

**REGLAMENTO (UE) N° 1130/2011 DE LA COMISIÓN
de 11 de noviembre de 2011**

por el que se modifica el Reglamento (CE) n° 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre aditivos alimentarios, para establecer una lista de aditivos alimentarios de la Unión autorizados para ser empleados en aditivos alimentarios, enzimas alimentarias, aromas alimentarios y nutrientes

(Texto pertinente a efectos del EEE)

LA COMISIÓN EUROPEA,

Visto el Tratado de Funcionamiento de la Unión Europea,

Visto el Reglamento (CE) n° 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008, sobre aditivos alimentarios ⁽¹⁾, y, en particular, su artículo 10 y su artículo 30, apartados 2, 3 y 5,

Considerando lo siguiente:

- (1) El anexo III del Reglamento (CE) n° 1333/2008 prevé el establecimiento de listas de aditivos alimentarios autorizados de la Unión y sus condiciones de uso en aditivos alimentarios (partes 1 y 2), enzimas alimentarias (parte 3), aromas alimentarios (parte 4) y nutrientes o categorías de estos (parte 5), a los que pueden añadirse los aditivos alimentarios de conformidad con el artículo 4, apartado 4, de dicho Reglamento. El objetivo del uso de dichos aditivos alimentarios es tener una función tecnológica en los aditivos alimentarios, las enzimas alimentarias, los aromas alimentarios o los nutrientes.
- (2) Los aditivos alimentarios incluidos en el anexo III del Reglamento (CE) n° 1333/2008 pueden asignarse a una de las clases funcionales establecidas en el anexo I sobre la base de la función tecnológica principal del aditivo alimentario. Sin embargo, con arreglo al artículo 9 de ese Reglamento, la asignación de un aditivo alimentario a una clase funcional no debe impedir que se utilice para varias funciones.
- (3) Los aditivos alimentarios autorizados que tienen una función como soportes para su uso en aditivos alimentarios en la 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 ⁽²⁾, y sus condiciones de uso, deben incluirse en la parte 1 del anexo III del Reglamento (CE) n° 1333/2008, ya que se ha comprobado que cumplen las condiciones generales para la inclusión y el uso de aditivos alimentarios en listas de la Unión, y, en particular, lo dispuesto en el artículo 6, apartado 1, letra a), de dicho Reglamento.

- (4) Los aditivos alimentarios enumerados como soportes y soportes disolventes permitidos en la Directiva 95/2/CE y que tienen una función como aditivo alimentario distinta de la de soporte deben incluirse en la parte 2 del anexo III del Reglamento (CE) n° 1333/2008 con las mismas condiciones de uso. Otros aditivos que tienen una función distinta de la de soporte deben figurar también en esa lista.
- (5) Los aditivos alimentarios y soportes autorizados para ser empleados en enzimas alimentarias con arreglo a lo dispuesto en el Reglamento (CE) n° 1332/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008, sobre enzimas alimentarias ⁽³⁾, y sus condiciones de uso, deben incluirse en la parte 3 del anexo III del Reglamento (CE) n° 1333/2008.
- (6) Los aditivos alimentarios autorizados para el empleo en aromas alimentarios en la Directiva 95/2/CE y sus condiciones de uso deben incluirse en la parte 4 del anexo III del Reglamento (CE) n° 1333/2008, ya que se ha comprobado que cumplen lo dispuesto en el artículo 6 de dicho Reglamento.
- (7) Los aditivos alimentarios y los soportes autorizados para el empleo en nutrientes, definidos por el Reglamento (CE) n° 1925/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 20 de diciembre de 2006, sobre la adición de vitaminas, minerales y otras sustancias determinadas a los alimentos ⁽⁴⁾, así como por la Directiva 2002/46/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 10 de junio de 2002, relativa a la aproximación de las legislaciones de los Estados miembros en materia de complementos alimenticios ⁽⁵⁾, la Directiva 2009/39/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 6 de mayo de 2009, relativa a los productos alimenticios destinados a una alimentación especial ⁽⁶⁾, y el Reglamento (CE) n° 953/2009 de la Comisión, de 13 de octubre de 2009, sobre sustancias que pueden añadirse para fines de nutrición específicos en alimentos destinados a una alimentación especial ⁽⁷⁾, y sus condiciones de uso, deben incluirse en la parte 5, sección A, del anexo III del Reglamento (CE) n° 1333/2008. Otros aditivos alimentarios con una función distinta de la de soporte deben incluirse también en esa lista debido a que la necesidad tecnológica no se previó en el momento de la adopción del Reglamento (CE) n° 1333/2008.

⁽³⁾ DO L 354 de 31.12.2008, p. 7.

⁽⁴⁾ DO L 404 de 30.12.2006, p. 26.

⁽⁵⁾ DO L 183 de 12.7.2002, p. 51.

⁽⁶⁾ DO L 124 de 20.5.2009, p. 21.

⁽⁷⁾ DO L 269 de 14.10.2009, p. 9.

⁽¹⁾ DO L 354 de 31.12.2008, p. 16.

⁽²⁾ DO L 61 de 18.3.1995, p. 1.

- (8) Los aditivos alimentarios enumerados como aditivos alimentarios permitidos en los alimentos para lactantes y niños de corta edad en la Directiva 95/2/CE y que tienen una función de aditivo alimentario en nutrientes deben incluirse con las mismas condiciones de uso en la lista establecida en la parte 5, sección B, del anexo III del Reglamento (CE) n° 1333/2008. Esa lista debe completarse teniendo en cuenta el dictamen del Comité Científico de la Alimentación Humana sobre los aditivos en preparados nutritivos para lactantes, preparados de continuación y alimentos de destete, de 13 de junio de 1997 ⁽¹⁾.
- (9) Por razones de transparencia y coherencia, deben establecerse normas específicas sobre las condiciones de uso de los aditivos alimentarios en aditivos alimentarios, enzimas alimentarias y preparados nutritivos.
- (10) Las sustancias como los sulfitos, los benzoatos, los polisorbatos, los ésteres de sorbitano y los ésteres de sucrosa deben incluirse en el anexo III del Reglamento (CE) n° 1333/2008. Estas sustancias están sometidas a control en la secuencia 3, con arreglo al Informe de la Comisión de 2001 sobre la ingesta de aditivos alimentarios en la Unión Europea ⁽²⁾, y suscitan preocupaciones con respecto al valor de la IDA (ingesta diaria admisible). Las condiciones de uso de dichas sustancias pueden revisarse como seguimiento del dictamen previsto de la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria en el marco del programa de reevaluación establecido por el Reglamento (UE) n° 257/2010 de la Comisión ⁽³⁾, por el que se establece un programa para la reevaluación de aditivos alimentarios autorizados, que incluye, entre otras cosas, la evaluación de la ingesta.
- (11) Las especificaciones de los aditivos alimentarios incluidos en el anexo III del Reglamento (CE) n° 1333/2008 relacionadas con el origen, los criterios de pureza y otra información necesaria se exponen en las Directivas de la Comisión 2008/128/CE, de 22 de diciembre de 2008, por la que se establecen criterios específicos de pureza en relación con los colorantes utilizados en los productos alimenticios ⁽⁴⁾; 2008/60/CE, de 17 de junio de 2008, por la que se establecen criterios específicos de pureza de los edulcorantes que pueden emplearse en los productos alimenticios ⁽⁵⁾, y 2008/84/CE, de 27 de agosto de 2008, por la que se establecen criterios específicos de pureza de los aditivos alimentarios distintos de los colorantes y edulcorantes ⁽⁶⁾.
- (12) Dado que algunos de los preparados se han utilizado desde hace decenios, debe preverse un período transitorio de 24 meses a partir de la entrada en vigor del presente Reglamento para que los explotadores de empresas alimentarias puedan adaptarse a los requisitos establecidos en las partes 2, 3 y 5, sección A, del anexo III del Reglamento (CE) n° 1333/2008, modificado por el presente Reglamento. Debe preverse un período transitorio de 18 meses a partir de la entrada en vigor del presente Reglamento para que los explotadores de la empresa alimentaria puedan adaptarse a los requisitos establecidos en las partes 1 y 4 del anexo III, modificado por el presente Reglamento.
- (13) Las medidas previstas en el presente Reglamento se ajustan al dictamen del Comité permanente de la cadena alimentaria y de sanidad animal y ni el Parlamento Europeo ni el Consejo se han opuesto a ellas.

HA ADOPTADO EL PRESENTE REGLAMENTO:

Artículo 1

Modificación del Reglamento (CE) n° 1333/2008

El anexo III del Reglamento (CE) n° 1333/2008 se sustituye por el texto del anexo del presente Reglamento.

Artículo 2

Medidas transitorias

Los preparados que no cumplan lo dispuesto en las partes 2 y 3 o en la sección A de la parte 5 del anexo III del Reglamento (CE) n° 1333/2008, modificado por el presente Reglamento, podrán seguir comercializándose de conformidad con las disposiciones nacionales durante un período de 24 meses a partir de la entrada en vigor del presente Reglamento. Los alimentos que contengan dichos preparados y hayan sido puestos en el mercado legalmente durante ese período podrán comercializarse hasta que se agoten las existencias.

