Este documento es un instrumento de documentación y no compromete la responsabilidad de las instituciones

►B REGLAMENTO (CE) Nº 1333/2008 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO

de 16 de diciembre de 2008

sobre aditivos alimentarios

(Texto pertinente a efectos del EEE)

(DO L 354 de 31.12.2008, p. 16)

Modificado por:

		Diario Oficial		
		n°	página	fecha
►M1	Reglamento (UE) nº 238/2010 de la Comisión de 22 de marzo de 2010	L 75	17	23.3.2010
►M2	Reglamento (UE) nº 1129/2011 de la Comisión de 11 de noviembre de 2011	L 295	1	12.11.2011
►M3	Reglamento (UE) nº 1130/2011 de la Comisión de 11 de noviembre de 2011	L 295	178	12.11.2011
►M4	Reglamento (UE) nº 1131/2011 de la Comisión de 11 de noviembre de 2011	L 295	205	12.11.2011
►M5	Reglamento (UE) nº 380/2012 de la Comisión de 3 de mayo de 2012	L 119	14	4.5.2012
►M6	Reglamento (UE) nº 470/2012 de la Comisión de 4 de junio de 2012	L 144	16	5.6.2012
►M7	Reglamento (UE) nº 471/2012 de la Comisión de 4 de junio de 2012	L 144	19	5.6.2012
►M8	Reglamento (UE) nº 472/2012 de la Comisión de 4 de junio de 2012	L 144	22	5.6.2012
►M9	Reglamento (UE) nº 570/2012 de la Comisión de 28 de junio de 2012	L 169	43	29.6.2012
►M10	Reglamento (UE) nº 583/2012 de la Comisión de 2 de julio de 2012	L 173	8	3.7.2012
►M11	Reglamento (UE) nº 675/2012 de la Comisión de 23 de julio de 2012	L 196	52	24.7.2012
►M12	Reglamento (UE) nº 1049/2012 de la Comisión de 8 de noviembre de 2012	L 310	41	9.11.2012
►M13	Reglamento (UE) nº 1057/2012 de la Comisión de 12 de noviembre de 2012	L 313	11	13.11.2012

▼B

REGLAMENTO (CE) Nº 1333/2008 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO

de 16 de diciembre de 2008

sobre aditivos alimentarios

(Texto pertinente a efectos del EEE)

EL PARLAMENTO EUROPEO Y EL CONSEJO DE LA UNIÓN EUROPEA,

Visto el Tratado constitutivo de la Comunidad Europea y, en particular, su artículo 95,

Vista la propuesta de la Comisión,

Visto el dictamen del Comité Económico y Social Europeo ([1]),

De conformidad con el procedimiento establecido en el artículo 251 del Tratado ([2]),

Considerando lo siguiente:

(1) La libre circulación de alimentos seguros y saludables es un aspecto esencial del mercado interior y contribuye significativamente a la salud y el bienestar de los ciudadanos, así como a sus intereses sociales y económicos.

(2) En la ejecución de las políticas comunitarias debe garantizarse un nivel elevado de protección de la vida y la salud de las personas.

(3) El presente Reglamento sustituye a directivas y decisiones anteriores relativas a los aditivos alimentarios cuyo uso está permitido en los alimentos, con el fin de asegurar el funcionamiento eficaz del mercado interior y, al mismo tiempo, garantizar un nivel elevado de protección de la salud humana y un nivel elevado de protección de los consumidores, incluida la protección de los intereses de los consumidores, por medio de procedimientos exhaustivos y simplificados.

(4) El presente Reglamento armoniza en la Comunidad el uso de aditivos alimentarios en los alimentos. Esta armonización abarca el uso de aditivos alimentarios en los alimentos regulados por la Directiva 89/398/CEE del Consejo, de 3 de mayo de 1989, relativa a la aproximación de las legislaciones de los Estados miembros sobre los productos alimenticios destinados a una alimentación especial ([3]), así como el uso de ciertos colorantes alimentarios para el marcado sanitario de la carne y la decoración y el marcado de huevos. El presente Reglamento armoniza también el uso de los aditivos alimentarios en aditivos alimentarios y en enzimas alimentarias, con ánimo de garantizar su seguridad y calidad y de facilitar su almacenamiento y su uso. Esta regulación no existía anteriormente a nivel comunitario.

([1]) DO C 168 de 20.7.2007, p. 34.

([2]) Dictamen del Parlamento Europeo de 10 de julio de 2007 (DO C 175 E de 10.7.2008, p. 142), Posición Común del Consejo de 10 de marzo de 2008 (DO C 111 E de 6.5.2008, p. 10), Posición del Parlamento Europeo de 8 de julio de 2008 (no publicada aún en el Diario Oficial) y Decisión del Consejo de 18 de noviembre de 2008.

([3]) DO L 186 de 30.6.1989, p. 27.

▼B

(5) Los aditivos alimentarios son sustancias que normalmente no se consumen como alimentos en sí mismas, sino que se añaden intencionalmente a los alimentos para alguno de los fines tecnológicos descritos en el presente Reglamento, como la conservación del alimento. Es conveniente que todos los aditivos alimentarios queden incluidos en el ámbito de aplicación del presente Reglamento, y que la lista de categorías funcionales se actualice en consecuencia a la luz del progreso científico y de la evolución técnica. Sin embargo, las sustancias empleadas como aromatizantes o saborizantes o con fines nutricionales (como los sustitutos de la sal, las vitaminas o los minerales) no deben considerarse aditivos alimentarios. Tampoco deben entrar en el ámbito de aplicación del presente Reglamento las sustancias consideradas alimentos que pueden utilizarse con una función tecnológica, como son el cloruro de sodio o el azafrán empleado como colorante, ni las enzimas alimentarias. No obstante, los preparados obtenidos de alimentos y demás materiales naturales, que se considera tienen un efecto tecnológico en el alimento final y que se consiguen a través de la extracción selectiva de componentes (por ejemplo, pigmentos) en relación con los componentes nutritivos o aromáticos, se considerarán aditivos a los efectos del presente Reglamento. Y por último, las enzimas alimentarias se regulan en el Reglamento (CE) nº 1332/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008, sobre enzimas alimentarias ([1]), que excluye la aplicación del presente Reglamento.

(6) Las sustancias que no se consumen como alimentos en sí mismas, pero que se utilizan intencionalmente en la transformación de los alimentos y que solamente permanecen en el producto alimenticio final como residuos sin ningún efecto tecnológico (coadyuvantes tecnológicos) no deben regularse en el presente Reglamento.

(7) Es importante que los aditivos alimentarios solo se autoricen y se utilicen si cumplen los criterios establecidos en el presente Reglamento. El uso de los aditivos alimentarios debe ser seguro, responder a una necesidad tecnológica, y no inducir a error al consumidor y aportarle un beneficio. Entre las observaciones que pueden inducir a error al consumidor figuran las relacionadas con la naturaleza del producto, su grado de frescura, la calidad de los ingredientes utilizados, el carácter natural del producto o del proceso de producción o la calidad nutricional del producto, incluido su contenido de frutas y verduras. Es conveniente que, a la hora de autorizar aditivos alimentarios, se tengan también en cuenta otros factores pertinentes, en particular factores sociales, económicos, relacionados con tradiciones, éticos y ambientales, así como el principio de precaución y la viabilidad de efectuar controles. En el uso de aditivos alimentarios y la determinación de sus niveles máximos debe tenerse en cuenta la ingesta del aditivo a partir de otras fuentes y la exposición al aditivo de determinados grupos de consumidores (por ejemplo, los consumidores alérgicos).

(8) Los aditivos alimentarios deben cumplir las especificaciones aprobadas, las cuales deben contener información que permita identificar adecuadamente el aditivo alimentario, en especial su origen, y describir los criterios de pureza aceptables. Las especificaciones elaboradas en el pasado para los aditivos alimentarios

([1]) Véase la página 7 del presente Diario Oficial.

▼B

incluidos en la Directiva 95/31/CE de la Comisión, de 5 de julio de 1995, por la que se establecen criterios específicos de pureza de los edulcorantes que pueden emplearse en los productos alimenticios ([1]), la Directiva 95/45/CE de la Comisión, de 26 de julio de 1995, por la que se establecen criterios específicos de pureza en relación con los colorantes utilizados en los productos alimenticios ([2]), y la Directiva 96/77/CE de la Comisión, de 2 de diciembre de 1996, por la que se establecen criterios específicos de pureza de los aditivos alimentarios distintos de los colorantes y edulcorantes ([3]) deben mantenerse hasta que los aditivos correspondientes se inscriban en los anexos del presente Reglamento. En ese momento debe establecerse mediante reglamento las especificaciones correspondientes a esos aditivos. Esas especificaciones deben referirse de manera directa a los aditivos incluidos en las listas comunitarias de los anexos del presente Reglamento. Sin embargo, en aras de la claridad, no conviene que tales especificaciones, por la complejidad de sus características y contenido, se integren como tales en las citadas listas comunitarias, sino que se establezcan en uno o varios reglamentos aparte.

(9) Algunos aditivos alimentarios están permitidos para usos específicos en prácticas y procesos enológicos determinados. El uso de tales aditivos alimentarios debe cumplir lo dispuesto en el presente Reglamento y las disposiciones específicas establecidas en la legislación comunitaria pertinente.

(10) Para asegurar la armonización, la determinación del riesgo y la autorización de los aditivos alimentarios deben llevarse a cabo de conformidad con el procedimiento establecido en el Reglamento (CE) nº 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 ([4]).

(11) Conforme al Reglamento (CE) nº 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 28 de enero de 2002, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria ([5]), deben consultarse a la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (denominada en lo sucesivo «la Autoridad») los asuntos que puedan afectar a la salud pública.

(12) Es conveniente que los aditivos alimentarios incluidos en el ámbito de aplicación del Reglamento (CE) nº 1829/2003 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 22 de septiembre de 2003, sobre alimentos y piensos modificados genéticamente ([6]) estén autorizados con arreglo a lo dispuesto en dicho Reglamento así como con arreglo a lo dispuesto en el presente Reglamento.

([1]) DO L 178 de 28.7.1995, p. 1.
([2]) DO L 226 de 22.9.1995, p. 1.
([3]) DO L 339 de 30.12.1996, p. 1.
([4]) Véase la página 1 del presente Diario Oficial.
([5]) DO L 31 de 1.2.2002, p. 1.
([6]) DO L 268 de 18.10.2003, p. 1.

▼B

(13) Los aditivos alimentarios ya autorizados conforme al presente Reglamento que se elaboren con métodos de producción o mediante el uso de materias primas significativamente diferentes de los incluidos en la determinación de riesgo de la Autoridad, o diferentes de los contemplados en las especificaciones establecidas, deben someterse a la evaluación de la Autoridad. El calificativo «significativamente diferente» podría aplicarse, entre otras cosas, si se modifica el método de producción para pasar de la extracción de una planta a la producción por fermentación mediante un microorganismo, si se modifica genéticamente el microorganismo original, o si cambian las materias primas o bien el tamaño de las partículas, incluido el uso de la nanotecnología.

(14) Los aditivos alimentarios deben mantenerse en observación permanente y han de ser evaluados nuevamente siempre que sea necesario, teniendo en cuenta las variaciones de las condiciones de uso y los nuevos datos científicos. Cuando sea necesario, la Comisión, junto con los Estados miembros, estudiará las acciones apropiadas.

(15) Se debe permitir que los Estados miembros que, el 1 de enero de 1992, mantuvieron la prohibición del uso de ciertos aditivos en determinados alimentos específicos considerados tradicionales y producidos en su territorio, continúen aplicando esas prohibiciones. Por otra parte, por lo que se refiere a productos tales como el queso feta o el salame cacciatore, el presente Reglamento debe aplicarse sin perjuicio de normas más restrictivas relacionadas con el uso de determinadas denominaciones conforme al Reglamento (CE) nº 510/2006 del Consejo, de 20 de marzo de 2006, sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios ([1]), y al Reglamento (CE) nº 509/2006 del Consejo, de 20 de marzo de 2006, sobre las especialidades tradicionales garantizadas de los productos agrícolas y alimenticios ([2]).

(16) Salvo en caso de que un aditivo esté sujeto a restricciones adicionales, se puede autorizar que esté presente en un alimento, no como resultado de una adición directa, sino de una transferencia a partir de un ingrediente en el que la presencia del aditivo esté autorizada, siempre y cuando la cantidad de aditivo en el alimento acabado no sea superior a la que resultaría de su introducción como consecuencia del uso del ingrediente en condiciones tecnológicas adecuadas y buenas prácticas de fabricación.

(17) Los aditivos alimentarios siguen estando sujetos a las obligaciones generales de etiquetado establecidas la Directiva 2000/13/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 20 de marzo de 2000, relativa a la aproximación de las legislaciones de los Estados miembros en materia de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios ([3]) y, según los casos, en el Reglamento (CE) nº 1829/2003 y en el Reglamento (CE) nº 1830/2003 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 22 de septiembre de 2003, relativo a la trazabilidad y al etiquetado de organismos modificados genéticamente y a la trazabilidad de los alimentos y piensos producidos a partir de estos ([4]). Además, el presente Reglamento debe establecer disposiciones específicas sobre el etiquetado de aditivos alimentarios vendidos como tales al fabricante o al consumidor final.

([1]) DO L 93 de 31.3.2006, p. 12.
([2]) DO L 93 de 31.3.2006, p. 1.
([3]) DO L 109 de 6.5.2000, p. 29.
([4]) DO L 268 de 18.10.2003, p. 24.

▼B

(18) Los edulcorantes autorizados conforme al presente Reglamento podrán utilizarse en edulcorantes de mesa de venta directa a los consumidores. Los fabricantes de estos productos deberán informar adecuadamente al consumidor para su uso en condiciones de seguridad. Dicha información podrá facilitarse de diferentes formas como en el etiquetado, sitios web de Internet, líneas de información al consumidor o en los puntos de venta. Para adoptar un enfoque uniforme respecto a la aplicación de este requisito, podrá resultar necesario formular orientaciones a escala comunitaria.

(19) Procede aprobar las medidas necesarias para la ejecución del presente Reglamento con arreglo a lo dispuesto en la Decisión 1999/468/CE del Consejo, de 28 de junio de 1999, por la que se establecen los procedimientos para el ejercicio de las competencias de ejecución atribuidas a la Comisión ([1]).

(20) Conviene, en particular, conferir competencias a la Comisión para que modifique los anexos del presente Reglamento y adopte las medidas transitorias oportunas. Dado que estas medidas son de alcance general y están destinadas a modificar elementos no esenciales del presente Reglamento, incluso completándolo con nuevos elementos no esenciales, deben adoptarse con arreglo al procedimiento de reglamentación con control previsto en el artículo 5 *bis* de la Decisión 1999/468/CE.

(21) Por motivos de eficiencia, es conveniente que los plazos normalmente aplicables al procedimiento de reglamentación con control se acorten para la adopción de determinadas modificaciones de los anexos II y III relativas a sustancias ya autorizadas en virtud de otros actos de la legislación comunitaria y para la adopción de cuantas medidas transitorias puedan resultar oportunas en relación con dichas sustancias.

(22) Para desarrollar y actualizar la legislación comunitaria sobre aditivos alimentarios de una manera proporcionada y eficaz, es necesario recoger datos, compartir información y coordinar el trabajo entre Estados miembros. A tal fin, puede ser útil realizar estudios específicos encaminados a facilitar el proceso de toma de decisiones. Conviene que la Comunidad financie tales estudios como parte de su procedimiento presupuestario. La financiación de este tipo de medidas está contemplada en el Reglamento (CE) nº 882/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, sobre los controles oficiales efectuados para garantizar la verificación del cumplimiento de la legislación en materia de piensos y alimentos y la normativa sobre salud animal y bienestar de los animales ([2]).

(23) Los Estados miembros deben llevar a cabo controles oficiales para hacer que se cumpla el presente Reglamento de conformidad con el Reglamento (CE) nº 882/2004.

([1]) DO L 184 de 17.7.1999, p. 23.
([2]) DO L 165 de 30.4.2004, p. 1.

▼B

(24) Dado que el objetivo del presente Reglamento, a saber, el establecimiento de normas comunitarias sobre aditivos alimentarios, no puede ser alcanzado de manera suficiente por los Estados miembros y, por consiguiente, en interés de la unidad de mercado y de un elevado nivel de protección de los consumidores, puede lograrse mejor a nivel comunitario, la Comunidad puede adoptar medidas, de acuerdo con el principio de subsidiariedad consagrado en el artículo 5 del Tratado. De conformidad con el principio de proporcionalidad enunciado en dicho artículo, el presente Reglamento no excede de lo necesario para alcanzar dicho objetivo.

(25) Tras la adopción del presente Reglamento, la Comisión, asistida por el Comité permanente de la cadena alimentaria y de sanidad animal, debe revisar todas las autorizaciones existentes atendiendo a criterios distintos del de seguridad, como son la ingesta, la necesidad tecnológica y la posibilidad de inducir a error al consumidor. Todos los aditivos alimentarios que vayan a seguir estando autorizados en la Comunidad deben transferirse a las listas comunitarias de los anexos II y III del presente Reglamento. El anexo III del presente Reglamento debe completarse con los demás aditivos alimentarios empleados en aditivos alimentarios y enzimas alimentarias y como soportes de nutrientes, junto con sus condiciones de uso, de conformidad con el Reglamento (CE) nº 1331/2008. Para permitir un período de transición adecuado, las disposiciones del anexo III distintas de las relativas a los soportes de aditivos alimentarios y los aditivos alimentarios en los aromas no deben aplicarse hasta el 1 de enero de 2011.

(26) Hasta que se hayan establecido las futuras listas comunitarias de aditivos alimentarios, es necesario prever un procedimiento simplificado que permita actualizar las listas vigentes de aditivos alimentarios contenidas en las directivas ya existentes.

(27) Sin perjuicio del resultado de la actualización a que se refiere el considerando 25, en el plazo de un año tras la adopción del presente Reglamento, la Comisión debe crear un programa de evaluación para que la Autoridad evalúe de nuevo la seguridad de los aditivos alimentarios que ya estaban autorizados en la Comunidad. Ese programa debe definir las necesidades y el orden de prioridad según los cuales deben examinarse los aditivos alimentarios autorizados.

(28) El presente Reglamento deroga y sustituye los siguientes actos: El presente Reglamento deroga y sustituye los siguientes actos: Directiva 62/2645/CEE del Consejo, relativa a la aproximación de las reglamentaciones de los Estados miembros sobre las materias colorantes que pueden emplearse en los productos destinados a la alimentación humana ([1]); Directiva 65/66/CEE del Consejo, de 26 de enero de 1965, que establece los criterios de pureza específicos para los agentes conservadores que pueden emplearse en los productos destinados a la alimentación humana ([2]); Directiva 78/663/CEE del Consejo, de 25 de julio de 1978, que establece

([1]) DO 115 de 11.11.1962, p. 2645/62.
([2]) DO 22 de 9.2.1965, p. 373.

▼B

los criterios de pureza específicos para los agentes emulsionantes, estabilizantes, espesantes y gelificantes que pueden emplearse en los productos alimenticios ([1]); Directiva 78/664/CEE del Consejo, de 25 de julio de 1978, que establece criterios específicos de pureza para las sustancias que tienen efectos antioxidantes y pueden utilizarse en los productos destinados al consumo humano ([2]); Primera Directiva 81/712/CEE de la Comisión, de 28 de julio de 1981, sobre fijación de los métodos de análisis comunitarios para el control de los criterios de pureza de determinados aditivos alimentarios ([3]); Directiva 89/107/CEE del Consejo, de 21 de diciembre de 1988, relativa a la aproximación de las legislaciones de los Estados miembros sobre los aditivos alimentarios autorizados en los productos alimenticios destinados al consumo humano ([4]); 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 ([5]); 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 ([6]); 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 ([7]); Decisión nº 292/97/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 19 de diciembre de 1996, relativa al mantenimiento de las legislaciones nacionales que prohíben la utilización de determinados aditivos en la producción de ciertos productos alimenticios específicos ([8]), y Decisión 2002/247/CE de la Comisión, de 27 de marzo de 2002, por la que se suspende la comercialización y la importación de artículos de confitería a base de gelatina que contienen el aditivo alimentario E 425 konjac ([9]). Sin embargo, conviene que algunas disposiciones de esos actos sigan estando en vigor durante un período transitorio para dar tiempo a que se preparen las listas comunitarias de los anexos del presente Reglamento.

HAN ADOPTADO EL PRESENTE REGLAMENTO:

CAPÍTULO I

OBJETO, ÁMBITO DE APLICACIÓN Y DEFINICIONES

Artículo 1

Objeto

El presente Reglamento establece normas sobre los aditivos alimentarios usados en los alimentos a fin de asegurar el funcionamiento eficaz del mercado interior y un elevado nivel de protección de la salud humana y un elevado nivel de protección de los consumidores, incluida la protección de los intereses de estos últimos y las prácticas leales de comercio de productos alimenticios, teniendo en cuenta, cuando proceda, la protección del medio ambiente.

A estos efectos, el presente Reglamento establece:

a) listas comunitarias de aditivos alimentarios autorizados, que figuran en los anexos II y III;

([1]) DO L 223 de 14.8.1978, p. 7.
([2]) DO L 223 de 14.8.1978, p. 30.
([3]) DO L 257 de 10.9.1981, p. 1.
([4]) DO L 40 de 11.2.1989, p. 27.
([5]) DO L 237 de 10.9.1994, p. 3.
([6]) DO L 237 de 10.9.1994, p. 13.
([7]) DO L 61 de 18.3.1995, p. 1.
([8]) DO L 48 de 19.2.1997, p. 13.
([9]) DO L 84 de 28.3.2002, p. 69.

▼B

b) condiciones de utilización de los aditivos alimentarios en los alimentos, inclusive en aditivos alimentarios y en enzimas alimentarias reguladas en el Reglamento (CE) nº 1332/2008, y en los aromas alimentarios regulados en el Reglamento (CE) nº 1334/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008, sobre los aromas y determinados ingredientes alimentarios con propiedades aromatizantes utilizados en los alimentos ([1]);

c) normas para el etiquetado de los aditivos alimentarios vendidos como tales.

