

Artículo 2. Dependencia funcional, administrativa y presupuestaria.

Esta Consejería de Turismo dependerá funcional, administrativa y presupuestariamente del Ministerio de Industria, Turismo y Comercio, a través de la Secretaría de Estado de Turismo y Comercio, sin perjuicio de las facultades de dirección y coordinación del Jefe de la Misión Diplomática.

Artículo 3. Estructura orgánica.

La estructura orgánica de la Consejería de Turismo será la que se determine en la correspondiente relación de puestos de trabajo de personal funcionario y en el correspondiente catálogo de personal laboral en el exterior, sin que ello suponga, en ningún caso, incremento del gasto público.

Artículo 4. Gastos de apertura, instalación y funcionamiento.

Los gastos que originen la apertura, instalación y funcionamiento de la Consejería de Turismo que se crea por este real decreto se cubrirán con cargo a los créditos existentes para las oficinas españolas de turismo en el extranjero, incluidos los de personal, por lo que no se producirá incremento de gasto presupuestado.

Disposición final primera. Desarrollo normativo.

Los Ministros de Industria, Turismo y Comercio, de Asuntos Exteriores y de Cooperación, y de Administraciones Públicas, dictarán en el ámbito de sus respectivas competencias, las disposiciones necesarias para el desarrollo de lo previsto en el presente real decreto y promoverán las restantes medidas para la aplicación de lo dispuesto en el mismo.

Disposición final segunda. Entrada en vigor.

El presente real decreto entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el «Boletín Oficial de Estado».

Dado en Palma de Mallorca, el 24 de agosto de 2007.

JUAN CARLOS R.

La Ministra de Administraciones Públicas,
ELENA SALGADO MÉNDEZ

MINISTERIO DE SANIDAD Y CONSUMO

16339 REAL DECRETO 1118/2007, de 24 de agosto, por el que se modifica el Real Decreto 142/2002, de 1 de febrero, por el que se aprueba la lista positiva de aditivos distintos de colorantes y edulcorantes para su uso en la elaboración de productos alimenticios, así como sus condiciones de utilización.

El Real Decreto 142/2002, de 1 de febrero, por el que se aprueba la lista positiva de aditivos distintos de colorantes y edulcorantes para su uso en la elaboración de productos alimenticios, así como sus condiciones de utilización, incorpora a nuestro ordenamiento jurídico la Directiva

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

La Directiva 2006/52/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 5 de julio de 2006, por la que se modifica la Directiva 95/2/CE relativa a aditivos alimentarios distintos de los colorantes y edulcorantes y la Directiva 94/35/CE relativa a los edulcorantes utilizados en los productos alimenticios, introduce cambios en la legislación de aditivos con objeto de adaptarla al progreso técnico.

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

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

En su tramitación han sido oídos los sectores afectados y consultadas las comunidades autónomas, habiendo emitido su informe preceptivo la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria.

En su virtud, a propuesta del Ministro de Sanidad y Consumo, de acuerdo con el Consejo de Estado y previa deliberación del Consejo de Ministros en su reunión del día 24 de agosto de 2007,

DISPONGO:

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

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

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

«w) Soportes, incluidos los disolventes soportes, las sustancias utilizadas para disolver, diluir, dispersar o modificar físicamente de otra manera un aditivo alimentario o aromatizante sin alterar su función (y sin ejercer por sí mismos ningún efecto tecnológico) a fin de facilitar su manejo, aplicación o uso.»

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

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

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

Disposición transitoria única. *Prohibición y prórroga de comercialización.*

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

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

Disposición final primera. *Título competencial.*

Este real decreto se dicta al amparo de lo establecido en el artículo 149.1.16.ª de la Constitución y de acuerdo con lo establecido en el artículo 40.4 de la Ley 14/1986, de 25 de abril, General de Sanidad.