Los preparados que no cumplan lo dispuesto en las partes 1 y 4 del anexo III del Reglamento (CE) n° 1333/2008, modificado por el presente Reglamento, podrán seguir comercializándose de conformidad con las disposiciones de los anexos I a VI de la Directiva 95/2/CE hasta el 31 de mayo de 2013. Los alimentos que contengan dichos preparados y hayan sido puestos en el mercado legalmente durante ese período podrán comercializarse hasta que se agoten las existencias.

⁽¹⁾ Dictamen del Comité Científico de la Alimentación Humana sobre los aditivos en preparados nutritivos para lactantes, preparados de continuación y alimentos de destete, Informes del Comité Científico de la Alimentación Humana (serie n° 40, 1998).

⁽²⁾ Informe de la Comisión sobre la ingesta de aditivos alimentarios en la Unión Europea, COM(2001) 542 final.

⁽³⁾ DO L 80 de 26.3.2010, p. 19.

⁽⁴⁾ DO L 6 de 10.1.2009, p. 20.

⁽⁵⁾ DO L 158 de 18.6.2008, p. 17.

⁽⁶⁾ DO L 253 de 20.9.2008, p. 1.

*Artículo 3***Entrada en vigor**

El presente Reglamento entrará en vigor el vigésimo día siguiente al de su publicación en el *Diario Oficial de la Unión Europea*.

Será aplicable a partir del 2 de diciembre de 2011.

El presente Reglamento será obligatorio en todos sus elementos y directamente aplicable en cada Estado miembro.

Hecho en Bruselas, el 11 de noviembre de 2011.

Por la Comisión
El Presidente
José Manuel BARROSO

ANEXO

«ANEXO III

Lista de aditivos alimentarios de la Unión, incluidos los soportes, autorizados para ser empleados en aditivos alimentarios, enzimas alimentarias, aromas alimentarios y nutrientes, y sus condiciones de uso*Definiciones*

1. A efectos del presente anexo, se entiende por “nutrientes” las vitaminas, los minerales y otras sustancias añadidas con fines nutricionales, así como las sustancias añadidas con fines fisiológicos, contemplados en el Reglamento (CE) n° 1925/2006, la Directiva 2002/46/CE, la Directiva 2009/39/CE y el Reglamento (CE) n° 953/2009.
2. A efectos del presente anexo, se entiende por “preparado” una fórmula consistente en uno o más aditivos alimentarios, enzimas alimentarias o nutrientes, en los que se incorporan sustancias tales como aditivos alimentarios u otros ingredientes alimentarios para facilitar su almacenamiento, venta, normalización, dilución o disolución.

PARTE 1

Soportes en aditivos alimentarios

| Nº E del soporte | Denominación del soporte | Dosis máxima | Aditivos alimentarios a los que puede añadirse el soporte |
|------------------|--|---|---|
| E 1520 | Propano-1,2-diol (propilenglicol) | 1 000 mg/kg en el alimento final (como transferencia) (*) | Colorantes, emulgentes y antioxidantes |
| E 422 | Glicerina | <i>quantum satis</i> | Todos los aditivos alimentarios |
| E 420 | Sorbitol | | |
| E 421 | Manitol | | |
| E 953 | Isomaltosa | | |
| E 965 | Maltitol | | |
| E 966 | Lactitol | | |
| E 967 | Xilitol | | |
| E 968 | Eritritol | | |
| E 400-E 404 | Ácido algínico y alginatos (cuadro 7) | | |
| E 405 | Alginato de propano-1,2-diol | | |
| E 406 | Agar-agar | | |
| E 407 | Carragenanos | | |
| E 410 | Goma garrofín | | |
| E 412 | Goma guar | | |
| E 413 | Tragacanto | | |
| E 414 | Goma arábica | | |
| E 415 | Goma xantana | | |
| E 440 | Pectinas | | |
| E 432-E 436 | Polisorbatos (cuadro 4 de la parte 6) | <i>quantum satis</i> | Antiespumantes |
| E 442 | Fosfátidos de amonio | <i>quantum satis</i> | Antioxidantes |
| E 460 | Celulosa | <i>quantum satis</i> | Todos los aditivos alimentarios |
| E 461 | Metilcelulosa | | |
| E 462 | Etilcelulosa | | |
| E 463 | Hidroxipropilcelulosa | | |
| E 464 | Hidroxipropilmetilcelulosa | | |
| E 465 | Etilmetilcelulosa | | |
| E 466 | Carboximetilcelulosa, carboximetilcelulosa sódica y goma de celulosa | | |

| Nº E del soporte | Denominación del soporte | Dosis máxima | Aditivos alimentarios a los que puede añadirse el soporte |
|------------------|--|----------------------|---|
| E 322 | Lecitinas | <i>quantum satis</i> | Colorantes y antioxidantes liposolubles |
| E 432- E 436 | Polisorbatos (cuadro 4 de la parte 6) | | |
| E 470b | Sales magnésicas de ácidos grasos | | |
| E 471 | Monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos | | |
| E 472a | Ésteres acéticos de monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos | | |
| E 472c | Ésteres cítricos de monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos | | |
| E 472e | Ésteres monoacetil y diacetil tartáricos de monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos | | |
| E 473 | Sucroésteres de ácidos grasos | | |
| E 475 | Ésteres poliglicéricos de ácidos grasos | | |
| E 491-E 495 | Ésteres de sorbitano (cuadro 5 de la parte 6) | <i>quantum satis</i> | Colorantes y antiespumantes |
| E 1404 | Almidón oxidado | <i>quantum satis</i> | Todos los aditivos alimentarios |
| 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 | Octenilsuccinato sódico de almidón | | |
| E 1451 | Almidón acetilado oxidado | | |
| E 170 | Carbonato de calcio | | |
| E 263 | Acetato cálcico | | |
| E 331 | Citratos de sodio | | |
| E 332 | Citratos de potasio | | |
| E 341 | Fosfatos de calcio | | |
| E 501 | Carbonatos de potasio | | |
| E 504 | Carbonatos de magnesio | | |
| E 508 | Cloruro potásico | | |
| E 509 | Cloruro cálcico | | |
| E 511 | Cloruro magnésico | | |
| E 514 | Sulfatos de sodio | | |
| E 515 | Sulfatos de potasio | | |
| E 516 | Sulfato cálcico | | |
| E 517 | Sulfato amónico | | |
| E 577 | Gluconato potásico | | |
| E 640 | Glicina y su sal sódica | | |
| E 1505 (*) | Citrato de trietilo | | |
| E 1518 (*) | Triacetato de glicerilo (triacetina) | | |

| Nº E del soporte | Denominación del soporte | Dosis máxima | Aditivos alimentarios a los que puede añadirse el soporte |
|------------------|---|---------------------------------------|---|
| E 551 | Dióxido de silicio | <i>quantum satis</i> | Emulgentes y colorantes |
| E 552 | Silicato cálcico | | |
| E 553b | Talco | 50 mg/kg en el preparado de colorante | Colorantes |
| E 901 | Cera de abeja, blanca y amarilla | <i>quantum satis</i> | Colorantes |
| E 1200 | Polidextrosa | <i>quantum satis</i> | Todos los aditivos alimentarios |
| E 1201 | Polivinilpirrolidona | <i>quantum satis</i> | Edulcorantes |
| E 1202 | Polivinilpolipirrolidona | | |
| E 322 | Lecitinas | <i>quantum satis</i> | Agentes de recubrimiento de frutas |
| E 432-E 436 | Polisorbatos | | |
| E 470a | Sales sódicas, potásicas y cálcicas de ácidos grasos | | |
| E 471 | Monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos | | |
| E 491-E 495 | Ésteres de sorbitano | | |
| E 570 | Ácidos grasos | | |
| E 900 | Dimetilpolisiloxano | | |
| E 1521 | Polietilenglicol | <i>quantum satis</i> | |
| E 425 | Konjac | <i>quantum satis</i> | Todos los aditivos alimentarios |
| E 459 | Beta-ciclodextrina | 1 000 mg/kg en el alimento final | Todos los aditivos alimentarios |
| E 468 | Carboximetilcelulosa sódica reticulada; goma de celulosa entrelazada | <i>quantum satis</i> | Edulcorantes |
| E 469 | Carboximetilcelulosa sódica y goma de celulosa hidrolizadas enzimáticamente | <i>quantum satis</i> | Todos los aditivos alimentarios |
| E 555 | Silicato de potasio y aluminio | 90 % con relación al pigmento | En E 171 dióxido de titanio y E 172 óxidos e hidróxidos de hierro |

(*) Contenido máximo procedente de todas las fuentes en productos alimenticios: 3 000 mg/kg (solos o combinados con E 1505, E 1517 y E 1518). En el caso de las bebidas, exceptuados los licores de crema, el contenido máximo de E 1520 será de 1 000 mg/l procedentes de todas las fuentes.