Artículo 2

Ámbito de aplicación

1. El presente Reglamento se aplicará a los aditivos alimentarios.

2. El presente Reglamento no se aplicará a las siguientes sustancias, a menos que se utilicen como aditivos alimentarios:

a) coadyuvantes tecnológicos;

b) sustancias empleadas para la protección de plantas y productos vegetales con arreglo a las normas comunitarias de fitosanidad;

c) sustancias añadidas como nutrientes a los alimentos;

d) sustancias utilizadas para el tratamiento del agua de consumo humano incluidas en el ámbito de aplicación de la Directiva 98/83/CE del Consejo, de 3 de noviembre de 1998, relativa a la calidad de las aguas destinadas al consumo humano ([2]);

e) aromas incluidos en el ámbito de aplicación del Reglamento (CE) nº 1334/2008.

3. El presente Reglamento no se aplicará a las enzimas alimentarias incluidas en el ámbito de aplicación del Reglamento (CE) nº 1332/2008, con efecto a partir de la fecha de aprobación de la lista comunitaria de enzimas alimentarias de conformidad con el artículo 17 de dicho Reglamento.

4. El presente Reglamento se aplicará sin perjuicio de las normas comunitarias específicas relativas al uso de aditivos alimentarios:

a) en productos alimenticios específicos;

b) con fines distintos de los cubiertos por el presente Reglamento.

Artículo 3

Definiciones

1. A efectos del presente Reglamento se aplicarán las definiciones establecidas en los Reglamentos (CE) nº 178/2002 y (CE) nº 1829/2003.

([1]) Véase la página 34 del presente Diario Oficial.
([2]) DO L 330 de 5.12.1998, p. 32.

▼B

2. A efectos del presente Reglamento, se entenderá asimismo por:

a) «aditivo alimentario», toda sustancia que normalmente no se consuma como alimento en sí misma ni se use como ingrediente característico de los alimentos, tenga o no valor nutritivo, y cuya adición intencionada – con un propósito tecnológico – a un alimento durante su fabricación, transformación, preparación, tratamiento, envasado, transporte o almacenamiento tenga por efecto, o quepa razonablemente prever que tenga por efecto, que el propio aditivo o sus subproductos se conviertan directa o indirectamente en un componente del alimento;

No se considerarán aditivos alimentarios:

i) los monosacáridos, disacáridos u oligosacáridos utilizados por sus propiedades edulcorantes, ni los alimentos que los contengan,

ii) los alimentos, ya sea deshidratados o concentrados, incluidos los aromatizantes, incorporados durante la fabricación de alimentos compuestos por sus propiedades aromáticas, sápidas o nutritivas y con un efecto colorante secundario,

iii) las sustancias utilizadas en los materiales de recubrimiento o revestimiento que no formen parte de los alimentos y que no estén destinadas a ser consumidas con ellos,

iv) los productos que contengan pectina y estén derivados de pulpa de manzana deshidratada o pieles de cítricos o membrillos, o de una mezcla de ambos, por la acción de un ácido diluido seguida de una neutralización parcial con sales de sodio o potasio («pectina líquida»),

v) las gomas base para chicle,

vi) la dextrina blanca o amarilla, el almidón tostado o dextrinado, el almidón modificado por tratamiento ácido o alcalino, el almidón blanqueado, el almidón modificado por medios físicos y el almidón tratado con enzimas amilolíticas,

vii) el cloruro de amonio,

viii) el plasma sanguíneo, la gelatina comestible, los hidrolizados de proteínas y sus sales, la proteína láctea y el gluten,

ix) los aminoácidos y sus sales, a excepción del ácido glutámico, la glicina, la cisteína y la cistina y sus sales sin función tecnológica,

x) los caseinatos y la caseína,

xi) la inulina;

b) «coadyuvante tecnológico», toda sustancia que:

i) no se consuma como alimento en sí misma,

ii) se utilice intencionalmente en la transformación de materias primas, alimentos o sus ingredientes para cumplir un determinado propósito tecnológico durante el tratamiento o la transformación, y

iii) pueda dar lugar a la presencia involuntaria, pero técnicamente inevitable, en el producto final de residuos de la propia sustancia o de sus derivados, a condición de que no presenten ningún riesgo para la salud y no tengan ningún efecto tecnológico en el producto final;

▼B

c) «clases funcionales», las categorías establecidas en el anexo I según la función tecnológica que un aditivo alimentario desempeña en el producto alimenticio;

d) «alimento no elaborado», un alimento que no haya sido sometido a ningún tratamiento que dé lugar a un cambio sustancial de su estado original, no considerándose a estos efectos que ninguna de las siguientes acciones dé lugar a un cambio sustancial: dividir, partir, trocear, deshuesar, picar, despellejar, mondar, pelar, triturar, cortar, limpiar, recortar, ultracongelar, congelar, refrigerar, moler, descascarar, envasar o desenvasar;

e) «alimento sin azúcares añadidos», un alimento sin:

i) ningún monosacárido o disacárido añadido,

ii) ningún alimento añadido que contenga monosacáridos o disacáridos que se utilice por sus propiedades edulcorantes;

f) «alimento de valor energético reducido», un alimento cuyo valor energético se haya reducido al menos un 30 % en comparación con el alimento original o un producto similar;

g) «edulcorantes de mesa», preparados de edulcorantes permitidos, que pueden contener otros aditivos o ingredientes alimentarios y que están destinados a la venta al consumidor final como substitutos del azúcar;

h) «quantum satis», que no se especifica un nivel numérico máximo y las sustancias se utilizarán de conformidad con la buena práctica de fabricación, en una cantidad no superior a la necesaria para lograr el fin perseguido y a condición de que no se induzca a error al consumidor.

CAPÍTULO II

LISTAS COMUNITARIAS DE ADITIVOS ALIMENTARIOS AUTORIZADOS

Artículo 4

Listas comunitarias de aditivos alimentarios

1. Solo los aditivos alimentarios que estén incluidos en la lista comunitaria del anexo II podrán comercializarse como tales y utilizarse en alimentos, en las condiciones de utilización que en él se especifican.

2. Solo los aditivos alimentarios que estén incluidos en la lista comunitaria del anexo III podrán utilizarse en aditivos alimentarios, en enzimas alimentarias y en aromas alimentarios, en las condiciones de utilización que en él se especifican.

3. Los aditivos alimentarios del anexo II se incluirán en la lista atendiendo a las categorías de alimentos a las que puedan añadirse.

4. Los aditivos alimentarios del anexo III se incluirán en la lista atendiendo a los aditivos alimentarios, las enzimas alimentarias, los aromas alimentarios y los nutrientes, o las categorías de estos, a los que puedan añadirse.

5. Los aditivos alimentarios deberán cumplir las especificaciones a las que se refiere el artículo 14.

▼B

Artículo 5

Prohibición de aditivos alimentarios y alimentos no conformes

Queda prohibida la comercialización de cualquier aditivo alimentario o de cualquier alimento en el que esté presente tal aditivo si la utilización del aditivo alimentario no es conforme con el presente Reglamento.

Artículo 6

Condiciones generales para la inclusión de aditivos alimentarios en las listas comunitarias

1. Un aditivo alimentario podrá incluirse en las listas comunitarias de los anexos II y III únicamente si cumple las condiciones siguientes y, si procede, otras condiciones legítimas, incluidos factores medioambientales:

a) no plantea, sobre la base de las pruebas científicas disponibles y al nivel de uso propuesto, problemas de seguridad para la salud del consumidor, y

b) existe una necesidad tecnológica razonable que no puede ser satisfecha por otros medios económica y tecnológicamente practicables, y

c) su uso no induce a error al consumidor.

2. Para ser incluido en las listas comunitarias de los anexos II y III, un aditivo alimentario deberá presentar ventajas y beneficios para el consumidor y, por lo tanto, servir a uno o varios de los siguientes fines:

a) preservar la calidad nutricional del alimento;

b) suministrar los ingredientes o constituyentes necesarios para alimentos destinados a grupos de consumidores con necesidades dietéticas especiales;

c) mejorar la estabilidad o la calidad de conservación de un alimento o mejorar sus propiedades organolépticas, a condición de que no se altere la naturaleza, sustancia o calidad del alimento de tal manera que se induzca a error al consumidor;

d) ayudar en la fabricación, la transformación, la preparación, el tratamiento, el envasado, el transporte o el almacenamiento del alimento, incluidos los aditivos, enzimas y aromas alimentarios, a condición de que el aditivo alimentario no se utilice para disimular los efectos del uso de materias primas defectuosas o de cualesquiera prácticas o técnicas indeseables, en especial prácticas o técnicas antihigiénicas, en el transcurso de cualquiera de esas actividades.

3. No obstante lo dispuesto en el apartado 2, letra a), un aditivo alimentario que reduzca la calidad nutricional de un alimento podrá incluirse en la lista comunitaria del anexo II si:

a) el alimento no constituye un componente significativo de una dieta normal, o

b) el aditivo alimentario es necesario para la producción de alimentos destinados a grupos de consumidores con necesidades dietéticas especiales.

▼B

Artículo 7

Condiciones específicas para los edulcorantes

Un aditivo alimentario podrá incluirse en la lista comunitaria del anexo II dentro de la clase funcional de los edulcorantes únicamente si, además de servir a uno o varios de los fines enunciados en el artículo 6, apartado 2, sirve a unos o varios de los siguientes fines:

a) la sustitución de azúcares en la producción de alimentos de valor energético reducido, alimentos no cariogénicos o alimentos sin azúcares añadidos, o

b) la sustitución de azúcares si esta permite incrementar el tiempo de conservación del alimento, o

c) la producción de alimentos destinados a una alimentación especial según la definición del artículo 1, apartado 2, letra a), de la Directiva 89/398/CEE.

Artículo 8

Condiciones específicas para los colorantes

Un aditivo alimentario podrá incluirse en la lista comunitaria del anexo II dentro de la clase funcional de los colorantes únicamente si, además de servir a uno o varios de los fines enunciados en el artículo 6, apartado 2, sirve a unos o varios de los siguientes fines:

a) devolver la apariencia original a un alimento cuyo color se haya visto afectado por la transformación, el almacenamiento, el envasado y la distribución, pudiendo haber quedado mermado su atractivo visual;

b) aumentar el atractivo visual de los alimentos;

c) dar color a un alimento que, de otro modo, sea incoloro.

Artículo 9

Clases funcionales de aditivos alimentarios

1. Los aditivos alimentarios podrán asignarse en los anexos II y III a una de las clases funcionales del anexo I sobre la base de su función tecnológica principal.

La asignación de un aditivo alimentario a una clase funcional no impedirá que se utilice para varias funciones.

2. Cuando el progreso científico o el desarrollo tecnológico lo hagan necesario, las medidas destinadas a modificar elementos no esenciales del presente Reglamento y relativas a nuevas clases funcionales que puedan añadirse al anexo I se adoptarán de conformidad con el procedimiento de reglamentación con control contemplado en el artículo 28, apartado 3.

Artículo 10

Contenido de las listas comunitarias de aditivos alimentarios

1. Un aditivo alimentario que cumpla las condiciones enunciadas en los artículos 6, 7 y 8 podrá incluirse, con arreglo al procedimiento contemplado en el Reglamento (CE) nº 1331/2008:

a) en la lista comunitaria del anexo II del presente Reglamento, o

▼B

b) en la lista comunitaria del anexo III del presente Reglamento.

2. En la entrada correspondiente a un aditivo alimentario de las listas comunitarias de los anexos II y III se especificará:

a) el nombre del aditivo alimentario y su número E;

b) los alimentos a los cuales puede añadirse;

c) las condiciones en las cuales puede usarse;

d) en su caso, si hay alguna restricción a la venta directa del aditivo al consumidor final.

3. Las listas comunitarias de los anexos II y III se modificarán de conformidad con el procedimiento contemplado en el Reglamento (CE) nº 1331/2008.

Artículo 11

Niveles de uso de aditivos alimentarios

1. Al establecer las condiciones de uso mencionadas en el artículo 10, apartado 2, letra c):

a) el nivel de uso se fijará en el valor mínimo necesario para lograr el efecto deseado;

b) los niveles se fijarán teniendo en cuenta:

i) toda ingesta diaria admisible, o estimación equivalente, establecida para el aditivo alimentario en cuestión y su ingesta diaria probable a partir de todas las fuentes,

ii) cuando el aditivo alimentario vaya a ser utilizado en alimentos ingeridos por grupos especiales de consumidores, la ingesta diaria posible del aditivo en esos grupos.

2. Cuando proceda, no se fijará ningún nivel numérico máximo para un aditivo alimentario (quantum satis). En ese caso, el aditivo alimentario se utilizará de acuerdo con el principio quantum satis.

3. Los niveles máximos de aditivos alimentarios establecidos en el anexo II se aplicarán a los alimentos comercializados, salvo que se indique otra cosa. No obstante lo dispuesto en este principio, en el caso de los alimentos deshidratados o concentrados que hayan de reconstituirse, los niveles máximas se aplicarán a los alimentos reconstituidos siguiendo las instrucciones de la etiqueta, teniendo en cuenta el factor mínimo de dilución.

4. Los niveles máximos de colorantes establecidos en el anexo II se aplicarán a las cantidades de principio colorante contenidas en el preparado colorante, salvo que se indique otra cosa.

Artículo 12

Cambios en el proceso de producción o en las materias primas de un aditivo alimentario ya incluido en una lista comunitaria

Cuando un aditivo alimentario ya esté incluido en una lista comunitaria y se produzca un cambio significativo en sus métodos de producción o en las materias primas usadas, o se produce un cambio en el tamaño de las partículas, por ejemplo mediante nanotecnología, el aditivo alimentario preparado con estos nuevos métodos o materias primas se considerará un aditivo diferente y, antes de que pueda comercializarse, deberá incluirse una nueva entrada en las listas comunitarias o una modificación de las especificaciones.

▼B

Artículo 13

Aditivos alimentarios incluidos en el ámbito de aplicación del Reglamento (CE) nº 1829/2003

1. Un aditivo alimentario comprendido en el ámbito de aplicación del Reglamento (CE) nº 1829/2003 podrán incluirse en las listas comunitarias de los anexos II y III con arreglo al presente Reglamento únicamente tras quedar cubiertos por una autorización de conformidad con el Reglamento (CE) nº 1829/2003.

2. Cuando un aditivo alimentario ya incluido en la lista comunitaria se produzca a partir de una fuente diferente comprendida en el ámbito de aplicación del Reglamento (CE) nº 1829/2003, no se requerirá una nueva autorización en virtud del presente Reglamento siempre y cuando la nueva fuente esté cubierta por una autorización de conformidad con el Reglamento (CE) nº 1829/2003 y el aditivo alimentario respete las especificaciones establecidas en el presente Reglamento.

Artículo 14

Especificaciones de los aditivos alimentarios

Las especificaciones de los aditivos alimentarios relativas, en particular, al origen, los criterios de pureza y cualquier otra información necesaria se adoptarán cuando el aditivo alimentario se incluya por primera vez en las listas comunitarias de los anexos II y III, de conformidad con el procedimiento contemplado en el Reglamento (CE) nº 1331/2008.

CAPÍTULO III

USO DE ADITIVOS ALIMENTARIOS EN LOS ALIMENTOS

Artículo 15

Uso de aditivos alimentarios en alimentos no elaborados

No se usarán aditivos alimentarios en alimentos no elaborados, excepto cuando tal posibilidad se contemple específicamente en el anexo II.

Artículo 16

Uso de aditivos alimentarios en alimentos para lactantes y niños de corta edad

No se usarán aditivos alimentarios en los alimentos para lactantes y niños de corta edad según la Directiva 89/398/CEE, en especial en los alimentos dietéticos para lactantes y niños de corta edad destinados a usos médicos especiales, excepto cuando tal posibilidad se contemple específicamente en el anexo II del presente Reglamento.

Artículo 17

Uso de colorantes para el marcado

Solo los colorantes alimentarios enumerados en el anexo II del presente Reglamento podrán usarse para el marcado sanitario establecido en la Directiva 91/497/CEE del Consejo, de 29 de julio de 1991, por la que se modifica y codifica la Directiva 64/433/CEE relativa a problemas sanitarios en materia de intercambios intracomunitarios de

▼B

carne fresca ([1]) para ampliarla a la producción y comercialización de carnes frescas y para otros marcados exigidos en los productos cárnicos, así como para la coloración decorativa y el marcado de cáscaras de huevo conforme a lo dispuesto en el Reglamento (CE) nº 853/04 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal ([2]).

Artículo 18

Principio de transferencia

1. Se permitirá la presencia de un aditivo alimentario:

a) en un alimento compuesto distinto de los contemplados en el anexo II, cuando el aditivo alimentario esté permitido en uno de los ingredientes del alimento compuesto;

b) en un alimento al que se haya añadido un aditivo, enzima o aromatizante alimentario, cuando el aditivo alimentario:

   i) esté permitido en el aditivo, enzima o aromatizante alimentario con arreglo al presente Reglamento, y

   ii) haya sido transferido al alimento por medio del aditivo, enzima o aromatizante alimentario, y

   iii) no tenga ninguna función tecnológica en el alimento final;

c) en un alimento que únicamente vaya a emplearse en la preparación de un alimento compuesto, y a condición de que este último cumpla lo dispuesto en el presente Reglamento.

2. El apartado 1 no se aplicará a las fórmulas para lactantes, las fórmulas de continuación, los alimentos elaborados a base de cereales, los alimentos infantiles y los alimentos dietéticos para lactantes y niños de corta edad destinados a usos médicos especiales según lo dispuesto en la Directiva 89/398/CEE, excepto cuando se indique expresamente.

3. Cuando el aditivo alimentario de un aromatizante alimentario, un aditivo alimentario o una enzima alimentaria se añada a un alimento y tenga en este una función tecnológica, se considerará un aditivo alimentario de dicho alimento y no un aditivo alimentario del aromatizante, aditivo o enzima alimentario, y deberá cumplir las condiciones de uso que puedan haberse estipulado para dicho alimento.

4. Sin perjuicio de lo dispuesto en el apartado 1, estará permitida la presencia de un aditivo alimentario utilizado como edulcorante en alimentos compuestos sin azúcares añadidos, en alimentos compuestos de valor energético reducido, en alimentos compuestos dietéticos para dietas bajas en calorías, en alimentos compuestos no cariogénicos y en alimentos compuestos de vida útil alargada, siempre y cuando el edulcorante esté permitido en uno de los ingredientes del alimento compuesto.

Artículo 19

Decisiones de interpretación

En caso necesario, se podrá decidir, con arreglo al procedimiento de reglamentación contemplado en el artículo 28, apartado 2:

a) si un alimento concreto pertenece a una de las categorías de alimentos mencionadas en el anexo II, o

([1]) DO L 268 de 24.9.1991, p. 69.
([2]) DO L 139 de 30.4.2004, p. 55; versión corregida en el DO L 226 de 25.6.2004, p. 22.

▼B

b) si un aditivo alimentario enumerado en los anexos II y III y permitido «quantum satis» se emplea de acuerdo con los criterios contemplados en el artículo 11, apartado 2, o

c) si una sustancia dada cumple la definición de aditivo alimentario del artículo 3.

Artículo 20

Alimentos tradicionales

Los Estados miembros enumerados en el anexo IV podrán seguir prohibiendo el uso de determinadas categorías de aditivos alimentarios en los alimentos tradicionales producidos en su territorio que se enumeran en dicho anexo.

CAPÍTULO IV

ETIQUETADO

Artículo 21

Etiquetado de los aditivos alimentarios no destinados a la venta al consumidor final

1. Los aditivos alimentarios no destinados a la venta al consumidor final, vendidos por separado o mezclados entre sí o con otros ingredientes, tal como se definen en el artículo 6, apartado 4, de la Directiva 2000/13/CE, solo podrán comercializarse con el etiquetado establecido en el artículo 22 del presente Reglamento, el cual deberá ser fácilmente visible, claramente legible e indeleble. La información estará expresada en un lenguaje fácilmente comprensible para los compradores.

2. Dentro de su propio territorio, el Estado miembro donde se comercialice el producto podrá estipular, de conformidad con el Tratado, que la información contemplada en el artículo 22 se proporcione en la lengua o las lenguas oficiales de la Comunidad que el propio Estado miembro determine. Ello no impedirá que tal información se ofrezca en varios idiomas.

Artículo 22

Requisitos generales de etiquetado de los aditivos alimentarios no destinados a la venta al consumidor final

1. Cuando los aditivos alimentarios no destinados a la venta al consumidor final se vendan por separado o mezclados entre sí o con otros ingredientes alimentarios o con otras sustancias añadidas, su envase o recipiente deberá llevar la siguiente información:

a) el nombre o el número E, según lo establecido en el presente Reglamento, de cada aditivo alimentario, o una denominación de venta que incluya el nombre o el número E de cada aditivo alimentario;

b) la mención «destinado a la alimentación» o «uso restringido en los alimentos», o una referencia más específica a su utilización prevista en los alimentos;

c) si es necesario, las condiciones especiales de almacenamiento y de utilización;

d) una indicación que permita identificar la partida o el lote;

▼B

e) las instrucciones de uso, en caso de que su omisión no permita hacer un uso apropiado del aditivo alimentario;

f) el nombre o la razón social y la dirección del fabricante, el envasador o el vendedor;

g) una indicación de la cantidad máxima de cada componente o grupo de componentes sujeto a limitación cuantitativa en los alimentos o la información adecuada, formulada de manera clara y fácilmente comprensible, que permita al comprador cumplir el presente Reglamento u otra legislación comunitaria pertinente; cuando el mismo límite cuantitativo se aplique a un grupo de componentes utilizados por separado o combinados, el porcentaje combinado podrá indicarse en una sola cifra; el límite cuantitativo se expresará numéricamente o mediante el principio quantum satis;

h) la cantidad neta;

i) la fecha de duración mínima o la fecha de caducidad;

j) cuando proceda, información sobre un aditivo alimentario u otras sustancias contempladas en el presente artículo y enumeradas en el anexo III *bis* de la Directiva 2000/13/CE, por lo que se refiere a la indicación de los ingredientes presentes en los productos alimenticios.

