

ENTES PÚBLICOS DEL ARTÍCULO 6.5 DE LA LEY GENERAL PRESUPUESTARIA

Personal funcionario	
Escala Superior Cuerpo Técnico Seguridad Nuclear y Protección Radiológica (Consejo de Seguridad Nuclear)	9
Total personal funcionario	9
Personal laboral	
Aeropuertos Españoles y Navegación Aérea	150
Comisión Nacional del Mercado de Valores	10
Comisión del Mercado de Telecomunicaciones.	38
Consejo Económico y Social	3
Consortio de la Zona Especial Canaria	30
Instituto Cervantes	12
Instituto Español de Comercio Exterior	13
Total personal laboral	256
Total entes públicos del artículo 6.5 de la Ley General Presupuestaria	265
Total general	3.944

MINISTERIO DE SANIDAD Y CONSUMO

6156 *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 elaboración de productos alimenticios, así como sus condiciones de utilización.*

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 Decre-

to 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, entendiendo 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 protegiéndolos 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 protegiéndolos 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, entendiendo 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 o 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 turrones 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 anexo 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

A N E X O I

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

ARTICULO 3.

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 3, según el principio de *quántum satis*.
- 2.- Las sustancias citadas con los números E-407 y E-440 podrán ser normalizadas con azúcares, siempre que así se indique junto a su número y denominación.
- 3.- * Explicación de los símbolos empleados.
 * Las sustancias E-290, E-938, E-939, E-941, E-942 y E-948 podrán utilizarse también en los productos alimenticios mencionados en el apartado 3 del Artículo 3.
 # 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	Denominaciones
E-170	Carbonatos de calcio i) Carbonato cálcico ii) Carbonato ácido de calcio
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	Dioxido 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
E-306	i) Palmitato de ascorbilo ii) Estearato de ascorbilo
E-307	Extracto rico en tocoferoles
E-308	Alfa tocoferol
E-309	Gamma tocoferol
E-322	Delta tocoferol
E-325	Lecitinas
E-326	Lactato sódico
E-327	Lactato potásico
E-330	Lactato cálcico
E-331	Ácido cítrico
E-332	Citratos de sodio i) Citrato monosódico ii) Citrato disódico iii) Citrato trisódico
E-333	Citratos de potasio i) Citrato monopotásico ii) Citrato tripotásico Citratos de calcio i) Citrato monocalcico ii) Citrato dicalcico iii) Citrato tricalcico
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 sódio
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	Ésteres mixtos acéuticos y tartáricos de los mono- y diglicéridos de los ácidos grasos
E-400	Ácido algínico	
E-401	Alginato sódico	Carbonatos de sodio
E-402	Alginato potásico	i) Carbonato sódico
E-403	Alginato amónico	ii) Carbonato ácido de sodio
E-404	Alginato cálcico	iii) Sesquicarbonato de sodio
E-406	Agar-agar	Carbonatos de potasio
E-407	Carragenanos	i) Carbonato potásico
E-410	Goma garrofin #	ii) Carbonato ácido de potasio
E-412	Goma guar #	Carbonatos de amonio
E-413	Goma tragacanto	i) Carbonato amónico
E-414	Goma arabiga	ii) Carbonato ácido de amonio
E-415	Goma xantana #	Carbonatos de magnesio
E-417	Goma tara #	i) Carbonato magnésico
E-418	Goma gellan	ii) Carbonato ácido de magnesio
E-422	Glicerina	Ácido clorhídrico
E-440	Pectinas	Cloruro potásico
	i) Pectina	Cloruro cálcico
	ii) Pectina amidada	Cloruro magnésico
E-460	Celulosa	Ácido sulfúrico
	i) Celulosa microcristalina	Sulfatos de sodio
	ii) Celulosa en polvo	i) Sulfato sódico
E-461	Metil celulosa	ii) Sulfato ácido de sodio
E-463	Hidroxipropil celulosa	Sulfatos de potasio
E-464	Hidroxipropil metil celulosa	i) Sulfato potásico
E-465	Etilmetil celulosa	ii) Sulfato ácido de potasio
E-466	Carboximetil celulosa	Sulfato cálcico
	Carboximetil celulosa sódica	Hidróxido sódico
E-470 a	Sales sódicas, potásicas y cálcicas de ácidos grasos	Hidróxido potásico
E-470 b	Sales magnésicas de ácidos grasos	Hidróxido cálcico
E-471	Mono- y diglicéridos de ácidos grasos	Hidróxido amónico
E-472 a	Ésteres acéticos de los mono- y diglicéridos de los ácidos grasos	Hidróxido magnésico
E-472 b	Ésteres lácticos de los mono- y diglicéridos de los ácidos grasos	Óxido de calcio
E-472 c	Ésteres cítricos de los mono- y diglicéridos de los ácidos grasos	Óxido de magnesio
E-472 d	Ésteres tartáricos de los mono- y diglicéridos de los ácidos grasos	Ácidos grasos
E-472 e	Ésteres monoacetil y diacetil tartárico de los mono- y diglicéridos de los ácidos grasos	Ácido glucónico
		Glucono - delta - lactona
		Gluconato sódico
E-472 f		
E-500		
E-501		
E-503		
E-504		
E-507		
E-508		
E-509		
E-511		
E-513		
E-514		
E-515		
E-516		
E-524		
E-525		
E-526		
E-527		
E-528		
E-529		
E-530		
E-570		
E-574		
E-575		
E-576		

Aceite de oliva refinado incluido el aceite de orujo de aceituna	E-307	Alfa Tocoferol	200 mg/l
ARROZ			
Arroz de cocción rápida	E-471	Mono y diglicéridos de los ácidos grasos	Quantum satis
	E-472 a	Esteres acéticos de los mono y diglicéridos de los ácidos grasos	Quantum satis
CACAO Y CHOCOLATE			
Productos de cacao y de chocolate según el Real Decreto 822/1990 de 22 de junio	E-330	Ácido cítrico	0,5%
	E-322	Lecitinas	Quantum satis
	E-334	Ácido tartárico	0,5%
	E-422	Glicerina	Quantum satis
	E-471	Mono y diglicéridos de los ácidos grasos	Quantum satis
ANEXO II			
PRODUCTOS ALIMENTICIOS EN LOS QUE PUEDE UTILIZARSE UN NÚMERO LIMITADO DE ADITIVOS DEL ANEXO I			
PRODUCTOS ALIMENTICIOS		ADITIVOS	DOSIS MÁXIMA
ACEITES Y GRASAS			
Aceites y grasas de origen animal o vegetal sin emulsionar (excepto aceites vírgenes y aceites de oliva)	E-304	Esteres de ácidos grasos de ácido ascórbico.	Quantum satis
	E-306	Extracto rico en tocoferoles	Quantum satis
	E-307	Alfa Tocoferol	Quantum satis
	E-308	Gamma Tocoferol	Quantum satis
	E-309	Delta Tocoferol	Quantum satis
	E-322	Lecitinas	30 g/l
	E-471	Mono y diglicéridos de los ácidos grasos	10 g/l
	E-330	Ácido cítrico	Quantum satis
	E-331	Citratos de sodio	Quantum satis
	E-332	Citratos de potasio	Quantum satis
	E-333	Citratos de calcio	Quantum satis
			(únicamente como agentes de rebrumiento)

CERVEZA

Cerveza

E-440	Pectinas	Quantum satis
E-460	Celulosas	Quantum satis
E-461	Metilcelulosa	Quantum satis
E-463	Hidroxipropilcelulosa	Quantum satis
E-464	Hidroxipropil metil celulosa	Quantum satis
E-465	Etilmetil celulosa	Quantum satis
E-466	Carboximetilcelulosa	Quantum satis

LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS

Leche parcial o totalmente deshidratada, según Orden de 11 de febrero de 1.987 y modificaciones		
E-300	Ácido ascórbico	Quantum satis
E-301	Ascorbato sódico	Quantum satis
E-304	Ésteres de ácidos grasos del ácido ascórbico	Quantum satis
E-322	Lecitinas	Quantum satis
E-331	Citratos sódicos	Quantum satis
E-332	Citratos potásicos	Quantum satis
E-407	Carragenanos	Quantum satis
E-500 ii)	Bicarbonato sódico	Quantum satis
E-501 ii)	Bicarbonato potásico	Quantum satis
E-509	Cloruro cálcico	Quantum satis

Nata esterilizada, pasteurizada

y UHT

E-270	Ácido láctico	Quantum satis
E-322	Lecitinas	Quantum satis
E-325	Lactato sódico	Quantum satis
E-326	Lactato potásico	Quantum satis
E-327	Lactato cálcico	Quantum satis
E-330	Ácido cítrico	Quantum satis
E-331	Citratos de sodio	Quantum satis
E-332	Citratos de potasio	Quantum satis
E-333	Citratos de calcio	Quantum satis
E-400	Ácido alginico	Quantum satis
E-401	Alginato sódico	Quantum satis
E-402	Alginato potásico	Quantum satis
E-403	Alginato amónico	Quantum satis
E-404	Alginato cálcico	Quantum satis
E-406	Agar - Agar	Quantum satis
E-407	Carragenanos	Quantum satis
E-410	Goma garrofin	Quantum satis
E-415	Goma xantana	Quantum satis

Nata esterilizada, pasteurizada

y UHT

E-440	Pectinas	Quantum satis
E-460	Celulosas	Quantum satis
E-461	Metilcelulosa	Quantum satis
E-463	Hidroxipropilcelulosa	Quantum satis
E-464	Hidroxipropil metil celulosa	Quantum satis
E-465	Etilmetil celulosa	Quantum satis
E-466	Carboximetilcelulosa	Quantum satis
E-471	Carboximetilcelulosa sódica	
E-471	Mono y diglicéridos de ácidos grasos	Quantum satis
E-508	Cloruro potásico	Quantum satis
E-509	Cloruro cálcico	Quantum satis
E-1404	Almidón oxidado	Quantum satis
E-1410	Fosfato de monoalmidón	Quantum satis
E-1412	Fosfato de dialmidón	Quantum satis
E-1413	Fosfato fosfatado de dialmidón	Quantum satis
E-1414	Fosfato acetilado de dialmidón	Quantum satis
E-1420	Almidón acetilado	Quantum satis
E-1422	Adipato acetilado de dialmidón	Quantum satis
E-1440	Hidroxipropil almidón	Quantum satis
E-1442	Fosfato de hidroxipropil dialmidón	Quantum satis
E-1450	Octenil succinato sódico de almidón	Quantum satis

Nata de valor energético

reducido y Nata pasteurizada

baja en materia grasa

E-270	Ácido láctico	Quantum satis
E-322	Lecitinas	Quantum satis
E-325	Lactato sódico	Quantum satis
E-326	Lactato potásico	Quantum satis
E-327	Lactato cálcico	Quantum satis
E-330	Ácido cítrico	Quantum satis
E-331	Citratos de sodio	Quantum satis
E-332	Citratos de potasio	Quantum satis
E-333	Citratos de calcio	Quantum satis
E-400	Ácido alginico	Quantum satis

Nata de valor energético reducido y Nata pasteurizada baja en materia grasa	E-401	Alginato sódico	Quantum satis	Pan	E-261	Acetato potásico	Quantum satis
	E-402	Alginato potásico	Quantum satis		E-262	Acetatos de sodio	Quantum satis
	E-403	Alginato amónico	Quantum satis		E-263	Acetato cálcico	Quantum satis
	E-404	Alginato cálcico	Quantum satis		E-270	Ácido láctico	Quantum satis
	E-406	Agar - Agar	Quantum satis		E-300	Ácido ascórbico	Quantum satis
	E-407	Carragenanos	Quantum satis		E-301	Ascorbato sódico	Quantum satis
	E-410	Goma garrofín	Quantum satis		E-302	Ascorbato cálcico	Quantum satis
	E-415	Goma xantana	Quantum satis		E-304	Ésteres de ácidos grasos de ácido ascórbico	Quantum satis
	E-440	Pectinas	Quantum satis		E-322	Lecitinas	Quantum satis
	E-460	Celulosas	Quantum satis		E-325	Lactato sódico	Quantum satis
	E-461	Metilcelulosa	Quantum satis		E-326	Lactato potásico	Quantum satis
	E-463	Hidroxipropilcelulosa	Quantum satis		E-327	Lactato cálcico	Quantum satis
	E-464	Hidroxipropil metil celulosa	Quantum satis		E-471	Mono y diglicéridos de los ácidos grasos	Quantum satis
	E-465	Etilmetil celulosa	Quantum satis		E-472 a	Ésteres acéticos de los mono y diglicéridos de los ácidos grasos	Quantum satis
	E-466	Carboximetilcelulosa	Quantum satis		E-472 d	Ésteres tartáricos de los mono y diglicéridos de los ácidos grasos	Quantum satis
	E-471	Carboximetilcelulosa sódica	Quantum satis		E-472 e	Ésteres monoacetil-tartárico y diacetil-tartárico de los mono y diglicéridos de los ácidos grasos	Quantum satis
	E-508	Mono y diglicéridos de los ácidos grasos	Quantum satis		E-472 f	Ésteres mixtos acéticos y tartáricos de los mono y diglicéridos de los ácidos grasos	Quantum satis
	E-508	Cloruro potásico	Quantum satis				
	E-509	Cloruro cálcico	Quantum satis				
	E-1404	Almidón oxidado	Quantum satis				
	E-1410	Fosfato de monoalmidón	Quantum satis				
	E-1412	Fosfato de dialmidón	Quantum satis				
	E-1413	Fosfato fosfatado de dialmidón	Quantum satis				
	E-1414	Fosfato acetilado de dialmidón	Quantum satis				
	E-1420	Almidón acetilado	Quantum satis				
	E-1422	Adipato acetilado de dialmidón	Quantum satis				
	E-1440	Hidroxipropil almidón	Quantum satis				
	E-1442	Fosfato de hidroxipropil dialmidón	Quantum satis				
	E-1450	Octenil succinato sódico de almidón	Quantum satis				
				Pain courant francais	E-260	Ácido acético	Quantum satis
					E-261	Acetato potásico	Quantum satis
					E-262	Acetatos de sodio	Quantum satis
					E-263	Acetato cálcico	Quantum satis
					E-270	Ácido láctico	Quantum satis
					E-300	Ácido ascórbico	Quantum satis
					E-301	Ascorbato sódico	Quantum satis
					E-302	Ascorbato cálcico	Quantum satis
				Pan			
					E-260	Ácido acético	Quantum satis

