

en els mecanismes de flexibilitat del Protocol de Kioto, publicat en el «Butlletí Oficial de l'Estat» número 174, de 21 de juliol de 2007, i en el suplement en català núm. 25, de 26 de juliol de 2007, se'n fan les rectificacions oportunes referides a la versió en llengua catalana:

A la pàgina 3591, segona columna, article 7.1.a), on diu: «S'entén que una entitat té la residència a Espanya sempre que hagi estat constituïda de conformitat amb la llei d'algun Estat membre de la Unió Europea, o bé tingui el domicili social o la seu de direcció efectiva en el seu territori.», ha de dir: «S'entén que una entitat té la residència a la Unió Europea sempre que hagi estat constituïda de conformitat amb la llei d'algun Estat membre de la Unió Europea, o bé tingui el domicili social o la seu de direcció efectiva en el seu territori.».

A la pàgina 3592, primera columna, l'article 7.1.b), on diu: «Les persones o entitats que tinguin la residència en el territori espanyol quan participin en projectes...», ha de dir: «Les persones o entitats que tinguin la residència en el territori de la Unió Europea quan participin en projectes...».

A l'article 7.1.c), on diu: «... o empreses o entitats que tinguin la residència en el territori espanyol d'acord amb el que preveu el paràgraf a) d'aquest apartat, en relació amb projectes inclosos en els fons esmentats.», ha de dir: «... o empreses o entitats que tinguin la residència en el territori de la Unió Europea d'acord amb el que preveu el paràgraf a) d'aquest apartat, en relació amb projectes inclosos en els fons esmentats.».

A l'article 7.3.f).1, on diu: «Certificació de l'entitat operacional designada a l'informe de validació o de l'entitat independent a l'informe de verificació;», ha de dir: «Certificació de l'entitat operacional designada a l'informe de validació o de l'entitat independent acreditada a l'informe de verificació;».

MINISTERI DE SANITAT I CONSUM

16339 REIAL DECRET 1118/2007, de 24 d'agost, pel qual es modifica el Reial decret 142/2002, d'1 de febrer, pel qual s'aprova la llista positiva d'additius diferents de colorants i edulcorants per al seu ús en l'elaboració de productes alimentaris, així com les seves condicions d'utilització. («BOE» 221, de 14-9-2007.)

El Reial decret 142/2002, d'1 de febrer, pel qual s'aprova la llista positiva d'additius diferents de colorants i edulcorants per al seu ús en l'elaboració de productes alimentaris, així com les seves condicions d'utilització, incorpora al nostre ordenament jurídic la Directiva 95/2/CE del Parlament Europeu i del Consell, de 20 de febrer, relativa als additius diferents de colorants i edulcorants utilitzats en els productes alimentaris. Aquest Reial decret ha estat modificat diverses vegades, l'última de les quals és l'efectuada mitjançant el Reial decret 698/2007, d'1 de juny, pel qual es modifica el Reial decret 142/2002, d'1 de febrer, pel qual s'aprova la llista positiva d'additius diferents de colorants i edulcorants per al seu ús en l'elaboració de productes alimentaris, així com les seves condicions d'utilització.

La Directiva 2006/52/CE del Parlament Europeu i del Consell, de 5 de juliol de 2006, per la qual es modifica la Directiva 95/2/CE relativa a additius alimentaris diferents dels colorants i edulcorants, i la Directiva 94/35/CE, 0, relativa als edulcorants utilitzats en els productes alimentaris,

introdueix canvis en la legislació d'additius per tal d'adaptar-la al progrés tècnic.

Aquest Reial decret incorpora parcialment al nostre ordenament jurídic la Directiva 2006/52/CE, en el que correspon a les modificacions de la Directiva 95/2/CE, introduint canvis en l'articulat del Reial decret 142/2002 i en els seus annexos, consistents a modificar certs conceptes, incloure nous additius autoritzats, suprimir-ne altres i incloure certes particularitats d'ús d'alguns additius ja autoritzats.

També s'ha procedit a modificar l'annex I per corregir un error detectat a la nota 3 de la seva introducció, que s'arrossega des del Reial decret originari, i que fins ara no havia estat detectat.

En la seva tramitació han estat escoltats els sectors afectats i consultades les comunitats autònomes, i ha emès el seu informe preceptiu la Comissió Interministerial per a l'Ordenació Alimentària.

En virtut d'això, a proposta del ministre de Sanitat i Consum, d'acord amb el Consell d'Estat i amb la deliberació prèvia del Consell de Ministres en la reunió del dia 24 d'agost de 2007,

DISPOSO:

Article únic. *Modificació del Reial decret 142/2002, d'1 de febrer, pel qual s'aprova la llista positiva d'additius diferents de colorants i edulcorants per al seu ús en l'elaboració de productes alimentaris, així com les seves condicions d'utilització.*

El Reial decret 142/2002, d'1 de febrer, pel qual s'aprova la llista positiva d'additius diferents de colorants i edulcorants per al seu ús en l'elaboració de productes alimentaris, així com les seves condicions d'utilització, queda modificat de la manera següent:

U. El paràgraf w) de l'article 2.1 «Definicions» queda redactat de la manera següent:

«w) Suports, inclosos els dissolvents suports, les substàncies utilitzades per dissoldre, diluir, dispersar o modificar físicament d'una altra manera un additiu alimentari o aromatitzant sense alterar la seva funció (i sense exercir per si mateixos cap efecte tecnològic) a fi de facilitar-ne el maneig, aplicació o ús.»