2. Cuando los aditivos alimentarios se vendan mezclados entre sí o con otros ingredientes alimentarios, sus envases o recipientes llevarán una lista de todos los ingredientes en orden ponderal decreciente según su porcentaje en del peso total.

3. Cuando se añadan sustancias (incluidos aditivos alimentarios u otros ingredientes alimentarios) a los aditivos alimentarios con el fin de facilitar su almacenamiento, venta, normalización, dilución o disolución, en su envase o recipiente deberá constar la lista de todas esas sustancias, en orden ponderal decreciente según su porcentaje del peso total.

4. No obstante lo dispuesto en los apartados 1, 2 y 3, la información exigida en el apartado 1, letras e) a g), y en los apartados 2 y 3 podrá figurar únicamente en los documentos relativos a la partida que deben proporcionarse en el momento de la entrega o con anterioridad a esta, a condición de que aparezca en un lugar fácilmente visible del envase o el recipiente del producto en cuestión la mención «no destinado a la venta al por menor».

5. No obstante lo dispuesto en los apartados 1, 2 y 3, cuando los aditivos alimentarios se suministren en cisternas, toda la información podrá figurar únicamente en los documentos relativos a la partida que deben proporcionarse en el momento de la entrega.

Artículo 23

Etiquetado de los aditivos alimentarios destinados a la venta al consumidor final

1. Sin perjuicio de lo dispuesto en la Directiva 2000/13/CE, la Directiva 89/396/CEE del Consejo, de 14 de junio de 1989, relativa a las menciones o marcas que permitan identificar el lote al que pertenece un producto alimenticio ([1]) y el Reglamento (CE) nº 1829/2003, los aditivos alimentarios vendidos por separado o mezclados entre sí y/o con otros ingredientes alimentarios y estén destinados a la venta al consumidor final solo podrán comercializarse si sus envases o recipientes llevan la información siguiente:

a) el nombre y el número E, según lo establecido en el presente Reglamento, de cada aditivo alimentario, o una denominación de venta que incluya el nombre y el número E de cada aditivo alimentario;

([1]) DO L 186 de 30.6.1989, p. 21.

▼B

b) la mención «destinado a la alimentación» o «uso restringido en los alimentos», o una referencia más específica a su utilización prevista en los alimentos.

2. No obstante lo dispuesto en el apartado 1, letra a), la denominación de venta de los edulcorantes de mesa incluirá el término «edulcorante de mesa a base de …», utilizando el nombre del edulcorante o edulcorantes empleados en su composición.

3. El etiquetado de un edulcorante de mesa que contenga polioles, aspartamo o sal de aspartamo-acesulfamo deberá llevar las siguientes advertencias:

a) polioles: «un consumo excesivo puede tener efectos laxantes»;

b) aspartamo o sal de aspartamo-acesulfamo: «contiene una fuente de fenilalanina».

4. Los fabricantes de edulcorantes de mesa proporcionarán de forma adecuada la información necesaria para que el consumidor los utilice en condiciones seguras. Se podrán adoptar orientaciones para la aplicación del presente apartado de conformidad con el procedimiento de reglamentación con control contemplado en el artículo 28, apartado 3.

5. Para la información a que se refieren los apartados 1 a 3 del presente artículo, se aplicará el artículo 13, apartado 2, de la Directiva 2000/13/CE.

Artículo 24

Requisitos de etiquetado para los alimentos que contienen determinados colorantes alimentarios

1. Sin perjuicio de lo dispuesto en la Directiva 2000/13/CE, el etiquetado de alimentos que contienen los colorantes alimentarios enumerados en el anexo V del presente Reglamento incluirá la información adicional establecida en dicho anexo.

2. Con respecto a la información prevista en el apartado 1 del presente artículo, se aplicará el artículo 13, apartado 2, de la Directiva 2000/13/CE.

3. Cuando sea necesario, como consecuencia de progresos científicos o del desarrollo técnico se modificará el anexo V mediante medidas destinadas a modificar elementos no esenciales del presente Reglamento de conformidad con el procedimiento de reglamentación con control contemplado en el artículo 28, apartado 4.

Artículo 25

Otros requisitos de etiquetado

Las disposiciones de los artículos 21, 22, 23 y 24 se aplicarán sin perjuicio de las disposiciones legales, reglamentarias o administrativas más detalladas o más amplias relativas a la metrología o aplicables a la presentación, la clasificación, el envasado y el etiquetado de sustancias y de preparados peligrosos o al transporte de tales sustancias y preparados.

▼B

CAPÍTULO V

DISPOSICIONES PROCEDIMENTALES Y APLICACIÓN

Artículo 26

Deber de información

1. Todo productor o usuario de un aditivo alimentario informará inmediatamente a la Comisión de cualquier dato científico o técnico nuevo que pueda afectar a la evaluación de la seguridad del aditivo alimentario.

2. Todo productor o usuario de un aditivo alimentario informará a la Comisión, a petición de esta, del uso real que se esté dando al aditivo alimentario. La Comisión pondrá dicha información a disposición de los Estados miembros.

Artículo 27

Seguimiento de la ingesta de aditivos alimentarios

1. Los Estados miembros se dotarán de sistemas que permitan hacer un seguimiento del consumo y el uso de aditivos alimentarios desde una perspectiva basada en el riesgo, e informarán a la Comisión y a la Autoridad de sus resultados con una periodicidad adecuada.

2. Tras consultar a la Autoridad, se adoptará, con arreglo al procedimiento de reglamentación contemplado en el artículo 28, apartado 2, una metodología común para que los Estados miembros recopilen información sobre la ingesta dietética de aditivos alimentarios en la Comunidad.

Artículo 28

Procedimiento de comité

1. La Comisión estará asistida por el Comité permanente de la cadena alimentaria y de sanidad animal.

2. En los casos en que se haga referencia al presente apartado, serán de aplicación los artículos 5 y 7 de la Decisión 1999/468/CE, observando lo dispuesto en su artículo 8.

El plazo contemplado en el artículo 5, apartado 6, de la Decisión 1999/468/CE queda fijado en tres meses.

3. En los casos en que se haga referencia al presente apartado, serán de aplicación el artículo 5 *bis*, apartados 1 a 4, y el artículo 7 de la Decisión 1999/468/CE, observando lo dispuesto en su artículo 8.

4. En los casos en que se haga referencia al presente apartado, serán de aplicación el artículo 5 *bis*, apartados 1 a 4 y apartado 5, letra b), y el artículo 7 de la Decisión 1999/468/CE, observando lo dispuesto en su artículo 8.

Los plazos contemplados en el artículo 5 *bis*, apartado 3, letra c), y apartado 4, letras b) y e), de la Decisión 1999/468/CE quedan fijados, respectivamente, en dos meses, dos meses y cuatro meses.

Artículo 29

Financiación comunitaria de las políticas armonizadas

La base jurídica para la financiación de las medidas resultantes del presente Reglamento será el artículo 66, apartado 1, letra c), del Reglamento (CE) nº 882/2004.

▼B

CAPÍTULO VI

DISPOSICIONES TRANSITORIAS Y FINALES

Artículo 30

Establecimiento de las listas comunitarias de aditivos alimentarios

1. Los aditivos alimentarios cuyo uso en alimentos esté permitido conforme a las Directivas 94/35/CE, 94/36/CE y 95/2/CE, modificadas con arreglo al artículo 31 del presente Reglamento, así como sus condiciones de uso, se incorporarán al anexo II del presente Reglamento una vez realizada una revisión encaminada a verificar que cumplen lo dispuesto en sus artículos 6, 7 y 8. Las medidas relativas a la inclusión de dichos aditivos en el anexo II, destinadas a modificar elementos no esenciales del presente Reglamento, se adoptarán de conformidad con el procedimiento de reglamentación con control contemplado en el artículo 28, apartado 4. La revisión no incluirá una nueva determinación del riesgo por parte de la Autoridad. La revisión deberá estar terminada a más tardar el 20 de enero de 2011.

Los aditivos alimentarios y sus condiciones de uso que ya no se necesiten no figurarán en el anexo II.

2. Los aditivos alimentarios autorizados para el uso en aditivos alimentarios por la Directiva 95/2/CE, así como sus condiciones de uso, se incorporarán a la parte 1 del anexo III del presente Reglamento una vez realizada una revisión encaminada a verificar que cumplen lo dispuesto en su artículo 6. Las medidas relativas a la inclusión de dichos aditivos en el anexo III, destinadas a modificar elementos no esenciales del presente Reglamento, se adoptarán de conformidad con el procedimiento de reglamentación con control contemplado en el artículo 28, apartado 4. La revisión no incluirá una nueva determinación del riesgo por parte de la Autoridad. La revisión deberá estar terminada a más tardar el 20 de enero de 2011.

Los aditivos alimentarios y sus condiciones de uso que ya no se necesiten no figurarán en el anexo III.

3. Los aditivos alimentarios autorizados para el uso en aromas alimentarios por la Directiva 95/2/CE, así como sus condiciones de uso, se incorporarán a la parte 4 del anexo III del presente Reglamento una vez realizada una revisión encaminada a verificar que cumplen lo dispuesto en su artículo 6. Las medidas relativas a la inclusión de dichos aditivos en el anexo III, destinadas a modificar elementos no esenciales del presente Reglamento, se adoptarán de conformidad con el procedimiento de reglamentación con control contemplado en el artículo 28, apartado 4. La revisión no incluirá una nueva determinación del riesgo por parte de la Autoridad. La revisión deberá estar terminada a más tardar el 20 de enero de 2011.

Los aditivos alimentarios y sus condiciones de uso que ya no se necesiten no figurarán en el anexo III.

4. Las especificaciones de los aditivos alimentarios a que se refieren los apartados 1 a 3 del presente artículo se adoptarán, de conformidad con el Reglamento (CE) nº 1331/2008, en el momento en que esos aditivos alimentarios se introduzcan en los anexos conforme a lo dispuesto en dichos apartados.

5. Las medidas relativas a cualesquiera medidas transitorias, destinadas a modificar elementos no esenciales del presente Reglamento, incluso completándolo, se adoptarán con arreglo al procedimiento de reglamentación con control contemplado en el artículo 28, apartado 3.

▼B

Artículo 31

Medidas transitorias

Hasta que concluya el establecimiento de las listas comunitarias de aditivos alimentarios según lo dispuesto en el artículo 30, los anexos de las Directivas 94/35/CE, 94/36/CE y 95/2/CE se modificarán, en caso necesario, mediante medidas, destinadas a modificar elementos no esenciales de dichas Directivas, que adoptará la Comisión de conformidad con el procedimiento de reglamentación con control contemplado en el artículo 28, apartado 4.

Los productos comercializados o etiquetados antes del 20 de enero de 2010 que no cumplan lo dispuesto en el artículo 22, apartado 1, letra i), y apartado 4 del presente Reglamento podrán comercializarse hasta su fecha de duración mínima o de caducidad.

Los productos comercializados o etiquetados antes del 20 de julio de 2010 que no cumplan lo dispuesto en el artículo 24 podrán comercializarse hasta su fecha de duración mínima o de caducidad.

Artículo 32

Reevaluación de aditivos alimentarios autorizados

1. La Autoridad efectuará una nueva determinación del riesgo de los aditivos alimentarios que estuvieran permitidos antes del 20 de enero de 2009.

2. Después de consultar a la Autoridad se adoptará antes del 20 de enero de 2010 y de conformidad con el procedimiento de reglamentación establecido en el artículo 28, apartado 2, un programa de para esos aditivos. El programa de evaluación se publicará en el *Diario Oficial de la Unión Europea*.

Artículo 33

Derogaciones

1. Quedan derogados los siguientes actos:

a) Directiva del Consejo, de 23 de octubre de 1962, relativa a la aproximación de las regulaciones de los Estados miembros referentes a las materias colorantes que pueden emplearse en los productos destinados a la alimentación humana;

b) Directiva 65/66/CEE;

c) Directiva 78/663/CEE;

d) Directiva 78/664/CEE;

e) Directiva 81/712/CEE;

f) Directiva 89/107/CEE;

g) Directiva 94/35/CE;

h) Directiva 94/36/CE;

i) Directiva 95/2/CE;

j) Decisión 292/97/CE;

k) Decisión 2002/247/CE.

2. Las referencias a los actos derogados se entenderán hechas al presente Reglamento.

▼B

Artículo 34

Disposiciones transitorias

No obstante lo dispuesto en el artículo 33, las siguientes disposiciones continuarán aplicándose hasta que se haya completado la transferencia con arreglo al artículo 30, apartados 1, 2 y 3, del presente Reglamento de aditivos alimentarios ya permitidos por las Directivas 94/35/CE, 94/36/CE y 95/2/CE:

a) el artículo 2, apartados 1, 2 y 4, y el anexo de la Directiva 94/35/CE;

b) el artículo 2, apartados 1 a 6, 8, 9 y 10, y los anexos I a V de la Directiva 94/36/CE;

c) los artículos 2 y 4 y los anexos I a VI de la Directiva 95/2/CE.

No obstante lo dispuesto en la letra c), las autorizaciones de los aditivos E 1103 invertasa y E 1105 lisozima establecidas en la Directiva 95/2/CE quedan derogadas con efecto a partir de la fecha de aplicación de la lista comunitaria de enzimas alimentarias conforme al artículo 17 del Reglamento (CE) nº 1332/2008.

Artículo 35

Entrada en vigor

El presente Reglamento entrará en vigor a los veinte días de su publicación en el *Diario Oficial de la Unión Europea*.

Se aplicará a partir del 20 de enero de 2010.

Sin embargo, el artículo 4, apartado 2, se aplicará a las partes 2, 3 y 5 del anexo III a partir del 1 de enero de 2011 y el artículo 23, apartado 4, se aplicará a partir del 20 de enero de 2011. El artículo 24 se aplicará a partir del 20 de julio de 2010. El artículo 31 se aplicará a partir del 20 de enero de 2009.

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

▼B

ANEXO I

Clases funcionales de aditivos alimentarios usados en alimentos y de aditivos alimentarios usados en aditivos alimentarios y enzimas alimentarias

1. «Edulcorantes»: sustancias que se emplean para dar un sabor dulce a los alimentos o en edulcorantes de mesa.

2. «Colorantes»: sustancias que dan color a un alimento o le devuelven su color original; pueden ser componentes naturales de los alimentos y sustancias naturales que normalmente no se consumen como alimentos en sí mismas ni se emplean como ingredientes característicos de los alimentos. Se considerarán colorantes en el sentido del presente Reglamento los preparados obtenidos a partir de alimentos y otros materiales comestibles naturales de base mediante una extracción física, química, o física y química, conducente a la separación de los pigmentos respecto de los componentes nutritivos o aromáticos.

3. «Conservadores»: sustancias que prolongan la vida útil de los alimentos protegiéndolos del deterioro causado por microorganismos o que protegen del crecimiento de microorganismos patógenos.

4. «Antioxidantes»: sustancias que prolongan la vida útil de los alimentos protegiéndolos del deterioro causado por la oxidación, como el enranciamiento de las grasas y los cambios de color.

5. «Soportes»: sustancias empleadas para disolver, diluir, dispersar o modificar físicamente de otra manera un aditivo alimentario, un aromatizante, una enzima alimentaria o un nutriente u otra sustancia añadidos a un alimento con fines nutricionales o fisiológicos sin alterar su función (y sin tener por sí mismas ningún efecto tecnológico), a fin de facilitar su manipulación, aplicación o uso.

6. «Acidulantes»: sustancias que incrementan la acidez de un producto alimenticio o le confieren un sabor ácido, o ambas cosas.

7. «Correctores de la acidez»: sustancias que alteran o controlan la acidez o alcalinidad de un producto alimenticio.

8. «Antiaglomerantes»: sustancias que reducen la tendencia de las partículas de un producto alimenticio a adherirse unas a otras.

9. «Antiespumantes»: sustancias que impiden o reducen la formación de espuma.

10. «Agentes de carga»: sustancias que aumentan el volumen de un producto alimenticio sin contribuir significativamente a su valor energético disponible.

11. «Emulgentes»: sustancias que hacen posible la formación o el mantenimiento de una mezcla homogénea de dos o más fases no miscibles, como el aceite y el agua, en un producto alimenticio.

12. «Sales de fundido»: sustancias que reordenan las proteínas contenidas en el queso de manera dispersa, con lo que producen la distribución homogénea de la grasa y otros componentes.

13. «Endurecedores»: sustancias que vuelven o mantienen los tejidos de frutas u hortalizas firmes o crujientes o actúan junto con agentes gelificantes para producir o reforzar un gel.

14. «Potenciadores del sabor»: sustancias que realzan el sabor o el aroma, o ambos, de un producto alimenticio.

15. «Espumantes»: sustancias que hacen posible formar una dispersión homogénea de una fase gaseosa en un producto alimenticio líquido o sólido.

▼B

16. «Gelificantes»: sustancias que dan textura a un producto alimenticio mediante la formación de un gel.

17. «Agentes de recubrimiento» (incluidos los lubricantes): sustancias que, cuando se aplican en la superficie exterior de un producto alimenticio, confieren a este un aspecto brillante o lo revisten con una capa protectora.

18. «Humectantes»: sustancias que impiden la desecación de los alimentos contrarrestando el efecto de una atmósfera con un grado bajo de humedad, o que favorecen la disolución de un polvo en un medio acuoso.

19. «Almidones modificados»: sustancias obtenidas por uno o más tratamientos químicos de almidones comestibles, que pueden haber sufrido un tratamiento físico o enzimático y ser diluidas o blanqueadas con ácidos o bases.

20. «Gases de envasado»: gases, distintos del aire, introducidos en un recipiente antes o después de colocar en él un producto alimenticio, o mientras se coloca.

21. «Gases propelentes»: gases diferentes del aire que expulsan un producto alimenticio de un recipiente.

22. «Gasificantes»: sustancias o combinaciones de sustancias que liberan gas y, de esa manera, aumentan el volumen de una masa.

23. «Secuestrantes»: sustancias que forman complejos químicos con iones metálicos.

24. «Estabilizantes»: sustancias que posibilitan el mantenimiento del estado físico-químico de un producto alimenticio; incluyen las sustancias que permiten el mantenimiento de una dispersión homogénea de dos o más sustancias no miscibles en un producto alimenticio, las que estabilizan, retienen o intensifican el color de un producto alimenticio y las que incrementan la capacidad de enlace de los alimentos, en especial el entrecruzamiento de las proteínas, que permite unir trozos de alimento para formar un alimento reconstituido.

25. «Espesantes»: sustancias que aumentan la viscosidad de un alimento.

26. «Agentes de tratamiento de las harinas»: sustancias, distintas de los emulgentes, que se añaden a la harina o a la masa para mejorar su calidad de cocción.

▼M2

ANEXO II

Lista de la Unión de aditivos alimentarios autorizados para su utilización en alimentos, y condiciones de utilización

PARTE A

1. **Introducción**

La presente lista de la Unión incluye:

— el nombre del aditivo alimentario y su número E;

— los alimentos a los cuales puede añadirse;

— las condiciones en las cuales puede utilizarse;

— las restricciones a su venta directa al consumidor final.

2. **Disposiciones generales sobre los aditivos alimentarios que figuran en la lista y condiciones de utilización**

1. Solo podrán utilizarse como aditivos en alimentos las sustancias que figuran en la lista de la parte B.

2. Los aditivos solo podrán utilizarse en alimentos y en las condiciones establecidas en la parte E del presente anexo.

3. Los alimentos figuran en la parte E del presente anexo desglosados en las categorías que establece la parte D, mientras que los aditivos se agrupan con arreglo a las definiciones establecidas en la parte C.

▼M5

4. Se autorizarán las lacas de aluminio preparadas a partir de todos los colorantes que figuran en el cuadro 1 de la parte B hasta el 31 de julio de 2014.

A partir del 1 de agosto de 2014 solamente se autorizarán las lacas de aluminio preparadas a partir de los colorantes que figuran en el cuadro 3 de la presente parte A, y únicamente en aquellas categorías de alimentos en las que las disposiciones sobre límites máximos de aluminio procedente de lacas se establezcan explícitamente en la parte E.

▼M2

5. Los colorantes E 123, E 127, E 160b, E 173 y E 180 no podrán venderse directamente a los consumidores.

6. Las sustancias citadas con los números E 407, E 407a y E 440 podrán ser normalizadas con azúcares, siempre que así se indique junto a su número y denominación.

7. Cuando esté etiquetado «para uso alimentario», el nitrito solo podrá venderse en una mezcla con sal o un sustituto de la sal.

8. El principio de transferencia establecido en el artículo 18, apartado 1, letra a), del Reglamento (CE) nº 1333/2008 no se aplicará a los alimentos citados en el cuadro 1, por lo que respecta a los aditivos alimentarios en general, y en el cuadro 2, por lo que respecta a los colorantes alimentarios.

Cuadro 1

Alimentos en los que no se permitirá la presencia de un aditivo en virtud del principio de transferencia establecido en el artículo 18, apartado 1, letra a), del Reglamento (CE) nº 1333/2008

1	Alimentos no elaborados, tal como se definen en el artículo 3 del Reglamento (CE) nº 1333/2008
2	Miel, tal como se define en la Directiva 2001/110/CE del Consejo ([1])
3	Aceites y grasas no emulsionados de origen animal o vegetal

▼M2

4	Mantequilla
5	Leche pasteurizada y esterilizada sin aromatizar (incluida la UHT) y nata normal pasteurizada sin aromatizar (excepto la nata con bajo contenido en grasa)
6	Productos lácteos fermentados sin aromatizar no tratados térmicamente tras la fermentación
7	Suero de mantequilla sin aromatizar (excepto el suero de mantequilla esterilizado)
8	Agua mineral natural, tal como se define en la Directiva 2009/54/CE del Parlamento Europeo y del Consejo ([2]), agua de manantial y todas las demás aguas embotelladas o envasadas
9	Café (excepto el café instantáneo aromatizado) y extractos de café
10	Té en hojas sin aromatizar
11	Azúcares, tal como se definen en la Directiva 2001/111/CE del Consejo ([3])
12	Pasta seca, salvo la pasta sin gluten o la destinada a dietas hipoproteicas, con arreglo a la Directiva 2009/39/CE del Parlamento Europeo y del Consejo ([4])

([1]) DO L 10 de 12.1.2002, p. 47.
([2]) DO L 164 de 26.6.2009, p. 45.
([3]) DO L 10 de 12.1.2002, p. 53.
([4]) DO L 124 de 20.5.2009, p. 21.

