

II

(Actos no legislativos)

REGLAMENTOS

REGLAMENTO (UE) 2015/647 DE LA COMISIÓN

de 24 de abril de 2015

por el que se modifican y corrigen los anexos II y III del Reglamento (CE) n° 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que respecta a la utilización de determinados aditivos alimentarios

(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, apartado 3,

Considerando lo siguiente:

- (1) El anexo II del Reglamento (CE) n° 1333/2008 establece la lista de la Unión de aditivos alimentarios autorizados para su utilización en alimentos, y sus condiciones de utilización.
- (2) El anexo III del Reglamento (CE) n° 1333/2008 establece la lista de aditivos alimentarios de la Unión autorizados para ser empleados en aditivos alimentarios, enzimas alimentarias, aromas alimentarios y nutrientes, y sus condiciones de uso.
- (3) Dichas listas pueden actualizarse de conformidad con el procedimiento común descrito en el artículo 3, apartado 1, del Reglamento (CE) n° 1331/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo ⁽²⁾, bien a iniciativa de la Comisión o en respuesta a una solicitud.
- (4) La lista de aditivos alimentarios de la Unión se elaboró basándose en los aditivos alimentarios cuya utilización en alimentos está permitida con arreglo a las Directivas 94/35/CE ⁽³⁾, 94/36/CE ⁽⁴⁾ y 95/2/CE ⁽⁵⁾ del Parlamento Europeo y del Consejo, tras comprobar que cumplen las condiciones establecidas en los artículos 6, 7 y 8 del Reglamento (CE) n° 1333/2008. La lista de la Unión incluye los aditivos alimentarios atendiendo a las categorías de alimentos a las que pueden añadirse.
- (5) Debido a las dificultades experimentadas al transferir los aditivos alimentarios al nuevo sistema de categorización previsto en el anexo II del Reglamento (CE) n° 1333/2008, se detectaron algunos errores que deben ser corregidos y otras disposiciones deben aclararse más.
- (6) El anexo II no enumera las diferentes formas en las que puede utilizarse un aditivo alimentario; por ejemplo, los sorbitoles (E 420) existen en forma de sorbitol [E 420 i)] o de jarabe de sorbitol [E 420 ii)]; los citratos de

⁽¹⁾ DO L 354 de 31.12.2008, p. 16.

⁽²⁾ Reglamento (CE) n° 1331/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008, por el que se establece un procedimiento de autorización común para los aditivos, las enzimas y los aromas alimentarios (DO L 354 de 31.12.2008, p. 1).

⁽³⁾ Directiva 94/35/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 30 de junio de 1994, relativa a los edulcorantes utilizados en los productos alimenticios (DO L 237 de 10.9.1994, p. 3).

⁽⁴⁾ Directiva 94/36/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 30 de junio de 1994, relativa a los colorantes utilizados en los productos alimenticios (DO L 237 de 10.9.1994, p. 13).

⁽⁵⁾ 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 (DO L 61 de 18.3.1995, p. 1).

sodio (E 331) existen en forma de citrato monosódico [E 331 i)], citrato disódico [E 331 ii)] y citrato trisódico [E 331 iii)]. Estas formas se especifican en el Reglamento (UE) n° 231/2012 de la Comisión ⁽¹⁾. Debe aclararse que pueden utilizarse estas formas diferentes de los aditivos alimentarios autorizados.