Pain courant francais	E-304	Ésteres de ácidos grasos de ácido ascórbico	Quantum satis	E-332	Citratos de potasio	Quantum satis
	E-322	Lecitinas	Quantum satis	E-333	Citratos de calcio	Quantum satis
	E-325	Lactato sódico	Quantum satis	PRODUCTOS VEGETALES ELABORADOS		
	E-326	Lactato potásico	Quantum satis	Confituras extra y jaleas extra	Ácido láctico	Quantum satis
	E-327	Lactato cálcico	Quantum satis	según Real Decreto 670/1990	Ácido málico	Quantum satis
	E-471	Mono y diglicéridos de los ácidos grasos	Quantum satis	de 25 de mayo	Ácido ascórbico	Quantum satis
					Lactato cálcico	Quantum satis
					Ácido cítrico	Quantum satis
					Citratos sódicos	Quantum satis
					Citratos cálcicos	Quantum satis
					Ácido tartárico	Quantum satis
					Tartratos sódicos	Quantum satis
					Malatos sódicos	Quantum satis
					Pectinas	Quantum satis
					Mono y diglicéridos de los ácidos grasos	Quantum satis
PASTAS ALIMENTICIAS						
Pastas alimenticias frescas	E-270	Ácido láctico	Quantum satis	Confituras, jaleas, marmalades y mermeladas, según el Real Decreto 670/1990 de 25 de mayo	Ácido láctico	Quantum satis
	E-300	Ácido ascórbico	Quantum satis		Ácido málico	Quantum satis
	E-301	Ascorbato sódico	Quantum satis		Ácido ascórbico	Quantum satis
	E-322	Lecitinas	Quantum satis		Lactato cálcico	Quantum satis
	E-330	Ácido cítrico	Quantum satis		Ácido cítrico	Quantum satis
	E-334	Ácido tartárico	Quantum satis		Citratos sódicos	Quantum satis
	E-471	Mono y diglicéridos de los ácidos grasos	Quantum satis		Citratos cálcicos	Quantum satis
					Ácido tartárico	Quantum satis
					Tartratos sódicos	Quantum satis
					Malatos sódicos	Quantum satis
PRODUCTOS CÁRNICOS						
Preparados envasados de carne picada fresca	E-300	Ácido ascórbico	Quantum satis		Ácido alginico	Quantum satis
	E-301	Ascorbato sódico	Quantum satis		Alginato sódico	Quantum satis
	E-302	Ascorbato cálcico	Quantum satis		Alginato potásico	Quantum satis
	E-330	Ácido cítrico	Quantum satis		Alginato amónico	Quantum satis
	E-331	Citratos de sodio	Quantum satis		Alginato cálcico	Quantum satis
	E-332	Citratos de potasio	Quantum satis		Agar - Agar	Quantum satis
	E-333	Citratos de calcio	Quantum satis		Carragenanos	Quantum satis
					Goma garrofín	Quantum satis
					Goma guar	Quantum satis
Foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras	E-300	Ácido ascórbico	Quantum satis			
	E-301	Ascorbato sódico	Quantum satis			
PRODUCTOS DE LA PESCA						
Pescados, crustaceos y moluscos no elaborados	E-300	Ácido ascórbico	Quantum satis			10 g/Kg (por separado o en combinación)
incluidos los congelados y ultracongelados	E-301	Ascorbato sódico	Quantum satis			
	E-302	Ascorbato cálcico	Quantum satis			
	E-330	Ácido cítrico	Quantum satis			
	E-331	Citratos de sodio	Quantum satis			

Confituras, jaleas, mermeladas y mermeladas, según el Real Decreto 670/1990 de 25 de mayo	E-415	Goma xantana	10 g/Kg (por separado o en combinación)	Preparados a base de fruta para extender, incluidos los de valor energético reducido	E-327	Lactato cálcico	Quantum satis
	E-418	Goma gellan			E-330	Ácido cítrico	Quantum satis
					E-331	Citratos sódicos	Quantum satis
	E-440	Pectinas	Quantum satis		E-333	Citratos cálcicos	Quantum satis
	E-509	Cloruro cálcico	Quantum satis		E-334	Ácido tartárico	Quantum satis
	E-524	Hidróxido sódico	Quantum satis		E-335	Tartratos sódicos	Quantum satis
					E-350	Malatos sódicos	Quantum satis
Confituras, jaleas, mermeladas y mermeladas, de valor energético reducido	E-270	Ácido láctico	Quantum satis		E-400	Ácido algnico	
	E-296	Ácido málico	Quantum satis		E-401	Alginato sódico	
	E-300	Ácido ascórbico	Quantum satis		E-402	Alginato potásico	
	E-327	Lactato cálcico	Quantum satis		E-403	Alginato amónico	
	E-330	Ácido cítrico	Quantum satis		E-404	Alginato cálcico	10 g/Kg (por separado o en combinación)
	E-331	Citratos sódicos	Quantum satis		E-406	Agar - Agar	
	E-333	Citratos cálcicos	Quantum satis		E-407	Carragenanos	
	E-334	Ácido tartárico	Quantum satis		E-410	Goma garrofin	
	E-335	Tartratos sódicos	Quantum satis		E-412	Goma guar	
	E-350	Malatos sódicos	Quantum satis		E-415	Goma xantana	
	E-400	Ácido algnico			E-418	Goma gellan	
	E-401	Alginato sódico			E-440	Pectinas	Quantum satis
	E-402	Alginato potásico			E-509	Cloruro cálcico	Quantum satis
	E-403	Alginato amónico			E-524	Hidróxido sódico	Quantum satis
	E-404	Alginato cálcico	10 g/Kg (por separado o en combinación)				
	E-406	Agar - Agar		Compota de fruta	E-300	Ácido ascórbico	Quantum satis
	E-407	Carragenanos			E-301	Ascorbato sódico	Quantum satis
	E-410	Goma garrofin			E-302	Ascorbato cálcico	Quantum satis
	E-412	Goma guar			E-330	Ácido cítrico	Quantum satis
	E-415	Goma xantana			E-331	Citratos de sodio	Quantum satis
	E-418	Goma gellan			E-332	Citratos de potasio	Quantum satis
					E-333	Citratos de calcio	Quantum satis
	E-440	Pectinas	Quantum satis				
	E-509	Cloruro cálcico	Quantum satis	Frutas, legumbres y hortalizas no elaboradas, congeladas y ultracongeladas	E-300	Ácido ascórbico	Quantum satis
	E-524	Hidróxido sódico	Quantum satis		E-301	Ascorbato sódico	Quantum satis
					E-302	Ascorbato cálcico	Quantum satis
	E-270	Ácido láctico	Quantum satis		E-330	Ácido cítrico	Quantum satis
	E-296	Ácido málico	Quantum satis		E-331	Citratos de sodio	Quantum satis
	E-300	Ácido ascórbico	Quantum satis		E-332	Citratos de potasio	Quantum satis

VINOS

Vinos y vinos espumosos; Aditivos autorizados: de acuerdo con los Reglamentos (CEE) nº 822/87, 4252/88, 2332/92, 1873/84 y sus normas de desarrollo;
mosto de uva parcialmente fermentado De acuerdo con el 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-333 Citratos de calcio Quantum satis

Frutas, legumbres y hortalizas en conserva

E-260 Ácido acético Quantum satis

E-261 Acetato potásico Quantum satis

E-262 Acetatos de sodio Quantum satis

E-263 Acetato cálcico Quantum satis

E-270 Ácido láctico Quantum satis

E-300 Ácido ascórbico Quantum satis

E-301 Ascorbato sódico Quantum satis

E-302 Ascorbato cálcico Quantum satis

E-325 Lactato sódico Quantum satis

E-326 Lactato potásico Quantum satis

E-327 Lactato cálcico Quantum satis

E-330 Ácido cítrico Quantum satis

E-331 Citratos de sodio Quantum satis

E-332 Citratos de potasio Quantum satis

E-333 Citratos de calcio Quantum satis

E-334 Ácido tartárico Quantum satis

E-335 Tartratos de sodio Quantum satis

E-336 Tartratos de potasio Quantum satis

E-337 Tartrato doble de sodio y potasio Quantum satis

E-509 Cloruro cálcico Quantum satis

E-575 Glucono-delta-lactona Quantum satis

QUESOS

Quesos madurados

E-170 Carbonatos de calcio Quantum satis

E-504 Carbonatos de magnesio Quantum satis

E-509 Cloruro cálcico Quantum satis

E-575 Glucono-delta-lactona Quantum satis

Quesos de tipo Mozzarella y quesos obtenidos a partir de lactosueros

E-270 Ácido láctico Quantum satis

E-330 Ácido cítrico Quantum satis

E-575 Glucono-delta-lactona Quantum satis

ZUMOS

Zumos de frutas según el Real Decreto 1650/1991, de 8 de Noviembre

E-300 Ácido ascórbico Quantum satis

E-330 Ácido cítrico 3 g/l

Zumo de piña, según el Real Decreto 1650/1991, de 8 de noviembre

E-296 Ácido málico 3 g/l

E-300 Ácido ascórbico Quantum satis

E-330 Ácido cítrico 3 g/l

Zumo de uva, según el Real Decreto 1650/1991, de 8 de noviembre

E-170 Carbonatos de calcio Quantum satis

E-336 Tartratos de potasio Quantum satis

E-300 Ácido ascórbico Quantum satis

E-330 Ácido cítrico 3 g/l

Néctares, según el Real Decreto 1650/1991, de 8 de noviembre

E-300 Ácido ascórbico Quantum satis

E-330 Ácido cítrico 5 g/l

E-270 Ácido láctico 5 g/l

OTROS

Gehakt

E-330 Ácido cítrico Quantum satis

E-331 Citratos de sodio Quantum satis

E-332 Citratos de potasio Quantum satis

E-333 Citratos de calcio Quantum satis

4A Las dosis máximas de uso indicadas se refieren a los productos alimenticios listos para el consumo, preparados según las instrucciones del fabricante.

Parte B: Dióxido de azufre y sulfitos

Nº E	Denominaciones	Abreviatura
E-220	Dióxido de azufre	
E-221	Sulfito sódico	
E-222	Sulfito ácido de sodio	
E-223	Metabisulfito sódico	SO ₂
E-224	Metabisulfito potásico	
E-226	Sulfito cálcico	
E-227	Sulfito ácido de calcio	
E-228	Sulfito ácido de potasio	

Notas:

- 1B 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.
- 2B No se considera presente un contenido de SO₂ inferior a 10 mg/kg o 10 mg/l.
- 3B Se utiliza como abreviatura el símbolo químico SO₂ por ser este grupo de aditivos generadores de anhídrido sulfuroso.

Parte C: Otros conservadores

Nº E	Denominaciones
E-230	Bifenilo, difenilo
E-231	Ortofenil fenol (*)
E-232	Ortofenil fenato sódico (*)
E-233	Tiabendazol
E-234	Nisina (*)
E-235	Natamicina
E-239	Hexametilentetramina
E-242	Dimetil dicarbonato
E-249	Nitrito potásico (*)
E-250	Nitrito sódico (*)
E-251	Nitrato sódico (*)
E-252	Nitrato potásico (*)
E-280	Ácido propiónico (*)

A N E X O III

CONSERVADORES Y ANTIOXIDANTES PERMITIDOS EN D

CONDICIONES

Parte A: Sorbatos, benzoatos y p-hidroxibenzoatos.

