

no determinárase de acordo co disposto no artigo 5.2 desta orde.

2. Para efectos da subscripción deste convenio especial, considerarase que os coidados non profesionais alcanzan a dedicación completa a que se refire o artigo 4.1 do Real decreto 615/2007, do 11 de maio, cando se presten durante 40 horas semanais.

3. No suposto de subscripción do convenio especial por parte de traballadores perceptores do subsidio por desemprego con dereito a cotización pola continxencia de xubilación, a cota do convenio reducirase na parte que corresponda á dita continxencia. Os interesados que subscribisen o convenio especial regulado no artigo 24 desta orde poderán manter a base pola cal viñesen cotizando, non obstante a extinción deste último, nos termos establecidos polos artigos 2.5 e 4.2 do Real decreto 615/2007, do 11 de maio.

4. Non procederá a subscripción deste convenio especial durante os períodos de redución de xornada de traballo nos cales as cotizacións se computen incrementadas ata o 100 por 100 da contía que correspondería se a xornada se mantivese sen a dita redución, de acordo co previsto no artigo 180.3 e 4 do texto refundido da Lei xeral da Seguridade Social.

5. Este convenio especial extinguirase polas causas sinaladas no artigo 10.2 desta orde, a excepción das recollidas nas súas alíneas c) e e), así como polas seguintes:

a) Por adquirir o coidador a condición de titular dunha pensión de viuvez ou en favor de familiares, cando teña 65 ou máis anos.

b) Por falecemento da persoa en situación de dependencia ou extinción da prestación económica para coidados familiares por ela percibida.

c) Cando o coidador deixe de prestar os seus servizos como tal ou, en xeral, de reunir as condicións e requisitos establecidos no Real decreto 615/2007, do 11 de maio.

6. Cando o coidador non profesional optase por manter a base de cotización pola cal viña cotizando, nos supostos a que se refire o artigo 4.2 do Real decreto 615/2007, do 11 de maio, os efectos da opción coincidirán cos do convenio especial sinalados no punto 1, de se presentar a solicitude dentro dos 90 días naturais seguintes ao da baixa no réxime que corresponda pola actividade ou convenio anterior ou ao da redución da xornada. Se a opción se formulase fóra do prazo antes indicado, producirá efectos desde o día de presentación da solicitude.

Nestes supostos, o dereito a cotizar por parte do coidador extinguirase polas seguintes causas:

a) Por renuncia ao aboamento da parte de cota ao seu cargo, comunicada á Tesouraría Xeral da Seguridade Social. Neste caso, os efectos da renuncia terán lugar a partir do día primeiro do mes seguinte á data da comunicación.

b) Por falta de aboamento de tres mensualidades consecutivas ou cinco alternativas da parte de cota ao seu cargo, salvo causa xustificada de forza maior debidamente acreditada.»

Catro. O actual artigo 28 pasa a constituír o novo artigo 29, con idéntica redacción.

Disposición derradeira única. *Entrada en vigor.*

Esta orde entrará en vigor o día seguinte ao da súa publicación no «Boletín Oficial del Estado».

Madrid, 7 de setembro de 2007.—O ministro de Traballo e Asuntos Sociais, Jesús Caldera Sánchez-Capitán.

MINISTERIO DA PRESIDENCIA

16337 *CORRECCIÓN de erros do Real decreto 1031/2007, do 20 de xullo, polo que se desenvolve o marco de participación nos mecanismos de flexibilidade do Protocolo de Kioto.* («BOE» 221, do 14-9-2007.)

Advertidos erros no Real decreto 1031/2007, do 20 de xullo, polo que se desenvolve o marco de participación nos mecanismos de flexibilidade do Protocolo de Kioto, publicado no «Boletín Oficial del Estado», suplemento en lingua galega número 21, do 26 de xullo de 2007, procédese a efectuar as oportunas rectificacións:

Na páxina 2642, artigo 7.1.a), onde di: «Entenderase que unha entidade ten a súa residencia en España sempre que fose constituída conforme a lei dalgún Estado membro da Unión Europea, ou ben teña o seu domicilio social ou a súa sede de dirección efectiva no seu territorio.», debe dicir: «Entenderase que unha entidade ten a súa residencia na Unión Europea sempre que fose constituída conforme a lei dalgún Estado membro da Unión Europea, ou ben teña o seu domicilio social ou a súa sede de dirección efectiva no seu territorio.»

No artigo 7.1.b), onde di: «As persoas ou entidades que teñan a súa residencia en territorio español cando participen en proxectos...», debe dicir: «As persoas ou entidades que teñan a súa residencia en territorio da Unión Europea cando participen en proxectos...».

No artigo 7.1.c), onde di: «... ou empresas ou entidades que teñan a súa residencia en territorio español de acordo co previsto na letra a) desta epígrafe, en relación con proxectos incluídos nos devanditos fondos.», debe dicir: «... ou empresas ou entidades que teñan a súa residencia en territorio da Unión Europea de acordo co previsto na letra a) desta epígrafe, en relación con proxectos incluídos nos devanditos fondos.»

No artigo 7.3.f).1, onde di: «Certificación da entidade operacional designada no informe de validación ou da entidade independente no informe de verificación;», debe dicir: «Certificación da entidade operacional designada no informe de validación ou da entidade independente acreditada no informe de verificación;».

MINISTERIO DE SANIDADE E CONSUMO

16339 *REAL DECRETO 1118/2007, do 24 de agosto, polo que se modifica o Real decreto 142/2002, do 1 de febreiro, polo que se aproba a lista positiva de aditivos distintos de corantes e edulcorantes para o seu uso na elaboración de produtos alimenticios, ben como as súas condicións de utilización.* («BOE» 221, do 14-9-2007.)