- (7) La cantaxantina (E 161g) no debe venderse directamente a los consumidores. Por consiguiente, debe modificarse la parte A, sección 2, punto 5, del anexo II del Reglamento (CE) n° 1333/2008.
- (8) El konjac (E 425) no debe utilizarse para producir alimentos deshidratados destinados a rehidratarse en la ingestión. Por consiguiente, en la parte C, sección 1, grupo I, del anexo II debe introducirse en la entrada E 425 la nota 2.
- (9) En las categorías de alimentos 01.7.2, «Queso curado», y 01.7.6, «Productos a base de queso (excepto los incluidos en la categoría 16)», debe aclararse que la natamicina (E 235) solo puede utilizarse para el tratamiento exterior de quesos y productos a base de queso sin cortar.
- (10) Debe adoptarse un enfoque coherente con respecto a la redacción de las notas que mencionan los límites máximos para el aluminio procedente de lacas de aluminio introducidos por el Reglamento (UE) n° 380/2012 de la Comisión ⁽²⁾. La frase «no pueden utilizarse otras lacas de aluminio» debe incluirse en todas las notas relativas a aditivos alimentarios específicos en las categorías 01.7.3, «Corteza comestible de queso», 01.7.5, «Queso fundido», 04.2.5.2, «Confituras, jaleas, marmalades y crema de castañas, tal como se definen en la Directiva 2001/113/CE», 08.2, «Preparados de carne, tal como se definen en el Reglamento (CE) n° 853/2004», 08.3.1, «Productos cárnicos no sometidos a tratamiento térmico», 08.3.2, «Productos cárnicos sometidos a tratamiento térmico», 08.3.3, «Tripas, recubrimientos y decoraciones para carne» y 09.3, «Huevas».
- (11) En la categoría 02.1, «Grasas y aceites sin agua (excepto la grasa láctea anhidra)», determinados aditivos no deben utilizarse en aceites vírgenes y aceite de oliva.
- (12) En la categoría 04.2.3, «Frutas y hortalizas en conserva», debe permitirse la utilización de dióxido de azufre y sulfitos (E 220-228) en setas elaboradas.
- (13) En las categorías de alimentos 05.2, «Otros productos de confitería, incluidas las micropastillas para refrescar el aliento» y 05.4, «Adornos, coberturas y rellenos, excepto los rellenos a base de frutas incluidos en la categoría 4.2.4», la dosis máxima de neotamo (E 961) utilizado como potenciador del sabor en productos de confitería a base de almidón debe fijarse en 3 mg/kg.
- (14) En la categoría de alimentos 05.4, «Adornos, coberturas y rellenos, excepto los rellenos a base de frutas incluidos en la categoría 4.2.4» debe permitirse la utilización de ácido ciclámico y sus sales de sodio y calcio (E 952) en pulverizadores de nata aromatizada.
- (15) En la categoría de alimentos 06.4.4, «Ñoquis de patata», la utilización de aditivos en ñoquis de patata frescos refrigerados debe restringirse a un número limitado de aditivos que pertenecen al grupo I.
- (16) En la categoría de alimentos 07.2, «Productos de bollería, pastelería, repostería y galletería», debe aclararse la utilización de dióxido de azufre y sulfitos (E 220-228).
- (17) En la categoría de alimentos 08.2, «Preparados de carne, tal como se definen en el Reglamento (CE) n° 853/2004», la entrada del acetato potásico (E 261) debe corregirse por acetatos de potasio.
- (18) En la categoría de alimentos 08.3.1, «Productos cárnicos no sometidos a tratamiento térmico», deben suprimirse las entradas duplicadas de ácido eritórbito (E 315) y eritorbato sódico (E 316).
- (19) En las categorías de alimentos 08.2, «Preparados de carne, tal como se definen en el Reglamento (CE) n° 853/2004», 08.3.1, «Productos cárnicos no sometidos a tratamiento térmico», 08.3.2, «Productos cárnicos sometidos a tratamiento térmico» y 08.3.4, «Productos cárnicos tradicionales curados con disposiciones específicas para nitritos y nitratos», debe aclararse la expresión de las dosis máximas de nitritos (E 249-250) y/o nitratos (E 251-252).
- (20) En la categoría de alimentos 08.3.2, «Productos cárnicos sometidos a tratamiento térmico», debe permitirse la utilización de galatos, TBHQ y BHA (E 310-320) en carne deshidratada.

⁽¹⁾ Reglamento (UE) n° 231/2012 de la Comisión, de 9 de marzo de 2012, por el que se establecen especificaciones para los aditivos alimentarios que figuran en los anexos II y III del Reglamento (CE) n° 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo (DO L 83 de 22.3.2012, p. 1).

⁽²⁾ Reglamento (UE) n° 380/2012 de la Comisión, de 3 de mayo de 2012, por el que se modifica el anexo II del Reglamento (CE) n° 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que se refiere a las condiciones de utilización y los niveles de utilización de aditivos alimentarios que contienen aluminio (DO L 119 de 4.5.2012, p. 14).

