

REAL DECRETO 145/1997, DE 31 DE ENERO, POR EL QUE SE APRUEBA LA LISTA POSITIVA DE ADITIVOS DISTINTOS DE COLORANTES Y EDULCORANTES PARA SU USO EN LA ELABORACION DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS, ASI COMO SUS CONDICIONES DE UTILIZACION.

La Directiva 89/107/CE, del Consejo, de 21 de diciembre de 1988, relativa a la aproximación de las legislaciones de los Estados miembros sobre aditivos alimentarios autorizados en los productos alimenticios destinados al consumo humano, fue incorporada al ordenamiento jurídico interno por el Real Decreto 1111/1991, de 12 de julio, por el que se modifica la Reglamentación técnico-sanitaria de aditivos alimentarios, aprobada por el Real Decreto 3177/1983, de 16 de noviembre, y modificada por el Real Decreto 1339/1988, de 28 de octubre.

La mencionada Directiva 89/107/CE incluía las distintas categorías de aditivos, y, entre ellas, las de otros aditivos distintos de los colorantes y los edulcorantes, cuyo desarrollo se preveía fuera realizado en un futuro mediante Directivas específicas.

Tal previsión en materia de aditivos distintos de los colorantes y edulcorantes se ha llevado a cabo a través de la aprobación de la Directiva 95/2/CE, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 20 de febrero, relativa a los aditivos distintos de los colorantes y edulcorantes utilizados en los productos alimenticios, que es objeto de incorporación al ordenamiento jurídico español mediante el presente Real Decreto.

Se pretende mediante este Real Decreto establecer una regulación actualizada de los aditivos distintos de los colorantes y edulcorantes autorizados en la elaboración de productos alimenticios, así como de sus condiciones de utilización, todo ello con objeto de garantizar la protección de la salud y la información de los consumidores.

Se pretende, igualmente, evitar los obstáculos a la libre circulación de los alimentos que hayan utilizado aditivos distintos de los colorantes y edulcorantes en su elaboración, en las condiciones que autoriza el presente Real Decreto a la vez que propiciar la supresión de condiciones desleales entre competidores, dentro del marco de la consecución del mercado interior.

Asimismo, se establecen normas estrictas para el empleo de aditivos alimentarios distintos de los colorantes y edulcorantes en los preparados para lactantes y en los preparados de continuación, así como en los alimentos de destete.

Por otra parte, se incluyen en el ámbito de aplicación del presente Real Decreto determinadas sustancias con dualidad de actividad que, como aditivos distintos de los colorantes y edulcorantes, sin embargo, también, cumplen funciones fitosanitarias y se encuentran reguladas en el Real Decreto 2163/1994, por el que se implanta el sistema armonizado comunitario de comercialización de productos fitosanitarios, y por el Real Decreto 280/1994, por el que se establecen los límites máximos de sus residuos en productos de origen vegetal, incluidas las frutas y hortalizas.

Procede, por tanto, en virtud de las obligaciones derivadas de la pertenencia del Reino de España a la Unión Europea, incorporar al ordenamiento jurídico los preceptos contenidos en la Directiva 95/2/CE, de 20 de febrero, mediante la presente norma se dicta al amparo de lo dispuesto en el artículo 149.1.16.^a de la Constitución y de acuerdo con el artículo 40.4 de la Ley 14/1986, de 25 de abril, General de Sanidad, a excepción del artículo 8, que tiene su amparo en el artículo 149.1.10.^a de la Constitución y en el artículo 38 de la Ley General de Sanidad.

Para su elaboración han sido consultadas las asociaciones de consumidores y los representantes de los sectores afectados, habiendo emitido informe preceptivo la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria.

En su virtud, a propuesta del Ministro de Sanidad y Consumo, de acuerdo con el Consejo de Estado, y previa deliberación del Consejo de Ministros en su reunión del día 31 de enero de 1997,

DISPONGO:

Artículo 1. Ámbito de aplicación.

1. El presente Real Decreto tiene por objeto aprobar la lista positiva de los aditivos distintos de los colorantes y edulcorantes autorizados para su uso en la elaboración de productos alimenticios, así como sus condiciones de utilización, en los términos previstos en los anexos I al VI.

2. El presente Real Decreto se aplicará sin perjuicio de lo dispuesto en otros Reales Decretos que permiten el uso de algunos aditivos alimentarios, que figuran en los anexos de este Real Decreto y que se utilizan como edulcorantes o colorantes.

3. El presente Real Decreto se aplicará asimismo sin que sean afectadas las disposiciones específicas que regulan la composición y denominación de los productos alimenticios. Los productos y categorías de productos enumerados en los anexos se mencionan en los mismos a los exclusivos efectos de la regulación de los empleos y dosis de los aditivos correspondientes.

