

REAL DECRETO 1118/2007, de 24 de agosto, por el que se modifica el Real Decreto 142/2002, de 1 de febrero, por el que se aprueba la lista positiva de aditivos distintos de colorantes y edulcorantes para su uso en la elaboración de productos alimenticios, así como sus condiciones de utilización.

El Real Decreto 142/2002, de 1 de febrero, por el que se aprueba la lista positiva de aditivos distintos de colorantes y edulcorantes para su uso en la elaboración de productos alimenticios, así como sus condiciones de utilización, incorpora a nuestro ordenamiento jurídico la Directiva 95/2/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 20 de febrero, relativa a los aditivos distintos de colorantes y edulcorantes utilizados en los productos alimenticios. Este real decreto ha sido modificado en varias ocasiones, siendo la última la efectuada mediante el Real Decreto 698/2007, de 1 de junio, por el que se modifica el Real Decreto 142/2002, de 1 de febrero, por el que se aprueba la lista positiva de aditivos distintos de colorantes y edulcorantes para su uso en la elaboración de productos alimenticios, así como sus condiciones de utilización.

La 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, introduce cambios en la legislación de aditivos con objeto de adaptarla al progreso técnico.

Este real decreto incorpora parcialmente a nuestro ordenamiento jurídico la Directiva 2006/52/CE, en lo que corresponde a las modificaciones de la Directiva 95/2/CE, introduciendo cambios en el articulado del Real Decreto 142/2002 y en sus anexos, al modificar ciertos conceptos, incluir nuevos aditivos autorizados, suprimir otros e incluir ciertas particularidades de uso de algunos aditivos ya autorizados.

También se ha procedido a la modificación del anexo I para corregir un error detectado en la nota 3 de su introducción, que viene arrastrándose desde el real decreto originario, sin que hasta el momento hubiera sido detectado.

En su tramitación han sido oídos los sectores afectados y consultadas las comunidades autónomas, habiendo emitido su 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 24 de agosto de 2007,

D I S P O N G O :

Artículo único. Modificación del Real Decreto 142/2002, de 1 de febrero, por el que se aprueba la lista positiva de aditivos distintos de colorantes y edulcorantes para su uso en la elaboración de productos alimenticios, así como sus condiciones de utilización.

El Real Decreto 142/2002, de 1 de febrero, por el que se aprueba la lista positiva de aditivos distintos de colorantes y edulcorantes para su uso en la elaboración de productos alimenticios, así como sus condiciones de utilización, queda modificado como sigue:

Uno. El párrafo w) del artículo 2.1 «Definiciones» queda redactado del siguiente modo:

«w) 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.»

Dos. El apartado 4 del artículo 4 queda redactado del siguiente modo:

«4. Los apartados 1 y 2 de este artículo no serán de aplicación a los preparados para lactantes, preparados de continuación, alimentos elaborados a base de cereales y alimentos infantiles y alimentos con fines médicos especiales según la legislación vigente, excepto cuando se disponga específicamente lo contrario.»

Tres. Los anexos I, II, III, IV, V y VI se modifican de acuerdo con lo dispuesto en los anexos I, II, III, IV, V y VI, respectivamente, del presente real decreto.

Disposición transitoria única. Prohibición y prórroga de comercialización.

1. Queda prohibida la comercialización y el empleo de los productos que no se adapten a lo dispuesto en este real decreto después del 15 de agosto de 2008.

2. No obstante lo dispuesto en el apartado 1, los productos puestos en el mercado o etiquetados antes del 15 de agosto de 2008, conforme a la legislación vigente anterior a la entrada en vigor de este real decreto, podrán seguir comercializándose hasta la finalización de las existencias.

Disposición final primera. Título competencial.

Este 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 el artículo 40.4 de la Ley 14/1986, de 25 de abril, General de Sanidad.

Disposición final segunda. Incorporación de derecho de la Unión Europea.

Mediante este real decreto se incorpora parcialmente al derecho español la 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.

Disposición final tercera. 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 Palma de Mallorca, el 24 de agosto de 2007.