- (21) En la categoría de alimentos 08.3.3, «Tripas, recubrimientos y decoraciones para carne», el número de la nota 80 debe corregirse por 89.
- (22) En la categoría de alimentos 08.3.4.2, «Productos tradicionales curados en seco», debe volver a introducirse la dosis máxima de nitritos (E 249-250) para jamón curado, paleta curada, lomo embuchado, cecina y productos similares.
- (23) En las categorías de alimentos 09.1.2, «Moluscos y crustáceos sin elaborar» y 09.2, «Pescado y productos de la pesca elaborados, incluso moluscos y crustáceos», debe aclararse que las unidades de las que depende la dosis máxima de dióxido de azufre y sulfitos (E 220-228) se expresan en kilogramos, y la nota relacionada con el 4-hexilresorcinol (E 586) debe aclararse y corregirse.
- (24) En la categoría de alimentos 09.2, «Pescado y productos de la pesca elaborados, incluso moluscos y crustáceos», la utilización de dióxido de titanio (E 171) y óxidos e hidróxidos de hierro (E 172) debe restringirse al pescado ahumado.
- (25) En la categoría de alimentos 09.2, «Pescado y productos de la pesca elaborados, incluso moluscos y crustáceos», debe aclararse que la dosis máxima de ácido sórbico y sorbatos; ácido benzoico y benzoatos (E 200-213) se aplica a los aditivos individualmente o combinados y a la suma, y que las dosis se expresan como ácido libre.
- (26) En la categoría 10.2, «Huevos y ovoproductos elaborados», la dosis máxima de citrato de tietilo (E 1505) debe aplicarse solo a la clara de huevo deshidratada.
- (27) En las categorías de alimentos 14.2.7.1, «Vinos aromatizados» y 14.2.7.2, «Bebidas a base de vino aromatizado», la utilización de colorantes pertenecientes a los grupos II y III debe corregirse de acuerdo con los usos de colorantes autorizados en la Directiva 94/36/CE.
- (28) En la categoría de alimentos 17.1, «Complementos alimenticios sólidos, incluso en cápsulas, comprimidos y similares, excepto los masticables» el número de la nota 79 debe modificarse e introducirse en la entrada correspondiente al aditivo alimentario dimetilpolisiloxano (E 900).
- (29) En la parte 4, «Aditivos alimentarios, incluidos los soportes en aromas alimentarios», del anexo III del Reglamento (CE) nº 1333/2008, las dosis máximas de goma arábiga modificada con ácido octenilsuccínico (E 423) deben aplicarse al alimento final. En el cuadro 7, «Ácido algínico y alginatos», de la parte 6, «Definiciones de grupos de aditivos alimentarios a efectos de las partes 1 a 5», debe incluirse el alginato cálcico (E 404).
- (30) Con arreglo a lo dispuesto en el artículo 3, apartado 2, del Reglamento (CE) nº 1331/2008, antes de actualizar la lista de aditivos alimentarios de la Unión establecida en el anexo II del Reglamento (CE) nº 1333/2008, la Comisión debe recabar el dictamen de la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria («la Autoridad»), salvo cuando dicha actualización no sea susceptible de tener repercusiones en la salud humana. Dado que la lista de la Unión se modifica para incluir usos de aditivos ya permitidos con arreglo a las Directivas 94/35/CE, 94/36/CE y 95/2/CE, la actualización de dicha lista no es susceptible de tener repercusiones en la salud humana. Por lo tanto, no es necesario solicitar el dictamen de la Autoridad.
- (31) Procede, por consiguiente, modificar y corregir en consecuencia los anexos II y III del Reglamento (CE) nº 1333/2008.
- (32) Las medidas previstas en el presente Reglamento se ajustan al dictamen del Comité Permanente de Vegetales, Animales, Alimentos y Piensos.

HA ADOPTADO EL PRESENTE REGLAMENTO:

Artículo 1

El anexo II del Reglamento (CE) nº 1333/2008 queda modificado con arreglo a lo dispuesto en el anexo I del presente Reglamento.

Artículo 2

El anexo III del Reglamento (CE) nº 1333/2008 queda modificado con arreglo a lo dispuesto en el anexo II del presente Reglamento.

Artículo 3

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

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

Hecho en Bruselas, el 24 de abril de 2015.

Por la Comisión
El Presidente
Jean-Claude JUNCKER

El anexo II del Reglamento (CE) n° 1333/2008 queda modificado como sigue:

I. La parte A queda modificada como sigue:

1) En la sección 1, el primer guion se sustituye por el texto siguiente:

«— el nombre del aditivo alimentario y su número E; como alternativa podrán utilizarse números E y denominaciones más específicos enumerados en el Reglamento (UE) n° 231/2012 (*), excluidos los sinónimos, si los aditivos alimentarios nombrados se han añadido de hecho a un determinado alimento.

(*) Reglamento (UE) n° 231/2012 de la Comisión, de 9 de marzo de 2012, por el que se establecen especificaciones para los aditivos alimentarios que figuran en los anexo II y III del Reglamento (CE) n° 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo (DO L 83 de 22.3.2012, p. 1).».

2) En la sección 2, el punto 1 se sustituye por el texto siguiente:

«1. Solo podrán utilizarse como aditivos en alimentos las sustancias que figuran en la parte B, tal como se especifican en el Reglamento (UE) n° 231/2012, a no ser que se prevean más específicamente en la parte E.».

3) En la sección 2, el punto 5 se sustituye por el texto siguiente:

«5. Los colorantes E 123, E 127, E 160b, E 161g, E 173 y E 180 y las mezclas de estos colorantes no podrán venderse directamente a los consumidores.».

