directivas para tomarlos en consideración.

- (5) Basándose en un dictamen de la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) emitido el 26 de noviembre de 2003, se modifican las autorizaciones en vigor para mantener el nivel de nitrosaminas lo más bajo posible, reduciendo las dosis de nitratos y nitritos que se añaden a los alimentos, sin disminuir la seguridad microbiológica de los productos alimenticios. La EFSA recomienda que las dosis de nitritos y nitratos se establezcan en la legislación como «cantidad añadida». Considera asimismo que la cantidad de nitritos añadida, más que la cantidad residual, es la que contribuye a la actividad inhibitoria contra el *C. botulinum*. Las disposiciones en vigor deben modificarse de manera que las dosis máximas permitidas, indicadas por la EFSA, en los productos cárnicos tratados o no térmicamente, en el queso y en el pescado, se expresen como cantidades añadidas. No obstante, excepcionalmente, para algunos productos cárnicos elaborados de manera tradicional deben establecerse dosis residuales máximas, a condición de que los productos estén adecuadamente especificados e identificados. Las dosis que se fijan deben garantizar que no se exceda la ingesta diaria admisible (IDA) establecida por el Comité científico de la alimentación humana en 1990. Los productos no expresamente citados en la presente Directiva, pero que se producen tradicionalmente del mismo modo (es decir, los productos similares) pueden clasificarse, si procede, de conformidad con los artículos 5 y 6 de la Directiva 95/2/CE. Para el queso, la dosis debe fijarse como cantidad añadida en la leche utilizada para fabricar el queso. Si se utiliza un proceso en el que el añadido de nitrato se realiza después de la retirada del lactosuero y el añadido de agua, ello debe traducirse en dosis idénticas a las que se habrían obtenido si el nitrato se hubiera añadido directamente a la leche.

- (6) La Directiva 2003/114/CE por la que se modifica la Directiva 95/2/CE obligó a la Comisión Europea y a la EFSA a revisar las condiciones de uso de los aditivos E 214 a E 219 p-hidroxibenzoatos y sus sales de sodio antes del 1 de julio de 2004. La EFSA analizó la información sobre la seguridad de los p-hidroxibenzoatos y emitió un dictamen el 13 de julio de 2004. La EFSA estableció una IDA global de 0-10 mg/kg de peso corporal para la suma de ésteres metílicos y etílicos del ácido p-hidroxibenzoico y sus sales de sodio. La EFSA consideró que el propilparaben no debería incluirse en esta IDA global porque, contrariamente al metilparaben y etilparaben, tiene efectos en las hormonas sexuales y los órganos reproductores masculinos de las ratas jóvenes. En consecuencia, la EFSA no ha podido recomendar una IDA para el propilparaben, debido a la ausencia de un claro nivel sin efectos adversos observados (*no observed adverse effect level*, NOAEL). Es necesario suprimir el E 216 propil p-hidroxibenzoato y el E 217 propil p-hidroxibenzoato sódico en la Directiva 95/2/CE. Asimismo, es necesario abandonar el uso de p-hidroxibenzoatos en los suplementos dietéticos líquidos.

⁽¹⁾ DO C 255 de 14.10.2005, p. 59.

⁽²⁾ Dictamen del Parlamento Europeo de 26 de octubre de 2005 (no publicado aún en el Diario Oficial). Decisión del Consejo de 2 de junio de 2006.

⁽³⁾ DO L 40 de 11.2.1989, p. 27. Directiva modificada en último lugar por el Reglamento (CE) n° 1882/2003 del Parlamento Europeo y del Consejo (DO L 284 de 31.10.2003, p. 1).

⁽⁴⁾ DO L 61 de 18.3.1995, p. 1. Directiva modificada en último lugar por la Directiva 2003/114/CE (DO L 24 de 29.1.2004, p. 58).

⁽⁵⁾ DO L 237 de 10.9.1994, p. 3. Directiva modificada en último lugar por la Directiva 2003/115/CE (DO L 24 de 29.1.2004, p. 65).

- (7) La Decisión 2004/374/CE de la Comisión ⁽¹⁾ suspendió la comercialización e importación de minicápsulas de gelatina que contenían aditivos alimentarios gelificantes derivados de algas y algunas gomas, debido al riesgo de asfixia que entrañaban estos productos. Como consecuencia de la revisión de dicha Decisión, es necesario excluir el uso de algunos aditivos alimentarios gelificantes en las minicápsulas de gelatina.
- (8) El Comité científico de la alimentación humana analizó la información relativa a la seguridad del eritritol y emitió un dictamen el 5 de marzo de 2003. El Comité concluyó que era aceptable el uso de eritritol como aditivo alimentario. El Comité señaló también que el eritritol tenía un efecto laxante, pero en dosis más elevadas que otros polioles. El eritritol tiene muchas propiedades tecnológicas no edulcorantes que son importantes para una amplia serie de alimentos, desde los productos de confitería a los productos lácteos. Entre ellas, figuran las de potenciador del sabor, soporte, humectante, estabilizador, espesante, agente de carga y secuestrante. Debe autorizarse el uso de eritritol en las mismas aplicaciones alimentarias que los demás polioles autorizados en la actualidad. Asimismo, debe modificarse la Directiva 94/35/CE, dado que el eritritol, al igual que los demás polioles autorizados en la actualidad, puede utilizarse también con fines edulcorantes.
- (9) El Comité científico de la alimentación humana analizó la información sobre la seguridad de la hemicelulosa de semilla de soja y emitió un dictamen el 4 de abril de 2003. El Comité concluyó que era aceptable el uso de hemicelulosa de semilla de soja en algunos alimentos en determinadas cantidades respecto de aquellos para los que se haga una solicitud. Procede, pues, autorizar el uso de este aditivo para determinados fines. No obstante, para facilitar las opciones para las personas alérgicas, su uso no debe permitirse en alimentos no procesados de los que no se espere que contengan residuos de semillas de soja. En cualquier caso, conviene informar a los consumidores cuando los productos contengan hemicelulosa de semilla de soja, de conformidad con lo dispuesto en la Directiva 2000/13/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 20 de marzo de 2000, relativa a la aproximación de las legislaciones de los Estados miembros en materia de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios ⁽²⁾.
- (10) La EFSA analizó la información relativa a la seguridad de la etilcelulosa y emitió un dictamen el 17 de febrero de 2004. La EFSA decidió incluir la etilcelulosa en la IDA global «no especificada» para celulosas modificadas que estableció el Comité científico de la alimentación humana. La etilcelulosa tiene su principal aplicación en los complementos alimenticios y los aromatizantes encapsulados. En consecuencia, debe autorizarse el uso de etilcelulosa en condiciones similares a las de otras celulosas.
- (11) La EFSA analizó la información relativa a la seguridad del pullulan y emitió un dictamen el 13 de julio de 2004. Consideró aceptable el uso del pullulan para recubrir complementos alimenticios en forma de cápsulas y comprimidos así como en micropastillas para refrescar el aliento en forma de lámina. Por lo tanto, es apropiado permitir dichos usos.
- (12) La EFSA analizó la información relativa a la seguridad de la terbutilhidroquinona (TBHQ) y emitió un dictamen el 12 de julio de 2004. Estableció una IDA de 0-0,7 mg por kilo de peso corporal para este antioxidante y consideró aceptable su uso en algunos productos alimenticios en determinadas cantidades. Por consiguiente, procede autorizar este aditivo.
- (13) El Comité científico de la alimentación humana analizó la información sobre la seguridad del octenil succinato aluminico de almidón y emitió un dictamen el 21 de marzo de 1997. El Comité estimó que el uso de este aditivo como componente de vitaminas y carotenoides microencapsulados podía considerarse aceptable. Por consiguiente, procede autorizar dicho uso.
- (14) En la elaboración de queso de leche agria, se añade E 500ii carbonato ácido de sodio a la leche pasteurizada para mantener la acidez causada por el ácido láctico en un pH adecuado y, de esta manera, crear las condiciones de crecimiento necesarias para los cultivos de maduración. En consecuencia, procede autorizar el uso de carbonato ácido de sodio en el queso de leche agria.
- (15) En la actualidad, se autoriza el uso de una mezcla de sorbatos (E 200, E 202 y E 203) y benzoatos (E 210 a E 213) en las gambas cocidas para su conservación. Procede ampliar la autorización del uso de estos aditivos a todos los crustáceos y moluscos cocidos.
- (16) Se permite el uso de E 551 dióxido de silicio como soporte de colorantes alimenticios hasta una dosis máxima del 5 %. El uso de dióxido de silicio como soporte de los colorantes alimenticios E 171 dióxido de titanio y E 172 óxidos e hidróxidos de hierro debe autorizarse también hasta una dosis máxima del 90 % con relación al pigmento.
- (17) La Directiva 95/2/CE limita el uso de los aditivos indicados en su anexo I en el pan tradicional francés «Pain courant français». Debe aplicarse la misma limitación al pan tradicional húngaro, similar al francés. Procede autorizar el uso de ácido ascórbico (E 300), ascorbato sódico (E 301) y EDTA de disodio y calcio (E 385) en los patés de hígado húngaros.
- (18) Es necesario actualizar las disposiciones vigentes sobre el uso de sulfitos (E 220 a E 228) en crustáceos cocidos, uvas de mesa y lichis.
- (19) A raíz de una petición de un Estado miembro y de conformidad con el dictamen del Comité científico de la alimentación humana de 5 de marzo de 2003, debe autorizarse a escala comunitaria el uso de 4-hexilresorcinol, que ya se ha autorizado a nivel nacional en virtud de la Directiva 89/107/CEE.