PARTE 2

Aditivos alimentarios distintos de los soportes en aditivos alimentarios (*)

| Nº E del aditivo alimentario añadido | Denominación del aditivo alimentario añadido | Dosis máxima | Preparados de aditivos alimentarios a los que puede añadirse el aditivo alimentario |
|--------------------------------------|---|--|--|
| Cuadro 1 | | <i>quantum satis</i> | Todos los preparados de aditivos alimentarios |
| E 200-E 203 | Ácido sórbico y sorbatos (cuadro 2 de la parte 6) | 1 500 mg/kg, solo o combinado en preparados; 15 mg/kg en el producto final expresados en ácido libre | Preparados de colorantes |
| E 210 | Ácido benzoico | | |
| E 211 | Benzoato sódico | | |
| E 212 | Benzoato potásico | | |
| E 220- E 228 | Dióxido de azufre y sulfitos (cuadro 3 de la parte 6) | 100 mg/kg en preparados y 2 mg/kg expresados en SO ₂ en el producto final, según los cálculos | Preparados de colorantes (excepto E 163 antocianinas, E 150b caramelo de sulfito cáustico y E 150d caramelo de sulfito amónico) (**) |

| Nº E del aditivo alimentario añadido | Denominación del aditivo alimentario añadido | Dosis máxima | Preparados de aditivos alimentarios a los que puede añadirse el aditivo alimentario |
|--------------------------------------|---|--|---|
| E 320 | Butilhidroxianisol (BHA) | 20 mg/kg solo o combinado (expresados como materia grasa) en el preparado; 0,4 mg/kg en el producto final (solo o combinado) | Emulgentes que contienen ácidos grasos |
| E 321 | Butilhidroxitolueno (BHT) | | |
| E 338 | Ácido fosfórico | 40 000 mg/kg solo o combinado en preparados (expresados en P ₂ O ₅) | Preparados del colorante E 163 antocianinas |
| E 339 | Fosfatos de sodio | | |
| E 340 | Fosfatos de potasio | | |
| E 343 | Fosfatos de magnesio | | |
| E 450 | Difosfatos | | |
| E 451 | Trifosfatos | | |
| E 341 | Fosfatos de calcio | 40 000 mg/kg en preparados (expresados como P ₂ O ₅) | Preparados de colorantes y emulgentes |
| | | 10 000 mg/kg en preparados (expresados como P ₂ O ₅) | Preparados de polialcoholes |
| | | 10 000 mg/kg en preparados (expresados como P ₂ O ₅) | E 412 preparados de goma guar |
| E 392 | Extractos de romero | 1 000 mg/kg en preparados; 5 mg/kg en el producto final (expresados como la suma de ácido carnósico y carnosol) | Preparados de colorantes |
| E 416 | Goma karaya | 50 000 mg/kg en preparados; 1 mg/kg en el producto final | Preparados de colorantes |
| E 432- E 436 | Polisorbatos | <i>quantum satis</i> | Preparados de colorantes, antioxidantes liposolubles y agentes de recubrimiento de frutas |
| E 473 | Sucroésteres de ácidos grasos | <i>quantum satis</i> | Preparados de colorantes y antioxidantes liposolubles |
| E 475 | Ésteres poliglicéricos de ácidos grasos | <i>quantum satis</i> | Preparados de colorantes y antioxidantes liposolubles |
| E 476 | Polirricinoleato de poliglicerol | 50 000 mg/kg en el preparado; 500 mg/kg en el alimento final | Como emulgente en preparados de colorantes utilizados en: Surimi y productos de pescado de tipo japonés ("Kamaboko") (E 120 cochinilla, ácido carmínico, carmines); productos cárnicos, pastas de pescado y preparados de frutas utilizados en productos lácteos aromatizados y postres (E 163 antocianinas, E 100 curcumina y E 120 cochinilla, ácido carmínico, carmines) |
| E 491- E 495 | Ésteres de sorbitano (cuadro 5 de la parte 6) | <i>quantum satis</i> | Preparados de colorantes, preparados de antiespumantes y agentes de recubrimiento de frutas |
| E 551 | Dióxido de silicio | 50 000 mg/kg en el preparado | Preparados de colorantes secos en polvo |
| | | 10 000 mg/kg en el preparado | E 508 cloruro potásico y E 412 preparados de goma guar |

| Nº E del aditivo alimentario añadido | Denominación del aditivo alimentario añadido | Dosis máxima | Preparados de aditivos alimentarios a los que puede añadirse el aditivo alimentario |
|--------------------------------------|--|--|--|
| E 551 | Dióxido de silicio | 50 000 mg/kg en el preparado | Preparados de emulgentes secos en polvo |
| E 552 | Silicato cálcico | | |
| E 551 | Dióxido de silicio | 10 000 mg/kg en el preparado | Preparados de polialcoholes secos en polvo |
| E 552 | Silicato cálcico | | |
| E 553a | Silicato magnésico | | |
| E 553b | Talco | | |
| E 900 | Dimetilpolisiloxano | 200 mg/kg en el preparado; 0,2 mg/l en el alimento final | Preparados de colorantes de E 160a carotenos; E 160b bixa, bixina, norbixina; E 160c extracto de pimentón, capsantina, capsorrubina; E 160d licopeno, y E 160e beta-apo-8'-carotenal |
| E 903 | Cera carnauba | 130 000 mg/kg en preparados; 1 200 mg/kg en el producto final, procedente de todas las fuentes | Como estabilizante en preparados de edulcorantes o ácidos para uso en chicles |

(*) Exceptuando las enzimas autorizadas como aditivos alimentarios.

(**) Las antocianinas (E 163) pueden contener hasta 100 000 mg/kg de sulfitos. El caramelo de sulfito cáustico (E 150b) y el caramelo de sulfito amónico (E 150d) pueden contener hasta 2 000 mg/kg de acuerdo con los criterios de pureza (Directiva 2008/128/CE).

Nota: Normas generales relativas a las condiciones de uso de los aditivos de la parte 2

- Los aditivos alimentarios enumerados en el cuadro 1 de la parte 6 del presente anexo, cuya utilización en los alimentos se autoriza normalmente con arreglo al principio de "quantum satis" y que figuran en el grupo I del anexo II, parte C, punto 1, se han incluido como aditivos alimentarios (para usos distintos del de soporte) en los aditivos alimentarios con arreglo al principio general de "quantum satis", a no ser que se indique otra cosa.
- Los límites máximos de fosfatos y silicatos se han fijado solamente en los preparados de aditivos alimentarios y no en el alimento final.
- Con respecto a todos los demás aditivos alimentarios con una IDA numérica, se han fijado límites en los preparados de aditivos alimentarios y en los alimentos finales.
- No se autorizan aditivos alimentarios por su función como colorantes, edulcorantes o potenciadores del sabor.

PARTE 3

Aditivos alimentarios, incluidos los soportes en enzimas alimentarias (*)

| Nº E del aditivo alimentario añadido | Denominación del aditivo alimentario añadido | Dosis máxima en preparados de enzimas | Dosis máxima en el alimento final, exceptuando las bebidas | Dosis máxima en bebidas | ¿Puede utilizarse como soporte? |
|--------------------------------------|--|--|---|--|---------------------------------|
| E 170 | Carbonato de calcio | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | Sí |
| E 200 | Ácido sórbico | 20 000 mg/kg (solo o combinado, expresados como ácido libre) | 20 mg/kg | 10 mg/l | |
| E 202 | Sorbato potásico | | | | |
| E 210 | Ácido benzoico | 5 000 mg/kg (solo o combinado, expresados como ácido libre) 12 000 mg/kg en cuajo | 1,7 mg/kg 5 mg/kg en quesos en los que se ha utilizado cuajo | 0,85 mg/l 2,5 mg/l en bebidas a base de lactosuero en las que se ha utilizado cuajo | |
| E 211 | Benzoato sódico | | | | |
| E 214 | p-hidroxibenzoato de etilo | 2 000 mg/kg (solo o combinado, expresados como ácido libre) | 2 mg/kg | 1 mg/l | |
| E 215 | p-hidroxibenzoato sódico de etilo | | | | |
| E 218 | p-hidroxibenzoato de metilo | | | | |
| E 219 | p-hidroxibenzoato sódico de metilo | | | | |

| Nº E del aditivo alimentario añadido | Denominación del aditivo alimentario añadido | Dosis máxima en preparados de enzimas | Dosis máxima en el alimento final, exceptuando las bebidas | Dosis máxima en bebidas | ¿Puede utilizarse como soporte? |
|--------------------------------------|--|--|--|-------------------------|---------------------------------|
| E 220 | Dióxido de azufre | 2 000 mg/kg (solo o combinado, expresados como SO ₂) 5 000 mg/kg (solo en enzimas alimentarias para la fabricación de cerveza) 6 000 mg/kg (solo en beta-amilasa de centeno) 10 000 mg/kg (solo en papaína en forma sólida) | 2 mg/kg | 2 mg/l | |
| E 221 | Sulfito de sodio | | | | |
| E 222 | Sulfito ácido de sodio | | | | |
| E 223 | Metabisulfito sódico | | | | |
| E 224 | Metabisulfito potásico | | | | |
| E 250 | Nitrito sódico | 500 mg/kg | 0,01 mg/kg | Ninguna utilización | |
| E 260 | Ácido acético | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | Sí |
| E 261 | Acetato potásico | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | |
| E 262 | Acetatos de sodio | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | |
| E 263 | Acetato cálcico | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | |
| E 270 | Ácido láctico | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | Sí |
| E 281 | Propionato sódico | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | 50 mg/l | |
| E 290 | Dióxido de carbono | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | |
| E 296 | Ácido málico | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | Sí |
| E 300 | Ácido ascórbico | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | Sí |
| E 301 | Ascorbato sódico | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | Sí |
| E 302 | Ascorbato cálcico | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | Sí |
| E 304 | Ésteres ácidos grasos de ácido ascórbico | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | |
| E 306 | Extracto rico en tocoferoles | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | |
| E 307 | ALFA-tocoferol | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | |
| E 308 | Gamma-tocoferol | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | |
| E 309 | Delta-tocoferol | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | |
| E 322 | Lecitinas | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | Sí |
| E 325 | Lactato sódico | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | |
| E 326 | Lactato potásico | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | |
| E 327 | Lactato cálcico | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | Sí |
| E 330 | Ácido cítrico | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | Sí |
| E 331 | Citratos de sodio | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | Sí |
| E 332 | Citratos de potasio | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | Sí |
| E 333 | Citratos de calcio | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | |
| E 334 | Ácido tartárico [L(+)-] | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | |

| Nº E del aditivo alimentario añadido | Denominación del aditivo alimentario añadido | Dosis máxima en preparados de enzimas | Dosis máxima en el alimento final, exceptuando las bebidas | Dosis máxima en bebidas | ¿Puede utilizarse como soporte? |
|--------------------------------------|--|---|--|-------------------------|---------------------------------|
| E 335 | Tartratos de sodio | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | Sí |
| E 336 | Tartratos de potasio | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | Sí |
| E 337 | Tartrato doble de sodio y potasio | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | |
| E 350 | Malatos de sodio | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | Sí |
| E 338 | Ácido fosfórico | 10 000 mg/kg, (expresados como P ₂ O ₅) | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | |
| E 339 | Fosfatos de sodio | 50 000 mg/kg (solo o combinado, expresados como P ₂ O ₅) | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | Sí |
| E 340 | Fosfatos de potasio | | | | |
| E 341 | Fosfatos de calcio | | | | |
| E 343 | Fosfatos de magnesio | | | | |
| E 351 | Malato potásico | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | Sí |
| E 352 | Malatos de calcio | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | Sí |
| E 354 | Tartrato cálcico | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | |
| E 380 | Citrato triamónico | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | |
| E 400 | Ácido algínico | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | Sí |
| E 401 | Alginato sódico | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | Sí |
| E 402 | Alginato potásico | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | Sí |
| E 403 | Alginato amónico | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | |
| E 404 | Alginato cálcico | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | Sí |
| E 406 | Agar-agar | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | Sí |
| E 407 | Carragenanos | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | Sí |
| E 407a | Algas <i>Eucheuma</i> transformadas | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | |
| E 410 | Goma garrofín | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | Sí |
| E 412 | Goma guar | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | Sí |
| E 413 | Tragacanto | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | Sí |
| E 414 | Goma arábica | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | Sí |
| E 415 | Goma xantana | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | Sí |
| E 417 | Goma tara | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | Sí |
| E 418 | Goma gellan | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | Sí |
| E 420 | Sorbitol | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | Sí |
| E 421 | Manitol | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | Sí |

| Nº E del aditivo alimentario añadido | Denominación del aditivo alimentario añadido | Dosis máxima en preparados de enzimas | Dosis máxima en el alimento final, exceptuando las bebidas | Dosis máxima en bebidas | ¿Puede utilizarse como soporte? |
|--------------------------------------|--|---|--|-------------------------|---------------------------------|
| E 422 | Glicerina | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | Sí |
| E 440 | Pectinas | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | Sí |
| E 450 | Difosfatos | 50 000 mg/kg (solo o combinado, expresados como P ₂ O ₅) | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | |
| E 451 | Trifosfatos | | | | |
| E 452 | Polifosfatos | | | | |
| E 460 | Celulosa | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | Sí |
| E 461 | Metilcelulosa | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | Sí |
| E 462 | Etilcelulosa | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | |
| E 463 | Hidroxipropilcelulosa | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | Sí |
| E 464 | Hidroxipropilmetilcelulosa | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | Sí |
| E 465 | Etilmetilcelulosa | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | |
| E 466 | Carboximetilcelulosa Carboximetilcelulosa sódica Goma de celulosa | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | Sí |
| E 469 | Carboximetilcelulosa hidrolizada enzimáticamente | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | |
| E 470a | Sales sódicas, potásicas y cálcicas de ácidos grasos | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | |
| E 470b | Sales magnésicas de ácidos grasos | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | |
| E 471 | Monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | Sí |
| E 472a | Ésteres acéticos de monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | Sí |
| E 472b | Ésteres lácticos de monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | Sí |
| E 472c | Ésteres cítricos de monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | Sí |
| E 472d | Ésteres tartáricos de monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | Sí |
| E 472e | Ésteres monoacetil y diacetil tartáricos de monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | Sí |
| E 472f | Ésteres mixtos acéticos y tartáricos de monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | Sí |
| E 473 | Sucroésteres de ácidos grasos | 50 000 mg/kg | 50 mg/kg | 25 mg/l | Sí, solo como soporte |

| Nº E del aditivo alimentario añadido | Denominación del aditivo alimentario añadido | Dosis máxima en preparados de enzimas | Dosis máxima en el alimento final, exceptuando las bebidas | Dosis máxima en bebidas | ¿Puede utilizarse como soporte? |
|--------------------------------------|--|--|--|-------------------------|--|
| E 500 | Carbonatos de sodio | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | Sí |
| E 501 | Carbonatos de potasio | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | Sí, solo E 501 i) carbonato de potasio |
| E 503 | Carbonatos de amonio | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | Sí |
| E 504 | Carbonatos de magnesio | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | Sí |
| E 507 | Ácido clorhídrico | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | Sí |
| E 508 | Cloruro potásico | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | Sí |
| E 509 | Cloruro cálcico | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | Sí |
| E 511 | Cloruro magnésico | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | Sí |
| E 513 | Ácido sulfúrico | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | Sí |
| E 514 | Sulfatos de sodio | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | Sí, solo E 514 i) sulfato de sodio |
| E 515 | Sulfatos de potasio | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | Sí |
| E 516 | Sulfato cálcico | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | Sí |
| E 517 | Sulfato amónico | 100 000 mg/kg | 100 mg/kg | 50 mg/l | Sí |
| E 524 | Hidróxido de sodio | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | |
| E 525 | Hidróxido de potasio | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | Sí |
| E 526 | Hidróxido de calcio | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | Sí |
| E 527 | Hidróxido de amonio | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | Sí |
| E 528 | Hidróxido de magnesio | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | Sí |
| E 529 | Óxido de calcio | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | Sí |
| E 530 | Óxido de magnesio | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | |
| E 551 | Dióxido de silicio | 50 000 mg/kg en el preparado seco en polvo | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | Sí |
| E 570 | Ácidos grasos | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | |
| E 574 | Ácido glucónico | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | Sí |
| E 575 | Glucono-delta-lactona | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | Sí |
| E 576 | Gluconato sódico | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | |
| E 577 | Gluconato potásico | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | |
| E 578 | Gluconato cálcico | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | Sí |
| E 640 | Glicina y su sal sódica | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | |

| Nº E del aditivo alimentario añadido | Denominación del aditivo alimentario añadido | Dosis máxima en preparados de enzimas | Dosis máxima en el alimento final, exceptuando las bebidas | Dosis máxima en bebidas | ¿Puede utilizarse como soporte? |
|--------------------------------------|--|---------------------------------------|--|-------------------------|---------------------------------|
| E 920 | L-cisteína | 10 000 mg/kg | 10 mg/kg | 5 mg/l | |
| E 938 | Argón | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | |
| E 939 | Helio | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | |
| E 941 | Nitrógeno | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | |
| E 942 | Óxido nitroso | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | |
| E 948 | Oxígeno | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | |
| E 949 | Hidrógeno | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | |
| E 965 | Maltitol | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | Sí |
| E 966 | Lactitol | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | Sí, solo como soporte |
| E 967 | Xilitol | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | Sí, solo como soporte |
| E 1200 | Polidextrosa | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | Sí |
| E 1404 | Almidón oxidado | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | Sí |
| E 1410 | Fosfato de monoalmidón | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | Sí |
| E 1412 | Fosfato de dialmidón | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | Sí |
| E 1413 | Fosfato de dialmidón fosfatado | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | Sí |
| E 1414 | Fosfato de dialmidón acetilado | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | Sí |
| E 1420 | Almidón acetilado | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | Sí |
| E 1422 | Adipato de dialmidón acetilado | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | Sí |
| E 1440 | Almidón hidroxipropilado | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | Sí |
| E 1442 | Fosfato de dialmidón hidroxipropilado | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | Sí |
| E 1450 | Octenilsuccinato sódico de almidón | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | Sí |
| E 1451 | Almidón acetilado oxidado | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | Sí |
| E 1520 | Propano-1,2-diol (propilenglicol) | 500 g/kg | (**) | (**) | Sí, solo como soporte |

(*) Incluidas las enzimas autorizadas como aditivos alimentarios.

(**) Dosis máxima procedente de todas las fuentes en productos alimenticios: 3 000 mg/kg (solos o combinados con E 1505, E 1517 y E 1518). En el caso de las bebidas, exceptuados los licores de crema, el contenido máximo de E 1520 será de 1 000 mg/l procedentes de todas las fuentes.