II. En la parte C, sección 1, grupo I, la entrada E 425 se sustituye por el texto siguiente:

«E 425	Konjac i) Goma de konjac ii) Glucomanán de konjac	10 g/kg, solo o combinado ⁽¹⁾ ⁽²⁾ ⁽³⁾ ».
--------	---	---

III. La parte E queda modificada como sigue:

1) En la categoría de alimentos 01.7.2, «Queso curado», la entrada E 235 queda modificada como sigue:

a) la entrada E 235 se sustituye por el texto siguiente:

	«E 235	Natamicina	1 mg/dm ² de superficie (no presente a 5 mm de profundidad)	solo tratamiento de superficie de queso duro, semiduro y semiblando sin cortar»;
--	--------	------------	--	--

b) se suprime la nota 8.

2) En la categoría de alimentos 01.7.3, «Corteza comestible de queso», la nota 67 se sustituye por el texto siguiente:

«(67) Límite máximo para el aluminio procedente de lacas de aluminio de E 120 cochinilla, ácido carmínico, carmines y E 180 litolrubina BK: 10 mg/kg. No pueden utilizarse otras lacas de aluminio. A efectos del artículo 22, apartado 1, letra g), del presente Reglamento, ese límite debe aplicarse a partir del 1 de febrero de 2013.».

3) En la categoría de alimentos 01.7.5, «Queso fundido», la nota 66 se sustituye por el texto siguiente:

«(66) Límite máximo para el aluminio procedente de lacas de aluminio de E 120 cochinilla, ácido carmínico, carmines: 1,5 mg/kg. No pueden utilizarse otras lacas de aluminio. A efectos del artículo 22, apartado 1, letra g), del presente Reglamento, ese límite debe aplicarse a partir del 1 de febrero de 2013.»

4) En la categoría de alimentos 01.7.6, «Productos a base de queso, excepto los incluidos en la categoría 16», la entrada E 235 se sustituye por el texto siguiente:

	«E 235	Natamicina	1 mg/dm ² de superficie (no presente a 5 mm de profundidad)		solo tratamiento de superficie de productos a base de queso duro, semiduro y semiblando sin cortar».
--	--------	------------	--	--	--

5) La categoría de alimentos 02.1, «Grasas y aceites sin agua (excepto la grasa láctea anhidra)», queda modificada como sigue:

a) la entrada E 270 se sustituye por el texto siguiente:

	«E 270	Ácido láctico	quantum satis		solo para cocciones, frituras o preparación de salsas, excepto aceites vírgenes y aceites de oliva»;
--	--------	---------------	---------------	--	--

b) la entrada E 300 se sustituye por el texto siguiente:

	«E 300	Ácido ascórbico	quantum satis		solo para cocciones, frituras o preparación de salsas, excepto aceites vírgenes y aceites de oliva»;
--	--------	-----------------	---------------	--	--

c) la entrada E 472c se sustituye por el texto siguiente:

	«E 472c	Ésteres cítricos de los monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos	quantum satis		solo para cocciones, frituras o preparación de salsas, excepto aceites vírgenes y aceites de oliva».
--	---------	--	---------------	--	--

6) En la categoría de alimentos 04.2.3, «Frutas y hortalizas en conserva», la primera entrada E 220-228 se sustituye por el texto siguiente:

	«E 220-228	Dióxido de azufre y sulfitos	50	(3)	solo hortalizas blancas, incluidas las legumbres y las setas elaboradas».
--	------------	------------------------------	----	-----	---

7) En la categoría de alimentos 04.2.5.2, «Confituras, jaleas, marmalades y crema de castañas, tal como se definen en la Directiva 2001/113/CE», la nota 66 se sustituye por el texto siguiente:

«(66) Límite máximo para el aluminio procedente de lacas de aluminio de E 120 cochinilla, ácido carmínico, carmines: 1,5 mg/kg. No pueden utilizarse otras lacas de aluminio. A efectos del artículo 22, apartado 1, letra g), del presente Reglamento, ese límite debe aplicarse a partir del 1 de febrero de 2013.»

8) En la categoría de alimentos 05.2, «otros productos de confitería, incluidas las micropastillas para refrescar el aliento», la quinta entrada E 961 se sustituye por el texto siguiente:

	«E 961	Neotamo	3		solo como potenciador del sabor de productos de confitería a base de almidón, de valor energético reducido o sin azúcares añadidos».
--	--------	---------	---	--	--

9) La categoría de alimentos 05.4, «Adornos, coberturas y rellenos, excepto los rellenos a base de frutas incluidos en la categoría 4.2.4», queda modificada como sigue:

a) la segunda entrada E 961 se sustituye por el texto siguiente:

	«E 961	Neotamo	3		solo como potenciador del sabor de productos de confitería a base de almidón, de valor energético reducido o sin azúcares añadidos»;
--	--------	---------	---	--	--

b) después de la entrada E 951 se añade la nueva entrada E 952 siguiente:

	«E 952	Ácido ciclámico y sus sales de sodio y calcio	250	(51)	solo pulverizadores de nata aromatizada de valor energético reducido o sin azúcares añadidos».
--	--------	---	-----	------	--

10) La categoría de alimentos 06.4.4, «Ñoquis de patata», queda modificada como sigue:

a) la entrada correspondiente al grupo I se sustituye por el texto siguiente:

	«Grupo I	Aditivos			excepto ñoquis de patata frescos refrigerados»;
--	----------	----------	--	--	---

b) después de la entrada E 200-203 se añaden las nuevas entradas siguientes:

	«E 270	Ácido láctico	quantum satis		solo ñoquis de patata frescos refrigerados
	E 304	Ésteres ácidos grasos de ácido ascórbico	quantum satis		solo ñoquis de patata frescos refrigerados
	E 330	Ácido cítrico	quantum satis		solo ñoquis de patata frescos refrigerados
	E 334	Ácido tartárico [L(+)-]	quantum satis		solo ñoquis de patata frescos refrigerados
	E 471	Monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos	quantum satis		solo ñoquis de patata frescos refrigerados».

11) La categoría de alimentos 07.2, «Productos de bollería, pastelería, repostería y galletería», queda modificada como sigue:

a) la entrada E 220-228 se sustituye por el texto siguiente:

	«E 220-228	Dióxido de azufre y sulfitos	50	(3)	solo galletas secas»;
--	------------	------------------------------	----	-----	-----------------------

b) después de la nota 2 se añade la nota 3:

«(3) Las dosis máximas se expresan como SO₂ en relación con el total, procedente de todos los orígenes; no se tiene en cuenta un contenido en SO₂ inferior a 10 mg/kg o a 10 mg/l.».

12) La categoría de alimentos 8.2, «Preparados de carne, tal como se definen en el Reglamento (CE) n° 853/2004», queda modificada como sigue:

a) las entradas E 249-250 y E 261 se sustituyen por el texto siguiente:

	«E 249-250	Nitritos	150	(7)	solo lomo de cerdo adobado, pincho moruno, careta de cerdo adobada, costilla de cerdo adobada, <i>Kasseler, Bräte, Surfleisch, toorvorst, šašlökk, ahjupraad, kielbasa surowa kielbasa biała, kielbasa surowa metka y tatar wołowy (danie tatarskie)</i>
	E 261	Acetatos de potasio	quantum satis		solo preparados envasados de carne picada fresca y preparados de carne a los que se han añadido otros ingredientes distintos de los aditivos o de la sal»;

b) la nota 7 se sustituye por el texto siguiente:

«(7) Cantidad máxima que puede añadirse durante la elaboración, expresada como NaNO₂ o NaNO₃»;

c) se suprime la nota 7';

d) la nota 66 se sustituye por el texto siguiente:

«(66) Límite máximo para el aluminio procedente de lacas de aluminio de E 120 cochinilla, ácido carmínico, carmines: 1,5 mg/kg. No pueden utilizarse otras lacas de aluminio. A efectos del artículo 22, apartado 1, letra g), del presente Reglamento, ese límite debe aplicarse a partir del 1 de febrero de 2013.».

13) La categoría de alimentos 08.3.1, «Productos cárnicos no sometidos a tratamiento térmico», queda modificada como sigue:

a) se suprimen las entradas E 315 y E 316 siguientes:

	«E 315	Ácido eritórbico	500		solo productos cárnicos curados y en conserva
	E 316	Eritorbato sódico	500		solo productos cárnicos curados y en conserva»;

b) la nota 7 se sustituye por el texto siguiente:

«(7) Cantidad máxima que puede añadirse durante la elaboración, expresada como NaNO₂ o NaNO₃»;

c) la nota 66 se sustituye por el texto siguiente:

«(66) Límite máximo para el aluminio procedente de lacas de aluminio de E 120 cochinilla, ácido carmínico, carmines: 1,5 mg/kg. No pueden utilizarse otras lacas de aluminio. A efectos del artículo 22, apartado 1, letra g), del presente Reglamento, ese límite debe aplicarse a partir del 1 de febrero de 2013.».

14) La categoría de alimentos 08.3.2, «Productos cárnicos sometidos a tratamiento térmico», queda modificada como sigue:

a) después de la entrada E 316 se añade la nueva entrada E 310-320 siguiente:

	«E 310-320	Galatos, TBHQ y BHA	200	(1) (13)	solo carne deshidratada»;
--	------------	---------------------	-----	----------	---------------------------

b) la nota 7 se sustituye por el texto siguiente:

«(7) Cantidad máxima que puede añadirse durante la elaboración, expresada como NaNO_2 o NaNO_3 »;

c) después de la nota 9 se añade la nota 13:

«(13) Límite máximo expresado respecto del contenido de grasa.»;

d) la nota 66 se sustituye por el texto siguiente:

«(66) Límite máximo para el aluminio procedente de lacas de aluminio de E 120 cochinilla, ácido carmínico, carmines: 1,5 mg/kg. No pueden utilizarse otras lacas de aluminio. A efectos del artículo 22, apartado 1, letra g), del presente Reglamento, ese límite debe aplicarse a partir del 1 de febrero de 2013.».