Cuadro 2

Alimentos en los no se permitirá la presencia de un colorante alimentario en virtud del principio de transferencia establecido en el artículo 18, apartado 1, letra a), del Reglamento (CE) nº 1333/2008

1	Alimentos no elaborados, tal como se definen en el artículo 3 del Reglamento (CE) nº 1333/2008
2	Todas las aguas embotelladas o envasadas
3	Leche entera, semidesnatada y desnatada, pasteurizada o esterilizada (incluida la esterilización UHT) (sin aromatizar)
4	Leche con sabor a chocolate
5	Leche fermentada (sin aromatizar)
6	Leches conservadas, como las contempladas en la Directiva 2001/114/CE del Consejo ([1]) (sin aromatizar)
7	Suero de mantequilla (sin aromatizar)
8	Nata y nata en polvo (sin aromatizar)
9	Aceites y grasas de origen animal o vegetal
10	Queso curado y fresco (sin aromatizar)

▼M2

11	Mantequilla de oveja y de cabra
12	Huevos y ovoproductos, tal como se definen en el Reglamento (CE) nº 853/2004
13	Harina, otros productos de la molienda y productos amiláceos
14	Pan y productos similares
15	Pastas alimenticias y ñoquis
16	Azúcar, incluidos todos los monosacáridos y disacáridos
17	Puré de tomate y tomate enlatado y embotellado
18	Salsas a base de tomate
19	Zumo de frutas y néctar de frutas, como los contemplados en la Directiva 2001/112/CE ([2]) del Consejo, y jugos y néctares de legumbres u hortalizas
20	Frutas, legumbres y hortalizas (incluidas las patatas) y setas enlatadas, embotelladas o deshidratadas; frutas, legumbres y hortalizas (incluidas las patatas) y setas, elaboradas
21	Confituras extra, jaleas extra y crema de castañas, como las contempladas en la Directiva 2001/113/CE ([3]) del Consejo; *crème de pruneaux*
22	Pescado, moluscos y crustáceos, carne, aves de corral y caza, así como sus preparados, con exclusión de los platos preparados que contengan dichos ingredientes
23	Productos de cacao y componentes del chocolate presentes en los productos de chocolate contemplados en la Directiva 2000/36/CE del Parlamento Europeo y del Consejo ([4])
24	Café tostado, té, infusiones de plantas y frutos, achicoria; extractos de té, de infusiones de plantas y frutos y de achicoria; preparados de té, plantas, frutos y cereales para infusión, así como mezclas y mezclas instantáneas de dichos productos
25	Sal, sustitutos de la sal, especias y mezclas de especias
26	Vino y otros productos que figuran en el anexo I, parte XII, del Reglamento (CE) nº 1234/2007 del Consejo ([5])
27	Bebidas espirituosas, tal como se definen en el anexo II, puntos 1 a 14, del Reglamento (CE) nº 110/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo ([6]), aguardientes (seguidos del nombre de la fruta) obtenidos por maceración y destilación, y *London gin* (puntos 16 y 22, respectivamente, del mismo anexo) *Sambuca, maraschino, marrasquino* o *maraskino* y *mistrà,* tal como se definen en el anexo II, puntos 38, 39 y 43 respectivamente, del Reglamento (CE) nº 110/2008
28	Sangría, clara y zurra, tal como se definen en el Reglamento (CEE) nº 1601/91 del Consejo ([7])
29	Vinagre de vino que figura en el anexo I, parte XII, del Reglamento (CE) nº 1234/2007
30	Alimentos para lactantes y niños de corta edad, como los contemplados en la Directiva 2009/39/CE, incluidos los destinados a usos médicos especiales

▼M2

31	Miel, tal como se define en la Directiva 2001/110/CE
32	Malta y productos de malta

([1]) DO L 15 de 17.1.2002, p. 19.
([2]) DO L 10 de 12.1.2002, p. 58.
([3]) DO L 10 de 12.1.2002, p. 67.
([4]) DO L 197 de 3.8.2000, p. 19.
([5]) DO L 299 de 16.11.2007, p. 1.
([6]) DO L 39 de 13.2.2008, p. 16.
([7]) DO L 149 de 14.6.1991, p. 1.

▼M5

Cuadro 3

Colorantes que pueden utilizarse en forma de lacas

Número E	Denominación
E 100	Curcumina
E 102	Tartrazina
E 104	Amarillo de quinoleína
E 110	Amarillo ocaso FCF / amarillo anaranjado S
E 120	Cochinilla, ácido carmínico, carmines
E 122	Azorrubina, carmoisina
E 123	Amaranto
E 124	Ponceau 4R rojo cochinilla A
E 127	Eritrosina
E 129	Rojo Allura AC
E 131	Azul patente V
E 132	Indigotina, carmín índigo
E 133	Azul brillante FCF
E 141	Complejos cúpricos de clorofilas y clorofilinas
E 142	Verde S
E 151	Negro brillante BN, negro PN
E 155	Marrón HT
E 163	Antocianinas
E 180	Litolrubina BK

▼M2

PARTE B

LISTA DE TODOS LOS ADITIVOS

1. **Colorantes**

Número E	Denominación
E 100	Curcumina
E 101	Riboflavina
E 102	Tartrazina
E 104	Amarillo de quinoleína
E 110	Amarillo ocaso FCF / anaranjado S
E 120	Cochinilla, ácido carmínico, carmines
E 122	Azorrubina, carmoisina
E 123	Amaranto
E 124	Ponceau 4R rojo cochinilla A
E 127	Eritrosina
E 129	Rojo Allura AC
E 131	Azul patente V
E 132	Indigotina, carmín índigo
E 133	Azul brillante FCF
E 140	Clorofilas y clorofilinas
E 141	Complejos cúpricos de clorofilas y clorofilinas
E 142	Verde S
E 150a	Caramelo natural ([1])
E 150b	Caramelo de sulfito cáustico
E 150c	Caramelo amónico
E 150d	Caramelo de sulfito amónico
E 151	Negro brillante BN, negro PN
E 153	Carbón vegetal
E 155	Marrón HT
E 160a	Carotenos
E 160b	Annato, bixina, norbixina
E 160c	Extracto de pimentón, capsantina, capsorrubina
E 160d	Licopeno
E 160e	Beta-apo-8′-carotenal (C 30)
E 161b	Luteína

▼M2

Número E	Denominación
E 161g	Cantaxantina (*)
E 162	Rojo de remolacha, betanina
E 163	Antocianinas
E 170	Carbonato de calcio
E 171	Dióxido de titanio
E 172	Óxidos e hidróxidos de hierro
E 173	Aluminio
E 174	Plata
E 175	Oro
E 180	Litolrubina BK

([1]) La denominación «caramelo» se refiere a productos de color pardo más o menos acentuado destinados a colorear. Es distinto del producto aromático azucarado que se obtiene calentando azúcares y que se utiliza como aromatizante (en confitería, pastelería, bebidas alcohólicas, etcétera).

(*) La cantaxantina no está autorizada en las categorías de alimentos que figuran en las partes D y E. Se incluye en la lista B1 porque se utiliza en medicamentos con arreglo a la Directiva 2009/35/CE del Parlamento Europeo y del Consejo (DO L 109 de 30.4.2009, p. 10).

2. **Edulcorantes**

Número E	Denominación
E 420	Sorbitoles
E 421	Manitol
E 950	Acesulfamo K
E 951	Aspartamo
E 952	Ciclamatos
E 953	Isomaltosa
E 954	Sacarinas
E 955	Sucralosa
E 957	Taumatina
E 959	Neohesperidina DC
▼M4 E 960	Glucósidos de esteviol
▼M2 E 961	Neotamo
E 962	Sal de aspartamo y acesulfamo
▼M12 E 964	Jarabe de poliglicitol
▼M2 E 965	Maltitoles

▼M2

Número E	Denominación
E 966	Lactitol
E 967	Xilitol
E 968	Eritritol

3. **Aditivos distintos de los colorantes y edulcorantes**

Número E	Denominación
E 170	Carbonato de calcio
E 200	Ácido sórbico
E 202	Sorbato potásico
E 203	Sorbato cálcico
E 210	Ácido benzoico ([1])
E 211	Benzoato sódico ([1])
E 212	Benzoato potásico ([1])
E 213	Benzoato cálcico ([1])
E 214	p-hidroxibenzoato de etilo
E 215	p-hidroxibenzoato sódico de etilo
E 218	p-hidroxibenzoato de metilo
E 219	p-hidroxibenzoato sódico de metilo
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
E 234	Nisina
E 235	Natamicina
E 239	Hexametilentetramina
E 242	Dicarbonato de dimetilo
E 249	Nitrito potásico

▼M2

Número E	Denominación
E 250	Nitrito sódico
E 251	Nitrato sódico
E 252	Nitrato potásico
E 260	Ácido acético
E 261	Acetato potásico
E 262	Acetatos de sodio
E 263	Acetato cálcico
E 270	Ácido láctico
E 280	Ácido propiónico
E 281	Propionato sódico
E 282	Propionato cálcico
E 283	Propionato potásico
E 284	Ácido bórico
E 285	Tetraborato sódico (bórax)
E 290	Dióxido de carbono
E 296	Ácido málico
E 297	Ácido fumárico
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 310	Galato de propilo
E 311	Galato de octilo
E 312	Galato de dodecilo
E 315	Ácido eritórbico
E 316	Eritorbato sódico

▼M2

Número E	Denominación
E 319	Terbutilhidroquinona (TBHQ)
E 320	Butilhidroxianisol (BHA)
E 321	Butilhidroxitolueno (BHT)
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 338	Ácido fosfórico
E 339	Fosfatos de sodio
E 340	Fosfatos de potasio
E 341	Fostatos de calcio
E 343	Fosfatos de magnesio
E 350	Malatos de sodio
E 351	Malato potásico
E 352	Malatos de calcio
E 353	Ácido metatartárico
E 354	Tartrato cálcico
E 355	Ácido adípico
E 356	Adipato sódico
E 357	Adipato potásico
E 363	Ácido succínico
E 380	Citrato triamónico

▼M2

Número E	Denominación
E 385	Etilendiamino-tetracetato de calcio y disodio (EDTA de calcio y disodio)
E 392	Extractos de romero
E 400	Ácido algínico
E 401	Alginato sódico
E 402	Alginato potásico
E 403	Alginato amónico
E 404	Alginato cálcico
E 405	Alginato de propano-1,2-diol
E 406	Agar-agar
E 407a	Algas *Eucheuma* transformadas
E 407	Carragenanos
E 410	Goma garrofín
E 412	Goma guar
E 413	Goma de tragacanto
E 414	Goma arábiga
E 415	Goma xantana
E 416	Goma karaya
E 417	Goma tara
E 418	Goma gellan
E 422	Glicerina
E 425	Konjac
E 426	Hemicelulosa de soja
E 427	Goma casia
E 431	Estearato de polioxietileno (40)
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)
E 440	Pectinas

▼M2

Número E	Denominación
E 442	Fosfátidos de amonio
E 444	Acetato isobutirato de sacarosa
E 445	Ésteres glicéridos de colofonia de madera
E 450	Difosfatos
E 451	Trifosfatos
E 452	Polifosfatos
E 459	Beta-ciclodextrina
E 460	Celulosa
E 461	Metilcelulosa
E 462	Etilcelulosa
E 463	Hidroxipropilcelulosa
E 464	Hidroxipropilmetilcelulosa
E 465	Etilmetilcelulosa
E 466	Carboximetilcelulosa, carboximetilcelulosa sódica, goma de celulosa
E 468	Carboximetilcelulosa sódica entrelazada, goma de celulosa entrelazada
E 469	Carboximetilcelulosa sódica hidrolizada enzimáticamente, goma de celulosa hidrolizada 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
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 473	Sucroésteres de ácidos grasos
E 474	Sucroglicéridos
E 475	Ésteres poliglicéricos de ácidos grasos

▼M2

Número E	Denominación
E 476	Polirricinoleato de poliglicerol
E 477	Ésteres de propano-1,2-diol de ácidos grasos
E 479b	Aceite de soja oxidado térmicamente y en interacción con monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos
E 481	Estearoil-2-lactilato sódico
E 482	Estearoil-2-lactilato cálcico
E 483	Tartrato de estearilo
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
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 512	Cloruro de estaño
E 513	Ácido sulfúrico
E 514	Sulfatos de sodio
E 515	Sulfatos de potasio
E 516	Sulfato cálcico
E 517	Sulfato amónico
E 520	Sulfato de aluminio
E 521	Sulfato doble de aluminio y sodio
E 522	Sulfato doble de aluminio y potasio
E 523	Sulfato doble de aluminio y amonio
E 524	Hidróxido de sodio

▼M2

Número E	Denominación
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 535	Ferrocianuro sódico
E 536	Ferrocianuro potásico
E 538	Ferrocianuro cálcico
E 541	Fosfato ácido de sodio y aluminio
E 551	Dióxido de silicio
E 552	Silicato cálcico
E 553a	Silicato magnésico
E 553b	Talco
E 554	Silicato de sodio y aluminio
E 555	Silicato de potasio y aluminio

▼M5

E 556	Silicato de calcio y aluminio ([2])
E 558	Bentonita ([3])
E 559	Silicato de aluminio (caolín) ([2])

▼M2

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 579	Gluconato ferroso
E 585	Lactato ferroso
E 586	4-hexilresorcinol
E 620	Ácido glutámico
E 621	Glutamato de monosodio

▼**M2**

Número E	Denominación
E 622	Glutamato de monopotasio
E 623	Diglutamato de calcio
E 624	Glutamato de monoamonio
E 625	Diglutamato de magnesio
E 626	Ácido guanílico
E 627	Guanilato disódico
E 628	Guanilato dipotásico
E 629	Guanilato cálcico
E 630	Ácido inosínico
E 631	Inosinato disódico
E 632	Inosinato dipotásico
E 633	Inosinato cálcico
E 634	5′-ribonucleótidos de calcio
E 635	5′-ribonucleótidos de disodio
E 640	Glicina y su sal sódica
E 650	Acetato de cinc
E 900	Dimetilpolisiloxano
E 901	Cera de abeja, blanca y amarilla
E 902	Cera candelilla
E 903	Cera de carnauba
E 904	Goma laca
E 905	Cera microcristalina
E 907	Poli-1-deceno hidrogenado
E 912	Ésteres de ácido montánico
E 914	Cera de polietileno oxidada
E 920	L-cisteína
E 927b	Carbamida
E 938	Argón
E 939	Helio
E 941	Nitrógeno

▼M2

Número E	Denominación
E 942	Óxido nitroso
E 943a	Butano
E 943b	Isobutano
E 944	Propano
E 948	Oxígeno
E 949	Hidrógeno
E 999	Extracto de quilaya
E 1103	Invertasa
E 1105	Lisozima
E 1200	Polidextrosa
E 1201	Polivinilpirrolidona
E 1202	Polivinilpolipirrolidona
E 1203	Alcohol polivinílico
E 1204	Pululano
E 1205	Copolímero de metacrilato básico
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
E 1452	Octenilsuccinato alumínico de almidón
E 1505	Citrato de trietilo
E 1517	Diacetato de glicerilo (diacetina)
E 1518	Triacetato de glicerilo (triacetina)

▼**M2**

Número E	Denominación
E 1519	Alcohol bencílico
E 1520	Propano-1,2-diol (propilenglicol)
E 1521	Polietilenglicol

([1]) El ácido benzoico puede estar presente en determinados productos fermentados resultantes de un proceso de fermentación que siga las buenas prácticas de fabricación.
►**M5** ([2]) Autorizado hasta el 31 de enero de 2014.
([3]) Autorizado hasta el 31 de mayo de 2013. ◄

PARTE C

DEFINICIONES DE GRUPOS DE ADITIVOS

1) **Grupo I**

Número E	Denominación	Dosis máxima específica
E 170	Carbonato de calcio	*quantum satis*
E 260	Ácido acético	*quantum satis*
E 261	Acetato potásico	*quantum satis*
E 262	Acetatos de sodio	*quantum satis*
E 263	Acetato cálcico	*quantum satis*
E 270	Ácido láctico	*quantum satis*
E 290	Dióxido de carbono	*quantum satis*
E 296	Ácido málico	*quantum satis*
E 300	Ácido ascórbico	*quantum satis*
E 301	Ascorbato sódico	*quantum satis*
E 302	Ascorbato cálcico	*quantum satis*
E 304	Ésteres ácidos grasos de ácido ascórbico	*quantum satis*
E 306	Extracto rico en tocoferoles	*quantum satis*
E 307	Alfa-tocoferol	*quantum satis*
E 308	Gamma-tocoferol	*quantum satis*
E 309	Delta-tocoferol	*quantum satis*
E 322	Lecitinas	*quantum satis*
E 325	Lactato sódico	*quantum satis*
E 326	Lactato potásico	*quantum satis*
E 327	Lactato cálcico	*quantum satis*
E 330	Ácido cítrico	*quantum satis*
E 331	Citratos de sodio	*quantum satis*
E 332	Citratos de potasio	*quantum satis*

▼**M2**

Número E	Denominación	Dosis máxima específica
E 333	Citratos de calcio	*quantum satis*
E 334	Ácido tartárico [L(+)–]	*quantum satis*
E 335	Tartratos de sodio	*quantum satis*
E 336	Tartratos de potasio	*quantum satis*
E 337	Tartrato doble de sodio y potasio	*quantum satis*
E 350	Malatos de sodio	*quantum satis*
E 351	Malato potásico	*quantum satis*
E 352	Malatos de calcio	*quantum satis*
E 354	Tartrato cálcico	*quantum satis*
E 380	Citrato triamónico	*quantum satis*
E 400	Ácido algínico	*quantum satis* (1)
E 401	Alginato sódico	*quantum satis* (1)
E 402	Alginato potásico	*quantum satis* (1)
E 403	Alginato amónico	*quantum satis* (1)
E 404	Alginato cálcico	*quantum satis* (1)
E 406	Agar-agar	*quantum satis* (1)
E 407	Carragenanos	*quantum satis* (1)
E 407a	Algas *Eucheuma* transformadas	*quantum satis* (1)
E 410	Goma garrofín	*quantum satis* (1) (2)
E 412	Goma guar	*quantum satis* (1) (2)
E 413	Goma de tragacanto	*quantum satis* (1)
E 414	Goma arábiga	*quantum satis* (1)
E 415	Goma xantana	*quantum satis* (1) (2)
E 417	Goma tara	*quantum satis* (1) (2)
E 418	Goma gellan	*quantum satis* (1)
E 422	Glicerina	*quantum satis*
E 425	Konjac i) Goma de konjac ii) Glucomanán de konjac	10 g/kg, solo o combinado (1) (3)
E 440	Pectinas	*quantum satis* (1)
E 460	Celulosa	*quantum satis*
E 461	Metilcelulosa	*quantum satis*
E 462	Etilcelulosa	*quantum satis*

▼**M2**

Número E	Denominación	Dosis máxima específica
E 463	Hidroxipropilcelulosa	*quantum satis*
E 464	Hidroxipropilmetilcelulosa	*quantum satis*
E 465	Etilmetilcelulosa	*quantum satis*
E 466	Carboximetilcelulosa	*quantum satis*
E 469	Carboximetilcelulosa hidrolizada enzimáticamente	*quantum satis*
E 470a	Sales sódicas, potásicas y cálcicas de ácidos grasos	*quantum satis*
E 470b	Sales magnésicas de ácidos grasos	*quantum satis*
E 471	Monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos	*quantum satis*
E 472a	Ésteres acéticos de monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos	*quantum satis*
E 472b	Ésteres lácticos de monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos	*quantum satis*
E 472c	Ésteres cítricos de monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos	*quantum satis*
E 472d	Ésteres tartáricos de monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos	*quantum satis*
E 472e	Ésteres monoacetil y diacetil tartáricos de monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos	*quantum satis*
E 472f	Ésteres mixtos acéticos y tartáricos de monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos	*quantum satis*
E 500	Carbonatos de sodio	*quantum satis*
E 501	Carbonatos de potasio	*quantum satis*
E 503	Carbonatos de amonio	*quantum satis*
E 504	Carbonatos de magnesio	*quantum satis*
E 507	Ácido clorhídrico	*quantum satis*
E 508	Cloruro potásico	*quantum satis*
E 509	Cloruro cálcico	*quantum satis*
E 511	Cloruro magnésico	*quantum satis*
E 513	Ácido sulfúrico	*quantum satis*
E 514	Sulfatos de sodio	*quantum satis*
E 515	Sulfatos de potasio	*quantum satis*
E 516	Sulfato cálcico	*quantum satis*

▼**M2**

Número E	Denominación	Dosis máxima específica
E 524	Hidróxido de sodio	*quantum satis*
E 525	Hidróxido de potasio	*quantum satis*
E 526	Hidróxido de calcio	*quantum satis*
E 527	Hidróxido de amonio	*quantum satis*
E 528	Hidróxido de magnesio	*quantum satis*
E 529	Óxido de calcio	*quantum satis*
E 530	Óxido de magnesio	*quantum satis*
E 570	Ácidos grasos	*quantum satis*
E 574	Ácido glucónico	*quantum satis*
E 575	Glucono-delta-lactona	*quantum satis*
E 576	Gluconato sódico	*quantum satis*
E 577	Gluconato potásico	*quantum satis*
E 578	Gluconato cálcico	*quantum satis*
E 640	Glicina y su sal sódica	*quantum satis*
E 920	L-cisteína	*quantum satis*
E 938	Argón	*quantum satis*
E 939	Helio	*quantum satis*
E 941	Nitrógeno	*quantum satis*
E 942	Óxido nitroso	*quantum satis*
E 948	Oxígeno	*quantum satis*
E 949	Hidrógeno	*quantum satis*
E 1103	Invertasa	*quantum satis*
E 1200	Polidextrosa	*quantum satis*
E 1404	Almidón oxidado	*quantum satis*
E 1410	Fosfato de monoalmidón	*quantum satis*
E 1412	Fosfato de dialmidón	*quantum satis*
E 1413	Fosfato de dialmidón fosfatado	*quantum satis*
E 1414	Fosfato de dialmidón acetilado	*quantum satis*
E 1420	Almidón acetilado	*quantum satis*
E 1422	Adipato de dialmidón acetilado	*quantum satis*

▼**M2**

Número E	Denominación	Dosis máxima específica
E 1440	Almidón hidroxipropilado	*quantum satis*
E 1442	Fosfato de dialmidón hidroxipropilado	*quantum satis*
E 1450	Octenilsuccinato sódico de almidón	*quantum satis*
E 1451	Almidón acetilado oxidado	*quantum satis*
E 620	Ácido glutámico	10 g/kg, solo o combinado, expresado como ácido glutámico
E 621	Glutamato de monosodio	
E 622	Glutamato de monopotasio	
E 623	Diglutamato de calcio	
E 624	Glutamato de monoamonio	
E 625	Diglutamato de magnesio	
E 626	Ácido guanílico	500 mg/kg, solo o combinado, expresado como ácido guanílico
E 627	Guanilato disódico	
E 628	Guanilato dipotásico	
E 629	Guanilato cálcico	
E 630	Ácido inosínico	
E 631	Inosinato disódico	
E 632	Inosinato dipotásico	
E 633	Inosinato cálcico	
E 634	5′-ribonucleótidos de calcio	
E 635	5′-ribonucleótidos de disodio	
E 420	Sorbitoles	*quantum satis* (para fines distintos de la edulcoración)
E 421	Manitol	
E 953	Isomaltosa	
E 965	Maltitoles	
E 966	Lactitol	
E 967	Xilitol	
E 968	Eritritol	

([1]) No podrá utilizarse en minicápsulas de gelatina.
([2]) No podrá utilizarse para producir alimentos deshidratados destinados a rehidratarse en la ingestión.
([3]) No podrá utilizarse en productos de confitería a base de gelatina.