O Real decreto 142/2002, do 1 de febreiro, polo que se aproba a lista positiva de aditivos distintos de corantes e edulcorantes para o seu uso na elaboración de produtos alimenticios, ben como as súas condicións de utilización, incorpora ao noso ordenamento xurídico a Directiva 95/2/CE do Parlamento Europeo e do Consello, do 20 de febreiro, relativa aos aditivos distintos de corantes e edulcorantes utilizados nos produtos alimenticios. Este real

decreto foi modificado en varias ocasións, sendo a última a efectuada mediante o Real decreto 698/2007, do 1 de xuño, polo que se modifica o Real decreto 142/2002, do 1 de febreiro, polo que se aproba a lista positiva de aditivos distintos de corantes e edulcorantes para o seu uso na elaboración de produtos alimenticios, ben como as súas condicións de utilización.

A Directiva 2006/52/CE do Parlamento Europeo e do Consello, do 5 de xullo de 2006, pola que se modifica a Directiva 95/2/CE relativa a aditivos alimentarios distintos dos corantes e edulcorantes e a Directiva 94/35/CE relativa aos edulcorantes utilizados nos produtos alimenticios, introduce cambios na lexislación de aditivos con obxecto de a adaptar ao progreso técnico.

Este real decreto incorpora parcialmente ao noso ordenamento xurídico a Directiva 2006/52/CE, no que corresponde ás modificacións da Directiva 95/2/CE, introducindo cambios no articulado do Real decreto 142/2002 e nos seus anexos, ao modificar certos conceptos, incluír novos aditivos autorizados, suprimir outros e incluír certas particularidades de uso dalgúns aditivos xa autorizados.

Tamén se procedeu á modificación do anexo I para corrixir un erro detectado na nota 3 da súa introdución, que se vén arrastrando desde o real decreto orixinario, sen que até o momento fose detectado.

Na súa tramitación foron oídos os sectores afectados e consultadas as comunidades autónomas, tendo emitido o seu informe preceptivo a Comisión Interministerial para a Ordenación Alimentaria.

Na súa virtude, por proposta do ministro de Sanidade e Consumo, de acordo co Consello de Estado e logo de deliberación do Consello de Ministros na súa reunión do día 24 de agosto de 2007,

DISPÓÑO:

Artigo único. *Modificación do Real decreto 142/2002, do 1 de febreiro, polo que se aproba a lista positiva de aditivos distintos de corantes e edulcorantes para o seu uso na elaboración de produtos alimenticios, ben como as súas condicións de utilización.*

O Real decreto 142/2002, do 1 de febreiro, polo que se aproba a lista positiva de aditivos distintos de corantes e edulcorantes para o seu uso na elaboración de produtos alimenticios, ben como as súas condicións de utilización, queda modificado como segue:

Un. A alínea w) do artigo 2.1 «Definicións» queda redactada do seguinte modo:

«w) Soportes, incluídos os disolventes soportes, as substancias utilizadas para disolver, diluír, dispersar ou modificar fisicamente doutra maneira un aditivo alimentario ou aromatizante sen alterar a súa función (e sen exercer por si mesmos ningún efecto tecnolóxico) a fin de facilitar o seu manexo, aplicación ou uso.»

Dous. O número 4 do artigo 4 queda redactado do seguinte modo:

«4. Os números 1 e 2 deste artigo non serán de aplicación aos preparados para lactantes, preparados de continuación, alimentos elaborados a base de cereais e alimentos infantís e alimentos con fins médicos especiais segundo a lexislación vixente, excepto cando se dispoña especificamente o contrario.»

Tres. Os anexos I, II, III, IV, V e VI modifícanse de acordo co disposto nos anexos I, II, III, IV, V e VI, respectivamente, deste real decreto.

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

1. Queda prohibida a comercialización e o emprego dos produtos que non se adapten ao disposto neste real decreto despois do 15 de agosto de 2008.

2. Non obstante o disposto no número 1, os produtos postos no mercado ou etiquetados antes do 15 de agosto de 2008, conforme a lexislación vixente anterior á entrada en vigor deste real decreto, poderán seguir comercializándose até a finalización das existencias.

Disposición derradeira primeira. *Título competencial.*

Este real decreto dítase ao abeiro do establecido no artigo 149.1.16.^a da Constitución e de acordo co establecido no artigo 40.4 da Lei 14/1986, do 25 de abril, xeral de sanidade.

Disposición derradeira segunda. *Incorporación de dereito da Unión Europea.*

Mediante este real decreto incorpórase parcialmente ao dereito español a Directiva 2006/52/CE do Parlamento Europeo e do Consello, do 5 de xullo de 2006, pola que se modifica a Directiva 95/2/CE relativa a aditivos alimentarios distintos dos corantes e edulcorantes e a Directiva 94/35/CE relativa aos edulcorantes utilizados nos produtos alimenticios.

Disposición derradeira terceira. *Entrada en vigor.*

Este real decreto entrará en vigor o día seguinte ao da súa publicación no «Boletín Oficial del Estado».

Dado en Palma de Mallorca o 24 de agosto de 2007.

JUAN CARLOS R.

A ministra de Sanidade e Consumo,
ELENA SALGADO MÉNDEZ

ANEXO I

O anexo I do Real decreto 142/2002, do 1 de febreiro, polo que se aproba a lista positiva de aditivos distintos de corantes e edulcorantes para o seu uso na elaboración de produtos alimenticios, queda modificado como segue:

Un. Modifícase o texto correspondente ao símbolo * na nota 3 da lista de notas que figura ao principio do anexo I, que queda redactado da seguinte forma:

«* As substancias E-290, E-938, E-939, E-941, E-942, E-948 e E-949 poderanse utilizar tamén nos produtos alimenticios mencionados nos números 3 e 4 do artigo 3.»