JUAN CARLOS R.

El Ministro de Sanidad y Consumo,

BERNAT SORIA ESCOMS

ANEXO I

El anexo I del Real Decreto 142/2002, de 1 de febrero, por el que se aprueba la lista positiva de aditivos distintos de colorantes y edulcorantes para su uso en la elaboración de productos alimenticios, queda modificado como sigue:

Uno. Se modifica el texto correspondiente al símbolo * en la nota 3 de la lista de notas que figura al principio del Anexo I, que queda redactado de la siguiente forma:

«* Las sustancias E-290, E-938, E-939, E-941, E-942, E-948 y E-949 podrán utilizarse también en los productos alimenticios mencionados en los apartados 3 y 4 del artículo 3.»

Dos. Se añade la nota siguiente en la lista de notas que figura al principio del Anexo I:

«4. Las sustancias incluidas 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 del presente real decreto, 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.»

Tres. Se añade el siguiente aditivo en la lista de aditivos:

«E-462 Etil celulosa»

ANEXO II

El anexo II del Real Decreto 142/2002, de 1 de febrero, por el que se aprueba la lista positiva de aditivos distintos de colorantes y edulcorantes para su uso en la elaboración de productos alimenticios, queda modificado como sigue:

Uno. En la sección relativa al «Pain courant français», dentro de la categoría de «Pan y panes especiales», se añade el texto siguiente, después de «Pain courant français»:

«Friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek»

Dos. En la sección relativa al «Foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras», dentro de la categoría de «Productos cárnicos», se añade el texto siguiente, después de «Foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras»:

«Libamáj, libamáj egészben, libamáj tömbben».

Tres. La sección de «quesos madurados», dentro de la categoría de «Quesos», se sustituye por:

«Productos alimenticios	Aditivos	Dosis máxima mg/kg
Quesos madurados	E-170 Carbonato de calcio E-504 Carbonato de magnesio E-509 Cloruro cálcico E-575 Glucono-delta lactona	Quantum Satis
	E-500ii Carbonato ácido de sodio	Quantum Satis (Sólo para los quesos de leche agria)»

ANEXO III

El anexo III del Real Decreto 142/2002, de 1 de febrero, por el que se aprueba la lista positiva de aditivos distintos de colorantes y edulcorantes para su uso en la elaboración de productos alimenticios, queda modificado como sigue:

Uno. Se suprimen las entradas «E-216 p-hidroxibenzoato de propilo» y «E-217 p-hidroxibenzoato sódico de propilo» de la lista de la parte A (sorbatos, benzoatos y p-hidroxibenzoatos).

Dos. Se incluyen las entradas «E-319 Terbutilhidroquinona (TBHQ)» y «E-586 4-Hexilresorcinol» en la lista de la parte D (Otros Antioxidantes).

Tres. Las secciones correspondientes a «Aceites y grasas para la fabricación profesional de productos alimenticios tratados por el calor», «Aceites y grasas para freír, excluido el aceite de orujo de aceituna» y «Tocino, aceite de pescado y grasas de vacuno, ovino y ave», dentro de la categoría de «Aceites y grasas», se sustituyen por las siguientes:

«Productos alimenticios	Aditivos	Dosis máxima mg/kg o mg/l
Aceites y grasas para la fabricación profesional de productos alimenticios tratados por el calor	E-310 a E-312 E-319 a E-321	200* (Galatos, TBHQ y BHA, por separado o en combinación) 100* BHT Expresados en ambos casos respecto del contenido de grasa
Aceites y grasas para freír, excluido el aceite de orujo de oliva	E-310 a E-312 E-319 a E-321	200* (Galatos, TBHQ y BHA, por separado o en combinación) 100* BHT Expresados en ambos casos respecto del contenido de grasa
Tocino, aceite de pescado y grasas de vacuno, ovino y ave	E-310 a E-312 E-319 a E-321	200* (Galatos, TBHQ y BHA, por separado o en combinación) 100* BHT Expresados en ambos casos respecto del contenido de grasa»

Cuatro. La nota que figura al pie de la tabla correspondiente a la categoría de «Aceites y grasas» se sustituye por la siguiente:

«Nota: El asterisco se refiere a la regla de proporcionalidad: cuando se utilicen combinaciones de galatos, TBHQ, BHA y BHT, deben reducirse proporcionalmente las dosis individuales.»