▼M2

2) **Grupo II: Colorantes alimentarios autorizados *quantum satis***

Número E	Denominación
E 101	Riboflavina
E 140	Clorofilas y clorofilinas
E 141	Complejos cúpricos de clorofilas y clorofilinas
E 150a	Caramelo natural
E 150b	Caramelo de sulfito cáustico
E 150c	Caramelo amónico
E 150d	Caramelo de sulfito amónico
E 153	Carbón vegetal
E 160a	Carotenos
E 160c	Extracto de pimentón, capsantina, capsorrubina
E 162	Rojo de remolacha, betanina
E 163	Antocianinas
E 170	Carbonato de calcio
E 171	Dióxido de titanio
E 172	Óxidos e hidróxidos de hierro

3) **Grupo III: Colorantes alimentarios con límites máximos**

Número E	Denominación
E 100	Curcumina
E 102	Tartrazina
E 104	Amarillo de quinoleína
E 110	Amarillo ocaso FCF / anaranjado S
E 120	Cochinilla, ácido carmínico, carmines
E 122	Azorrubina, carmoisina
E 124	Ponceau 4R rojo cochinilla A
E 129	Rojo Allura AC
E 131	Azul patente V
E 132	Indigotina, carmín índigo
E 133	Azul brillante FCF
E 142	Verde S
E 151	Negro brillante BN, negro BN

▼**M2**

Número E	Denominación
E 155	Marrón HT
E 160e	Beta-apo-8′-carotenal (C 30)
E 161b	Luteína

4) **Grupo IV: Polialcoholes**

Número E	Denominación
E 420	Sorbitoles
E 421	Manitol
E 953	Isomaltosa
E 965	Maltitoles
E 966	Lactitol
E 967	Xilitol
E 968	Eritritol

5) **Otros aditivos que pueden regularse**

a) E 200-203: ácido sórbico y sorbatos

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

b) E 210-213: ácido benzoico y benzoatos

Número E	Denominación
E 210	Ácido benzoico
E 211	Benzoato sódico
E 212	Benzoato potásico
E 213	Benzoato cálcico

c) E 200-213: ácido sórbico y sorbatos; ácido benzoico y benzoatos

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

▼**M2**

Número E	Denominación
E 210	Ácido benzoico
E 211	Benzoato sódico
E 212	Benzoato potásico
E 213	Benzoato cálcico

d) E 200-219: ácido sórbico y sorbatos; ácido benzoico y benzoatos; p-hidroxibenzoatos

Número E	Denominación
E 200	Ácido sórbico
E 202	Sorbato potásico
E 203	Sorbato cálcico
E 210	Ácido benzoico
E 211	Benzoato sódico
E 212	Benzoato potásico
E 213	Benzoato cálcico
E 214	p-hidroxibenzoato de etilo
E 215	p-hidroxibenzoato sódico de etilo
E 218	p-hidroxibenzoato de metilo
E 219	p-hidroxibenzoato sódico de metilo

e) E 200-203; 214-219: ácido sórbico y sorbatos; p-hidroxibenzoatos

Número E	Denominación
E 200	Ácido sórbico
E 202	Sorbato potásico
E 203	Sorbato cálcico
E 214	p-hidroxibenzoato de etilo
E 215	p-hidroxibenzoato sódico de etilo
E 218	p-hidroxibenzoato de metilo
E 219	p-hidroxibenzoato sódico de metilo

f) E 214-219: p-hidroxibenzoatos

Número E	Denominación
E 214	p-hidroxibenzoato de etilo
E 215	p-hidroxibenzoato sódico de etilo
E 218	p-hidroxibenzoato de metilo
E 219	p-hidroxibenzoato sódico de metilo

▼**M2**

g) E 220-228: 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

h) E 249-250: nitritos

Número E	Denominación
E 249	Nitrito potásico
E 250	Nitrito sódico

i) E 251-252: nitratos

Número E	Denominación
E 251	Nitrato sódico
E 252	Nitrato potásico

j) E 280-283: ácido propiónico y propionatos

Número E	Denominación
E 280	Ácido propiónico
E 281	Propionato sódico
E 282	Propionato cálcico
E 283	Propionato potásico

k) E 310-320: galatos, terbutilhidroquinona y butilhidroxianisol

Número E	Denominación
E 310	Galato de propilo
E 311	Galato de octilo
E 312	Galato de dodecilo
E 319	Terbutilhidroquinona (TBHQ)
E 320	Butilhidroxianisol (BHA)

▼**M2**

l) E 338-341, E 343 y E 450-452: ácido fosfórico, fosfatos y polifosfatos

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

m) E 355-357: ácido adípico y adipatos

Número E	Denominación
E 355	Ácido adípico
E 356	Adipato sódico
E 357	Adipato potásico

n) E 432-436: 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)

o) E 473-474: sucroésteres de ácidos grasos y sucroglicéridos

Número E	Denominación
E 473	Sucroésteres de ácidos grasos
E 474	Sucroglicéridos

p) E 481-482: estearoil-2-lactilatos

Número E	Denominación
E 481	Estearoil-2-lactilato sódico
E 482	Estearoil-2-lactilato cálcico

▼**M2**

q) E 491-495: 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

r) E 520-523: sulfatos de aluminio

Número E	Denominación
E 520	Sulfato de aluminio
E 521	Sulfato doble de aluminio y sodio
E 522	Sulfato doble de aluminio y potasio
E 523	Sulfato doble de aluminio y amonio

▼**M5**

s.1.) E 551-559: dióxido de silicio y silicatos ([1])

Número E	Denominación
E 551	Dióxido de silicio
E 552	Silicato cálcico
E 553a	Silicato magnésico
E 553b	Talco
E 554	Silicato de sodio y aluminio
E 555	Silicato de potasio y aluminio
E 556	Silicato de calcio y aluminio
E 559	Silicato de aluminio (caolín)

s.2.) E 551-559: dióxido de silicio y silicatos ([2])

Número E	Denominación
E 551	Dióxido de silicio
E 552	Silicato cálcico
E 553a	Silicato magnésico
E 553b	Talco

▼**M2**

t) E 620-625: ácido glutámico y glutamatos

Número E	Denominación
E 620	Ácido glutámico
E 621	Glutamato de monosodio

([1]) Aplicable hasta el 31 de enero de 2014.
([2]) Aplicable a partir del 1 de febrero de 2014.

▼M2

Número E	Denominación
E 622	Glutamato de monopotasio
E 623	Diglutamato de calcio
E 624	Glutamato de monoamonio
E 625	Diglutamato de magnesio

u) E 626-635: ribonucleótidos

Número E	Denominación
E 626	Ácido guanílico
E 627	Guanilato disódico
E 628	Guanilato dipotásico
E 629	Guanilato cálcico
E 630	Ácido inosínico
E 631	Inosinato disódico
E 632	Inosinato dipotásico
E 633	Inosinato cálcico
E 634	5′-ribonucleótidos de calcio
E 635	5′-ribonucleótidos de disodio

PARTE D

CATEGORÍAS DE ALIMENTOS

Número	Denominación
0.	**Todas las categorías de alimentos**
01.	**Productos lácteos y sucedáneos**
01.1.	Leche pasteurizada y esterilizada sin aromatizar (incluida la UHT)
01.2.	Productos lácteos fermentados sin aromatizar, incluido el suero de mantequilla natural sin aromatizar (excepto el suero de mantequilla esterilizado), no tratados térmicamente tras la fermentación
01.3.	Productos lácteos fermentados sin aromatizar tratados térmicamente tras la fermentación
01.4.	Productos lácteos fermentados aromatizados, incluso tratados térmicamente
01.5.	Leche deshidratada, tal como se define en la Directiva 2001/114/CE
01.6.	Nata y nata en polvo
01.6.1.	Nata pasteurizada sin aromatizar (excepto la nata con bajo contenido en grasa)

▼M2

Número	Denominación
01.6.2.	Productos lácteos sin aromatizar fermentados por la acción de organismos vivos, y sus sucedáneos, con un contenido de grasas inferior al 20 %
01.6.3.	Otras natas
01.7.	Queso y productos derivados
01.7.1.	Queso fresco, excepto los productos incluidos en la categoría 16
01.7.2.	Queso curado
01.7.3.	Corteza comestible de queso
01.7.4.	Requesón
01.7.5.	Queso fundido
01.7.6.	Productos a base de queso (excepto los incluidos en la categoría 16)
01.8.	Sucedáneos de productos lácteos, incluso blanqueadores de bebidas
02.	**Grasas, aceites y sus emulsiones**
02.1.	Grasas y aceites sin agua (excepto la grasa láctea anhidra)
02.2.	Emulsiones de grasas y aceites, sobre todo del tipo «agua en aceite»
02.2.1.	Mantequilla, mantequilla concentrada, aceite de mantequilla y grasa láctea anhidra
02.2.2.	Otras emulsiones de grasas y aceites, incluso grasas lácteas para untar, tal como se definen en el Reglamento (CE) nº 1234/2007 del Consejo, y emulsiones líquidas
02.3.	Aerosol de aceite vegetal para freír
03.	**Helados**
04.	**Frutas y hortalizas**
04.1.	Frutas y hortalizas no elaboradas
04.1.1.	Frutas y hortalizas enteras frescas
04.1.2.	Frutas y hortalizas peladas, cortadas y trituradas
04.1.3.	Frutas y hortalizas congeladas
04.2.	Frutas y hortalizas elaboradas
04.2.1.	Frutas y hortalizas secas
04.2.2.	Frutas y hortalizas en vinagre, aceite o salmuera
04.2.3.	Frutas y hortalizas en conserva
04.2.4.	Preparados de frutas y hortalizas, excepto los incluidos en 5.4
04.2.4.1.	Preparados de frutas y hortalizas, excepto compota

▼M2

Número	Denominación
04.2.4.2.	Compota, excepto los productos incluidos en la categoría 16
04.2.5.	Confituras, jaleas, *marmalades* y similares
04.2.5.1.	Confitura extra y jalea extra, tal como se definen en la Directiva 2001/113/CE
04.2.5.2.	Confituras, jaleas, *marmalades* y crema de castañas, tal como se definen en la Directiva 2001/113/CE
04.2.5.3.	Otras frutas u hortalizas similares para untar
04.2.5.4.	Mantequilla de frutos de cáscara y frutos de cáscara para untar
04.2.6.	Productos elaborados a base de patata
05.	**Productos de confitería**
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
05.3.	Chicle
05.4.	Adornos, coberturas y rellenos, excepto los rellenos a base de frutas incluidos en la categoría 4.2.4
06.	**Cereales y productos a base de cereales**
06.1.	Granos enteros, triturados o en copos
06.2.	Harinas, otros productos de la molienda y productos amiláceos
06.2.1.	Harinas
06.2.2.	Almidones y féculas
06.3.	Cereales de desayuno
06.4.	Pastas alimenticias
06.4.1.	Pastas alimenticias frescas
06.4.2.	Pastas alimenticias secas
06.4.3.	Pastas alimenticias frescas precocidas
06.4.4.	Ñoquis de patata
06.4.5.	Rellenos para pastas (raviolis y similares)
06.5.	«Noodles» (fideos orientales)
06.6.	Masa para rebozar
06.7.	Cereales precocinados o elaborados
07.	**Productos de panadería, bollería, pastelería, repostería y galletería**
07.1.	Pan y panes especiales
07.1.1.	Pan elaborado exclusivamente con los siguientes ingredientes: harina de trigo, agua, levadura o masa madre y sal

▼M2

Número	Denominación
07.1.2.	«Pain courant français» y «Friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek»
07.2.	Productos de bollería, pastelería, repostería y galletería
08.	**Carne**
08.1.	Carnes no elaboradas
08.1.1.	Carnes no elaboradas distintas de los preparados de carne tal y como se definen en el Reglamento (CE) nº 853/2004
08.1.2.	Preparados de carne, tal como se definen en el Reglamento (CE) nº 853/2004
08.2.	Carne elaborada
08.2.1.	Carne elaborada no tratada térmicamente
08.2.2.	Carne elaborada tratada térmicamente
08.2.3.	Tripas, recubrimientos y decoraciones para carne
08.2.4.	Productos cárnicos tradicionales curados con disposiciones específicas para nitritos y nitratos
08.2.4.1.	Productos tradicionales que se sumergen en una solución de curado (que contiene nitritos o nitratos, sal y otros componentes)
08.2.4.2.	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 nitrato o nitrito, sal y otros componentes, seguido de un período de estabilización o maduración)
08.2.4.3.	Otros productos curados por métodos tradicionales (procesos de inmersión y curado en seco utilizados conjuntamente, o inclusión de nitritos o nitratos en un producto compuesto, o inyección de la solución de curado en el producto antes de cocinarlo)
09.	**Pescado y productos de la pesca**
09.1.	Pescado y productos de la pesca sin elaborar
09.1.1.	Pescado sin elaborar
09.1.2.	Moluscos y crustáceos sin elaborar
09.2.	Pescado y productos de la pesca elaborados, incluso moluscos y crustáceos
09.3.	Huevas
10.	**Huevos y ovoproductos**
10.1.	Huevos sin elaborar
10.2.	Huevos y ovoproductos elaborados
11.	**Azúcares, jarabes, miel y edulcorantes de mesa**
11.1.	Azúcares y jarabes, tal como se definen en la Directiva 2001/111/CE
11.2.	Otros azúcares y jarabes
11.3.	Miel, tal como se define en la Directiva 2001/110/CE

▼M2

Número	Denominación
11.4.	Edulcorantes de mesa
11.4.1.	Edulcorantes de mesa líquidos
11.4.2.	Edulcorantes de mesa en polvo
11.4.3.	Edulcorantes de mesa en comprimidos
12.	**Sal, especias, sopas, salsas, ensaladas y productos proteínicos**
12.1.	Sal y sustitutos de la sal
12.1.1.	Sal
12.1.2.	Sustitutos de la sal
12.2.	Hierbas, especias y condimentos
12.2.1.	Hierbas y especias
12.2.2.	Condimentos y aderezos
12.3.	Vinagres
12.4.	Mostaza
12.5.	Caldos y sopas
12.6.	Salsas
12.7.	Ensaladas preparadas y productos aromatizados para untar bocadillos
12.8.	Levadura y productos de levadura
12.9.	Productos proteínicos, excepto los incluidos en la categoría 1.8
13.	**Alimentos destinados a una alimentación especial, tal como se definen en la Directiva 2009/39/CE**
13.1.	Alimentos para lactantes y niños de corta edad
13.1.1.	Preparados para lactantes, tal como se definen en la Directiva 2006/141/CE de la Comisión ([1])
13.1.2.	Preparados de continuación, tal como se definen en la Directiva 2006/141/CE
13.1.3.	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 de la Comisión ([2])
13.1.4.	Otros alimentos para niños de corta edad
13.1.5.	Alimentos dietéticos para lactantes y niños de corta edad destinados a usos médicos especiales, tal como se definen en la Directiva 1999/21/CE de la Comisión ([3]), y preparados especiales para lactantes
13.1.5.1.	Alimentos dietéticos para lactantes destinados a usos médicos especiales y preparados especiales para lactantes
13.1.5.2.	Alimentos dietéticos para lactantes y niños de corta edad destinados a usos médicos especiales, tal como se definen en la Directiva 1999/21/CE
13.2.	Alimentos dietéticos destinados a usos médicos especiales, tal como se definen en la Directiva 1999/21/CE (excepto los incluidos en la categoría 13.1.5)

▼M2

Número	Denominación
13.3.	Alimentos dietéticos para controlar el peso destinados a sustituir la ingesta diaria total o una comida aislada (es decir, toda la dieta diaria completa o parte de ella)
13.4.	Alimentos destinados a personas con intolerancia al gluten, tal como se definen en el Reglamento (CE) nº 41/2009 de la Comisión ([4])
14.	**Bebidas**
14.1.	Bebidas no alcohólicas
14.1.1.	Agua, incluida el agua mineral natural, tal como se define en la Directiva 2009/54/CE, agua de manantial y todas las demás aguas embotelladas o envasadas
14.1.2.	Zumos de fruta, tal como se definen en la Directiva 2001/112/CE, y jugos de legumbres u hortalizas
14.1.3.	Néctares de fruta, tal como se definen en la Directiva 2001/112/CE, y néctares de productos similares
14.1.4.	Bebidas aromatizadas
14.1.5.	Café tostado, té, infusiones de plantas y frutos, achicoria; extractos de té, de infusiones de plantas y frutos y de achicoria; preparados de té, plantas, frutos y cereales para infusión, así como mezclas y mezclas instantáneas de dichos productos
14.1.5.1.	Café y extractos de café
14.1.5.2.	Otros
14.2.	Bebidas alcohólicas, incluso sus homólogas sin alcohol o bajas en alcohol
14.2.1.	Cerveza y bebidas a base de malta
14.2.2.	Vino y otros productos definidos en el Reglamento (CE) nº 1234/2007, y sus homólogos sin alcohol
14.2.3.	Sidra y perada
14.2.4.	Vino de fruta y vino elaborado
14.2.5.	Hidromiel
14.2.6.	Bebidas espirituosas, tal como se definen en el Reglamento (CE) nº 110/2008
14.2.7.	Productos a base de vino aromatizado, tal como se definen en el Reglamento (CEE) nº 1601/91
14.2.7.1.	Vinos aromatizados
14.2.7.2.	Bebidas a base de vino aromatizado
14.2.7.3.	Cócteles aromatizados de productos vitivinícolas
14.2.8.	Otras bebidas alcohólicas, incluso mezclas de bebidas alcohólicas y no alcohólicas, y bebidas alcohólicas con menos del 15 % de alcohol
15.	**Productos de aperitivo listos para el consumo**
15.1.	Productos de aperitivo a base de patatas, cereales, harinas o almidones
15.2.	Frutos secos elaborados

▼**M2**

Número	Denominación
16.	**Postres, excepto los productos incluidos en las categorías 1, 3 y 4**
17.	**Complementos alimenticios, tal como se definen en la Directiva 2002/46/CE del Parlamento Europeo y del Consejo ([5]), excepto los destinados a lactantes y niños de corta edad**
17.1.	Complementos alimenticios sólidos, incluso en cápsulas, comprimidos y similares, excepto los masticables
17.2.	Complementos alimenticios líquidos
17.3.	Complementos alimenticios en forma de jarabes o masticables
18.	**Alimentos elaborados no incluidos en las categorías 1 a 17, excepto alimentos para lactantes y niños de corta edad**

([1]) DO L 401 de 30.12.2006, p. 1.
([2]) DO L 339 de 6.12.2006, p. 16.
([3]) DO L 91 de 7.4.1999, p. 29.
([4]) DO L 16 de 21.1.2009, p. 3.
([5]) DO L 183 de 12.7.2002, p. 51.