Nota: Normas generales relativas a las condiciones de uso de los aditivos de la parte 3

- (1) Los aditivos alimentarios enumerados en el cuadro 1 de la parte 6 del presente anexo, cuya utilización en los alimentos se autoriza normalmente con arreglo al principio de "quantum satis" y que figuran en el grupo I del anexo II, parte C, punto 1, se han incluido como aditivos alimentarios en las enzimas alimentarias con arreglo al principio general de "quantum satis", a no ser que se indique otra cosa.
- (2) Los límites máximos de fosfatos y silicatos, cuando se utilizan como aditivos alimentarios, se han fijado solamente en los preparados de enzimas alimentarias y no en el alimento final.
- (3) Con respecto a todos los demás aditivos alimentarios con una IDA numérica, se han fijado límites en los preparados de enzimas alimentarias y en los alimentos finales.
- (4) No se autorizan aditivos alimentarios por su función como colorantes, edulcorantes o potenciadores del sabor.

PARTE 4

Aditivos alimentarios, incluidos los soportes en aromas alimentarios

| Nº E del aditivo | Denominación del aditivo | Categorías de aromas a los que puede añadirse el aditivo | Dosis máxima |
|---|---|---|--|
| Cuadro 1 | | Todos los aromas | <i>quantum satis</i> |
| E 420 E 421 E 953 E 965 E 966 E 967 E 968 | Sorbitol Manitol Isomaltosa Maltitol Lactitol Xilitol Eritritol | Todos los aromas | <i>quantum satis</i> para fines distintos de la edulcoración, pero no como potenciadores del sabor |
| E 200-E 203 E 210 E 211 E 212 E 213 | Ácido sórbico y sorbatos (cuadro 2 de la parte 6) Ácido benzoico Benzoato sódico Benzoato potásico Benzoato cálcico | Todos los aromas | 1 500 mg/kg (solos o combinados, expresados como ácido libre) en aromas |
| E 310 E311 E 312 E 319 E 320 | Galato de propilo Galato de octilo Galato de dodecilo Terbutilhidroquinona (TBHQ) Butilhidroxianisol (BHA) | Aceites esenciales Aromatizantes distintos de los aceites esenciales | 1 000 mg/kg (galatos, TBHQ y BHA, solos o combinados) en aceites esenciales 100 mg/kg (*) (galatos, solos o combinados) 200 mg/kg (*) (TBHQ y BHA, solos o combinados) en aromas |
| E 338-E 452 | Ácido fosfórico, fosfatos, y polifosfatos (cuadro 6 de la parte 6) | Todos los aromas | 40 000 mg/kg (solos o combinados, expresados como P ₂ O ₅) en aromas |
| E 392 | Extractos de romero | Todos los aromas | 1 000 mg/kg (expresados como la suma de carnosol y ácido carnósico) en aromas |
| E 416 | Goma karaya | Todos los aromas | 50 000 mg/kg en aromas |
| E 425 | Konjac | Todos los aromas | <i>quantum satis</i> |
| E 432-E 6436 | Polisorbatos (cuadro 4 de la parte 6) | Todos los aromas, excepto los aromas de humo líquidos y los basados en oleorresinas de especias (**) Productos alimenticios que contienen aromas de humo Líquidos y aromas basados en oleorresinas de especias | 10 000 mg/kg en aromas 1 000 mg/kg en el alimento final |
| E 459 | Beta-ciclodextrina | Aromas encapsulados en: — Té aromatisados y bebidas en polvo instantáneas aromatisadas — Aperitivos aromatisados | 500 mg/l en el alimento final 1 000 mg/kg en productos alimenticios tal como son consumidos o reconstituidos con arreglo a las instrucciones del fabricante |

| Nº E del aditivo | Denominación del aditivo | Categorías de aromas a los que puede añadirse el aditivo | Dosis máxima |
|------------------|--------------------------------------|---|--|
| E 551 | Dióxido de silicio | Todos los aromas | 50 000 mg/kg en aromas |
| E 900 | Dimetilpolisiloxano | Todos los aromas | 10 mg/kg en aromas |
| E 901 | Cera de abeja | Aromas en bebidas alcohólicas aromatizadas | 200 mg/l en bebidas aromatizadas |
| E 1505 | Citrato de trietilo | Todos los aromas | 3 000 mg/kg procedente de todas las fuentes en productos alimenticios tal como son consumidos o reconstituidos con arreglo a las instrucciones del fabricante; solos o combinados. En el caso de las bebidas, exceptuados los licores de crema, el contenido máximo de E 1520 será de 1 000 mg/l procedentes de todas las fuentes. |
| E 1517 | Diacetato de glicerilo (diacetina) | | |
| E 1518 | Triacetato de glicerilo (triacetina) | | |
| E 1520 | Propano-1,2-diol (propilenglicol) | | |
| E 1519 | Alcohol bencílico | Aromas para: | |
| | | — Licores, vinos aromatizados, bebidas aromatizadas a base de vino y cócteles aromatizados de productos vitivinícolas | 100 mg/l en el alimento final |
| | | — Confitería, incluido el chocolate y la bollería fina | 250 mg/kg de todas las fuentes en productos alimenticios tal como son consumidos o reconstituidos con arreglo a las instrucciones del fabricante |

(*) Regla de proporcionalidad: cuando se utilicen combinaciones de galatos, TBHQ y BHA, deberán reducirse proporcionalmente las dosis individuales.

(**) Las oleorresinas de especias se definen como extractos de especias de los que se ha evaporado el disolvente de extracción, dejando una mezcla del aceite volátil y el material resinoso de la especia.

PARTE 5

Aditivos alimentarios en nutrientes

Sección A

— Aditivos alimentarios en nutrientes, exceptuando los nutrientes destinados a ser utilizados en productos alimenticios para lactantes y niños de corta edad enumerados en el punto 13.1 de la parte E del anexo II

| Nº E del aditivo alimentario | Denominación del aditivo alimentario | Dosis máxima | Nutrientes a los que puede añadirse el aditivo alimentario | ¿Puede utilizarse como soporte? |
|------------------------------|--|----------------------|--|---------------------------------|
| E 170 | Carbonato de calcio | <i>quantum satis</i> | Todos los nutrientes | Sí |
| E 260 | Ácido acético | <i>quantum satis</i> | Todos los nutrientes | |
| E 261 | Acetato potásico | <i>quantum satis</i> | Todos los nutrientes | |
| E 262 | Acetatos de sodio | <i>quantum satis</i> | Todos los nutrientes | |
| E 263 | Acetato cálcico | <i>quantum satis</i> | Todos los nutrientes | |
| E 270 | Ácido láctico | <i>quantum satis</i> | Todos los nutrientes | |
| E 290 | Dióxido de carbono | <i>quantum satis</i> | Todos los nutrientes | |
| E 296 | Ácido málico | <i>quantum satis</i> | Todos los nutrientes | |
| E 300 | Ácido ascórbico | <i>quantum satis</i> | Todos los nutrientes | |
| E 301 | Ascorbato sódico | <i>quantum satis</i> | Todos los nutrientes | |
| E 302 | Ascorbato cálcico | <i>quantum satis</i> | Todos los nutrientes | |
| E 304 | Ésteres ácidos grasos de ácido ascórbico | <i>quantum satis</i> | Todos los nutrientes | |

| Nº E del aditivo alimentario | Denominación del aditivo alimentario | Dosis máxima | Nutrientes a los que puede añadirse el aditivo alimentario | ¿Puede utilizarse como soporte? |
|------------------------------|--|--|--|---------------------------------|
| E 306 | Extracto rico en tocoferoles | <i>quantum satis</i> | Todos los nutrientes | |
| E 307 | ALFA-tocoferol | <i>quantum satis</i> | Todos los nutrientes | |
| E 308 | Gamma-tocoferol | <i>quantum satis</i> | Todos los nutrientes | |
| E 309 | Delta-tocoferol | <i>quantum satis</i> | Todos los nutrientes | |
| E 322 | Lecitinas | <i>quantum satis</i> | Todos los nutrientes | Sí |
| E 325 | Lactato sódico | <i>quantum satis</i> | Todos los nutrientes | |
| E 326 | Lactato potásico | <i>quantum satis</i> | Todos los nutrientes | |
| E 327 | Lactato cálcico | <i>quantum satis</i> | Todos los nutrientes | |
| E 330 | Ácido cítrico | <i>quantum satis</i> | Todos los nutrientes | |
| E 331 | Citratos de sodio | <i>quantum satis</i> | Todos los nutrientes | |
| E 332 | Citratos de potasio | <i>quantum satis</i> | Todos los nutrientes | |
| E 333 | Citratos de calcio | <i>quantum satis</i> | Todos los nutrientes | |
| E 334 | Ácido tartárico [L(+)-] | <i>quantum satis</i> | Todos los nutrientes | |
| E 335 | Tartratos de sodio | <i>quantum satis</i> | Todos los nutrientes | |
| E 336 | Tartratos de potasio | <i>quantum satis</i> | Todos los nutrientes | |
| E 337 | Tartrato doble de sodio y potasio | <i>quantum satis</i> | Todos los nutrientes | |
| E 338-E 452 | Ácido fosfórico, fosfatos, y polifosfatos (cuadro 6 de la parte 6) | 40 000 mg/kg, expresados en P ₂ O ₅ en preparados de nutrientes | Todos los nutrientes | |
| E 350 | Malatos de sodio | <i>quantum satis</i> | Todos los nutrientes | |
| E 351 | Malato potásico | <i>quantum satis</i> | Todos los nutrientes | |
| E 352 | Malatos de calcio | <i>quantum satis</i> | Todos los nutrientes | |
| E 354 | Tartrato cálcico | <i>quantum satis</i> | Todos los nutrientes | |
| E 380 | Citrato triamónico | <i>quantum satis</i> | Todos los nutrientes | |
| E 392 | Extractos de romero | 1 000 mg/kg en el preparado de beta-caroteno y licopeno, 5 mg/kg en el producto final, expresados como la suma de ácido carnósico y carnosol | En preparados de beta-caroteno y licopeno | |
| E 400-E 404 | Ácido alginico y alginatos (cuadro 7 de la parte 6) | <i>quantum satis</i> | Todos los nutrientes | Sí |
| E 406 | Agar-agar | <i>quantum satis</i> | Todos los nutrientes | Sí |
| E 407 | Carragenanos | <i>quantum satis</i> | Todos los nutrientes | Sí |
| E 407a | Algas <i>Eucheuma</i> transformadas | <i>quantum satis</i> | Todos los nutrientes | Sí |
| E 410 | Goma garrofin | <i>quantum satis</i> | Todos los nutrientes | Sí |
| E 412 | Goma guar | <i>quantum satis</i> | Todos los nutrientes | Sí |

