

I

(Actos cuya publicación es una condición para su aplicabilidad)

DIRECTIVA 95/2/CE DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO

de 20 de febrero de 1995

relativa a aditivos alimentarios distintos de los colorantes y edulcorantes

EL PARLAMENTO EUROPEO Y EL CONSEJO DE LA UNIÓN EUROPEA,

Visto el Tratado constitutivo de la Comunidad Europea y, en particular, su artículo 100 A,

Vista la propuesta de la Comisión ⁽¹⁾,

Visto el dictamen del Comité Económico y Social ⁽²⁾,

De conformidad con el procedimiento establecido en el artículo 189 B del Tratado ⁽³⁾,

Vista la Directiva 89/107/CEE del Consejo, de 21 de diciembre de 1988, relativa a la aproximación de las legislaciones de los Estados miembros sobre los aditivos alimentarios autorizados en los productos alimenticios destinados al consumo humano ⁽⁴⁾, y, en particular, el apartado 2 de su artículo 3,

Considerando que las diferencias entre las legislaciones nacionales relativas a los conservantes, antioxidantes y otros aditivos y sus condiciones de uso obstaculizan la libre circulación de productos alimenticios; que pueden crear condiciones de competencia desleal;

Considerando que el objetivo primordial de cualquier norma relativa a estos aditivos alimentarios y sus condiciones de uso debe ser la necesidad de proteger al consumidor;

Considerando que está generalmente reconocido que los alimentos no transformados y otros productos alimenticios determinados deben carecer de aditivos alimentarios;

Considerando que, si se tiene en cuenta la información científica y toxicológica más reciente sobre estas sustancias, algunas de ellas deben permitirse sólo en determinados productos alimenticios y en ciertas condiciones de uso;

Considerando que es necesario establecer normas estrictas para el uso de aditivos alimentarios en los preparados

para lactantes y en los preparados de continuación, así como en los alimentos de destete, como se menciona en la Directiva 89/398/CEE del Consejo, de 3 de mayo de 1989, relativa a la aproximación de las legislaciones de los Estados miembros sobre los productos alimenticios destinados a una alimentación especial ⁽⁵⁾, y en particular en la letra e) del apartado 1 de su artículo 4;

Considerando que la presente Directiva no se propone alterar las normas relativas a los edulcorantes y colorantes;

Considerando que, a la espera de disposiciones específicas en virtud de la Directiva 91/414/CEE del Consejo, de 15 de julio de 1991, relativa a la comercialización de productos fitosanitarios ⁽⁶⁾, y de la Directiva 90/642/CEE del Consejo, de 27 de noviembre de 1990, relativa a la fijación de los contenidos máximos de residuos de plaguicidas en determinados productos de origen vegetal incluidas las frutas y hortalizas ⁽⁷⁾, la presente Directiva abarca provisionalmente determinadas sustancias que pertenecen a esta categoría;

Considerando que la Comisión adaptará las disposiciones comunitarias para adecuarlas a las normas establecidas en la presente Directiva;

Considerando que el Comité científico para la alimentación humana ha sido consultado en el caso de las sustancias que aún no han sido objeto de disposiciones comunitarias;

Considerando que es necesario incluir en la presente Directiva disposiciones específicas referentes a los aditivos mencionados en otras disposiciones comunitarias;

Considerando que es de desear que, cuando deba decidirse si un producto alimenticio en particular pertenece o no a una categoría determinada de alimentos, se siga el procedimiento de consulta al Comité permanente de productos alimenticios;

Considerando que la modificación de los criterios de pureza existentes en relación con los aditivos alimentarios distintos de los colorantes y edulcorantes, así como las nuevas especificaciones referentes a aquellas materias colorantes para las que no existan criterios de pureza, se

⁽¹⁾ DO n° C 206 de 13. 8. 1992, p. 12 y DO n° C 189 de 13. 7. 1993, p. 11.

⁽²⁾ DO n° C 108 de 19. 4. 1993, p. 26.

⁽³⁾ Dictamen del Parlamento Europeo de 26 de mayo de 1993 (DO n° C 176 de 28. 6. 1993, p. 117), confirmado el 2. 12. 1993 (DO n° C 342 de 20. 12. 1993) posición común del Consejo de 10 de marzo de 1994 (DO n° C 172 de 24. 6. 1994, p. 4) y Decisión del Parlamento Europeo de 16 de noviembre de 1994 (DO n° C 341 de 5. 12. 1994).

⁽⁴⁾ DO n° L 40 de 11. 2. 1989, p. 27.

⁽⁵⁾ DO n° L 186 de 30. 6. 1989, p. 27.

⁽⁶⁾ DO n° L 230 de 19. 8. 1991, p. 1. Directiva cuya última modificación la constituye el Reglamento (CEE) n° 3600/92 (DO n° L 366 de 15. 12. 1992, p. 10).

⁽⁷⁾ DO n° L 350 de 14. 12. 1990, p. 71.

adoptarán de conformidad con el procedimiento previsto en el artículo 11 de la Directiva 89/107/CEE;

Considerando que los agentes de tratamiento de las harinas no han sido todavía objeto de un dictamen del Comité científico para la alimentación humana, y que serán objeto de otra directiva;

Considerando que la presente Directiva sustituye a las Directivas 64/54/CEE ⁽¹⁾, 70/357/CEE ⁽²⁾, 74/329/CEE ⁽³⁾ y 83/463/CEE ⁽⁴⁾, por lo que dichas Directivas quedan derogadas,

HAN ADOPTADO LA PRESENTE DIRECTIVA:

Artículo 1

1. La presente Directiva es una Directiva específica que forma parte de la Directiva general de conformidad con el artículo 3 de la Directiva 89/107/CEE y que se aplica a los aditivos distintos de los colorantes, edulcorantes y agentes de tratamiento de las harinas.

2. Únicamente podrán utilizarse en los alimentos los aditivos que reúnan las características fijadas por el Comité científico para la alimentación humana.

3. A efectos de la presente Directiva se entenderá por:

- a) «conservadores», las sustancias que prolongan la vida útil de los productos alimenticios protegiéndolos frente al deterioro causado por microorganismos;
- b) «antioxidantes», las sustancias que prolongan la vida útil de los productos alimenticios protegiéndolos frente al deterioro causado por la oxidación, tales como el enranciamiento de las grasas y los cambios de color;
- c) «soportes», incluidos los disolventes soportes, las sustancias utilizadas para disolver, diluir, dispersar o modificar físicamente de otra manera un aditivo alimentario sin alterar su función tecnológica (y sin ejercer por sí mismos ningún efecto tecnológico) a fin de facilitar su manejo, aplicación o uso;
- d) «acidulantes», las sustancias que incrementan la acidez de un alimento o le confieren un sabor ácido;
- e) «correctores de la acidez», las sustancias que alteran o controlan la acidez o alcalinidad de un alimento;
- f) «antiaglomerantes», las sustancias que reducen la tendencia de las partículas de un alimento a adherirse unas a otras;

- g) «antiespumantes», las sustancias que impiden o reducen la formación de espuma;
- h) «agentes de carga», las sustancias que aumentan el volumen de un alimento sin contribuir significativamente a su valor energético disponible;
- i) «emulgentes», las sustancias que hacen posible la formación o el mantenimiento de una mezcla homogénea de dos o más fases no miscibles, como el aceite y el agua, en un alimento;
- j) «sales de fundido», las sustancias que reordenan las proteínas contenidas en el queso de manera dispersa, con lo que producen la distribución homogénea de la grasa y otros componentes;
- k) «endurecedores», las sustancias que vuelven o mantienen los tejidos de frutas u hortalizas firmes o crujientes o actúan junto con agentes gelificantes para producir o reforzar un gel;
- l) «potenciadores del sabor», las sustancias que realzan el sabor o el aroma que tiene un alimento;
- m) «espumantes», las sustancias que hacen posible formar o mantener una dispersión homogénea de una fase gaseosa en un alimento líquido o sólido;
- n) «gelificantes», las sustancias que dan textura a un alimento mediante la formación de un gel;
- o) «agentes de recubrimiento» (incluidos los lubricantes), las sustancias que, cuando se aplican en la superficie exterior de un alimento, confieren a éste un aspecto brillante o lo revisten con una capa protectora;
- p) «humectantes», las sustancias que impiden la desecación de los alimentos contrarrestando el efecto de un escaso contenido de humedad en la atmósfera, o que favorecen la disolución de un polvo en un medio acuoso;
- q) «almidones modificados», las sustancias obtenidas por uno o más tratamientos químicos de almidones comestibles, que pueden haber sufrido un tratamiento físico o enzimático, y pueden ser diluidos o blanqueados con ácidos o bases;
- r) «gases de envasado», los gases distintos del aire, introducidos en un envase antes, durante o después de colocar en él un producto alimenticio;
- s) «gases propelentes», los gases diferentes del aire que expulsan un alimento de un recipiente;
- t) «gasificantes», las sustancias o combinaciones de sustancias que liberan gas y, de esa manera, aumentan el volumen de la masa;
- u) «secuestrantes», las sustancias que forman compuestos químicos con iones metálicos;
- v) «estabilizadores», las sustancias que posibilitan el mantenimiento del estado físico-químico de un alimento. Los estabilizadores incluyen las sustancias que

⁽¹⁾ DO nº 12 de 27. 1. 1964, p. 161/64.

⁽²⁾ DO nº L 157 de 18. 7. 1970, p. 31.

⁽³⁾ DO nº L 189 de 12. 7. 1974, p. 1.

⁽⁴⁾ DO nº L 255 de 15. 9. 1983, p. 1.

- permiten el mantenimiento de una dispersión homogénea de dos o más sustancias no miscibles en un alimento, y también incluyen las sustancias que estabilizan, retienen o intensifican un color existente en un alimento;
- w) «espesantes», las sustancias que aumentan la viscosidad de un alimento.
4. Los agentes de tratamiento de las harinas distintos de los emulgentes son sustancias que se añaden a la harina o masa para mejorar su calidad de cocción.
5. A efectos de la presente Directiva, no se considerarán aditivos alimentarios:
- las sustancias utilizadas para el tratamiento del agua potable con arreglo a la Directiva 80/778/CEE ⁽¹⁾;
 - los productos que contienen pectina y derivados de pulpa de manzana desecada o pieles de cítricos, o de una mezcla de ambos, por la acción de ácidos diluidos seguida de neutralización parcial con sales de sodio o potasio («pectina líquida»);
 - la goma base para chicle;
 - la dextrina blanca o amarilla, el almidón tostado o dextrinado, el almidón modificado por tratamiento ácido o alcalino, el almidón blanqueado, el almidón modificado por medios físicos y el almidón tratado por enzimas amilolíticas;
 - el cloruro amónico;
 - el plasma sanguíneo, la gelatina comestible, los hidrolizados de proteínas y sus sales, las proteínas lácteas y el gluten;
 - los aminoácidos y sus sales, a excepción del ácido glutámico, la glicina, la cisteína y la cistina y sus sales, que no tengan función de aditivo;
 - los caseinatos y la caseína;
 - la inulina.