4. A efectos del presente Real Decreto, no se considerarán aditivos alimentarios las siguientes sustancias:

a) Las sustancias utilizadas para el tratamiento del agua potable, con arreglo a lo dispuesto en el Real Decreto 1138/1990, de 14 de septiembre, por el que se aprueba la Reglamentación técnico-sanitaria para el abastecimiento y control de calidad de las aguas potables de consumo público.

b) Los productos que contienen pectinas y derivados de pulpa de manzana desecada o pieles de cítricos, o de mezcla de ambos, por la acción de ácidos diluidos seguido de neutralización parcial con sales de sodio o potasio («pectina líquida»).

c) La goma base para chicle.

d) 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.

e) El cloruro amónico.

f) El plasma sanguíneo, la gelatina comestible, los hidrolizados de proteínas y sus sales, las proteínas lácteas y el gluten.

g) Los aminoácidos y sus sales, a excepción del ácido glutámico, la glicina, la cisteína y la cistina y sus sales correspondientes que no tengan función de aditivos.

h) Los caseinatos y la caseína.

i) La inulina.

5. El presente Real Decreto no será de aplicación a los agentes de tratamiento de la harina, distintos de los emulgentes, entendiéndose como tales aquellas sustancias que se añaden a la harina o masa para mejorar su calidad de cocción.

Artículo 2. Definiciones.

1. A efectos del presente Real Decreto, se entiende por:

a) Acidulantes: las sustancias que incrementan la acidez de un alimento o le confieren un sabor ácido.

b) Agentes de carga: las sustancias que aumentan el volumen de un alimento sin contribuir significativamente a su valor energético disponible.

c) 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.

d) 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.

e) Antiaglomerantes: las sustancias que reducen la tendencia de las partículas de un alimento a adherirse unas a otras.

f) Antiespumantes: las sustancias que impiden o reducen la formación de espuma.

g) Antioxidantes: las sustancias que prolongan la vida útil de los productos alimenticios protegiéndoles frente al deterioro causado por la oxidación, tales como el enranciamiento de las grasas y los cambios de color.

h) Conservadores: las sustancias que prolongan la vida útil de los productos alimenticios protegiéndoles frente al deterioro causado por microorganismos.

- i) Correctores de la acidez: las sustancias que alteran o controlan la acidez o alcalinidad de un alimento.
- j) 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.
- 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) Espesantes: las sustancias que aumentan la viscosidad de 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) 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, y también incluyen las sustancias que estabilizan, retienen o intensifican un color existente en un alimento.
- ñ) Gases de envasado: los gases distintos del aire, introducidos en un envase antes, durante o después de colocar en él un producto alimenticio.
- o) Gases propelentes: los gases diferentes del aire que expulsan los alimentos de un recipiente.
- p) Gasificantes: las sustancias o combinaciones de sustancias que liberan gas y, de esa manera, aumentan el volumen de la masa.
- q) Gelificantes: las sustancias que dan textura a un alimento mediante la formación de un gel.
- r) 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 una sustancia sólida en polvo en un medio acuoso.
- s) Potenciadores del sabor: las sustancias que realzan el sabor y/o el aroma que tiene un alimento.
- t) 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.
- u) Secuestrantes: las sustancias que forman complejos químicos con iones metálicos.
- v) 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.

2. Conforme al presente Real Decreto se entiende por «alimentos no elaborados»: aquellos que no han sido sometidos a ningún tratamiento que haya alterado sustancialmente su estado inicial. No obstante, podrán ser objeto de operaciones tales como de división, partición, troceado, deshuesado, picado, pelado, mondado, despellejado, molido, cortado, lavado, cepillado, ultracongelado o congelado, refrigerado, triturado o descascarado, envasado o sin envasar, sin perder por ello su condición de alimento no elaborado.

Artículo 3. Condiciones de utilización.

1. Para el logro de las funciones definidas en el apartado 1 del artículo 2 del presente Real Decreto sólo podrán utilizarse en los productos alimenticios los aditivos alimentarios recogidos en los anexos I, III, IV y V.

2. Los aditivos alimentarios relacionados en el anexo I se podrán utilizar de acuerdo con el principio de «quantum satis» en los productos alimenticios en general, a excepción de aquellos alimentos que figuren en el anexo II, para los cuales se autoriza un número limitado de estos mismos aditivos.

3. Salvo en aquellos casos en los que se disponga específicamente lo contrario por el anexo II, queda prohibida la utilización de los aditivos alimentarios relacionados en el anexo I en:

a) Los alimentos no elaborados, tal y como se definen en el apartado 2 del artículo 2, entendiéndose por tales los siguientes:

1.º La miel, tal y como se define en el Decreto 337/1975, de 7 de marzo, por el que se aprueba la Norma sobre la miel.

2.º Los aceites y grasas no emulsionados de origen animal o vegetal.

- 3.º La mantequilla.
- 4.º La nata y la leche, incluidas la desnatada, la entera y la semidesnatada, pasterizadas y esterilizadas, incluida la esterilización UHT.
- 5.º Los productos lácteos fermentados por la acción de organismos vivos, sin aromatizantes.
- 6.º El agua mineral natural y el agua de manantial, tal como se definen en el Real Decreto 1164/1991, de 22 de julio, por el que se aprueba la Reglamentación técnico-sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de aguas de bebida envasada.
- 7.º El café, excluido el instantáneo aromatizado, y los extractos de café.
- 8.º El té en hojas sin aromatizantes.
- 9.º Los azúcares definidos en el Real Decreto 1261/1987, de 11 de septiembre, por el que se aprueba la Reglamentación técnico-sanitaria para la elaboración, almacenamiento, transporte y comercialización de los azúcares destinados al consumo humano.
10. La pasta seca.