| Nº E del aditivo alimentario | Denominación del aditivo alimentario | Dosis máxima | Nutrientes a los que puede añadirse el aditivo alimentario | ¿Puede utilizarse como soporte? |
|------------------------------|---|---|--|---------------------------------|
| E 413 | Tragacanto | <i>quantum satis</i> | Todos los nutrientes | Sí |
| E 414 | Goma arábiga | <i>quantum satis</i> | Todos los nutrientes | Sí |
| E 415 | Goma xantana | <i>quantum satis</i> | Todos los nutrientes | Sí |
| E 417 | Goma tara | <i>quantum satis</i> | Todos los nutrientes | Sí |
| E 418 | Goma gellan | <i>quantum satis</i> | Todos los nutrientes | Sí |
| E 420 | Sorbitol | <i>quantum satis</i> | Todos los nutrientes | Sí, solo como soporte |
| E 421 | Manitol | <i>quantum satis</i> | Todos los nutrientes | Sí, solo como soporte |
| E 422 | Glicerina | <i>quantum satis</i> | Todos los nutrientes | Sí |
| E 432-E 436 | Polisorbatos (cuadro 4 de la parte 6) | <i>quantum satis</i> solo en beta-caroteno, luteína, licopeno y preparados de vitamina E; en preparados de vitamina A y D, la dosis máxima en el alimento final es de 2 mg/kg | En beta-caroteno, luteína, licopeno y preparados de vitaminas A, D y E | Sí |
| E 440 | Pectinas | <i>quantum satis</i> | Todos los nutrientes | Sí |
| E 459 | Beta-ciclodextrina | 100 000 mg/kg en el preparado, 1 000 mg/kg en el alimento final | Todos los nutrientes | Sí |
| E 460 | Celulosa | <i>quantum satis</i> | Todos los nutrientes | Sí |
| E 461 | Metilcelulosa | <i>quantum satis</i> | Todos los nutrientes | Sí |
| E 462 | Etilcelulosa | <i>quantum satis</i> | Todos los nutrientes | Sí |
| E 463 | Hidroxipropilcelulosa | <i>quantum satis</i> | Todos los nutrientes | Sí |
| E 464 | Hidroxipropilmetilcelulosa | <i>quantum satis</i> | Todos los nutrientes | Sí |
| E 465 | Etilmetilcelulosa | <i>quantum satis</i> | Todos los nutrientes | Sí |
| E 466 | Carboximetilcelulosa Carboximetilcelulosa sódica Goma de celulosa | <i>quantum satis</i> | Todos los nutrientes | Sí |
| E 469 | Carboximetilcelulosa hidrolizada enzimáticamente | <i>quantum satis</i> | Todos los nutrientes | Sí |
| E 470a | Sales sódicas, potásicas y cálcicas de ácidos grasos | <i>quantum satis</i> | Todos los nutrientes | Sí |
| E 470b | Sales magnésicas de ácidos grasos | <i>quantum satis</i> | Todos los nutrientes | Sí |
| E 471 | Monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos | <i>quantum satis</i> | Todos los nutrientes | Sí |
| E 472a | Ésteres acéticos de monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos | <i>quantum satis</i> | Todos los nutrientes | Sí |
| E 472b | Ésteres lácticos de monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos | <i>quantum satis</i> | Todos los nutrientes | Sí |
| E 472c | Ésteres cítricos de monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos | <i>quantum satis</i> | Todos los nutrientes | Sí |

| Nº E del aditivo alimentario | Denominación del aditivo alimentario | Dosis máxima | Nutrientes a los que puede añadirse el aditivo alimentario | ¿Puede utilizarse como soporte? |
|------------------------------|--|------------------------------|--|---------------------------------|
| E 472d | Ésteres tartáricos de monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos | <i>quantum satis</i> | Todos los nutrientes | Sí |
| E 472e | Ésteres monoacetil y diacetil tartáricos de monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos | <i>quantum satis</i> | Todos los nutrientes | Sí |
| E 472f | Ésteres mixtos acéticos y tartáricos de monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos | <i>quantum satis</i> | Todos los nutrientes | Sí |
| E 473 | Sucroésteres de ácidos grasos | <i>quantum satis</i> | En beta-caroteno, luteína, licopeno y preparados de vitamina E | Sí |
| | | 2 mg/kg en el alimento final | En preparados de vitamina A y D | |
| E 475 | Ésteres poliglicéricos de ácidos grasos | <i>quantum satis</i> | En beta-caroteno, luteína, licopeno y preparados de vitamina E | Sí |
| | | 2 mg/kg en el alimento final | En preparados de vitamina A y D | |
| E 491-E 495 | Ésteres de sorbitano (cuadro 5 de la parte 6) | <i>quantum satis</i> | En beta-caroteno, luteína, licopeno y preparados de vitamina E | Sí |
| | | 2 mg/kg en el alimento final | En preparados de vitamina A y D | |
| E 500 | Carbonatos de sodio | <i>quantum satis</i> | Todos los nutrientes | Sí |
| E 501 | Carbonatos de potasio | <i>quantum satis</i> | Todos los nutrientes | Sí |
| E 503 | Carbonatos de amonio | <i>quantum satis</i> | Todos los nutrientes | Sí |
| E 504 | Carbonatos de magnesio | <i>quantum satis</i> | Todos los nutrientes | Sí |
| E 507 | Ácido clorhídrico | <i>quantum satis</i> | Todos los nutrientes | Sí |
| E 508 | Cloruro potásico | <i>quantum satis</i> | Todos los nutrientes | |
| E 509 | Cloruro cálcico | <i>quantum satis</i> | Todos los nutrientes | |
| E 511 | Cloruro magnésico | <i>quantum satis</i> | Todos los nutrientes | |
| E 513 | Ácido sulfúrico | <i>quantum satis</i> | Todos los nutrientes | |
| E 514 | Sulfatos de sodio | <i>quantum satis</i> | Todos los nutrientes | |
| E 515 | Sulfatos de potasio | <i>quantum satis</i> | Todos los nutrientes | |
| E 516 | Sulfato cálcico | <i>quantum satis</i> | Todos los nutrientes | |
| E 524 | Hidróxido de sodio | <i>quantum satis</i> | Todos los nutrientes | |
| E 525 | Hidróxido de potasio | <i>quantum satis</i> | Todos los nutrientes | |
| E 526 | Hidróxido de calcio | <i>quantum satis</i> | Todos los nutrientes | |
| E 527 | Hidróxido de amonio | <i>quantum satis</i> | Todos los nutrientes | |
| E 528 | Hidróxido de magnesio | <i>quantum satis</i> | Todos los nutrientes | |
| E 529 | Óxido de calcio | <i>quantum satis</i> | Todos los nutrientes | Sí |