▼M2

PARTE E

ADITIVOS ALIMENTARIOS AUTORIZADOS Y CONDICIONES DE UTILIZACIÓN EN LAS CATEGORÍAS DE ALIMENTOS

Número de la categoría	Número E	Denominación	Dosis máxima (mg/l o mg/kg)	Notas	Restricciones o excepciones
0.	**Aditivos alimentarios autorizados en todas las categorías de alimentos**				
	E 290	Dióxido de carbono	*quantum satis*		
	E 938	Argón	*quantum satis*		
	E 939	Helio	*quantum satis*		
	E 941	Nitrógeno	*quantum satis*		
	E 942	Óxido nitroso	*quantum satis*		
	E 948	Oxígeno	*quantum satis*		
	E 949	Hidrógeno	*quantum satis*		
	E 338-452	Ácido fosfórico, fosfatos y polifosfatos	10 000	(1) (4) (57)	solo para alimentos en forma de polvo seco (como los secados durante el proceso de fabricación y sus mezclas), excepto los que figuran en el cuadro 1 de la parte A del presente anexo
	E 551-559	Dióxido de silicio y silicatos	10 000	(1) (57)	solo para alimentos en forma de polvo seco (como los secados durante el proceso de fabricación y sus mezclas), excepto los que figuran en el cuadro 1 de la parte A del presente anexo
	E 459	Beta-ciclodextrina	*quantum satis*		solo para alimentos en comprimidos y grageas, excepto los que figuran en el cuadro 1 de la parte A del presente anexo

▼M2

Número de la categoría	Número E	Denominación	Dosis máxima (mg/l o mg/kg)	Notas	Restricciones o excepciones
	E 551-559	Dióxido de silicio y silicatos	*quantum satis*	(1)	solo para alimentos en comprimidos y grageas, excepto los que figuran en el cuadro 1 de la parte A del presente anexo
		(1) Los aditivos podrán añadirse solos o combinados.			
		(4) La dosis máxima se expresa como P_2O_5.			
		(57) Se aplica la dosis máxima, salvo si los puntos 01 a 18 del presente anexo indican una dosis máxima distinta para determinados alimentos o categorías de alimentos.			
01.	**Productos lácteos y sucedáneos**				
01.1.	**Leche pasteurizada y esterilizada sin aromatizar (incluida la UHT)**				
	E 331	Citratos de sodio	4 000		solo leche de cabra UHT
	E 338-452	Ácido fosfórico, fosfatos, di-, tri- y polifosfatos	1 000	(1) (4)	solo leche UHT
		(1) Los aditivos podrán añadirse solos o combinados.			
		(4) La dosis máxima se expresa como P_2O_5.			
01.2.	**Productos lácteos fermentados sin aromatizar, incluido el suero de mantequilla natural sin aromatizar (excepto esterilizado), no tratados térmicamente tras la fermentación**				
01.3.	**Productos lácteos fermentados sin aromatizar tratados térmicamente tras la fermentación**				
	Grupo I	Aditivos			
	E 200-203	Ácido sórbico y sorbatos	1 000	(1) (2)	solo leche cuajada
		(1) Los aditivos podrán añadirse solos o combinados.			
		(2) La dosis máxima se aplica a la suma y las dosis se expresan como ácido libre.			

▼M2

Número de la categoría	Número E	Denominación	Dosis máxima (mg/l o mg/kg)	Notas	Restricciones o excepciones
01.4.	**Productos lácteos fermentados aromatizados, incluso tratados térmicamente**				
	Grupo I	Aditivos			
	Grupo II	*Colorantes quantum satis*			
	Grupo III	Colorantes alimentarios con límites máximos combinados	150		
	Grupo IV	Polialcoholes	*quantum satis*		solo de valor energético reducido o sin azúcares añadidos
	E 160b	Annato, bixina, norbixina	10		
	E 160d	Licopeno	30		
	E 200-213	Ácido sórbico y sorbatos; ácido benzoico y benzoatos	300	(1) (2)	solo postres a base de leche no tratados térmicamente
	E 297	Ácido fumárico	4 000		solo postres con aromas de frutas
	E 338-452	Ácido fosfórico, fosfatos, di-, tri- y polifosfatos	3 000	(1) (4)	
	E 355-357	Ácido adípico y adipatos	1 000		solo postres con aromas de frutas
	E 363	Ácido succínico	6 000		
	E 416	Goma karaya	6 000		
	E 427	Goma casia	2 500		
	E 432-436	Polisorbatos	1 000		
	E 473-474	Sucroésteres de ácidos grasos; sucroglicéridos	5 000		

▼M2

Número de la categoría	Número E	Denominación	Dosis máxima (mg/l o mg/kg)	Notas	Restricciones o excepciones
	E 475	Ésteres poliglicéricos de ácidos grasos	2 000		
	E 477	Ésteres de propano-1,2-diol de ácidos grasos	5 000		
	E 481-482	Estearoil-2-lactilatos	5 000		
	E 483	Tartrato de estearilo	5 000		
	E 491-495	Ésteres de sorbitano	5 000		
	E 950	Acesulfamo K	350		solo de valor energético reducido o sin azúcares añadidos
	E 951	Aspartamo	1 000		solo de valor energético reducido o sin azúcares añadidos
	E 952	Ácido ciclámico y sus sales de sodio y calcio	250	(51)	solo de valor energético reducido o sin azúcares añadidos
	E 954	Sacarina y sus sales de sodio, potasio y calcio	100	(52)	solo de valor energético reducido o sin azúcares añadidos
	E 955	Sucralosa	400		solo de valor energético reducido o sin azúcares añadidos
	E 957	Taumatina	5		solo como potenciador del sabor
	E 959	Neohesperidina DC	50		solo de valor energético reducido o sin azúcares añadidos
▼M4	E 960	Glucósidos de esteviol	100	(60)	Solo productos de valor energético reducido o sin azúcar añadido

▼M2

Número de la categoría	Número E	Denominación	Dosis máxima (mg/l o mg/kg)	Notas	Restricciones o excepciones
	E 962	Sal de aspartamo y acesulfamo	350	(11)a, (49), (50)	solo de valor energético reducido o sin azúcares añadidos
	E 961	Neotamo	32		solo de valor energético reducido o sin azúcares añadidos
		(1) Los aditivos podrán añadirse solos o combinados.			
		(2) La dosis máxima se aplica a la suma y las dosis se expresan como ácido libre.			
		(4) La dosis máxima se expresa como P_2O_5.			
		(11) Los límites se expresan como: a) equivalente de acesulfamo K, o b) equivalente de aspartamo.			
		(49) Las dosis máximas utilizables se derivan de las dosis máximas utilizables de sus constituyentes: aspartamo (E 951) y acesulfamo K (E 950).			
		(50) Las dosis de E 951 y E 950 no deben excederse debido a la utilización de sal de aspartamo-acesulfamo, sola o combinada con E 950 o E 951.			
		(51) Las dosis máximas utilizables se expresan como ácido libre.			
		(52) Las dosis máximas utilizables se expresan como imida libre.			
▼M4		(60) Expresados como equivalentes de esteviol.			
▼M5		(74): Límite máximo para el aluminio procedente de todas las lacas de aluminio: 15 mg/kg. A efectos del artículo 22, apartado 1, letra g), del Reglamento (CE) nº 1333/2008, ese límite debe aplicarse a partir del 1 de febrero de 2013.			
▼M2					
01.5.	**Leche deshidratada, tal como se define en la Directiva 2001/114/CE**				
	Grupo II	Colorantes *quantum satis*	*quantum satis*		excepto productos sin aromatizar
	E 300	Ácido ascórbico	*quantum satis*		
	E 301	Ascorbato sódico	*quantum satis*		
	E 304	Ésteres ácidos grasos de ácido ascórbico	*quantum satis*		
	E 310-320	Galatos, TBHQ y BHA	200	(1)	solo leche en polvo para máquinas automáticas

▼M2

Número de la categoría	Número E	Denominación	Dosis máxima (mg/l o mg/kg)	Notas	Restricciones o excepciones
	E 322	Lecitinas	*quantum satis*		
	E 331	Citratos de sodio	*quantum satis*		
	E 332	Citratos de potasio	*quantum satis*		
	E 338-452	Ácido fosfórico, fosfatos, di-, tri- y polifosfatos	1 000	(1) (4)	solo leche parcialmente deshidratada con menos del 28 % de sólidos
	E 338-452	Ácido fosfórico, fosfatos, di-, tri- y polifosfatos	1 500	(1) (4)	solo leche parcialmente deshidratada con más del 28 % de sólidos
	E 338-452	Ácido fosfórico, fosfatos, di-, tri- y polifosfatos	2 500	(1) (4)	solo leche en polvo y leche desnatada en polvo
	E 392	Extractos de romero	200	(41) (46)	solo leche en polvo para máquinas automáticas
	E 392	Extractos de romero	30	(46)	solo leche en polvo para la elaboración de helados
	E 407	Carragenanos	*quantum satis*		
	E 500 (ii)	Carbonato ácido de sodio	*quantum satis*		
	E 501 (ii)	Carbonato ácido de potasio	*quantum satis*		
	E 509	Cloruro de calcio	*quantum satis*		
		(1) Los aditivos podrán añadirse solos o combinados.			
		(4) La dosis máxima se expresa como P_2O_5.			
		(41) Expresado en una base de grasas.			
		(46) Expresado como la suma de carnosol y ácido carnósico.			

▼M2

Número de la categoría	Número E	Denominación	Dosis máxima (mg/l o mg/kg)	Notas	Restricciones o excepciones
01.6.	**Nata y nata en polvo**				
01.6.1.	**Nata pasteurizada sin aromatizar (excepto la nata con bajo contenido en grasa)**				
	E 401	Alginato sódico	*quantum satis*		
	E 402	Alginato potásico	*quantum satis*		
	E 407	Carragenanos	*quantum satis*		
	E 466	Carboximetilcelulosa	*quantum satis*		
	E 471	Monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos	*quantum satis*		
01.6.2.	**Productos lácteos sin aromatizar fermentados por la acción de organismos vivos, y sus sucedáneos, con un contenido en grasa inferior al 20 %**				
	E 406	Agar-agar	*quantum satis*		
	E 407	Carragenanos	*quantum satis*		
	E 410	Goma garrofín	*quantum satis*		
	E 412	Goma guar	*quantum satis*		
	E 415	Goma xantana	*quantum satis*		
	E 440	Pectinas	*quantum satis*		
	E 460	Celulosa	*quantum satis*		
	E 466	Carboximetilcelulosa	*quantum satis*		
	E 471	Monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos	*quantum satis*		
	E 1404	Almidón oxidado	*quantum satis*		

▼M2

Número de la categoría	Número E	Denominación	Dosis máxima (mg/l o mg/kg)	Notas	Restricciones o excepciones
	E 1410	Fosfato de monoalmidón	*quantum satis*		
	E 1412	Fosfato de dialmidón	*quantum satis*		
	E 1413	Fosfato de dialmidón fosfatado	*quantum satis*		
	E 1414	Fosfato de dialmidón acetilado	*quantum satis*		
	E 1420	Almidón acetilado	*quantum satis*		
	E 1422	Adipato de dialmidón acetilado	*quantum satis*		
	E 1440	Almidón hidroxipropilado	*quantum satis*		
	E 1442	Fosfato de dialmidón hidroxipropilado	*quantum satis*		
	E 1450	Octenilsuccinato sódico de almidón	*quantum satis*		
	E 1451	Almidón acetilado oxidado	*quantum satis*		
01.6.3.	**Otras natas**				
	Grupo I	Aditivos			
	Grupo II	Colorantes *quantum satis*	*quantum satis*		solo nata aromatizada
	Grupo III	Colorantes alimentarios con límites máximos combinados	150		solo nata aromatizada
	E 234	Nisina	10		solo *clotted cream* (nata espesa)
	E 338-452	Ácido fosfórico, fosfatos, di-, tri- y polifosfatos	5 000	(1) (4)	solo nata esterilizada, pasteurizada, UHT y nata batida
	E 473-474	Sucroésteres de ácidos grasos y sucroglicéridos	5 000	(1)	solo nata esterilizada y nata esterilizada con bajo contenido en grasa
		(1) Los aditivos podrán añadirse solos o combinados.			
		(4) La dosis máxima se expresa como P_2O_5.			

▼M2

Número de la categoría	Número E	Denominación	Dosis máxima (mg/l o mg/kg)	Notas	Restricciones o excepciones
01.7.	**Queso y productos derivados**				
01.7.1.	**Queso fresco, excepto los productos incluidos en la categoría 16**				
	Grupo I	Aditivos			excepto la *mozzarella* y el queso fresco fermentado por la acción de organismos vivos, sin aromatizar
	Grupo II	Colorantes *quantum satis*	*quantum satis*		solo queso fresco aromatizado
	Grupo III	Colorantes alimentarios con límites máximos combinados	150		solo queso fresco aromatizado
	E 200-203	Ácido sórbico y sorbatos	1 000	(1) (2)	
	E 234	Nisina	10		*solo mascarpone*
	E 260	Ácido acético	*quantum satis*		*solo mozzarella*
	E 270	Ácido láctico	*quantum satis*		*solo mozzarella*
	E 330	Ácido cítrico	*quantum satis*		*solo mozzarella*
	E 338-452	Ácido fosfórico, fosfatos, di-, tri- y polifosfatos	2 000	(1) (4)	*excepto mozzarella*
	E 460 (ii)	Celulosa en polvo	*quantum satis*		solo *mozzarella* rallada o en lonchas
	E 575	Glucono-delta-lactona	*quantum satis*		*solo mozzarella*
		(1) Los aditivos podrán añadirse solos o combinados.			
		(2) La dosis máxima se aplica a la suma y las dosis se expresan como ácido libre.			
		(4) La dosis máxima se expresa como P_2O_5.			

▼M2

Número de la categoría	Número E	Denominación	Dosis máxima (mg/l o mg/kg)	Notas	Restricciones o excepciones
01.7.2.	**Queso curado**				
	E 1105	Lisozima	*quantum satis*		
	E 120	Cochinilla, ácido carmínico, carmines	125		solo queso veteado rojizo
	E 140	Clorofilas y clorofilinas	*quantum satis*		*solo queso Sage Derby*
	E 141	Complejos cúpricos de las clorofilas y clorofilinas	*quantum satis*		*solo queso Sage Derby*
	E 153	Carbón vegetal	*quantum satis*		*solo queso Morbier*
	E 160a	Carotenos	*quantum satis*		solo queso curado anaranjado, amarillo y blanco roto
	E 160b	Annato, bixina, norbixina	15		solo queso curado anaranjado, amarillo y blanco roto
	E 160b	Annato, bixina, norbixina	50		*solo queso Red Leicester*
	E 160b	Annato, bixina, norbixina	35		*solo queso Mimolette*
	E 160c	Extracto de pimentón, capsantina, capsorrubina	*quantum satis*		solo queso curado anaranjado, amarillo y blanco roto
	E 163	Antocianinas	*quantum satis*		solo queso veteado rojizo
	E 170	Carbonato de calcio	*quantum satis*		
	E 200-203	Ácido sórbico y sorbatos	1 000	(1) (2)	solo queso en lonchas, cortado y envasado; queso en capas y queso con otros alimentos añadidos
	E 200-203	Ácido sórbico y sorbatos	*quantum satis*		solo tratamiento de superficie de productos curados
	E 234	Nisina	12,5	(29)	
	E 235	Natamicina	1	(8)	solo tratamiento de superficie de queso duro, semiduro y semiblando

▼M2

Número de la categoría	Número E	Denominación	Dosis máxima (mg/l o mg/kg)	Notas	Restricciones o excepciones
	E 239	Hexametilentetramina	importe residual de 25 mg/kg, expsesado como formaldeído		*solo queso provolone*
	E 251-252	Nitratos	150	(30)	solo queso duro, semiduro y semiblando
	E 280-283	Ácido propiónico y propionatos	*quantum satis*		solo tratamiento de superficie
	E 460	Celulosa en polvo	*quantum satis*		solo queso curado en lonchas y rallado
	E 500 (ii)	Carbonato ácido de sodio	*quantum satis*		solo queso de leche agria
	E 504	Carbonatos de magnesio	*quantum satis*		
	E 509	Cloruro de calcio	*quantum satis*		
	E 551-559	Dióxido de silicio y silicatos	10 000	(1)	solo queso duro y semiduro en lonchas o rallado
	E 575	Glucono-delta-lactona	*quantum satis*		
		(1) Los aditivos podrán añadirse solos o combinados.			
		(2) La dosis máxima se aplica a la suma y las dosis se expresan como ácido libre.			
		(8) mg/dm^2 de superficie, no presente a 5 mm de profundidad.			
		(29) Esta sustancia puede estar presente de manera natural en algunos quesos como resultado de procesos de fermentación.			
		(30) En la leche de quesería, o dosis equivalente si se añade tras la eliminación del suero y el añadido de agua.			
01.7.3.	**Corteza comestible de queso**				
	Grupo II	Colorantes *quantum satis*	*quantum satis*		
	Grupo III	Colorantes alimentarios con límites máximos combinados	*quantum satis*		
	E 160d	Licopeno	30		

▼M2

Número de la categoría	Número E	Denominación	Dosis máxima (mg/l o mg/kg)	Notas	Restricciones o excepciones
	E 180	Litolrubina BK	*quantum satis*		
	E 160b	Annato, bixina, norbixina	20		
▼M5		(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. A efectos del artículo 22, apartado 1, letra g), del Reglamento (CE) nº 1333/2008, ese límite debe aplicarse a partir del 1 de febrero de 2013.			
▼M2					
01.7.4.	**Requesón**				
	Grupo II	Colorantes *quantum satis*	*quantum satis*		
	E 200-203	Ácido sórbico y sorbatos	1 000	(1), (2)	solo queso en lonchas envasado; queso en capas y queso con otros alimentos añadidos
	E 251-252	Nitratos	150	(30)	solo leche de quesería de queso duro, semiduro y semiblando
	E 260	Ácido acético	*quantum satis*		
	E 270	Ácido láctico	*quantum satis*		
	E 330	Ácido cítrico	*quantum satis*		
	E 460 (ii)	Celulosa en polvo	*quantum satis*		solo queso rallado o en lonchas
	E 575	Glucono-delta-lactona	*quantum satis*		
		(1) Los aditivos podrán añadirse solos o combinados.			
		(2) La dosis máxima se aplica a la suma y las dosis se expresan como ácido libre.			
		(30) En la leche de quesería, o dosis equivalente si se añade tras la eliminación del suero y el añadido de agua.			
01.7.5.	**Queso fundido**				
	Grupo I	Aditivos			
	Grupo II	Colorantes *quantum satis*	*quantum satis*		solo queso fundido aromatizado
	E 100	Curcuminas	100	(33)	solo queso fundido aromatizado
	E 102	Tartrazina	100	(33)	solo queso fundido aromatizado

▼M2

Número de la categoría	Número E	Denominación	Dosis máxima (mg/l o mg/kg)	Notas	Restricciones o excepciones
	E 104	Amarillo de quinoleína	100	(33)	solo queso fundido aromatizado
	E 110	Amarillo ocaso FCF / anaranjado S	100	(33)	solo queso fundido aromatizado
	E 120	Cochinilla, ácido carmínico, carmines	100	(33)	solo queso fundido aromatizado
	E 122	Azorrubina, carmoisina	100	(33)	solo queso fundido aromatizado
	E 124	Ponceau 4R rojo cochinilla A	100	(33)	solo queso fundido aromatizado
	E 160e	Beta-apo-8′-carotenal (C 30)	100	(33)	solo queso fundido aromatizado
	E 161b	Luteína	100	(33)	solo queso fundido aromatizado
	E 160d	Licopeno	5		solo queso fundido aromatizado
	E 160a	Carotenos	*quantum satis*		
	E 160c	Extracto de pimentón, capsantina, capsorrubina	*quantum satis*		
	E 160b	Annato, bixina, norbixina	15		
	E 200-203	Ácido sórbico y sorbatos	2 000	(1) (2)	
	E 234	Nisina	12,5	(29)	
	E 338-452	Ácido fosfórico, fosfatos, di-, tri- y polifosfatos	20 000	(1) (4)	
	E 427	Goma casia	2 500		
	E 551-559	Dióxido de silicio y silicatos	10 000	(1)	
		(1) Los aditivos podrán añadirse solos o combinados.			
		(2) La dosis máxima se aplica a la suma y las dosis se expresan como ácido libre.			

▼M2

Número de la categoría	Número E	Denominación	Dosis máxima (mg/l o mg/kg)	Notas	Restricciones o excepciones
		(4) La dosis máxima se expresa como P_2O_5.			
		(29) Esta sustancia puede estar presente de manera natural en algunos quesos como resultado de procesos de fermentación.			
		(33) Máximo para cuando están solos o combinaciones de E 100, E 102, E 104, E 110, E 120, E 122, E 124, E 160e y E 161b.			
▼M5		(66): Límite máximo para el aluminio procedente de lacas de aluminio de E 120 cochinilla, ácido carmínico, carmines: 1,5 mg/kg. A efectos del artículo 22, apartado 1, letra g), del Reglamento (CE) nº 1333/2008, ese límite debe aplicarse a partir del 1 de febrero de 2013.			
▼M2					
01.7.6.	**Productos a base de queso, excepto los incluidos en la categoría 16**				
	Grupo I	Aditivos			
	Grupo II	Colorantes *quantum satis*	*quantum satis*		solo productos a base de queso fresco aromatizado
	Grupo III	Colorantes alimentarios con límites máximos combinados	100		solo productos a base de queso fresco aromatizado
	E 1105	Lisozima	*quantum satis*		solo productos curados
	E 120	Cochinilla, ácido carmínico, carmines	125		solo productos a base de queso veteado rojizo
	E 160a	Carotenos	*quantum satis*		solo productos a base de queso curado anaranjado, amarillo y blanco roto
	E 160b	Annato, bixina, norbixina	15		solo productos a base de queso curado anaranjado, amarillo y blanco roto
	E 160c	Extracto de pimentón, capsantina, capsorrubina	*quantum satis*		solo productos a base de queso curado anaranjado, amarillo y blanco roto
	E 163	Antocianinas	*quantum satis*		solo productos a base de queso veteado rojizo
	E 170	Carbonato de calcio	*quantum satis*		solo productos curados
	E 200-203	Ácido sórbico y sorbatos	1 000	(1) (2)	solo productos a base de queso fresco; productos curados en lonchas envasados; productos curados en capas y productos curados con otros alimentos añadidos
	E 200-203	Ácido sórbico y sorbatos	*quantum satis*		solo tratamiento de superficie de productos curados

▼M2

Número de la categoría	Número E	Denominación	Dosis máxima (mg/l o mg/kg)	Notas	Restricciones o excepciones
	E 234	Nisina	12,5	(29)	solo productos curados y fundidos
	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
	E 251-252	Nitratos	150	(30)	solo productos curados a base de queso duro, semiduro y semiblando
	E 280-283	Ácido propiónico y propionatos	*quantum satis*		solo tratamiento de superficie de productos curados
	E 338-452	Ácido fosfórico, fosfatos, di-, tri- y polifosfatos	2 000	(1) (4)	solo productos a base de queso fresco
	E 460	Celulosa en polvo	*quantum satis*		solo productos curados rallados o en lonchas y productos frescos
	E 504	Carbonatos de magnesio	*quantum satis*		solo productos curados
	E 509	Cloruro de calcio	*quantum satis*		solo productos curados
	E 551-559	Dióxido de silicio y silicatos	10 000	(1)	solo productos en lonchas o rallados a base de queso duro o semiduro
	E 575	Glucono-delta-lactona	*quantum satis*		solo productos curados
		(1) Los aditivos podrán añadirse solos o combinados.			
		(2) La dosis máxima se aplica a la suma y las dosis se expresan como ácido libre.			
		(4) La dosis máxima se expresa como P_2O_5.			
		(29) Esta sustancia puede estar presente de manera natural en algunos productos como resultado de procesos de fermentación.			
		(30) En la leche de quesería, o dosis equivalente si se añade tras la eliminación del suero y el añadido de agua.			