Nº E	Denominaciones	Abreviatura
E-200	Ácido sórbico	
E-202	Sorbato potásico	Sa
E-203	Sorbato cálcico	
E-210	Ácido benzoico	
E-211	Benzoato sódico	
E-212	Benzoato potásico	Ba(*)
E-213	Benzoato cálcico	
E-214	p-hidroxibenzoato de etilo	
E-215	p-hidroxibenzoato sódico de etilo	
E-216	p-hidroxibenzoato de propilo	
E-217	p-hidroxibenzoato sódico de propilo	PHB
E-218	p-hidroxibenzoato de metilo	
E-219	p-hidroxibenzoato sódico de metilo	

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

Notas:

- 1A El uso de abreviaturas para designar grupos de aditivos, no autoriza su utilización en el etiquetado.
- 2A Las dosis de todas las sustancias mencionadas anteriormente se expresan como ácido libre.
- 3A Significado 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.

PRODUCTOS ALIMENTICIOS		ADITIVOS	DOSIS MÁXIMA mg/Kg ó mg/l
ACEITES Y GRASAS			
Aceites y grasas para la fabricación profesional de productos alimenticios tratados por el calor.		E-310 a E-312 E-320 y E-321	200* (galatos y BHA, solos en combinación). 100* (BHT) ambos expresados sobre la grasa
Aceite y grasa para freír, excluido el aceite de orujo de aceitunas		E-310 a E-312 E-320 y E-321	200* (galatos y BHA, solos en combinación). 100* (BHT) ambos expresados sobre la grasa
Tocino, aceite de pescado y grasas de vacuno, de ovino y de ave		E-310 a E-312 E-320 y E-321	200* (galatos y BHA, solos en combinación). 100* (BHT) ambos expresados sobre la grasa
Preparados grasos, incluidas las emulsiones grasas (excluida la mantequilla) con un contenido mínimo de grasa del 60%		Sa	1000
Preparados grasos con un contenido de grasa inferior al 60% (incluidas las emulsiones grasas)		Sa	2000
Nota: El asterisco se refiere a la regla de proporcionalidad: cuando se utilicen combinaciones de Galatos, BHA y BHT, deben reducirse proporcionalmente cada uno de los niveles.			

E-281	Propionato sódico (*)	La dosis de estas sustancias se expresa como ortofenil fenol. La Nisina (E-234) puede estar presente de manera natural en algunos quesos como resultado de procesos de fermentación. La dosis de estas sustancias se expresa como Nitrito sódico. Cuando el nitrito esté etiquetado "para uso alimentario", sólo puede venderse en una mezcla con sal ó sustituto de la sal. La dosis de estas sustancias se expresa como Nitrato sódico. La dosis de estas sustancias se expresa como Ácido propiónico. El ácido propiónico y sus sales pueden estar presentes en determinados productos fermentados resultantes de un proceso de fermentación realizado siguiendo las buenas prácticas de fabricación. La dosis de estas sustancias se expresa como Ácido bórico.
E-282	Propionato cálcico (*)	
E-283	Propionato potásico (*)	
E-284	Ácido bórico (*)	
E-285	Tetraborato sódico (borax) (*)	
E-1105	Lisozima	
Parte D: Otros antioxidantes		
Nº E	Denominaciones	
E-310	Galato de propilo (*)	La dosis de estas sustancias se expresan como galatos. La dosis de estas sustancias se expresan como Ácido eritórbrico.
E-311	Galato de octilo (*)	
E-312	Galato de dodecilo (*)	
E-315	Ácido eritórbrico (*)	
E-316	Eritorbato sódico (*)	
E-320	Butil hidroxianisol (BHA)	
E-321	Butil hidroxitolulol (BHT)	

AZÚCARES

Azúcares en el sentido del Real Decreto 1261/1987 de 11 de septiembre, excepto jarabe de glucosa deshidratado o no

SO₂

15

Jarabe de glucosa deshidratado o no

SO₂

20

Melazas

SO₂

70

Otros azúcares

SO₂

40

BEBIDAS ALCOHÓLICAS

Bebidas aromatizadas a base de vino, incluidos los productos sujetos al Reglamento (CEE) n° 1601/91

Sa

200

Bebidas espirituosas de grado alcohólico volumétrico inferior al 15%

Sa
Ba
Sa + Ba200
200
400

Sidra y perada, incluidas las sin alcohol

Sa
SO₂200
200**BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS**

1. Bebidas no alcohólicas aromatizadas.

Sa (1)
Ba (1)
Sa + Ba (1)
E-242300
150
250 Sa + 150 Ba
250 de cantidad añadida, residuos no detectables

(1) Excepto en las bebidas a base de leche

1.1 Bebidas no alcohólicas aromatizadas que contengan zumo de frutas

SO₂

20 procedentes sólo de concentrados.

1.2 Bebidas no alcohólicas aromatizadas que contengan al menos 235 g/l. de jarabe de glucosa.

SO₂

50

2. Concentrados líquidos de té, hierbas y otras infusiones

Sa + Ba

600

2.1 Concentrado líquido de té

E-242

250, de cantidad añadida, residuos no detectables

3. Concentrados a base de zumo de frutas o de frutas trituradas

Sa + Ba
SO₂600
250**CALDOS Y SOPAS**

Caldos y sopas líquidos (excluidos los enlatados)

Sa + Ba

500

Caldos y sopas deshidratados

E-310 a E-312
E-320200 (galatos y BHA solos o en combinación) expresados
s o b r e
grasa.**CERVEZAS**

Cervezas, incluidas las cervezas bajas en alcohol y sin alcohol

SO₂

20

Cerveza de barril sin alcohol

Ba
SO₂200
20

Cerveza sometida a una segunda fermentación en barril

SO₂

50

COMPLEMENTOS ALIMENTICIOS

Complementos de la dieta

E-310 a E-312

400 (galatos, BHA y BHT)

E-320 y E-321
por separado ó en combinación.

Complementos de la dieta líquidos	Sa + Ba + PHB E-310 a E-312 E-320 y E-321	2000 400 (galatos, BHA y BHT por separado ó en combinación)
GOMA DE MASCAR		
Goma de mascar o chicle	Sa + Ba E-310 a E-312 E-320 y E-321	1500 400 (galatos, BHA y BHT, por separado ó en combinación)
HUEVOS Y OVOPRODUCTOS		
Huevo líquido (clara, yema ó huevo completo)	Sa + Ba	5000
Ovoproductos deshidratados concentrados, congelados ó ultracongelados	Sa	1000
LECHE		
Leche en polvo para máquinas automáticas.	E-310 a E-312 E-320	200 (galatos y BHA por separado ó en combinación) expresados sobre la grasa
MASAS PARA REBOZAR		
Masas para rebozar	Sa	2000
PAN, PANES ESPECIALES Y BOLLERÍA		
Pan envasado	E-280 a E-283	1000
Pan en rebanadas envasado	Sa E-280 a E-283	2000 3000
Pan de centeno	Sa E-280 a E-283	2000 3000
Pan y panes especiales precocinados y envasados	Sa E-280 a E-283	2000 2000
Pan de valor energético reducido	E-280 a E-283	2000
Productos de bollería fina con una actividad acuosa superior al 0,65	Sa	2000
Productos de bollería envasados con una actividad acuosa superior a 0,65	Sa E-280 a E-283	2000 2000
PASTELERÍA, REPOSTERÍA Y GALLETERÍA		
Productos de pastelería, repostería y galletería con una actividad acuosa superior a 0,65	Sa E-280 a E-283	2000 2000
Productos de pastelería, repostería y galletería envasados con una actividad acuosa superior a 0,65	Sa E-280 a E-283	2000 2000
Galletas secas	SO ₂	50
Mezclas para pasteles	E-310 a E-312 E-320	200 (galatos y BHA, por separado ó en combinación) expresados sobre la grasa
Cereales precocinados	E-310 a E-312 E-320	200 (galatos y BHA, por separado ó en combinación) expresados sobre la grasa
POSTRES		
Postres a base de leche no tratados por calor	Sa + Ba	300
Leche cuajada	Sa	100
Postres a base de semolina y tapioca	E-234	3

PRODUCTOS ALIMENTICIOS DESTINADOS A UNA ALIMENTACIÓN ESPECIAL			E-315 y E-316	500 expresados como ácido eritrbico
Productos alimenticios destinados a usos médicos especiales, excluidos los alimentos para lactantes y niños de corta edad a que hace referencia al Real Decreto 1809/1991 de 13 de diciembre			Sa + Ba	1500
Preparados completos de regimen para el control de peso que reemplacen una comida o el regimen alimenticio de un día			Sa + Ba	1500
PRODUCTOS DE APERITIVO				
Productos de aperitivo a base de cereales o patata y frutos secos recubiertos	Sa + PHB	1000 (de ellos 300 de PHB máximo)		
	SO ₂	50		
	E-310 a E-312 E-320	200 (galatos y BHA, por separado ó en combinación) expresados sobre la grasa		
PRODUCTOS CÁRNICOS				
Longaniza fresca y butifarra fresca	SO ₂	450		
Productos cárnicos crudos adobados.	E-249 y E-250	150 cantidad añadida		
Productos cárnicos embutidos crudos-curados.		indicativa		
Salazones cárnicas.	E-249 y E 250	50 cantidad residual en el punto de venta al consumidor final		
Panceta curada. (1)				
Productos cárnicos tratados por el calor. (2)	E-251 y E-252	300 cantidad añadida		
		indicativa		
	E-251 y E-252	250 cantidad residual		
PRODUCTOS DE CONFITERÍA				
Productos de confitería (excluido el chocolate)	Sa + Ba + PHB	1500 (max. 300 PHB)		
Productos de confitería a base de jarabe de glucosa	SO ₂	50 (procedente solo del jarabe de glucosa)		
Productos de confitería a base de harina con una actividad acuosa superior al 0,65	E-280 a E-283	2000		
PRODUCTOS DE LA PESCA				
Crustáceos frescos, congelados y ultracongelados	SO ₂	150 (en las partes comestibles)		

Huevas de esturión (Caviar)	Sa + Ba E-284 y E-285	2000 4 g/Kg
Arenque y espadin escabechados	E-251 y E-252	200 cantidad residual, incluido el nitrato formado a partir del nitrato, expresada como NO ₃ Na
PRODUCTOS VEGETALES ELABORADOS		
Confituras, jaleas, mermeladas y marmalades de frutas como se menciona en el R.D. 670/1990 de 25 de mayo (excepto la confitura extra y la jalea extra)	SO ₂	50
Confituras, jaleas, mermeladas y marmalade de frutas de valor energético reducido o sin azúcares añadidos	Ba Sa + Ba SO ₂	500 1000 50
Marmalades	Ba Sa + Ba SO ₂	500 1000 50
Preparados de fruta para extender incluidos los de valor energético reducido ó sin azúcares añadidos.	Sa Sa + Ba SO ₂	500 1000 50
Preparados de fruta y verdura, excluidos el puré, la mousse, la compota, las ensaladas y productos similares en conserva	Sa	1000
Frutas y hortalizas confitadas, escarchadas o glaseadas, incluidas las peladuras de angelica y cítricos	Sa + Ba SO ₂	1000 100
Rellenos para pasteles a base de fruta	SO ₂	100
Crustáceos frescos, congelados y ultracongelados de las especies Penaeidae, Solenoceridae, Aristeidae:		
Hasta 80 unidades	SO ₂	150 (en las partes comestibles)
Entre 80 y 120 unidades	SO ₂	200 (en las partes comestibles)
Más de 120 unidades	SO ₂	300 (en las partes comestibles)
Crustáceos cocidos	SO ₂	50 (en las partes comestibles)
Gambas cocidas	Sa + Ba SO ₂	2000 50 (en las partes comestibles)
Crangon crangon y crangon vulgaris cocido	Sa + Ba SO ₂	6000 50 (en las partes comestibles)
Cefalópodos frescos, congelados y ultracongelados	SO ₂	150 (en las partes comestibles)
Cefalópodos cocidos	SO ₂	50 (en las partes comestibles)
Pescado de piel roja congelado y ultracongelado	E-315 y E-316	1500
Productos salados ó desecados de pescado	Sa + Ba	200
Pescados de la especie Gadidae desecados salados	Sa + Ba SO ₂	200 200
Conservas de pescado	E-315 y E-316	1500
Semiconservas de pescado	Sa + Ba E-315 y E-316	2000 1500
Productos de huevas de pescado	Sa + Ba	2000