Cinco. Las secciones correspondientes a «Aceites esenciales» y «Aromas distintos de aceites esenciales», dentro de la categoría de «Aromas», se sustituyen por las siguientes:

«Productos alimenticios	Aditivos	Dosis máxima mg/kg o mg/l
Aceites esenciales	E-310 a E-312 E-319 y E-320	1000 (Galatos, TBHQ y BHA, por separado o en combinación)
Aromas distintos de aceites esenciales	E-310 a E-312 E-319 y E-320	100* (Galatos, por separado o en combinación) 200* (TBHQ y BHA, por separado o en combinación).

Nota: El asterisco se refiere a la regla de proporcionalidad: cuando se utilicen combinaciones de Galatos, TBHQ y BHA, deben reducirse proporcionalmente las dosis individuales.»

Seis. La sección correspondiente a «Caldos y sopas deshidratadas», dentro de la categoría de «Caldos y sopas», se sustituye por la siguiente:

«Productos	Aditivos	Dosis máxima mg/kg
------------	----------	--------------------

alimenticios		
Caldos y sopas deshidratadas	E-310 a E-312 E-319 y E-320	200 (Galatos, TBHQ y BHA, por separado o en combinación) Expresados respecto del contenido de grasa»

Siete. Se sustituye la tabla correspondiente a la categoría de «Complementos alimenticios» por la siguiente:

«COMPLEMENTOS ALIMENTICIOS, TAL Y COMO SE DEFINEN EN EL REAL DECRETO 1275/2003, DE 10 DE OCTUBRE, RELATIVO A LOS COMPLEMENTOS ALIMENTICIOS

Productos alimenticios	Aditivos	Dosis máxima mg/kg o mg/l
Complementos alimenticios, tal y como se definen en el Real Decreto 1275/2003, de 10 de octubre, relativo a los complementos alimenticios	Sa + Ba	2000 (solo para complementos alimenticios suministrados en forma líquida)
	E-310 a E-312 E-319 a E-321	400 (Galatos, TBHQ, BHA y BHT, por separado o en combinación)»

Ocho. La sección correspondiente a «Goma de mascar o chicle», dentro de la categoría de «Gomas de mascar», se sustituye por la siguiente:

«Productos alimenticios	Aditivos	Dosis máxima mg/kg
Goma de mascar o chicle	Sa + Ba E-310 a E-312 E-319 a E-321	1.500 400 (Galatos, TBHQ, BHA y BHT, por separado o en combinación)»

Nueve. La sección correspondiente a «Leche en polvo para máquinas automáticas», dentro de la categoría de «Leche», se sustituye por la siguiente:

«Productos alimenticios	Aditivos	Dosis máxima mg/kg
Leche en polvo para máquinas automáticas	E-310 a E-312 E-319 y E-320	200 (Galatos, TBHQ y BHA por separado o en combinación) Expresados respecto del contenido de grasa»

Diez. Las secciones correspondientes a «Mezclas para pasteles» y «Cereales precocinados», dentro de la categoría de «Pastelería, Repostería y Galletería», se sustituyen por las siguientes:

«Productos alimenticios	Aditivos	Dosis máxima mg/kg
Mezclas para pasteles	E-310 a E-312 E-319 y E-320	200 (Galatos, TBHQ y BHA, solos o en combinación) Expresados respecto del contenido de grasa
Cereales precocinados	E-310 a E-312 E-319 y E-320	200 (Galatos, TBHQ y BHA, solos o en combinación) Expresados respecto del contenido de grasa»

Once. La sección correspondiente a «Productos de aperitivo a base de cereales o patata y frutos secos transformados o recubiertos», dentro de la categoría de «Productos de aperitivo», se sustituye por la siguiente:

«Productos alimenticios	Aditivos	Dosis máxima mg/kg
-------------------------	----------	--------------------

	Sa + PHB	1000 (de ellos 300 de PHB máximo)
Productos de aperitivo a base de cereales o patata y frutos secos transformados o recubiertos	SO2	50
	E-310 a E-312 E-319 y E-320	200 (galatos, TBHQ y BHA, solos o en combinación) Expresados respecto del contenido de grasa Sólo para productos de aperitivo a base de cereales y para frutos secos transformados»

Doce. Las secciones correspondientes a «Productos cárnicos crudos adobados», «Productos cárnicos embutidos crudos-curados», «Salazones cárnicas», «Panceta curada», «Productos cárnicos tratados por el calor» y «Carne deshidratada», dentro de la categoría de «Productos cárnicos», se suprimen, así como las notas (1) y (2) de la tabla, y se insertan las siguientes secciones, dentro de la categoría de «Productos cárnicos»:

«Productos alimenticios	Aditivos	Cantidad máxima que puede añadirse durante la fabricación (expresada en mg/kg como NaNO ₂)	Dosis residual máxima (expresada en mg/kg como NaNO ₂)
Productos cárnicos		150	
Productos cárnicos esterilizados (Fo>3.00) (y)	E-249 y E-250 (x)	100	
Productos alimenticios con denominación española			
Productos cárnicos tradicionales curados en seco (2)			
Jamón curado, paleta curada, lomo embuchado, cecina y productos similares (2.2)	E-249 y E-250 (x)		100
Productos alimenticios con denominación no española			
Productos cárnicos tradicionales curados por inmersión (1)			
Wiltshire bacon y productos similares (1.1)			175
Wiltshire ham y productos similares (1.1)			100
Entremeada, entrecosto, chispe, orelheira e cabeça (salgados), toucinho fumado y productos similares (1.2)	E-249 y E-250 (x)		175
Cured tongue (1.3)			50
Rohschinken nassgepökelt y productos similares (1.6)			50
Productos cárnicos tradicionales curados en seco (2)			
Dry cured bacon y productos similares (2.1)			175
Dry cured ham y productos similares (2.1)			100
Presunto, presunto da Pá y Paio do Lombo y productos similares (2.3)	E-249 y E-250 (x)		100
Rohschinken trockengepökelt y productos similares (2.5)			50
Otros productos cárnicos curados por métodos tradicionales (3)			
Vysocina, Selský salám, Turistický trvanlivý salám, Polican, Herkules, Lovecký salám, Dunajská klobása, Paprikáš y productos similares (3.5)	E-249 y E-250 (x)	180	
Rohschinken, trocken/nassgepökelt y productos similares (3.1)			50
Jellied veal and brisket (3.2)			50»

«Productos alimenticios	Aditivos	Cantidad máxima que puede añadirse durante la fabricación (expresada en mg/kg como NaNO3)	Dosis residual máxima (expresada en mg/kg como NaNO3)
Productos cárnicos no tratados por el calor	E-251 y E-252 (z)	150	
Productos alimenticios con denominación española			
Productos cárnicos tradicionales curados en seco (2)			
Jamón curado, paleta curada, lomo embuchado, cecina y productos similares (2.2)	E-251 y E-252 (z)		250
Otros productos cárnicos curados por métodos tradicionales (3)			
Salchichón y chorizo tradicionales de larga curación (3.4)	E-251 y E-252 (z)	250 (Sin adición de E-249 ni E-250)	
Productos alimenticios con denominación no española			
Productos cárnicos tradicionales curados por inmersión (1)			
Wiltshire bacon, Wiltshire ham y productos similares (1.1)			250
Entremeada, entrecosto, chispe, orelheira e cabeça (salgados), toucinho fumado y productos similares (1.2)			250
Cured tongue (1.3)	E-251 y E-252 (z)		10
Rohschinken nassgepökelt y productos similares (1.6)			250
Kylmäsavustettu poronliha/Kallrökt renkött (1,4)		300	
Bacon, Filet de bacon y productos similares (1.5)			250 (sin adición de E-249 ni E-250)
Productos cárnicos tradicionales curados en seco (2)			
Dry cured bacon, dry cured ham y productos similares (2.1)			250
Presunto, presunto da Pá y Paio do Lombo y productos similares (2.3)	E-251 y E-252 (z)		250
Jambon sec, jambon sel sec et autres pièces maturées séchées similaires (2.4)			250 (Sin adición de E-249 ni E-250)
Rohschinken trockengepökelt y productos similares (2.5)			250
Otros productos cárnicos curados por métodos tradicionales (3)			
Rohschinken, trocken/nassgepökelt y productos similares (3.1)			250
Jellied veal and brisket (3.2)			10
Rohwürste (Salami y Kantwurst) (3.3)	E-251 y E-252 (z)	300 (sin adición de E-249 ni E-250)	
Saucissons secs y productos similares (3.6)		250 (Sin adición de E-249 ni E-250)»	