▼M2

Número de la categoría	Número E	Denominación	Dosis máxima (mg/l o mg/kg)	Notas	Restricciones o excepciones
01.8.	**Sucedáneos de productos lácteos, incluso blanqueadores de bebidas**				
	Grupo I	Aditivos			
	Grupo II	Colorantes *quantum satis*	*quantum satis*		
	E 200-203	Ácido sórbico y sorbatos	*quantum satis*	(1) (2)	solo tratamiento de superficie de sucedáneos de queso
	E 200-203	Ácido sórbico y sorbatos	2 000	(1) (2)	solo sucedáneos proteínicos de queso
	E 251-252	Nitratos	150	(30)	solo sucedáneos de queso a base de leche
	E 280-283	Ácido propiónico y propionatos	*quantum satis*		solo tratamiento de superficie de sucedáneos de queso
	E 338-452	Ácido fosfórico, fosfatos, di-, tri- y polifosfatos	5 000	(1) (4)	solo sucedáneos de nata batida
	E 338-452	Ácido fosfórico, fosfatos, di-, tri- y polifosfatos	20 000	(1) (4)	solo sucedáneos de queso fundido
	E 338-452	Ácido fosfórico, fosfatos, di-, tri- y polifosfatos	30 000	(1) (4)	solo blanqueadores de bebidas
	E 338-452	Ácido fosfórico, fosfatos, di-, tri- y polifosfatos	50 000	(1) (4)	solo blanqueadores de bebidas para máquinas expendedoras
	E 432-436	Polisorbatos	5 000	(1)	solo sucedáneos de leche y nata
	E 473-474	Sucroésteres de ácidos grasos y sucroglicéridos	5 000	(1)	solo sucedáneos de nata

▼M2

Número de la categoría	Número E	Denominación	Dosis máxima (mg/l o mg/kg)	Notas	Restricciones o excepciones
	E 473-474	Sucroésteres de ácidos grasos y sucroglicéridos	20 000	(1)	solo blanqueadores de bebidas
	E 475	Ésteres poliglicéricos de ácidos grasos	5 000		solo sucedáneos de leche y nata
	E 475	Ésteres poliglicéricos de ácidos grasos	500		solo blanqueadores de bebidas
	E 477	Ésteres de propano-1,2-diol de ácidos grasos	1 000		solo blanqueadores de bebidas
	E 477	Ésteres de propano-1,2-diol de ácidos grasos	5 000		solo sucedáneos de leche y nata
	E 481-482	Estearoil-2-lactilatos	3 000	(1)	solo blanqueadores de bebidas
	E 491-495	Ésteres de sorbitano	5 000	(1)	solo sucedáneos de leche y nata; blanqueadores de bebidas
	E 551-559	Dióxido de silicio y silicatos	10 000	(1)	solo sucedáneos de queso en loncha o rallados y sucedáneos de queso fundido; blanqueadores de bebidas
		(1) Los aditivos podrán añadirse solos o combinados.			
		(2) La dosis máxima se aplica a la suma y las dosis se expresan como ácido libre.			
		(4) La dosis máxima se expresa como P_2O_5.			
		(30) En la leche de quesería, o dosis equivalente si se añade tras la eliminación del suero y el añadido de agua.			
02.	**Grasas, aceites y sus emulsiones**				
02.1.	**Grasas y aceites sin agua (excepto la grasa láctea anhidra)**				
	E 100	Curcuminas	*quantum satis*		solo grasas
	E 160a	Carotenos	*quantum satis*		solo grasas

▼M2

Número de la categoría	Número E	Denominación	Dosis máxima (mg/l o mg/kg)	Notas	Restricciones o excepciones
	E 160b	Annato, bixina, norbixina	10		solo grasas
	E 270	Ácido láctico	*quantum satis*		solo para cocciones, frituras o preparación de salsas
	E 300	Ácido ascórbico	*quantum satis*		solo para cocciones, frituras o preparación de salsas
	E 304	Ésteres ácidos grasos de ácido ascórbico	*quantum satis*		excepto aceites vírgenes y aceites de oliva
	E 306	Extracto rico en tocoferoles	*quantum satis*		excepto aceites vírgenes y aceites de oliva
	E 307	Alfa-tocoferol	*quantum satis*		excepto aceites vírgenes y aceites de oliva
	E 307	Alfa-tocoferol	200		solo aceites de oliva refinados, incluso el aceite de orujo de oliva
	E 308	Gamma-tocoferol	*quantum satis*		excepto aceites vírgenes y aceites de oliva
	E 309	Delta-tocoferol	*quantum satis*		excepto aceites vírgenes y aceites de oliva
	E 310-320	Galatos, TBHQ y BHA, por separado o combinados	200	(1) (41)	solo grasas y aceites para la fabricación profesional de alimentos con tratamiento térmico, aceite y grasas para freír (excepto el aceite de orujo de oliva), tocino, aceite de pescado y grasa de vacuno, de ovino o de aves de corral
	E 321	Butilhidroxitolunol (BHT)	100	(41)	solo grasas y aceites para la fabricación profesional de alimentos con tratamiento térmico, aceite y grasas para freír (excepto el aceite de orujo de oliva), tocino, aceite de pescado y grasa de vacuno, de ovino o de aves de corral
	E 322	Lecitinas	30 000		excepto aceites vírgenes y aceites de oliva
	E 330	Ácido cítrico	*quantum satis*		excepto aceites vírgenes y aceites de oliva
	E 331	Citratos de sodio	*quantum satis*		excepto aceites vírgenes y aceites de oliva

▼M2

Número de la categoría	Número E	Denominación	Dosis máxima (mg/l o mg/kg)	Notas	Restricciones o excepciones
	E 332	Citratos de potasio	*quantum satis*		excepto aceites vírgenes y aceites de oliva
	E 333	Citratos de calcio	*quantum satis*		excepto aceites vírgenes y aceites de oliva
	E 392	Extractos de romero	30	(41) (46)	solo aceites vegetales (excepto aceites vírgenes y aceites de oliva) y grasas con un contenido de ácidos grasos poliinsaturados superior al 15 % p/p del ácido graso total, para ser utilizados en productos alimenticios no sometidos a tratamiento térmico
	E 392	Extractos de romero	50	(41) (46)	solo aceites de pescado y de alga, tocino y grasa de vacuno, ovino, porcino y de aves de corral, grasas y aceites para la fabricación profesional de alimentos con tratamiento térmico, aceites y grasas para freír, excluido el aceite de oliva y el aceite de orujo de oliva
	E 471	Monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos	10 000		excepto aceites vírgenes y aceites de oliva
	E 472c	Ésteres cítricos de los monoglicérdos y diglicéridos de ácidos grasos	*quantum satis*		solo cocciones, frituras o preparación de salsas
	E 900	Dimetilpolisiloxano	10		solo para aceites y grasas para freír
		(1) Los aditivos podrán añadirse solos o combinados.			
		(41) Expresado en una base de grasas.			
		(46) Expresado como la suma de carnosol y ácido carnósico.			
02.2.	**Emulsiones de grasas y aceites, sobre todo del tipo «agua en aceite»**				
02.2.1.	**Mantequilla, mantequilla concentrada, aceite de mantequilla y grasa láctea anhidra**				
	E 160a	Carotenos	*quantum satis*		excepto la mantequilla procedente de leche de oveja o de cabra
	E 500	Carbonatos de sodio	*quantum satis*		solo mantequilla de nata agria

▼M2

Número de la categoría	Número E	Denominación	Dosis máxima (mg/l o mg/kg)	Notas	Restricciones o excepciones
	E 338-452	Ácido fosfórico, fosfatos, di-, tri- y polifosfatos	2 000	(1) (4)	solo mantequilla de nata agria
		(1) Los aditivos podrán añadirse solos o combinados.			
		(4) La dosis máxima se expresa como P_2O_5.			
02.2.2.	**Otras emulsiones de grasas y aceites, incluso grasas lácteas para untar, tal como se definen en el Reglamento (CE) nº 1234/2007 del Consejo, y emulsiones líquidas**				
	Grupo I	Aditivos			
	E 100	Curcuminas	*quantum satis*		excepto la mantequilla con bajo contenido en grasa
	E 160a	Carotenos	*quantum satis*		
	E 160b	Annato, bixina, norbixina	10		excepto la mantequilla con bajo contenido en grasa
	E 200-203	Ácido sórbico y sorbatos	1 000	(1) (2)	solo emulsiones de grasas (excluida la mantequilla) con un contenido mínimo de grasa del 60 %
	E 200-203	Ácido sórbico y sorbatos	2 000	(1) (2)	solo emulsiones de grasas con un contenido de grasa inferior al 60 %
	E 310-320	Galatos, TBHQ y BHA, por separado o combinados	200	(1) (2)	solo grasas para freír
	E 321	Butilhidroxitolunol (BHT)	100		solo grasas para freír
	E 338-452	Ácido fosfórico, fosfatos, di-, tri- y polifosfatos	5 000	(1) (4)	solo grasas para untar
	E 385	Etilendiamino-tetracetato de calcio y disodio (EDTA de calcio y disodio)	100		solo grasas para untar, tal como se definen en el artículo 115 y en el anexo XV del Reglamento (CE) nº 1234/2007, con un contenido en grasa de hasta el 41 %

▼M2

Número de la categoría	Número E	Denominación	Dosis máxima (mg/l o mg/kg)	Notas	Restricciones o excepciones
	E 405	Alginato de propano-1,2-diol	3 000		
	E 432-436	Polisorbatos	10 000	(1)	solo emulsiones de grasas para bollería
	E 473-474	Sucroésteres de ácidos grasos; sucroglicéridos	10 000	(1)	solo emulsiones de grasas para bollería
	E 475	Ésteres poliglicéricos de ácidos grasos	5 000		
	E 476	Polirricinoleato de poliglicerol	4 000		solo grasas para untar, tal como se definen en el artículo 115 y en el anexo XV del Reglamento (CE) nº 1234/2007, con un contenido en grasa de hasta el 41 %, y productos similares para untar con un contenido en grasa inferior al 10 %
	E 477	Ésteres de propano-1,2-diol de ácidos grasos	10 000		solo emulsiones de grasas para bollería
	E 479b	Aceite de soja oxidado térmicamente y en interacción con monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos	5 000		solo emulsiones de grasas para freír
	E 481-482	Estearoil-2-lactilatos	10 000	(1)	
	E 491-495	Ésteres de sorbitano	10 000	(1)	
	E 551-559	Dióxido de silicio y silicatos	30 000	(1)	solo grasas para untar los moldes de repostería
	E 900	Dimetilpolisiloxano	10		solo aceites y grasas para freír
	E 959	Neohesperidina DC	5		solo como potenciadores del sabor de grasas incluidas en los grupos B y C del anexo XV del Reglamento nº 1234/2007
		(1) Los aditivos podrán añadirse solos o combinados.			
		(2) La dosis máxima se aplica a la suma y las dosis se expresan como ácido libre.			
		(4) La dosis máxima se expresa como P_2O_5.			

▼M2

Número de la categoría	Número E	Denominación	Dosis máxima (mg/l o mg/kg)	Notas	Restricciones o excepciones
02.3.	**Aerosol de aceite vegetal para freír**				
	Grupo I	Aditivos			
	E 338-452	Ácido fosfórico, fosfatos, di-, tri- y polifosfatos	30 000	(1) (4)	solo emulsiones pulverizables a base de agua para untar los moldes de repostería
	E 392	Extractos de romero	50	(41) (46)	solo grasas y aceites para la fabricación profesional de alimentos con tratamiento térmico
	E 551-559	Dióxido de silicio y silicatos	30 000	(1)	solo grasas para untar los moldes de repostería
	E 943a	Butano	*quantum satis*		solo aerosol de aceite vegetal para freír (uso profesional exclusivamente) y emulsiones pulverizables a base de agua
	E 943b	Isobutano	*quantum satis*		solo aerosol de aceite vegetal para freír (uso profesional exclusivamente) y emulsiones pulverizables a base de agua
	E 944	Propano	*quantum satis*		solo aerosol de aceite vegetal para freír (uso profesional exclusivamente) y emulsiones pulverizables a base de agua
		(1) Los aditivos podrán añadirse solos o combinados.			
		(4) La dosis máxima se expresa como P_2O_5.			
		(41) Expresado en una base de grasas.			
		(46) Expresado como la suma de carnosol y ácido carnósico.			
03.	**Helados**				
	Grupo I	Aditivos			
	Grupo II	Colorantes *quantum satis*	*quantum satis*		

▼M2

Número de la categoría	Número E	Denominación	Dosis máxima (mg/l o mg/kg)	Notas	Restricciones o excepciones
	Grupo III	Colorantes alimentarios con límites máximos combinados	150	(25)	
	Grupo IV	Polialcoholes	*quantum satis*		solo de valor energético reducido o sin azúcares añadidos
	E 160b	Annato, bixina, norbixina	20		
	E 160d	Licopeno	40		
	E 338-452	Ácido fosfórico, fosfatos, di-, tri- y polifosfatos	1 000	(1) (4)	
	E 405	Alginato de propano-1,2-diol	3 000		solo helados a base de agua
	E 427	Goma casia	2 500		
	E 432-436	Polisorbatos	1 000	(1)	
	E 473-474	Sucroésteres de ácidos grasos y sucroglicéridos	5 000	(1)	
	E 477	Ésteres de propano-1,2-diol de ácidos grasos	3 000		
	E 491-495	Ésteres de sorbitano	500	(1)	
	E 901	Cera de abeja, blanca y amarilla	*quantum satis*		solo obleas preembaladas que contengan helados
	E 950	Acesulfamo K	800		solo de valor energético reducido o sin azúcares añadidos
	E 951	Aspartamo	800		solo de valor energético reducido o sin azúcares añadidos
	E 954	Sacarina y sus sales de sodio, potasio y calcio	100	(52)	solo de valor energético reducido o sin azúcares añadidos

▼M2

Número de la categoría	Número E	Denominación	Dosis máxima (mg/l o mg/kg)	Notas	Restricciones o excepciones
	E 955	Sucralosa	320		solo de valor energético reducido o sin azúcares añadidos
	E 957	Taumatina	50		solo de valor energético reducido o sin azúcares añadidos
	E 959	Neohesperidina DC	50		solo de valor energético reducido o sin azúcares añadidos
▼M4	E 960	Glucósidos de esteviol	200	(60)	Solo productos de valor energético reducido o sin azúcar añadido
▼M2	E 961	Neotamo	26		solo de valor energético reducido o sin azúcares añadidos
	E 962	Sal de aspartamo y acesulfamo	800	(11)b, (49), (50)	solo de valor energético reducido o sin azúcares añadidos
▼M12	E 964	Jarabe de poliglicitol	200 000		solo de valor energético reducido o sin azúcares añadidos Período de aplicación: a partir del 29 de noviembre de 2012
▼M2		(1) Los aditivos podrán añadirse solos o combinados.			
		(2) La dosis máxima se aplica a la suma y las dosis se expresan como ácido libre.			
		(4) La dosis máxima se expresa como P_2O_5.			
		(11) Los límites se expresan como: a) equivalente de acesulfamo K, o b) equivalente de aspartamo.			
		(25) La cantidad de cada colorante E 110, E 122, E 124 y E 155 no debe exceder los 50 mg/kg o mg/l.			
		(49) Las dosis máximas utilizables se derivan de las dosis máximas utilizables de sus constituyentes: aspartamo (E 951) y acesulfamo K (E 950).			
		(50) Las dosis de E 951 y E 950 no deben excederse debido a la utilización de sal de aspartamo-acesulfamo, sola o combinada con E 950 o E 951.			

▼M2

Número de la categoría	Número E	Denominación	Dosis máxima (mg/l o mg/kg)	Notas	Restricciones o excepciones
		(51) Las dosis máximas utilizables se expresan como ácido libre.			
		(52) Las dosis máximas utilizables se expresan como imida libre.			
▼M4		(60) Expresados como equivalentes de esteviol.			
▼M5		(75): Límite máximo para el aluminio procedente de todas las lacas de aluminio: 30 mg/kg. A efectos del artículo 22, apartado 1, letra g), del Reglamento (CE) nº 1333/2008, ese límite debe aplicarse a partir del 1 de febrero de 2013.			
▼M2					
04.	**Frutas y hortalizas**				
04.1.	**Frutas y hortalizas no elaboradas**				
04.1.1.	**Frutas y hortalizas enteras frescas**				
	E 200-203	Ácido sórbico y sorbatos	20		solo tratamiento de superficie de cítricos frescos sin pelar
	E 220-228	Dióxido de azufre y sulfitos	10	(3)	*solo uvas de mesa, lichis frescos (medidos en las partes comestibles) y arándanos de la especie Vaccinium corymbosum*
	E 220-228	Dióxido de azufre y sulfitos	100	(3)	solo maíz dulce envasado al vacío
	E 445	Ésteres glicéridos de colofonia de madera	50		solo tratamiento de superficie de cítricos
	E 473-474	Sucroésteres de ácidos grasos y sucroglicéridos	*quantum satis*	(1)	solo tratamiento de superficie de frutas frescas
	E 901	Cera de abeja, blanca y amarilla	*quantum satis*		solo tratamiento de superficie de cítricos, melones, manzanas, peras, melocotones y piñas, y agentes de recubrimiento de frutos de cáscara
	E 902	Cera candelilla	*quantum satis*		solo tratamiento de superficie de cítricos, melones, manzanas, peras, melocotones y piñas, y agentes de recubrimiento de frutos de cáscara

▼M2

Número de la categoría	Número E	Denominación	Dosis máxima (mg/l o mg/kg)	Notas	Restricciones o excepciones
	E 903	Cera carnauba	200		solo tratamiento de superficie de cítricos, melones, manzanas, peras, melocotones y piñas, y agentes de recubrimiento de frutos de cáscara
	E 904	Goma laca	*quantum satis*		solo tratamiento de superficie de cítricos, melones, manzanas, peras, melocotones y piñas, y agentes de recubrimiento de frutos de cáscara
	E 905	Cera microcristalina	*quantum satis*		solo tratamiento de superficie de melones, papayas, mangos y aguacates
	E 912	Ésteres de ácido montánico	*quantum satis*		solo tratamiento de superficie de cítricos, melones, papayas, mangos, aguacates y piñas
	E 914	Cera de polietileno oxidada	*quantum satis*		solo tratamiento de superficie de cítricos, melones, papayas, mangos, aguacates y piñas
		(1) Los aditivos podrán añadirse solos o combinados.			
		(3) Las dosis máximas se expresan como SO_2 en relación con el total, procedente de todos los orígenes; no se tiene en cuenta un contenido en SO_2 inferior a 10 mg/kg o a 10 mg/l.			
04.1.2.	**Frutas y hortalizas peladas, cortadas y trituradas**				
	E 220-228	Dióxido de azufre y sulfitos	50	(3)	solo patatas peladas
	E 220-228	Dióxido de azufre y sulfitos	300	(3)	solo pulpa de cebolla, ajo y chalote
	E 220-228	Dióxido de azufre y sulfitos	800	(3)	solo pulpa de rábano picante
	E 296	Ácido málico	*quantum satis*		solo patatas peladas sin elaborar y preenvasadas
	E 300	Ácido ascórbico	*quantum satis*		solo frutas y hortalizas sin elaborar refrigeradas listas para el consumo y patatas peladas sin elaborar y preenvasadas

▼M2

Número de la categoría	Número E	Denominación	Dosis máxima (mg/l o mg/kg)	Notas	Restricciones o excepciones
	E 301	Ascorbato sódico	*quantum satis*		solo frutas y hortalizas sin elaborar refrigeradas listas para el consumo y patatas peladas sin elaborar y preenvasadas
	E 302	Ascorbato cálcico	*quantum satis*		solo frutas y hortalizas sin elaborar refrigeradas listas para el consumo y patatas peladas sin elaborar y preenvasadas
	E 330	Ácido cítrico	*quantum satis*		solo frutas y hortalizas sin elaborar refrigeradas listas para el consumo y patatas peladas sin elaborar y preenvasadas
	E 331	Citratos de sodio	*quantum satis*		solo frutas y hortalizas sin elaborar refrigeradas listas para el consumo y patatas peladas sin elaborar y preenvasadas
	E 332	Citratos de potasio	*quantum satis*		solo frutas y hortalizas sin elaborar refrigeradas listas para el consumo y patatas peladas sin elaborar y preenvasadas
	E 333	Citratos de calcio	*quantum satis*		solo frutas y hortalizas sin elaborar refrigeradas listas para el consumo y patatas peladas sin elaborar y preenvasadas
		(3) Las dosis máximas se expresan como SO_2 en relación con el total, procedente de todos los orígenes; no se tiene en cuenta un contenido en SO_2 inferior a 10 mg/kg o a 10 mg/l.			
04.1.3.	**Frutas y hortalizas congeladas**				
	E 220-228	Dióxido de azufre y sulfitos	50	(3)	solo hortalizas blancas, setas y legumbres secas
	E 220-228	Dióxido de azufre y sulfitos	100	(3)	solo patatas congeladas y ultracongeladas
	E 300	Ácido ascórbico	*quantum satis*		
	E 301	Ascorbato sódico	*quantum satis*		
	E 302	Ascorbato cálcico	*quantum satis*		