Artículo 2

- A los efectos mencionados en el apartado 3 del artículo 1, sólo se podrán usar en los productos alimenticios las sustancias cuya lista se da en los Anexos I, III, IV y V.
- A los efectos mencionados en el apartado 3 del artículo 1, los aditivos enumerados en el Anexo I se permitirán en los productos alimenticios con excepción de los productos alimenticios mencionados en el Anexo II, con arreglo al principio de «*quantum satis*».
- Salvo cuando se disponga específicamente lo contrario, el apartado 2 no se aplicará a:

- los alimentos no transformados,
 - la miel, tal como se define en la Directiva 74/409/CEE ⁽²⁾,
 - los aceites y grasas no emulsionados de origen animal o vegetal,
 - la mantequilla,
 - la nata y la leche (incluidas la desnatada, la normal y la semidesnatada) pasterizadas y esterilizadas (incluida la esterilización UHT),
 - los productos lácteos fermentados por la acción de organismos vivos sin aromatizantes,
 - el agua mineral natural, tal como se define en la Directiva 80/777/CEE ⁽³⁾, y el agua de manantial,
 - el café (excluido el café instantáneo aromatizado) y los extractos de café,
 - el té en hojas sin aromatizantes,
 - los azúcares definidos en la Directiva 73/437/CEE ⁽⁴⁾,
 - la pasta seca,
 - el suero de mantequilla natural sin aromatizantes (excluido el suero de mantequilla esterilizado).

De acuerdo con la presente Directiva, los alimentos «no elaborados» son aquéllos que no han sido sometidos a ningún tratamiento que haya alterado sustancialmente su estado inicial. No obstante, pueden haber sido, por ejemplo, divididos, partidos, troceados, deshuesados, picados, pelados, mondados, despellegados, molidos, cortados, lavados, cepillados, ultracongelados o congelados, refrigerados, triturados o descascarados, envasados o sin envasar;

- los alimentos para lactantes y niños de corta edad mencionados en la Directiva 89/398/CEE, incluidos los alimentos para lactantes y niños enfermos. Dichos alimentos estarán sujetos a las disposiciones del Anexo VI;
- los productos alimenticios enumerados en el Anexo II que puedan contener los aditivos mencionados en los Anexos III y IV en las condiciones en ellos especificadas.
- Los aditivos contenidos en las listas de los Anexos III y IV sólo podrán usarse en los productos alimenticios mencionados en dichos Anexos y en las condiciones que allí se especifican.

5. Los aditivos cuya lista se da en el Anexo V podrán usarse como soportes o disolventes soportes para aditivos alimentarios en las condiciones allí especificadas.

6. Las disposiciones de la presente Directiva se aplicarán también a los productos alimenticios correspondientes destinados a una alimentación especial, de conformidad con la Directiva 89/398/CEE.

⁽¹⁾ DO n° L 229 de 30. 8. 1980, p. 11. Directiva cuya última modificación la constituye la Directiva 91/692/CEE (DO n° L 377 de 31. 12. 1991, p. 48).

⁽²⁾ DO n° L 221 de 12. 8. 1974, p. 10.

⁽³⁾ DO n° L 229 del 30. 8. 1980, p. 1.

⁽⁴⁾ DO n° L 356 de 27. 12. 1973, p. 71.

7. Los niveles máximos indicados en los Anexos se refieren a los productos alimenticios que se comercialicen, salvo que se disponga de otro modo.

8. En los Anexos de la presente Directiva, la expresión «*quantum satis*» significa que no se especifica ningún nivel máximo. No obstante, los aditivos se utilizarán con arreglo a la práctica de fabricación correcta a un nivel que no sea superior al necesario para conseguir el objetivo pretendido y a condición de que no confundan al consumidor.

Artículo 3

1. La presencia de un aditivo alimentario en un alimento se podrá permitir:

- en el caso de que se trate de un alimento compuesto distinto de los mencionados en el apartado 3 del artículo 2, siempre que el aditivo alimentario esté permitido en uno de los ingredientes del alimento compuesto, o
- si el alimento está destinado a servir únicamente para la preparación de un alimento compuesto y siempre que el alimento compuesto se ajuste a las disposiciones de la presente Directiva.

2. El apartado 1 no se aplicará a los preparados para lactantes, preparados de continuación y alimentos de destete, definidos en la Directiva 89/398/CEE, excepto que así se disponga especialmente.

Artículo 4

La presente Directiva se aplicará sin perjuicio de las Directivas específicas que permiten que los aditivos que figuran en los Anexos se utilicen como edulcorantes o colorantes.

Artículo 5

En caso necesario, podrá decidirse, mediante el procedimiento establecido en el artículo 6 de la presente Directiva:

- si un alimento en particular, que no se ha clasificado en el momento de la adopción de la presente Directiva pertenece a una de las categorías de productos alimenticios mencionados en el artículo 2 o en uno de los Anexos, o bien
- si un aditivo de la lista de los Anexos y autorizado «*quantum satis*» se utiliza de acuerdo con los criterios que se mencionan en el artículo 2, o bien
- si una sustancia es un aditivo alimentario con arreglo al artículo 1.

Artículo 6

1. Cuando se aplique el procedimiento previsto en el presente artículo, la Comisión estará asistida por el Comité permanente de productos alimenticios creado mediante la Decisión 69/414/CEE⁽¹⁾ y denominado en lo sucesivo «el Comité».

(1) DO nº L 291 de 19. 11. 1969, p. 9.

2. El presidente someterá la cuestión al Comité, por iniciativa propia o a petición del representante de un Estado miembro.

3. El representante de la Comisión presentará al Comité un proyecto de las medidas que deban tomarse. El Comité emitirá su dictamen sobre dicho proyecto en un plazo que el presidente podrá determinar en función de la urgencia de la cuestión de que se trate. El dictamen se emitirá según la mayoría prevista en el apartado 2 del artículo 148 del Tratado para adoptar aquellas decisiones que el Consejo deba tomar a propuesta de la Comisión. Con motivo de la votación en el Comité, los votos de los representantes de los Estados miembros se ponderarán de la manera definida en el artículo anteriormente citado. El presidente no tomará parte en la votación.

4. a) La Comisión adoptará las medidas previstas cuando sean conformes al dictamen del Comité.

b) Cuando las medidas previstas no sean conformes al dictamen del Comité o en caso de ausencia de dictamen, la Comisión someterá sin demora al Consejo una propuesta relativa a las medidas que deban tomarse. El Consejo se pronunciará por mayoría cualificada.

De no haberse pronunciado el Consejo en un plazo de tres meses a partir del momento en que se le haya sometido la propuesta, la Comisión adoptará las medidas propuestas.

Artículo 7

Los Estados miembros establecerán sistemas para vigilar el consumo y el uso de los aditivos alimentarios en los tres años siguientes a la entrada en vigor de la presente Directiva, e informarán de los resultados a la Comisión.

La Comisión informará al Parlamento Europeo y al Consejo dentro de los cinco años siguientes a la entrada en vigor de la Directiva de los cambios que se hayan producido en el mercado de los aditivos alimentarios y en los niveles de uso y consumo.

De acuerdo con los criterios generales del punto 4 del Anexo II de la Directiva 89/107/CEE, la Comisión, dentro de los 5 años siguientes a la entrada en vigor de la presente Directiva, revisará las condiciones de uso mencionadas en la presente Directiva y propondrá modificaciones si lo considera necesario.

Artículo 8

1. Quedan derogadas las Directivas 64/54/CEE, 70/357/CEE, 74/329/CEE y 83/463/CEE.

2. Las referencias a estas Directivas derogadas y a los criterios de pureza de determinados aditivos alimentarios mencionados en ellas deberán entenderse en lo sucesivo como referencias a la presente Directiva.

Artículo 9

Los Estados miembros pondrán en vigor las disposiciones legales, reglamentarias y administrativas necesarias para dar cumplimiento a lo dispuesto en la presente Directiva a más tardar el 25 de septiembre de 1996, de manera que:

- queden autorizados la comercialización y el uso de los productos conformes a la presente Directiva a más tardar el 25 de septiembre de 1996,
- queden prohibidos la comercialización y el uso de los productos que no sean conformes a la presente Directiva a más tardar el 25 de marzo de 1997; sin embargo, podrán comercializarse, hasta que se agoten las existencias, los productos puestos a la venta o etiquetados antes de dicha fecha que no cumplan lo dispuesto en la presente Directiva.

Los Estados miembros informarán inmediatamente de ello a la Comisión.

Cuando los Estados miembros adopten dichas disposiciones, éstas harán referencia a la presente Directiva o irán

acompañadas de dicha referencia en su publicación oficial. Los Estados miembros establecerán las modalidades de la mencionada referencia.

Artículo 10

La presente Directiva entrará en vigor el séptimo día siguiente al de su publicación en el *Diario Oficial de las Comunidades Europeas*.

Artículo 11

Los destinatarios de la presente Directiva serán los Estados miembros.

Hecho en Bruselas, el 20 de febrero de 1995.

Por el Parlamento Europeo

El Presidente

K. HÄNSCH

Por el Consejo

El Presidente

J. PUECH

ANEXO I

ADITIVOS ALIMENTARIOS PERMITIDOS CON CARÁCTER GENERAL EN LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS NO CONTEMPLADOS EN EL APARTADO 3 DEL ARTÍCULO 2

Notas

1. Las sustancias mencionadas en la presente lista podrán añadirse a todos los productos alimenticios, con excepción de los contemplados en el apartado 3 del artículo 2, según el principio de *quantum satis*.
2. Las sustancias citadas con los números E 407 y E 440 podrán ser normalizadas con azúcares, siempre que así se indique junto a su número y denominación.
3. Explicación de los símbolos empleados:
 - * Las sustancias E 290, E 938, E 939, E 941, E 942 y E 948 podrán utilizarse también en los productos alimenticios mencionados en el apartado 3 del artículo 2.
 - # Las sustancias E 410, E 412, E 415 y E 417 no podrán utilizarse para producir alimentos deshidratados destinados a rehidratarse en la ingestión.