⁽¹⁾ DO L 118 de 23.4.2004, p. 70.

⁽²⁾ DO L 109 de 6.5.2000, p. 29. Directiva modificada en último lugar por la Directiva 2003/89/CE (DO L 308 de 25.11.2003, p. 15).

- (20) Debe adaptarse la terminología utilizada en la Directiva 95/2/CE para tomar en consideración la Directiva 89/398/CEE del Consejo, de 3 de mayo de 1989, relativa a la aproximación de las legislaciones de los Estados miembros sobre los productos alimenticios destinados a una alimentación especial ⁽¹⁾, la Directiva 2002/46/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 10 de junio de 2002, relativa a la aproximación de las legislaciones de los Estados miembros en materia de complementos alimenticios ⁽²⁾, y la Directiva 1999/21/CE de la Comisión, de 25 de marzo de 1999, sobre alimentos dietéticos destinados a usos médicos especiales ⁽³⁾.
- (21) Por consiguiente, las Directivas 95/2/CE y 94/35/CE deben modificarse en consecuencia.

HAN ADOPTADO LA PRESENTE DIRECTIVA:

Artículo 1

La Directiva 95/2/CE se modifica como sigue:

- 1) En el artículo 1, apartado 3, la letra c) se sustituye por el texto siguiente:
 - «c) “soportes”, incluidos los disolventes soportes, las sustancias utilizadas para disolver, diluir, dispersar o modificar físicamente de otra manera un aditivo alimentario o aromatizante sin alterar su función (y sin ejercer por sí mismos ningún efecto tecnológico) a fin de facilitar su manejo, aplicación o uso;».
- 2) En el artículo 3, apartado 2, las palabras «alimentos de destete» se sustituyen por «alimentos elaborados a base de cereales y alimentos infantiles».
- 3) Los anexos quedan modificados de conformidad con el anexo I de la presente Directiva.

Artículo 2

El anexo de la Directiva 94/35/CE queda modificado de conformidad con el anexo II de la presente Directiva.

Artículo 3

1. Los Estados miembros pondrán en vigor a más tardar el 15 de febrero de 2008 las disposiciones legales, reglamentarias y administrativas necesarias para dar cumplimiento a lo establecido en la presente Directiva con el propósito de:

- a) permitir el comercio y el uso de los productos conformes a la presente Directiva, a más tardar el 15 de febrero de 2008;
- b) prohibir el comercio y el uso de los productos no conformes a la presente Directiva, a más tardar el 15 de agosto de 2008.

No obstante, los productos comercializados o etiquetados antes del 15 de agosto de 2008 que no sean conformes a la presente Directiva podrán seguir comercializándose hasta que se agoten las existencias.

Los Estados miembros comunicarán inmediatamente a la Comisión el texto de dichas disposiciones legales, reglamentarias y administrativas, junto con una tabla de correspondencias entre dichas disposiciones y la presente Directiva.

2. Cuando los Estados miembros adopten las disposiciones legales, reglamentarias y administrativas a que se refiere el apartado 1, estas harán referencia a la presente Directiva o irán acompañadas de dicha referencia con motivo de su publicación oficial. Los Estados miembros establecerán las modalidades de la mencionada referencia.

Artículo 4

La presente Directiva entrará en vigor a los veinte días de su publicación en el *Diario Oficial de la Unión Europea*.

Artículo 5

Los destinatarios de la presente Directiva son los Estados miembros.

Hecho en Estrasburgo, el 5 de julio de 2006.

Por el Parlamento Europeo
El Presidente
J. BORRELL FONTELLES

Por el Consejo
La Presidenta
P. LEHTOMÄKI

⁽¹⁾ DO L 186 de 30.6.1989, p. 27. Directiva modificada en último lugar por el Reglamento (CE) n° 1882/2003.

⁽²⁾ DO L 183 de 12.7.2002, p. 51.

⁽³⁾ DO L 91 de 7.4.1999, p. 29. Directiva modificada por el Acta de adhesión de 2003.

ANEXO I

Los anexos de la Directiva 95/2/CE se modifican como sigue:

1) El anexo I se modifica como sigue:

a) se añade la nota introductoria siguiente:

- «4. Las sustancias inscritas con los números E 400, E 401, E 402, E 403, E 404, E 406, E 407, E 407a, E 410, E 412, E 413, E 414, E 415, E 417, E 418 y E 440 no podrán utilizarse en minicápsulas de gelatina definidas, a efectos de la presente Directiva, como los artículos de confitería a base de gelatina de consistencia firme, contenidos en minicápsulas semirrígidas, destinadas a ser ingeridas de golpe tras haber presionado la minicápsula para proyectar el producto de confitería en la boca.»;

b) en el cuadro se añade la línea siguiente:

«E 462	Etilcelulosa».
--------	----------------

2) El anexo II se modifica como sigue:

a) la sección relativa a los «quesos fermentados» se sustituye por la sección siguiente:

«Quesos curados	E 170 Carbonato de calcio E 504 Carbonatos de magnesio E 509 Cloruro cálcico E 575 Glucono-delta-lactona	<i>quantum satis</i>
	E 500ii Carbonato ácido de sodio	<i>quantum satis</i> (solo para los quesos de leche agria);

b) en la sección relativa al «Pain courant français», después de «Pain courant français» se añade el texto siguiente: «Friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek»;

c) en la sección relativa al «Foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras», después del «Foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras» se añade el texto siguiente: «Libamáj, libamáj egészben, libamáj tömbben».

3) El anexo III se modifica como sigue:

a) la parte A se modifica como sigue:

i) en el cuadro sobre «sorbatos, benzoatos y p-hidroxibenzoatos», se suprimen las líneas relativas al «E 216 Propil p-hidroxibenzoato» y al «E 217 Propil p-hidroxibenzoato sódico»,

ii) el cuadro sobre productos alimenticios se modifica como sigue:

— se suprimen las secciones siguientes:

«Gambas cocidas				2 000		
Colas cocidas de cangrejo de río de patas rojas y moluscos cocidos marinados envasados	2 000					
Suplementos dietéticos líquidos						2 000»,

- se añaden las secciones siguientes:

«Crustáceos y moluscos cocidos		1 000		2 000		
Complementos alimenticios tal como se definen en la Directiva 2002/46/CE (*)» suministrados en forma líquida				2 000		

(*) Directiva 2002/46/CE del Parlamento Europeo y del Consejo (DO L 183 de 12.7.2002, p. 51).

- las palabras «alimentos dietéticos destinados a fines médicos especiales» se sustituyen por «alimentos dietéticos destinados a usos médicos especiales tal como se definen en la Directiva 1999/21/CE (*)»

(*) Directiva 1999/21/CE de la Comisión (DO L 91 de 7.4.1999, p. 29).»;

- b) la parte B se modifica como sigue:

- la sección «crustáceos y cefalópodos» se sustituye por la siguiente:

«Crustáceos y cefalópodos:	
— frescos, congelados y ultracongelados	150 ⁽¹⁾
— crustáceos de las familias <i>penaeidae</i> , <i>solenoceridae</i> y <i>aristaeidae</i> :	
— hasta 80 unidades	150 ⁽¹⁾
— entre 80 y 120 unidades	200 ⁽¹⁾
— más de 120 unidades	300 ⁽¹⁾
Crustáceos y cefalópodos:	
— cocidos	50 ⁽¹⁾
— crustáceos cocidos de las familias <i>penaeidae</i> , <i>solenoceridae</i> y <i>aristaeidae</i> :	
— hasta 80 unidades	135 ⁽¹⁾
— entre 80 y 120 unidades	180 ⁽¹⁾
— más de 120 unidades	270 ⁽¹⁾

⁽¹⁾ En las partes comestibles.»