Dos. L'apartat 4 de l'article 4 queda redactat de la manera següent:

«4. Els apartats 1 i 2 d'aquest article no són aplicables als preparats per a lactants, preparats de continuació, aliments elaborats a base de cereals i aliments infantils i aliments amb fins mèdics especials segons la legislació vigent, excepte quan es disposi específicament el contrari.»

Tres. Els annexos I, II, III, IV, V i VI es modifiquen d'acord amb el que disposen els annexos I, II, III, IV, V i VI, respectivament, del present Reial decret.

Disposició transitòria única. *Prohibició i pròrroga de comercialització.*

1. Queda prohibida la comercialització i l'ús dels productes que no s'adaptin al que disposa aquest Reial decret després del 15 d'agost de 2008.

2. No obstant el que disposa l'apartat 1, els productes posats al mercat o etiquetats abans del 15 d'agost de 2008, d'acord amb la legislació vigent anterior a l'entrada en vigor d'aquest Reial decret, es poden seguir comercialitzant fins a la finalització de les existències.

Disposició final primera. *Títol competencial.*

Aquest Reial decret es dicta a l'empara del que estableix l'article 149.1.16a de la Constitució i d'acord amb el que estableix l'article 40.4 de la Llei 14/1986, de 25 d'abril, general de sanitat.

Disposició final segona. *Incorporació de dret de la Unió Europea.*

Mitjançant aquest Reial decret s'incorpora parcialment al dret espanyol la Directiva 2006/52/CE del Parlament Europeu i del Consell, de 5 de juliol de 2006, per la qual es modifica la Directiva 95/2/CE relativa a additius alimentaris diferents dels colorants i edulcorants i la Directiva 94/35/CE relativa als edulcorants utilitzats en els productes alimentaris.

Disposició final tercera. *Entrada en vigor.*

El present Reial decret entra en vigor l'endemà de la publicació en el «Butlletí Oficial de l'Estat».

Palma de Mallorca, 24 d'agost de 2007.

JUAN CARLOS R.

El ministre de Sanitat i Consum,

BERNAT SORIA ESCOMS

ANNEX I

L'annex I del Reial decret 142/2002, d'1 de febrer, pel qual s'aprova la llista positiva d'additius diferents de colorants i edulcorants per al seu ús en l'elaboració de productes alimentaris, queda modificat de la manera següent:

U. Es modifica el text corresponent al símbol * en la nota 3 de la llista de notes que figura al principi de l'annex I, que queda redactat de la manera següent:

«Productes alimentaris	Additius	Dosi màxima mg/kg
Formatges madurats	E-170 Carbonat de calci E-504 Carbonat de magnesi E-509 Clorur càlcic E-575 Glucono-delta lactona	<i>Quantum Satis</i>
	<i>E-500ii Carbonat àcid de sodi</i>	<i>Quantum Satis (només per als formatges de llet agra)</i>

ANNEX III

L'annex III del Reial decret 142/2002, d'1 de febrer, pel qual s'aprova la llista positiva d'additius diferents de colorants i edulcorants per al seu ús en l'elaboració de productes alimentaris, queda modificat de la manera següent:

U. Se suprimeixen les entrades «E-216 p-hidroxibenzoat de propil» i «E-217 p-hidroxibenzoat sòdic de propil» de la llista de la part A (sorbats, benzoats i p-hidroxibenzoats).

«* Les substàncies E-290, E-938, E-939, E-941, E-942, E-948 i E-949 també es poden utilitzar en els productes alimentaris esmentats en els apartats 3 i 4 de l'article 3.»

Dos. S'afegeix la nota següent a la llista de notes que figura al principi de l'annex I:

«4. Les substàncies incloses amb els 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 i E-440 no es poden utilitzar en minicàpsules de gelatina definides, a efectes del present Reial decret, com els articles de confiteria a base de gelatina de consistència ferma, continguts en minicàpsules semirígides, destinades a ser ingerides de cop després d'haver pressionat la minicàpsula per projectar el producte de confiteria a la boca.»

Tres. S'afegeix el següent additiu a la llista d'additius:

«E-462 Etil cel·lulosa»

ANNEX II

L'annex II del Reial decret 142/2002, d'1 de febrer, pel qual s'aprova la llista positiva d'additius diferents de colorants i edulcorants per al seu ús en l'elaboració de productes alimentaris, queda modificat de la manera següent:

U. A la secció relativa al «Pain courant français», dins de la categoria de «Pa i pans especials», s'hi afegeix el text següent, després de «Pain courant français»:

«Friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek»

Dos. A la secció relativa al «Foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras», dins de la categoria de «Productes carnis», s'afegeix el text següent, després de «Foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras»:

«Libamáj, libamáj egészben, libamáj tömbben».

Tres. La secció de «formatges madurats», dins de la categoria de «Formatges», se substitueix per:

Dos. S'hi inclouen les entrades «E-319 Terbutilhidroquinona (TBHQ)» i «E-586 4-Hexilresorcinol» a la llista de la part D (altres antioxidants).