Nº E	Denominación
E 170	Carbonatos de calcio i) Carbonato cálcico ii) Carbonato ácido de calcio
E 260	Ácido acético
E 261	Acetato potásico
E 262	Acetatos de sodio i) Acetato sódico ii) Acetato ácido de sodio (diacetato sódico)
E 263	Acetato cálcico
E 270	Ácido láctico
E 290	Dióxido de carbono*
E 296	Ácido málico
E 300	Ácido ascórbico
E 301	Ascorbato sódico
E 302	Ascorbato cálcico
E 304	Ésteres de ácidos grasos de ácido ascórbico i) Palmitato de ascorbilo ii) Estearato de ascorbilo
E 306	Extracto rico en tocoferoles
E 307	Alfa tocoferol
E 308	Gamma tocoferol
E 309	Delta tocoferol
E 322	Lecitinas
E 325	Lactato sódico
E 326	Lactato potásico
E 327	Lactato cálcico
E 330	Ácido cítrico

Nº E	Denominación
E 331	Citratos de sodio i) Citrato monosódico ii) Citrato disódico iii) Citrato trisódico
E 332	Citratos de potasio i) Citrato monopotásico ii) Citrato tripotásico
E 333	Citratos de calcio i) Citrato monocálcico ii) Citrato dicálcico iii) Citrato tricálcico
E 334	Ácido tartárico [L(+)-]
E 335	Tartratos de sodio i) Tartrato monosódico ii) Tartrato disódico
E 336	Tartratos de potasio i) Tartrato monopotásico ii) Tartrato dipotásico
E 337	Tartrato doble de sodio y potasio
E 350	Malatos de sodio i) Malato sódico ii) Malato ácido de sodio
E 351	Malato potásico
E 352	Malatos de calcio i) Malato cálcico ii) Malato ácido de calcio
E 354	Tartrato cálcico
E 380	Citrato triamónico
E 400	Ácido algínico
E 401	Alginato sódico
E 402	Alginato potásico
E 403	Alginato amónico
E 404	Alginato cálcico
E 406	Agar-agar
E 407	Carragenanos
E 410	Goma garrofin#
E 412	Goma guar#
E 413	Goma tragacanto
E 414	Goma arábiga
E 415	Goma xantana#
E 417	Goma Tara#
E 418	Goma gellan
E 422	Glicerina
E 440	Pectinas i) Pectina ii) Pectina amidada

N° E	Denominación
E 460	Celulosa i) Celulosa microcristalina ii) Celulosa en polvo
E 461	Metil celulosa
E 463	Hidroxipropil celulosa
E 464	Hidroxipropil metil celulosa
E 465	Etilmetil celulosa
E 466	Carboximetil celulosa Carboximetil celulosa sódica
E 470a	Sales sódicas, potásicas y cálcicas de ácidos grasos
E 470b	Sales magnésicas de ácidos grasos
E 471	Mono- y diglicéridos de ácidos grasos
E 472a	Ésteres acéticos de los mono- y diglicéridos de los ácidos grasos
E 472b	Ésteres lácticos de los mono- y diglicéridos de los ácidos grasos
E 472c	Ésteres cítricos de los mono- y diglicéridos de los ácidos grasos
E 472d	Ésteres tartáricos de los mono- y diglicéridos de los ácidos grasos
E 472e	Ésteres monoacetil y diacetil tartárico de los mono- y diglicéridos de los ácidos grasos
E 472f	Ésteres mixtos acéticos y tartáricos de los mono- y diglicéridos de los ácidos grasos
E 500	Carbonatos de sodio i) Carbonato sódico ii) Carbonato ácido de sodio iii) Sesquicarbonato de sodio
E 501	Carbonatos de potasio i) Carbonato potásico ii) Carbonato ácido de potasio
E 503	Carbonatos de amonio i) Carbonato amónico ii) Carbonato ácido de amonio
E 504	Carbonatos de magnesio i) Carbonato magnésico ii) Carbonato ácido de magnesio
E 507	Ácido clorhídrico
E 508	Cloruro potásico
E 509	Cloruro cálcico
E 511	Cloruro magnésico
E 513	Ácido sulfúrico
E 514	Sulfatos de sodio i) Sulfato sódico ii) Sulfato ácido de sodio
E 515	Sulfatos de potasio i) Sulfato potásico ii) Sulfato ácido de potasio
E 516	Sulfato cálcico
E 524	Hidróxido sódico
E 525	Hidróxido potásico

Nº E	Denominación
E 526	Hidróxido cálcico
E 527	Hidróxido amónico
E 528	Hidróxido magnésico
E 529	Óxido de calcio
E 530	Óxido de magnesio
E 570	Ácidos grasos
E 574	Ácido glucónico
E 575	Glucono-delta-lactona
E 576	Gluconato sódico
E 577	Gluconato potásico
E 578	Gluconato cálcico
E 640	Glicina y su sal sódica
E 938	Argón*
E 939	Helio*
E 941	Nitrógeno*
E 942	Óxido nitroso*
E 948	Oxígeno*
E 1200	Polidextrosa
E 1404	Almidón oxidado
E 1410	Fosfato de monoalmidón
E 1412	Fosfato de dialmidón
E 1413	Fosfato fosfatado de dialmidón
E 1414	Fosfato acetilado de dialmidón
E 1420	Almidón acetilado
E 1422	Adipato acetilado de dialmidón
E 1440	Hidroxipropil almidón
E 1442	Fosfato de hidroxipropil dialmidón
E 1450	Octenil succinato sódico de almidón

ANEXO II

PRODUCTOS ALIMENTICIOS EN LOS QUE PUEDE UTILIZARSE UN NÚMERO LIMITADO DE ADITIVOS DEL ANEXO I

Producto alimenticio	Aditivo	Dosis máxima
Productos de cacao y de chocolate mencionados en la Directiva 73/241/CEE ⁽¹⁾	E 330 Ácido cítrico	0,5 %
	E 322 Lecitinas	<i>quantum satis</i>
	E 334 Ácido tartárico	0,5 %
	E 422 Glicerina	<i>quantum satis</i>
	E 471 Mono y diglicéridos de ácidos grasos	<i>quantum satis</i>
	E 170 Carbonatos de calcio	7 % en materia seca sin grasa expresados como carbonatos de potasio
	E 500 Carbonatos de sodio	
	E 501 Carbonatos de potasio	
	E 503 Carbonatos de amonio	
	E 504 Carbonatos de magnesio	
	E 524 Hidróxido de sodio	
	E 525 Hidróxido de potasio	
	E 526 Hidróxido de calcio	
	E 527 Hidróxido amónico	
	E 528 Hidróxido de magnesio	
E 530 Óxido de magnesio	Únicamente como agentes de recubrimiento <i>quantum satis</i>	
E 414 Goma arábiga		
E 440 Pectinas		
Zumos y néctares de frutas mencionados en la Directiva 93/77/CEE ⁽²⁾	E 300 Ácido ascórbico	<i>quantum satis</i>
Zumo de piña según la Directiva 93/77/CEE	E 296 Ácido málico	3 g/l
Néctares según la Directiva 93/77/CEE	E 330 Ácido cítrico	5 g/l
	E 270 Ácido láctico	5 g/l
Zumo de uva según la Directiva 93/77/CEE	E 170 Carbonatos de calcio	<i>quantum satis</i>
	E 336 Tartratos de potasio	<i>quantum satis</i>
Zumos de fruta mencionados en la Directiva 93/77/CEE	E 330 Ácido cítrico	3 g/l
Confituras extra y jaleas extra mencionadas en la Directiva 79/693/CEE ⁽³⁾	E 440 Pectinas	<i>quantum satis</i>
	E 270 Ácido láctico	<i>quantum satis</i>
	E 296 Ácido málico	
	E 300 Ácido ascórbico	
	E 327 Lactato cálcico	
E 330 Ácido cítrico		

⁽¹⁾ DO nº L 228 de 16. 8. 1973, p. 23.

El cacao y el chocolate de valor energético reducido o sin azúcares añadidos no están sujetos a las disposiciones del Anexo II.

⁽²⁾ DO nº L 244 de 30. 9. 1993, p. 23.⁽³⁾ DO nº L 205 de 13. 8. 1979, p. 5.

Producto alimenticio	Aditivo	Dosis máxima	
	E 331 Citratos sódicos E 333 Citratos cálcicos E 334 Ácido tartárico E 335 Tartratos sódicos E 350 Malatos sódicos	<i>quantum satis</i>	
	E 471 Monoglicérido y diglicérido de ácidos grasos	<i>quantum satis</i>	
Confituras, jaleas y mermeladas mencionadas en la Directiva 79/693/CEE y otros productos para untar similares a base de fruta, incluidos los productos bajos en calorías	E 440 Pectinas	<i>quantum satis</i>	
	E 270 Ácido láctico E 296 Ácido málico E 300 Ácido ascórbico E 327 Lactato cálcico E 330 Ácido cítrico E 331 Citratos sódicos E 333 Citratos cálcicos E 334 Ácido tartárico E 335 Tartratos sódicos E 350 Malatos sódicos	<i>quantum satis</i>	
	E 400 Ácido alginico E 401 Alginato sódico E 402 Alginato potásico E 403 Alginato amónico E 404 Alginato cálcico E 406 Agar-agar E 407 Carragenanos E 410 Goma garrofin E 412 Goma guar E 415 Goma xantana E 418 Goma gellan	10 g/kg (separadamente o en combinación)	
	E 509 Cloruro cálcico E 524 Hidróxido sódico	<i>quantum satis</i>	
	Leche parcial o totalmente deshidratada mencionada en la Directiva 76/118/CEE ⁽¹⁾	E 300 Ácido ascórbico E 301 Ascorbato sódico E 304 Ésteres de ácidos grasos de ácido ascórbico E 322 Lecitinas E 331 Citratos sódicos E 332 Citratos potásicos E 407 Carragenanos E 500 ii) Bicarbonato sódico E 501 ii) Bicarbonato potásico E 509 Cloruro cálcico	<i>quantum satis</i>

⁽¹⁾ DO nº L 24 de 30. 1. 1976, p. 49.

Producto alimenticio	Aditivo	Dosis máxima
Nata esterilizada, pasterizada y UHT, nata baja en calorías y nata pasterizada baja en materia grasa	E 270 Ácido láctico	<i>quantum satis</i>
	E 322 Lecitinas	
	E 325 Lactato sódico	
	E 326 Lactato potásico	
	E 327 Lactato cálcico	
	E 330 Ácido cítrico	
	E 331 Citratos de sodio	
	E 332 Citratos de potasio	
	E 333 Citratos de calcio	
	E 400 Ácido algínico	
	E 401 Alginato sódico	
	E 402 Alginato potásico	
	E 403 Alginato amónico	
	E 404 Alginato cálcico	
	E 406 Agar-agar	
	E 407 Carragenanos	
	E 410 Goma garrofín	
	E 415 Goma xantana	
	E 440 Pectinas	
	E 460 Celulosas	
	E 461 Metil celulosa	
	E 463 Hidroxipropil celulosa	
	E 464 Hidroxipropil metil celulosa	
	E 465 Etilmetil celulosa	
	E 466 Carboximetil celulosa Carboximetil celulosa sódica	
	E 471 Mono- y diglicéridos de ácidos grasos	
	E 508 Cloruro potásico	
	E 509 Cloruro cálcico	
	E 1404 Almidón oxidado	
	E 1410 Fosfato de monoalmidón	
	E 1412 Fosfato de dialmidón	
E 1413 Fosfato fosfatado de dialmidón		
E 1414 Fosfato acetilado de dialmidón		
E 1420 Almidón acetilado		
E 1422 Adipato acetilado de dialmidón		
E 1440 Hidroxipropil almidón		
E 1442 Fosfato de hidroxipropil dialmidón		
E 1450 Octenil succinato sódico de almidón		
Frutas, legumbres y hortalizas no elaboradas, congeladas y ultracongeladas	E 300 Ácido ascórbico	<i>quantum satis</i>
	E 301 Ascorbato sódico	
	E 302 Ascorbato cálcico	
	E 330 Ácido cítrico	