Notas:

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

(y) El valor $F_0 3$ 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).

(z) En algunos productos cárnicos 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 cárnicos se sumergen en una solución de curado que contiene nitritos y/o nitratos y otros componentes. Los productos cárnicos 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 cárnicos 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.

«Productos alimenticios	Aditivos	Dosis máxima mg/kg
Salchicha fresca	SO ₂	450
Productos cárnicos curados y en conserva	E-315 y E-316	500 (expresados como ácido eritórbico)
Carne deshidratada	E-310 a E-312 E-319 a E-320	200 (Galatos, TBHQ y BHA solos o en combinación) Expresados respecto del contenido de grasa»

Trece. Las secciones correspondientes a «Crustáceos frescos, congelados y ultracongelados», «Gambas cocidas», «Crustáceos cocidos», «Colas de cangrejo cocidas y moluscos cocidos marinados envasados», «Cefalópodos cocidos» y «Arenque y espadín escabechados», dentro de la categoría de «Productos de la pesca», se suprimen, y se insertan las siguientes secciones, dentro de la categoría de «Productos de la pesca»:

«Productos alimenticios	Aditivos	Dosis máxima mg/kg
Crustáceos frescos congelados y ultracongelados	SO ₂	150 (en las partes comestibles)
	E-586	2 (como residuo en la carne de crustáceos).
Crustáceos y moluscos cocidos	SO ₂	50 (en las partes comestibles). Sólo aplicable a crustáceos y cefalópodos cocidos.
	Ba	1000
	Sa + Ba	2000
Crustáceos cocidos de las familias Penaeidae,	SO ₂	135 (en las partes comestibles) 180

Solenoceridae y Aristaeidae -hasta 80 unidades/kg - entre 80 y 120 unidades/kg -más de 120 unidades/kg		(en las partes comestibles) 270 (en las partes comestibles)
Arenque y espadín escabechados	E-251 y E-252	500 (Cantidad máxima que puede añadirse durante la fabricación expresada como NaNO ₂) »

Catorce. La sección correspondiente a «Patatas deshidratadas», dentro de la categoría de «Productos vegetales elaborados», se sustituye por la siguiente:

«Productos alimenticios	Aditivos	Dosis máxima mg/kg
Patatas deshidratadas	SO ₂ E-310 a E-312 E-319 y E- 320	400 25 (Galatos, TBHQ y BHA, por separado o en combinación)»

Quince. Se añade la categoría de «Productos vegetales sin elaborar», con las siguientes secciones:

«Productos alimenticios	Aditivos	Dosis máxima mg/kg
Uvas de mesa	SO ₂	10
Lichis frescos	SO ₂	10, medidos en la parte comestible»

Dieciséis. La sección correspondiente a «Queso curado o madurado: duro, semiduro y semiblando», dentro de la categoría de «Quesos», se suprime, y se insertan las siguientes secciones, dentro de la categoría de «Quesos»:

«Productos alimenticios	Aditivos	Dosis máximas mg/kg
Queso madurado: duro, semiduro y semiblando	E-234 E-251 y E-252 E-1105	12,5 150 en la leche de quesería o dosis equivalente si se añade tras la eliminación del suero y el añadido de agua (Cantidad máxima que puede añadirse durante la fabricación, expresada como NaNO ₂) Quantum Satis
Sucedáneos de queso a base de leche	E-251 y E-252	150 en la leche de quesería o dosis equivalente si se añade tras la eliminación del suero y el añadido de agua (Cantidad máxima que puede añadirse durante la fabricación, expresada como NaNO ₂)»

Diecisiete. En todas las secciones de la categoría de «Salsas» se sustituyen los aditivos E-310 a E-312 y E-320, y sus dosis máximas, por:

«Productos alimenticios	Aditivos	Dosis máximas mg/kg
Todas las Secciones de Salsas	E-310 a E-312 E- 319 y E-320	200 (Galatos, TBHQ y BHA, por separado o en combinación) Expresados respecto del contenido de grasa»

Dieciocho. La sección correspondiente a «Turrone y mazapanes», dentro de la categoría de «Turrone y mazapanes», se sustituye por la siguiente:

«Productos alimenticios	Aditivos	Dosis máximas mg/kg

Turrone y Mazapanes	Sa + Ba + PHB	1500 (Máximo 300 de PHB)
	E-310 a E-312 E-319 y E-320	200 (Galatos, TBHQ y BHA, solos o en combinación) expresados sobre la grasa»

Diecinueve. El título de la sección «Productos alimenticios destinados a usos médicos especiales, excluidos los alimentos para lactantes y niños de corta edad a que hace referencia el Real Decreto 1809/1991 de 13 de diciembre», dentro de la categoría de «Productos alimenticios destinados a una alimentación especial», se sustituye por el siguiente:

«Alimentos dietéticos destinados a usos médicos especiales tal como se definen en el Real Decreto 1091/2000, de 9 de junio, excluidos los alimentos para lactantes y niños de corta edad a que hace referencia el Real Decreto 1809/1991, de 13 de diciembre.»

Veinte. El título de la sección «Almidones (con exclusión del almidón en alimentos de destete y preparados de continuación y para lactantes)», dentro de la categoría de «Otros», se sustituye por el siguiente:

«Almidones (con exclusión de los preparados para lactantes, los preparados de continuación y los alimentos elaborados a base de cereales y alimentos infantiles).»

ANEXO IV

El anexo IV del Real Decreto 142/2002, de 1 de febrero, por el que se aprueba la lista positiva de aditivos distintos de colorantes y edulcorantes para su uso en la elaboración de productos alimenticios, queda modificado como sigue:

Uno. Se incluyen en el listado que figura al principio los siguientes aditivos:

«N.º E	Denominaciones	Observaciones
E-426	Hemicelulosa de soja	
E-968	Eritritol	Para fines distintos de la edulcoración
E-1204	Pullulan	
E-1452	Octenil succinato aluminico de almidón»	

Dos. En la sección «1. Alimentos en general (excepto los contemplados en el Art. 3.3)», dentro de la categoría de «Alimentos en general», la entrada «E-965(1) a E-967(1)» se sustituye por «E-965(1) a E-968(1)», manteniendo la dosis máxima en «Quantum Satis».

Tres. En la sección «2. Aromas», dentro de la categoría de «Alimentos en general», se sustituye la dosis máxima correspondiente a la entrada de los aditivos E-1505 citrato de trietilo, E-1517 diacetato de glicerilo (diacetina), E-1518 triacetato de glicerilo (triacetina) y E-1520 1,2-propanodiol (propilenglicol) por:

«3 g/kg, procedente de todas las fuentes en productos alimenticios tal y como son consumidos o reconstituidos con arreglo a las instrucciones del fabricante por separado o en combinación. En el caso de bebidas, excepto los licores de crema la dosis máxima de E-1520 será de 1 g/l.»