Extracto gelificante de frutas, pectina líquida para la venta al consumidor final	SO ₂	800	Aceitunas y preparados a base de aceitunas	Sa	1000
Cerezas de pulpa blanca embotelladas	SO ₂	100	Pimientos amarillos en salmuera	Sa + Ba SO ₂	2000 500
Lichis			Pulpa de rábano picante	SO ₂	800
Limón en rodajas embotellado	SO ₂	250	Pulpa de ajo, cebolla y chalota	SO ₂	300
Albaricoques, melocotones, uvas, ciruelas e higos desecados	Sa SO ₂	1000 2000	Hortalizas y legumbres blancas desecadas	SO ₂	400
Plátanos desecados	Sa SO ₂	1000 1000	Hortalizas blancas, transformadas (incluidas las congeladas y ultracongeladas)	SO ₂	50
Manzanas y peras desecadas	Sa SO ₂	1000 60	Setas transformadas (incluidas las congeladas)	SO ₂	50
Otras frutas desecadas	Sa SO ₂	1000 500	Setas desecadas	SO ₂	100
Frutas en aceite, salmuera o vinagre	SO ₂	100	Patatas troceadas, precocinadas y prefritas	Sa SO ₂	2000 100
Frutas desecadas rehidratadas	SO ₂	100	Patatas peladas	SO ₂	50
Frutos de cascara	SO ₂	500	Patatas transformadas (incluidas las congeladas y ultracongeladas)	SO ₂	100
Coco desecado	SO ₂	50	Copos y granulado de patata deshidratados	SO ₂ E-310 a E-312 E-320	400 25 (galatos y BHA, por separado ó en combinación)
Jenjibre	SO ₂	150	Masa de patata	Sa SO ₂	2000 100
Tomate seco	SO ₂	200			
Productos vegetales en aceite, salmuera ó vinagre	Sa + Ba SO ₂	2000 100			

Tratamiento de superficie de los cítricos	E-230 E-231, E-232 E-233	70 12 por separado o en combinación 6	Salsas no emulsionadas	Sa + Ba E-310 a E-312 E-320	1000 200 (galatos y BHA por separado ó en combinación) expresados sobre la grasa
Tratamiento de superficie de los plátanos	E-233	3	Mostaza, con exclusión de la de Dijon	Sa + Ba SO ₂	1000 250
QUESOS			Mostaza de Dijon	Sa + Ba SO ₂	1000 500
Queso en lonchas envasado	Sa	1000	Salsas a base de fruta	Sa	1000
Queso fundido	Sa E-234	2000 12,5	SUCEDÁNEOS		
Queso en capas	Sa	1000	Sucedáneos de carne, pescado y crustáceos, a base de proteínas de cereales y vegetales	SO ₂	200
Queso con otros alimentos añadidos			Sucedáneos de queso a base de leche	E-251 y E-252	50 cantidad residual, expresada como NO ₃ Na
Queso sin madurar			TURRONES Y MAZAPANES		
Queso curado ó madurado: duro, semiduro y semiblando	E-234 E 251 y E-252	12,5 50 cantidad residual, expresada en NO ₃ Na	Turrones y mazapanes	Sa E-310 a E-312 E-320	1000 200 (galatos y BHA, solos ó en combinación) expresados sobre la grasa
Tratamiento de superficie de queso curado o madurado: duro, semiduro y semiblando	E-235	1 mg/dm ² de superficie (no presente a 5 mm de profundidad).	VINAGRE		
SALSAS			Vinagre de fermentación	SO ₂	170
Salsas emulsionadas con un contenido mínimo de grasa del 60%	Sa E-310 a E-312 E-320	1000 200 (galatos y BHA por separado ó en combinación) expresados sobre la grasa	VINOS		
Salsas emulsionadas con un contenido de grasa inferior al 60%	Sa E-310 a E-312 E-320	2000 200 (galatos y BHA por separado ó en combinación) expresados sobre la grasa	Vinos	Sa	200 con arreglo al Reglamento n° 822/87
				SO ₂	Con arreglo a los Reglamentos n° 822/87, 4252/88, 2332/92 y 1873/84 del Consejo y sus

Reglamentos de aplicación
(Pro memoria). 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

Vinos de frutas incluidos los sin alcohol	Sa SO ₂	200 200
Vino espumoso de frutas	SO ₂	200
Vino sin alcohol	Sa SO ₂ E-242	200 200 250 de cantidad añadida, residuos no detectables
ZUMOS		
Zumo de lima y limón	SO ₂	350
Zumos de naranja, pomelo, manzana y piña, destinados a la distribución a granel por establecimientos proveedores de comidas preparadas	SO ₂	50
Zumo concentrado de uva para la elaboración casera de vino	SO ₂	2000
Zumo de uva, no fermentado para uso sacramental	Sa + Ba SO ₂	2000 70

Capilé groselha	SO ₂	250
Sod ... Saft ó Sodet ... Saft	Ba Sa	200 500
Frugtagrod y Rote Grütze	Ba Sa	500 1000
Gnocchi	Sa	1000
Polenta	Sa	200
Aspic	Ba Sa	500 1000
Clotted cream	E-234	10
Queso provolone	E-239	25 cantidad residual, expresada como formaldehído
Christmas pudding	E-280 al E-283	1000
Burger meat con un contenido mínimo de hortalizas y/o cereales del 4%	SO ₂	450
Breakfast sausages	SO ₂	450
Sagú	SO ₂	30
Jam, jellies y marmelades con frutas sulfitadas	SO ₂	100
Mostarda di frutta	SO ₂	100
Barley Water (concentrados a base de zumo de frutas que contengan un mínimo de 2,5% de cebada)	SO ₂	350

Cebada perlada	SO ₂	30
Gelatina	SO ₂	50
Ensaladas preparadas	Sa + Ba	1500
Frutos secos transformados	E-310 a E-312 E-320	200 (galatos y BHA, separados ó en combinación) expresados sobre la grasa.

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	Denominaciones	Observaciones
E-297	Ácido fumárico	
E-338	Ácido fosfórico	
E-339	Fosfatos de sodio	
	i) Fosfato monosódico	En las aplicaciones que figuran en el presente Anexo, pueden añadirse por separado o en combinación hasta la dosis máxima, que sea expresada en forma de - P ₂ O ₅ , los aditivos E-338 a E-341 y E-450 a E-452
	ii) Fosfato disódico	
	iii) Fosfato trisódico	
E-340	Fosfatos de potasio	
	i) Fosfato monopotásico	
	ii) Fosfato dipotásico	
	iii) Fosfato tripotásico	
E-341	Fosfatos de calcio	
	i) Fosfato monocalcico	
	ii) Fosfato dicálcico	
	iii) Fosfato tricálcico	
E-450	Difosfatos	
	i) Difosfato disódico	
	ii) Difosfato trisódico	
	iii) Difosfato tetrasódico	

Made wine	Sa	200
	SO ₂	260
Hidromiel	Sa	200
	SO ₂	200
Rolls, buns y pitta envasados	E-280 al E-283	2000 expresados como ácido propiónico
Foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras	E-249 y E-250	150 cantidad añadida indicativa, expresada como NO ₂ Na
	E-249 y E-250	100 cantidad residual en el punto de venta al consumidor final expresada como NO ₂ Na

OTROS

Rellenos para raviolis y productos similares	Sa	1000
Coberturas (jarabes para tortitas, jarabes aromatizados para batidos y helados; productos similares)	Sa	1000
	SO ₂	40
Condimentos y aderezos	Sa + Ba	1000
	E-310 a E-312 E-320	200 (galatos y BHA, por separado ó en combinación) expresados sobre la grasa
Aderezos a base de Zumos cítricos	SO ₂	200
Almidones (con exclusión del almidón en alimentos de destete y preparados de continuación y para lactantes)	SO ₂	50

E-451	iv) Difosfato dipotásico v) Difosfato tetrapotásico vi) Difosfato dicálcico vii) Difosfato ácido de calcio Trifosfatos i) Trifosfato pentapotásico ii) Trifosfato pentapotásico Polifosfatos i) Polifosfato sódico ii) Polifosfato potásico iii) Polifosfato doble de sodio y calcio iv) Polifosfato de calcio Estearato de polioxietileno (40) Ácido metatartárico	En las aplicaciones que figuran en el presente Anexo, pueden añadirse por separado o en combinación hasta la dosis máxima, que se expresa en forma -- de P ₂ O ₅ , los aditivos E-338 a E-341 y E-450 a E-452	E-967	Xilitol
E-452			E-432	Monolaurato de sorbitan polioxietilenado (Polisorbato 20)
			E-433	Monooleato de sorbitan polioxietilenado (Polisorbato 80)
			E-434	Monopalmitato de sorbitan polioxietilenado (Polisorbato 40)
			E-435	Monosteato de sorbitan polioxietilenado (Polisorbato 60)
			E-436	Triesteato de sorbitan polioxietilenado (Polisorbato 65)
E-431			E-442	Fosfátidos de amonio
E-353			E-444	Acetato isobutirato de sacarosa
			E-445	Ester glicérido de la colofonia de madera
			E-473	Sucroesteres de ácidos grasos
E-355	Ácido adípico		E-474	Sucroglicéridos
E-356	Adipato sódico	Expresados como Ácido Adípico	E-475	Esteres poliglicéridos de ácidos grasos
E-357	Adipato potásico		E-476	Poliricinoleato de poliglicerol
			E-477	Esteres de propano - 1,2 - diol de ácidos grasos
E-363	Ácido succínico		E-479 b	Aceite de soja oxidado térmicamente y en interacción con mono y diglicéridos de ácidos grasos
E-385	Etilen-diamino-tetracetato de calcio y disodio (EDTA de disodio y calcio)		E-481	Estearoil - 2 - lactilato sódico
E-405	Alginato de propano - 1,2 - diol (Alginato de propilenglicol)		E-482	Estearoil - 2 - lactilato cálcico
E-416	Goma karaya		E-483	Tartrato de estearoil
E-420	Sorbitol		E-491	Monosteato de sorbitan
	i) Sorbitol		E-492	Triesteato de sorbitan
	ii) Jarabe de sorbitol		E-493	Monolaurato de sorbitan
E-421	Manitol		E-494	Monooleato de sorbitan
E-953	Isomaltitol	Para fines distintos de la edulcoración	E-495	Monopalmitato de sorbitan
E-965	Maltitol		E-512	Cloruro estannoso ----- Expresado como Estaño
	i) Maltitol			
	ii) Jarabe de maltitol		E-520	Sulfato de aluminio
E-966	Lactitol		E-521	Sulfato doble de aluminio y sodio
			E-522	Sulfato doble de aluminio y potasio Expresados como Aluminio
			E-523	Sulfato doble de aluminio y amonio

E-541	Fosfato ácido de sodio y aluminio	
E-535	Ferrocianuro sódico	Expresados como Ferrocianuro
E-536	Ferrocianuro potásico	potásico anhidro
E-538	Ferrocianuro cálcico	
E-551	Dióxido de silicio	
E-552	Silicato cálcico	
E-553 a	i) Silicato magnésico	
	ii) Trisilicato magnésico (sin amianto)	
E-553 b	Taleo (sin amianto)	
E-554	Silicato de sodio y aluminio	
E-555	Silicato de potasio y aluminio	
E-556	Silicato de calcio y aluminio	
E-559	Silicato de aluminio (Caolín)	
E-579	Gluconato ferroso	Expresado como Hierro
E-585	Lactato ferroso	
E-620	Ácido glutámico	
E-621	Glutamato monosódico	
E-622	Glutamato monopotásico	
E-623	Diglutamato cálcico	
E-624	Glutamato monoamónico	
E-625	Diglutamato magnésico	
E-626	Ácido guanílico	
E-627	Guanilato disódico	Expresados como Ácido guanílico
E-628	Guanilato dipotásico	
E-629	Guanilato cálcico	
E-630	Ácido inosínico	
E-631	Inosinato disódico	
E-632	Inosinato dipotásico	
E-633	Inosinato cálcico	
E-634	5' - ribonucleótidos cálcicos	
E-635	5' - ribonucleótidos disódicos	
E-900	Dimetipolisiloxano	
E-901	Cera de abejas, blanca y amarilla	Agente de recubrimiento sólo para los
E-902	Cera candelilla	alimentos asignados en éste Anexo
E-903	Cera carnauba	
E-904	Goma laca	
E-912	Esteres de ácido montánico	
E-914	Cera de polietileno oxidada	
E-927 b	Carbamida	
E-950	Acesulfamo K	
E-951	Aspartamo	Para fines distintos de la edulcoración
E-957	Taumatina	
E-959	Neohesperidina DC	
E-999	Extracto de quilaya	Expresado como extracto anhidro
E-1201	Polivinilpirrolidona	
E-1202	Polivinilpolipirrolidona	
E-1505	Citrato de trietilo	
PRODUCTOS ALIMENTICIOS		ADITIVO PERMITIDO
DOSIS MÁXIMA		
<u>ALIMENTOS EN GENERAL</u>		
1. Alimentos en general (excepto los contemplados en el Art. 3.3)		
	E-420 ⁽¹⁾ y E-421 ⁽¹⁾	Quantum Satis
	E-953 ⁽¹⁾	Quantum Satis
	E-965 ⁽¹⁾ a E-967 ⁽¹⁾	Quantum Satis
	E-551 ⁽²⁾ a E-556 ⁽²⁾	Quantum Satis
	E-559 ⁽²⁾	Quantum Satis
	E-620 a E-625	10 mg/Kg Sólidos o en combinación
	E-626 a E-635	500 mg/Kg Sólidos o en combinación
1.1 Alimentos desecados en polvo		
	E-341 iii)	10 g/Kg
	E 551 a E-556	10 g/Kg Sólidos o en combinación