11. El suero de mantequilla natural sin aromatizantes, excluido el suero de mantequilla esterilizado.

b) Los alimentos para lactantes y niños de corta edad, incluidos los alimentos para niños enfermos, es decir, todos aquellos destinados a un uso especial conforme al Real Decreto 1809/1991, de 13 de diciembre, por el que se modifica la Reglamentación técnico-sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de preparados alimenticios para regímenes dietéticos y/o especiales, aprobada por el Real Decreto 2685/1976, de 16 de octubre, que estarán sujetos a las disposiciones establecidas en el anexo VI.

c) Los productos alimenticios enumerados en el anexo II, los cuales podrán contener sólo aquellos aditivos referidos en ese anexo y aquellos otros referidos en los anexos III y IV, en las condiciones especificadas en los mismos.

4. Los aditivos contenidos en las listas de los anexos III y IV sólo podrán utilizarse en los productos alimenticios mencionados en dichos anexos y en las condiciones allí especificadas.

5. Los aditivos relacionados en el anexo V podrán usarse como soportes o disolventes soportes para aditivos alimentarios en las condiciones allí especificadas.

6. La expresión «quantum satis» utilizada en los anexos del presente Real Decreto, significa que no se especifica ningún nivel máximo de uso. No obstante, los aditivos se utilizarán con arreglo a las buenas prácticas de fabricación a un nivel que no sea superior al necesario para conseguir el objetivo pretendido y a condición de que no confundan al consumidor.

7. Las dosis máximas de utilización que figuran en los anexos se refieren a los alimentos dispuestos para su comercio, salvo en aquellos casos en los que se disponga especialmente la dosis de uso según otro concepto.

8. Las disposiciones contenidas en la presente norma se aplicarán a los productos alimenticios destinados a una alimentación especial, de conformidad con lo definido en el Real Decreto 2685/1976, por el que se aprueba la Reglamentación técnico-sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de preparados alimenticios para regímenes dietéticos y/o especiales, y su modificación, según el Real Decreto 1809/1991, de 13 de diciembre.

Artículo 4. Utilización de aditivos alimentarios distintos de edulcorantes y colorantes en alimentos compuestos.

1. Sin perjuicio de lo estipulado en otras disposiciones específicas, se podrá permitir la presencia de un aditivo en un alimento compuesto distinto de los mencionados en el apartado 3 del artículo 3, siempre que el aditivo alimentario esté permitido en uno de los ingredientes del alimento compuesto.

2. Asimismo, se podrá permitir la presencia de un aditivo alimentario en un alimento que esté destinado a servir únicamente para la preparación de un alimento compuesto, siempre que este último se ajuste a las disposiciones del presente Real Decreto.

3. Los apartados 1 y 2 no se aplicarán a los preparados para lactantes, preparados de continuación y alimentos de destete, definidos por el Real Decreto 1809/1991, de 13 de diciembre, que modifica la Reglamentación técnico-sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de preparados alimenticios para regímenes dietéticos y/o especiales, aprobada por el Real Decreto 2685/1976, de 16 de octubre, excepto cuando se disponga específicamente lo contrario.

Artículo 5. Aditivos de venta directa al consumidor final.

Serán aditivos de venta directa al consumidor final todos los incluidos en el anexo I, así como los comprendidos entre los números E-620 a E-635, que figuran en el anexo IV.

Artículo 6. Etiquetado.

Para su comercialización, el etiquetado de los aditivos alimentarios contemplados en este Real Decreto se ajustará a lo dispuesto en el artículo 8 del Real Decreto 1111/1991, de 12 de julio, por el que se modifica la Reglamentación técnico-sanitaria de los aditivos alimentarios, aprobada por el Real Decreto 3177/1983, de 16 de noviembre, y modificada por Real Decreto 1339/1988, de 28 de octubre.

Artículo 7. Régimen sancionador

1. Las infracciones previstas en los apartados posteriores del presente artículo darán lugar a la imposición de las sanciones establecidas en el artículo 36 de la Ley 14/1986, de 25 de abril, General de Sanidad, previa la instrucción del expediente correspondiente, conforme a lo establecido en el capítulo VI del Título I de la citada Ley y en el Título IX de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común.

2. Infracciones leves:

El incumplimiento de lo establecido en el presente Real Decreto, en cuanto no sea considerado como falta grave o muy grave, según preceptúa el artículo 35.A).3.^a de la Ley General de Sanidad.