Tres. Les seccions corresponents a «Olis i greixos per a la fabricació professional de productes alimentaris tractats per la calor», «Olis i greixos per fregir, exclòs l'oli de pinyolada» i «Llard, oli de peix i greixos de boví, oví i au», dins de la categoria de «Olis i greixos», se substitueixen per les següents:

«Productes alimentaris	Additius	Dosi màxima mg/kg o mg/l
Olis i greixos per a la fabricació professional de productes alimentaris tractats per la calor	E-310 a E-312 E-319 a E-321	200* (gal·lats, TBHQ i BHA, per separat o en combinació) 100* BHT Expressats en els dos casos respecte del contingut de greix
Olis i greixos per fregir, exclòs l'oli de pinyolada	E-310 a E-312 E-319 a E-321	200* (gal·lats, TBHQ i BHA, per separat o en combinació) 100* BHT Expressats en els dos casos respecte del contingut de greix
Llard, oli de peix i greixos de boví, ovi i au	E-310 a E-312 E-319 a E-321	200* (gal·lats, TBHQ i BHA, per separat o en combinació) 100* BHT Expressats en els dos casos respecte del contingut de greix»

Quatre. La nota que figura al peu de la taula corresponent a la categoria «Olis i greixos» se substitueix per la següent:

«Nota: l'asterisc es refereix a la regla de proporcionalitat: quan s'utilitzin combinacions de gal·lats,

TBHQ, BHA i BHT, s'han de reduir proporcionalment les dosis individuals.»

Cinc. Les seccions corresponents a «Olis essencials» i «Aromes diferents d'olis essencials», dins de la categoria «Aromes», se substitueixen per les següents:

«Productes alimentaris	Additius	Dosi màxima mg/kg o mg/l
Olis essencials	E-310 a E-312 E-319 i E-320	1000 (gal·lats, TBHQ i BHA, per separat o en combinació)
Aromes diferents d'olis essencials	E-310 a E-312 E-319 i E-320	100* (gal·lats, per separat o en combinació) 200* (TBHQ i BHA, per separat o en combinació).

Nota: l'asterisc es refereix a la regla de proporcionalitat: quan s'utilitzin combinacions de gal·lats, TBHQ i BHA, s'han de reduir proporcionalment les dosis individuals.»

Sis. La secció corresponent a «Caldos i sopes deshidratades», dins de la categoria de «Caldos i sopes», se substitueix per la següent:

«Productes alimentaris	Additius	Dosi màxima mg/kg
Caldos i sopes deshidratades	E-310 a E-312 E-319 i E-320	200 (gal·lats, TBHQ i BHA, per separat o en combinació) Expressats respecte del contingut de greix»

Set. Se substitueix la taula corresponent a la categoria «Complements alimentaris» per la següent:

«COMPLEMENTS ALIMENTARIS, TAL COM ES DEFINEIXEN EN EL REIAL DECRET 1275/2003, DE 10 D'OCTUBRE, RELATIU ALS COMPLEMENTS ALIMENTARIS

Productes alimentaris	Additius	Dosi màxima mg/kg o mg/l
Complements alimentaris, tal com es defineixen en el Reial decret 1275/2003, de 10 d'octubre, relatiu als complements alimentaris	Sa + Ba	2000 (només per a complements alimentaris subministrats en forma líquida)
	E-310 a E-312 E-319 a E-321	400 (gal·lats, TBHQ, BHA i BHT, per separat o en combinació)»

Vuit. La secció corresponent a «Xiclet», dins de la categoria «Xiclet», se substitueix per la següent:

«Productes alimentaris	Additius	Dosi màxima mg/kg
Xiclet	Sa + Ba	1.500
	E-310 a E-312 E-319 a E-321	400 (gal·lats, TBHQ, BHA i BHT, per separat o en combinació)»

Nou. La secció corresponent a «Llet en pols per a màquines automàtiques», dins de la categoria de «Llet», se substitueix per la següent:

«Productes alimentaris	Additius	Dosi màxima mg/kg
Llet en pols per a màquines automàtiques	E-310 a E-312 E-319 i E-320	200 (gal·lats, TBHQ i BHA per separat o en combinació) Expressats respecte del contingut de greix»

Deu. Les seccions corresponents a «Mescles per a pastissos» i «Cereals precuinats», dins de la categoria de «Pastisseria, rebosteria i galetes», se substitueixen per les següents:

«Productes alimentaris	Additius	Dosi màxima mg/kg
Barreges per a pastissos	E-310 a E-312 E-319 i E-320	200 (gal·lats, TBHQ i BHA, sols o en combinació) Expressats respecte del contingut de greix
Cereals precuinats	E-310 a E-312 E-319 i E-320	200 (gal·lats, TBHQ i BHA, sols o en combinació) Expressats respecte del contingut de greix»

Onze. La secció corresponent a «Productes d'aperitiu a base de cereals o patata i fruita seca transformats o recoberts», dins de la categoria «Productes d'aperitiu», se substitueix per la següent:

«Productes alimentaris	Additius	Dosi màxima mg/kg
Productes d'aperitiu a base de cereals o patata i fruita seca transformats o recoberts	Sa + PHB	1000 (d'aquests 300 de PHB màxim)
	SO ₂	50
	E-310 a E-312 E-319 i E-320	200 (gal·lats, TBHQ i BHA, sols o en combinació) Expressats respecte del contingut de greix Només per a productes d'aperitiu a base de cereals i per a fruita seca transformats»

Dotze. Les seccions corresponents a «Productes carnis crus adobats», «Productes carnis embotits crus curats», «Salaons càrnies», «Cansalada viada curada», «Productes carnis tractats per la calor» i «Carn deshidratada», dins de la categoria «Productes carnis», se suprimen, així com les notes (1) i (2) de la taula, i s'insereixen les següents seccions, dins de la categoria de «Productes carnis»:

«Productes alimentaris	Additius	Quantitat màxima que es pot afegir durant la fabricació (expressada en mg/kg com a NaNO ₂)	Dosi residual màxima (expressada en mg/kg com a NaNO ₂)
Productes carnis	E-249 i E-250 (x)	150	
Productes carnis esterilitzats (Fo>3.00) (y)		100	

Productes alimentaris amb denominació espanyola

Productes carnis tradicionals curats en sec (2)

«Productes alimentaris	Additius	Quantitat màxima que es pot afegir durant la fabricació (expressada en mg/kg com a NaNO ₂)	Dosi residual màxima (expressada en mg/kg com a NaNO ₂)
Pernil curat, espatlla curada, llom embotit, «cecina» i productes similars (2.2)	E-249 i E-250 (x)		100

Productes alimentaris amb denominació no espanyola

Productes carnis tradicionals curats per immersió (1)

«Productes alimentaris	Additius	Quantitat màxima que es pot afegir durant la fabricació (expressada en mg/kg com a NaNO ₂)	Dosi residual màxima (expressada en mg/kg com a NaNO ₂)
Wiltshire bacon i productes similars (1.1)	E-249 i E-250 (x)		175
Wiltshire ham i productes similars (1.1)			100
Entremeada, entrecosto, chispe, orelheira i cabeça (salgados), toucinho fumat i productes similars (1.2)			175
Cured tongue (1.3)			50
Rohschinken nassgepökelt i productes similars (1.6)			50

Productes carnis tradicionals curats en sec (2)

Dry cured bacon i productes similars (2.1)	E-249 i E-250 (x)		175
Dry cured ham i productes similars (2.1)			100
Presunto, presunto da Pá i Paio do Lombo i productes similars (2.3)			100
Rohschinken trockenepökelt i productes similars (2.5)			50

Altres productes carnis curats per mètodes tradicionals (3)

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

«Productes alimentaris	Additius	Quantitat màxima que es pot afegir durant la fabricació (expressada en mg/kg com a NaNO ₃)	Dosi residual màxima (expressada en mg/kg com a NaNO ₃)
Productes carnis no tractats per la calor	E-251 i E-252 (z)	150	

Productes alimentaris amb denominació espanyola

<i>Productes carnis tradicionals curats en sec (2)</i>			
Pernil curat, espatlla curada, llom embotit, «cecina» i productes similars (2.2)	E-251 i E-252 (z)		250
<i>Altres productes carnis curats per mètodes tradicionals (3)</i>			
Llonganissa i xoriço tradicionals de llarga curació (3.4)	E-251 i E-252 (z)	250 (sense addició de E-249 ni E-250)	

Productes alimentaris amb denominació no espanyola

<i>Productes carnis tradicionals curats per immersió (1)</i>				
Wiltshire bacon, Wiltshire ham i productes similars (1.1)	E-251 i E-252 (z)		250	
Entremeada, entrecosto, chispe, orelheira i cabeça (salgados), toucinho fumat i productes similars (1.2)			250	
Cured tongue (1.3)			10	
Rohschinken nassgepökelt i productes similars (1.6)			250	
Kylmäsavustettu poronliha/Kallrökt renkött (1,4)		300		
Bacó, filet de bacó i productes similars (1.5)				250 (sense addició de E-249 ni E-250)

«Productes alimentaris»	Additius	Quantitat màxima que es pot afegir durant la fabricació (expressada en mg/kg com a NaNO ₂)	Dosi residual màxima (expressada en mg/kg com a NaNO ₂)
Productes carnis tradicionals curats en sec (2)			
Dry cured bacon, dry cured ham i productes similars (2.1)	E-251 i E-252 (z)		250
Presunto, presunto da Pá i Paio do Lombo i productes similars (2.3)			250
Jambon sec, jambon sel sec et autres pièces maturées séchées similaires (2.4)			250 (sense addició de E-249 ni E-250)
Rohschinken trockengepökelt i productes similars (2.5)			250
Altres productes carnis curats per mètodes tradicionals (3)			
Rohschinken, trocken/nassgepökelt i productes similars (3.1)	E-251 i E-252 (z)		250
Jellied veal and brisket (3.2)			10
Rohwürste (Salami i Kantwurst) (3.3)		300 (sense addició de E-249 ni E-250)	
Saucissons secs i productes similars (3.6)		250 (sense addició de E-249 ni E-250)»	

Notes:

(x) Quan estigui etiquetat «per a ús alimentari», el nitrit només es pot vendre en una mescla amb sal o substituït de sal.