Producto alimenticio	Aditivo	Dosis máxima
Compota de fruta Pescados, crustáceos y moluscos no elaborados incluidos los congelados y ultracongelados	E 331 Citratos de sodio E 332 Citratos de potasio E 333 Citratos de calcio	<i>quantum satis</i>
Arroz de cocción rápida	E 471 Mono- y diglicéridos de ácidos grasos E 472a Ésteres acéticos de los mono- y diglicéridos de los ácidos grasos	<i>quantum satis</i>
Aceitas y grasas de origen animal o vegetal sin emulsionar (excepto aceites vírgenes y aceites de oliva)	E 304 Ésteres de ácidos grasos de ácido ascórbico E 306 Extracto rico en tocoferoles E 307 Alfa tocoferol E 308 Gama tocoferol E 309 Delta tocoferol	<i>quantum satis</i>
	E 322 Lecitinas	30 g/l
	E 471 Monoglicéridos y diglicéridos de ácidos	10 g/l
	E 330 Ácido cítrico E 331 Citratos de sodio E 332 Citratos de potasio E 333 Citratos de calcio	<i>quantum satis</i>
Aceite de oliva refinado incluido el aceite de orujo de aceituna	E 307 Alfa tocoferol	200 mg/l
Quesos fermentados	E 170 Carbonatos de calcio E 504 Carbonatos de magnesio E 509 Cloruro cálcico E 575 Glucono-delta-lactona	<i>quantum satis</i>
Quesos de tipo <i>mozzarella</i> y lactosuero	E 270 Ácido láctico E 330 Ácido cítrico E 575 Glucono-delta-lactona	<i>quantum satis</i>
Frutas, legumbres y hortalizas en conserva	E 260 Ácido acético E 261 Acetato potásico E 262 Acetatos de sodio E 263 Acetato cálcico E 270 Ácido láctico E 300 Ácido ascórbico E 301 Ascorbato sódico E 302 Ascorbato cálcico E 325 Lactato sódico E 326 Lactato potásico E 327 Lactato cálcico E 330 Ácido cítrico E 331 Citratos de sodio E 332 Citratos de potasio	<i>quantum satis</i>

Producto alimenticio	Aditivo	Dosis máxima
	E 333 Citratos de calcio E 334 Ácido tartárico E 335 Tartratos de sodio E 336 Tartratos de potasio E 337 Tartrato doble de sodio y potasio E 509 Cloruro cálcico E 575 Glucono-delta-lactona	<i>quantum satis</i>
<i>Gebakt</i>	E 330 Ácido cítrico E 331 Citratos de sodio E 332 Citratos de potasio E 333 Citratos de calcio	<i>quantum satis</i>
Preparados envasados de carne picada fresca	E 300 Ácido ascórbico E 301 Ascorbato sódico E 302 Ascorbato cálcico E 330 Ácido cítrico E 331 Citratos de sodio E 332 Citratos de potasio E 333 Citratos de calcio	<i>quantum satis</i>
Pan elaborado exclusivamente con los siguientes ingredientes: harina de trigo, agua, levadura o fermento y sal	E 260 Ácido acético E 261 Acetato potásico E 262 Acetatos de sodio E 263 Acetato cálcico E 270 Ácido láctico E 300 Ácido ascórbico E 301 Ascorbato sódico E 302 Ascorbato cálcico E 304 Ésteres de ácidos grasos de ácido ascórbico E 322 Lecitinas E 325 Lactato sódico E 326 Lactato potásico E 327 Lactato cálcico E 471 Mono- y diglicéridos de ácidos grasos E 472a Ésteres acéticos de los mono- y diglicéridos de los ácidos grasos E 472d Ésteres tartáricos de los mono- y diglicéridos de los ácidos grasos E 472e Ésteres monoacetil y diacetil tartárico de los mono- y diglicéridos de los ácidos grasos E 472f Ésteres mixtos acéticos y tartáricos de los mono- y diglicéridos de los ácidos grasos	<i>quantum satis</i>

Producto alimenticio	Aditivo	Dosis máxima
Pain courant français	E 260 Ácido acético E 261 Acetato potásico E 262 Acetatos de sodio E 263 Acetato cálcico E 270 Ácido láctico E 300 Ácido ascórbico E 301 Ascorbato sódico E 302 Ascorbato cálcico E 304 Ésteres de ácidos grasos de ácido ascórbico E 322 Lecitinas E 325 Lactato sódico E 326 Lactato potásico E 327 Lactato cálcico E 471 Mono- y diglicéridos de ácidos grasos	<i>quantum satis</i>
Pastas alimenticias frescas	E 270 Ácido láctico E 300 Ácido ascórbico E 301 Ascorbato sódico E 322 Lecitinas E 330 Ácido cítrico E 334 Ácido tartárico E 471 Mono- y diglicéridos de ácidos grasos E 575 Glucono-delta-lactona	<i>quantum satis</i>
Vinos y vinos espumosos; mosto de uva parcialmente fermentado	Aditivos autorizados: de acuerdo con los Reglamentos (CEE) nºs 822/87 ⁽¹⁾ , 4252/88 ⁽²⁾ , 2332/92 ⁽³⁾ y 1873/84 ⁽⁴⁾ y sus normas de desarrollo; de acuerdo con el Reglamento (CEE) nº 1873/84 por el que se autoriza la oferta y la entrega al consumo humano directo de determinados vinos importados que pueden haber sido sometidos a prácticas enológicas no previstas en el Reglamento (CEE) nº 337/79.	<i>pro memoria</i>
Cerveza	E 270 Ácido láctico E 300 Ácido ascórbico E 301 Ascorbato sódico E 330 Ácido cítrico E 414 Goma arábiga	<i>quantum satis</i>
Foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras	E 300 Ácido ascórbico E 301 Ascorbato sódico	<i>quantum satis</i>

⁽¹⁾ DO nº L 84 de 27. 3. 1987, p. 1.⁽²⁾ DO nº L 373 de 31. 12. 1988, p. 59.⁽³⁾ DO nº L 231 de 13. 8. 1992, p. 1.⁽⁴⁾ DO nº L 176 de 3. 7. 1984, p. 6.

ANEXO III

CONSERVADORES Y ANTIOXIDANTES PERMITIDOS CON DETERMINADAS CONDICIONES

PARTE A

Sorbatos, benzoatos y p-hidroxibenzoatos

Nº E	Denominación	Abreviatura
E 200	Ácido sórbico	} Sa
E 202	Sorbato potásico	
E 203	Sorbato cálcico	
E 210	Ácido benzoico	} Ba ⁽¹⁾
E 211	Benzoato sódico	
E 212	Benzoato potásico	
E 213	Benzoato cálcico	
E 214	Etil p-hidroxibenzoato	} PHB
E 215	Etil p-hidroxibenzoato sódico	
E 216	Propil p-hidroxibenzoato	
E 217	Propil p-hidroxibenzoato sódico	
E 218	Metil p-hidroxibenzoato	
E 219	Metil p-hidroxibenzoato sódico	

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

Notas

- Las dosis de todas las sustancias mencionadas anteriormente se expresan como ácido libre.
- Significación de las abreviaturas usadas en el cuadro:
Sa + Ba: Sa y Ba usados por separado o en combinación.
Sa + PHB: Sa y PHB usados por separado o en combinación.
Sa + Ba + PHB: Sa, Ba y PHB usados por separado o en combinación.
- Las dosis máximas de uso indicadas se refieren a los productos alimenticios listos para el consumo preparados según las instrucciones del fabricante.

Productos alimenticios	Dosis máxima (mg/kg o mg/l, según proceda)					
	Sa	Ba	PHB	Sa + Ba	Sa + PHB	Sa + Ba + PHB
Bebidas aromatizadas a base de vino, incluidos los productos sujetos al Reglamento (CEE) n° 1601/91	200					
Bebidas no alcohólicas aromatizadas ⁽¹⁾	300	150		250 Sa + 150 Ba		
Concentrados líquidos de té y concentrados líquidos de hierbas, de frutas y de infusiones				600		
Zumo de uva, no fermentado, para uso sacramental				2 000		
Vinos contemplados en el Reglamento (CEE) n° 822/87 ⁽²⁾ ; vino sin alcohol, vinos de frutas (incluidos los sin alcohol); <i>Made wine</i> ; sidra y perada (incluidas las sin alcohol)	200					
<i>Sød . . . Saft o Sødet . . . Saft</i>	500	200				
Cerveza de barril sin alcohol		200				
Hidromiel	200					
Bebidas espirituosas de grado alcohólico volumétrico inferior al 15 %	200	200		400		
Rellenos para raviolis y productos similares	1 000					
Productos para untar a base de fruta, bajos en calorías <i>Mermeladas</i>		500		1 000		
Frutas y hortalizas confitadas, escarchadas o glaseadas				1 000		
Fruta desecada	1 000					
<i>Frutgrød y Rote Grütze</i>	1 000	500				
Preparados de fruta y verdura incluidas las salsas a base de fruta, excluidos el puré, la «mousse», la compota, las ensaladas y los productos similares en conserva	1 000					
Productos vegetales en vinagre, salmuera o aceite (excluidas las aceitunas)				2 000		
Masa de patata y patatas troceadas precocidas y pre-fritas	2 000					
<i>Gnocchi</i>	1 000					
<i>Polenta</i>	200					<i>quantum satis</i>
Aceitunas y preparados a base de aceitunas	1 000					
Cobertura de gelatina de los productos cárnicos (cocidos, curados o desecados); Paté					1 000	
Tratamientos de superficie de productos cárnicos desecados						<i>quantum satis</i>

⁽¹⁾ Esta partida no incluye las bebidas a base de leche.⁽²⁾ DO n° L 84 de 27. 3. 1987, p. 1.

Productos alimenticios	Dosis máxima (mg/kg o mg/l, según proceda)					
	Sa	Ba	PHB	Sa + Ba	Sa + PHB	Sa + Ba + PHB
Semiconservas de pescado, incluidos los productos de huevas de pescado				2 000		
Productos salados o desecados de pescado				200		
Gambas cocidas				2 000		
<i>Crangon crangon</i> y <i>Crangon vulgaris</i> , cocidas				6 000		
Queso en lonchas envasado	1 000					
Queso sin madurar	1 000					
Queso fundido	2 000					
Queso en capas y queso con otros alimentos añadidos	1 000					
Postres a base de leche no tratados por calor				300		
Leche cuajada	1 000					
Huevo líquido (clara, yema o huevo completo)				5 000		
Ovoproductos deshidratados concentrados, congelados o ultracongelados	1 000					
Pan en rebanadas envasado y pan de centeno	2 000					
Productos de panadería precocinados y envasados destinados a la venta al por menor	2 000					
Productos de bollería fina con una actividad acuosa de más del 0,65	2 000					
Productos de aperitivo a base de cereales o patata y frutos secos recubiertos					1 000 (de ellos 300 PHB máx.)	
Masa para rebozar	2 000					
Confitería (excluido el chocolate)						1 500 (máx. 300 PHB)
Chicle				1 500		
Coberturas (jarabes para tortitas, jarabes aromatizados para batidos y helados, productos similares)	1 000					
Emulsiones de grasas (excluida la mantequilla) con un contenido mínimo de grasa del 60 %	1 000					
Emulsiones de grasas con un contenido de grasa inferior al 60 %	2 000					
Salsas emulsionadas con un contenido mínimo de grasa del 60 %	1 000					

Productos alimenticios	Dosis máxima (mg/kg o mg/l, según proceda)					
	Sa	Ba	PHB	Sa + Ba	Sa + PHB	Sa + Ba + PHB
Salsas emulsionadas con un contenido de grasa inferior al 60%	2 000					
Salsas no emulsionadas				1 000		
Ensaladas preparadas				1 500		
Mostaza				1 000		
Aderezos y condimentos				1 000		
Sopas y caldos líquidos (excluidos los enlatados)				500		
Aspic	1 000	500				
Suplementos dietéticos líquidos						2 000
Alimentos dietéticos destinados a fines médicos especiales, excluidos los alimentos para lactantes y niños de corta edad a que hace referencia la Directiva 89/398/CEE ⁽¹⁾ ; productos dietéticos para control del peso destinados a sustituir la ingesta alimenticia diaria total o una comida aislada				1 500		

(¹) DO n° L 186 de 30. 6. 1989, p. 27.