- la mención «almidones (con exclusión del almidón en alimentos de destete y preparados de continuación y para lactantes)» se sustituye por «almidones (con exclusión de los preparados para lactantes, los preparados de continuación y los alimentos elaborados a base de cereales y alimentos infantiles)»,
- se añaden las siguientes secciones:

«Salchicha fresca	450
Uvas de mesa	10
Lichis frescos	10 (medidos en las partes comestibles)»;

c) en la parte C, el cuadro para el E 249, E 250, E 251 y el E 252 se sustituye por el cuadro siguiente:

«Nº E	Denominación	Productos alimenticios	Cantidad máxima que puede añadirse durante la fabricación (expresada como NaNO ₂)	Dosis residual máxima (expresada como NaNO ₂)
E 249	Nitrito potásico (x)	Productos cárnicos	150 mg/kg	
E 250	Nitrito sódico (x)	Productos cárnicos esterilizados (Fo > 3,00) (y)	100 mg/kg	
		Productos cárnicos tradicionales curados por inmersión (1): <i>Wiltshire bacon</i> (1.1); <i>Entremeada, entrecosto, chispe, orelheira e cabeça (salgados), toucinho fumado</i> (1.2); y productos similares		175 mg/kg
		<i>Wiltshire ham</i> (1.1); y productos similares		100 mg/kg
		<i>Rohschinken nassgepökelt</i> (1.6); y productos similares		50 mg/kg
		<i>Cured tongue</i> (1.3)		
		Productos cárnicos tradicionales curados en seco (2): <i>Dry cured bacon</i> (2.1); y productos similares		175 mg/kg
		<i>Dry cured ham</i> (2.1); <i>Jamón curado, paleta curada, lomo embuchado y cecina</i> (2.2); <i>Presunto, presunto da Pá y Paio do Lombo</i> (2.3); y productos similares		100 mg/kg
		<i>Rohschinken trocken-/nassgepökelt</i> (2.5); y productos similares		50 mg/kg
		Otros productos cárnicos curados por métodos tradicionales (3): <i>Vysočina</i> <i>Selský salám</i> <i>Turistický trvanlivý salám</i> <i>Poličan</i> <i>Herkules</i> <i>Lovecký salám</i> <i>Dunajská klobása</i> <i>Paprikáš</i> (3.5); y productos similares	180 mg/kg	
		<i>Rohschinken, trocken-/nassgepökelt</i> (3.1); y productos similares <i>Jellied veal and brisket</i> (3.2)		50 mg/kg

Nº E	Denominación	Productos alimenticios	Cantidad máxima que puede añadirse durante la fabricación (expresada como NaNO ₂)	Dosis residual máxima (expresada como NaNO ₂)
		Queso duro, semiduro y semiblando	150 mg/kg en la leche de quesería o dosis equivalente si se añade tras la eliminación del suero y el añadido de agua	
		Sucedáneos de queso a base de leche		
		Arenque y espadín escabechados	500 mg/kg	

- (*) Cuando esté etiquetado "para uso alimentario", el nitrito sólo puede venderse en una mezcla con sal o sustituto de sal.
- (†) El valor Fo 3 equivale a un tratamiento térmico de tres minutos a 121 °C (reducción de la carga bacteriológica de mil millones de esporas por cada mil latas a una espora por cada mil latas).
- (‡) En algunos productos cármicos tratados por calor pueden aparecer nitratos resultantes de la conversión natural de nitritos en nitratos en un medio con bajo contenido en ácido.
- 1 Los productos cármicos se sumergen en una solución de curado que contiene nitritos y/o nitratos y otros componentes. Los productos cármicos pueden someterse después a otros tratamientos, por ejemplo el ahumado.
 - 1.1 Se inyecta en la carne una solución de curado, y después se somete la carne a curado por inmersión durante 3-10 días. La solución de salmuera para la inmersión incluye asimismo fermentos microbiológicos.
 - 1.2 Curado por inmersión durante 3-5 días. El producto no es tratado por calor y tiene una elevada actividad hídrica.
 - 1.3 Curado por inmersión durante 4 días como mínimo y precocinado.
 - 1.4 Se inyecta en la carne una solución de curado, y después se somete la carne a curado por inmersión. El tiempo de curado es de 14-21 días, seguido de maduración en humo frío durante 4-5 semanas.
 - 1.5 Curado por inmersión durante 4-5 días a 5-7 °C, maduración normalmente durante 24-40 horas a 22 °C, posibilidad de ahumado durante 24 horas a 20-25 °C y almacenamiento durante 3-6 semanas a 12-14 °C.
 - 1.6 Tiempo de curado dependiente de la forma y el peso de las piezas de carne, de una duración aproximada de 2 días/kg, seguido de estabilización y maduración.
 - 2 El procedimiento de curado en seco supone la aplicación en seco a la superficie de la carne de una mezcla de curado que contiene nitrato y/o nitrito, sal y otros componentes, y después un período de estabilización y maduración. Los productos cármicos pueden someterse posteriormente a otros tratamientos, por ejemplo el ahumado.
 - 2.1 Curado en seco y después maduración durante 4 días como mínimo.
 - 2.2 Curado en seco con un período de estabilización de 10 días como mínimo, y después un período de maduración de más de 45 días.
 - 2.3 Curado en seco durante 10-15 días, y después un período de estabilización de 30-45 días y un período de maduración de 2 meses como mínimo.
 - 2.4 Curado en seco durante 3 días + 1 día/kg seguido de un período de postsalado de una semana y de un período de envejecimiento y maduración de 45 días a 18 meses.
 - 2.5 Tiempo de curado dependiente de la forma y el peso de las piezas de carne, de una duración aproximada de 10 a 14 días, seguido de estabilización y maduración.
 - 3 Procesos de inmersión y curado en seco utilizados conjuntamente, o cuando se incluyen nitritos y/o nitratos en un producto compuesto, o cuando la solución de curado se inyecta en el producto antes de su cocinado. Los productos pueden someterse después a otros tratamientos, por ejemplo el ahumado.
 - 3.1 Combinación de curado en seco y curado por inmersión (sin inyección de solución de curado). Tiempo de curado dependiente de la forma y el peso de las piezas de carne, de una duración aproximada de 14 a 35 días, seguido de estabilización y maduración.
 - 3.2 Inyección de solución de curado y, transcurridos 2 días como mínimo, cocido en agua hirviendo durante un período de hasta 3 horas.
 - 3.3 El producto se somete a un período mínimo de maduración de 4 semanas y tiene una proporción agua/proteína inferior a 1,7.
 - 3.4 Período de maduración de 30 días como mínimo.
 - 3.5 Producto secado, cocinado a 70 °C, y sometido después a un proceso de secado y ahumado de 8-12 días. Producto fermentado sometido a un proceso de fermentación de 14-30 días, en tres fases, y después al ahumado.
 - 3.6 Salchicha cruda fermentada y secada sin adición de nitritos. Se fermenta el producto a temperaturas que pueden ser de 18-22 °C o inferiores (10-12 °C) y a continuación se lo somete a un período de envejecimiento y maduración de tres semanas como mínimo. El producto tiene una proporción agua/proteína inferior a 1,7.»;

- d) la parte D se modifica como sigue:
- i) la Nota se sustituye por la Nota siguiente: «El * en el cuadro se refiere a la regla de proporcionalidad: cuando se utilicen combinaciones de galatos, TBHQ, BHA y BHT, deberán reducirse proporcionalmente las dosis individuales.».
- ii) las secciones E 310, E 311, E 312, E 320 y E 321 se sustituyen por las secciones siguientes:

«E 310	Galato de propilo	Grasas y aceites para la fabricación profesional de productos alimenticios tratados por calor	200* (galatos, TBHQ y BHA, por separado o combinados)
E 311	Galato de octilo	Aceite y grasas para freír, excluido el aceite de orujo de aceituna	100* (BHT)
E 312	Galato de dodecilo		
E 319	Terbutilhidroquinona (TBHQ)	Tocino; aceite de pescado; grasas de vacuno, de ovino y de ave	(expresados en ambos casos respecto del contenido de grasa)
E 320	Butilhidroxianisol (BHA)	Mezclas para pasteles Productos de aperitivos a base de cereales Leche en polvo para máquinas automáticas	200 (galatos, TBHQ y BHA, por separado o combinados)
E 321	Butilhidroxitolunol (BHT)	Sopas y caldos deshidratados Salsas Carne deshidratada Frutos secos transformados Cereales precocinados	(expresados respecto del contenido de grasa)
		Aderezos y condimentos	200 (galatos y BHA, por separado o combinados) (expresado respecto del contenido de grasa)
		Patatas deshidratadas	25 (galatos, TBHQ y BHA, por separado o combinados)
		Chicle Complementos alimenticios tal como se definen en la Directiva 2002/46/CE	400 (galatos, TBHQ, BHT y BHA, por separado o combinados)
		Aceites esenciales	1 000 (galatos, TBHQ y BHA, por separado o combinados)
		Aromatizantes distintos de los aceites esenciales	100* (galatos, por separado o combinados) 200* (TBHQ y BHA, por separado o combinados)»,

- iii) se añade la sección siguiente:

«E 586	4-Hexilresorcinol	Crustáceos frescos, congelados y ultracongelados	2 mg/kg como residuo en la carne de crustáceos».
--------	-------------------	--	--

4) El anexo IV se modifica como sigue:

a) la sección relativa al E 385 se sustituye por el texto siguiente:

«E 385	Etilendiamino-tetra-acetato de calcio y disodio (EDTA de calcio y disodio)	Salsas emulsionadas	75 mg/kg
		Legumbres, hortalizas, setas y alcachofas en conserva	250 mg/kg
		Crustáceos y moluscos en conserva	75 mg/kg
		Pescados en conserva	75 mg/kg
		Materias grasas para untar, tal como se definen en los anexos B y C del Reglamento (CE) n° 2991/94 (*), con un contenido en grasa de hasta el 41 %	100 mg/kg
		Crustáceos congelados y ultracongelados	75 mg/kg
		<i>Libamáj, egészben és tömbben</i>	250 mg/kg

(*) DO L 316 de 9.12.1994, p. 2.;

b) después de la sección relativa al E 967, se inserta la sección siguiente:

«E 968	Eritritol	Alimentos en general (excepto las bebidas y los alimentos mencionados en el artículo 2, apartado 3)	<i>quantum satis</i>
		Pescados, crustáceos, moluscos y cefalópodos sin elaborar congelados y ultracongelados	<i>quantum satis</i>
		Licores	<i>quantum satis</i>
			Para fines distintos de la edulcoración»;

c) se añade la sección siguiente:

«E 426	Hemicelulosa de soja	Bebidas a base de leche destinadas a la venta al por menor	5 g/l
		Complementos alimenticios tal como se definen en la Directiva 2002/46/CE	1,5 g/l
		Salsas emulsionadas	30 g/l
		Productos preenvasados de panadería fina destinados a la venta al por menor	10 g/kg
		“Fideos orientales” preenvasados listos para su consumo, destinados a la venta al por menor	10 g/kg
		Arroz preenvasado listo para su consumo, destinado a la venta al por menor	10 g/kg

	Productos preenvasados transformados de patatas y arroz (incluidos los productos transformados congelados, ultracongelados, refrigerados y deshidratados) destinados a la venta al por menor	10 g/kg
	Ovoproductos deshidratados, concentrados, congelados y ultracongelados	10 g/kg
	Productos de confitería a base de gelatina, excepto las minicápsulas de gelatina	10 g/kg;

- d) en la sección relativa a E 468, las palabras «Complemento alimenticio sólido» se sustituyen por «Complementos alimenticios tal como se definen en la Directiva 2002/46/CE suministrados en forma sólida»;
- e) en las secciones E 338 a E 452, las palabras «Suplementos dietéticos» se sustituyen por «Complementos alimenticios tal como se definen en la Directiva 2002/46/CE»;
- f) en las secciones relativas a los aditivos E 405, E 416, E 432 a E 436, E 473 y E 474, E 475, E 491 a E 495, E 551 a E 559, y E 901 a E 904, las palabras «Suplementos dietéticos» se sustituyen por «Complementos alimenticios tal como se definen en la Directiva 2002/46/CE»;
- g) en las secciones E 1201 y E 1202, las palabras «Complementos dietéticos en tabletas y en forma de grageas» se sustituyen por «Complementos alimenticios tal como se definen en la Directiva 2002/46/CE en tabletas y en forma de grageas»;
- h) en las secciones relativas a los aditivos E 405, E 432 a E 436, E 473 y E 474, E 475, E 477, E 481 y E 482 y E 491 a E 495, las palabras «Alimentos dietéticos para fines médicos específicos» y «Alimentos dietéticos destinados a fines médicos especiales» se sustituyen por «Alimentos dietéticos destinados a usos médicos especiales tal como se definen en la Directiva 1999/21/CE»;
- i) las secciones E 1505, E 1517, E 1518 y E 1520 se sustituyen por el texto siguiente:

«E 1505	Citrato de trietilo	Aromatizantes	3 g/kg procedente de todas las fuentes en productos alimenticios tal como son consumidos o reconstituidos con arreglo a las instrucciones del fabricante; por separado o en combinación. En el caso de bebidas, exceptuados los licores de crema, la dosis máxima de E 1520 será de 1 g/l.;
E 1517	Diacetato de glicerilo (diacetina)		
E 1518	Triacetato de glicerilo (triacetina)		
E 1520	1,2 propanodiol (propilenglicol)		

- j) se añaden las secciones siguientes:

«E 1204	Pullulan	Complementos alimenticios tal como se definen en la Directiva 2002/46/CE en forma de cápsulas y tabletas	<i>quantum satis</i>
		Micropastillas para refrescar el aliento en forma de láminas	<i>quantum satis</i>
E 1452	Octenil succinato alumínico de almidón	Preparados vitamínicos encapsulados en complementos alimenticios tal como se definen en la Directiva 2002/46/CE	35 g/kg como complemento alimenticio.

5) El anexo V se modifica como sigue:

a) después de la línea relativa al E 967, se inserta la línea siguiente:

«E 968	Eritritol»;	
--------	-------------	--

b) después de la línea relativa al E 466, se inserta la línea siguiente:

«E 462	Etilcelulosa»;	
--------	----------------	--

c) en la tercera columna de la sección relativa a los aditivos E 551 y E 552 se añade la frase siguiente:

«Para el E 551: en E 171 dióxido de titanio y E 172 óxidos e hidróxidos de hierro (máx. 90 % con relación al pigmento)».

6) El anexo VI se modifica como sigue:

a) en el primer, segundo y tercer párrafos de la nota introductoria, las palabras «alimentos de destete» se sustituyen por «alimentos elaborados a base de cereales y alimentos infantiles»;

b) en la parte 3, en el título y en las secciones relativas a los aditivos E 170 a E 526, E 500, E 501 y E 503, E 338, E 410 a E 440, E 1404 a E 1450 y E 1451, las palabras «preparados de destete», «productos de destete» y «alimentos de destete» se sustituyen por «alimentos elaborados a base de cereales y alimentos infantiles»;

c) en la parte 4, después de la sección E 472c se inserta la sección siguiente:

«E 473	Sucroésteres de ácidos grasos	120 mg/l	Productos que contengan proteínas, péptidos y aminoácidos hidrolizados».
--------	-------------------------------	----------	--

ANEXO II

El anexo de la Directiva 94/35/CE se modifica como sigue:

- 1) En la primera columna de la sección relativa a los aditivos E 420 a E 967, se añade «E 968».
 - 2) En la segunda columna de la sección relativa a los aditivos E 420 a E 967, se añade «Eritritol».
-

DIRECTIVAS

DIRECTIVA 2010/69/UE DE LA COMISIÓN

de 22 de octubre de 2010

por la que se modifican los anexos de la Directiva 95/2/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, relativa a aditivos alimentarios distintos de los colorantes y edulcorantes

(Texto pertinente a efectos del EEE)

LA COMISIÓN EUROPEA,

Visto el Tratado de Funcionamiento de la Unión Europea,

Visto el Reglamento (CE) n^o 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008, sobre aditivos alimentarios ⁽¹⁾, y, en particular, su artículo 31,

Visto el Reglamento (CE) n^o 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 28 de enero de 2002, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria ⁽²⁾, y, en particular, su artículo 53,

Previa consulta al Comité Científico de la Alimentación Humana y la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria,

Considerando lo siguiente:

- (1) La Directiva 95/2/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, relativa a aditivos alimentarios distintos de los colorantes y edulcorantes ⁽³⁾, incluye una lista de los aditivos alimentarios que pueden utilizarse en la Unión Europea y de las condiciones de su utilización.
- (2) Desde la adopción de la Directiva 95/2/CE, se han registrado avances técnicos en el ámbito de los aditivos alimentarios. Procede adaptar esta Directiva para tomar en consideración tales avances.
- (3) Hasta que finalice la elaboración de las listas de aditivos alimentarios de la Unión contempladas en el artículo 30 del Reglamento (CE) n^o 1333/2008, corresponde a la Comisión adoptar medidas para cambiar los anexos de la Directiva 95/2/CE que requieran ser modificados, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 31 de dicho Reglamento.
- (4) La Directiva 95/2/CE autoriza actualmente el empleo de los siguientes estabilizadores para distintos usos: agar (E 406), carragenanos (E 407), goma garrofín (E 410), goma guar (E 412), goma xantana (E 415), pectinas (E 440), celulosa (E 460), carboximetil celulosa (E 466), almidón oxidado (E 1404), fosfato de monoalmidón (E 1410), fosfato de dialmidón (E 1412), fosfato fosfa-

tado de dialmidón (E 1413), fosfato acetilado de dialmidón (E 1414), almidón acetilado (E 1420), adipato acetilado de dialmidón (E 1422), hidroxipropil almidón (E 1440), fosfato de hidroxipropil almidón (E 1442), octenil succinato sódico de almidón (E 1450), almidón acetilado oxidado (E 1451) y los emulgentes mono- y diglicéridos de ácidos grasos (E 471). El Comité Científico de la Alimentación Humana (en lo sucesivo, el CCAH) ha asignado una ingesta diaria admisible (IDA) «sin especificar» a estos aditivos alimentarios, por lo que no representan ningún riesgo para la salud de los consumidores. Es tecnológicamente necesario ampliar sus usos a los productos lácteos sin aromatizantes fermentados por la acción de organismos vivos y sus sucedáneos con un contenido de grasas inferior al 20 % para asegurar la estabilidad e integridad de la emulsión. Esta utilización beneficiaría al consumidor al ofrecerle la posibilidad de optar por productos lácteos fermentados bajos en grasas con propiedades semejantes a las del producto ordinario. Por consiguiente, procede autorizar este uso adicional.

- (5) Cuando en 1990 el CCAH evaluó el lactato sódico y el lactato potásico (E 325 y E 326), el acetato potásico (E 261), el acetato sódico (E 262i) y el acetato ácido de sodio (E 262ii), llegó a la conclusión de que todas estas sustancias se encuentran de forma natural en los alimentos y que su ingesta como aditivos resulta probablemente insignificante comparada con la ingesta a partir de fuentes naturales. Se las clasificó, por tanto, en un grupo de IDA sin especificar. En consecuencia, está autorizado el uso de estos aditivos alimentarios, por regla general, en todos los alimentos, excepto en los contemplados en el artículo 2, apartado 3, de la Directiva 95/2/CE. Se ha propuesto ampliar el uso de estos aditivos alimentarios a los preparados envasados de carne picada fresca para controlar el crecimiento de patógenos microbianos, como son la listeria y el *E. coli* O157. Teniendo en cuenta la citada justificación tecnológica y que esta utilización no plantea problemas de seguridad, procede autorizar el uso adicional de estos aditivos alimentarios en los preparados envasados de carne picada fresca.