(y) El valor Fo 3 equival a un tractament tèrmic de tres minuts a 121 °C (reducció de la càrrega bacteriològica de mil milions d'espores per cada mil launes a una espora per cada mil launes).

(z) En alguns productes carnis tractats per calor poden aparèixer nitrats resultants de la conversió natural de nitrits en nitrats en un mitjà amb baix contingut en àcid.

1. Els productes carnis se submergeixen en una solució de curat que conté nitrits i/o nitrats i altres components. Els productes carnis es poden sotmetre després a altres tractaments, per exemple el fumat.

1.1 S'injecta a la carn una solució de curat, i després se sotmet la carn a curat per immersió durant 3-10 dies. La solució de salmorra per a la immersió inclou així mateix ferments microbiològics.

1.2 Curat per immersió durant 3-5 dies. El producte no és tractat per calor i té una elevada activitat hídrica.

1.3 Curat per immersió durant 4 dies com a mínim i precuinat.

1.4 S'injecta a la carn una solució de curat, i després se sotmet la carn a curat per immersió. El temps de curat és de 14-21 dies, seguit de maduració en fum fred durant 4-5 setmanes.

1.5 Curat per immersió durant 4-5 dies a 5-7 °C, maduració normalment durant 24-40 hores a 22 °C, possibilitat de fumat durant 24 hores a 20-25 °C i emmagatzematge durant 3-6 setmanes a 12-14 °C.

1.6 Temps de curat dependent de la forma i el pes de les peces de carn, d'una durada aproximada de 2 dies/kg, seguit d'estabilització i maduració.

2 El procediment de curat en sec suposa l'aplicació en sec a la superfície de la carn d'una mescla de curat que conté nitrat i/o nitrit, sal i altres components, i després un període d'estabilització i madu-

ració. Els productes carnis es poden sotmetre posteriorment a altres tractaments, per exemple el fumat.

2.1 Curat en sec i després maduració durant 4 dies com a mínim.

2.2 Curat en sec amb un període d'estabilització de 10 dies com a mínim, i després un període de maduració de més de 45 dies.

2.3 Curat en sec durant 10-15 dies, i després un període d'estabilització de 30-45 dies i un període de maduració de 2 mesos com a mínim.

2.4 Curat en sec durant 3 dies + 1 dia/kg seguit d'un període de postsalat d'una setmana i d'un període d'envelliment i maduració de 45 dies a 18 mesos.

2.5 Temps de curat dependent de la forma i el pes de les peces de carn, d'una durada aproximada de 10 a 14 dies, seguit d'estabilització i maduració.

3. Processos d'immersió i curat en sec utilitzats conjuntament, o quan s'inclouen nitrits i/o nitrats en un producte compost, o quan la solució de curat s'injecta en el producte abans de ser cuinat. Els productes es poden sotmetre després a altres tractaments, per exemple el fumat.

3.1 Combinació de curat en sec i curat per immersió (sense injecció de solució de curat). Temps de curat dependent de la forma i el pes de les peces de carn, d'una durada aproximada de 14 a 35 dies, seguit d'estabilització i maduració.

3.2 Injecció de solució de curat i, transcorreguts 2 dies com a mínim, cocció en aigua bullint durant un període de fins a 3 hores.

3.3 El producte se sotmet a un període mínim de maduració de 4 setmanes i té una proporció aigua/proteïna inferior a 1,7.

3.4 Període de maduració de 30 dies com a mínim.

3.5 Producte assecat, cuinat a 70 °C, i sotmès després a un procés d'assecatge i fumat de 8-12 dies. Producte fermentat sotmès a un procés de fermentació de 14-30 dies, en tres fases, i després al fumat.

3.6 Salsitxa crua fermentada i assecada sense addició de nitrits. Es fermenta el producte a temperatures que poden ser de 18-22 °C o inferiors (10-12 °C) i

a continuació se'l sotmet a un període d'envelliment i maduració de tres setmanes com a mínim. El producte té una proporció aigua/proteïna inferior a 1,7.

«Productes alimentaris	Additius	Dosi màxima mg/kg
Salsitxa fresca	SO ₂	450
Productes carnis curats i en conserva	E-315 i E-316	500 (expressats com a àcid eritòrbic)
Carn deshidratada	E-310 a E-312 E-319 a E-320	200 (gal·lats, TBHQ i BHA sols o en combinació) Expressats respecte del contingut de greix»

Tretze. Les seccions corresponents a «Crustacis frescos, congelats i ultracongelats», «Gambes cuites», «Crustacis cuits», «Cues de cranc cuites i mol·luscos cuits marinats envasats», «Cefalòpodes cuits» i «Areng

i meleta escabetxats», dins de la categoria «Productes de la pesca», se suprimeixen, i s'insereixen les següents seccions, dins de la categoria de «Productes de la pesca»:

«Productes alimentaris	Additius	Dosi màxima mg/kg
Crustacis frescos congelats i ultracongelats	SO ₂	150 (a les parts comestibles)
	E-586	2 (com residu en la carn de crustacis).
Crustacis i mol·luscos cuits	SO ₂	50 (en les parts comestibles). Només aplicable a crustacis i cefalòpodes cuits.
	Ba	1000
	Sa + Ba	2000
Crustacis cuits de les famílies Penaeidae, Solenoceridae i Aristaeidae –fins a 80 unitats/kg –entre 80 i 120 unitats/kg –més de 120 unitats/kg	SO ₂	135 (a les parts comestibles)
		180 (a les parts comestibles)
		270 (a les parts comestibles)
Areng i meleta escabetxats	E-251 i E-252	500 (quantitat màxima que es pot afegir durant la fabricació expressada com a NaNO ₂) »

Catorze. La secció corresponent a «Patates deshidratades», dins de la categoria «Productes vegetals elaborats», se substitueix per la següent:

«Productes alimentaris	Additius	Dosi màxima mg/kg
Patates deshidratades	SO ₂	400
	E-310 a E-312 E-319 i E-320	25 (gal·lats, TBHQ i BHA, per separat o en combinació)»

Quinze. S'hi afegeix la categoria de «Productes vegetals sense elaborar», amb les seccions següents:

«Productes alimentaris	Additius	Dosi màxima mg/kg
Raïm de taula Litxis frescos	SO ₂ SO ₂	10 10, mesurats a la part comestible»

Setze. La secció corresponent a «Formatge curat o madurat: dur, semidur i semitou», dins de la categoria de

«Formatges», se suprimeix, i s'hi insereixen les seccions següents, dins de la categoria «Formatges»:

«Productes alimentaris	Additius	Dosis màximes mg/kg
Formatge madurat: dur, semidur i semitou	E-234	12,5
	E-251 i E-252	150 a la llet de formatgeria o dosi equivalent si s'afegeix després d'eliminar el sèrum i afegir-hi aigua (quantitat màxima que es pot afegir durant la fabricació, expressada com a NaNO ₂)
	E-1105	Quantum Satis

«Productes alimentaris	Additius	Dosis màximes mg/kg
Sucedanis de formatge a base de llet	E-251 i E-252	150 a la llet de formatgeria o dosi equivalent si s'afegeix després d'eliminar el sèrum i afegir-hi aigua (quantitat màxima que es pot afegir durant la fabricació, expressada com a NaNO ₂)»

Disset. En totes les seccions de la categoria «Salses» se substitueixen els additius E-310 a E-312 i E-320, i les seves dosis màximes, per:

«Productes alimentaris	Additius	Dosis màximes mg/kg
Totes les seccions de salses	E-310 a E-312 E-319 i E-320	200 (gal·lats, TBHQ i BHA, per separat o en combinació) Expressats respecte del contingut de greix»

Divuit. La secció corresponent a «Torrans i massapans», dins de la categoria «Torrans i massapans», se substitueix per la següent:

«Productes alimentaris	Additius	Dosis màximes mg/kg
Torrans i massapans	Sa + Ba + PHB	1500 (màxim 300 de PHB)
	E-310 a E-312 E-319 i E-320	200 (gal·lats, TBHQ i BHA, sols o en combinació) expressats sobre el greix»

Dinou. El títol de la secció «Productes alimentaris destinats a usos mèdics especials, exclosos els aliments per a lactants i nens petits a què fa referència el Reial decret 1809/1991, de 13 de desembre», dins de la categoria «Productes alimentaris destinats a una alimentació especial», se substitueix pel següent:

«Aliments dietètics destinats a usos mèdics especials tal com es defineixen en el Reial decret 1091/2000, de 9 de juny, exclosos els aliments per a lactants i nens petits a què fa referència el Reial decret 1809/1991, de 13 de desembre.»

Vint. El títol de la secció «Midons (amb exclusió del midó en aliments de deslletament i preparats de continu-

ació i per a lactants)», dins de la categoria «Altres», se substitueix pel següent:

«Midons (amb exclusió dels preparats per a lactants, els preparats de continuació i els aliments elaborats a base de cereals i aliments infantils).»

ANNEX IV

L'annex IV del Reial decret 142/2002, d'1 de febrer, pel qual s'aprova la llista positiva d'additius diferents de colorants i edulcorants per al seu ús en l'elaboració de productes alimentaris, queda modificat de la manera següent:

U. S'inclouen al llistat que figura al principi els additius següents:

«Núm. E	Denominacions	Observacions
E-426	Hemicel·lulosa de soja	
E-968	Eritritol	Per a fins diferents de l'edulcoració
E-1204	Pullulan	
E-1452	Octenil succinat alumínic de midó»	

Dos. A la secció «1. Aliments en general (excepte els previstos a l'art. 3.3)», dins de la categoria «Aliments en general», l'entrada «E-965(1) a E-967(1)» se substitueix per «E-965(1) a E-968(1)», mantenint la dosi màxima en «Quantum Satis».

Tres. A la secció «2. Aromes», dins de la categoria «Aliments en general», se substitueix la dosi màxima corresponent a l'entrada dels additius E-1505 citrat de trietil, E-1517 diacetat de gliceril (diacetina), E-1518 triacetat de gliceril (triacetina) i E-1520 1,2-propanodiol (propilenglicol) per:

«3 g/kg, procedent de totes les fonts en productes alimentaris tal com són consumits o reconstituïts d'acord amb les instruccions del fabricant per separat o en combinació. En el cas de begudes, excepte els licors de crema la dosi màxima de E-1520 és d'1 g/l.»

