

Article 188 sexies. *Competència per a la gestió i administració.*

Correspon a l'Institut Nacional de la Seguretat Social, a través del seu director general, la gestió i administració de la prestació no contributiva a la qual es refereix la lletra d) de l'article 181 de la Llei general de la Seguretat Social. Tant aquesta competència com la resolució de la reclamació prèvia a la via judicial poden ser objecte de delegació en els òrgans de l'Agència Estatal d'Administració Tributària, amb els efectes de l'article 13 de la Llei 30/1992, de 26 de novembre, de règim jurídic de les administracions públiques i del procediment administratiu comú, i els requisits, referits als òrgans delegats, de l'apartat quart de la disposició addicional tretzena de la Llei 6/1997, de 14 d'abril, d'organització i funcionament de l'Administració General de l'Estat.»

Deu. S'incorpora l'apartat 4 a l'article 189, en els termes següents:

«4. La percepció de la prestació per naixement o adopció de fill és compatible amb la percepció de les altres prestacions familiars de la Seguretat Social, regulades a la present secció.»

Disposició final tercera. *Habilitació normativa.*

Es faculta el Govern per dictar totes les disposicions que siguin necessàries per al desplegament i l'execució d'aquesta Llei.

Disposició final quarta. *Entrada en vigor.*

Aquesta Llei entra en vigor el dia de la publicació en el «Butlletí Oficial de l'Estat».

Per tant,
Mano a tots els espanyols, particulars i autoritats, que compleixin aquesta Llei i que la facin complir.

Madrid, 15 de novembre de 2007.

JUAN CARLOS R.

El president del Govern,
JOSÉ LUIS RODRÍGUEZ ZAPATERO

MINISTERI DE SANITAT I CONSUM

19750 *ORDRE SCO/3317/2007, de 8 de novembre, per la qual es modifica l'annex del Reial decret 2106/1996, de 20 de setembre, pel qual s'estableixen les normes d'identitat i puresa dels edulcorants utilitzats en els productes alimentaris.* («BOE» 275, de 16-11-2007.)

El Reial decret 2106/1996, de 20 de setembre, pel qual s'estableixen les normes d'identitat i puresa dels edulcorants utilitzats en els productes alimentaris, va incorporar al nostre ordenament jurídic la Directiva 95/31/CE de la Comissió, de 5 de juliol de 1995, per la qual s'estableixen criteris específics de puresa dels edulcorants que es poden fer servir en els productes alimentaris.

De conformitat amb la disposició final primera, l'annex del Reial decret 2106/1996, de 20 de setembre, ha estat successivament actualitzat per tal d'adequar-lo a les modificacions derivades de l'actualització tècnica de les normes comunitàries, la darrera vegada mitjançant la publicació de l'Ordre SCO/2929/2004, de 2 de setembre, per la qual es modifica l'annex del Reial decret 2106/1996, de 20 de setembre, pel

qual s'estableixen les normes d'identitat i puresa dels edulcorants utilitzats en els productes alimentaris.

La Directiva 2006/128/CE de la Comissió, de 8 de desembre de 2006, que modifica i corregeix la Directiva 95/31/CE, per la qual s'estableixen criteris específics de puresa dels edulcorants que es poden fer servir en els productes alimentaris, adopta criteris específics per al nou edulcorant eritritol (E-968) i corregeix alguns errors existents en diverses versions lingüístiques dels edulcorants sacarina i les seves sals de sodi, potassi i calci (E-954), sucralosa (E-955), sal d'aspartam-acesulfam (E-962), maltitol (E-965 i) i lactitol (E-966).

Així mateix, la Directiva 2006/128/CE de la Comissió, de 8 de desembre de 2006, modifica la definició del xarop de maltitol (E-965 ii) que estableix la Directiva 95/31/CE de la Comissió, de 5 de juliol de 1995, ja que inclou en les especificacions un nou mètode de producció.

Per fixar els criteris específics que estableix la Directiva 2006/128/CE de la Comissió, de 8 de desembre de 2006, s'han tingut en compte les especificacions i tècniques analítiques que ha preparat el Comitè Mixt FAO/OMS d'Experts en Additius Alimentaris (JECFA) per a aquests additius.