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

Mediante este real decreto se incorpora parcialmente al derecho español la Directiva 2006/52/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 5 de julio de 2006, por la que se modifica la Directiva 95/2/CE relativa a aditivos alimentarios distintos de los colorantes y edulcorantes y la Directiva 94/35/CE relativa a los edulcorantes utilizados en los productos alimenticios.

Disposición final tercera. *Entrada en vigor.*

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

Dado en Palma de Mallorca, el 24 de agosto de 2007.

JUAN CARLOS R.

El Ministro de Sanidad y Consumo,
BERNAT SORIA ESCOMS

ANEXO I

El anexo I del Real Decreto 142/2002, de 1 de febrero, por el que se aprueba la lista positiva de aditivos distintos de colorantes y edulcorantes para su uso en la elabora-

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

ANEXO III

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

ción de productos alimenticios, queda modificado como sigue:

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

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

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

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

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

«E-462 Etil celulosa»

ANEXO II

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

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

«Friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek»

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

«Libamáj, libamáj egészben, libamáj tömbben».

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

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

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

Tres. Las secciones correspondientes a «Aceites y grasas para la fabricación profesional de productos alimenticios tratados por el calor», «Aceites y grasas para freír, excluido

el aceite de orujo de aceituna» y «Tocino, aceite de pescado y grasas de vacuno, ovino y ave», dentro de la categoría de «Aceites y grasas», se sustituyen por las siguientes:

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

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

«Nota: El asterisco se refiere a la regla de proporcionalidad: cuando se utilicen combinaciones de

galatos, TBHQ, BHA y BHT, deben reducirse proporcionalmente las dosis individuales.»

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

«Productos alimenticios»	Aditivos	Dosis máxima mg/kg
Productos de aperitivo a base de cereales o patata y frutos secos transformados o recubiertos	Sa + PHB	1000 (de ellos 300 de PHB máximo)
	SO ₂	50
	E-310 a E-312 E-319 y E-320	200 (galatos, TBHQ y BHA, solos o en combinación) Expresados respecto del contenido de grasa Sólo para productos de aperitivo a base de cereales y para frutos secos transformados»

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

«Productos alimenticios»	Aditivos	Cantidad máxima que puede añadirse durante la fabricación (expresada en mg/kg como NaNO ₂)	Dosis residual máxima (expresada en mg/kg como NaNO ₂)
Productos cárnicos	E-249 y E-250 (x)	150	
Productos cárnicos esterilizados (Fo>3.00) (y)		100	

Productos alimenticios con denominación española

Productos cárnicos tradicionales curados en seco (2)

«Productos alimenticios»	Aditivos	Cantidad máxima que puede añadirse durante la fabricación (expresada en mg/kg como NaNO ₂)	Dosis residual máxima (expresada en mg/kg como NaNO ₂)
Jamón curado, paleta curada, lomo embuchado, cecina y productos similares (2.2)	E-249 y E-250 (x)		100

«Productos alimenticios	Aditivos	Cantidad máxima que puede añadirse durante la fabricación (expresada en mg/kg como NaNO ₂)	Dosis residual máxima (expresada en mg/kg como NaNO ₂)
-------------------------	----------	--	--

Productos alimenticios con denominación no española

Productos cárnicos tradicionales curados por inmersión (1)

Wiltshire bacon y productos similares (1.1)	E-249 y E-250 (x)		175
Wiltshire ham y productos similares (1.1)			100
Entremeada, entrecosto, chispe, orelheira e cabeza (salgados), toucinho fumado y productos similares (1.2)			175
Cured tongue (1.3)			50
Rohschinken nassgepökelt y productos similares (1.6)			50

Productos cárnicos tradicionales curados en seco (2)

Dry cured bacon y productos similares (2.1)	E-249 y E-250 (x)		175
Dry cured ham y productos similares (2.1)			100
Presunto, presunto da Pá y Paio do Lombo y productos similares (2.3)			100
Rohschinken trockengepökelt y productos similares (2.5)			50

Otros productos cárnicos curados por métodos tradicionales (3)