PARTE B

Dióxido de azufre y sulfitos

N° E	Denominación
E 220	Dióxido de azufre
E 221	Sulfito sódico
E 222	Sulfito ácido de sodio
E 223	Metabisulfito sódico
E 224	Metabisulfito potásico
E 226	Sulfito cálcico
E 227	Sulfito ácido de calcio
E 228	Sulfito ácido de potasio

Notas

1. Las dosis máximas se expresan como SO₂ en mg/kg o mg/l, según corresponda, y se refieren a la cantidad total disponible a partir de todas las fuentes.
2. No se considera presente un contenido de SO₂ inferior a 10 mg/kg o 10 mg/l.

Productos alimenticios	Dosis máxima (mg/kg o mg/l, según corresponda) expresada como SO ₂
<i>Burger meat</i> con un contenido mínimo de cereal o de hortalizas, o de ambos, del 4%	450
<i>Breakfast sausages</i>	450
<i>Longaniza fresca</i> y <i>Butifarra fresca</i>	450
Pescados de la especie <i>Gadidae</i> desecados salados	200
Crustáceos y cefalópodos:	
— Frescos, congelados y ultracongelados	150 ⁽¹⁾
— Crustáceos, de las especies <i>Peneidae</i> , <i>Solenoceridae</i> , <i>Aristeidae</i> :	
— Hasta 80 unidades	150 ⁽¹⁾
— Cutre 80 y 120 unidades	200 ⁽¹⁾
— Más de 120 unidades	300 ⁽¹⁾
— Cocidos	50 ⁽¹⁾
Galletas secas	50
Almidones (con exclusión del almidón en alimentos de destete y preparados de continuación y para lactantes)	50
Sagú	30
Cebada perlada	30
Granulado de patata deshidratada	400
Productos de aperitivo a base de patata y cereales	50
Patatas peladas	50
Patatas transformadas (incluidas las patatas congeladas y ultracongeladas)	100
Masa de patata	100
Hortalizas y legumbres blancas desecadas	400
Hortalizas blancas, transformadas (incluidas las congeladas y ultracongeladas)	50
Jengibre seco	150
Tomates secos	200
Pulpa de rábano rústico	800
Pulpa de cebolla, ajo y chalota	300
Hortalizas y frutas en vinagre, aceite o salmuera (excepto las aceitunas y los pimientos dorados en salmuera)	100
Pimientos amarillos en salmuera	500
Setas transformadas (incluidas las congeladas)	50
Setas desecadas	100
Frutas desecadas	
— Albaricoques, melocotones, uvas, ciruelas e higos	2 000
— Plátanos	1 000
— Manzanas y peras	600
— Otras (incluidos frutos de cáscara)	500

⁽¹⁾ En las partes comestibles.

Productos alimenticios	Dosis máxima (mg/kg o mg/l, según corresponda) expresada como SO ₂
Coco desecado	50
Frutas, hortalizas y peladuras de angélica y de cítricos confitadas, escarchadas o glaseadas	100
Confituras, jaleas y mermeladas como se mencionan en la Directiva 79/693/CEE (excepto la confitura extra y la jalea extra) y otros productos para untar similares a base de fruta, incluidos los bajos en calorías	50
<i>Jams, jellies and marmelades</i> que contengan fruta sulfitada	100
Rellenos para pasteles a base de fruta	100
Aderezos a base de zumo de cítricos	200
Zumo concentrado de uva para la elaboración casera de vino	2 000
<i>Mostarda di frutta</i>	100
Extracto gelificante de frutas, pectina líquida para la venta al consumidor final	800
Cerezas de pulpa blanca embotelladas, fruta desecada rehidratada y lichis	100
Limón en rodajas, embotellado	250
Azúcares en el sentido de la Directiva 73/437/CEE, excepto jarabe de glucosa, deshidratado o no	15
Jarabe de glucosa, deshidratado o no	20
Melazas	70
Otros azúcares	40
Coberturas (jarabes para tortitas, jarabes aromatizados para batidos y helados; productos similares)	40
Zumos de naranja, pomelo, manzana y piña destinados a la distribución a granel por establecimientos proveedores de comidas preparadas	50
Zumo de lima y limón	350
Concentrados a base de zumo de frutas que contengan un mínimo de 2,5% de cebada (<i>barley water</i>)	350
Otros concentrados a base de zumo de frutas o de frutas trituradas; <i>capilé groselha</i>	250
Bebidas no alcohólicas aromatizadas que contengan zumo de frutas	20 (procedentes sólo de concentrados)
Bebidas aromatizadas no alcohólicas que contengan al menos un 235 gr/l de jarabe de glucosa	50
Zumo de uva, no fermentado, para uso sacramental	70

Productos alimenticios	Dosis máxima (mg/kg o mg/l, según corresponda) expresada como SO ₂
Confitería a base de jarabe de glucosa	50 (procedentes sólo del jarabe de glucosa)
Cerveza, incluidas las cervezas bajas en alcohol y sin alcohol	20
Cerveza sometida a una segunda fermentación en barril	50
Vinos	Con arreglo a los Reglamentos (CEE) n ^{os} 822/87, 4252/88, 2332/92 y 1873/84 del Consejo y sus Reglamentos de aplicación; <i>(pro memoria)</i> Con arreglo al Reglamento (CEE) n ^o 1873/84 por el que se autoriza la oferta y la entrega al consumo humano directo de determinados vinos importados que pueden haber sido sometidos a prácticas enológicas no previstas en el Reglamento (CEE) n ^o 337/79
Vino sin alcohol	200
<i>Made wine</i>	260
Sidra, perada, vino de frutas, vino espumoso de frutas (incluidos los productos sin alcohol)	200
Hidromiel	200
Vinagre de fermentación	170
Mostaza, con exclusión de la de Dijon	250
Mostaza de Dijon	500
Gelatina	50
Sucedáneos de carne, pescado y crustáceos a base de proteínas de cereales y vegetales	200

PARTE C

Otros conservadores

Nº E	Denominación	Productos alimenticios	Dosis máxima
E 230	Bifenilo, difenilo	Tratamiento de superficie de los cítricos	70 mg/kg
E 231 E 232	Ortofenil fenol Ortofenil fenol sódico	Tratamiento de superficie de los cítricos	12 mg/kg por separado o en combinación expresados como ortofenil fenol
E 233	Tiabenzol		
E 234	Nisina ⁽¹⁾	Postres de semolina y tapioca y productos similares Queso madurado y queso fundido <i>Clotted cream</i>	3 mg/kg 12,5 mg/kg 10 mg/kg
E 235	Natamicina	Tratamiento de superficie de: — Queso duro, semiduro y semiblando — Embutidos curados	1 mg/dm ² de superficie (no presente a 5 mm de profundidad)
E 239	Hexametilentetramina	Queso <i>Provolone</i>	
E 242	Dimetil dicarbonato	Bebidas aromatizadas no alcohólicas Vino sin alcohol Concentrado de té líquido	250 mg/l de cantidad añadida, residuos no detectables
E 284	Ácido bórico	Huevas de esturión (caviar)	4 g/kg expresados como ácido bórico
E 285	Tetraborato sódico (borax)		

⁽¹⁾ Esta sustancia puede estar presente de manera natural en algunos quesos como resultado de procesos de fermentación.

Nº E	Denominación	Productos alimenticios	Cantidad añadida indicativa	Cantidad residual
			mg/kg	
E 249	Nitrito potásico ⁽¹⁾	Productos cárnicos no tratados por calor, curados o desecados	150 ⁽²⁾	50 ⁽³⁾
E 250	Nitrito sódico ⁽¹⁾	Otros productos cárnicos curados Productos cárnicos enlatados Foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras	150 ⁽²⁾	100 ⁽³⁾
		Panceta curada		175 ⁽³⁾
E 251	Nitrato sódico	Productos cárnicos curados Productos cárnicos enlatados	300	250 ⁽⁴⁾
E 252	Nitrato potásico	Queso duro, semiduro y semiblando Sucedáneos de queso a base de leche		50 ⁽⁴⁾
		Arenque y espadín escabechados		200 ⁽⁵⁾

⁽¹⁾ Cuando esté etiquetado «para uso alimentario», el nitrito sólo puede venderse en una mezcla con sal o sustituto de sal.

⁽²⁾ Expresado como NaNO₂.

⁽³⁾ Cantidad residual en el punto de venta al consumidor final, expresada como NaNO₂.

⁽⁴⁾ Expresado como NaNO₃.

⁽⁵⁾ Cantidad residual, incluido el nitrito formado a partir del nitrato, expresada como NaNO₂.

Nº E	Denominación	Productos alimenticios	Dosis máxima
E 280	Ácido propiónico	Pan en rebanadas envasado y pan de centeno	3 000 mg/kg expresados como ácido propiónico
E 281	Propionato sódico		
E 282	Propionato cálcico		
E 283	Propionato potásico ⁽¹⁾	Pan bajo en calorías Pan precocinado y envasado Productos de bollería envasados (incluida la confitería a base de harina) con una actividad acuosa superior al 0,65 <i>Rolls, buns y pitta</i> , envasados	2 000 mg/kg expresados como ácido propiónico
		<i>Christmas pudding</i> Pan envasado	1 000 mg/kg expresados como ácido propiónico
E 1105	Lisozima	Queso madurado	<i>quantum satis</i>

⁽¹⁾ El ácido propiónico y sus sales pueden estar presentes en determinados productos fermentados resultantes de un proceso de fermentación realizado siguiendo las buenas prácticas de fabricación.

PARTE D

Otros antioxidantes

Nota

El * en el cuadro se refiere a la regla de proporcionalidad: cuando se utilicen combinaciones de galatos, BHA y BHT, deben reducirse proporcionalmente cada uno de los niveles.