Notas:

⁽¹⁾ Excluidas las bebidas, salvo licores⁽²⁾ Sólo para alimentos en tabletas y en forma de grageas**ACEITES Y GRASAS**

1. Aceites y grasas para freír	E-900	10 mg/Kg
2. Margarina		
	E-405	3 g/Kg
	E-475	5 g/kg
	E-481 y E-482	10 g/Kg Sólo o en combinación
	E-491 a E-495	10 g/Kg Sólo o en combinación
	E-959 ⁽¹⁾	5 mg/Kg
3. Minarina		
	E-385	100 mg/Kg
	E-405	3 g/Kg
	E-475	5 g/kg
	E-481 y E-482	10 g/Kg Sólo o en combinación
	E-491 a E-495	10 g/Kg Sólo o en combinación
	E-959 ⁽¹⁾	5 mg/Kg

Nota: ⁽¹⁾ Sólo como potenciador del sabor.**4. Otros preparados y emulsiones grasas excepto mantequillas**

	E-405	3 g/Kg
	E-432 ⁽²⁾ a E-436 ⁽²⁾	10 g/Kg Sólo o en combinación
	E-473 ⁽²⁾ y E-474 ⁽²⁾	10 g/Kg Sólo o en combinación
	E-475	5 g/Kg
	E-476 ⁽²⁾	4 g/Kg
	E-477 ⁽²⁾	10 g/Kg
	E-479 ⁽²⁾	5 g/Kg
	E-481 y E-482	10 g/Kg Sólo o en combinación
	E-491 a E-495	10 g/Kg Sólo o en combinación

Notas:

⁽¹⁾ Sólo emulsiones de grasa para bollería.⁽²⁾ Sólo emulsiones de grasa para freír.⁽³⁾ Sólo para productos para extender de bajo y muy bajo contenido en grasa.**ARROZ**

Arroz	E- 553 b	Quantum Satis
	E-481 ⁽¹⁾ y E-482 ⁽¹⁾	4 g/Kg Sólo o en combinación

Nota:

⁽¹⁾ Solo de cocción rápida**AZÚCARES**

Azúcares	E-551 a E-556	10 g/Kg Sólo o en combinación
	E-559	
	E-338 ⁽¹⁾ a E-341 ⁽¹⁾	10 g/Kg Sólo o en combinación
	E-450 ⁽¹⁾ a E-452 ⁽¹⁾	

Nota:

⁽¹⁾ Sólo para azucar glacé**BEBIDAS ALCOHÓLICAS****1. Bebidas alcohólicas**

	E-338 a E-341	1 g/l Sólo o en combinación
	E-450 a E-452	
	E-473 y E-474	5 g/l Sólo o en combinación
1.1 Bebidas espirituosas		
1.1.1 Licores		
	E-420 y E-421	Quantum satis
	E-953	Quantum satis
	E-965 a E-967	Quantum satis
	E-405 ⁽¹⁾	10 g/l

E-475 ⁽¹⁾	5 g/l Sólo o en combinación	E-475 ⁽¹⁾	10 g/l Sólo o en combinación
E-481 ⁽¹⁾ y E-482 ⁽¹⁾	8 g/l	E-363	3 g/l
E-416	10 g/l Sólo para licores a base de huevo	E-473 ⁽¹⁾ y E-474 ⁽¹⁾	10 g/l Sólo o en combinación
E-481 y E-482	8 g/l Sólo o en combinación	E-481 ⁽¹⁾ y E-482 ⁽¹⁾	2 g/l Sólo o en combinación
1.2 Bebidas espirituosas de grado alcohólico inferior al 15 %		E-297	1 g/l
Nota:			
⁽¹⁾ Sólo para licores emulsionados			
2. Sidra y perada			
E-338 a E-341	2 g/l Sólo o en combinación		
E-450 a E-452			
BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS			
1. Bebidas no alcohólicas aromatizadas			
E-338	700 mg/l	E-297	1 g/l Sólo para té instantáneo
	0,5 g/l en Aguas de mesa preparadas y Bebidas para deportistas (Sólos o en combinación).	E-338 a E-341	2 g/l Sólo o en combinación
E-338 a E-341		E-450 a E-452	10 g/l Sólo para polvos para preparar bebidas calientes (Sólos o en combinación)
E-450 a E-452		E-473 y E-474	2 g/l Sólo para polvos para preparar bebidas calientes (Sólos o en combinación)
20 g/l Bebidas a base de proteínas vegetales (Sólos o en combinación)		E-481 y E-482	0,5 g/l Sólo o en combinación
E-405	300 mg/l		
E-444 ⁽¹⁾	300 mg/l	E-491 a E-495	0,5 g/l Sólo o en combinación
E-445 ⁽¹⁾	100 mg/l		
E-900	10 mg/l		
E-999 ⁽¹⁾	200 mg/l		
1.1 Bebidas no alcohólicas a base de anís o de coco y almendras			
E-473 y E-474	5 g/l Sólo o en combinación	E-338 a E-341	30 g/Kg Sólo o en combinación
			Para estos productos de venta en máquinas

1.2 Sustancias sólidas en polvo para la preparación casera de bebidas

E-355 a E-357
10 g/l Sólo o en combinación

E-363
3 g/l

E-473⁽¹⁾ y E-474⁽¹⁾
10 g/l Sólo o en combinación

E-481⁽¹⁾ y E-482⁽¹⁾
2 g/l Sólo o en combinación

1.2.1 Sustancias sólidas en polvo para la preparación instantánea de bebidas a base de frutas.

E-297

1 g/l

Notas:

⁽¹⁾ Sólo para bebidas turbias

⁽²⁾ Sólo para bebidas no alcohólicas aromatizadas a base de agua

⁽³⁾ Sólo para la preparación de bebidas calientes

2. Té, infusiones de hierbas y otras bebidas calientes

1 g/l Sólo para té instantáneo

E-338 a E-341
2 g/l Sólo o en combinación

E-450 a E-452
10 g/l Sólo para polvos para preparar bebidas calientes (Sólos o en combinación)

E-473 y E-474
2 g/l Sólo para polvos para preparar bebidas calientes (Sólos o en combinación)

E-481 y E-482
0,5 g/l Sólo o en combinación

2.1 Concentrados líquidos de té concentrados líquidos de infusiones de frutas y hierbas

E-491 a E-495

0,5 g/l Sólo o en combinación

3. Blanqueadores de bebidas

30 g/Kg Sólo o en combinación

E-338 a E-341
Para estos productos de venta en máquinas

Caldos y sopas

E-363 5 g/Kg

E-432⁽¹⁾ a E-436⁽¹⁾ 1 g/Kg. Sólo o en combinación

E-473 y E-474 2 g/l. Sólo o en combinación

E-900 10 mg/l

Nota: ⁽¹⁾ Sólo para sopas

CEREALES PARA DESAYUNO

Cereales para desayuno

E-338 a E-341 5 g/Kg. Sólo o en combinación

E-450 a E-452

E-475⁽¹⁾ 10 g/Kg

E-481 y E-482 5 g/Kg. Sólo o en combinación

Nota:

⁽¹⁾ Sólo para cereales tipo granola

CERVEZAS

Cervezas

E-405 100 mg/l

COMPLEMENTOS ALIMENTICIOS

Complementos de la dieta

E-338 a E-341 Quantum Satis

E-450 a E-452 Quantum Satis

E-405 1 g/Kg

E-416 Quantum Satis

E-432 a E-436 Quantum Satis

E-473 y E-474 5 g/l. Sólo o en combinación

E-475 Quantum Satis

E-491 a E-495 Quantum Satis

E-551 a E-556 Quantum Satis

E-559 Quantum Satis

E-1201⁽¹⁾ y E-1202⁽¹⁾ Quantum Satis

Nota:

⁽¹⁾ Sólo para complementos de la dieta en tabletas y en forma de grageas

3. Blanqueadores de bebidas

E-450 a E-452 expendedoras 50 g/Kg. Sólo o en combinación

E-473 y E-474 20 g/Kg. Sólo o en combinación

E-475 0,5 g/Kg

E-477 1 g/Kg

E-481 y E-482 3 g/kg. Sólo o en combinación

E-491 a E-495 5 g/Kg. Sólo o en combinación

4. Bebidas a base de leche

E-473 y E-474 Quantum satis

4.1 Bebidas lácteas de chocolate y malta

E-338 a E-341 2 g/l. Sólo o en combinación

E-450 a E-452

CACAO Y CHOCOLATE

Productos de cacao y chocolate (Real Decreto 822/1990 de 22 de junio. BOE de 28 de junio)

E-442 10 g/Kg

E-476 5 g/Kg

E-492 10 g/Kg

Agentes de recubrimiento de productos de cacao y chocolate

E-901 a E-904 Quantum Satis

CAFÉ

Café líquido enlatado

E-473 y E-474 1 g/l. Sólo o en combinación

Agentes de recubrimiento para granos de café

E-901 a E-904 Quantum Satis

CALDOS Y SOPAS

Caldos y sopas

E-338 a E-341 3 g/Kg. Sólo o en combinación

E-450 a E-452

HELADOS	
Helados, Sorbetes y Tartas heladas	
E-338 a E-341	1 g/Kg Sólidos o en combinación
E-450 a E-452	
E-405 ⁽¹⁾	3 g/Kg
E-432 a E-436	1 g/Kg Sólidos o en combinación
E-473 y E-474	5 g/Kg Sólidos o en combinación
E-477	3 g/Kg
E-491 a E-495	0,5 g/Kg Sólidos o en combinación

Notas :

⁽¹⁾ Sólo para helados a base de agua

GOMA DE MASCAR	
Goma de mascar o chicle	
E-297	2 g/Kg
E-341(iii)	Quantum Satis
E-405	5 g/Kg
E-416	5 g/Kg
E-432 a E-436	5 g/Kg Sólidos o en combinación
E-473 y E-474	10 g/Kg Sólidos o en combinación
E-475	5 g/Kg
E-481 y E-482	2 g/Kg Sólidos o en combinación
E-491 a E-495	5 g/Kg Sólidos o en combinación
E-553b	Quantum Satis
E-900	100 mg/Kg
E-927b ⁽¹⁾	30 g/Kg
E-950 ⁽²⁾	800 mg/Kg
E-951 ⁽³⁾	2500 mg/Kg
E-957 ⁽³⁾	10 mg/Kg
E-959 ⁽³⁾	150 mg/Kg

Notas:

⁽¹⁾ Sólo para chicles sin azúcares añadidos.

⁽²⁾ sólo para chicles con azúcares añadidos. Se aplicará la regla de la proporcionalidad.

Agentes de recubrimiento de chicles	
E-901 a E-904	Quantum Satis
HARINAS	
Harina	
E-338 a E-341	2,5 g/Kg Sólidos o en combinación
E-450 a E-452	
E-338 a E-341	20 g/Kg Sólidos o en combinación
E-450 a E-452	
Levadura de panadería	
E-491 a E-495	Quantum Satis

HUEVOS Y OVOPRODUCTOS	
1. Huevo líquido (clara, yema o huevo completo)	
E-338 a E-341	10 g/Kg Sólidos o en combinación
E-450 a E-452	
E-520 ⁽¹⁾ a E-523 ⁽²⁾	30 mg/Kg Sólidos o en combinación
E-1505 ⁽³⁾	Quantum Satis
E-475	1 g/Kg

1.1 Ovoproductos

Notas :

⁽¹⁾ Sólo para clara de huevo

⁽²⁾ Sólo para clara de huevo deshidratada

LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS	
Leche esterilizada y UHT	
E-338 a E-341	1 g/l Sólidos o en combinación
E-450 a E-452	
E-338 a E-341	1 g/Kg Sólidos o en combinación
E-450 a E-452	
-Con menos del 28 % de sólidos-	