- (6) La Directiva 95/2/CE autoriza actualmente el uso de los sorbatos E 200, E 202 y E 203 y los benzoatos E 210, E 211, E 212 y E 213 como aditivos alimentarios. Se propone un uso adicional de estos aditivos alimentarios como conservadores en los sucedáneos de productos pesqueros basados en algas (sucedáneos de caviar elaborados

⁽¹⁾ DO L 354 de 31.12.2008, p. 16.

⁽²⁾ DO L 31 de 1.2.2002, p. 1.

⁽³⁾ DO L 61 de 18.3.1995, p. 1.

con algas), colocados en forma de capa superior de diversos alimentos, para prevenir el desarrollo de hongos y levaduras y la formación de micotoxinas. Estas sales tienen asignadas unas IDA de 0-25 mg/kg y 0-5 mg/kg de peso corporal respectivamente. En la hipótesis más extrema de que se alcanzaran las concentraciones máximas, las ingestas estimadas son muy inferiores a la IDA. Por tanto, la exposición del consumidor a consecuencia de este uso no es motivo de preocupación. Procede autorizar, en consecuencia, el uso adicional de dichos sorbatos y benzoatos en los sucedáneos de productos pesqueros basados en algas teniendo en cuenta la justificación tecnológica y el hecho de que este nuevo producto representa un nicho de mercado.

- (7) Se ha solicitado autorización para emplear los sorbatos E 200, E 202 y E 203 y los benzoatos E 210, E 211, E 212 y E 213 en las cervezas de barril a las que se ha añadido más de un 0,5 % de azúcares fermentables o bien de zumos o concentrados de frutas y que se sirven directamente a presión desde el barril. Estos barriles pueden estar conectados durante bastante tiempo a un grifo de cerveza. Puesto que la conexión del grifo al barril no puede realizarse en condiciones estériles, puede darse una contaminación microbiológica del barril. Este problema surge en el caso de las cervezas de barril que contienen azúcares fermentables, lo que puede conllevar la proliferación de microorganismos nocivos. Por tanto, se requieren agentes antimicrobianos en las cervezas de barril a las que se hayan añadido azúcares fermentables o bien zumos o concentrados de frutas. Desde la perspectiva de la ingesta, el consumo de estas cervezas afrutadas en barril sigue siendo minoritario y las estimaciones de la ingesta de sorbatos y benzoatos sería, en el peor de los casos, inferior a las IDA respectivas. Por tanto, es conveniente permitir un uso adicional de dichos sorbatos y benzoatos para las cervezas de barril que contengan más de un 0,5 % de azúcares fermentables o bien de zumos o concentrados de frutas añadidos.
- (8) Para impedir la formación de moho en los cítricos, se permite su tratamiento posterior a la recogida con plaguicidas como imazalil y tiabendazol. Podrían utilizarse los sorbatos E 200, E 202 y E 203 para sustituir parcial o totalmente el tratamiento con plaguicidas de los cítricos. Los sorbatos pueden aplicarse a la superficie de los cítricos frescos sin pelar a través de las ceras autorizadas, a saber: la cera de abejas, la cera candelilla, la cera carnauba y la goma laca (E 901, E 902, E 903 y E 904 respectivamente). La exposición del consumidor a estos aditivos en este uso no plantea problemas de seguridad. Por consiguiente, procede autorizar este uso adicional.
- (9) Los consumidores pueden optar por complementar su ingesta de determinados nutrientes con complementos alimenticios. A este efecto, pueden añadirse vitamina A y combinaciones de vitaminas A y D a los complementos alimenticios, conforme a lo dispuesto en la Directiva 2002/46/CE del Parlamento Europeo y del Consejo⁽¹⁾. Debido a exigencias de manipulación segura, la vitamina A y las combinaciones de vitaminas A y D deben agregarse a preparados cuyo tratamiento puede requerir un

alto grado de humedad y una temperatura elevada y que contienen almidones y azúcares. Este tratamiento puede favorecer el desarrollo de microorganismos. Para impedir el crecimiento de estos microorganismos, es conveniente permitir la adición de los sorbatos E 200, E 202 y E 203 y los benzoatos E 210, E 211, E 212 y E 213 en la vitamina A y en las combinaciones de vitaminas A y D cuando se utilicen en complementos alimenticios que se aportan de forma seca.

- (10) El dióxido de azufre y los sulfitos E 220, E 221, E 222, E 223, E 224, E 226, E 227 y E 228 son aditivos alimentarios autorizados con arreglo a la Directiva 95/2/CE que actúan en primera línea como agentes antimicrobianos que controlan el deterioro químico. Actualmente el transporte de fruta fresca reviste una gran importancia, especialmente el transporte marítimo. Este transporte puede tardar varias semanas. El uso del dióxido de azufre y de sulfitos protege a los arándanos frescos del desarrollo de hongos. Debe autorizarse un uso adicional del dióxido de azufre y de sulfitos para ayudar a la conservación de los arándanos frescos frente al desarrollo de hongos, teniendo en cuenta que probablemente represente un nicho de mercado. Considerando también las razones tecnológicas sólidas que sustentan la concesión de estas nuevas autorizaciones, la necesidad de facilitar el comercio mundial y su repercusión insignificante en la ingesta de azufre y de sulfitos, procede autorizar el uso adicional del dióxido de azufre en los arándanos en la concentración que se indica en el anexo de la presente Directiva.
- (11) Para la producción de canela en rama (solo *Cinnamomum ceylanicum*), se utilizan fragmentos pelados frescos de la corteza interior del árbol de la canela. La corteza está expuesta a la contaminación microbiana y a los ataques de los insectos, especialmente en las condiciones climáticas tropicales y húmedas del país productor. La fumigación con dióxido de azufre constituye un tratamiento adecuado contra tal contaminación y los citados ataques de insectos. En 1994 el CCAH estableció una IDA de 0-0,7 mg/kg de peso corporal y consideró que debía restringirse el uso del dióxido de azufre y de otros sulfitos para limitar la aparición de reacciones asmáticas graves. Si bien debe restringirse el empleo del dióxido de azufre y de sulfitos, este uso concreto contribuye de forma ínfima a la ingesta de dichas sustancias. Por tanto, procede autorizar el uso adicional del dióxido de azufre y de los sulfitos E 220, E 221, E 222, E 223, E 224, E 226, E 227 y E 228 exclusivamente para este tipo concreto de canela.
- (12) La Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) evaluó la información relativa a la seguridad del uso de la nisina en la categoría de alimentos de los huevos líquidos, y a la seguridad de la nisina elaborada mediante un proceso de fabricación modificado. La EFSA confirmó en su dictamen de 26 de enero de 2006⁽²⁾ la IDA previamente fijada de 0-0,13 mg/kg para la nisina producida mediante un nuevo proceso de fabricación y extracción

⁽¹⁾ DO L 183 de 12.7.2002, p. 51.

⁽²⁾ Dictamen de la Comisión Técnica de Aditivos Alimentarios, Aromatizantes, Auxiliares Tecnológicos y Materiales en Contacto con los Alimentos, a petición de la Comisión, respecto al uso de la nisina (E 234) como aditivo alimentario. *The EFSA Journal* (2006) 314, p. 1.

basado en la fermentación en azúcar en lugar de en leche, el caldo de cultivo tradicional de esta sustancia. En su dictamen, la EFSA confirmó también que no es previsible el desarrollo de una resistencia a los antibióticos por el uso de la nisina en los alimentos. Asimismo, afirmó que no existen informes sobre mutantes bacterianos con resistencia a la nisina que muestren resistencia cruzada a los antibióticos terapéuticos. Esto se debe probablemente a las diferencias entre los antibióticos terapéuticos y la nisina en lo relativo al modo de acción antibiótica. La EFSA confirmó también en su dictamen de 20 de octubre de 2006 ⁽¹⁾ que el uso adicional de la nisina en huevos líquidos pasteurizados en el marco de las condiciones de uso previstas (con un tope de 6,25 mg/l) no plantea problemas de seguridad y está justificado desde un punto de vista tecnológico para aumentar la caducidad del producto y prevenir la proliferación de especies de microorganismos contaminantes esporulados como el *Bacillus cereus*, que puede sobrevivir al tratamiento de pasteurización. Por tanto, procede autorizar este uso adicional de la nisina en los huevos líquidos pasteurizados.