Dous. Engádese a nota seguinte na lista de notas que figura ao principio do anexo I:

«4. As substancias incluídas cos números E-400, E-401, E-402, E-403, E-404, E-406, E-407, E-407a, E-410, E-412, E-413, E-414, E-415, E-417, E-418 e E-440 non se poderán utilizar en minicápsulas de xelatina definidas, para efectos do presente real decreto, como os artigos de confeitaría a base de xelatina de consistencia firme, contidos en minicápsulas semirrixidas, destinadas a ser inxeridas de golpe despois de premer a minicápsula para proxectar o produto de confeitaría na boca.»

Tres. Engádese o seguinte aditivo na lista de aditivos:

«E-462 Etil celulosa»

ANEXO II

O anexo II do Real decreto 142/2002, do 1 de febreiro, polo que se aproba a lista positiva de aditivos distintos de corantes e edulcorantes para o seu uso na elaboración de produtos alimenticios, queda modificado como segue:

Un. Na sección relativa ao «Pain courant français», dentro da categoría de «Pan e pans especiais», engádesse o texto seguinte, despois de «Pain courant français»:

«Friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek»

Dous. Na sección relativa ao «Foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras», dentro da categoría de «Produtos cárnicos», engádesse o texto seguinte, despois de «Foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras»:

«Libamáj, libamáj egészben, libamáj tömbben».

Tres. A sección de «queixos madurados», dentro da categoría de «Queixos», substitúese por:

«Produtos alimenticios	Aditivos	Dose máxima mg/kg
Queixos madurados	E-170 Carbonato de calcio E-504 Carbonato de magnesio E-509 Cloruro cálcico E-575 Glucono-delta lactona	<i>Quantum Satis</i>
	<i>E-500ii Carbonato ácido de sodio</i>	<i>Quantum Satis (Só para os queixos de leite acedo)</i>

ANEXO III

O anexo III do Real decreto 142/2002, do 1 de febreiro, polo que se aproba a lista positiva de aditivos distintos de corantes e edulcorantes para o seu uso na elaboración de produtos alimenticios, queda modificado como segue:

Un. Suprímense as entradas «E-216 p-hidroxibenzoato de propilo» e «E-217 p-hidroxibenzoato sódico de propilo» da lista da parte A (sorbatos, benzoatos e p-hidroxibenzoatos).

Dous. Inclúense as entradas «E-319 Terbutilhidroquinona (TBHQ)» e «E-586 4-Hexilresorcinol» na lista da parte D (Outros antioxidantes).

Tres. As seccións correspondentes a «Aceites e graxas para a fabricación profesional de produtos alimenticios tratados pola calor», «Aceites e graxas para fritir, excluído o aceite de bagazo de oliva» e «Touciño, aceite de peixe e graxas de vacún, ovino e ave», dentro da categoría de «Aceites e graxas», substitúense polas seguintes:

«Produtos alimenticios	Aditivos	Dose máxima mg/kg ou mg/l
Aceites e graxas para a fabricación profesional de produtos alimenticios tratados pola calor	E-310 a E-312 E-319 a E-321	200* (Galatos, TBHQ e BHA, por separado ou en combinación) 100* BHT Expresados en ambos os casos respecto do contido de graxa
Aceites e graxas para fritir, excluído o aceite de bagazo de oliva	E-310 a E-312 E-319 a E-321	200* (Galatos, TBHQ e BHA, por separado ou en combinación) 100* BHT Expresados en ambos os casos respecto do contido de graxa
Touciño, aceite de peixe e graxas de vacún, ovino e ave	E-310 a E-312 E-319 a E-321	200* (Galatos, TBHQ e BHA, por separado ou en combinación) 100* BHT Expresados en ambos os casos respecto do contido de graxa»

Catro. A nota que figura ao pé da táboa correspondente á categoría de «Aceites e graxas» substitúese pola seguinte:

«Nota: o asterisco refírese á regra de proporcionalidade: cando se utilicen combinacións de galatos,

TBHQ, BHA e BHT, débense reducir proporcionalmente as doses individuais. »

Cinco. As seccións correspondentes a «Aceites esenciais» e «Aromas distintos de aceites esenciais», dentro da categoría de «Aromas», substitúense polas seguintes:

«Produtos alimenticios	Aditivos	Dose máxima mg/kg ou mg/l
Aceites esenciais	E-310 a E-312 E-319 e E-320	1000 (Galatos, TBHQ e BHA, por separado ou en combinación)
Aromas distintos de aceites esenciais	E-310 a E-312 E-319 e E-320	100* (Galatos, por separado ou en combinación) 200* (TBHQ e BHA, por separado ou en combinación).