Mitjançant aquesta disposició es transposa a l'ordenament jurídic intern la Directiva 2006/128/CE de la Comissió, de 8 de desembre de 2006.

En la seva tramitació s'han escoltat els sectors afectats, s'han consultat les comunitats autònomes i la Comissió Interministerial per a l'Ordenació Alimentària n'ha emès un informe preceptiu.

Aquesta Ordre es dicta en ús de les facultats que atribueix la disposició final primera del Reial decret 2016/1996, de 20 de setembre.

En virtut d'això, d'acord amb el Consell d'Estat, dispo:

Article únic. *Modificació de l'annex del Reial decret 2106/1996, de 20 de setembre, pel qual s'estableixen les normes d'identitat i puresa dels edulcorants utilitzats en els productes alimentaris.*

L'annex del Reial decret 2106/1996, de 20 de setembre, pel qual s'estableixen les normes d'identitat i puresa dels edulcorants utilitzats en els productes alimentaris, queda modificat segons estableix l'annex d'aquesta Ordre.

Disposició transitòria única. *Pròrroga de fabricació, importació i comercialització.*

1. Es permet fins al 15 de febrer de 2008 la fabricació i la importació dels additius edulcorants sacarina i les seves sals, sucralosa, sal d'aspartam i acesulfam, maltitol, lactitol i xarop de maltitol que, tot i no ajustar-se als criteris específics de puresa que disposa aquesta Ordre, compleixin la normativa vigent anterior a la seva entrada en vigor.

2. Els edulcorants que esmenta l'apartat anterior, que s'hagin posat a la venda o estiguin degudament etiquetats abans del 15 de febrer de 2008, que no s'ajustin al que disposa aquesta Ordre, es poden comercialitzar fins a esgota-ne les existències sempre que compleixin la normativa vigent anterior a la seva entrada en vigor.

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

Mitjançant aquesta Ordre s'incorpora a l'ordenament jurídic intern la Directiva 2006/128/CE de la Comissió, de 8 de desembre de 2006, que modifica i corregeix la Directiva 95/31/CE, per la qual s'estableixen criteris específics de puresa dels edulcorants que es poden fer servir en els productes alimentaris.

Disposició final segona. *Entrada en vigor.*

Aquesta Ordre entra en vigor l'endemà de la publicació en el «Butlletí Oficial de l'Estat».

Madrid, 8 de novembre de 2007.—El ministre de Sanitat i Consum, Bernat Soria Escoms.

ANNEX

Modificació de l'annex del Reial decret 2106/1996, de 20 de setembre

L'annex del Reial decret 2106/1996, de 20 de setembre, pel qual s'estableixen les normes d'identitat i puresa dels edulcorants utilitzats en els productes alimentaris, es modifica segons s'estableix a continuació:

1. Després de l'entrada corresponent a l'E-967 xilitol s'insereix el text següent relatiu a l'E-968 eritritol:

«E-968 ERITRITOL

Sinònims	Mesoeritritol, tetrahidroxibutà, eritrit
Definició	S'obté per fermentació d'una font d'hidrats de carboni mitjançant llevats osmòfils de grau alimentari segurs i adequats, com ara <i>Moniliella pollinis</i> o <i>Trichosporonoides megachilensis</i> , seguida de purificació i dessecació.
Denominació química	1,2,3,4-butanotetrol
Einecs	205-737-3
Fórmula química	C ₄ H ₁₀ O ₄
Pes molecular	122,12
Determinació	No menys del 99% després de la dessecació
Descripció	Cristalls blancs, inodors, no higroscòpics, resistents a la calor, amb una dolçor que equival, aproximadament, al 60-80% de la dolçor de la sacarosa.
Identificació	
A. Solubilitat	Fàcilment soluble en aigua, poc soluble en etanol, insoluble en èter dietílic.
B. Interval de fusió	119–123 °C
Puresa	
Pèrdua per dessecació	No més del 0,2% (70°C, sis hores, en un dessecador de buit)
Cendres sulfatades	No més del 0,1%
Substàncies reductores	No més del 0,3% expressades en D-glucosa
Ribitol i glicerol	No més del 0,1%
Plom	No més de 0,5 mg/kg»