Leche parcialmente deshidratada -Con más del 28% de sólidos-	E-338 a E-341	1,5 g/Kg Sólos o en combinación	E-541 ^(a)	1 g/kg como AI
	E-450 a E-452			
Nota: ^(a) 3 g/Kg para Panes Especiales ^(a) Sólo para scones y bizcochos				
Leche en polvo y leche desnatada en polvo	E-338 a E-341	2,5 g/Kg Sólos o en combinación	E-405	5 g/Kg
	E-450 a E-452		E-416	5 g/Kg
Natas pasteurizadas, esterilizadas,	E-338 a E-341	5 g/Kg Sólos o en combinación	E-491 a E-495	5 g/Kg Sólos o en combinación
	E-450 a E-452		E-901 ^(a) a E-904 ^(a)	Quantum Satis
Nota: ^(a) Sólo para recubrimientos de chocolate				
MASAS PARA REBOZAR				
Masas para rebozar	E-338 a E-341	5 g/Kg Sólos o en combinación	E-297	2'5 g/Kg
	E-450 a E-452		E-355 a E-357	2 g/Kg Sólos o en combinación
E-900		10 mg/Kg	E-405	5 g/kg
			E-416	5 g/Kg
			E-491 ^(a) a E-495 ^(a)	5 g/Kg Sólos o -en combinación
PANES ESPECIALES Y BOLLERÍA				
Panes especiales y Bollería fina	E-338 a E-341	20 g/Kg Sólos o en combinación	E-338 a E-341	20 g/Kg Sólos o en combinación
	E-450 a E-452		E-450 a E-452	
E-405		2 g/Kg	E-405	2 g/Kg
	E-432 a E-436	3 g/Kg Sólos o en combinación	E-432 a E-436	3 g/Kg Sólos o en combinación
E-473 y E-474		10 g/kg Sólos o en combinación	E-473 y E-474	10 g/kg Sólos o en combinación
	E-475	10 g/Kg	E-475	10 g/Kg
E-477		5 g/Kg	E-477	5 g/Kg
	E-481 ^(a) y E-482 ^(a)	5 g/Kg Sólos o en combinación	E-481 y E-482	5 g/Kg Sólos o en combinación
E-483		4 g/Kg	E-483	4 g/Kg
	E-491 a E-495	10 g/Kg Sólos o en combinación		
PASTELERÍA, REPOSTERÍA, GALLETERÍA				
1. Pastelería, repostería y galletería				
E-405		2 g/Kg	E-405	2 g/Kg
	E-432 a E-436	3 g/Kg Sólos o en combinación	E-432 a E-436	3 g/Kg Sólos o en combinación
E-473 y E-474		10 g/kg Sólos o en combinación	E-473 y E-474	10 g/kg Sólos o en combinación
	E-475	10 g/Kg	E-475	10 g/Kg
E-477		5 g/Kg	E-477	5 g/Kg
	E-481 ^(a) y E-482 ^(a)	5 g/Kg Sólos o en combinación	E-481 y E-482	5 g/Kg Sólos o en combinación
E-483		4 g/Kg	E-483	4 g/Kg
	E-491 a E-495	10 g/Kg Sólos o en combinación		

E-363	6 g/kg
E-416	6 g/kg
E-432 a E-436	3 g/Kg Sólo o en combinación
E-473 y E-474	5 g/Kg Sólo o en combinación
E-475	2 g/Kg
E-477	5 g/Kg
E-481 y E-482	5 g/Kg Sólo o en combinación
E-483	5 g/Kg
E-491 a E-495	5 g/Kg Sólo o en combinación

Postres

E-491 a E-495	10 g/Kg Sólo o en combinación
E-405	5 g/Kg
E-416	5 g/Kg
E-491 a E-495	5 g/Kg Sólo o en combinación
E-901 ^(a) a E-904 ^(a)	Quantum Satis

Nota :

^(a) Sólo para recubrimientos de chocolate

E-297	2,5' g/Kg
E-355 a E-357	2 g/Kg Sólo o en combinación
E-405	5 g/Kg
E-416	5 g/Kg
E-491 ^(a) a E-495 ^(a)	5 g/Kg Sólo o en combinación

Nota : ^(a) Sólo para Coberturas

POSTRES

Postres

E-297	4 g/Kg Postres gelificados Postres con aromas de frutas
-------	--

E-355 a E-357	6 g/Kg Sólo o en combinación, sólo para postres gelificados
	1 g/Kg Sólo o en combinación
	Sólo para postres con aromas de frutas

E-338 a E-341	3 g/Kg Sólo o en combinación
E-450 a E-452	

Mezclas de sustancias sólidas en polvo para la preparación de postres

E-297	4 g/Kg
E-355 a E-357	1 g/Kg Sólo o en combinación
E-338 a E-341	7 g/Kg Sólo o en combinación
E-450 a E-452	

Rellenos, coberturas y recubrimientos para postres

E-405	5 g/Kg
-------	--------

Coberturas batidas para postres (distintas de la nata)

E-477	30 g/Kg
-------	---------

PRODUCTOS ALIMENTICIOS DESTINADOS

A UNA ALIMENTACIÓN ESPECIAL

E-338 a E-341	5 g/Kg Sólo o en combinación
E-450 a E-452	
E-405	1,2 g/Kg
E-432 a E-436	1 g/Kg Sólo o en combinación

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	E-473 y E-474	5 g/Kg Sólo o en combinación	2. Agentes de recubrimiento para productos de aperitivo	E-416 ^m	10 g/Kg
	E-475	5 g/Kg		E-901 a E-904	Quantum Satis
	E-477	1 g/Kg			
	E-481 y E-482	2 g/Kg Sólo o en combinación			
	E-491 a E-495	5 g/Kg Sólo o en combinación			
PRODUCTOS CÁRNICOS					
Preparados completos de régimen para el control de peso que reemplacen una comida o el régimen alimenticio de un día	E-338 a E-341	5 g/Kg Solos o en combinación	Productos cárnicos	E-338 a E-341	5 g/Kg Sólo o en combinación
	E-450 a E-452			E-450 a E-452	
	E-405	1,2 g/Kg		E-473 ^m y E-474 ^m	5 g/Kg (de grasa) Sólo o en combinación
	E-432 a E-436	1 g/Kg Sólo o en combinación		E-481 ^m y E-482 ^m	4 g/Kg Sólo o en combinación
	E-473 a E-474	5 g/Kg Sólo o en combinación		E-959	5 mg/Kg
Notas :					
^m Sólo para los tratados por el calor.					
^m Sólo para los productos enlatados a base de carne picada y troceada.					
PRODUCTOS DE SUPERFICIE DE EMBUTIDOS					
Tratamiento de superficie de embutidos E-553b Quantum Satis					
Agentes de recubrimiento para productos cárnicos	E-338 a E-341	4 g/Kg Sólo o en combinación	Agentes de recubrimiento para productos cárnicos	E-338 a E-341	4 g/Kg Sólo o en combinación
	E-450 a E-452			E-450 a E-452	
	PRODUCTOS DE CONFITERÍA				
	1. Confitería				
	1.1 Confitería a base de azúcar				
1.1 Productos de aperitivo a base de cereales y patata	E-338 a E-341	5 g/Kg Sólo o en combinación	1. Confitería	E-900	10 mg/Kg
	E-450 a E-452			E-297	1 g/Kg
	E-405	3 g/Kg		E-338 a E-341	5 g/Kg Sólo o en combinación
	E-416	5 g/Kg		E-450 a E-452	
	E-481 ^m y E-482 ^m	5 g/Kg Sólo o en combinación			
Nota:					
^m 2 g/Kg para Productos de aperitivo sólo a base de cereales.					

3. Productos a base de crustáceos congelados y ultracongelados	E-338 a E-341	5 g/Kg Sólidos o en combinación
Pasta de crustáceos	E-450 a E-452	1 g/Kg Sólidos o en combinación
Pasta de pescado		
4. Conservas de pescados, crustáceos y moluscos	E-385	75 mg/Kg

PRODUCTOS VEGETALES

Confituras, jaleas mermeladas y marmalades según lo dispuesto en el R.D. 670/1990 y preparados de fruta similares para extender, incluidos los productos bajos en calorías	E-900 E-493 ^(a) E-959 ^(a)	10 mg/kg 25 mg/Kg 5 mg/Kg
--	---	---------------------------------

Notas:

- ^(a) Sólo para Marmalade y jalea.
- ^(b) Para jaleas de frutas.

Frutas, legumbres, hortalizas, setas y alcachofas envasadas	E-385 ^(a) E-900 E-512 ^(a) E-579 ^(a) y E-585 ^(a)	250 mg/Kg 10 mg/Kg 25 mg/Kg 150 mg/Kg Sólidos o en combinación
---	--	---

Notas :

- ^(a) Excepto en frutas
- ^(b) Sólo para espárragos blancos, enlatados o embotellados
- ^(c) Sólo para aceitunas oscuras.

Preparados de frutas y hortalizas	E-405	5 g/Kg
Frutas y hortalizas confitadas, escarchadas y glaseadas	E-520 a E-523	200 mg/Kg Sólidos o en combinación

1.1 Confitería a base de azúcar	E-473 y E-474	5 g/Kg Sólidos o en combinación
E-475		2 g/Kg
E-477		5 g/Kg
E-481 y E-482		5 g/Kg Sólidos o en combinación
E-491 a E-495		5 g/Kg Sólidos o en combinación

1.2 Confitería a base de cacao	E-442	10 g/Kg
E-476		5 g/Kg
E-492		10 g/Kg

2. Agentes de recubrimiento para productos de confitería	E-553 b ^(a) E-901 a E-904	Quantum Satis Quantum Satis
--	---	--------------------------------

Nota:

- ^(a) Sólo para tratamiento en superficie en dulces moldeados a base de jalea

PRODUCTOS DE LA PESCA

Pescados congelados y ultracongelados sin elaborar	E-338 ^(a) a E-341 ^(a) E-450 ^(a) a E-452 ^(a) E-420 y E-421 E-953 E-965 a E-967	5 g/Kg Sólidos o en combinación Quantum Satis Quantum Satis Quantum Satis
--	---	--

Notas:

- ^(a) Exclusivamente para pescado cortado

2. Crustáceos, moluscos y cefalópodos sin elaborar, congelados y ultracongelados	E-385 ^(a) E-420 E-421 E-953 E-965 E-966 E-967	75 mg/Kg Quantum Satis Quantum Satis Quantum Satis Quantum Satis Quantum Satis Quantum Satis
--	--	--

Notas :

- ^(a) Sólo para crustáceos

Patatas transformadas (incluidas las congeladas, ultracongeladas, refrige- radas y deshidratadas)	E-338 a E-341 E-450 a E-452	5 g/Kg Sólolos o en combinación	Sal y sustitutos de la sal	E-535 a E-538 E-551 a E-556 E-559	20 mg/Kg 10 g/Kg Sólolos o en combinación
--	------------------------------------	------------------------------------	----------------------------	---	---

Tratamiento de superficie de Frutas frescas	E-473 y E-474 E-901 ⁽⁶⁾ a E-904 ⁽⁶⁾ E-912 ⁽⁷⁾ y E-914 ⁽⁷⁾	Quantum Satis Quantum Satis Quantum Satis
--	---	---

Notas :

⁽⁶⁾ Cítricos, melones, manzanas y peras frescas.

⁽⁷⁾ Sólo cítricos

Agentes de recubrimiento de productos vegetales	E-338 a E-341 E-450 a E-452	4 g/Kg Sólolos o en combinación
--	------------------------------------	------------------------------------

QUESOS			Notas :		
Queso no madurado (excepto Mozzarella)	E-338 a E-341 E-450 a E-452	2 g/Kg Sólolos o en combinación	⁽¹⁾ Sólo para salsas de bajo y muy bajo contenido en grasa.	E-385 E-416 E-432 a E-436 E-491 a E-495	75 mg/Kg 10 g/Kg 5 g/Kg Sólolos o en combinación 5 g/Kg Sólolos o en combinación

Queso fundido	E-338 a E-341 E-450 a E-452	20 g/Kg Sólolos o en combinación	1.1 Salsas emulsionadas		
	E-551 ⁽¹⁾ a E-556 ⁽¹⁾ E-559 ⁽¹⁾	10 g/Kg Sólolos			

Notas:					
⁽¹⁾ Sólo para queso en lonchas					

Queso duro en lonchas	E-551 a E-556 E-559	10 g/Kg Sólolos o en combinación	SUCEDÁNEOS	E-338 a E-341 E-450 a E-452	5 g/Kg Sólolos o en combinación
-----------------------	----------------------------	-------------------------------------	------------	------------------------------------	------------------------------------

SAL Y SUSTITUTOS DE LA SAL					
Sal y sustitutos de la sal	E-338 a E-341 E-450 a E-452	10 g/Kg Sólolos o en combinación	Sucedáneos de grasas vegetales	E-338 a E-341 E-450 a E-452	5 g/Kg Sólolos o en combinación
			Sucedáneos de queso fundido	E-338 a E-341 E-450 a E-452	20 g/Kg Sólolos o en combinación
			Sucedáneos de nata y leche	E-432 a E-436 E-475	5 g/Kg Sólolos o en combinación 5 g/Kg

Sucedáneos de nata y leche	E-477 E-491 a E-495	5 g/Kg 5 g/Kg	Sólos o en combinación
----------------------------	------------------------	------------------	------------------------

ZUMOS			
Zumo de piña	E-900	10 mg/l	

VINOS			
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 tecnológicas no previstas en el Reglamento (CEE) nº 337/79.	E-297 E-431 E-491 a E-495 E-900	Pro memoria Pro memoria Pro memoria Pro memoria	

Vino con arreglo a los Reglamentos CEE nº 822/87, 4252/88, 2332/92 y 1873/84 y a su Reglamentos de aplicación.	E-353	Pro memoria	
--	-------	-------------	--

OTROS			
Condimentos y aderezos	E-620 a E-625 E-626 a E-635	Quantum Satis Quantum Satis	
Coberturas (jarabes para tortitas, Jarabes aromatizados para batidos y helados; Productos similares)	E-338 a E-341 E-450 a E-452	3 g/Kg	Sólos o en combinación

ALIMENTOS CON DENOMINACIÓN NO ESPAÑOLA			
Soda bread	E-338 a E-341 E-450 a E-452	20 g/Kg	Sólos o en combinación
Noodles	E-338 a E-341 E-450 a E-452	2 g/Kg	Sólos o en combinación

Mostarda de fruta	E-481 y E-482	2 g/Kg	Sólos o en combinación
Sod... Saft	E-900	10 mg/l	
Made wine	E-353	100 mg/t	

A N E X O V
SOPORTES Y DISOLVENTES SOPORTES PERMITIDOS

Nota:
No se incluyen en esta lista:

- Las sustancias consideradas generalmente como productos alimenticios.
- Las sustancias a las que se refiere el apartado 4 del Artículo 1.
- Las sustancias que tienen principalmente una función de ácido o de regulador de la acidez, como el ácido cítrico y el hidróxido amónico.