Nota: o asterisco refírese á regra de proporcionalidade: cando se utilicen combinacións de galatos, TBHQ e BHA, débense reducir proporcionalmente as doses individuais. »

Seis. A sección correspondente a «Caldos e sopas deshidratadas», dentro da categoría de «Caldos e sopas», substitúese pola seguinte:

«Produtos alimenticios	Aditivos	Dose máxima mg/kg
Caldos e sopas deshidratadas	E-310 a E-312 E-319 e E-320	200 (Galatos, TBHQ e BHA, por separado ou en combinación) Expresados respecto do contido de graxa»

Sete. Substitúese a táboa correspondente á categoría de «Complementos alimenticios» pola seguinte:

«COMPLEMENTOS ALIMENTICIOS, TAL E COMO SE DEFINEN NO REAL DECRETO 1275/2003, DO 10 DE OUTUBRO, RELATIVO AOS COMPLEMENTOS ALIMENTICIOS

Produtos alimenticios	Aditivos	Dose máxima mg/kg ou mg/l
Complementos alimenticios, tal e como se definen no Real decreto 1275/2003, do 10 de outubro, relativo aos complementos alimenticios	Sa + Ba	2000 (só para complementos alimenticios subministrados en forma líquida)
	E-310 a E-312 E-319 a E-321	400 (galatos, TBHQ, BHA e BHT, por separado ou en combinación)»

Oito. A sección correspondente a «Goma de mascar», dentro da categoría de «Gomas de mascar», substitúese pola seguinte:

«Produtos alimenticios	Aditivos	Dose máxima mg/kg
Goma de mascar	Sa + Ba	1.500
	E-310 a E-312 E-319 a E-321	400 (galatos, TBHQ, BHA e BHT, por separado ou en combinación)»

Nove. A sección correspondente a «Leite en po para máquinas automáticas», dentro da categoría de «Leite», substitúese pola seguinte:

«Produtos alimenticios	Aditivos	Dose máxima mg/kg
Leite en po para máquinas automáticas	E-310 a E-312 E-319 e E-320	200 (galatos, TBHQ e BHA por separado ou en combinación) Expresados respecto do contido de graxa»

Dez. As seccións correspondentes a «Mesturas para pasteis» e «Cereais precociñados», dentro da categoría de «Pastelaría, repostería e galletaría», substitúense polas seguintes:

«Produtos alimenticios	Aditivos	Dose máxima mg/kg
Mesturas para pasteis	E-310 a E-312 E-319 e E-320	200 (galatos, TBHQ e BHA, sós ou en combinación) Expresados respecto do contido de graxa
Cereais precociñados	E-310 a E-312 E-319 e E-320	200 (Galatos, TBHQ e BHA, sós ou en combinación) Expresados respecto do contido de graxa»

Once. A sección correspondente a «Produtos de aperitivo a base de cereais ou patacas e froitos secos transformados ou recubertos», dentro da categoría de «Produtos de aperitivo», substitúese pola seguinte:

«Produtos alimenticios	Aditivos	Dose máxima mg/kg
Produtos de aperitivo a base de cereais ou patacas e froitos secos transformados ou recubertos	Sa + PHB	1000 (deles 300 de PHB máximo)
	SO ₂	50
	E-310 a E-312 E-319 e E-320	200 (galatos, TBHQ e BHA, sós ou en combinación) Expresados respecto do contido de graxa Só para produtos de aperitivo a base de cereais e para froitos secos transformados»

Doce. As seccións correspondentes a «Produtos cárnicos crus adubados», «Produtos cárnicos embutidos crus-curados», «Carnes salgadas», «Touciño veado curado», «Produtos cárnicos tratados pola calor» e «Carne

deshidratada», dentro da categoría de «Produtos cárnicos», suprímense, ben como as notas (1) e (2) da táboa, e insírense as seguintes seccións, dentro da categoría de «Produtos cárnicos»:

«Produtos alimenticios	Aditivos	Cantidade máxima que se pode engadir durante a fabricación (expresada en mg/kg como NaNO ₂)	Dose residual máxima (expresada en mg/kg como NaNO ₂)
Produtos cárnicos	E-249 e E-250 (x)	150	
Produtos cárnicos esterilizados (Fo>3.00) (e)		100	

Produtos alimenticios con denominación española

Produtos cárnicos tradicionais curados en seco (2)

Xamón curado, pa curada, lombo embutido, chacina e produtos similares (2.2)	E-249 e E-250 (x)		100
---	-------------------	--	-----

Produtos alimenticios con denominación non española

Produtos cárnicos tradicionais curados por inmersión (1)

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

Produtos cárnicos tradicionais curados en seco (2)

Dry cured bacon e produtos similares (2.1)	E-249 e E-250 (x)		175
Dry cured ham e produtos similares (2.1)			100
Presunto, presunto da pá e paio do lombo e produtos similares (2.3)			100
Rohschinken trockengepökelt e produtos similares (2.5)			50

«Produtos alimenticios	Aditivos	Cantidade máxima que se pode engadir durante a fabricación (expresada en mg/kg como NaNO ₂)	Dose residual máxima (expresada en mg/kg como NaNO ₂)
<i>Outros produtos cárnicos curados por métodos tradicionais (3)</i>			
Visocina, Selský salám, Turistický trvanlivý salám, Polican, Herkules, Lovecký salám, Dunajská klobása, Paprikáš e produtos similares (3.5)	E-249 e E-250 (x)	180	
Rohschinken, trocken/nassgepökelt e produtos similares (3.1)			50
Jellied veal and brisket (3.2)			50»
<i>Produtos alimenticios con denominación española</i>			
Produtos cárnicos tradicionais curados en seco (2)			
Xamón curado, pa curada, lombo embutido, chacina e produtos similares (2.2)	E-251 e E-252 (z)		250
Outros produtos cárnicos curados por métodos tradicionais (3)			
Salchichón e chourizo tradicionais de longa curación (3.4)	E-251 e E-252 (z)	250 (sen adición de E-249 nin E-250)	
<i>Produtos alimenticios con denominación non española</i>			
Produtos cárnicos tradicionais curados por inmersión (1)			
Wiltshire bacon, Wiltshire ham e produtos similares (1.1)	E-251 e E-252 (z)		250
Entremeada, entrecosto, chispe, orelheira e cabeza (salgados), toucinho fumado e produtos similares (1.2)			250
Cured tongue (1.3)			10
Rohschinken nassgepökelt e produtos similares (1.6)			250
Kylmäsavustettu poronliha/Kallrökt renkött (1,4)			300
Bacon, filet de bacon e produtos similares (1.5)			250 (sen adición de E-249 nin E-250)
Produtos cárnicos tradicionais curados en seco (2)			
Dry cured bacon, dry cured ham e produtos similares (2.1)	E-251 e E-252 (z)		250
Presunto, presunto da pá e paio do lombo e produtos similares (2.3)			250
Jambon sec, jambon sel sec et autres pièces maturées séchées similaires (2.4)			250 (sen adición de E-249 nin E-250)
Rohschinken trockengepökelt e produtos similares (2.5)			250