15) La categoría de alimentos 08.3.3, «Tripas, recubrimientos y decoraciones para carne», queda modificada como sigue:

a) la entrada E 339 se sustituye por el texto siguiente:

	«E 339	Fosfatos de sodio	12 600	(4) (89)	solo en tripas naturales para embutidos»;
--	--------	-------------------	--------	----------	---

b) la nota 78 se sustituye por el texto siguiente:

«(78) Límite máximo para el aluminio procedente de lacas de aluminio de E 120 cochinilla, ácido carmínico, carmines: 10 mg/kg. No pueden utilizarse otras lacas de aluminio. A efectos del artículo 22, apartado 1, letra g), del presente Reglamento, ese límite debe aplicarse a partir del 1 de febrero de 2013.»;

c) la nota 80 se sustituye por el texto siguiente:

«(89) La transferencia al producto final no debe exceder de 250 mg/kg.».

16) La categoría de alimentos 08.3.4.1, «Productos tradicionales que se sumergen en una solución de curado (productos cárnicos curados por inmersión en una solución de curado que contiene nitritos y/o nitratos, sal y otros componentes)», queda modificada como sigue:

a) la nota 7 se sustituye por el texto siguiente:

«(7) Cantidad máxima añadida, expresada como NaNO_2 o NaNO_3 »;

b) la nota 39 se sustituye por el texto siguiente:

«(39) Cantidad residual máxima; dosis de residuo al final del proceso de elaboración, expresada como NaNO_2 o NaNO_3 ».

17) La categoría de alimentos 08.3.4.2, «Productos tradicionales curados en seco (el procedimiento de curado en seco supone la aplicación en seco a la superficie de la carne de una mezcla de curado que contiene nitratos y/o nitritos, sal y otros componentes, seguido de un período de estabilización o maduración)», queda modificada como sigue:

a) la tercera entrada E 249-250 se sustituye por el texto siguiente:

	«E 249-250	Nitritos	100	(39)	solo presunto, presunto da pa, paio do lombo y productos similares: curado en seco entre diez y quince días, seguido de un período de estabilización de treinta a cuarenta y cinco días y de un período de maduración de dos meses como mínimo; jamón curado, paleta curada, lomo embuchado, cecina y productos similares: curado en seco con un período de estabilización de diez días como mínimo, seguido de un período de maduración de más de cuarenta y cinco días;
--	------------	----------	-----	------	---

b) la nota 39 se sustituye por el texto siguiente:

«(39) Cantidad residual máxima; dosis de residuo al final del proceso de elaboración, expresada como NaNO_2 o NaNO_3 ».

18) La categoría de alimentos 08.3.4.3, «Otros productos curados por métodos tradicionales (procesos de inmersión y curado en seco utilizados conjuntamente, o inclusión de nitritos y/o nitratos en un producto compuesto, o inyección de la solución de curado en el producto antes de cocinarlo)», queda modificada como sigue:

a) la nota 7 se sustituye por el texto siguiente:

«(7) Cantidad máxima añadida, expresada como NaNO_2 o NaNO_3 »;

b) la nota 39 se sustituye por el texto siguiente:

«(39) Cantidad residual máxima; dosis de residuo al final del proceso de elaboración, expresada como NaNO_2 o NaNO_3 ».

19) La categoría de alimentos 09.1.2, «Moluscos y crustáceos sin elaborar», queda modificada como sigue:

a) las entradas E 220-228 y E 586 se sustituyen por el texto siguiente:

	«E 220-228	Dióxido de azufre y sulfitos	150	(3) (10)	solo crustáceos y cefalópodos frescos, congelados y ultracongelados; crustáceos de las familias <i>Penaeidae</i> , <i>Solenoceridae</i> y <i>Aristeidae</i> hasta 80 unidades por kg
	E 220-228	Dióxido de azufre y sulfitos	200	(3) (10)	solo crustáceos de las familias <i>Penaeidae</i> , <i>Solenoceridae</i> y <i>Aristeidae</i> entre 80 y 120 unidades por kg
	E 220-228	Dióxido de azufre y sulfitos	300	(3) (10)	solo crustáceos de las familias <i>Penaeidae</i> , <i>Solenoceridae</i> y <i>Aristeidae</i> más de 120 unidades por kg
	E 586	4-hexilresorcinol	2	(90)	solo carne de crustáceos fresca, congelada o ultracongelada»

b) la nota 42 se sustituye por el texto siguiente:

«(90) Como residuo en la carne.».