2. El text relatiu a l'E-954 sacarina i les seves sals de Na, K i Ca se substitueix pel text següent:

«E-954 SACARINA I LES SEVES SALS DE Na, K I Ca

(I) SACARINA

Definició	
Denominació química	3-Oxo-2,3-dihidrobenzo(d)isotiazol-1,1-diòxid
Einecs	201-321-0
Fórmula química	C ₇ H ₅ NO ₃ S
Massa molecular relativa	183,18
Determinació	No menys del 99% i no més del 101% de C ₇ H ₅ NO ₃ S en substància anhidra
Descripció	Cristalls blancs o pols cristal·lina blanca, inodors o amb una lleugera olor aromàtica, de gust dolç fins i tot en solucions molt diluïdes. Aproximadament entre 300 i 500 vegades més dolça que la sacarosa.
Identificació	
Solubilitat	Poc soluble en aigua; soluble en solucions bàsiques; molt poc soluble en etanol.
Puresa	
Pèrdua per dessecació	No més de l'1% (105 °C, 2 hores)
Interval de fusió	226–230 °C
Cendres sulfatades	No més del 0,2% expressades en pes sec
Àcids benzoic i salicílic	A 10 ml d'una solució a l'1 per 20, prèviament acidulada amb 5 gotes d'àcid acètic, afegiu-hi 3 gotes d'una solució aproximadament molar de clorur fèrric en aigua. No hi apareix cap precipitat ni color violeta.
o-Toluenosulfonamida	No més de 10 mg/kg expressada en pes sec
p-Toluenosulfonamida	No més de 10 mg/kg expressada en pes sec
p-Sulfonamida de l'àcid benzoic	No més de 25 mg/kg expressada en pes sec
Substàncies fàcilment carbonitzables	Absència
Arsènic	No més de 3 mg/kg expressat en pes sec
Seleni	No més de 30 mg/kg expressat en pes sec
Plom	No més de 1 mg/kg expressat en pes sec

(II) SACARINA SÒDICA

<p>Sinònims</p> <p>Definició Denominació química</p> <p>Einecs Fórmula química Massa molecular relativa Determinació</p> <p>Descripció</p> <p>Identificació Solubilitat</p> <p>Puresa Pèrdua per dessecació Àcids benzoic i salicílic</p> <p>o-Toluenosulfonamida p-Toluenosulfonamida p-Sulfonamida de l'àcid benzoic Substàncies fàcilment carbonitzables Arsènic Seleni Plom</p>	<p>Sacarina, sal sòdica de sacarina</p> <p>o-Benzosulfimida sòdica; sal sòdica de 2,3-dihidro-3-oxobenzoisosulfonazol; sal sòdica d'1,2-benzoisotiazolin-3-ona-1,1-diòxid dihidratada 204-886-1 $C_7H_4NNaO_3S \cdot 2H_2O$ 241,19 No menys del 99% i no més del 101% de $C_7H_4NNaO_3S$ en substància anhidra</p> <p>Cristalls blancs o pols blanca cristal·lina eflorescent, inodors o amb una olor lleugera, de gust dolç intens, fins i tot en solucions molt diluïdes. Aproximadament entre 300 i 500 vegades més dolç que la sacarosa en solucions diluïdes</p> <p>Fàcilment soluble en aigua, molt poc soluble en etanol</p> <p>No més del 15% (120 °C, 4 hores) A 10 ml d'una solució a l'1 per 20, prèviament acidulada amb cinc gotes d'àcid acètic, afegiu-hi tres gotes d'una solució aproximadament molar de clorur fèrric en aigua. No hi apareix cap precipitat ni color violeta. No més de 10 mg/kg expressada en pes sec No més de 10 mg/kg expressada en pes sec No més de 25 mg/kg expressada en pes sec Absència No més de 3 mg/kg expressat en pes sec No més de 30 mg/kg expressat en pes sec No més d'1 mg/kg expressat en pes sec</p>
--	---