Vysocina, Selský salám, Turistický trvanlivý salám, Polican, Herkules, Lovecký salám, Dunajská klobása, Paprikáš y productos similares (3.5)	E-249 y E-250 (x)	180	
Rohschinken, trocken/nassgepökelt y productos similares (3.1)			50
Jellied veal and brisket (3.2)			50»

«Productos alimenticios	Aditivos	Cantidad máxima que puede añadirse durante la fabricación (expresada en mg/kg como NaNO ₃)	Dosis residual máxima (expresada en mg/kg como NaNO ₃)
-------------------------	----------	--	--

Productos cárnicos no tratados por el calor	E-251 y E-252 (z)	150	
---	-------------------	-----	--

Productos alimenticios con denominación española

Productos cárnicos tradicionales curados en seco (2)

Jamón curado, paleta curada, lomo embuchado, cecina y productos similares (2.2)	E-251 y E-252 (z)		250
---	-------------------	--	-----

Otros productos cárnicos curados por métodos tradicionales (3)

Salchichón y chorizo tradicionales de larga curación (3.4)	E-251 y E-252 (z)	250 (Sin adición de E-249 ni E-250)	
--	-------------------	-------------------------------------	--

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

Notas:

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

(y) El valor Fo 3 equivale a un tratamiento térmico de tres minutos a 121 °C (reducción de la carga bacteriológica de mil millones de esporas por cada mil latas a una espora por cada mil latas).

(z) En algunos productos cárnicos tratados por calor pueden aparecer nitratos resultantes de la conversión natural de nitritos en nitratos en un medio con bajo contenido en ácido.

1. Los productos cárnicos se sumergen en una solución de curado que contiene nitritos y/o nitratos y otros componentes. Los productos cárnicos pueden someterse después a otros tratamientos, por ejemplo el ahumado.

1.1 Se inyecta en la carne una solución de curado, y después se somete la carne a curado por inmersión durante 3-10 días. La solución de salmuera para la inmersión incluye asimismo fermentos microbiológicos.

1.2 Curado por inmersión durante 3-5 días. El producto no es tratado por calor y tiene una elevada actividad hídrica.

1.3 Curado por inmersión durante 4 días como mínimo y precocinado.

1.4 Se inyecta en la carne una solución de curado, y después se somete la carne a curado por inmersión. El tiempo de curado es de 14-21 días, seguido de maduración en humo frío durante 4-5 semanas.

1.5 Curado por inmersión durante 4-5 días a 5-7 °C, maduración normalmente durante 24-40 horas a 22 °C, posibilidad de ahumado durante 24

horas a 20-25 °C y almacenamiento durante 3-6 semanas a 12-14 °C.

1.6 Tiempo de curado dependiente de la forma y el peso de las piezas de carne, de una duración aproximada de 2 días/kg, seguido de estabilización y maduración.

2 El procedimiento de curado en seco supone la aplicación en seco a la superficie de la carne de una mezcla de curado que contiene nitrato y/o nitrito, sal y otros componentes, y después un período de estabilización y maduración. Los productos cárnicos pueden someterse posteriormente a otros tratamientos, por ejemplo el ahumado.

2.1 Curado en seco y después maduración durante 4 días como mínimo.

2.2 Curado en seco con un período de estabilización de 10 días como mínimo, y después un período de maduración de más de 45 días.

2.3 Curado en seco durante 10-15 días, y después un período de estabilización de 30-45 días y un período de maduración de 2 meses como mínimo.

2.4 Curado en seco durante 3 días + 1 día/kg seguido de un período de postsalado de una semana y de un período de envejecimiento y maduración de 45 días a 18 meses.

2.5 Tiempo de curado dependiente de la forma y el peso de las piezas de carne, de una duración aproximada de 10 a 14 días, seguido de estabilización y maduración.

3. Procesos de inmersión y curado en seco utilizados conjuntamente, o cuando se incluyen nitritos

y/o nitratos en un producto compuesto, o cuando la solución de curado se inyecta en el producto antes de su cocinado. Los productos pueden someterse después a otros tratamientos, por ejemplo el ahumado.