20) La categoría de alimentos 09.2, «pescado y productos de la pesca elaborados, incluso moluscos y crustáceos», queda modificada como sigue:

a) la tercera entrada E 171 se sustituye por el texto siguiente:

	«E 171	Dióxido de titanio	quantum satis		solo pescado ahumado»;
--	--------	--------------------	---------------	--	------------------------

b) la segunda entrada E 172 se sustituye por el texto siguiente:

	«E 172	Óxidos e hidróxidos de hierro	quantum satis		solo pescado ahumado»;
--	--------	-------------------------------	---------------	--	------------------------

c) la tercera entrada E 200-213 se sustituye por el texto siguiente:

	«E 200-213	Ácido sórbico y sorbatos; ácido benzoico y benzoatos	6 000	(1) (2)	solo <i>Crangon crangon</i> (<i>Crangon vulgaris</i>), cocido»;
--	------------	--	-------	---------	---

d) la segunda entrada E 220-228 se sustituye por el texto siguiente:

	«E 220-228	Dióxido de azufre y sulfitos	135	(3) (10)	solo crustáceos cocidos de las familias <i>Penaeidae</i> , <i>Solenoceridae</i> y <i>Aristeidae</i> hasta 80 unidades por kg»;
--	------------	------------------------------	-----	----------	--

e) la tercera entrada E 220-228 se sustituye por el texto siguiente:

	«E 220-228	Dióxido de azufre y sulfitos	180	(3) (10)	solo crustáceos de las familias <i>Penaeidae</i> , <i>Solenoceridae</i> y <i>Aristeidae</i> entre 80 y 120 unidades por kg»;
--	------------	------------------------------	-----	----------	--

f) la quinta entrada E 220-228 se sustituye por el texto siguiente:

	«E 220-228	Dióxido de azufre y sulfitos	270	(3) (10)	solo crustáceos de las familias <i>Penaeidae</i> , <i>Solenoceridae</i> y <i>Aristeidae</i> más de 120 unidades por kg».
--	------------	------------------------------	-----	----------	--

21) En la categoría de alimentos 09.3, «Huevas», la nota 68 se sustituye por el texto siguiente:

«(68) Límite máximo de aluminio procedente de lacas de aluminio de E 123 amaranato: 10 mg/kg. No pueden utilizarse otras lacas de aluminio. A efectos del artículo 22, apartado 1, letra g), del presente Reglamento, ese límite debe aplicarse a partir del 1 de febrero de 2013.».

22) La categoría de alimentos 10.2, «Huevos y ovoproductos elaborados», queda modificada como sigue:

- a) se suprime la primera entrada E 1505;
 b) la segunda entrada E 1505 se sustituye por el texto siguiente:

	«E 1505	Citrato de trietilo	quantum satis		solo clara de huevo deshidratada».
--	---------	---------------------	---------------	--	------------------------------------

23) La categoría de alimentos 14.2.7.1, «Vinos aromatizados», queda modificada como sigue:

- a) se suprimen las siguientes entradas correspondientes al grupo II, el grupo III y los aditivos alimentarios E 104, E 110, E 124 y E 160d:

	«Grupo II	Colorantes <i>quantum satis</i>			excepto <i>americano</i> y <i>bitter vino</i>
	Grupo III	Colorantes alimentarios con límites máximos combinados	200		excepto <i>americano</i> y <i>bitter vino</i>
	E 104	Amarillo de quinoleína	50	(61)	excepto <i>americano</i> y <i>bitter vino</i>
	E 110	Amarillo ocaso FCF/amarillo anaranjado S	50	(61)	excepto <i>americano</i> y <i>bitter vino</i>
	E 124	Ponceau 4R rojo cochinilla A	50	(61)	excepto <i>americano</i> y <i>bitter vino</i> »
	E 160d	Licopeno	10		

- b) después de la entrada E 160d se añade la entrada E 163 siguiente:

	«E 163	Antocianinas	quantum satis		solo <i>americano</i> ».
--	--------	--------------	---------------	--	--------------------------

24) La categoría de alimentos 14.2.7.2, «Bebidas a base de vinos aromatizados», queda modificada como sigue:

- a) se suprimen las entradas correspondientes a los grupos II y III y a E 160d;
 b) las entradas E 104 se sustituyen por el texto siguiente:

	«E 104	Amarillo de quinoleína	50	(61)	solo <i>bitter soda</i> »;
--	--------	------------------------	----	------	----------------------------

- c) las entradas E 110 se sustituyen por el texto siguiente:

	«E 110	Amarillo ocaso FCF/amarillo anaranjado S	50	(61)	solo <i>bitter soda</i> »;
--	--------	--	----	------	----------------------------

d) las entradas E 124 se sustituyen por el texto siguiente:

	«E 124	Ponceau 4R rojo cochinilla A	50	(61)	solo <i>bitter soda</i> ;
--	--------	------------------------------	----	------	---------------------------

e) la entrada E 150a-d se sustituye por el texto siguiente:

	«E 150a-d	Caramelo	quantum satis		excepto <i>sangría, clarea y zurra</i> .
--	-----------	----------	---------------	--	--

25) La categoría de alimentos 17.1, «Complementos alimenticios sólidos, incluso en cápsulas, comprimidos y similares, excepto los masticables», queda modificada como sigue:

a) la entrada E 900 se sustituye por el texto siguiente:

	«E 900	Dimetilpolisiloxano	10	(91)	solo complementos alimenticios en forma de comprimidos efervescentes;
--	--------	---------------------	----	------	---

b) la nota 79 se sustituye por el texto siguiente:

«(91) El contenido máximo se aplica al complemento alimenticio disuelto listo para el consumo al diluirse en 200 ml de agua.».

—

ANEXO II

El anexo III del Reglamento (CE) n° 1333/2008 queda modificado como sigue:

- 1) En la parte 4, «Aditivos alimentarios, incluidos los soportes en aromas alimentarios», la entrada E 423, «Goma arábiga modificada con ácido octenilsuccínico», se sustituye por el texto siguiente:

«E 423	Goma arábiga modificada con ácido octenilsuccínico	Emulsiones de aceites aromatizantes utilizadas en las categorías 03, Helados comestibles; 07.2, Productos de bollería, pastelería, repostería y galletería; 08.3, Productos cárnicos, solo carne de aves de corral elaborada; 09.2, Pescado y productos de la pesca elaborados, incluso moluscos y crustáceos, y en la categoría 16, Postres, excepto los productos incluidos en las categorías 1, 3 y 4.	500 mg/kg en el alimento final
		Emulsiones de aceites aromatizantes utilizadas en la categoría 14.1.4, Bebidas aromatizadas, solo bebidas aromatizadas que no contienen zumo de frutas, y en bebidas gaseosas aromatizadas que contienen zumo de frutas, y en la categoría 14.2, Bebidas alcohólicas, incluso sus homólogas sin alcohol o bajas en alcohol.	220 mg/kg en el alimento final
		Emulsiones de aceites aromatizantes utilizadas en las categorías 05.1, Productos de cacao y de chocolate, tal como se definen en la Directiva 2000/36/CE; 05.2, Otros productos de confitería, incluidas las micropastillas para refrescar el aliento; 05.4, Adornos, coberturas y rellenos, excepto los rellenos a base de frutas incluidos en la categoría 4.2.4, y en la categoría 06.3, Cereales de desayuno.	300 mg/kg en el alimento final
		Emulsiones de aceites aromatizantes utilizadas en la categoría 01.7.5, Queso fundido.	120 mg/kg en el alimento final
		Emulsiones de aceites aromatizantes utilizadas en la categoría 05.3, Chicle.	60 mg/kg en el alimento final
		Emulsiones de aceites aromatizantes utilizadas en las categorías 01.8, Sucedáneos de productos lácteos, incluso blanqueadores de bebidas; 04.2.5, Confituras, jaleas, marmalades y similares; 04.2.5.4, Mantequilla de frutos de cáscara y frutos de cáscara para untar; 08.3, Productos cárnicos; 12.5, Caldos y sopas; 14.1.5.2, Otros, solo preparados instantáneos de café y té y platos a base de cereales listos para el consumo.	240 mg/kg en el alimento final
		Emulsiones de aceites aromatizantes utilizadas en la categoría 10.2, Huevos y ovoproductos elaborados.	140 mg/kg en el alimento final
		Emulsiones de aceites aromatizantes utilizadas en la categoría 14.1.4, Bebidas aromatizadas, solo bebidas no gaseosas aromatizadas que contienen zumo de frutas; 14.1.2, Zumos de fruta, tal como se definen en la Directiva 2001/112/CE, y jugos de legumbres u hortalizas, solo jugos de legumbres u hortalizas, y en la categoría 12.6, Salsas, solo jugos de carne y salsas dulces.	400 mg/kg en el alimento final
		Emulsiones de aceites aromatizantes utilizadas en la categoría 15, Productos de aperitivo listos para el consumo	440 mg/kg en el alimento final».

- 2) En la parte 6, cuadro 7, «Ácido alginico y alginatos», después de la entrada E 403 se añade una nueva entrada E 404:

«E 404	Alginato cálcico».
--------	--------------------