3. Infracciones graves:

a) El incumplimiento de las normas de etiquetado de los aditivos alimentarios regulados por el presente Real Decreto, lo que se considera como supuesto de los previstos en el artículo 35.B).1.^a y 2.^a de la Ley General de Sanidad.

b) La reincidencia en la comisión de infracciones leves, en los últimos tres meses, según preceptúa el artículo 35.B).7.^a de la Ley General de Sanidad.

4. Infracciones muy graves:

a) La utilización de un aditivo distinto de colorantes y edulcorantes no incluido en las listas que figuran en los anexos de este Real Decreto, lo que se considera como un supuesto de los previstos en el artículo 35.C).1.^a y 2.^a de la Ley General de Sanidad.

b) La utilización de los aditivos distintos de colorantes y edulcorantes en alguno de los productos alimenticios relacionados en el apartado 3 del artículo 3, siempre que no existan disposiciones específicas en los anexos II, III y IV que lo permitan, lo que se considera como un supuesto de los previstos en el artículo 35.C).1.^a y 2.^a de la Ley General de Sanidad.

c) La utilización de aditivos distintos de colorantes y edulcorantes para usos diferentes de los recogidos en cualquiera de los anexos del presente Real Decreto y de su ámbito de aplicación, excepto cuando estos aditivos alimentarios tengan acción como edulcorantes, lo que se considera como un supuesto de los previstos en el artículo 35.C).1.^a y 2.^a de la Ley General de Sanidad.

d) La utilización de aditivos distintos de colorantes y edulcorantes en dosis superiores y/o para productos alimenticios distintos de los contemplados en este Real Decreto, lo que se considera como un supuesto de los previstos en el artículo 35.C).1.^a y 2.^a de la Ley General de Sanidad.

e) La reincidencia en la comisión de faltas graves, en los últimos cinco años, de acuerdo con lo preceptuado en el artículo 35.C).8.^a de la Ley General de Sanidad.

5. Para la imposición de las sanciones que correspondan se tendrá en consideración el grado de dolo o culpa existente. Asimismo, las sanciones que se impongan serán, en todo caso, independientes de las medidas de policía sanitaria que puedan adoptar las autoridades competentes en defensa de la salud pública.

Artículo 8. Productos procedentes de terceros países.

1. Los productos alimenticios procedentes de terceros países, y que contengan los aditivos alimentarios regulados por la presente disposición, deberán cumplir con lo establecido en el presente Real Decreto.

2. Los aditivos alimentarios distintos de los colorantes y edulcorantes, procedentes de terceros países, que se vayan a utilizar en los productos alimenticios, deberán ajustarse a lo dispuesto en el presente Real Decreto.

Disposición adicional única. Título competencial.

El presente Real Decreto se dicta al amparo de lo establecido en el artículo 149.1.16.^a de la Constitución y de acuerdo con lo establecido en los artículos 40.4 de la Ley 14/1986, de 25 de abril, General de Sanidad, a excepción del artículo 8, que tiene su amparo en el artículo 149.1.10.^a de la Constitución y en el artículo 38 de la Ley General de Sanidad.

Disposición transitoria única. Ámbito de aplicación temporal.

Queda prohibido la comercialización y el empleo de los aditivos alimentarios distintos de colorantes y edulcorantes y que no se ajusten a lo dispuesto en este Real Decreto a partir del 25 de marzo de 1997. Sin embargo, los productos puestos a la venta o etiquetados antes de dicha fecha podrán comercializarse hasta agotar las existencias, siempre que no ajustándose a lo dispuesto en el presente Real Decreto cumplan con la legislación vigente en la fecha de su entrada en vigor.

Disposición derogatoria única. Derogación normativa.

Quedan derogadas cuantas disposiciones de igual o inferior rango se opongan a lo dispuesto en el presente Real Decreto, y, en particular:

1. Punto 1: aditivos del anexo I de la lista positiva de aditivos y coadyuvantes tecnológicos para uso en la elaboración de aceites vegetales comestibles, aprobada por la Orden de 13 de enero de 1986 («Boletín Oficial del Estado» del 22) y su corrección de errores («Boletín Oficial del Estado» de 11 de febrero).
2. Los aditivos de los apartados 6.1.2, 6.2.1, 6.2.3, 6.2.7.1, 6.2.7.2, 6.2.7.3 y 6.2.7.4 del artículo 6.º; punto d) del apartado 7.1.3 y apartado 7.2.2 del artículo 7.º de la Reglamentación técnico-sanitaria para la elaboración y venta de zumos de frutas y de otros productos similares, aprobada por Real Decreto 1650/1991, de 8 de noviembre.
3. Aditivos de la lista positiva de aditivos y coadyuvantes tecnológicos para uso en la elaboración de zumos de frutas y de otros vegetales y sus derivados, aprobada por la Resolución de 21 de abril de 1983, de la Subsecretaría para la Sanidad («Boletín Oficial del Estado» de 15 de julio).
4. Apartados 8.7.1.2, 8.7.1.3, 8.7.1.4, 8.7.1.5, 8.7.1.6, 8.7.1.8 y 8.7.1.9 de la Reglamentación técnico-sanitaria para la elaboración, circulación y venta de bebidas refrescantes, aprobada por Real Decreto 15/1992, de 17 de enero.
5. Apartados 3.2 y 3.5 del artículo 3.º de la Reglamentación técnico-sanitaria para la elaboración, circulación y comercio del cacao y chocolate, aprobada por Real Decreto 822/1990, de 22 de junio.
6. Punto 7 del anejo único de la modificación de la Norma General de Calidad para la leche en polvo, aprobada por Orden de 11 de febrero de 1987 («Boletín Oficial del Estado» del 20).
7. Punto 7 del anejo único de la modificación de la Norma General de Calidad para la leche evaporada, aprobada por Orden de 11 de febrero de 1987 («Boletín Oficial del Estado» del 20).
8. Punto 7 del anejo único de la modificación de la Norma General de Calidad para leche condensada destinada al mercado interior, aprobada por Orden de 11 de febrero de 1987 («Boletín Oficial del Estado» del 20).
9. Punto 8 del anejo único de la modificación de la Norma General de Calidad para la leche esterilizada, aprobada por Orden de 11 de febrero de 1987 («Boletín Oficial del Estado» del 20).
10. Punto 8.1, estabilizantes del anejo único de la Norma General de Calidad para la leche UHT destinada al mercado interior, aprobada por Orden de 7 de octubre de 1983 («Boletín Oficial del Estado» del 10) y punto 8 de la modificación de la Norma General de Calidad para la leche UHT, aprobada por Orden de 11 de febrero de 1987 («Boletín Oficial del Estado» del 20).
11. Puntos 7.3.6, 7.3.7.3 y 7.3.7.4 del anejo único de la Norma de Calidad para el yogur o yoghurt destinado al mercado interior, aprobada por Orden de 1 de julio de 1987 («Boletín Oficial del Estado» del 3).

12. Puntos 7.2, 7.3, 7.5 y 7.6 del anejo 1 y punto 7 del anejo 2 de las Normas Generales de Calidad para nata y nata en polvo con destino al mercado interior, aprobadas por Orden de 12 de julio de 1983 («Boletín Oficial del Estado» del 20).
13. Punto 5 de la Norma para la mantequilla destinada al mercado nacional, aprobada por Orden de 7 de enero de 1975 («Boletín Oficial del Estado» de 5 de marzo).
14. Punto 4.2.3 de los anexos 1 y 2 y punto 4.2.4 del anexo 3 de las Normas de composición y características específicas para los quesos «Hispánicos» «Ibéricos» y de La Mesta destinados al mercado interior, aprobadas por Orden de 9 de julio de 1987 («Boletín Oficial del Estado» del 17).
15. Modificación de las listas positivas de aditivos autorizados en quesos y quesos fundidos, aprobada por Orden de 3 de mayo de 1988 («Boletín Oficial del Estado» del 13).
16. Puntos 7.1.2, 7.1.3, 7.2.1, 7.3.2 y 7.3.3 del anejo 1 y puntos 7.2, 7.3 y 7.4 del anejo 2 de las Normas de Calidad para quesos y quesos fundidos destinados al mercado interior, aprobadas por Orden de 29 de noviembre de 1985 («Boletín Oficial del Estado» de 6 de diciembre).
17. Punto 7 del anejo 1 y del anejo 2 de las Normas de Calidad de quesos y quesos fundidos destinados al mercado interior, aprobadas por Orden de 8 de mayo de 1987 («Boletín Oficial del Estado» del 12), que modifica la Orden de 29 de noviembre de 1985.
18. Punto 7.2.3 de los anexos 1, 2 y 3; punto 7.2 del anejo 4, y puntos 7.2.1 y 7.2.2 del anejo 6 de las Normas de Calidad para los quesos Cheddar, Eddam, Gouda, Emmental, Gruyere y Dana Blu, aprobadas por Orden de 29 de noviembre de 1975 («Boletín Oficial del Estado» de 12 de diciembre).
19. Puntos 7.2 y 7.3 del anejo único de la Norma de Calidad para la cuajada en el mercado interior, aprobada por Orden de 14 de junio de 1983 («Boletín Oficial del Estado» del 28). Punto 7, aditivos aprobados por Orden de 8 de mayo de 1987 («Boletín Oficial del Estado» del 12), que modifica la de 14 de julio de 1983.
20. Puntos 1.2.1 y 1.2.2, aditivos del pan, y puntos 2.2.1, 2.2.2, 2.2.3, 2.2.4, 2.2.5, 2.2.7, 2.2.8 y 2.2.9, aditivos de panes especiales del artículo 16.º de la Reglamentación técnico-sanitaria para la fabricación, circulación y comercio de pan y panes especiales, aprobada por Real Decreto 1137/1984, de 28 de marzo.
21. Puntos 1.1.2 y 1.2.3 de la lista modificada de aditivos autorizados para la elaboración de pan y panes especiales, aprobada por Resolución de 27 de julio de 1984, de la Subsecretaría («Boletín Oficial del Estado» de 10 de agosto).
22. Artículo 2.º de la Resolución de la Dirección General de Sanidad de 16 de diciembre de 1975, por la que se señalan los aditivos autorizados para uso en la elaboración de pastas alimenticias («Boletín Oficial del Estado» de 5 de marzo de 1976).
23. Anexo único, aditivos autorizados en la elaboración de productos cárnicos crudos adobados aprobados por la Resolución de 23 de enero de 1982, de la Subsecretaría para la Sanidad («Boletín Oficial del Estado» de 19 de febrero).
24. Anexo único, aditivos autorizados para uso en la elaboración de los productos cárnicos tratados por el calor, aprobados por la Resolución de 23 de enero de 1982 de la Subsecretaría para la Sanidad («Boletín Oficial del Estado» de 19 de febrero).
25. Anexo único, aditivos de la lista positiva específica de aditivos autorizados para uso en la elaboración de fiambre de lomo, aprobada por Resolución de 23 de enero de 1982, de la Subsecretaría para la Sanidad («Boletín Oficial del Estado» de 19 de febrero).
26. Puntos 2, 3, 4, 5 y 7 del anejo único, aditivos de la lista positiva de aditivos para la elaboración de jamón cocido y fiambre de jamón, paleta cocida y fiambre de paleta y magro de cerdo y fiambre de magro de cerdo, aprobada por Resolución de 26 de diciembre de 1983, de la Subsecretaría para la Sanidad («Boletín Oficial del Estado» de 4 de enero de 1984).
27. Puntos 1 y 2 del anexo único, aditivos de la lista positiva de aditivos para uso en la elaboración de lomo embuchado, aprobada por Orden de 24 de enero de 1985 («Boletín Oficial del Estado» de 4 de febrero).
28. Anexo único, aditivos de la lista positiva de aditivos para uso externo en la superficie de los jamones y paletas para curar después de la salazón, aprobada por Orden de 24 de enero de 1985 («Boletín Oficial del Estado» de 4 de febrero).