Nº E	Denominación	Productos alimenticios	Dosis máxima (mg/kg)
E 310	Galato de propilo	Grasas y aceites para la fabricación profesional de productos alimenticios tratados por calor Aceite y grasas para freír, excluido el aceite de orujo de aceituna Tocino, aceite de pescado y grasas de vacuno, de ovino y de ave	200* (galatos y BHA, por separado o en combinación)
E 311	Galato de octilo		
E 312	Galato de dodecilo		
E 320	Butil hidroxianisol (BHA)		
E 321	Butil hidroxitoluol (BHT)		
		Mezclas para pasteles Productos de aperitivo a base de cereales Leche en polvo para máquinas automáticas Sopas y caldos deshidratados Salsas Carne deshidratada Frutos secos transformados Aderezos y condimentos Cereales precocinados	200 (galatos y BHA, por separado o en combinación) expresados sobre la grasa
		Copos de patata deshidratados	25 (galatos y BHA, por separado o en combinación)
		Chicle Suplementos dietéticos	400 (galatos, BHA y BHT, por separado o en combinación)
E 315	Ácido eritórbico	Conservas y semiconservas de productos cárnicos	500 expresados como ácido eritórbico
E 316	Eritorbato sódico		
		Conservas y semiconservas de pescado Pescado de piel roja congelado y ultracongelado	1 500 expresados como ácido eritórbico

ANEXO IV

OTROS ADITIVOS PERMITIDOS

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

Nº E	Denominación	Productos alimenticios	Dosis máxima
E 297	Ácido fumárico	Vino (<i>pro memoria</i>), con arreglo al Reglamento (CEE) nº 1873/84 por el que se autoriza la oferta y la entrega al consumo humano directo de determinados vinos importados que pueden haber sido sometidos a prácticas enológicas no previstas en el Reglamento (CEE) nº 337/79	
		Rellenos y coberturas para bollería fina	2,5 g/kg
		Confitería a base de azúcar	1 g/kg
		Postres gelificados Postres con aromas de frutas Mezclas en polvo deshidratadas para la preparación de postres	4 g/kg
		Preparaciones instantáneas en polvo para bebidas a base de fruta	1 g/l
		Té en polvo instantáneo	1 g/l
		Chicle	2 g/kg
	En las aplicaciones siguientes, el ácido fosfórico y los fosfatos E 338, E 339, E 340, E 341, E 450, E 451 y E 452 pueden usarse por separado o en combinación hasta la dosis máxima, que viene expresada como P ₂ O ₅		
E 338	Ácido fosfórico	Bebidas aromatizadas no alcohólicas	700 mg/l ⁽¹⁾
E 339	Fosfatos de sodio i) Fosfato monosódico ii) Fosfato disódico iii) Fosfato trisódico	Leche esterilizada y UHT	1 g/l
		Leche parcialmente deshidratada con menos del 28 % de sólidos	1 g/kg
		Leche parcialmente deshidratada con más del 28 % de sólidos	1,5 g/kg
E 340	Fosfatos de potasio i) Fosfato monopotásico ii) Fosfato dipotásico iii) Fosfato tripotásico	Leche en polvo y leche desnatada en polvo	2,5 g/kg
		Natas pasterizadas, esterilizadas y UHT	5 g/kg
		Nata batida y sucedáneos de grasas vegetales	5 g/kg
		Queso no madurado (excepto <i>mozzarella</i>)	2 g/kg
		Queso fundido y sucedáneos de queso fundido	20 g/kg
E 341	Fosfatos de calcio i) Fosfato monocálcico ii) Fosfato dicálcico iii) Fosfato tricálcico	Productos cárnicos	5 g/kg
		Bebidas para deportistas y aguas de mesa preparadas	0,5 g/l
		Suplementos dietéticos	<i>quantum satis</i>
		Sal y sus sustitutos	10 g/kg
		Bebidas a base de proteínas vegetales	20 g/l
		Blanqueadores de bebidas	30 g/kg
	Blanqueadores de bebidas para máquinas expendedoras	50 g/kg	

⁽¹⁾ Sólo E 338.

Nº E.	Denominación	Productos alimenticios	Dosis máxima
E 450	Difosfatos i) Difosfato disódico ii) Difosfato trisódico iii) Difosfato tetrasódico iv) Difosfato dipotásico v) Difosfato tetrapotásico vi) Difosfato dicálcico vii) Difosfato ácido de calcio	Helados	1 g/kg
		Postres	3 g/kg
		Mezclas en polvo para la preparación de postres	7 g/kg
		Bollería fina	20 g/kg
		Harina	2,5 g/kg
		Harina con levadura	20 g/kg
		<i>Soda bread</i>	20 g/kg
		Huevo líquido (clara, yema o huevo completo)	10 g/kg
E 451	Trifosfatos i) Trifosfato pentasódico ii) Trifosfato pentapotásico	Salsas	5 g/kg
		Sopas y caldos	3 g/kg
		Té e infusiones de hierbas	2 g/l
E 452	Polifosfatos i) Polifosfato sódico ii) Polifosfato potásico iii) Polifosfato doble de sodio y calcio iv) Polifosfato de calcio	Sidra y perada	2 g/l
		Chicle	<i>quantum satis</i> (1)
		Alimentos desecados en polvo	10 g/kg (2)
		Bebidas lácteas de chocolate y malta	2 g/l
		Bebidas alcohólicas, con exclusión de vino y cerveza	1 g/l
		Cereales de desayuno	5 g/kg
		Productos de aperitivo	5 g/kg
		Surimi	1 g/kg
		Pasta de pescado y crustáceos	5 g/kg
		Coberturas (jarabes para tortitas, jarabes aromatizados para batidos y helados; productos similares)	3 g/kg
		Fórmulas especiales destinadas a una alimentación particular	5 g/kg
		Agentes de recubrimiento para productos cárnicos y vegetales	4 g/kg
		Confitería a base de azúcar	5 g/kg
		Azúcar glacé	10 g/kg
		«Noodles»	2 g/kg
		Masa para rebozar	5 g/kg
Derivados de los crustáceos congelados y ultracongelados	5 g/kg		
Patatas transformadas (incluidas las patatas congeladas, ultracongeladas, refrigeradas y deshidratadas)	5 g/kg		
E 431	Estearato de polioxietileno (40)	(<i>pro memoria</i>) Vino con arreglo al Reglamento (CEE) nº 1873/84 por el que se autoriza la oferta y la entrega al consumo humano directo de determinados vinos importados que pueden haber sido sometidos a prácticas enológicas no previstas en el Reglamento (CEE) nº 337/79	
E 353	Ácido metatartárico	Vino con arreglo a los Reglamentos (CEE) nºs 822/87, 4252/88, 2332/92 y 1873/84 y a sus reglamentos de aplicación	
		<i>Made wine</i>	100 mg/l
E 355	Ácido adípico Adipato sódico Adipato potásico	Rellenos y coberturas para bollería fina	2 g/kg
E 356		Postres en polvo deshidratados	1 g/kg
E 357		Postres gelificados	6 g/kg
		Postres con aromas de frutas	1 g/kg
		Polvos para la preparación casera de bebidas	10 g/l
			expresados como ácido adípico

(1) Sólo E 341 ii).

(2) Sólo E 341 iii).

Nº E	Denominación	Productos alimenticios	Dosis máxima				
E 363	Ácido succínico	Postres	6 g/kg				
		Sopas y caldos	5 g/kg				
		Polvos para la preparación casera de bebidas	3 g/l				
E 385	Etilen-diamino-tetra-acetato de calcio y disodio (EDTA de disodio y calcio)	Salsas emulsionadas	75 mg/kg				
		Legumbres, hortalizas, setas y alcachofas en conserva	250 mg/kg				
		Crustáceos y moluscos en conserva					
		Pescados en conserva	75 mg/kg				
		Minarina	75 mg/kg				
		Crustáceos congelados y ultracongelados	100 mg/kg 75 mg/kg				
E 405	Alginato de propano-1, 2-diol	Emulsiones de grasas	3 g/kg				
		Bollería fina	2 g/kg				
		Rellenos, coberturas y recubrimientos para bollería fina y postres	5 g/kg				
		Confitería a base de azúcar	1,5 g/kg				
		Helados a base de agua	3 g/kg				
		Productos de aperitivo a base de cereales y patata	3 g/kg				
		Salsas	8 g/kg				
		Cerveza	100 mg/l				
		Chicle	5 g/kg				
		Preparados de frutas y hortalizas	5 g/kg				
		Bebidas no alcohólicas aromatizadas	300 mg/l				
		Licor emulsionado	10 g/l				
		Alimentos dietéticos para fines médicos específicos — Productos dietéticos para control del peso destinados a sustituir la ingesta diaria total o una comida aislada	1,2 g/kg				
		Suplementos dietéticos	1 g/kg				
		E 416	Goma karaya	Productos de aperitivo a base de patata y cereales	5 g/kg		
Recubrimiento para frutos secos	10 g/kg						
Rellenos, coberturas y recubrimientos para bollería fina	5 g/kg						
Postres	6 g/kg						
Salsas emulsionadas	10 g/kg						
Licores a base de huevo	10 g/l						
Suplementos dietéticos	<i>quantum satis</i>						
Chicle	5 g/kg						
E 420	Sorbitol i) Sorbitol ii) Jarabe de sorbitol	Alimentos en general (excepto las bebidas y los alimentos mencionados en el apartado 3 del artículo 2)	<i>quantum satis</i>				
				E 421 E 953 E 965 E 966 E 967	Manitol Isomaltosa Maltitol i) Maltitol ii) Jarabe de maltitol Lactitol Xilitol	Pescados, crustáceos, moluscos y cefalópodos sin elaborar congelados y ultracongelados	(para fines distintos de la edulcoración)
E 966 E 967	Lactitol Xilitol	Licores					

N° E	Denominación	Productos alimenticios	Dosis máxima
E 432	Monolaurato de sorbitan polioxietilenado (polisorbato 20) Monooleato de sorbitan polioxietilenado (polisorbato 80) Monopalmitato de sorbitan polioxietilenado (polisorbato 40) Monoestearato de sorbitan polioxietilenado (polisorbato 60) Triestearato de sorbitan polioxietilenado (polisorbato 65)	Bollería fina	3 g/kg
E 433		Emulsiones de grasas para bollería	10 g/kg
E 434		Sucedáneos de leche y nata	5 g/kg
E 435		Helados	1 g/kg
E 436		Postres	3 g/kg
E 436		Confitería a base de azúcar	1 g/kg
		Salsas emulsionadas	5 g/kg
		Sopas	1 g/kg
		Chicle	5 g/kg
		Suplementos dietéticos	<i>quantum satis</i>
		Alimentos dietéticos destinados a fines médicos especiales; productos dietéticos para control del peso destinados a sustituir la ingesta diaria total o una comida aislada	1 g/kg
			Por separado o en combinación
E 442	Fosfátidos de amonio	Productos de cacao y de chocolate con arreglo a la Directiva 73/241/CEE	10 g/kg
		Confitería a base de cacao	10 g/kg
E 444	Acetato isobutirato de sacarosa	Bebidas turbias no alcohólicas aromatizadas	300 mg/l
E 445	Ésteres glicéridos de colofonia de madera	Bebidas turbias no alcohólicas aromatizadas	100 mg/l
E 473	Sucroésteres de ácidos grasos Sucroglicéridos	Café líquido enlatado	1 g/l
E 474		Productos cárnicos tratados por calor	5 g/kg (de grasa)
		Emulsiones de grasas para bollería	10 g/kg
		Bollería fina	10 g/kg
		Blanqueadores de bebidas	20 g/kg
		Helados	5 g/kg
		Confitería a base de azúcar	5 g/kg
		Postres	5 g/kg
		Salsas	10 g/l
		Sopas y caldos	2 g/l
		Tratamiento de superficie de frutas frescas	<i>quantum satis</i>
		Bebidas no alcohólicas a base de anís	5 g/l
		Bebidas no alcohólicas a base de coco y almendra	5 g/l
		Bebidas espirituosas (con exclusión del vino y la cerveza)	5 g/l
		Productos en polvo para la preparación de bebidas calientes	10 g/l
		Bebidas a base de productos lácteos	<i>quantum satis</i>
		Suplementos dietéticos	5 g/l
	Alimentos dietéticos destinados a fines médicos especiales; productos dietéticos para control del peso destinados a sustituir la ingesta diaria total o una comida aislada	5 g/kg	
	Chicle	10 g/kg	
		Por separado o en combinación	
E 475	Ésteres poliglicéridos de ácidos grasos	Bollería fina	10 g/kg
		Licores emulsionados	5 g/l
		Ovoproductos	1 g/kg
		Blanqueadores de bebidas	0,5 g/kg
		Chicle	5 g/kg