| Nº E del aditivo alimentario | Denominación del aditivo alimentario | Dosis máxima | Nutrientes a los que puede añadirse el aditivo alimentario | ¿Puede utilizarse como soporte? |
|------------------------------|--|--|--|---------------------------------|
| E 530 | Óxido de magnesio | <i>quantum satis</i> | Todos los nutrientes | Sí |
| E 551, E 552 | Dióxido de silicio Silicato cálcico | 50 000 mg/kg preparados secos en polvo (solo o combinado) 10 000 mg/kg en el preparado (solo E 551) | En preparados secos en polvo de todos los nutrientes En preparados de cloruro potásico utilizados en sustitutos de la sal | |
| E 554 | Silicato de sodio y aluminio | 15 000 mg/kg en el preparado | En preparados de vitaminas liposolubles | |
| E 570 | Ácidos grasos | <i>quantum satis</i> | Todos los nutrientes, excepto los que contienen ácidos grasos insaturados | |
| E 574 | Ácido glucónico | <i>quantum satis</i> | Todos los nutrientes | |
| E 575 | Glucono-delta-lactona | <i>quantum satis</i> | Todos los nutrientes | |
| E 576 | Gluconato sódico | <i>quantum satis</i> | Todos los nutrientes | |
| E 577 | Gluconato potásico | <i>quantum satis</i> | Todos los nutrientes | |
| E 578 | Gluconato cálcico | <i>quantum satis</i> | Todos los nutrientes | |
| E 640 | Glicina y su sal sódica | <i>quantum satis</i> | Todos los nutrientes | |
| E 900 | Dimetilpolisiloxano | 200 mg/kg en el preparado; 0,2 mg/l en el alimento final | En preparados de beta-caroteno y licopeno | |
| E 901 | Cera de abeja, blanca y amarilla | <i>quantum satis</i> | Todos los nutrientes | Sí, solo como soporte |
| E 938 | Argón | <i>quantum satis</i> | Todos los nutrientes | |
| E 939 | Helio | <i>quantum satis</i> | Todos los nutrientes | |
| E 941 | Nitrógeno | <i>quantum satis</i> | Todos los nutrientes | |
| E 942 | Óxido nitroso | <i>quantum satis</i> | Todos los nutrientes | |
| E 948 | Oxígeno | <i>quantum satis</i> | Todos los nutrientes | |
| E 949 | Hidrógeno | <i>quantum satis</i> | Todos los nutrientes | |
| E 953 | Isomaltosa | <i>quantum satis</i> | Todos los nutrientes | Sí, solo como soporte |
| E 965 | Maltitol | <i>quantum satis</i> | Todos los nutrientes | Sí, solo como soporte |
| E 966 | Lactitol | <i>quantum satis</i> | Todos los nutrientes | Sí, solo como soporte |
| E 967 | Xilitol | <i>quantum satis</i> | Todos los nutrientes | Sí, solo como soporte |
| E 968 | Eritritol | <i>quantum satis</i> | Todos los nutrientes | Sí, solo como soporte |
| E 1103 | Invertasa | <i>quantum satis</i> | Todos los nutrientes | |
| E 1200 | Polidextrosa | <i>quantum satis</i> | Todos los nutrientes | Sí |
| E 1404 | Almidón oxidado | <i>quantum satis</i> | Todos los nutrientes | Sí |

| Nº E del aditivo alimentario | Denominación del aditivo alimentario | Dosis máxima | Nutrientes a los que puede añadirse el aditivo alimentario | ¿Puede utilizarse como soporte? |
|------------------------------|---------------------------------------|---|--|---------------------------------|
| E 1410 | Fosfato de monoalmidón | <i>quantum satis</i> | Todos los nutrientes | Sí |
| E 1412 | Fosfato de dialmidón | <i>quantum satis</i> | Todos los nutrientes | Sí |
| E 1413 | Fosfato de dialmidón fosfatado | <i>quantum satis</i> | Todos los nutrientes | Sí |
| E 1414 | Fosfato de dialmidón acetilado | <i>quantum satis</i> | Todos los nutrientes | Sí |
| E 1420 | Almidón acetilado | <i>quantum satis</i> | Todos los nutrientes | Sí |
| E 1422 | Adipato de dialmidón acetilado | <i>quantum satis</i> | Todos los nutrientes | Sí |
| E 1440 | Almidón hidroxipropilado | <i>quantum satis</i> | Todos los nutrientes | Sí |
| E 1442 | Fosfato de dialmidón hidroxipropilado | <i>quantum satis</i> | Todos los nutrientes | Sí |
| E 1450 | Octenilsuccinato sódico de almidón | <i>quantum satis</i> | Todos los nutrientes | Sí |
| E 1451 | Almidón acetilado oxidado | <i>quantum satis</i> | Todos los nutrientes | Sí |
| E 1452 | Octenilsuccinato aluminico de almidón | 35 000 mg/kg en el alimento final | En complementos alimenticios, tal como se definen en la Directiva 2002/46/CE, debido a su utilización en preparados vitamínicos, solo con fines de encapsulado | Sí |
| E 1518 | Triacetato de glicerilo (triacetina) | (*) | Todos los nutrientes | Sí, solo como soporte |
| E 1520 (*) | Propano-1,2-diol (propilenglicol) | 1 000 mg/kg en el alimento final (como transferencia) | Todos los nutrientes | Sí, solo como soporte |

(*) Dosis máxima de E 1518 y E 1520 procedente de todas las fuentes en productos alimenticios: 3 000 mg/kg (solos o combinados con E 1505 y E 1517). En el caso de las bebidas, exceptuados los licores de crema, el contenido máximo de E 1520 será de 1 000 mg/l procedentes de todas las fuentes.

Sección B

— Aditivos alimentarios añadidos en nutrientes destinados a ser utilizados en productos alimenticios para lactantes y niños de corta edad enumerados en el punto 13.1 de la parte E del anexo II

| Nº E del aditivo alimentario | Denominación del aditivo alimentario | Dosis máxima | Nutrientes a los que puede añadirse el aditivo alimentario | Categoría de alimentos |
|----------------------------------|--|---|--|--|
| E 301 | Ascorbato sódico | Transferencia total: 75 mg/l | Recubrimientos de preparados de nutrientes que contengan ácidos grasos poliinsaturados | Alimentos para lactantes y niños de corta edad |
| E 304 i) | Palmitato de ascorbilo | Para usos en preparados de nutrientes con la condición de que no se sobrepase la dosis máxima en los alimentos mencionada en el punto 13.1 de la parte E del anexo II | Todos los nutrientes | Alimentos para lactantes y niños de corta edad |
| E 306 E 307 E 308 E 309 | Extracto rico en tocoferoles ALFA-tocoferol Gamma-tocoferol Delta-tocoferol | Para usos en preparados de nutrientes con la condición de que no se sobrepase la dosis máxima en los alimentos mencionada en el punto 13.1 de la parte E del anexo II | Todos los nutrientes | Alimentos para lactantes y niños de corta edad |

| Nº E del aditivo alimentario | Denominación del aditivo alimentario | Dosis máxima | Nutrientes a los que puede añadirse el aditivo alimentario | Categoría de alimentos |
|------------------------------|--------------------------------------|---|--|---|
| E 322 | Lecitinas | Para usos en preparados de nutrientes con la condición de que no se sobrepase la dosis máxima en los alimentos mencionada en el punto 13.1 de la parte E del anexo II | Todos los nutrientes | Alimentos para lactantes y niños de corta edad |
| E 330 | Ácido cítrico | <i>quantum satis</i> | Todos los nutrientes | Alimentos para lactantes y niños de corta edad |
| E 331 | Citratos de sodio | Para usos en preparados de nutrientes con la condición de que no se sobrepase la dosis máxima en los alimentos mencionada en el punto 13.1 de la parte E del anexo II y de que se respeten las condiciones de uso allí especificadas | Todos los nutrientes | Alimentos para lactantes y niños de corta edad |
| E 332 | Citratos de potasio | Para usos en preparados de nutrientes con la condición de que no se sobrepase la dosis máxima en los alimentos mencionada en el punto 13.1 de la parte E del anexo II y de que se respeten las condiciones de uso allí especificadas | Todos los nutrientes | Alimentos para lactantes y niños de corta edad |
| E 333 | Citratos de calcio | Transferencia total: 0,1 mg/kg expresados en calcio, dentro de los límites de calcio y de la relación calcio/fósforo establecida para la categoría de alimentos | Todos los nutrientes | Alimentos para lactantes y niños de corta edad |
| E 341 iii) | Fosfato tricálcico | Debe respetarse la dosis máxima de 1 000 mg/kg como P ₂ O ₅ procedentes de todos los usos en el alimento final mencionados en el punto 13.1.3 de la parte E del anexo II (solo para E 341, con una disposición sobre la dosis máxima de aluminio) | Todos los nutrientes | Alimentos elaborados a base de cereales y alimentos para lactantes y niños de corta edad, tal como se definen en la Directiva 2006/125/CE |
| E 401 | Alginato sódico | Para usos en preparados de nutrientes con la condición de que no se sobrepase la dosis máxima en los alimentos mencionada en el punto 13.1.3 de la parte E del anexo II | Todos los nutrientes | Alimentos elaborados a base de cereales y alimentos para lactantes y niños de corta edad, tal como se definen en la Directiva 2006/125/CE |
| E 402 | Alginato potásico | Para usos en preparados de nutrientes con la condición de que no se sobrepase la dosis máxima en los alimentos mencionada en el punto 13.1 de la parte E del anexo II | Todos los nutrientes | Alimentos elaborados a base de cereales y alimentos para lactantes y niños de corta edad, tal como se definen en la Directiva 2006/125/CE |
| E 404 | Alginato cálcico | Para usos en preparados de nutrientes con la condición de que no se sobrepase la dosis máxima en los alimentos mencionada en el punto 13.1.3 de la parte E del anexo II | Todos los nutrientes | Alimentos elaborados a base de cereales y alimentos para lactantes y niños de corta edad, tal como se definen en la Directiva 2006/125/CE |
| E 414 | Goma arábiga | 150 000 mg/kg en el preparado de nutrientes y 10 mg/kg en el producto final como transferencia | Todos los nutrientes | Alimentos para lactantes y niños de corta edad |
| E 415 | Goma xantana | Para usos en preparados de nutrientes con la condición de que no se sobrepase la dosis máxima en los alimentos mencionada en el punto 13.1.3 de la parte E del anexo II | Todos los nutrientes | Alimentos elaborados a base de cereales y alimentos para lactantes y niños de corta edad, tal como se definen en la Directiva 2006/125/CE |