3.1 Combinación de curado en seco y curado por inmersión (sin inyección de solución de curado). Tiempo de curado dependiente de la forma y el peso de las piezas de carne, de una duración aproximada de 14 a 35 días, seguido de estabilización y maduración.

3.2 Inyección de solución de curado y, transcurridos 2 días como mínimo, cocido en agua hirviendo durante un período de hasta 3 horas.

3.3 El producto se somete a un período mínimo de maduración de 4 semanas y tiene una proporción agua/proteína inferior a 1,7.

3.4 Período de maduración de 30 días como mínimo.

3.5 Producto secado, cocinado a 70 °C, y sometido después a un proceso de secado y ahumado de 8-12 días. Producto fermentado sometido a un proceso de fermentación de 14-30 días, en tres fases, y después al ahumado.

3.6 Salchicha cruda fermentada y secada sin adición de nitritos. Se fermenta el producto a temperaturas que pueden ser de 18-22 °C o inferiores (10-12 °C) y a continuación se lo somete a un período de envejecimiento y maduración de tres semanas como mínimo. El producto tiene una proporción agua/proteína inferior a 1,7.

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

Trece. Las secciones correspondientes a «Crustáceos frescos, congelados y ultracongelados», «Gambas cocidas», «Crustáceos cocidos», «Colas de cangrejo cocidas y moluscos cocidos marinados envasados»,

«Cefalópodos cocidos» y «Arenque y espadín escabechados», dentro de la categoría de «Productos de la pesca», se suprimen, y se insertan las siguientes secciones, dentro de la categoría de «Productos de la pesca»:

«Productos alimenticios	Aditivos	Dosis máxima mg/kg
Crustáceos frescos congelados y ultracongelados	SO ₂	150 (en las partes comestibles)
	E-586	2 (como residuo en la carne de crustáceos).
Crustáceos y moluscos cocidos	SO ₂	50 (en las partes comestibles). Sólo aplicable a crustáceos y cefalópodos cocidos.
	Ba	1000
	Sa + Ba	2000
Crustáceos cocidos de las familias Penaeidae, Solenoceridae y Aristaeidae -hasta 80 unidades/kg -entre 80 y 120 unidades/kg -más de 120 unidades/kg	SO ₂	135 (en las partes comestibles) 180 (en las partes comestibles) 270 (en las partes comestibles)

«Productos alimenticios»	Aditivos	Dosis máxima mg/kg
Arenque y espadín escabechados	E-251 y E-252	500 (Cantidad máxima que puede añadirse durante la fabricación expresada como NaNO ₂) »

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

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

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

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

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

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

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

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

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

«Productos alimenticios»	Aditivos	Dosis máximas mg/kg
Turrones y Mazapanes	Sa + Ba + PHB	1500 (Máximo 300 de PHB)
	E-310 a E-312 E-319 y E-320	200 (Galatos, TBHQ y BHA, solos o en combinación) expresados sobre la grasa»

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

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

Veinte. El título de la sección «Almidones (con exclusión del almidón en alimentos de destete y preparados de

continuación y para lactantes)», dentro de la categoría de «Otros», se sustituye por el siguiente:

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

ANEXO IV

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

por «E-965 a E-968», manteniendo la dosis máxima en «Quantum Satis».

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ANEXO V

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

Uno. Se incluyen en el listado los siguientes aditivos:

ANEXO VI

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

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

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

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

«Los alimentos elaborados a base de cereales y alimentos infantiles para lactantes y niños de corta edad podrán contener E-414 (goma de acacia o goma arábiga) y E-551 (dióxido de silicio) como resultado de la adición de preparados nutritivos que contengan un máximo de 150 g/kg de E-414 y 10 g/kg de E-551, así como E-421 (manitol) cuando es utilizado como portador de la vitamina B12 (un mínimo de una parte de vitamina B12 por 1000 partes de manitol). El aporte de E-414 al producto listo para el consumo no deberá exceder los 10 mg/kg.