Nº E	Denominación	Productos alimenticios	Dosis máxima
		Emulsiones de grasas Sucedáneos de nata y leche Confitería a base de azúcar Postres Suplementos dietéticos Alimentos dietéticos destinados a fines médicos especiales; productos dietéticos para control del peso destinados a sustituir la ingesta diaria total o una comida aislada Cereales de desayuno tipo granola	5 g/kg 5 g/kg 2 g/kg 2 g/kg <i>quantum satis</i> 5 g/kg 10 g/kg
E 476	Polirricinoleato de poliglicerol	Productos para untar y salsas de bajo y muy bajo contenido de grasa Confitería a base de cacao, incluido el chocolate	4 g/kg 5 g/kg
E 477	Ésteres de propano-1, 2-diol de ácidos grasos	Bollería fina Emulsiones de grasas para bollería Sucedáneos de nata y leche Blanqueadores de bebidas Helados Confitería a base de azúcar Postres Coberturas batidas para postres distintas de la nata Alimentos dietéticos destinados a fines médicos especiales; productos dietéticos para control del peso destinados a sustituir la ingesta diaria total o una comida aislada	5 g/kg 10 g/kg 5 g/kg 1 g/kg 3 g/kg 5 g/kg 5 g/kg 30 g/kg 1 g/kg
E 479 b	Aceite de soja oxidado térmicamente y en interacción con mono- y diglicéridos de ácidos grasos	Emulsiones de grasas para freír	5 g/kg
E 481 E 482	Estearoil-2-lactilato sódico Estearoil-2-lactilato cálcico	Bollería fina Arroz de cocción rápida Cereales de desayuno Licor emulsionado Bebidas espirituosas de grado alcohólico volumétrico inferior al 15 % Productos de aperitivo a base de cereales Chicle Emulsiones de grasas Postres Confitería a base de azúcar Blanqueadores de bebidas Productos de aperitivo a base de cereales y patata Productos a base de carne picada y troceada, enlatados Polvos para la preparación de bebidas calientes Alimentos dietéticos destinados a fines médicos especiales; productos dietéticos para control del peso destinados a sustituir la ingesta diaria total o una comida aislada Pan (excepto el mencionado en el Anexo II) <i>Mostarda di frutta</i>	5 g/kg 4 g/kg 5 g/kg 8 g/l 8 g/l 2 g/kg 2 g/kg 10 g/kg 5 g/kg 5 g/kg 3 g/kg 5 g/kg 4 g/kg 2 g/l 2 g/kg 3 g/kg 2 g/kg Por separado o en combinación
E 483	Tarrato de estearoilo	Bollería (excepto el pan mencionando en el Anexo II) Postres	4 g/kg 5 g/kg

Nº E	Denominación	Productos alimenticios	Dosis máxima
E 491	Monoestearato de sorbitano	Bollería fina	10 g/kg
E 492	Triestearato de sorbitano	Coberturas y recubrimientos para bollería fina	5 g/kg
E 493	Monolaurato de sorbitano	Mermelada/jalea	25 mg/kg ⁽¹⁾
E 494	Monocoleato de sorbitano	Emulsiones de grasas	10 g/kg
E 495	Monopalmitato de sorbitano	Sucedáneos de nata y leche	5 g/kg
		Blanqueadores de bebidas	5 g/kg
		Concentrados líquidos de té y concentrados líquidos de infusiones de frutas y de hierbas	0,5 g/l
		Helados	0,5 g/kg
		Postres	5 g/kg
		Confitería a base de azúcar	5 g/kg
		Confitería a base de cacao, incluido el chocolate	10 g/kg ⁽²⁾
		Salsas emulsionadas	5 g/kg
		Suplementos dietéticos	<i>quantum satis</i>
		Levadura de panadería	<i>quantum satis</i>
		Chicle	5 g/kg
		Alimentos dietéticos destinados a fines médicos especiales; productos dietéticos para control del peso destinados a sustituir la ingesta diaria total o una comida aislada	5 g/kg
		<i>(pro memoria)</i> — Sólo E 491, vino con arreglo al Reglamento (CEE) nº 1873/84 por el que se autoriza la oferta y la entrega al consumo humano directo de determinados vinos importados que pueden haber sido sometidos a prácticas enológicas no previstas en el Reglamento (CEE) nº 337/79	Por separado o en combinación
E 512	Cloruro estannoso	Espárragos blancos enlatados o embotellados	25 mg/kg como Sn
E 520	Sulfato de aluminio	Clara de huevo	30 mg/kg
E 521	Sulfato doble de aluminio y sodio	Frutas y hortalizas confitadas, escarchadas y glaseadas	200 mg/kg
E 522	Sulfato doble de aluminio y potasio		Por separado o en combinación expresados como aluminio
E 523	Sulfato doble de aluminio y amonio		
E 541	Fosfato ácido de sodio y aluminio	Bollería fina (únicamente <i>scones</i> y bizcochos)	1 g/kg como aluminio
E 535	Ferrocianuro sódico	Sal y sus sustitutos	Por separado o en combinación
E 536	Ferrocianuro potásico		20 mg/kg expresados como ferrocianuro potásico anhidro
E 538	Ferrocianuro cálcico		
E 551	Dióxido de silicio	Alimentos deshidratados en polvo (incluidos los azúcares)	10 g/kg
E 552	Silicato cálcico	Sal y sus sustitutos	10 g/kg
E 553a	i) Silicato magnésico	Suplementos dietéticos	<i>quantum satis</i>
	ii) Trisilicato magnésico ⁽³⁾	Alimentos en tabletas y en forma de grageas	<i>quantum satis</i>
E 553b	Talco ⁽³⁾	Queso duro en lonchas y queso fundido en lonchas	10 g/kg
E 554	Silicato de sodio y aluminio		
E 555	Silicato de potasio y aluminio		
E 556	Silicato de calcio y aluminio		
E 559	Silicato de aluminio (caolín)		Por separado o en combinación

⁽¹⁾ Sólo E 493.⁽²⁾ Sólo E 492.⁽³⁾ Sin amianto.

Nº E	Denominación	Productos alimenticios	Dosis máxima
		Chicle Arroz Embutidos (sólo tratamiento de superficie) Dulces moldeados a base de jalea (sólo tratamiento de superficie)	<i>quantum satis</i> ⁽¹⁾
E 579 E 585	Gluconato ferroso Lactato ferroso	Aceitunas oscurecidas por oxidación	150 mg/kg expresados como Fe
E 620 E 621 E 622 E 623 E 624 E 625	Ácido glutámico Glutamato monosódico Glutamato monopotásico Diglutamato cálcico Glutamato monoamónico Diglutamato magnésico	Alimentos en general (excepto los contemplados en el apartado 3 del artículo 2) Condimentos y aderezos	10 g/kg Por separado o en combinación <i>quantum satis</i>
E 626 E 627 E 628 E 629 E 630 E 631 E 632 E 633 E 634 E 635	Ácido guanílico Guanilato disódico Guanilato dipotásico Guanilato cálcico Ácido inosínico Inosinato disódico Inosinato dipotásico Inosinato cálcico 5'-ribonucleótidos cálcicos 5'-ribonucleótido disódico	Alimentos en general (excepto los contemplados en el apartado 3 del artículo 2) Aderezos y condimentos	500 mg/kg por separado o en combinación, expresados como ácido guanílico <i>quantum satis</i>
E 900	Dimetilpolisiloxano	Confituras, jaleas y mermeladas con arreglo a la Directiva 79/693/CEE y productos para untar similares a base de fruta, incluidos los productos bajos en calorías Sopas y caldos Aceites y grasas para freír Confitería (excluido el chocolate) Bebidas aromatizadas no alcohólicas Zumo de piña Frutas y hortalizas en conserva Chicle <i>(pro memoria)</i> Vino con arreglo al Reglamento (CEE) nº 1873/84 por el que se autoriza la oferta y la entrega al consumo humano directo de determinados vinos importados que pueden haber sido sometidos a prácticas enológicas no previstas en el Reglamento (CEE) nº 337/79 <i>Sød . . . Saft</i> Masa para rebozar	10 mg/kg 10 mg/kg 10 mg/kg 10 mg/kg 10 mg/l 10 mg/l 10 mg/kg 100 mg/kg 10 mg/l 10 mg/kg
E 901 E 902 E 903 E 904	Cera de abejas, blanca y amarilla Cera candelilla Cera carnauba Goma laca	Como agentes de recubrimiento sólo para: — Confitería (incluido el chocolate) — Pequeños productos de bollería fina recubiertos de chocolate — Productos de aperitivo — Frutos secos — Granos de café	<i>quantum satis</i>

(1) Sólo E.553 b.

N° E	Denominación	Productos alimenticios	Dosis máxima
		Suplementos dietéticos	<i>quantum satis</i>
		Cítricos, melones, manzanas y peras frescos, (sólo para tratamiento de superficie)	<i>quantum satis</i>
E 912 E 914	Ésteres de ácido montánico Cera de polietileno oxidada	Cítricos frescos (sólo para tratamiento de superficie)	<i>quantum satis</i>
E 927 b	Carbamida	Chicle sin azúcares añadidos	30 g/kg
E 950 E 951 E 957 ⁽¹⁾	Acesulfamo-K Aspartamo Taumatina	Chicle con azúcares añadidos	800 mg/kg 2 500 mg/kg 10 mg/kg (sólo como potenciador del sabor) ⁽¹⁾
E 959 ⁽¹⁾	Neohesperidina DC	Chicle con azúcares añadidos	150 mg/kg ⁽¹⁾
		Margarina Minarina Productos cárnicos Jaleas de frutas Proteínas vegetales	5 mg/kg (sólo como potenciador del sabor)
E 999	Extracto de quilaya	Bebidas no alcohólicas aromatizadas, a base de agua	200 mg/l calculados como extracto anhidro
E 1201 E 1202	Polivinilpirrolidona Polivinilpolipirrolidona	Complementos dietéticos en tabletas y en forma de grageas	<i>quantum satis</i>
E 1505	Citrato de trietilo	Clara de huevo deshidratada	<i>quantum satis</i>

⁽¹⁾ Si E 950, E 951, E 957 y E 959 se usan en combinación en el chicle, se reducirán proporcionalmente los niveles máximos de cada uno.

ANEXO V

SOPORTES Y DISOLVENTES SOPORTES PERMITIDOS

Nota:

No se incluyen en esta lista:

- 1) las sustancias consideradas generalmente como productos alimenticios;
- 2) las sustancias a que se refiere el apartado 5 del artículo 1;
- 3) las sustancias que tienen principalmente una función de ácido o de regulador de la acidez, como el ácido cítrico y el hidróxido amónico.