- (13) El dimetil dicarbonato (E 242) es un aditivo alimentario autorizado con arreglo a la Directiva 95/2/CE que sirve de conservador en bebidas no alcohólicas aromatizadas, el vino sin alcohol y el concentrado de té líquido. La autorización de este aditivo se basó en un dictamen positivo del CCAH de 1990 que se confirmó en 1996. El CCAH no pudo fijar una IDA, ya que esta sustancia se descompone rápidamente en dióxido de carbono y metanol. En 2001 se pidió al CCAH que investigara la seguridad en el uso del dimetil dicarbonato en el vino. En aquel momento, el CCAH consideró que la formación de metanol y de otros productos de reacción, como el carbamato de metilo, resultantes de la utilización del dimetil dicarbonato en el tratamiento de bebidas alcohólicas y vino, es similar a la formación en las bebidas no alcohólicas, y que incluso un consumo elevado de vino no sería peligroso en lo referente al metanol y al carbamato de metilo. Se ha solicitado autorización para utilizar el dimetil dicarbonato con objeto de prevenir el deterioro derivado de la fermentación que se produce en botellas sin abrir, rellenadas sin un proceso de esterilización, de sidra, peradas y vinos afrutados, vinos con un grado alcohólico menor, bebidas basadas en vino y todos los demás productos contemplados en el Reglamento (CEE) n° 1601/91 del Consejo ⁽²⁾. Estos usos adicionales no se consideran peligrosos para el consumidor. Además, el uso del dimetil dicarbonato podría contribuir a reducir la exposición al dióxido de azufre. En consecuencia, procede autorizar los usos adicionales del dimetil dicarbonato en la sidra, las peradas y los vinos afrutados, los vinos con un grado alcohólico menor, las bebidas basadas en vino y otros productos contemplados en el Reglamento (CEE) n° 1601/91.

⁽¹⁾ Dictamen de la Comisión Técnica de Aditivos Alimentarios, Aromatizantes, Auxiliares Tecnológicos y Materiales en Contacto con los Alimentos, a petición de la Comisión, respecto al uso de la nisina como aditivo alimentario en la categoría adicional de los huevos líquidos y la seguridad de la nisina como aditivo alimentario elaborada mediante un proceso de fabricación modificado. *The EFSA Journal* (2006) 314b, p. 1.

⁽²⁾ DO L 149 de 14.6.1991, p. 1.

- (14) La EFSA evaluó la información sobre la seguridad en el uso de extractos de romero en los alimentos como antioxidante. Los extractos de romero, que se derivan de *Rosmarinus officinalis* L., poseen diversos compuestos con funciones antioxidantes (fundamentalmente, ácidos fenólicos, flavonoides, diterpenoides y triterpenos). Si bien la EFSA consideró los datos toxicológicos sobre los extractos de romero insuficientes para fijar una IDA concreta, la Agencia señaló en su dictamen de 7 de marzo de 2008 ⁽³⁾ que el margen de seguridad era suficientemente elevado para concluir que la exposición a través de la alimentación respecto a los usos propuestos y los niveles de utilización no plantea problemas de seguridad. Por tanto, puede autorizarse la utilización de los extractos de romero cuando haya una justificación tecnológica para su uso. Deben autorizarse los usos propuestos para los extractos de romero como antioxidante y debe asignarse el número E 392 a dichos extractos.
- (15) El lactosuero es un subproducto de la fabricación del queso. Se han desarrollado algunas bebidas con proteínas de lactosuero para favorecer una dieta suficientemente rica en proteínas. A fin de mantener las proteínas en suspensión durante el tratamiento térmico de estas bebidas, los niveles de fosfatos deben ser superiores a los habituales en bebidas no alcohólicas aromatizadas. Deben autorizarse los fosfatos en las bebidas deportivas que contengan proteínas de lactosuero.
- (16) La cera de abejas (E 901) está autorizada actualmente como agente de recubrimiento para productos pequeños de bollería fina recubiertos de chocolate. Esta autorización no se aplica a los sándwiches de helado sin recubrimiento de chocolate. Además de que la cera de abejas puede considerarse una alternativa al chocolate en los sándwiches de helado envasados, el recubrimiento de las galletas con cera de abejas podría prevenir su humedecimiento, asegurar que las galletas se mantengan crujientes y aumentar la caducidad del producto, por lo que se considera el uso de esta cera tecnológicamente justificado. En consecuencia, debería autorizarse la cera de abejas como agente de recubrimiento para las galletas de los sándwiches de helado envasados, en sustitución total o parcial de las capas internas de chocolate.
- (17) La EFSA evaluó la información sobre la seguridad en el uso de la cera de abejas considerando también su uso adicional como soporte de aromas en bebidas no alcohólicas aromatizadas. Si bien los datos disponibles sobre cera de abejas en sí eran insuficientes para fijar una IDA, la EFSA llegó a la conclusión de que el reducido perfil toxicológico de esta cera, sus usos alimentarios actuales y el nuevo uso propuesto no plantean problemas de seguridad. Por consiguiente, procede autorizar este uso adicional de la cera de abejas como soporte de aromas en las bebidas no alcohólicas aromatizadas.

⁽³⁾ Dictamen de la Comisión Técnica de Aditivos Alimentarios, Aromatizantes, Auxiliares Tecnológicos y Materiales en Contacto con los Alimentos, a petición de la Comisión, respecto al uso de los extractos de romero como aditivo alimentario. *The EFSA Journal* (2008) 721, p. 1.

- (18) El citrato de trietilo (E 1505) está autorizado actualmente en la UE con arreglo a la Directiva 95/2/CE como soporte de aromas y como aditivo en la clara de huevo deshidratada. El CCAH estableció en 1990 una IDA de 0-20 mg/kg. Se ha propuesto una ampliación del uso del citrato de trietilo como agente de recubrimiento para las tabletas de complementos alimenticios. El citrato de trietilo aumentaría la resistencia de la película que recubre la tableta, protegiéndola del entorno externo, de modo que se prolongaría el tiempo de liberación del producto. En la hipótesis más negativa, esta fuente adicional de ingesta de citrato de trietilo sería insignificante (un 0,25 % de la IDA) comparada con la IDA total. Por tanto, conviene autorizar en la UE el uso adicional del citrato de trietilo como agente de recubrimiento para las tabletas de complementos alimenticios.
- (19) La EFSA evaluó la información sobre la seguridad del alcohol polivinílico como agente de revestimiento pelicular de complementos alimenticios y publicó un dictamen el 5 de diciembre de 2005 ⁽¹⁾. En el dictamen, determinó que el uso del alcohol polivinílico para el recubrimiento de complementos alimenticios en forma de cápsulas o tabletas no plantea problemas de seguridad. La EFSA consideró también que la exposición humana potencial al alcohol polivinílico en las condiciones previstas sería reducida. El alcohol polivinílico se absorbe en cantidades mínimas tras una administración oral. Se ha fijado en 18 g/kg el límite máximo de uso considerando el caso más extremo, hipótesis en la que se ha basado la EFSA para su evaluación del riesgo. Dado que el alcohol polivinílico presenta una buena adherencia y resistencia pelicular, se prevé un uso tecnológico de este nuevo aditivo alimentario como agente de revestimiento pelicular para los complementos alimenticios, especialmente en el caso de las aplicaciones que requieran propiedades impermeabilizantes y antihumectantes. Por consiguiente, procede autorizar este uso en la UE. Es conveniente asignar el número E 1203 a este nuevo aditivo alimentario.
- (20) La EFSA evaluó la información sobre la seguridad en el uso de seis grados de polietilenglicol (PEG 400, PEG 3000, PEG 3350, PEG 4000, PEG 6000 y PEG 8000) como agente de revestimiento pelicular de complementos alimenticios y emitió un dictamen al respecto el 28 de noviembre de 2006 ⁽²⁾. En el dictamen, determinó que el uso de los seis grados de polietilenglicol como agente de recubrimiento para cápsulas o tabletas en fórmulas de revestimiento pelicular de complementos alimenticios en las condiciones de utilización previstas no plantea problemas de seguridad. La EFSA tuvo en cuenta también en su evaluación del riesgo la fuente adicional de exposición a los polietilenglicoles derivada de su uso en productos farmacéuticos y estimó que el uso autorizado de estas sustancias en los materiales en contacto con los alimentos y de PEG 6000 como soporte de edulcorantes solo implicaría una ingesta adicional limitada. Por consiguiente, procede autorizar en la UE este nuevo uso. Además, puesto que la ingesta de PEG 6000 como soporte de edulcorantes es limitada y presenta un perfil toxicológico semejante al de los demás grados de polietilenglicol (se ha asignado a los seis grados la misma ingesta diaria tolerable), es pertinente también autorizar el uso de los otros polietilenglicoles evaluados por la EFSA como alternativas a PEG 6000 en la función de soporte de edulcorantes. Es conveniente asignar el número E 1521 a todos estos grados de polietilenglicol.
- (21) La EFSA evaluó la información sobre la seguridad en el uso de la goma cassia como nuevo aditivo alimentario con una función de agente gelificante y espesante, y dio a conocer su dictamen el 26 de septiembre de 2006 ⁽³⁾. La EFSA estimó que el uso de la goma cassia como se indica en las condiciones especificadas no plantea problemas de seguridad. Asimismo, si bien consideró los datos toxicológicos disponibles sobre esta sustancia insuficientes para extraer una IDA, no estimó que dichos datos fueran motivo de inquietud. Concretamente, la EFSA puso de relieve el bajo grado de absorción de la goma cassia y el hecho de que, si llegara a hidrolizarse, se degradaría a compuestos que entran en las vías metabólicas ordinarias. El uso de la goma cassia se justifica tecnológicamente por sus efectos gelificantes interactivos cuando se añade a otras gomas alimentarias ordinarias. Por consiguiente, procede autorizar en la UE estos usos y asignar el número E 427 a la goma cassia.
- (22) La EFSA evaluó la seguridad del neotamo como potenciador del sabor y emitió su dictamen al respecto el 27 de septiembre de 2007 ⁽⁴⁾. La EFSA llegó a la conclusión de que el neotamo no plantea problemas de seguridad respecto a los usos propuestos como potenciador del sabor y estableció una IDA de 0-2 mg/kg de peso corporal al día. Por tanto, debe autorizarse el uso del neotamo como potenciador del sabor.
- (23) La EFSA evaluó la información sobre la seguridad en el uso de la L-cisteína (E 920) en algunos alimentos destinados a lactantes y a niños de corta edad.