Los alimentos elaborados a base de cereales y alimentos infantiles para lactantes y niños de corta edad podrán contener octenil succinato sódico de almidón (E-1450) como resultado de la adición de preparados vitamínicos o de preparados que con-

tengan ácidos grasos poliinsaturados. La transferencia de E-1450 en el producto listo para el consumo no deberá exceder los 100 mg/kg procedentes de los preparados vitamínicos y 1000 mg/kg de preparados que contengan ácidos grasos poliinsaturados.

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

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

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

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

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

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

16340 *REAL DECRETO 1142/2007, de 31 de agosto, por el que se determina la composición y funciones de la Comisión de Formación Continuada de las Profesiones Sanitarias y se regula el sistema de acreditación de la formación continuada.*

La Ley 44/2003, de 21 de noviembre, de ordenación de las profesiones sanitarias crea la Comisión de Formación Continuada de las Profesiones Sanitarias, con el fin de armonizar el ejercicio de las funciones que las Administraciones sanitarias públicas y demás instituciones y organismos ostentan en materia de formación continuada, así como coordinar las actuaciones que se desarrollen en dicho campo.

Tal creación encuentra su fundamento en el artículo 38 de la Ley 16/2003, de 28 de mayo, de cohesión y calidad del Sistema Nacional de Salud, que exige a las Administraciones públicas, con el fin de garantizar la calidad en el conjunto del Sistema Nacional de Salud, establecer criterios comunes para ordenar las actividades de formación continuada.

El artículo 34.2 de la Ley 44/2003, de 21 de noviembre, establece que formarán parte de la Comisión las Administraciones Públicas presentes en el Consejo Interterritorial del Sistema Nacional de Salud y que la misma incorporará representación de los colegios profesionales, de las universidades, del Consejo Nacional de Especialidades en Ciencias de la Salud y de las sociedades científicas, en la forma que reglamentariamente se determine.

Tal es el objetivo de este real decreto que, además de regular su composición, precisa las funciones de la Comisión de Formación Continuada conforme a lo establecido legalmente y prevé las comisiones técnicas y grupos de trabajo que podrán depender de ella, así como el funcionamiento del sistema de acreditación, con base en lo previsto en el artículo 35.1 de la Ley 44/2003, de 21 de noviembre, que otorga competencia al Ministerio de Sanidad y Consumo y a los órganos competentes de las comunidades autónomas para acreditar actividades y programas de

actuación en materia de formación continuada, así como los centros en los que las mismas se impartan.

En la elaboración de este real decreto han sido consultadas las comunidades autónomas, habiéndose recibido informe favorable por parte del Pleno de la Comisión de Recursos Humanos del Sistema Nacional de Salud en su reunión de 19 de abril de 2006, así como por parte del Pleno del Consejo Interterritorial del Sistema Nacional de Salud en su reunión de 11 de octubre de 2006.

En su virtud, a propuesta del Ministro de Sanidad y Consumo, con la aprobación previa del Ministro de Administraciones Públicas, de acuerdo con el Consejo de Estado y previa deliberación del Consejo de Ministros, en su reunión del día 31 de agosto de 2007,

DISPONGO:

Artículo 1. Objeto.

Este real decreto tiene por objeto:

1. Determinar la composición y funciones de la Comisión de Formación Continuada de las Profesiones Sanitarias prevista en el artículo 34 de la Ley 44/2003, de 21 de noviembre, de ordenación de las profesiones sanitarias, así como establecer las comisiones técnicas y grupos de trabajo que podrán depender de aquella y el sistema de adopción de sus acuerdos.

2. Regular el sistema de acreditación de la formación continuada de las profesiones sanitarias.

Artículo 2. Composición y adscripción.

1. La Comisión de Formación Continuada de las Profesiones Sanitarias estará compuesta por:

a) dos representantes del Ministerio de Sanidad y Consumo, uno de los cuales ostentará la Presidencia de la misma;