(III) SACARINA CÀLCICA

<p>Sinònims</p> <p>Definició Denominació química</p> <p>Einecs Fórmula química Massa molecular relativa Determinació</p> <p>Descripció</p> <p>Identificació Solubilitat</p> <p>Puresa Pèrdua per dessecació Àcids benzoic i salicílic</p> <p>o-Toluenosulfonamida p-Toluenosulfonamida p-Sulfonamida de l'àcid benzoic Substàncies fàcilment carbonitzables Arsènic Seleni Plom</p>	<p>Sacarina, sal càlcica de sacarina</p> <p>o-Benzosulfimida càlcica; sal càlcica de 2,3-dihidro-3-oxobenzoisosulfonazol; sal càlcica d'1,2-benzoisotiazolin-3-ona-1,1-diòxid hidratada (2:7). 229-349-9 $C_{14}H_8Ca N_2O_6S_2 \cdot 3 \frac{1}{2}H_2O$ 467,48 No menys del 95% de $C_{14}H_8CaN_2O_6S_2$ en substància anhidra</p> <p>Cristalls blancs o pols blanca cristal·lina, inodors o amb una olor lleugera, de gust dolç intens, fins i tot en solucions molt diluïdes. Aproximadament entre 300 i 500 vegades més dolça que la sacarosa en solucions diluïdes.</p> <p>Fàcilment soluble en aigua, soluble en etanol.</p> <p>No més del 13,5% (120 °C, 4 hores) A 10 ml d'una solució a l'1 per 20, prèviament acidulada amb cinc gotes d'àcid acètic, afegiu-hi tres gotes d'una solució aproximadament molar de clorur fèrric en aigua. No hi apareix cap precipitat ni color violeta. No més de 10 mg/kg expressada en pes sec No més de 10 mg/kg expressada en pes sec No més de 25 mg/kg expressada en pes sec Absència No més de 3 mg/kg expressat en pes sec No més de 30 mg/kg expressat en pes sec No més d'1 mg/kg expressat en pes sec</p>
--	---

(IV) SACARINA POTÀSSICA

Sinònims	Sacarina, sal potàssica de sacarina
Definició Denominació química	o-Benzosulfimida potàssica; sal potàssica de 2,3-dihidro-3-oxobenzoisosulfonazol; sal potàssica d'1,2-benzoisotiazolin-3-ona-1,1-diòxid monohidratada.
Einecs	
Fórmula química	$C_7H_4KNO_3S \cdot H_2O$
Massa molecular relativa	239,77
Determinació	No menys del 99% i no més del 101% de $C_7H_4KNO_3S$ en substància anhidra
Descripció	Cristalls blancs o pols blanca cristal·lina, inodors o amb una lleugera olor, de gust dolç intens, fins i tot en solucions molt diluïdes. Aproximadament entre 300 i 500 vegades més dolça que la sacarosa.
Identificació Solubilitat	Fàcilment soluble en aigua, molt poc soluble en etanol
Puresa Pèrdua per dessecació	No més del 8% (120 °C, 4 hores)
Àcids benzoic i salicílic	A 10 ml d'una solució a l'1 per 20, prèviament acidulada amb cinc gotes d'àcid acètic, afegiu-hi tres gotes d'una solució aproximadament molar de clorur fèrric en aigua. No hi apareix cap precipitat ni color violeta.
o-Toluenosulfonamida	No més de 10 mg/kg expressada en pes sec
p-Toluenosulfonamida	No més de 10 mg/kg expressada en pes sec
p-Sulfonamida de l'àcid benzoic	No més de 25 mg/kg expressada en pes sec
Substàncies fàcilment carbonitzables	Absència
Arsènic	No més de 3 mg/kg expressat en pes sec
Seleni	No més de 30 mg/kg expressat en pes sec
Plom	No més d'1 mg/kg expressat en pes sec»