«Produtos alimenticios	Aditivos	Cantidade máxima que se pode engadir durante a fabricación (expresada en mg/kg como NaNO ₃)	Dose residual máxima (expresada en mg/kg como NaNO ₃)
Outros produtos cárnicos curados por métodos tradicionais (3)			
Rohschinken, trocken/nassgepökelt e produtos similares (3.1)	E-251 e E-252 (z)		250
Jellied veal and brisket (3.2) Rohwürste (Salami e Kantwurst) (3.3)		300 (sen adición de E-249 nin E-250) 250 (Sen adición de E-249 nin E-250)»	10
Saucissons secs e produtos similares (3.6)			

Notas:

(x) Cando estea etiquetado «para uso alimentario», o nitrito soamente se pode vender nunha mestura con sal ou substituto de sal.

(y) O valor Fo 3 equivale a un tratamento térmico de tres minutos a 121 °C (redución da carga bacteriolóxica de mil millóns de esporas por cada mil latas a unha espóra por cada mil latas).

(z) Nalgúns produtos cárnicos tratados por calor poden aparecer nitratos resultantes da conversión natural de nitritos en nitratos nun medio con baixo contido en ácido.

1. Os produtos cárnicos somérxense nunha solución de curación que contén nitritos e/ou nitratos e outros compoñentes. Os produtos cárnicos pódense someter despois a outros tratamentos, por exemplo a afumadura.

1.1 Inxéctase na carne unha solución de curado, e despois sométese a carne a curación por inmersión durante 3-10 días. A solución de salmoira para a inmersión inclúe, así mesmo, fermentos microbio-lóxicos.

1.2 Curación por inmersión durante 3-5 días. O produto non é tratado por calor e ten unha elevada actividade hídrica.

1.3 Curación por inmersión durante 4 días como mínimo e precocción.

1.4 Inxéctase na carne unha solución de curación, e despois sométese a carne a curación por inmersión. O tempo de curación é de 14-21 días, seguido de maduración en fume frío durante 4-5 semanas.

1.5 Curación por inmersión durante 4-5 días a 5-7 °C, maduración normalmente durante 24-40 horas a 22 °C, posibilidade de afumadura durante 24 horas a 20-25 °C e almacenamento durante 3-6 semanas a 12-14 °C.

1.6 Tempo de curación dependente da forma e o peso das pezas de carne, dunha duración aproximada de 2 días/kg, seguido de estabilización e maduración.

2 O procedemento de curación en seco supón a aplicación en seco á superficie da carne dunha mestura de curación que contén nitrato e/ou nitrito, sal e outros compoñentes, e despois un período de estabilización e maduración. Os produtos cárnicos pódense someter posteriormente a outros tratamentos, por exemplo a afumadura.

2.1 Curación en seco e despois maduración durante 4 días como mínimo.

2.2 Curación en seco cun período de estabilización de 10 días como mínimo, e despois un período de maduración de máis de 45 días.

2.3 Curación en seco durante 10-15 días, e despois un período de estabilización de 30-45 días e un período de maduración de 2 meses como mínimo.

2.4 Curación en seco durante 3 días + 1 día/kg seguido dun período de postsalga dunha semana e dun período de envellecemento e maduración de 45 días a 18 meses.

2.5 Tempo de curación dependente da forma e o peso das pezas de carne, dunha duración aproximada de 10 a 14 días, seguido de estabilización e maduración.

3. Procesos de inmersión e curación en seco utilizados conxuntamente, ou cando se inclúen nitritos e/ou nitratos nun produto composto, ou cando a solución de curación se inxecta no produto antes de cociñalo. Os produtos pódense someter despois a outros tratamentos, por exemplo a afumadura.

3.1 Combinación de curación en seco e curación por inmersión (sen inxección de solución de curación). Tempo de curación dependente da forma e o peso das pezas de carne, dunha duración aproximada de 14 a 35 días, seguido de estabilización e maduración.

3.2 Inxección de solución de curación e, transcorridos 2 días como mínimo, cocción en auga fervendo durante un período de até 3 horas.

3.3 O produto sométese a un período mínimo de maduración de 4 semanas e ten unha proporción auga/proteína inferior a 1,7.

3.4 Período de maduración de 30 días como mínimo.

3.5 Produto secado, cociñado a 70 °C, e sometido despois a un proceso de secado e afumadura de 8-12 días. Produto fermentado sometido a un proceso de fermentación de 14-30 días, en tres fases, e despois á afumadura.

3.6 Salchicha crúa fermentada e secada sen adición de nitritos. Ferméntase o produto a temperaturas que poden ser de 18-22 °C ou inferiores (10-12 °C) e a seguir sométese a un período de envellecemento e maduración de tres semanas como mínimo. O produto ten unha proporción auga/proteína inferior a 1,7.