Cuatro. Se añaden las siguientes secciones en la categoría de «Arroz»:

«Productos alimenticios	Aditivos	Dosis máxima
Arroz preenvasado listo para su consumo, destinado a la venta al por menor.	E-426	10 g/kg
Productos transformados preenvasados de arroz (incluidos los productos transformados, congelados, ultracongelados, refrigerados, y deshidratados) destinados a la venta al por menor	E-426	10 g/kg»

Cinco. En la sección «1.1.1 Licores», dentro de la categoría de «Bebidas alcohólicas», la entrada «E-965 a E-967» se sustituye por «E-965 a E-968», manteniendo la dosis máxima en «Quantum Satis».

Seis. Se añade el siguiente apartado en la sección «4. Bebidas a base de leche» dentro de la categoría de «Bebidas no alcohólicas»:

«Productos alimenticios	Aditivos	Dosis máxima
4.2. Bebidas a base de leche destinadas a la venta al por menor	E-426	5 g/l»

Siete. Se sustituye la tabla correspondiente a la categoría de «Complementos alimenticios» por la siguiente:

«COMPLEMENTOS ALIMENTICIOS, TAL Y COMO SE DEFINEN EN EL REAL DECRETO 1275/2003, DE 10 DE OCTUBRE, RELATIVO A LOS COMPLEMENTOS ALIMENTICIOS		
Productos alimenticios	Aditivos	Dosis máxima
Complementos alimenticios, tal y como se definen en el Real Decreto 1275/2003, de 10 de octubre, relativo a los complementos alimenticios	E-338 a E-341 E-343	Quantum Satis
	E-405	1 g/kg
	E-416	Quantum Satis
	E-426(1)	1,5 g/l
	E-432 a E-436 E-450 a E-452	Quantum Satis
	E-468(2)	30 g/kg
	E-901 a E-904(3)	Quantum Satis
	E-473 a E-475 E-491 a E-495 E-551 a E-556 E-559 E-1201(4) y E-1202(4) E-1204(5)	Quantum Satis
	E-1452(6)	35 g/kg como complemento alimenticio

- (1) Sólo para complementos líquidos.
- (2) Sólo para complementos suministrados en forma sólida.
- (3) Sólo como agentes de recubrimiento.
- (4) Solo para complementos en forma de tabletas y grageas.
- (5) Sólo para complementos en forma de cápsulas y tabletas.
- (6) Sólo para preparados vitamínicos encapsulados en complementos.»

Ocho. Se añade el siguiente apartado en la sección «1.1 Ovoproductos» dentro de la categoría de «Huevos y ovoproductos»:

«Productos alimenticios	Aditivos	Dosis máxima
Ovoproductos deshidratados, concentrados, congelados y ultracongelados	E-426	10 g/kg»

Nueve. Se añade la siguiente sección dentro de la categoría de «Otros»:

«Productos alimenticios	Aditivos	Dosis máxima
Micropastillas para refrescar el aliento en forma de láminas	E-1204	Quantum Satis»

Diez. Se añade la siguiente sección dentro de la categoría de «Panes especiales y bollería»:

«Productos alimenticios	Aditivos	Dosis máxima
Productos preenvasados de panadería fina destinados a la venta al por menor	E-426	10 g/kg»

Once. Se añade la siguiente entrada en la sección «Patatas transformadas (incluidas las congeladas, ultracongeladas, refrigeradas y deshidratadas)», dentro de la categoría de «Productos vegetales»:

«Productos alimenticios	Aditivos	Dosis máxima
Patatas transformadas (incluidas las congeladas, ultracongeladas, refrigeradas y deshidratadas)	E-426	10 g/kg (sólo para productos preenvasados destinados a la venta al por menor)»

Doce. Se añade la siguiente sección dentro de la categoría de «Productos de confitería»:

«Productos alimenticios	Aditivos	Dosis máxima
3. Productos de confitería a base de gelatina, excepto las minicápsulas de gelatina	E-426	10 g/kg»

Trece. Las entradas correspondientes a los aditivos «E-965 a E-967» en las secciones «1. Pescados congelados y ultracongelados sin elaborar» y «2. Crustáceos y Moluscos congelados y ultracongelados sin elaborar», dentro de la categoría de «Productos de la pesca», se sustituyen por «E-965 a E-968», manteniendo la dosis máxima en «Quantum Satis».