Quatre. S'afegeixen les seccions següents a la categoria «Arròs»:

«Productes alimentaris	Additius	Dosi màxima
Arròs preenvasat llest per ser consumit, destinat a la venda al detall.	E-426	10 g/kg
Productes transformats preenvasats d'arròs (inclosos els productes transformats, congelats, ultracongelats, refrigerats i deshidratats) destinats a la venda al detall	E-426	10 g/kg»

Cinc. A la secció «1.1.1 Licors», dins de la categoria «Begudes alcohòliques», l'entrada «E-965 a E-967» se substitueix per «E-965 a E-968», mantenint la dosi màxima en «Quantum Satis».

Sis. S'afegeix l'apartat següent a la secció «4. Begudes a base de llet» dins de la categoria «Begudes no alcohòliques»:

«Productes alimentaris	Additius	Dosi màxima
4.2. Begudes a base de llet destinades a la venda al detall	E-426	5 g/l»

Set. Se substitueix la taula corresponent a la categoria «Complements alimentaris» per la següent:

«COMPLEMENTS ALIMENTARIS, TAL COM ES DEFINEIXEN EN EL REIAL DECRET 1275/2003, DE 10 D'OCTUBRE, RELATIU ALS COMPLEMENTS ALIMENTARIS

Productes alimentaris	Additius	Dosi màxima
Complements alimentaris, tal com es defineixen en el Reial decret 1275/2003, de 10 d'octubre, relatiu als complements alimentaris	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) i E-1202(4) E-1204(5)	Quantum Satis
E-1452(6)	35 g/kg com a complement alimentari	

- (1) Només per a complements líquids.
 (2) Només per a complements subministrats en forma sòlida.
 (3) Només com a agents de recobriment.
 (4) Només per a complements en forma de pastilles i dragees.
 (5) Només per a complements en forma de càpsules i pastilles.
 (6) Només per a preparats vitamínics encapsulats en complements.»

Vuit. S'afegeix l'apartat següent a la secció «1.1 Ovoproductes» dins de la categoria «Ous i ovoproductes»:

«Productes alimentaris	Additius	Dosi màxima
Ovoproductes deshidratats, concentrats, congelats i ultracongelats	E-426	10 g/kg»

Nou. S'afegeix la secció següent dins de la categoria «Altres»:

«Productes alimentaris	Additius	Dosi màxima
Micropastilles per refrescar l'alè en forma de làmines	E-1204	Quantum Satis»

Deu. S'afegeix la secció següent dins de la categoria «Pans especials i brioixeria»:

«Productes alimentaris	Additius	Dosi màxima
Productes preenvasats de pastisseria fina destinats a la venda al detall	E-426	10 g/kg»

Onze. S'afegeix l'entrada següent a la secció «Patates transformades (incloses les congelades, ultracongelades, refrigerades i deshidratades)», dins de la categoria «Productes vegetals»:

«Productes alimentaris	Additius	Dosi màxima
Patates transformades (incloses les congelades, ultracongelades, refrigerades i deshidratades)	E-426	10 g/kg (només per a productes preenvasats destinats a la venda al detall)»

Dotze. S'afegeix la secció següent dins de la categoria «Productes de confiteria»:

«Productes alimentaris	Additius	Dosi màxima
3. Productes de confiteria a base de gelatina, excepte les minicàpsules de gelatina	E-426	10 g/kg»

Tretze. Les entrades corresponents als additius «E-965 a E-967» a les seccions «1. Peixos congelats i ultracongelats sense elaborar» i «2. Crustacis i mol·luscos congelats i ultracongelats sense elaborar», dins de la categoria

«Productes de la pesca», se substitueixen per «E-965 a E-968», mantenint la dosi màxima en «Quantum Satis».

Catorze. S'afegeix l'entrada següent a la secció «1.1 Salses emulsionades» dins de la categoria «Salses»:

«Productes alimentaris	Additius	Dosi màxima
1.1 Salses emulsionades	E-426	30 g/l»

Quinze. Se substitueix la secció «Noodles», dins de la categoria «Aliments amb denominació no espanyola», per la següent:

«Productes alimentaris	Additius	Dosi màxima
Noodles (fideus orientals)	E-338 a E-341 E-343	2 g/kg (sols o en combinació)
	E-426	10 g/kg (només per a productes preenvasats llestos per al consum, destinats a la venda al detall)»

Setze. S'afegeix la següent secció dins de la categoria «Aliments amb denominació no espanyola»:

«Productes alimentaris	Additius	Dosis màxima
Libamáj, egészben és tömbben	E-385	250 mg/kg»

Disset. El títol de la secció «Productes alimentaris destinats a usos mèdics especials, exclosos els aliments per a lactants i nens petits a què fa referència el Reial decret 1809/1991, de 13 de desembre», dins de la categoria «Productes alimentaris destinats a una alimentació especial», se substitueix pel següent:

«Aliments dietètics destinats a usos mèdics especials tal com es defineixen al Reial decret 1091/2000, de 9 de juny.»