⁽¹⁾ Dictamen de la Comisión Técnica de Aditivos Alimentarios, Aromatizantes, Auxiliares Tecnológicos y Materiales en Contacto con los Alimentos, a petición de la Comisión, respecto al uso del alcohol polivinílico como agente de revestimiento de complementos alimenticios. *The EFSA Journal* (2005) 294, p. 1.

⁽²⁾ Dictamen de la Comisión Técnica de Aditivos Alimentarios, Aromatizantes, Auxiliares Tecnológicos y Materiales en Contacto con los Alimentos, a petición de la Comisión, respecto al uso del polietilenglicol como agente de revestimiento pelicular de complementos alimenticios. *The EFSA Journal* (2006) 414, p. 1.

⁽³⁾ Dictamen de la Comisión Técnica de Aditivos Alimentarios, Aromatizantes, Auxiliares Tecnológicos y Materiales en Contacto con los Alimentos, a petición de la Comisión, respecto al uso de la goma cassia como aditivo alimentario. *The EFSA Journal* (2006) 389, p. 1.

⁽⁴⁾ Dictamen de la Comisión Técnica de Aditivos Alimentarios, Aromatizantes, Auxiliares Tecnológicos y Materiales en Contacto con los Alimentos, a petición de la Comisión, acerca del neotamo como edulcorante y potenciador del sabor. *The EFSA Journal* (2007) 581, p. 1.

La EFSA llegó a la conclusión en su dictamen de 26 de septiembre de 2006 ⁽¹⁾ de que su uso propuesto en preparados alimenticios de cereales y otros alimentos (concretamente, las galletas para bebés) destinados a lactantes y niños de corta edad no plantea problemas de seguridad. Las galletas para lactantes y niños de corta edad deben tener una composición adecuada, con un contenido controlado de azúcares y grasas. Sin embargo, las galletas con un contenido reducido de grasas son más quebradizas, con el riesgo que ello conlleva de atragantamiento y asfixia al romperse la galleta en la boca del niño. La función de la L-cisteína es mejorar la consistencia de la masa para controlar la textura del producto final. Por tanto, procede autorizar en la UE el uso de la L-cisteína en galletas destinadas a lactantes y a niños de corta edad.

- (24) La EFSA evaluó la seguridad en el uso de un preparado enzimático basado en la trombina con fibrinógeno derivado de ganado vacuno o porcino como aditivo alimentario para reconstituir alimentos y concluyó, en su dictamen de 26 de abril de 2005 ⁽²⁾, que dicho uso del preparado enzimático no plantea problemas de seguridad cuando se produce como se explica en el dictamen. Sin embargo, el Parlamento Europeo, en su Resolución de 19 de mayo de 2010 sobre el proyecto de Directiva de la Comisión por la que se modifican los anexos de la Directiva 95/2/CE del Parlamento Europeo y del Consejo relativa a aditivos alimentarios distintos de los colorantes y edulcorantes, consideró que la inclusión en el anexo IV de la Directiva 95/2/CE de dicho preparado enzimático como aditivo alimentario para reconstituir alimentos no era compatible con el objetivo ni con el contenido del Reglamento (CE) n.º 1333/2008, ya que no cumple las condiciones generales del artículo 6 de dicho Reglamento, en particular de su apartado 1, letra c).
- (25) Mediante la Decisión 2004/374/CE de la Comisión ⁽³⁾, se suspendió la comercialización y la importación de minicápsulas de gelatina que contengan los aditivos alimentarios gelificantes derivados de algas y determinadas gomas E 400, E 401, E 402, E 403, E 404, E 405, E 406, E 407, E 407a, E 410, E 412, E 413, E 414, E 415, E 417 y E 418 por el riesgo de atragantamiento que presentan. La Directiva 2006/52/CE del Parlamento Europeo y del Consejo ⁽⁴⁾ modificó en consecuencia la Directiva 95/2/CE. Por tanto, debe derogarse la Decisión 2004/374/CE de la Comisión, ya que sus disposiciones se han incluido en la Directiva 95/2/CE.
- (26) Las medidas previstas en la presente Directiva se ajustan al dictamen del Comité Permanente de la Cadena Ali-

mentaria y de Sanidad Animal, y ni el Parlamento Europeo ni el Consejo se han opuesto a ellas.

HA ADOPTADO LA PRESENTE DIRECTIVA:

Artículo 1

Los anexos II a VI de la Directiva 95/2/CE quedan modificados con arreglo a lo dispuesto en el anexo de la presente Directiva.

Artículo 2

1. Los Estados miembros adoptarán y publicarán las disposiciones legales, reglamentarias y administrativas necesarias para dar cumplimiento a lo establecido en el artículo 1 de la presente Directiva a más tardar el 31 de marzo de 2011. Comunicarán inmediatamente a la Comisión el texto de dichas disposiciones.

Aplicarán dichas disposiciones a partir del 1 de abril de 2011 a más tardar.

Cuando los Estados miembros adopten dichas disposiciones, estas harán referencia a la presente Directiva o irán acompañadas de dicha referencia en su publicación oficial. Los Estados miembros establecerán las modalidades de la mencionada referencia.

2. Los Estados miembros comunicarán a la Comisión el texto de las principales disposiciones de Derecho interno que adopten en el ámbito regulado por la presente Directiva.

Artículo 3

Queda derogada la Decisión 2004/374/CE de la Comisión.

Artículo 4

La presente Directiva entrará en vigor el vigésimo día siguiente al de su publicación en el *Diario Oficial de la Unión Europea*.

Artículo 5

Los destinatarios de la presente Directiva serán los Estados miembros.

Hecho en Bruselas, el 22 de octubre de 2010.

Por la Comisión

El Presidente

José Manuel BARROSO

⁽¹⁾ Dictamen de la Comisión Técnica de Aditivos Alimentarios, Aromatizantes, Auxiliares Tecnológicos y Materiales en Contacto con los Alimentos, a petición de la Comisión, respecto al uso de la L-cisteína en alimentos destinados a lactantes y niños de corta edad. *The EFSA Journal* (2006) 390, p. 1.

⁽²⁾ Dictamen de la Comisión Técnica de Aditivos Alimentarios, Aromatizantes, Auxiliares Tecnológicos y Materiales en Contacto con los Alimentos, a petición de la Comisión, en relación con el uso de un preparado enzimático basado en la trombina con fibrinógeno derivado de ganado vacuno o porcino, como aditivo alimentario para reconstituir alimentos. *The EFSA Journal* (2005) 214, p. 1.

⁽³⁾ DO L 118 de 23.4.2004, p. 70.

⁽⁴⁾ DO L 204 de 26.7.2006, p. 10.

ANEXO

Los anexos II a VI de la Directiva 95/2/CE quedan modificados como sigue:

1) El anexo II se modifica como sigue:

a) La entrada relativa a los «preparados envasados de carne picada fresca» se sustituye por el texto siguiente:

«Preparados envasados de carne picada fresca»	E 261	Acetato potásico	<i>quantum satis</i>
	E 262i	Acetato sódico	
	E 262ii	Acetato ácido de sodio (diacetato sódico)	
	E 300	Ácido ascórbico	
	E 301	Ascorbato sódico	
	E 302	Ascorbato cálcico	
	E 325	Lactato sódico	
	E 326	Lactato potásico	
	E 330	Ácido cítrico	
	E 331	Citratos de sodio	
	E 332	Citratos de potasio	
	E 333	Citratos de calcio	

b) Al final del anexo, se añade la entrada siguiente:

«Productos lácteos sin aromatizantes fermentados por la acción de organismos vivos y sus sucedáneos con un contenido de grasas inferior al 20 %»	E 406	Agar	<i>quantum satis</i>
	E 407	Carragenano	
	E 410	Goma garrofín	
	E 412	Goma guar	
	E 415	Goma xantana	
	E 440	Pectinas	
	E 460	Celulosa	
	E 466	Carboximetilcelulosa	
	E 471	Monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos	
	E 1404	Almidón oxidado	
	E 1410	Fosfato de monoalmidón	
	E 1412	Fosfato de dialmidón	
	E 1413	Fosfato fosfatado de dialmidón	
	E 1414	Fosfato acetilado de dialmidón	
	E 1420	Almidón acetilado	
	E 1422	Adipato acetilado de dialmidón	
	E 1440	Hidroxiopropil almidón	

E 1442	Fosfato de hidroxipropil almidón
E 1450	Octenil succinato sódico de almidón
E 1451	Almidón acetilado oxidado