Nº E	Denominación	Uso restringido
	Propano-1-2-diol (propilen glicol)	Colorantes, emulgentes, antioxidantes y enzimas (máximo 1 g/kg en el producto alimenticio)
E 422	Glicerina	
E 420	Sorbitol	
E 421	Manitol	
E 953	Isomaltosa	
E 965	Maltitol	
E 966	Lactitol	
E 967	Xilitol	
E 400-404	Ácido algínico y sus sales sódicas, potásicas, cálcicas y amónicas	
E 405	Alginato de propano-1,2-diol	
E 406	Agar	
E 407	Carragenano	
E 410	Goma garrofín	
E 412	Goma guar	
E 413	Goma tragacanto	
E 414	Goma arábica	
E 415	Goma xantana	
E 440	Pectinas	
E 432	Monolaurato de sorbitano polioxietilenado (polisorbato 20)	} Antiespumantes
E 433	Monooleato de sorbitano polioxietilenado (polisorbato 80)	
E 434	Monopalmitato de sorbitano polioxietilenado (polisorbato 40)	
E 435	Monoestearato de sorbitano polioxietilenado (polisorbato 60)	
E 436	Triestearato de sorbitano polioxietilenado (polisorbato 65)	
E 442	Fosfátidos de amonio	Antioxidantes
E 460	Celulosa (microcristalina o en polvo)	
E 461	Metil celulosa	
E 463	Hidroxipropil celulosa	

Nº E	Denominación	Uso restringido
E 464	Hidroxipropil metil celulosa	
E 465	Etilmetil celulosa	
E 466	Carboximetil celulosa	
	Carboximetil celulosa sódica	
E 322	Lecitinas	
E 432-436	Polisorbatos 20, 40, 60, 65 y 80	
E 470 b	Sales magnésicas de ácidos grasos	
E 471	Mono- y diglicéridos de ácidos grasos	
E 472 a	Ésteres acéticos de los mono- y diglicéridos de los ácidos grasos	En colorantes y antioxidantes liposolubles
E 472 c	Ésteres cítricos de los mono- y diglicéridos de los ácidos grasos	
E 472 e	Ésteres monoacetil y diacetil tartárico de los mono- y diglicéridos de los ácidos grasos	
E 473	Sucroésteres de los ácidos grasos	
E 475	Ésteres poliglicéricos de ácidos grasos	
E 491	Monoestearato de sorbitano	
E 492	Triestearato de sorbitano	
E 493	Monolaurato de sorbitano	En colorantes y antiespumantes
E 494	Monooleato de sorbitano	
E 495	Monopalmitato de sorbitano	
E 1404	Almidón oxidado	
E 1410	Fosfato de monoalmidón	
E 1412	Fosfato de dialmidón	
E 1413	Fosfato de dialmidón fosfatado	
E 1414	Fosfato de dialmidón acetilado	
E 1420	Almidón acetilado	
E 1422	Adipato de dialmidón acetilado	
E 1440	Almidón hidroxipropilado	
E 1442	Fosfato de dialmidón hidroxipropilado	
E 1450	Octenil succinato sódico de almidón	
E 170	Carbonatos cálcicos	
E 263	Acetato cálcico	
E 331	Citratos sódicos	
E 332	Citratos potásicos	
E 341	Fosfatos de calcio	
E 501	Carbonatos potásicos	
E 504	Carbonatos de magnesio	
E 508	Cloruro de potasio	
E 509	Cloruro cálcico	
E 511	Cloruro magnésico	
E 514	Sulfato sódico	
E 515	Sulfato potásico	
E 516	Sulfato cálcico	
E 517	Sulfato amónico	

N° E	Denominación	Uso restringido
E 577	Gluconato potásico	
E 640	Glicina y su sal sódica	
E 1505	Citrato de trietilo	
E 1518	Triacetato de glicerilo (triacetina)	
E 551	Dióxido de silicio	Emulgentes y colorantes, máx. 5 %
E 552	Silicato cálcico	
E 553 b	Talco	En colorantes, máx. 5 %
E 558	Bentonita	
E 559	Silicato aluminico (caolín)	
E 901	Cera de abejas	En colorantes
E 1200	Polidextrosa	
E 1201	Polivinilpirrolidona	En edulcorantes
E 1202	Polivinilpolipirrolidona	

ANEXO VI

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

Nota

Los preparados y alimentos de destete para lactantes y niños de corta edad pueden contener E 414 (goma arábica) y E 551 (dióxido de silicio), como resultado de la adición de preparados nutritivos que contengan una cantidad no superior a 10 g/kg de cada una de esas sustancias, así como E 421 (manitol) cuando se use como soporte de vitamina B₁₂ (no menos de 1 parte de vitamina B₁₂ por 1 000 partes de manitol).

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

PRIMERA PARTE

ADITIVOS ALIMENTARIOS PERMITIDOS EN PREPARADOS PARA LACTANTES SANOS

Notas

1. Para la fabricación de leches acidificadas pueden usarse cultivos no patógenos productores de ácido láctico L(+).
2. Si se añaden a un producto alimenticio ambas sustancias E 322 y E 471, la dosis máxima establecida para este alimento para cada una de estas sustancias se reducirá en la parte proporcional en que la otra sustancia esté presente en dicho alimento.

Nº E	Denominación	Dosis máxima
E 270	Ácido láctico [sólo la forma L(+)]	<i>quantum satis</i>
E 330	Ácido cítrico	<i>quantum satis</i>
E 338	Ácido fosfórico	Con arreglo a las limitaciones impuestas en el Anexo I de la Directiva 91/321/CEE
E 306	Extracto rico en tocoferoles	10 mg/l por separado o en combinación
E 307	Alfa tocoferol	
E 308	Gamma tocoferol	
E 309	Delta tocoferol	
E 322	Lecitinas	1 g/l
E 471	Mono- y diglicéridos	4 g/l

SEGUNDA PARTE

ADITIVOS ALIMENTARIOS PERMITIDOS EN PREPARADOS DE CONTINUACIÓN PARA LACTANTES SANOS

Notas

1. Para fabricar leches acidificadas pueden usarse cultivos no patógenos productores de ácido láctico L(+).
2. Si se añaden a un producto alimenticio ambas sustancias E 322 y E 471, la dosis máxima establecida para este alimento para cada una de estas sustancias se reducirá en la parte alícuota en que la otra sustancia esté presente en dicho alimento.
3. Si se añaden a un producto alimenticio más de una de las sustancias E 407, E 410 y E 412, la dosis máxima establecida para este alimento para cada una de estas sustancias se reducirá en la parte alícuota en que las otras sustancias estén presentes en dicho alimento.

Nº E	Denominación	Dosis máxima
E 270	Ácido láctico [sólo la forma L(+)]	<i>quantum satis</i>
E 330	Ácido cítrico	<i>quantum satis</i>
E 306	Extracto rico en tocoferoles	10 mg/l por separado o en combinación
E 307	Alfa tocoferol	
E 308	Gamma tocoferol	
E 309	Delta tocoferol	
E 338	Ácido fosfórico	Con arreglo a las limitaciones impuestas en el Anexo II de la Directiva 91/321/CEE
E 440	Pectinas	5 g/l sólo en preparados de continuación acidificados
E 322	Lecitinas	1 g/l
E 471	Mono- y diglicéridos	4 g/l
E 407	Carragenano	0,3 g/l
E 410	Goma garrofín	1 g/l
E 412	Goma guar	1 g/l

TERCERA PARTE

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

Nº E	Denominación	Productos alimenticios	Dosis máxima
E 170 E 260 E 261 E 262 E 263 E 270 E 296 E 325 E 326 E 327 E 330 E 331 E 332 E 333 E 507 E 524 E 525 E 526	Carbonatos de calcio Ácido acético Acetato de potasio Acetato de sodio Acetato de calcio Ácido láctico (*) Ácido málico (*) Lactato sódico (*) Lactato potásico (*) Lactato cálcico (*) Ácido cítrico Citratos de sodio Citratos de potasio Citratos de calcio Ácido clorhídrico Hidróxido sódico Hidróxido potásico Hidróxido cálcico	Preparados de destete	<i>quantum satis</i> (sólo para ajustar el pH)
E 500 E 501 E 503	Carbonatos de sodio Carbonatos de potasio Carbonatos de amonio	Preparados de destete	<i>quantum satis</i> (sólo como gasificantes)
E 300 E 301 E 302	Ácido L-ascórbico L-ascorbato sódico L-ascorbato cálcico	Bebidas a base de frutas y hortalizas, zumos y alimentos para niños Alimentos a base de cereales que contengan grasas, incluidos galletas y bizcochos	Por separado o en combinación, expresados como ácido ascórbico 0,3 g/kg 0,2 g/kg
E 304 E 306 E 307 E 308 E 309	Palmitato de L-ascorbilo Extracto rico en tocoferoles Alfa tocoferol Gamma tocoferol Delta tocoferol	Cereales, galletas, bizcochos y alimentos para niños que contengan grasas	0,1 g/kg por separado o en combinación
E 338	Ácido fosfórico	Preparados de destete	1 g/kg como P ₂ O ₅ (sólo para ajustar el pH)
E 339 E 340 E 341	Fosfatos de sodio Fosfatos de potasio Fosfatos de calcio	Cereales	1 g/kg por separado en combinación, expresado como P ₂ O ₅

(*) Sólo la forma L(+).

Nº E	Denominación	Productos alimenticios	Dosis máxima
E 322	Lecitinas	Galletas y bizcochos Alimentos a base de cereales Alimentos para niños	10 g/kg
E 471	Mono- y diglicéridos de ácidos grasos	Galletas y bizcochos Alimentos a base de cereales Alimentos para niños	5 g/kg por separado o en combinación
E 472 a	Ésteres acéticos de mono- y diglicéridos de ácidos grasos		
E 472 b	Ésteres lácticos de mono- y diglicéridos de ácidos grasos		
E 472 c	Ésteres cítricos de mono- y diglicéridos de ácidos grasos		
E 400	Ácido algínico	Postres Pudin	0,5 g/kg por separado o en combinación
E 401	Alginato sódico		
E 402	Alginato potásico		
E 404	Alginato cálcico		
E 410	Goma garrofín	Productos de destete	10 g/kg por separado o en combinación
E 412	Goma guar	Alimentos a base de cereales sin gluten	20 g/kg por separado o en combinación
E 414	Goma arábica		
E 415	Goma xantana		
E 440	Pectinas		
E 551	Dióxido de silicio	Cereales secos	2 g/kg
E 334	Ácido tartárico (*)	Galletas y bizcochos	5 g/kg como residuo
E 335	Tartrato sódico (*)		
E 336	Tartrato potásico (*)		
E 354	Tartrato cálcico (*)		
E 450 a	Difosfato disódico		
E 575	Glucono-delta-lactona		
E 1404	Almidón oxidado	Preparados de destete	50 g/kg
E 1410	Fosfato de monoalmidón		
E 1412	Fosfato de dialmidón		
E 1413	Fosfato de dialmidón fosfatado		
E 1414	Fosfato de dialmidón acetilado		
E 1420	Almidón acetilado		
E 1422	Adipato de dialmidón acetilado		
E 1450	Octenil succinato sódico de almidón		

(*) Sólo la forma L(+).

CUARTA PARTE

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

Se aplicarán las tablas contenidas en las partes 1 a 3 del Anexo VI.