3. El text relatiu a l'E-955 sucralosa se substitueix pel text següent:

«E-955 SUCRALOSA

Sinònims	4,1',6'-triclorogalactosacarosa
Definició Denominació química	1,6-dicloro-1,6-dideoxi-β-D-fructofuranosil-4-clor-4-deoxi-α-D-galactopiranòsid
Einecs	259-952-2
Fórmula química	$C_{12}H_{19}Cl_3O_8$
Pes molecular	397,64
Determinació	Contingut no inferior al 98% i no superior al 102% de $C_{12}H_{19}Cl_3O_8$ calculat sobre la substància anhidra.
Descripció	Pols cristal·lina pràcticament inodora, de color blanc o blanquinós.
Identificació A. Solubilitat	Fàcilment soluble en aigua, metanol i etanol
B. Absorció en infraroig	Molt poc soluble en acetat d'etil. L'espectre infraroig d'una dispersió de la mostra en bromur de potassi presenta valors màxims relatius en nombres d'ona similars als de l'espectre de referència obtingut mitjançant una mostra patró de la sucralosa.
C. Cromatografia de capa fina fina	La taca principal de la solució de prova té el mateix valor R_f que el de la taca principal de la solució patró A que serveix de referència per a la prova d'altres disacàrids clorats. Aquesta solució patró s'obté mitjançant la dissolució d'1,0 g de la mostra patró de sucralosa en 10 ml de metanol.
D. Poder rotatori específic	$[\alpha]_D^{20} = +84,0^\circ$ a $+87,5^\circ$ calculat en la substància anhidra (solució aquosa al 10% en p/v).
Puresa Humitat	No més del 2,0% (mètode de Karl Fischer)
Cendra sulfatada	No més del 0,7%
Altres disacàrids clorats	No més del 0,5%
Monosacàrids clorats	No més del 0,1%
Òxid de trifenilfosfina	No més de 150 mg/kg
Metanol	No més del 0,1%
Plom	No més d'1 mg/kg»

4. El text relatiu a l'E-962 sal d'aspartam-acesulfam se substitueix pel text següent:

«E-962 SAL D'ASPARTAM-ACESULFAM

Sinònims	Aspartam-acesulfam, sal d'aspartam i acesulfam
Definició	La sal es prepara escalfant una solució de pH àcid composta per aspartam i acesulfam K en una proporció de 2:1 aproximadament (p/p) i deixant que es produeixi la cristal·lització. Se n'eliminen el potassi i la humitat. El producte és més estable que l'aspartam per si mateix.
Denominació química	Sal 6-metil-1,2,3-oxatiazin-4(3H)-ona-2,2-diòxid d'àcid L-fenilalanil-2-metil-L- α -aspàrtic.
Fórmula química	$C_{18}H_{23}O_9N_3S$
Pes molecular	457,46
Determinació	63,0% a 66,0% aspartam (substància seca) i 34,0% a 37,0% acesulfam (forma àcida sobre substància seca).
Descripció	Pols blanca, inodora i cristal·lina.
Identificació	
A. Solubilitat	Molt poc soluble en aigua; lleugerament soluble en etanol.
B. Factor de transmissió	El factor de transmissió d'una solució a l'1% en aigua, determinada en una cèl·lula d'1 cm a 430 nm amb un espectrofotòmetre adequat utilitzant l'aigua com a referència, no ha de ser més petit de 0,95, cosa que equival a una absorció no superior a 0,022 aproximadament.
C. Poder rotatori específic	$[\alpha]_D^{20} = + 14,5^\circ$ a $+ 16,5^\circ$ Es determina al cap de 30 minuts de la preparació d'una solució de 6,2 g en 100 ml d'àcid fòrmic (15N). Es divideix el poder rotatori específic calculat per 0,646 per compensar el contingut en aspartam de la sal d'aspartam-acesulfam.
Puresa	
Pèrdua per dessecació	No més del 0,5% (105 °C, 4 hores)
Àcid 5-benzil-3,6-dioxo-2-piperazineacètic	No més del 0,5%
Plom	No més d'1 mg/kg»