| Nº E del aditivo alimentario | Denominación del aditivo alimentario | Dosis máxima | Nutrientes a los que puede añadirse el aditivo alimentario | Categoría de alimentos |
|------------------------------|--|--|--|--|
| E 421 | Manitol | 1 000 veces más que la vitamina B12; transferencia total: 3 mg/kg | Como soporte de la vitamina B12 | Alimentos para lactantes y niños de corta edad |
| E 440 | Pectinas | Para usos en preparados de nutrientes con la condición de que no se sobrepase la dosis máxima en los alimentos mencionada en el punto 13.1 de la parte E del anexo II | Todos los nutrientes | Preparados de continuación y alimentos elaborados a base de cereales y alimentos para lactantes y niños de corta edad, tal como se definen en la Directiva 2006/125/CE |
| E 466 | Carboximetilcelulosa, carboximetilcelulosa sódica y goma de celulosa | Para usos en preparados de nutrientes con la condición de que no se sobrepase la dosis máxima en los alimentos mencionada en el punto 13.1 de la parte E del anexo II | Todos los nutrientes | Alimentos dietéticos para lactantes y niños de corta edad, destinados a usos médicos especiales, tal como se definen en la Directiva 1999/21/CE |
| E 471 | Monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos | Para usos en preparados de nutrientes con la condición de que no se sobrepase la dosis máxima en los alimentos mencionada en el punto 13.1 de la parte E del anexo II y de que se respeten las condiciones de uso allí especificadas | Todos los nutrientes | Alimentos para lactantes y niños de corta edad |
| E 472c | Ésteres cítricos de monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos | Para usos en preparados de nutrientes con la condición de que no se sobrepase la dosis máxima en los alimentos mencionada en el punto 13.1 de la parte E del anexo II | Todos los nutrientes | Preparados para lactantes y preparados de continuación para lactantes y niños de corta edad sanos |
| E 551 | Dióxido de silicio | 10 000 mg/kg en preparados de nutrientes | Preparados de nutrientes secos en polvo | Alimentos para lactantes y niños de corta edad |
| E 1420 | Almidón acetilado | Para usos en preparados de nutrientes con la condición de que no se sobrepase la dosis máxima en los alimentos mencionada en el punto 13.1.3 de la parte E del anexo II | Todos los nutrientes | Alimentos elaborados a base de cereales y alimentos para lactantes y niños de corta edad, tal como se definen en la Directiva 2006/125/CE |
| E 1450 | Octenilsuccinato sódico de almidón | Transferencia: 100 mg/kg | Preparados vitamínicos | Alimentos para lactantes y niños de corta edad |
| | | Transferencia: 1 000 mg/kg | Preparados de ácidos grasos poliinsaturados | |
| E 1451 | Almidón acetilado oxidado | Para usos en preparados de nutrientes con la condición de que no se sobrepase la dosis máxima en los alimentos mencionada en el punto 13.1.3 de la parte E del anexo II | Todos los nutrientes | Alimentos elaborados a base de cereales y alimentos para lactantes y niños de corta edad, tal como se definen en la Directiva 2006/125/CE |

Nota: Normas generales relativas a las condiciones de uso de los aditivos alimentarios de la parte 5

- (1) Los aditivos alimentarios enumerados en el cuadro 1 de la parte 6 del presente anexo, cuya utilización en los alimentos se autoriza normalmente con arreglo al principio de *quantum satis* y que figuran en el grupo I del anexo II, parte C, punto 1, se han incluido como aditivos alimentarios en los nutrientes con arreglo al principio general de *quantum satis*, a no ser que se indique otra cosa.
- (2) Los límites máximos de fosfatos y silicatos, cuando se utilizan como aditivos alimentarios, se han fijado solamente en los preparados de nutrientes, y no en el alimento final.
- (3) Con respecto a todos los demás aditivos alimentarios con una IDA numérica, se han fijado límites en los preparados de enzimas nutrientes y en los alimentos finales.
- (4) No se autorizan aditivos alimentarios por su función como colorantes, edulcorantes o potenciadores del sabor.

PARTE 6

Definiciones de grupos de aditivos alimentarios a efectos de las partes 1 a 5*Cuadro 1*

| Nº E | Denominación |
|-------|--|
| E 170 | Carbonato de calcio |
| E 260 | Ácido acético |
| E 261 | Acetato potásico |
| E 262 | Acetatos de sodio |
| 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 ácidos grasos de ácido ascórbico |
| 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 |
| E 331 | Citratos de sodio |
| E 332 | Citratos de potasio |
| E 333 | Citratos de calcio |
| E 334 | Ácido tartárico [L(+)-] |
| E 335 | Tartratos de sodio |
| E 336 | Tartratos de potasio |
| E 337 | Tartrato doble de sodio y potasio |
| E 350 | Malatos de sodio |
| E 351 | Malato potásico |

| Nº E | Denominación |
|--------|---|
| E 352 | Malatos 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 407a | Algas <i>Eucheuma</i> transformadas |
| E 410 | Goma garrofín |
| E 412 | Goma guar |
| E 413 | Tragacanto |
| E 414 | Goma arábica |
| E 415 | Goma xantana |
| E 417 | Goma tara |
| E 418 | Goma gellan |
| E 422 | Glicerina |
| E 440 | Pectinas |
| E 460 | Celulosa |
| E 461 | Metilcelulosa |
| E 462 | Etilcelulosa |
| E 463 | Hidroxipropilcelulosa |
| E 464 | Hidroxipropilmetilcelulosa |
| E 465 | Etilmetilcelulosa |
| E 466 | Carboximetilcelulosa, carboximetilcelulosa sódica y goma de celulosa |
| E 469 | Carboximetilcelulosa sódica y goma de celulosa hidrolizadas enzimáticamente |
| E 470a | Sales sódicas, potásicas y cálcicas de ácidos grasos |
| E 470b | Sales magnésicas de ácidos grasos |
| E 471 | Monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos |
| E 472a | Ésteres acéticos de monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos |
| E 472b | Ésteres lácticos de monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos |
| E 472c | Ésteres cítricos de monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos |

| Nº E | Denominación |
|--------|--|
| E 472d | Ésteres tartáricos de monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos |
| E 472e | Ésteres monoacetil y diacetil tartáricos de monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos |
| E 472f | Ésteres mixtos acéticos y tartáricos de monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos |
| E 500 | Carbonatos de sodio |
| E 501 | Carbonatos de potasio |
| E 503 | Carbonatos de amonio |
| E 504 | Carbonatos 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 |
| E 515 | Sulfatos de potasio |
| E 516 | Sulfato cálcico |
| E 524 | Hidróxido de sodio |
| E 525 | Hidróxido de potasio |
| E 526 | Hidróxido de calcio |
| E 527 | Hidróxido de amonio |
| E 528 | Hidróxido de magnesio |
| 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 |

| Nº E | Denominación |
|--------|---------------------------------------|
| E 949 | Hidrógeno |
| E 1103 | Invertasa |
| E 1200 | Polidextrosa |
| 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 | Octenilsuccinato sódico de almidón |
| E 1451 | Almidón acetilado oxidado |

Cuadro 2

Ácido sórbico y sorbatos

| Número E | Denominación |
|----------|------------------|
| E 200 | Ácido sórbico |
| E 202 | Sorbato potásico |
| E 203 | Sorbato cálcico |

Cuadro 3

Dióxido de azufre y sulfitos

| Número E | Denominación |
|----------|--------------------------|
| E 220 | Dióxido de azufre |
| E 221 | Sulfito de sodio |
| E 222 | Sulfito ácido de sodio |
| E 223 | Metabisulfito sódico |
| E 224 | Metabisulfito potásico |
| E 226 | Sulfito de calcio |
| E 227 | Sulfito ácido de calcio |
| E 228 | Sulfito ácido de potasio |

Cuadro 4

Polisorbatos

| Número E | Denominación |
|----------|--|
| E 432 | Monolaurato de sorbitano polioxietilenado (polisorbato 20) |
| 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) |

Cuadro 5

Ésteres de sorbitano

| Número E | Denominación |
|----------|----------------------------|
| E 491 | Monoestearato de sorbitano |
| E 492 | Triestearato de sorbitano |
| E 493 | Monolaurato de sorbitano |
| E 494 | Monooleato de sorbitano |
| E 495 | Monopalmitato de sorbitano |

Cuadro 6

Ácido fosfórico, fosfatos, difosfatos, trifosfatos y polifosfatos

| Número E | Denominación |
|----------|----------------------|
| E 338 | Ácido fosfórico |
| E 339 | Fosfatos de sodio |
| E 340 | Fosfatos de potasio |
| E 341 | Fosfatos de calcio |
| E 343 | Fosfatos de magnesio |
| E 450 | Difosfatos |
| E 451 | Trifosfatos |
| E 452 | Polifosfatos |

Cuadro 7

Ácido algínico y alginatos

| Número E | Denominación |
|----------|-------------------|
| E 400 | Ácido algínico |
| E 401 | Alginato sódico |
| E 402 | Alginato potásico |
| E 403 | Alginato amónico» |