29. Puntos 2, 3, 4 y 5 del anexo único, aditivos de la lista positiva de aditivos para uso en la elaboración de salchichas crudas, aprobada por Orden de 24 de enero de 1985 («Boletín Oficial del Estado» de 4 de febrero).
30. Puntos 1, 2 y 3 del anexo único, aditivos de la lista positiva de aditivos para uso en la elaboración de salazones cárnicas curadas o no, aprobada por Orden de 24 de enero de 1985 («Boletín Oficial del Estado» de 4 de febrero).
31. Puntos 2 y 3 del anexo único, aditivos de la lista positiva de aditivos utilizados en la elaboración de chorizo fresco, aprobada por Orden de 28 de mayo de 1985 («Boletín Oficial del Estado» del 6).
32. Artículo 27, lista de aditivos de la Reglamentación técnico-sanitaria de los establecimientos y productos de la pesca y acuicultura con destino al consumo humano, aprobada por Real Decreto 1521/1984, de 1 de agosto, y sus modificaciones: apartados 2, 3, 4, 5, 6, 9 y 10 de la Orden de 24 de enero de 1985; aditivos de la Orden de 18 de marzo de 1988, y artículo 2.º, párrafo sexto, del Real Decreto 645/1989, de 19 de mayo.
33. Puntos 5.2.2, 5.2.3, 5.2.4, 5.2.5 y 6 del anejo único de la Norma de Calidad para confituras, jaleas y mermeladas de frutas, crema de castaña y mermelada de frutas, aprobada por Real Decreto 670/1990, de 25 de mayo.
34. Anexo. Aditivos de la lista positiva de aditivos autorizados en la elaboración de conservas vegetales «al natural», aprobada por Orden de 12 de mayo de 1989 («Boletín Oficial del Estado» del 24).
35. Puntos 1.2, 1.3, 1.4, 1.5, 1.6, 1.7, 1.8 y 1.9 de la lista positiva de aditivos incluida en el anejo 1 de las Normas de Calidad para las conservas vegetales, aprobada por Orden de 21 de noviembre de 1984 («Boletín Oficial del Estado» del 30 y su corrección de errores publicada con fecha 10 de enero de 1985).
36. Apartados 1.1.1, 1.1.2, 2.1.1 y 2.1.2 del artículo 10 de la Reglamentación técnico-sanitaria para la elaboración, almacenamiento, transporte y comercialización de los azúcares destinados al consumo humano, aprobada por Real Decreto 1261/1987, de 11 de septiembre.
37. Apartados 1.2 y 1.3 del anexo único de la lista positiva de aditivos y coadyuvantes tecnológicos para uso en la elaboración de cervezas, aprobada por Resolución de 2 de diciembre de 1982 (rectificada), de la Subsecretaría para la Sanidad («Boletín Oficial del Estado» de 21 de enero de 1983).
38. Puntos 2, 3 y 4 de la lista positiva de aditivos autorizados para uso en la elaboración de aguardientes compuestos, licores, aperitivos sin vino base y otras bebidas derivadas de alcoholes naturales, aprobada por Resolución de 18 de octubre de 1982, de la Subsecretaría para la Sanidad («Boletín Oficial del Estado» de 4 de noviembre).
39. Puntos 2, 3, 4, 5 y 6 del artículo 16 de la Reglamentación técnico-sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de salsas de mesa, aprobada por Real Decreto 858/1984, de 28 de marzo, y su corrección de errores.
40. Apartado a) del artículo 2.º, en lo referente exclusivamente a la dosis de uso del ácido L-ascórbico (E-300): hasta 300 mg/l, incluido en la elaboración de zumos de uva en armonización con la normativa comunitaria, aprobada por Real Decreto 1044/1987, de 31 de julio.
41. Antioxidantes, estabilizadores, acidulantes, antiaglutinantes, antiespumantes e incrementadores de aroma de la lista positiva de aditivos para uso en la elaboración de caldos y sopas deshidratadas, aprobada por Resolución de la Dirección General de Sanidad de 16 de diciembre de 1975 («Boletín Oficial del Estado» de 20 de febrero de 1976).
42. Artículo 10 de la Reglamentación técnico-sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de cereales en copos o expandidos, aprobada por Real Decreto 1094/1987, de 26 de junio. Estabilizante y emulgente de la lista modificada de aditivos para cereales en copos o expandidos, aprobada por Orden de 12 de mayo de 1989 («Boletín Oficial del Estado» del 24).
43. Punto 1.1 y punto 2 del anexo I, aditivos de la lista positiva de aditivos y coadyuvantes tecnológicos para uso en la elaboración de aceitunas de mesa, aprobada por Resolución de 28 de septiembre de 1983 («Boletín Oficial del Estado» de 8 de octubre).