5. El text relatiu a l'E-965 (i) maltitol se substitueix pel text següent:

«E-965 (i) MALTITOL

Sinònims	D-maltitol, maltosa hidrogenada
Definició	
Denominació química	(α)-D-Glucopiranosil-1,4-D-glucitol
Einecs	209-567-0
Fórmula química	$C_{12}H_{24}O_{11}$
Massa molecular relativa	344,31
Determinació	Contingut no inferior al 98% de $C_{12}H_{24}O_{11}$ en la substància anhidra
Descripció	Pols blanca, cristal·lina, de gust dolç
Identificació	
A. Solubilitat	Molt soluble en aigua, molt poc soluble en etanol
B. Interval de fusió	148–151 °C
C. Rotació específica	$[\alpha]_D^{20} = + 105,5^\circ$ a $+ 108,5^\circ$ (solució al 5% p/v)
Puresa	
Humitat	No més de l'1% (mètode de Karl Fischer)
Cendres sulfatades	No més del 0,1% expressades en pes sec
Sucres reductors	No més del 0,1% expressats en glucosa en pes sec
Clorurs	No més de 50 mg/kg expressats en pes sec
Sulfats	No més de 100 mg/kg expressats en pes sec
Níquel	No més de 2 mg/kg expressat en pes sec
Arsènic	No més de 3 mg/kg expressat en pes sec
Plom	No més d'1 mg/kg expressat en pes sec»

6. El text relatiu a l'E-965 (ii) xarop de maltitol se substitueix pel text següent:

«E-965(ii) XAROP DE MALTITOL

Sinònims	Xarop de glucosa hidrogenada amb un alt contingut de maltosa, xarop de glucosa hidrogenada.
Definició	Mescla que consisteix principalment en maltitol amb sorbitol i oligosacàrids i polisacàrids hidrogenats. Es fabrica mitjançant la hidrogenació catalítica de xarop de glucosa amb un alt contingut de maltosa o mitjançant la hidrogenació de cadascun dels seus components, i es barregen a continuació. L'article de comerç se subministra tant en forma de xarop com de producte sòlid.
Determinació	Contingut de sacàrids hidrogenats totals no inferior al 99% en la substància anhidra, i contingut de maltitol no inferior al 50% en la substància anhidra
Descripció	Líquids viscosos clars, incoloros i inodors o masses cristal·lines blanques.
Identificació	Molt soluble en aigua, molt poc soluble en etanol Supera l'assaig
A. Solubilitat	
B. Cromatografia de capa fina	
Puresa	No més del 31% (mètode de Karl Fischer)
Humitat	No més del 0,3% (expressats en glucosa)
Sucres reductors	No més del 0,1%
Cendres sulfatades	No més de 50 mg/kg
Clorurs	No més de 100 mg/kg
Sulfats	No més de 2 mg/kg
Níquel	No més d'1 mg/kg»
Plom	

7. El text relatiu a l'E-966 lactitol se substitueix pel text següent:

«E-966 LACTITOL

Sinònims	Lactita, lactositol, lactobiosita
Definició	4-O-β-D-galactopiranosil-D-glucitol
Denominació química	209-566-5
Einecs	C ₁₂ H ₂₄ O ₁₁
Fórmula química	344,32
Massa molecular relativa	No menys del 95% en pes sec
Determinació	
Descripció	Pols cristal·lines o solucions incolores de gust dolç. Els productes cristal·lins es presenten tant en forma anhidra com monohidratada o dihidratada
Identificació	Molt soluble en aigua
A. Solubilitat	[α] _D ²⁰ = + 13° a + 16°, calculada en la substància anhidra (solució aquosa al 10% p/v)
B. Rotació específica	
Puresa	Productes cristal·lins: no més del 10,5% (mètode de Karl Fischer)
Humitat	No més del 2,5% en la substància anhidra
Altres poliols	No més del 0,2% expressats en glucosa en pes sec
Sucres reductors	No més de 100 mg/kg expressats en pes sec
Clorurs	No més de 200 mg/kg expressats en pes sec
Sulfats	No més del 0,1% expressades en pes sec
Cendres sulfatades	No més de 2 mg/kg expressat en pes sec
Níquel	No més de 3 mg/kg expressat en pes sec
Arsènic	No més d'1 mg/kg expressat en pes sec»
Plom	