«Produtos alimenticios	Aditivos	Dose máxima mg/kg
Salchicha fresca	SO ₂	450
Produtos cárnicos curados e en conserva	E-315 e E-316	500 (expresados como ácido eritórbito)
Carne deshidratada	E-310 a E-312 E-319 a E-320	200 (galatos, TBHQ e BHA sós ou en combinación) Expresados respecto do contido de graxa»

Trece. As seccións correspondentes a «Crustáceos frescos, conxelados e ultraconxelados», «Gambas cocidas», «Crustáceos cocidos», «Rabos de cangrexo cocidos e moluscos cocidos marinados envasados», «Cefalópodos cocidos» e «Arenque e espadín escabechados», dentro da categoría de «Produtos da pesca», suprimense, e insírense as seguintes seccións, dentro da categoría de «Produtos da pesca»:

«Produtos alimenticios	Aditivos	Dose máxima mg/kg
Crustáceos frescos conxelados e ultraconxelados	SO ₂	150 (nas partes comestibles)
	E-586	2 (como residuo na carne de crustáceos).
Crustáceos e moluscos cocidos	SO ₂	50 (nas partes comestibles). Soamente aplicable a crustáceos e cefalópodos cocidos.
	Ba	1000
	Sa + Ba	2000
Crustáceos cocidos das familias Penaeidae, Sole-noceridae e Aristaeidae –até 80 unidades/kg –entre 80 e 120 unidades/kg –máis de 120 unidades/kg Arenque e espadín escabechados	SO ₂ E-251 e E-252	135 (nas partes comestibles) 180 (nas partes comestibles) 270 (nas partes comestibles) 500 (Cantidad máxima que se pode engadir durante a fabricación expresada como NaNO ₂) »

Catorce. A sección correspondente a «Patacas deshidratadas», dentro da categoría de «Produtos vexetais elaborados», substitúese pola seguinte:

«Produtos alimenticios	Aditivos	Dose máxima mg/kg
Patacas deshidratadas	SO ₂	400
	E-310 a E-312 E-319 e E-320	25 (galatos, TBHQ e BHA, por separado ou en combinación)»

Quince. Engádese a categoría de «Produtos vexetais sen elaborar», coas seguintes seccións:

«Produtos alimenticios	Aditivos	Dose máxima mg/kg
Uvas de mesa	SO ₂	10
Liches frescos	SO ₂	10, medidos na parte comestible»

Dezaseis. A sección correspondente a «Queixo curado ou madurado: duro, semiduro e semimol», dentro da categoría de «Queixos», suprímese, e insírense as seguintes seccións, dentro da categoría de «Queixos»:

«Produtos alimenticios	Aditivos	Doses máximas mg/kg
Queixo madurado: duro, semiduro e semimol	E-234	12,5
	E-251 e E-252	150 no leite de queixaría ou dose equivalente se se engade após a eliminación do soro e o acrecentamento de auga (cantidade máxima que se pode engadir durante a fabricación, expresada como NaNO ₂)
	E-1105	Quantum Satis
Sucedáneos de queixo a base de leite	E-251 e E-252	150 no leite de queixaría ou dose equivalente se se engade após a eliminación do soro e o acrecentamento de auga (cantidade máxima que se pode engadir durante a fabricación, expresada como NaNO ₂)»

Dezasete. En todas as seccións da categoría de «Mollos» substitúense os aditivos E-310 a E-312 e E-320, e as súas doses máximas, por:

«Produtos alimenticios	Aditivos	Doses máximas mg/kg
Todas as seccións de mollos	E-310 a E-312 E-319 e E-320	200 (galatos, TBHQ e BHA, por separado ou en combinación) Expresados respecto do contido de graxa»

Dezaioito. A sección correspondente a «Turróns e mazapáns», dentro da categoría de «Turróns e mazapáns», substitúese pola seguinte:

«Produtos alimenticios	Aditivos	Doses máximas mg/kg
Turróns e mazapáns	Sa + Ba + PHB	1500 (máximo 300 de PHB)
	E-310 a E-312 E-319 e E-320	200 (galatos, TBHQ e BHA, sós ou en combinación) expresados sobre a graxa»

Dezanove. O título da sección «Produtos alimenticios destinados a usos médicos especiais, excluídos os alimentos para lactantes e nenos de curta idade a que fai referencia o Real decreto 1809/1991, do 13 de decembro», dentro da categoría de «Produtos alimenticios destinados a unha alimentación especial», substitúese polo seguinte:

«Alimentos dietéticos destinados a usos médicos especiais tal como se definen no Real decreto 1091/2000, do 9 de xuño, excluídos os alimentos para lactantes e nenos de curta idade a que fai referencia o Real decreto 1809/1991, do 13 de decembro.»

Vinte. O título da sección «Amidóns (con exclusión do amidón en alimentos de desteta e preparados de con-

tinuación e para lactantes)», dentro da categoría de «Outros», substitúese polo seguinte:

«Amidóns (con exclusión dos preparados para lactantes, os preparados de continuación e os alimentos elaborados a base de cereais e alimentos infantís).»

ANEXO IV

O anexo IV do Real decreto 142/2002, do 1 de febreiro, polo que se aproba a lista positiva de aditivos distintos de corantes e edulcorantes para o seu uso na elaboración de produtos alimenticios, queda modificado como segue:

Un. Inclúense na lista que figura ao principio os seguintes aditivos:

«N.º E	Denominacións	Observacións
E-426	Hemicelulosa de soia	
E-968	Eritritol	Para fins distintos da edulcoración
E-1204	Pullulan	
E-1452	Octenil succinato aluminico de amidón»	

Dous. Na sección «1. Alimentos en xeral (excepto os incluídos no art. 3.3)», dentro da categoría de «Alimentos en xeral», a entrada «E-965(1) a E-967(1)» substitúese por «E-965(1) a E-968(1)», mantendo a dose máxima en «Quantum Satis».