44. Punto 1.1.5 de la lista, modificada de aditivos para aceitunas de mesa, aprobada por Resolución de 14 de septiembre de 1984 («Boletín Oficial del Estado» del 24) y punto 2.6 de la modificación, aprobada por Orden de 11 de abril de 1988 («Boletín Oficial del Estado» del 22).
45. Los aditivos acidulantes, estabilizadores (emulgentes, espesantes), antioxidantes en componente graso y conservadores del anexo de las listas positivas de aditivos autorizados para uso en la elaboración de caramelos, confites, garrapiñadas, artículos de regaliz y goma de mascar (chicle), aprobadas por Resolución de la Dirección General de Sanidad de 16 de diciembre de 1975 («Boletín Oficial del Estado» de 20 de febrero de 1976).
46. Artículo 1.º, corrector de la acidez de la lista positiva modificada de aditivos autorizados para la elaboración de caramelos, confites, garrapiñadas, artículos de regaliz y goma de mascar (chicle), aprobada por Orden de 13 de octubre de 1988 («Boletín Oficial del Estado» del 27).
47. Artículo 14, aditivos de la Reglamentación técnico-sanitaria para la elaboración, circulación y comercialización de caramelos, chicles, confites y golosinas, aprobada por Real Decreto 1810/1991, de 13 de diciembre.
48. Apartados 1.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5, 2.6, 2.7, 3.2 y 3.3 del artículo 14 de la Reglamentación técnico-sanitaria de condimentos y especias, aprobada por Real Decreto 2242/1984, de 26 de septiembre.
49. Puntos 2 y 3 del anexo aditivos de la lista positiva de aditivos autorizados en la elaboración de gránulos y copos de patata, aprobada por Orden de 25 de agosto de 1989 (corrección en «Boletín Oficial del Estado» de 19 de septiembre).
50. Puntos 3, 4, 5, 6 y 7, y los párrafos b), d) y e) del punto 9, así como los diluyentes de colorantes y los diluyentes o soportes de emulgentes, estabilizadores, espesantes y gelificantes del anexo único de la lista positiva de aditivos autorizados para uso en la elaboración de productos de confitería, pastelería, bollería, repostería y galletería, aprobada por Resolución de la Secretaría de Estado para la Sanidad de 1 de agosto de 1979 («Boletín Oficial del Estado» de 17 de octubre).
51. Puntos 1, 3, 4, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12 y 13 del anexo único de la lista positiva de aditivos autorizados para uso en la elaboración de conservas y semiconservas vegetales, aprobada por Resolución de la Secretaría de Estado para la Sanidad de 1 de agosto de 1979 («Boletín Oficial del Estado» de 17 de octubre).
52. Conservadores, antioxidantes, sinérgicos de antioxidantes, espesantes, emulgentes, antiespumantes autorizados para grasas comestibles, margarinas, minarinas y preparados grasos que figuran en el anexo II de la ordenación de las listas positivas de aditivos autorizados para su uso en diversos productos alimenticios, destinados a la alimentación humana, aprobada por Resolución de 8 de abril de 1981, de la Secretaría de Estado para la Sanidad («Boletín Oficial del Estado» de 4 de junio).
53. Puntos 1.2, 1.3, 1.4, 1.5 y 1.6 del artículo 11 de la Reglamentación técnico-sanitaria para la elaboración de jarabes, aprobada por Real Decreto 380/1984, de 25 de enero.
54. Puntos 1 y 2.1 del artículo 8.º de la Reglamentación técnico-sanitaria para la elaboración de harinas, sémolas de trigo y otros productos de la molienda, aprobada por Real Decreto 1286/1984, de 23 de mayo.
55. Aditivos del anexo único de la lista positiva de aditivos autorizados para uso en la elaboración de sucedáneos de café, aprobada por Orden de 26 de febrero de 1987 («Boletín Oficial del Estado» de 9 de marzo).
56. Antioxidantes, estabilizadores (emulgentes, espesantes) y conservadores del anexo único de la lista positiva de aditivos autorizados para uso en la elaboración de turrone y mazapanes, aprobada por Resolución de la Dirección General de Sanidad de 16 de diciembre de 1975 («Boletín Oficial del Estado» de 20 de febrero de 1976).
57. Puntos 1, 2 y 3 del artículo 9.º de la Reglamentación técnico-sanitaria de sal y salmueras comestibles, aprobada por Real Decreto 1424/1983, de 27 de abril.
58. Apartados f) y g) del artículo 3.º de la Reglamentación de bebidas derivadas del vino, aprobada por Orden de 11 de diciembre de 1986 («Boletín Oficial del Estado» del 20).