«Núm. E	Denominacions	Ús restringit
E-462 E-968	Etil cel·lulosa Eritritol»	

ANNEX V

L'annex V del Reial decret 142/2002, d'1 de febrer, pel qual s'aprova la llista positiva d'additius diferents de colorants i edulcorants per al seu ús en l'elaboració de productes alimentaris, queda modificat de la manera següent:

U. S'inclouen en el llistat els additius següents:

Dos. El text contingut a la tercera columna (ús restringit) corresponent als additius E-551 i E-552 se substitueix per: «Emulgents i colorants, màxim 5%. Per al E-551: a E-171 diòxid de titani i E-172 òxids i hidròxids de ferro (màxim 90% amb relació al pigment).

ANNEX VI

L'annex VI del Reial decret 142/2002, d'1 de febrer, pel qual s'aprova la llista positiva d'additius diferents de colorants i edulcorants per al seu ús en l'elaboració de productes alimentaris, queda modificat de la manera següent:

U. El títol de la «tercera part» se substitueix pel següent:

«Additius alimentaris permesos en aliments elaborats a base de cereals i aliments infantils per a lactants i nens petits.»

Dos. La introducció de la «tercera part» se substitueix per:

«Els aliments elaborats a base de cereals i aliments infantils per a lactants i nens petits poden contenir E-414 (goma d'acàcia o goma aràbiga) i E-551 (diòxid de silici) com a resultat de l'addició de preparats nutritius que continguin un màxim de 150 g/kg de E-414 i 10 g/kg de E-551, així com E-421 (manitol) quan és utilitzat com a portador de la vitamina B12 (un mínim d'una part de vitamina B12 per

1000 parts de manitol). L'aportació de E-414 al producte llest per al consum no ha d'excedir els 10 mg/kg.

Els aliments elaborats a base de cereals i aliments infantils per a lactants i nens petits poden contenir octenil succinat sòdic de midó (E-1450) com a resultat de l'addició de preparats vitamínics o de preparats que continguin àcids grassos poliinsaturats. La transferència de E-1450 en el producte llest per al consum no ha d'excedir els 100 mg/kg procedents dels preparats vitamínics i 1000 mg/kg de preparats que continguin àcids grassos poliinsaturats.

Els aliments elaborats a base de cereals i aliments infantils per a lactants i nens petits poden contenir E-301 (L-ascorbat sòdic) utilitzat a nivell de Quantum Satis en additius de recobriment de preparats nutritius que continguin àcids grassos poliinsaturats. L'aportació de E-301 en el producte llest per al consum no ha d'excedir els 75 mg/l.

Les dosis màximes d'utilització es refereixen als aliments llestos per al consum, preparats segons les instruccions del fabricant.»

Tres. El títol de la secció «1. Preparats de deslletament», a la taula d'additius autoritzats de la «tercera part», se substitueix pel següent:

«Aliments elaborats a base de cereals i aliments infantils.»

Quatre. S'afegeix l'additiu següent a la llista que figura a la «quarta part»:

«Núm. E	Denominació	Dosi màxima	Condicions especials
E-473	Sucroèsters d'àcids grassos	120 mg/l	Productes que continguin proteïnes, pèptids i aminoàcids hidrolitzats»

MINISTERI D'EDUCACIÓ I CIÈNCIA

16390 *CORRECCIÓ d'errors de l'Ordre ECI/2211/2007, de 12 de juliol, per la qual s'estableix el currículum i es regula l'ordenació de l'educació primària.* («BOE» 222, de 15-9-2007.)

Havent observat errors en text tramès per a la publicació de l'Ordre ECI/2211/2007, de 12 de juliol, per la qual s'estableix el currículum i es regula l'ordenació de l'educació primària, inserida en el «Butlletí Oficial de l'Estat» núm. 173, de 20 de juliol, i en el suplement en català 24, de 21 de juliol, de 2007, se'n fa la rectificació oportuna referida a la versió en llengua catalana.

A la pàgina 3349, primera columna, a l'apartat 1 de la disposició derogatòria única. Derogació normativa, on diu: «...Ordre de 20 de juliol de 1999, per la qual es regula la implantació amb caràcter experimental de la llengua estrangera en el primer cicle d'educació primària i en el segon d'educació infantil.», ha de dir: «...Ordre de 6 de juliol de 1999...».

MINISTERI D'INDÚSTRIA, TURISME I COMERÇ

16392 *REIAL DECRET 1111/2007, de 24 d'agost, pel qual es modifica el Reial decret 597/1988, de 10 de juny, pel qual es regula el control metrològic CEE, amb motiu de les successives ampliacions de la Unió Europea.* («BOE» 222, de 15-9-2007.)

La Directiva 71/316/CEE, del Consell, de 26 de juliol de 1971, relativa a l'aproximació de les legislacions dels estats membres sobre disposicions comunes als instruments de mesura i als mètodes de control metrològic, va donar lloc en el dret intern espanyol al Reial decret 597/1988, de 10 de juny, pel qual es regula el control metrològic CEE. Aquesta norma, pel que fa a les lletres corresponents als distintius nacionals i els seus dibuixos, va incorporar les dels estats que formaven part de la CEE fins al moment de l'adhesió d'Espanya i Portugal. Per això no hi figuren les dels tretze estats que es van incorporar a la Comunitat esmentada en dates posteriors.