Catorce. Se añade la siguiente entrada en la sección «1.1 Salsas emulsionadas» dentro de la categoría de «Salsas»:

«Productos alimenticios	Aditivos	Dosis máxima
1.1 Salsas emulsionadas	E-426	30 g/l»

Quince. Se sustituye la sección de «Noodles», dentro de la categoría de «Alimentos con denominación no española», por la siguiente:

«Productos alimenticios	Aditivos	Dosis máxima
Noodles (Fideos orientales)	E-338 a E-341 E-343	2 g/kg (solos o en combinación)
	E-426	10 g/kg (sólo para productos preenvasados listos para su consumo, destinados a la venta al por menor)»

Dieciséis. Se añade la siguiente sección dentro de la categoría de «Alimentos con denominación no española»:

«Productos alimenticios	Aditivos	Dosis máxima
Libamáj, egészben és tömbben	E-385	250 mg/kg»

Diecisiete. El título de la sección «Productos alimenticios destinados a usos médicos especiales, excluidos los alimentos para lactantes y niños de corta edad a que hace referencia el Real Decreto 1809/1991, de 13 de diciembre», dentro de la categoría de «Productos alimenticios destinados a una alimentación especial», se sustituye por el siguiente:

«Alimentos dietéticos destinados a usos médicos especiales tal como se definen en el Real Decreto 1091/2000, de 9 de junio.»

ANEXO V

El anexo V del Real Decreto 142/2002, de 1 de febrero, por el que se aprueba la lista positiva de aditivos distintos de colorantes y edulcorantes para su uso en la elaboración de productos alimenticios, queda modificado como sigue:

Uno. Se incluyen en el listado los siguientes aditivos:

«N.º E	Denominaciones	Uso restringido
E-462 E-968	Etil celulosa Eritritol»	

Dos. El texto contenido en la tercera columna (uso restringido) correspondiente a los aditivos E-551 y E-552 se sustituye por: «Emulgentes y colorantes, máximo 5%. Para el E-551: en E-171 dióxido de titanio y E-172 óxidos e hidróxidos de hierro (máximo 90% con relación al pigmento)».

ANEXO VI

El anexo VI del Real Decreto 142/2002, de 1 de febrero, por el que se aprueba la lista positiva de aditivos distintos de colorantes y edulcorantes para su uso en la elaboración de productos alimenticios, queda modificado como sigue:

Uno. El título de la «tercera parte» se sustituye por el siguiente:

«Aditivos alimentarios permitidos en alimentos elaborados a base de cereales y alimentos infantiles para lactantes y niños de corta edad.»

Dos. La introducción de la «tercera parte» se sustituye por:

«Los alimentos elaborados a base de cereales y alimentos infantiles para lactantes y niños de corta edad podrán contener E-414 (goma de acacia o goma arábica) 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 1000 partes de manitol). El aporte de E-414 al producto listo para el consumo no deberá exceder los 10 mg/kg.

Los alimentos elaborados a base de cereales y alimentos infantiles para 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 1000 mg/kg de preparados que contengan ácidos grasos poliinsaturados.

Los alimentos elaborados a base de cereales y alimentos infantiles 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.

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

Tres. El título de la sección «1. Preparados de destete», en la tabla de aditivos autorizados de la «tercera parte», se sustituye por el siguiente:

«Alimentos elaborados a base de cereales y alimentos infantiles.»

Cuatro. Se añade el siguiente aditivo en la lista que figura en la «cuarta parte»:

«N.º E	Denominación	Dosis máxima	Condiciones especiales
E-473	Sucroésteres de ácidos grasos	120 mg/l	Productos que contengan proteínas, péptidos y aminoácidos hidrolizados»