59. Apartados 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9 y 10 del anexo único de la lista de aditivos autorizados en la elaboración de platos preparados precocinados y platos preparados cocinados, aprobada por Orden de 25 de agosto de 1989 (corrección de erratas en el «Boletín Oficial del Estado» de 19 de septiembre).

60. Apartados II y III del anexo I de la lista modificada positiva de aditivos y otros productos para uso en la elaboración de helados, aprobada por Orden de 8 de enero de 1987 («Boletín Oficial del Estado» del 20).

61. Los acidulantes, emulgentes, espesantes, conservadores, antiapelmazantes y aditivos tecnológicos incluidos en la lista positiva de aditivos para la utilización en huevos y ovoproductos, aprobada por la Resolución de 16 de diciembre de 1975, de la Dirección General de Sanidad («Boletín Oficial del Estado» de 4 de marzo de 1976).

62. Artículo 10 de la Reglamentación técnico-sanitaria que regula la producción y comercialización de los ovoproductos, aprobada por Real Decreto 1348/1992, de 6 de noviembre.

63. Puntos 7.1, 7.2 y 7.3 del anejo 2 de la modificación de la norma de calidad para la panceta curada destinada al mercado interior, aprobada por Orden de 21 de marzo de 1989 («Boletín Oficial del Estado» del 30).

64. Los antioxidantes, emulsionantes, estabilizantes y espesantes del anexo 9 de la norma de calidad para el salchichón de Málaga, aprobada por Orden de 6 de abril de 1987 («Boletín Oficial del Estado» del 8).

65. Apartados II, III, IV, V y VI del anexo I y el anexo III de la lista positiva de aditivos y otros productos para uso en la elaboración de los productos cárnicos embutidos crudos/curados y para tratamiento en superficie de los mismos, aprobada por Orden de 13 de enero de 1986 («Boletín Oficial del Estado» del 22).

66. Artículo 10 de la Reglamentación técnico-sanitaria para la elaboración y comercialización de masas fritas, aprobada por Real Decreto 2507/1983, de 4 de agosto.

67. Puntos 11 y 12 del artículo 4.º de la Reglamentación técnico-sanitaria para la elaboración y comercialización de los vinagres, aprobada por Real Decreto 2070/1993, de 26 de noviembre.

68. Artículo 13 de la Norma de Calidad para el mejillón, almeja y berberecho en conserva, aprobada por Orden de 15 de octubre de 1985 («Boletín Oficial del Estado» del 22).

69. Puntos 2.º, apartado A); 4.º, 5.º, 6.º, 8.º, 9.º y 10.º, apartado B), y 6.º, apartado C), del artículo 6.º del capítulo III de la Reglamentación de las sidras y otras bebidas derivadas de la manzana, aprobada por Orden de 1 de agosto de 1979 («Boletín Oficial del Estado» del 28).

70. Puntos 6.1, 6.2 y 6.3 del artículo 6.º del título II de la Reglamentación técnico-sanitaria para la elaboración y venta de horchata de chufa, aprobada por Real Decreto 1338/1988, de 28 de octubre.

71. Apartados 3.2 y 3.4 del artículo 3.º de la Reglamentación técnico-sanitaria para la elaboración y comercio de productos derivados de cacao, derivados de chocolate y sucedáneos de chocolate, aprobada por Real Decreto 823/1990, de 22 de junio.

Disposición final primera. Facultad de desarrollo.

Se autoriza al Ministro de Sanidad y Consumo para dictar, en el ámbito de sus competencias, las disposiciones necesarias para el desarrollo de este Real Decreto, así como para la actualización de sus anexos.

Disposición final segunda. Entrada en vigor.

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

Dado en Madrid a 31 de enero de 1997.

JUAN CARLOS R.

El Ministro de Sanidad y Consumo,

JOSÉ MANUEL ROMAY BECCARÍA

(ANEXOS I A VI OMITIDOS)