Nº E	Denominaciones	Uso restringido
	Propano-1-2-diol(propilenglicol)	Colorantes, emulgentes, Antioxidantes y enzimas (máximo 1 g/Kg, en el producto alimenticio)
E-170	Carbonatos cálcicos	
E-263	Acetato cálcico	
E-322	Leciúnas	En colorantes y antioxidantes liposolubles
E-331	Citratos sódicos	
E-332	Citratos potásicos	
E-341	Fosfatos de calcio	
E-400	Ácido alginico	
E-401	Alginato sódico	
E-402	Alginato potásico	
E-403	Alginato amónico	
E-404	Alginato cálcico	
E-405	Alginato de propano 1,2 diol	

E-406	Agar - Agar	Ésteres cítricos de los mono- y diglicéridos de los ácidos grasos	En colorantes y antioxidantes liposolubles
E-407	Carragenano	Ésteres monoacetil y diacetil	
E-410	Goma garrofin	tartárico de los mono- y diglicéridos de los ácidos grasos	
E-412	Goma guar	Sucroesteres de los ácidos grasos	
E-413	Goma tragacanto	Esteres poliglicéridos de ácidos grasos	
E-414	Goma arábiga		
E-415	Goma xantana		
E-420	Sorbitol		
E-421	Manitol		
E-422	Glicerina		
E-432	Monolaurato de sorbitan		
E-433	polioxietilenado (polisorbato 20)		
E-434	Monolaurato de sorbitan		
E-435	polioxietilenado (polisorbato 80)		
E-436	Monopalmitato de sorbitan		
E-437	polioxietilenado (polisorbato 40)		
E-438	Monosteato de sorbitan		
E-439	polioxietilenado (polisorbato 60)		
E-440	Triesteato de sorbitan		
E-441	polioxietilenado (polisorbato 65)		
E-442	Pectinas		
E-443	Fosfátidos de amonio		
E-444	Celulosa (microcristalina o en polvo)		
E-445	Meil celulosa		
E-446	Hidroxiopropil celulosa		
E-447	Hidroxiopropil metil celulosa		
E-448	Eulmetil celulosa		
E-449	Carboximetil celulosa		
E-450	Carboximetil celulosa sódica		
E-451	Sales magnésicas de ácidos grasos		
E-452	Mono y diglicéridos de ácidos grasos		
E-453	Ésteres acéticos de los mono- y diglicéridos de los ácidos grasos		
E-454	Agar - Agar		
E-455	Carragenano		
E-456	Goma garrofin		
E-457	Goma guar		
E-458	Goma tragacanto		
E-459	Goma arábiga		
E-460	Goma xantana		
E-461	Sorbitol		
E-462	Manitol		
E-463	Glicerina		
E-464	Monolaurato de sorbitan		
E-465	polioxietilenado (polisorbato 20)		
E-466	Monolaurato de sorbitan		
E-467	polioxietilenado (polisorbato 80)		
E-468	Monopalmitato de sorbitan		
E-469	polioxietilenado (polisorbato 40)		
E-470	Monosteato de sorbitan		
E-471	polioxietilenado (polisorbato 60)		
E-472	Triesteato de sorbitan		
E-473	polioxietilenado (polisorbato 65)		
E-474	Pectinas		
E-475	Fosfátidos de amonio		
E-476	Celulosa (microcristalina o en polvo)		
E-477	Meil celulosa		
E-478	Hidroxiopropil celulosa		
E-479	Hidroxiopropil metil celulosa		
E-480	Eulmetil celulosa		
E-481	Carboximetil celulosa		
E-482	Carboximetil celulosa sódica		
E-483	Sales magnésicas de ácidos grasos		
E-484	Mono y diglicéridos de ácidos grasos		
E-485	Ésteres acéticos de los mono- y diglicéridos de los ácidos grasos		
E-486	Agar - Agar		
E-487	Carragenano		
E-488	Goma garrofin		
E-489	Goma guar		
E-490	Goma tragacanto		
E-491	Goma arábiga		
E-492	Goma xantana		
E-493	Sorbitol		
E-494	Manitol		
E-495	Glicerina		
E-496	Monolaurato de sorbitan		
E-497	polioxietilenado (polisorbato 20)		
E-498	Monolaurato de sorbitan		
E-499	polioxietilenado (polisorbato 80)		
E-500	Monopalmitato de sorbitan		
E-501	polioxietilenado (polisorbato 40)		
E-502	Monosteato de sorbitan		
E-503	polioxietilenado (polisorbato 60)		
E-504	Triesteato de sorbitan		
E-505	polioxietilenado (polisorbato 65)		
E-506	Pectinas		
E-507	Fosfátidos de amonio		
E-508	Celulosa (microcristalina o en polvo)		
E-509	Meil celulosa		
E-510	Hidroxiopropil celulosa		
E-511	Hidroxiopropil metil celulosa		
E-512	Eulmetil celulosa		
E-513	Carboximetil celulosa		
E-514	Carboximetil celulosa sódica		
E-515	Sales magnésicas de ácidos grasos		
E-516	Mono y diglicéridos de ácidos grasos		
E-517	Ésteres acéticos de los mono- y diglicéridos de los ácidos grasos		
E-518	Agar - Agar		
E-519	Carragenano		
E-520	Goma garrofin		
E-521	Goma guar		
E-522	Goma tragacanto		
E-523	Goma arábiga		
E-524	Goma xantana		
E-525	Sorbitol		
E-526	Manitol		
E-527	Glicerina		
E-528	Monolaurato de sorbitan		
E-529	polioxietilenado (polisorbato 20)		
E-530	Monolaurato de sorbitan		
E-531	polioxietilenado (polisorbato 80)		
E-532	Monopalmitato de sorbitan		
E-533	polioxietilenado (polisorbato 40)		
E-534	Monosteato de sorbitan		
E-535	polioxietilenado (polisorbato 60)		
E-536	Triesteato de sorbitan		
E-537	polioxietilenado (polisorbato 65)		
E-538	Pectinas		
E-539	Fosfátidos de amonio		
E-540	Celulosa (microcristalina o en polvo)		
E-541	Meil celulosa		
E-542	Hidroxiopropil celulosa		
E-543	Hidroxiopropil metil celulosa		
E-544	Eulmetil celulosa		
E-545	Carboximetil celulosa		
E-546	Carboximetil celulosa sódica		
E-547	Sales magnésicas de ácidos grasos		
E-548	Mono y diglicéridos de ácidos grasos		
E-549	Ésteres acéticos de los mono- y diglicéridos de los ácidos grasos		
E-550	Agar - Agar		
E-551	Carragenano		
E-552	Goma garrofin		
E-553	Goma guar		
E-554	Goma tragacanto		
E-555	Goma arábiga		
E-556	Goma xantana		
E-557	Sorbitol		
E-558	Manitol		
E-559	Glicerina		
E-560	Monolaurato de sorbitan		
E-561	polioxietilenado (polisorbato 20)		
E-562	Monolaurato de sorbitan		
E-563	polioxietilenado (polisorbato 80)		
E-564	Monopalmitato de sorbitan		
E-565	polioxietilenado (polisorbato 40)		
E-566	Monosteato de sorbitan		
E-567	polioxietilenado (polisorbato 60)		
E-568	Triesteato de sorbitan		
E-569	polioxietilenado (polisorbato 65)		
E-570	Pectinas		
E-571	Fosfátidos de amonio		
E-572	Celulosa (microcristalina o en polvo)		
E-573	Meil celulosa		
E-574	Hidroxiopropil celulosa		
E-575	Hidroxiopropil metil celulosa		
E-576	Eulmetil celulosa		
E-577	Carboximetil celulosa		
E-578	Carboximetil celulosa sódica		
E-579	Sales magnésicas de ácidos grasos		
E-580	Mono y diglicéridos de ácidos grasos		
E-581	Ésteres acéticos de los mono- y diglicéridos de los ácidos grasos		
E-582	Agar - Agar		
E-583	Carragenano		
E-584	Goma garrofin		
E-585	Goma guar		
E-586	Goma tragacanto		
E-587	Goma arábiga		
E-588	Goma xantana		
E-589	Sorbitol		
E-590	Manitol		
E-591	Glicerina		
E-592	Monolaurato de sorbitan		
E-593	polioxietilenado (polisorbato 20)		
E-594	Monolaurato de sorbitan		
E-595	polioxietilenado (polisorbato 80)		
E-596	Monopalmitato de sorbitan		
E-597	polioxietilenado (polisorbato 40)		
E-598	Monosteato de sorbitan		
E-599	polioxietilenado (polisorbato 60)		
E-600	Triesteato de sorbitan		
E-601	polioxietilenado (polisorbato 65)		
E-602	Pectinas		
E-603	Fosfátidos de amonio		
E-604	Celulosa (microcristalina o en polvo)		
E-605	Meil celulosa		
E-606	Hidroxiopropil celulosa		
E-607	Hidroxiopropil metil celulosa		
E-608	Eulmetil celulosa		
E-609	Carboximetil celulosa		
E-610	Carboximetil celulosa sódica		
E-611	Sales magnésicas de ácidos grasos		
E-612	Mono y diglicéridos de ácidos grasos		
E-613	Ésteres acéticos de los mono- y diglicéridos de los ácidos grasos		
E-614	Agar - Agar		
E-615	Carragenano		
E-616	Goma garrofin		
E-617	Goma guar		
E-618	Goma tragacanto		
E-619	Goma arábiga		
E-620	Goma xantana		
E-621	Sorbitol		
E-622	Manitol		
E-623	Glicerina		
E-624	Monolaurato de sorbitan		
E-625	polioxietilenado (polisorbato 20)		
E-626	Monolaurato de sorbitan		
E-627	polioxietilenado (polisorbato 80)		
E-628	Monopalmitato de sorbitan		
E-629	polioxietilenado (polisorbato 40)		
E-630	Monosteato de sorbitan		
E-631	polioxietilenado (polisorbato 60)		
E-632	Triesteato de sorbitan		
E-633	polioxietilenado (polisorbato 65)		
E-634	Pectinas		
E-635	Fosfátidos de amonio		
E-636	Celulosa (microcristalina o en polvo)		
E-637	Meil celulosa		
E-638	Hidroxiopropil celulosa		
E-639	Hidroxiopropil metil celulosa		
E-640	Eulmetil celulosa		
E-641	Carboximetil celulosa		
E-642	Carboximetil celulosa sódica		
E-643	Sales magnésicas de ácidos grasos		
E-644	Mono y diglicéridos de ácidos grasos		
E-645	Ésteres acéticos de los mono- y diglicéridos de los ácidos grasos		
E-646	Agar - Agar		
E-647	Carragenano		
E-648	Goma garrofin		
E-649	Goma guar		
E-650	Goma tragacanto		
E-651	Goma arábiga		
E-652	Goma xantana		
E-653	Sorbitol		
E-654	Manitol		
E-655	Glicerina		
E-656	Monolaurato de sorbitan		
E-657	polioxietilenado (polisorbato 20)		
E-658	Monolaurato de sorbitan		
E-659	polioxietilenado (polisorbato 80)		
E-660	Monopalmitato de sorbitan		
E-661	polioxietilenado (polisorbato 40)		
E-662	Monosteato de sorbitan		
E-663	polioxietilenado (polisorbato 60)		
E-664	Triesteato de sorbitan		
E-665	polioxietilenado (polisorbato 65)		
E-666	Pectinas		
E-667	Fosfátidos de amonio		
E-668	Celulosa (microcristalina o en polvo)		
E-669	Meil celulosa		
E-670	Hidroxiopropil celulosa		
E-671	Hidroxiopropil metil celulosa		
E-672	Eulmetil celulosa		
E-673	Carboximetil celulosa		
E-674	Carboximetil celulosa sódica		
E-675	Sales magnésicas de ácidos grasos		
E-676	Mono y diglicéridos de ácidos grasos		
E-677	Ésteres acéticos de los mono- y diglicéridos de los ácidos grasos		
E-678	Agar - Agar		
E-679	Carragenano		
E-680	Goma garrofin		
E-681	Goma guar		
E-682	Goma tragacanto		
E-683	Goma arábiga		
E-684	Goma xantana		
E-685	Sorbitol		
E-686	Manitol		
E-687	Glicerina		
E-688	Monolaurato de sorbitan		
E-689	polioxietilenado (polisorbato 20)		
E-690	Monolaurato de sorbitan		
E-691	polioxietilenado (polisorbato 80)		
E-692	Monopalmitato de sorbitan		
E-693	polioxietilenado (polisorbato 40)		
E-694	Monosteato de sorbitan		
E-695	polioxietilenado (polisorbato 60)		
E-696	Triesteato de sorbitan		
E-697	polioxietilenado (polisorbato 65)		
E-698	Pectinas		
E-699	Fosfátidos de amonio		
E-700	Celulosa (microcristalina o en polvo)		
E-701	Meil celulosa		
E-702	Hidroxiopropil celulosa		
E-703	Hidroxiopropil metil celulosa		
E-704	Eulmetil celulosa		
E-705	Carboximetil celulosa		
E-706	Carboximetil celulosa sódica		
E-707	Sales magnésicas de ácidos grasos		
E-708	Mono y diglicéridos de ácidos grasos		
E-709	Ésteres acéticos de los mono- y diglicéridos de los ácidos grasos		
E-710	Agar - Agar		
E-711	Carragenano		
E-712	Goma garrofin		
E-713	Goma guar		
E-714	Goma tragacanto		
E-715	Goma arábiga		
E-716	Goma xantana		
E-717	Sorbitol		
E-718	Manitol		
E-719	Glicerina		
E-720	Monolaurato de sorbitan		
E-721	polioxietilenado (polisorbato 20)		
E-722	Monolaurato de sorbitan		
E-723	polioxietilenado (polisorbato 80)		
E-724	Monopalmitato de sorbitan		
E-725	polioxietilenado (polisorbato 40)		
E-726	Monosteato de sorbitan		
E-727	polioxietilenado (polisorbato 60)		
E-728	Triesteato de sorbitan		
E-729	polioxietilenado (polisorbato 65)		
E-730	Pectinas		
E-731	Fosfátidos de amonio		
E-732	Celulosa (microcristalina o en polvo)		
E-733	Meil celulosa		
E-734	Hidroxiopropil celulosa		
E-735	Hidroxiopropil metil celulosa		
E-736	Eulmetil celulosa		
E-737	Carboximetil celulosa		
E-738	Carboximetil celulosa sódica		
E-739	Sales magnésicas de ácidos grasos		
E-740	Mono y diglicéridos de ácidos grasos		
E-741	Ésteres acéticos de los mono- y diglicéridos de los ácidos grasos		
E-742	Agar - Agar		
E-743	Carragenano		
E-744	Goma garrofin		
E-745	Goma guar		
E-746	Goma tragacanto		
E-747	Goma arábiga		
E-748	Goma xantana		
E-749	Sorbitol		
E-750	Manitol		
E-751	Glicerina		
E-752	Monolaurato de sorbitan		
E-753	polioxietilenado (polisorbato 20)		
E-754	Monolaurato de sorbitan		
E-755	polioxietilenado (polisorbato 80)		
E-756	Monopalmitato de sorbitan		
E-757	polioxietilenado (polisorbato 40)		
E-758	Monosteato de sorbitan		
E-759	polioxietilenado (polisorbato 60)		
E-760	Triesteato de sorbitan		
E-761	polioxietilenado (polisorbato 65)		
E-762	Pectinas		
E-763	Fosfátidos de amonio		
E-764	Celulosa (microcristalina o en polvo)		
E-765	Meil celulosa		
E-766	Hidroxiopropil celulosa		
E-767	Hidroxiopropil metil celulosa		
E-768	Eulmetil celulosa		
E-769	Carboximetil celulosa		
E-770	Carboximetil celulosa sódica		
E-771	Sales magnésicas de ácidos grasos		
E-772	Mono y diglicéridos de ácidos grasos		
E-773	Ésteres acéticos de los mono- y diglicéridos de los ácidos grasos		
E-774	Agar - Agar		
E-775	Carragenano		
E-776	Goma garrofin		
E-777	Goma guar		
E-778	Goma tragacanto		
E-779	Goma arábiga		
E-780	Goma xantana		
E-781	Sorbitol		
E-782	Manitol		
E-783	Glicerina		
E-784	Monolaurato de sorbitan		
E-785	polioxietilenado (polisorbato 20)		
E-786	Monolaurato de sorbitan		
E-787	polioxietilenado (polisorbato 80)		
E-788			