Tres. Na sección «2. Aromas», dentro da categoría de «Alimentos en xeral», substitúese a dose máxima correspondente á entrada dos aditivos E-1505 citrato de trietilo, E-1517 diacetato de glicerilo (diacetina), E-1518 triacetato de glicerilo (triacetina) e E-1520 1,2-propanodiol (propilenglicol) por:

«3 g/kg, procedente de todas as fontes en produtos alimenticios tal e como son consumidos ou reconstituídos consonte as instrucións do fabricante por separado ou en combinación. No caso de bebidas, excepto os licores de crema, a dose máxima de E-1520 será de 1 g/l.»

Catro. Engádense as seguintes seccións na categoría de «Arroz»:

«Produtos alimenticios	Aditivos	Dose máxima
Arroz preenvasado listo para o seu consumo, destinado á venda ao retallo.	E-426	10 g/kg
Produtos transformados preenvasados de arroz (incluídos os produtos transformados, conxelados, ultraconxelados, refrixerados, e deshidratados) destinados á venda ao retallo.	E-426	10 g/kg»

Cinco. Na sección «1.1.1 Licores», dentro da categoría de «Bebidas alcohólicas», a entrada «E-965 a E-967» substitúese por «E-965 a E-968», mantendo a dose máxima en «Quantum Satis».

Seis. Engádense o seguinte número na sección «4. Bebidas a base de leite» dentro da categoría de «Bebidas non alcohólicas»:

«Produtos alimenticios	Aditivos	Dose máxima
4.2. Bebidas a base de leite destinadas á venda ao retallo	E-426	5 g/l»

Sete. Substitúese a táboa correspondente á categoría de «Complementos alimenticios» pola seguinte:

«COMPLEMENTOS ALIMENTICIOS, TAL E COMO SE DEFINEN NO REAL DECRETO 1275/2003, DO 10 DE OUTUBRO, RELATIVO AOS COMPLEMENTOS ALIMENTICIOS

Produtos alimenticios	Aditivos	Dose máxima
Complementos alimenticios, tal e como se definen no Real decreto 1275/2003, do 10 de outubro, relativo aos complementos alimenticios	E-338 a E-341 E-343	Quantum Satis
	E-405	1 g/kg
	E-416	Quantum Satis
	E-426(1)	1,5 g/l
	E-432 a E-436 E-450 a E-452	Quantum Satis
	E-468(2)	30 g/kg
	E-901 a E-904(3)	Quantum Satis
	E-473 a E-475 E-491 a E-495 E-551 a E-556 E-559 E-1201(4) e E-1202(4) E-1204(5)	Quantum Satis
E-1452(6)	35 g/kg como complemento alimenticio	

- (1) Só para complementos líquidos.
- (2) Só para complementos subministrados en forma sólida.
- (3) Só como axentes de recubrimento.
- (4) Só para complementos en forma de comprimidos e draxeas.
- (5) Soamente para complementos en forma de cápsulas e comprimidos.
- (6) Soamente para preparados vitamínicos encapsulados en complementos.»

Oito. Engádesse o seguinte número na sección «1.1 Ovoprodutos» dentro da categoría de «Ovos e ovoprodutos»:

«Produtos alimenticios	Aditivos	Dose máxima
Ovoprodutos deshidratados, concentrados, conxelados e ultraconxelados	E-426	10 g/kg»

Nove. Engádesse a seguinte sección dentro da categoría de «Outros»:

«Produtos alimenticios	Aditivos	Dose máxima
Micropastillas para refrescar o alento en forma de láminas	E-1204	Quantum Satis»

Dez. Engádesse a seguinte sección dentro da categoría de «Pans especiais e bolaría»:

«Produtos alimenticios	Aditivos	Dose máxima
Produtos preenvasados de panadaría fina destinados á venda ao retallo	E-426	10 g/kg»

Once. Engádesse a seguinte entrada na sección «Patacas transformadas (incluídas as conxeladas, ultraconxeladas, refrixeradas e deshidratadas)», dentro da categoría de «Produtos vexetais»:

«Produtos alimenticios	Aditivos	Dose máxima
Patacas transformadas (incluídas as conxeladas, ultraconxeladas, refrixeradas e deshidratadas)	E-426	10 g/kg (soamente para produtos preenvasados destinados á venda ao retallo)»

Doce. Engádesse a seguinte sección dentro da categoría de «Produtos de confeitaría»:

«Produtos alimenticios	Aditivos	Dose máxima
3. Produtos de confeitaría a base de xelatina, excepto as minicápsulas de xelatina	E-426	10 g/kg»

Trece. As entradas correspondentes aos aditivos «E-965 a E-967» nas seccións «1. Peixes conxelados e ultraconxelados sen elaborar» e «2. Crustáceos e Moluscos conxelados e ultraconxelados sen elaborar», dentro da categoría de «Produtos da pesca», substitúense por «E-965 a E-968», mantendo a dose máxima en «Quantum Satis».