2) El anexo III se modifica como sigue:

a) Al final de la parte A, se añaden las entradas siguientes:

«Sucedáneos de productos pesqueros basados en algas	1 000	500				
Cervezas de barril que contengan más de un 0,5 % de azúcares fermentables o bien de zumos o concentrados de frutas añadidos	200	200		400		
Cítricos frescos sin pelar (solo con tratamiento de superficie)	20					
Complementos alimenticios, tal como se definen en la Directiva 2002/46/CE, suministrados en forma seca, que contengan preparados de vitamina A o de combinaciones de vitaminas A y D				1 000 en el producto listo para el consumo»		

b) Al final de la parte B, se añaden las entradas siguientes:

«Arándanos (solo <i>Vaccinium corymbosum</i>)	10
Canela (solo <i>Cinnamomum ceylanicum</i>)	150»

c) La parte C queda modificada como sigue:

i) La entrada relativa al aditivo E 234 se sustituye por el texto siguiente:

«E 234	Nisina (*)	Postres de semolina y tapioca y productos similares	3 mg/kg
		Queso madurado y queso fundido	12,5 mg/kg
		<i>Clotted cream</i> (nata espesa)	10 mg/kg
		<i>Mascarpone</i> (queso fresco)	10 mg/kg
		Huevo líquido pasteurizado (la clara, la yema o el huevo entero)	6,25 mg/l

(*) Esta sustancia puede estar presente de manera natural en algunos quesos como resultado de procesos de fermentación.»

ii) La entrada relativa al aditivo E 242 se sustituye por el texto siguiente:

«E 242	Dimetil dicarbonato	Bebidas no alcohólicas aromatizadas Vino sin alcohol Concentrado de té líquido	250 mg/l de cantidad añadida, residuos no detectables
		Sidra, perada y vinos afrutados Vino con un grado alcohólico menor Bebidas y otros productos a base de vino definidos en el Reglamento (CEE) n° 1601/91	250 mg/l de cantidad añadida, residuos no detectables»

d) En la parte D se inserta, después del texto relativo al aditivo E 316, la entrada siguiente:

«E 392	Extractos de romero	Aceites vegetales (excepto aceites vírgenes y aceites de oliva) y grasas con un contenido de ácidos grasos poliinsaturados superior al 15 % p/p del ácido graso total, para ser utilizados en productos alimenticios no sometidos a tratamiento térmico	30 mg/kg (expresado como la suma de carnosol y ácido carnósico) Expresado en una base de grasas
		Aceites de pescado y de alga	50 mg/kg (expresado como la suma de carnosol y ácido carnósico) Expresado en una base de grasas
		Carne de vacuno y de ave de corral, grasa de cerdo y manteca de oveja y de cerdo Grasas y aceites para la fabricación profesional de productos alimenticios con tratamiento térmico Aceite y grasas para freír, excluido el aceite de oliva y el aceite de orujo de oliva Productos de aperitivo (basados en cereales, patatas o almidón)	50 mg/kg (expresado como la suma de carnosol y ácido carnósico) Expresado en una base de grasas
		Salsas	100 mg/kg (expresado como la suma de carnosol y ácido carnósico) Expresado en una base de grasas
		Productos de bollería fina	200 mg/kg (expresado como la suma de carnosol y ácido carnósico) Expresado en una base de grasas
		Complementos alimenticios tal como se definen en la Directiva 2002/46/CE	400 mg/kg (expresado como la suma de carnosol y ácido carnósico)
		Patatas deshidratadas Ovoproductos Chicle	200 mg/kg (expresado como la suma de carnosol y ácido carnósico)
		Leche en polvo para máquinas automáticas Especias y condimentos Frutos de cáscara elaborados	200 mg/kg (expresado como la suma de carnosol y ácido carnósico) Expresado en una base de grasas
		Sopas y caldos deshidratados	50 mg/kg (expresado como la suma de carnosol y ácido carnósico)
		Carne deshidratada	150 mg/kg (expresado como la suma de carnosol y ácido carnósico)
		Productos cárnicos y pesqueros excepto la carne deshidratada y los embutidos secos	150 mg/kg (expresado como la suma de carnosol y ácido carnósico) Expresado en una base de grasas
		Embutidos secos	100 mg/kg (expresado como la suma de carnosol y ácido carnósico)
		Aromatizantes	1 000 mg/kg (expresado como la suma de carnosol y ácido carnósico)
		Leche en polvo para la elaboración de helado	30 mg/kg (expresado como la suma de carnosol y ácido carnósico)»

3) El anexo IV se modifica como sigue:

a) En la entrada relativa a los aditivos E 338, E 339, E 340, E 341, E 343, E 450, E 451 y E 452, se inserta después de la línea «bebidas a base de proteínas vegetales» la línea siguiente:

		«Bebidas para deportistas con proteínas de lactosuero»	4 g/kg»
--	--	--	---------

b) Antes de la entrada relativa a los aditivos E 432, E 433, E 434, E 435 y E 436, se inserta la entrada siguiente:

«E 427	Goma cassia	Helados	2 500 mg/kg
		Productos lácteos fermentados, a excepción de los lácteos sin aromatizantes fermentados por la acción de organismos vivos	
Postres a base de leche y productos similares			
Rellenos, coberturas y recubrimientos para bollería fina y postres			
Queso fundido			
Salsas y aliños para ensalada			
Sopas y caldos deshidratados			
		Productos cárnicos sometidos a tratamiento térmico	1 500 mg/kg»

c) En la entrada relativa a los números E 901, E 902 y E 904, en la tercera columna, en el uso «como agentes de recubrimiento solo para», se añade la entrada siguiente:

		«— Sándwiches rellenos de helado envasados (solo respecto al E 901)	<i>quantum satis</i> »
--	--	---	------------------------

d) En la entrada relativa a los números E 901, E 902, y E 904, en la tercera columna, en el uso «melocotones y piñas (solo tratamiento de superficie)», se añade la entrada siguiente:

		«Aromatizantes en bebidas no alcohólicas aromatizadas (solo respecto al E 901)	0,2 g/kg en las bebidas aromatizadas»
--	--	--	---------------------------------------

e) Después del texto relativo al aditivo E 959, se inserta la entrada siguiente:

«E 961	Neotamo	Bebidas aromatizadas a base de agua, de valor energético reducido o sin azúcares añadidos	2 mg/l como potenciador del sabor
		Bebidas a base de leche y productos derivados o de zumos de frutas, de valor energético reducido o sin azúcares añadidos	2 mg/l como potenciador del sabor
		«Productos de aperitivo»: productos a base de almidón salados, secos y envasados de distintos sabores, listos para consumir, y frutos secos con cobertura	2 mg/kg como potenciador del sabor
		Productos de confitería a base de almidón, de valor energético reducido o sin azúcares añadidos	3 mg/kg como potenciador del sabor
		Micropastillas para refrescar el aliento sin azúcares añadidos	3 mg/kg como potenciador del sabor
		Pastillas refrescantes muy aromatizadas para la garganta, sin azúcares añadidos	3 mg/kg como potenciador del sabor
		Chicle con azúcares añadidos	3 mg/kg como potenciador del sabor
		Compotas, jaleas y mermeladas de valor energético reducido	2 mg/kg como potenciador del sabor

		Salsas	2 mg/kg como potenciador del sabor
		Complementos alimenticios, tal como se definen en la Directiva 2002/46/CE, suministrados en forma líquida	2 mg/kg como potenciador del sabor
		Complementos alimenticios, tal como se definen en la Directiva 2002/46/CE, suministrados en forma sólida	2 mg/kg como potenciador del sabor
		Complementos alimenticios, tal como se definen en la Directiva 2002/46/CE, a base de vitaminas o elementos minerales, en forma no masticable o de jarabe	2 mg/kg como potenciador del sabor»

f) Después del texto relativo al aditivo E 1202, se inserta la entrada siguiente:

«E 1203	Alcohol polivinílico	Complementos alimenticios tal como se definen en la Directiva 2002/46/CE en forma de cápsulas o tabletas	18 g/kg»
---------	----------------------	--	----------

g) Después del texto relativo al aditivo E 1202, se sustituye la entrada acerca del aditivo alimentario E 1505 por el texto siguiente:

«E 1505	Citrato de trietilo	Complementos alimenticios tal como se definen en la Directiva 2002/46/CE en forma de cápsulas o tabletas	3,5 g/kg
		Clara de huevo deshidratada	<i>quantum satis</i> »

h) Después del texto relativo al aditivo E 1452, se inserta la entrada siguiente:

«E 1521	Polietilenglicol	Complementos alimenticios tal como se definen en la Directiva 2002/46/CE en forma de cápsulas o tabletas	10 g/kg»
---------	------------------	--	----------

4) En el anexo V, la entrada relativa al aditivo «polietilenglicol 6000» se sustituye por el texto siguiente:

«E 1521	Polietilenglicol	Edulcorantes»
---------	------------------	---------------

5) En la parte 3 del anexo VI, se añade la entrada siguiente tras la correspondiente al aditivo E 526:

«E 920	L-cisteína	Galletas para lactantes y niños de corta edad	1 g/kg»
--------	------------	---	---------