Nº E	DENOMINACIÓN	DOSIS MÁXIMA
E 270	Ácido láctico (sólo la forma L(+))	Quantum satis
E 330	Ácido cítrico	Quantum satis
E 338	Ácido fosfórico	Con arreglo a las limitaciones impuestas en el Anexo I del Real Decreto 1408/1992

E 306	Extracto 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 de los ácidos grasos	4 g/l

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 (+).
- 2.- Si los aditivos E 322 y E 471 se añaden a un producto alimenticio, la dosis máxima establecida para cada uno de estos aditivos en este producto alimenticio, se reducirá en la parte proporcional en la que el otro aditivo esté presente en el alimento.
- 3.- Si los aditivos E-407, E-410 y E-412 se añaden a un producto alimenticio, la dosis máxima establecida para cada uno de estos aditivos en este producto alimenticio, se reducirá en la parte proporcional en que los otros aditivos estén presentes en el alimento.

Nº E	DENOMINACIÓN	DOSIS MÁXIMA
E 270	Ácido láctico (sólo la forma L(+))	Quantum satis
E 330	Ácido cítrico	Quantum satis

E-966	Lactitol	En edulcorantes
E-967	Xilitol	
E-1200	Polidextrosa	
E-1201	Potiviniipirrolidona	
E-1202	Potiviniipirrolidona	
E-1202	Potiviniipirrolidona	
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-1505	Citrato de trietilo	
E-1518	Triacetato de glicerilo (triacetina)	

A N E X O V I

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

Las dosis máximas de uso indicadas 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 (+).
- 2.- Si los aditivos E 322 y E 471 se añaden a un producto alimenticio, la dosis máxima establecida para cada uno de estos aditivos en este producto alimenticio, se reducirá en la parte proporcional en la que el otro aditivo esté presente en el alimento.

1. PREPARADOS DE DESTETE		
E-330 a E-333	E-330 a E-333	Quantum satis
E-507	E-507	sólo para
E-524 a E-526	E-524 a E-526	ajustar pH)
E-500	E-500	Quantum satis
E-501	E-501	(sólo como
E-503	E-503	gasificantes)
E-338	E-338	1 g/Kg como P ₂ O ₅ (sólo para ajustar pH)
E-410; E-412;	E-410; E-412;	10 g/Kg por
E-414; E-415	E-414; E-415	separado o
E-440	E-440	en combinación.
E-1404	E-1404	
E-1410; E-1412;	E-1410; E-1412;	
E-1413; E-1414	E-1413; E-1414	50 g/Kg
E-1420 y E-1422	E-1420 y E-1422	
E-1450	E-1450	

Nota:

⁽¹⁾ Sólo la forma L (+).

1.1 ALIMENTOS A BASE DE CEREALES		
1.1.1 Cereales		
E-304 ⁽¹⁾ ; E-306 ⁽¹⁾ ;	E-304 ⁽¹⁾ ; E-306 ⁽¹⁾ ;	0,1 g/Kg por
E-307 ⁽¹⁾ ; E-308 ⁽¹⁾ ;	E-307 ⁽¹⁾ ; E-308 ⁽¹⁾ ;	separado o
E-309 ⁽¹⁾	E-309 ⁽¹⁾	en combinación.
E-339 a E-341	E-339 a E-341	1 g/Kg por separado o en combinación. Expresado como P ₂ O ₅ ,
E-551 ⁽¹⁾	E-551 ⁽¹⁾	2 g/Kg

Notas:

⁽¹⁾ Sólo para los que contengan grasa.

⁽²⁾ Sólo para cereales secos.

E 306	Extracto rico en tocoferoles	
E 307	Alfa tocoferol	10 mg/l por separado o en combinación.
E 308	Gamma tocoferol	
E 309	Delta tocoferol	
E 338	Ácido fosfórico	Con arreglo a las limitaciones impuestas en el Anexo I del Real Decreto 1408/1992
E 440	Pectinas	5 g/l sólo en preparados de continuación acidificados.
E 322	Lecitinas	1 g/l
E 471	Mono y diglicéridos de los ácidos grasos	4 g/l
E 407	Carragenano	0,3 g/l
E 410	Goma garrofin	1 g/l
E 412	Goma guar	1 g/l

TERCERA PARTE

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

Nota:

Los preparados y alimentos de destete para lactantes y niños de corta edad pueden contener E 414 (goma arábiga) y E 551 (dióxido de silicio), como resultado de la adición de preparados nutritivos que contengan una cantidad no superior a 10 g/Kg de cada una de esas sustancias, así como E 421 (manitol) cuando se use como soporte de vitamina B₁₂ (no menos de 1 parte de vitamina B₁₂ por 1000 partes de manitol).

PRODUCTOS ALIMENTICIOS ADITIVOS PERMITIDOS D O S I S
MÁXIMA

1. PREPARADOS DE DESTETE E-170		Quantum satis
E-260 a E-263	E-260 a E-263	(sólo para
E-270 ⁽¹⁾	E-270 ⁽¹⁾	ajustar pH)
E-296 ⁽¹⁾	E-296 ⁽¹⁾	
E-325 ⁽¹⁾ a E-327 ⁽¹⁾	E-325 ⁽¹⁾ a E-327 ⁽¹⁾	

1.2 ALIMENTOS PARA NIÑOS DE CORTA EDAD DISTINTOS DE LOS ELABORADOS A BASE DE CEREALES

Alimentos para niños de corta edad distintos de los elaborados a base de cereales	E-300 a E-302	0,3 g/Kg por separado en combinación. Expresados como ácido ascórbico.
	E-304 ⁽¹⁾ ; E-306 ⁽¹⁾	0,1 g/Kg por separado o en combinación
	E-307 ⁽¹⁾ ; E-308 ⁽¹⁾	
	E-309 ⁽¹⁾	
	E-322	10 g/Kg
	E-471	
	E-472 a	5 g/Kg por separado o en combinación
	E-472 b	
	E-472 c	

Nota:

⁽¹⁾ Sólo para los que contengan grasa.

Postres y Pudín E-400 a E-402
E-404
0,5 g/Kg por separado o en combinación.

1.3 BEBIDAS A BASE DE FRUTAS Y HORTALIZAS, ZUMOS
E-300 a E-302
0,3 g/Kg por separado o en combinación. Expresados como ácido ascórbico.

CUARTA PARTE ADITIVOS ALIMENTARIOS PERMITIDOS EN LOS ALIMENTOS PARA LACTANTES Y NIÑOS DE CORTA EDAD PARA FINES MÉDICOS ESPECIALES

Nota:

Se aplicarán las tablas contenidas en las partes primera a tercera del Anexo VI.

1.1.2 Alimentos elaborados a base de cereales	E-300 ⁽¹⁾ a E-302 ⁽¹⁾	0,2 g/Kg
	E-322	10 g/Kg
	E-471	
	E-472 a	5 g/Kg por separado o en combinación
	E-472 b	
	E-472 c	
	E-410 ⁽²⁾ ; E-412 ⁽²⁾	20 g/Kg por separado o en combinación.
	E-414 ⁽²⁾ ; E-415 ⁽²⁾	
	E-440 ⁽²⁾	
1.1.3 Galletas y Bizcochos	E-300 ⁽¹⁾ a E-302 ⁽¹⁾	0,2 g/Kg por separado o en combinación. Expresados como ácido ascórbico.
	E-304 ⁽¹⁾ ; E-306 ⁽¹⁾	0,1 g/Kg por separado o en combinación.
	E-307 ⁽¹⁾ ; E-308 ⁽¹⁾ ; E-309 ⁽¹⁾	
	E-322	10 g/Kg
	E-334 ⁽²⁾ a E-336 ⁽²⁾	5 g/Kg expresado en sustancia seca
	E-354 ⁽²⁾	5 g/Kg expresado en sustancia seca
	E-450 i	
	E-575	
	E-471	
	E-472 a	5 g/Kg por separado o en combinación
	E-472 b	
	E-472 c	

Nota:

⁽¹⁾ Sólo para los que contengan grasa.

⁽²⁾ Sólo para alimentos a base de cereales sin gluten.

Nota: ⁽¹⁾ Sólo para los que contengan grasa.

⁽²⁾ Sólo la forma L (+).