Catorce. Engádesse a seguinte entrada na sección «1.1 Mollos emulsionados» dentro da categoría de «Mollos»:

«Produtos alimenticios	Aditivos	Dose máxima
1.1 Salsas emulsionadas	E-426	30 g/l»

Quince. Substitúese a sección de «Noodles», dentro da categoría de «Alimentos con denominación non española», pola seguinte:

«Produtos alimenticios	Aditivos	Dose máxima
Noodles (fideos orientais)	E-338 a E-341 E-343	2 g/kg (sós ou en combinación)
	E-426	10 g/kg (só para produtos preenvasados listos para o seu consumo, destinados á venda ao retallo)»

Dezaseis. Engádesse a seguinte sección dentro da categoría de «Alimentos con denominación non española»:

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

Dezasete. O título da sección «Produtos alimenticios destinados a usos médicos especiais, excluídos os alimentos para lactantes e crianzas de curta idade a que fai referencia o Real decreto 1809/1991, do 13 de decembro», dentro da categoría de «Produtos alimenticios destinados a unha alimentación especial», substitúese polo seguinte:

«Alimentos dietéticos destinados a usos médicos especiais tal como se definen no Real decreto 1091/2000, do 9 de xuño.»

ANEXO V

O anexo V do Real decreto 142/2002, do 1 de febreiro, polo que se aproba a lista positiva de aditivos distintos de corantes e edulcorantes para o seu uso na elaboración de produtos alimenticios, queda modificado como segue:

Un. Inclúense na lista os seguintes aditivos:

«N.º E	Denominacións	Uso restrinxido
E-462 E-968	Etil celulosa Eritritol»	

Dous. O texto contido na terceira columna (uso restrinxido) correspondente aos aditivos E-551 e E-552 substitúese por: «Emulxentes e corantes, máximo 5%. Para o E-551: en E-171 dióxido de titanio e E-172 óxidos e hidróxidos de ferro (máximo 90% con relación ao pigmento)».

ANEXO VI

O anexo VI do Real decreto 142/2002, do 1 de febreiro, polo que se aproba a lista positiva de aditivos distintos de corantes e edulcorantes para o seu uso na elaboración de produtos alimenticios, queda modificado como segue:

Un. O título da «terceira parte» substitúese polo seguinte:

«Aditivos alimentarios permitidos en alimentos elaborados a base de cereais e alimentos infantís para lactantes e crianzas de curta idade.»

Dous. A introdución da «terceira parte» substitúese por:

«Os alimentos elaborados a base de cereais e alimentos infantís para lactantes e crianzas de curta idade poderán conter E-414 (goma de acacia ou goma arábica) e E-551 (dióxido de silicio) como resultado da adición de preparados nutritivos que conteñan un máximo de 150 g/kg de E-414 e 10 g/kg de E-551, ben como E-421 (manitol) cando é utilizado como portador da vitamina B12 (un mínimo dunha parte de vitamina B12 por 1000 partes de

manitol). O valor de E-414 ao produto listo para o consumo non deberá exceder os 10 mg/kg.

Os alimentos elaborados a base de cereais e alimentos infantís para lactantes e crianzas de curta idade poderán conter octenil succinato sódico de amidón (E-1450) como resultado da adición de preparados vitamínicos ou de preparados que conteñan ácidos graxos poliinsaturados. A transferencia de E-1450 no produto listo para o consumo non deberá exceder os 100 mg/kg procedentes dos preparados vitamínicos e 1000 mg/kg de preparados que conteñan ácidos graxos poliinsaturados.

Os alimentos elaborados a base de cereais e alimentos infantís para lactantes e crianzas de curta idade poderán conter E-301 (L-ascorbato sódico) utilizado a nivel de quantum satis en aditivos de recubrimiento de preparados nutritivos que conteñan ácidos graxos poliinsaturados. O valor de E 301 no produto listo para o consumo non deberá exceder os 75 mg/l.

As doses máximas de utilización refírense aos alimentos listos para o consumo, preparados segundo as instrucións do fabricante.»

Tres. O título da sección «1. Preparados de desteta», na táboa de aditivos autorizados da «terceira parte», substitúese polo seguinte:

«Alimentos elaborados a base de cereais e alimentos infantís.»

Catro. Engádesse o seguinte aditivo na lista que figura na «cuarta parte»:

«N.º E	Denominación	Dose máxima	Condicións especiais
E-473	Sucroésteres de ácidos graxos	120 mg/l	Produtos que conteñan proteínas, péptidos e aminoácidos hidrolizados»

MINISTERIO DE INDUSTRIA, TURISMO E COMERCIO

16392 REAL DECRETO 1111/2007, do 24 de agosto, polo que se modifica o Real decreto 597/1988, do 10 de xuño, polo que se regula o control metrolóxico CEE, con motivo das sucesivas ampliacións da Unión Europea. («BOE» 222, do 15-9-2007.)

A Directiva 71/316/CEE, do Consello, do 26 de xullo de 1971, relativa á aproximación das lexislacións dos Esta-

dos membros sobre disposicións comúns aos instrumentos de medida e aos métodos de control metrolóxico, deu lugar no dereito interno español ao Real decreto 597/1988, de 10 de xuño, polo que se regula o control metrolóxico CEE. Esta norma, no que se refire ás letras correspondentes aos distintivos nacionais e aos seus debuxos, incorporou as dos Estados que formaban parte da CEE ata o momento da adhesión a ela de España e Portugal. Por isto, non figuran as dos trece Estados que se incorporaron a esta Comunidade en datas posteriores.

A aprobación da Directiva 2006/96/CE, do Consello, do 20 de novembro de 2006, pola que se adaptan determinadas directivas no ámbito da libre circulación de mercadorías, con motivo da adhesión de Bulgaria e Romanía, e da Directiva 2007/13/CE, da Comisión, do 7 de marzo de 2007,