▼M2

Número de la categoría	Número E	Denominación	Dosis máxima (mg/l o mg/kg)	Notas	Restricciones o excepciones
	E 330	Ácido cítrico	*quantum satis*		
	E 331	Citratos de sodio	*quantum satis*		
	E 332	Citratos de potasio	*quantum satis*		
	E 333	Citratos de calcio	*quantum satis*		
		(3) Las dosis máximas se expresan como SO_2 en relación con el total, procedente de todos los orígenes; no se tiene en cuenta un contenido en SO_2 inferior a 10 mg/kg o a 10 mg/l.			
04.2.	**Frutas y hortalizas elaboradas**				
04.2.1.	**Frutas y hortalizas secas**				
	Grupo I	Aditivos			Los aditivos E 410, E 412, E 415 y E 417 no podrán utilizarse para producir alimentos deshidratados destinados a rehidratarse en la ingestión
	E 101	Riboflavina	*quantum satis*		solo conservas de frutos rojos
	E 120	Cochinilla, ácido carmínico, carmines	200	(34)	solo conservas de frutos rojos
	E 122	Azorrubina, carmoisina	200	(34)	solo conservas de frutos rojos
	E 124	Ponceau 4R rojo cochinilla A	200	(34)	solo conservas de frutos rojos
	E 129	Rojo Allura AG	200	(34)	solo conservas de frutos rojos
	E 131	Azul patente V	200	(34)	solo conservas de frutos rojos
	E 133	Azul brillante FCF	200	(34)	solo conservas de frutos rojos
	E 140	Clorofilas y clorofilinas	*quantum satis*		solo conservas de frutos rojos
	E 141	Complejos cúpricos de las clorofilas y clorofilinas	*quantum satis*		solo conservas de frutos rojos

▼M2

Número de la categoría	Número E	Denominación	Dosis máxima (mg/l o mg/kg)	Notas	Restricciones o excepciones
	E 150a-d	Caramelo	*quantum satis*		solo conservas de frutos rojos
	E 160a	Carotenos	*quantum satis*		solo conservas de frutos rojos
	E 160c	Extracto de pimentón, capsantina, capsorrubina	*quantum satis*		solo conservas de frutos rojos
	E 162	Rojo de remolacha, betanina	*quantum satis*		solo conservas de frutos rojos
	E 163	Antocianinas	*quantum satis*		solo conservas de frutos rojos
	E 200-203	Ácido sórbico y sorbatos	1 000	(1) (2)	solo frutas u otros frutos secos
	E 220-228	Dióxido de azufre y sulfitos	50	(3)	solo coco seco
	E 220-228	Dióxido de azufre y sulfitos	50	(3)	solo hortalizas blancas, elaboradas, incluso legumbres secas
	E 220-228	Dióxido de azufre y sulfitos	100	(3)	solo setas deshidratadas
	E 220-228	Dióxido de azufre y sulfitos	150	(3)	solo jengibre seco
	E 220-228	Dióxido de azufre y sulfitos	200	(3)	solo tomates secos
	E 220-228	Dióxido de azufre y sulfitos	400	(3)	solo hortalizas y legumbres blancas, secas
	E 220-228	Dióxido de azufre y sulfitos	500	(3)	solo frutos secos y frutos de cáscara enteros, excepto manzanas, peras, plátanos, albaricoques, melocotones, uvas, ciruelas e higos secos
	E 220-228	Dióxido de azufre y sulfitos	600	(3)	solo manzanas y peras secas
	E 220-228	Dióxido de azufre y sulfitos	1 000	(3)	solo plátanos secos
	E 220-228	Dióxido de azufre y sulfitos	2 000	(3)	solo albaricoques, melocotones, uvas, ciruelas e higos secos

▼M2

Número de la categoría	Número E	Denominación	Dosis máxima (mg/l o mg/kg)	Notas	Restricciones o excepciones
	E 907	Poli-1-deceno hidrogenado	2 000		solo como agente de recubrimiento de frutos secos
		(1) Los aditivos podrán añadirse solos o combinados.			
		(2) La dosis máxima se aplica a la suma y las dosis se expresan como ácido libre.			
		(3) Las dosis máximas se expresan como SO_2 en relación con el total, procedente de todos los orígenes; no se tiene en cuenta un contenido en SO_2 inferior a 10 mg/kg o a 10 mg/l.			
		(34) Máximos solos o combinados de E 120, E 122, E 124, E 129, E 131 y E 133.			
04.2.2.	**Frutas y hortalizas en vinagre, aceite o salmuera**				
	Grupo I	Aditivos			
	E 101	Riboflavina	*quantum satis*		solo conservas de frutos rojos
	E 120	Cochinilla, ácido carmínico, carmines	200	(34)	solo conservas de frutos rojos
	E 122	Azorrubina, carmoisina	200	(34)	solo conservas de frutos rojos
	E 124	Ponceau 4R rojo cochinilla A	200	(34)	solo conservas de frutos rojos
	E 129	Rojo Allura AG	200	(34)	solo conservas de frutos rojos
	E 131	Azul patente V	200	(34)	solo conservas de frutos rojos
	E 133	Azul brillante FCF	200	(34)	solo conservas de frutos rojos
	E 140	Clorofilas y clorofilinas	*quantum satis*		solo conservas de frutos rojos
	E 141	Complejos cúpricos de las clorofilas y clorofilinas	*quantum satis*		solo conservas de frutos rojos
	E 150a-d	Caramelo	*quantum satis*		solo conservas de frutos rojos

▼M2

Número de la categoría	Número E	Denominación	Dosis máxima (mg/l o mg/kg)	Notas	Restricciones o excepciones
	E 160a	Carotenos	*quantum satis*		solo conservas de frutos rojos
	E 160c	Extracto de pimentón, capsantina, capsorrubina	*quantum satis*		solo conservas de frutos rojos
	E 162	Rojo de remolacha, betanina	*quantum satis*		solo conservas de frutos rojos
	E 163	Antocianinas	*quantum satis*		solo conservas de frutos rojos
	E 101	Riboflavina	*quantum satis*		solo verduras y hortalizas (excepto aceitunas)
	E 140	Clorofilas y clorofilinas	*quantum satis*		solo verduras y hortalizas (excepto aceitunas)
	E 141	Complejos cúpricos de las clorofilas y clorofilinas	*quantum satis*		solo verduras y hortalizas (excepto aceitunas)
	E 150a-d	Caramelo	*quantum satis*		solo verduras y hortalizas (excepto aceitunas)
	E 160a	Carotenos	*quantum satis*		solo verduras y hortalizas (excepto aceitunas)
	E 162	Rojo de remolacha, betanina	*quantum satis*		solo verduras y hortalizas (excepto aceitunas)
	E 163	Antocianinas	*quantum satis*		solo verduras y hortalizas (excepto aceitunas)
	E 200-213	Ácido sórbico y sorbatos; ácido benzoico y benzoatos	2 000	(1) (2)	solo verduras y hortalizas (excepto aceitunas)
	E 200-203	Ácido sórbico y sorbatos	1 000	(1) (2)	solo aceitunas y preparados a base de aceitunas
	E 210-213	ácido benzoico y benzoatos	500	(1) (2)	solo aceitunas y preparados a base de aceitunas
	E 200-213	Ácido sórbico y sorbatos; ácido benzoico y benzoatos	1 000	(1) (2)	solo aceitunas y preparados a base de aceitunas
	E 220-228	Dióxido de azufre y sulfitos	100	(3)	excepto aceitunas y pimientos amarillos en salmuera

▼M2

Número de la categoría	Número E	Denominación	Dosis máxima (mg/l o mg/kg)	Notas	Restricciones o excepciones
	E 220-228	Dióxido de azufre y sulfitos	500	(3)	solo pimientos amarillos en salmuera
	E 579	Gluconato ferroso	150	(56)	solo aceitunas oscurecidas por oxidación
	E 585	Lactato ferroso	150	(56)	solo aceitunas oscurecidas por oxidación
	E 950	Acesulfamo K	200		solo conservas agridulces de frutas, verduras y hortalizas
	E 951	Aspartamo	300		solo conservas agridulces de frutas, verduras y hortalizas
	E 954	Sacarina y sus sales de sodio, potasio y calcio	160	(52)	solo conservas agridulces de frutas, verduras y hortalizas
	E 955	Sucralosa	180		solo conservas agridulces de frutas, verduras y hortalizas
	E 959	Neohesperidina DC	100		solo conservas agridulces de frutas, verduras y hortalizas
▼M4	E 960	Glucósidos de esteviol	100	(60)	Solo conservas agridulces de frutas y hortalizas
▼M2	E 961	Neotamo	10		solo conservas agridulces de frutas, verduras y hortalizas
	E 962	Sal de aspartamo y acesulfamo	200	(11)a, (49), (50)	solo conservas agridulces de frutas, verduras y hortalizas
		(1) Los aditivos podrán añadirse solos o combinados.			
		(2) La dosis máxima se aplica a la suma y las dosis se expresan como ácido libre.			
		(3) Las dosis máximas se expresan como SO_2 en relación con el total, procedente de todos los orígenes; no se tiene en cuenta un contenido en SO_2 inferior a 10 mg/kg o a 10 mg/l.			
		(11) Los límites se expresan como: a) equivalente de acesulfamo K, o b) equivalente de aspartamo.			

▼M2

Número de la categoría	Número E	Denominación	Dosis máxima (mg/l o mg/kg)	Notas	Restricciones o excepciones
		(34) Máximos solos o combinados de E 120, E 122, E 124, E 129, E 131 y E 133.			
		(49) Las dosis máximas utilizables se derivan de las dosis máximas utilizables de sus constituyentes: aspartamo (E 951) y acesulfamo K (E 950).			
		(50) Las dosis de E 951 y E 950 no deben excederse debido a la utilización de sal de aspartamo-acesulfamo, sola o combinada con E 950 o E 951.			
		(52) Las dosis máximas utilizables se expresan como imida libre.			
		(56) Expresados como Fe.			
▼M4		(60) Expresados como equivalentes de esteviol.			
▼M2					
04.2.3.	**Frutas y hortalizas en conserva**				
	E 101	Riboflavina	*quantum satis*		solo conservas de frutos rojos
	E 120	Cochinilla, ácido carmínico, carmines	200	(34)	solo conservas de frutos rojos
	E 122	Azorrubina, carmoisina	200	(34)	solo conservas de frutos rojos
	E 124	Ponceau 4R rojo cochinilla A	200	(34)	solo conservas de frutos rojos
	E 129	Rojo Allura AG	200	(34)	solo conservas de frutos rojos
	E 131	Azul patente V	200	(34)	solo conservas de frutos rojos
	E 133	Azul brillante FCF	200	(34)	solo conservas de frutos rojos
	E 140	Clorofilas y clorofilinas	*quantum satis*		solo conservas de frutos rojos
	E 141	Complejos cúpricos de las clorofilas y clorofilinas	*quantum satis*		solo conservas de frutos rojos

▼M2

Número de la categoría	Número E	Denominación	Dosis máxima (mg/l o mg/kg)	Notas	Restricciones o excepciones
	E 150a-d	Caramelo	*quantum satis*		solo conservas de frutos rojos
	E 160a	Carotenos	*quantum satis*		solo conservas de frutos rojos
	E 160c	Extracto de pimentón, capsantina, capsorrubina	*quantum satis*		solo conservas de frutos rojos
	E 162	Rojo de remolacha, betanina	*quantum satis*		solo verduras y hortalizas (excepto aceitunas)
	E 163	Antocianinas	*quantum satis*		solo conservas de frutos rojos
	E 102	Tartrazina	100		solo guisantes rugosos o lisos elaborados (en conserva)
	E 133	Azul brillante FCF	20		solo guisantes rugosos o lisos elaborados (en conserva)
	E 142	Verde S	10		solo guisantes rugosos o lisos elaborados (en conserva)
	E 127	Eritrosina	200		solo cerezas de cóctel o confitadas
	E 127	Eritrosina	150		solo cerezas *bigareaux* en jarabe o en cóctel
	E 220-228	Dióxido de azufre y sulfitos	50	(3)	solo hortalizas blancas, incluso legumbres secas
	E 220-228	Dióxido de azufre y sulfitos	250	(3)	solo rodajas de limón en conserva
	E 220-228	Dióxido de azufre y sulfitos	100	(3)	solo cerezas de pulpa blanca en conserva y maíz dulce envasado al vacío
	E 260	Ácido acético	*quantum satis*		
	E 261	Acetato potásico	*quantum satis*		
	E 262	Acetato sódico	*quantum satis*		

▼M2

Número de la categoría	Número E	Denominación	Dosis máxima (mg/l o mg/kg)	Notas	Restricciones o excepciones
	E 263	Acetato cálcico	*quantum satis*		
	E 270	Ácido láctico	*quantum satis*		
	E 296	Ácido málico	*quantum satis*		
	E 300	Ácido ascórbico	*quantum satis*		
	E 301	Ascorbato sódico	*quantum satis*		
	E 302	Ascorbato cálcico	*quantum satis*		
	E 325	Lactato sódico	*quantum satis*		
	E 326	Lactato potásico	*quantum satis*		
	E 327	Lactato cálcico	*quantum satis*		
	E 330	Ácido cítrico	*quantum satis*		
	E 331	Citratos de sodio	*quantum satis*		
	E 332	Citratos de potasio	*quantum satis*		
	E 333	Citratos de calcio	*quantum satis*		
	E 334	Ácido tartárico [L(+)–]	*quantum satis*		
	E 335	Tartratos sódicos	*quantum satis*		
	E 336	Tartratos potásicos	*quantum satis*		
	E 337	Tartrato de sodio y potasio	*quantum satis*		
	E 385	Etilendiamino-tetracetato de calcio y disodio (EDTA de calcio y disodio)	250		solo legumbres (secas o verdes), setas y alcachofas

▼M2

Número de la categoría	Número E	Denominación	Dosis máxima (mg/l o mg/kg)	Notas	Restricciones o excepciones
	E 410	Goma garrofín	*quantum satis*		solo castañas en líquido
	E 412	Goma guar	*quantum satis*		solo castañas en líquido
	E 415	Goma xantana	*quantum satis*		solo castañas en líquido
	E 509	Cloruro de calcio	*quantum satis*		
	E 512	Cloruro de estaño	25	(55)	solo espárragos blancos
	E 575	Glucono-delta-lactona	*quantum satis*		
	E 579	Gluconato ferroso	150	(56)	solo aceitunas oscurecidas por oxidación
	E 585	Lactato ferroso	150	(56)	solo aceitunas oscurecidas por oxidación
	E 900	Dimetilpolisiloxano	10		
	E 950	Acesulfamo K	350		solo frutos de valor energético reducido o sin azúcares añadidos
	E 951	Aspartamo	1 000		solo frutos de valor energético reducido o sin azúcares añadidos
	E 952	Ácido ciclámico y sus sales de sodio y calcio	1 000	(51)	solo frutos de valor energético reducido o sin azúcares añadidos
	E 954	Sacarina y sus sales de sodio, potasio y calcio	200	(52)	solo frutos de valor energético reducido o sin azúcares añadidos
	E 955	Sucralosa	400		solo frutos de valor energético reducido o sin azúcares añadidos
	E 959	Neohesperidina DC	50		solo frutos de valor energético reducido o sin azúcares añadidos

▼M2

Número de la categoría	Número E	Denominación	Dosis máxima (mg/l o mg/kg)	Notas	Restricciones o excepciones
	E 961	Neotamo	32		solo frutos de valor energético reducido o sin azúcares añadidos
	E 962	Sal de aspartamo y acesulfamo	350	(11)a, (49), (50)	solo frutos de valor energético reducido o sin azúcares añadidos
		(3) Las dosis máximas se expresan como SO_2 en relación con el total, procedente de todos los orígenes; no se tiene en cuenta un contenido en SO_2 inferior a 10 mg/kg o a 10 mg/l.			
		(11) Los límites se expresan como: a) equivalente de acesulfamo K, o b) equivalente de aspartamo.			
		(34) Máximos solos o combinados de E 120, E 122, E 124, E 129, E 131 y E 133.			
		(49) Las dosis máximas utilizables se derivan de las dosis máximas utilizables de sus constituyentes: aspartamo (E 951) y acesulfamo K (E 950).			
		(50) Las dosis de E 951 y E 950 no deben excederse debido a la utilización de sal de aspartamo-acesulfamo, sola o combinada con E 950 o E 951.			
		(51) Las dosis máximas utilizables se expresan como ácido libre.			
		(52) Las dosis máximas utilizables se expresan como imida libre.			
		(55) Expresados como Sn.			
		(56) Expresados como Fe.			
04.2.4.	**Preparados de frutas y hortalizas, excepto los incluidos en 5.4**				
04.2.4.1.	**Preparados de frutas y hortalizas, excepto compota**				
	Grupo I	Aditivos			
	Grupo II	Colorantes *quantum satis*	*quantum satis*		*solo mostarda di frutta*
	Grupo III	Colorantes alimentarios con límites máximos combinados	200		*solo mostarda di frutta*

▼M2

Número de la categoría	Número E	Denominación	Dosis máxima (mg/l o mg/kg)	Notas	Restricciones o excepciones
	Grupo IV	Polialcoholes	*quantum satis*		solo de valor energético reducido o sin azúcares añadidos, excepto los destinados a la elaboración de bebidas basadas en zumos
	E 101	Riboflavina	*quantum satis*		solo conservas de frutos rojos
	E 120	Cochinilla, ácido carmínico, carmines	200	(34)	solo conservas de frutos rojos
	E 122	Azorrubina, carmoisina	200	(34)	solo conservas de frutos rojos
	E 124	Ponceau 4R rojo cochinilla A	200	(34)	solo conservas de frutos rojos
	E 129	Rojo Allura AG	200	(34)	solo conservas de frutos rojos
	E 131	Azul patente V	200	(34)	solo conservas de frutos rojos
	E 133	Azul brillante FCF	200	(34)	solo conservas de frutos rojos
	E 140	Clorofilas y clorofilinas	*quantum satis*		solo conservas de frutos rojos
	E 141	Complejos cúpricos de las clorofilas y clorofilinas	*quantum satis*		solo conservas de frutos rojos
	E 150a-d	Caramelo	*quantum satis*		solo conservas de frutos rojos
	E 160a	Carotenos	*quantum satis*		solo conservas de frutos rojos
	E 160c	Extracto de pimentón, capsantina, capsorrubina	*quantum satis*		solo conservas de frutos rojos
	E 162	Rojo de remolacha, betanina	*quantum satis*		solo verduras y hortalizas (excepto aceitunas)
	E 163	Antocianinas	*quantum satis*		solo conservas de frutos rojos

▼M2

Número de la categoría	Número E	Denominación	Dosis máxima (mg/l o mg/kg)	Notas	Restricciones o excepciones
	E 200-203	Ácido sórbico y sorbatos	1 000	(1) (2)	solo preparados de fruta y verdura, incluidos los preparados a base de algas, las salsas a base de frutas y el áspic, excepto el puré, la *mousse,* la compota, las ensaladas y los productos similares en conserva
	E 210-213	ácido benzoico y benzoatos	500	(1) (2)	solo preparados de algas, aceitunas y preparados a base de aceitunas
	E 210-213	ácido benzoico y benzoatos	2 000	(1) (2)	solo remolacha de mesa cocida
	E 200-213	Ácido sórbico y sorbatos; ácido benzoico y benzoatos	1 000	(1) (2)	solo preparados a base de aceitunas
	E 220-228	Dióxido de azufre y sulfitos	50	(3)	solo hortalizas y legumbres blancas y setas, elaboradas
	E 220-228	Dióxido de azufre y sulfitos	100	(3)	*solo frutos secos y lichis rehidratados, y mostarda di frutta*
	E 220-228	Dióxido de azufre y sulfitos	300	(3)	solo pulpa de cebolla, ajo y chalote
	E 220-228	Dióxido de azufre y sulfitos	800	(3)	solo pulpa de rábano picante
	E 220-228	Dióxido de azufre y sulfitos	800	(3)	solo extracto gelificante de frutas y pectina líquida para la venta al consumidor final
	E 338-452	Ácido fosfórico, fosfatos, di-, tri- y polifosfatos	800	(1) (4)	solo preparados de frutas
	E 338-452	Ácido fosfórico, fosfatos, di-, tri- y polifosfatos	4 000	(1) (4)	solo para recubrir productos vegetales
	E 405	Alginato de propano-1,2-diol	5 000		
▼M10	E 432-436	Polisorbatos	500	(1)	únicamente la leche de coco Período de aplicación: A partir del 23 de julio de 2012
▼M2	E 481-482	Estearoil-2-lactilatos	2 000	(1)	*solo mostarda di frutta*

▼M2

Número de la categoría	Número E	Denominación	Dosis máxima (mg/l o mg/kg)	Notas	Restricciones o excepciones
	E 950	Acesulfamo K	350		solo de valor energético reducido
	E 951	Aspartamo	1 000		solo de valor energético reducido
	E 952	Ácido ciclámico y sus sales de sodio y calcio	250	(51)	solo de valor energético reducido
	E 954	Sacarina y sus sales de sodio, potasio y calcio	200	(52)	solo de valor energético reducido
	E 955	Sucralosa	400		solo de valor energético reducido
	E 959	Neohesperidina DC	50		solo de valor energético reducido
▼M4	E 960	Glucósidos de esteviol	200	(60)	Solo preparados de valor energético reducido
▼M2	E 961	Neotamo	32		solo de valor energético reducido
	E 962	Sal de aspartamo y acesulfamo	350	(11)a, (49), (50)	solo de valor energético reducido

(1) Los aditivos podrán añadirse solos o combinados.

(2) La dosis máxima se aplica a la suma y las dosis se expresan como ácido libre.

(3) Las dosis máximas se expresan como SO_2 en relación con el total, procedente de todos los orígenes; no se tiene en cuenta un contenido en SO_2 inferior a 10 mg/kg o a 10 mg/l.

(4) La dosis máxima se expresa como P_2O_5.

(11) Los límites se expresan como: a) equivalente de acesulfamo K, o b) equivalente de aspartamo.

(34) Máximos solos o combinados de E 120, E 122, E 124, E 129, E 131 y E 133.

▼M2

Número de la categoría	Número E	Denominación	Dosis máxima (mg/l o mg/kg)	Notas	Restricciones o excepciones
		(49) Las dosis máximas utilizables se derivan de las dosis máximas utilizables de sus constituyentes: aspartamo (E 951) y acesulfamo K (E 950).			
		(50) Las dosis de E 951 y E 950 no deben excederse debido a la utilización de sal de aspartamo-acesulfamo, sola o combinada con E 950 o E 951.			
		(51) Las dosis máximas utilizables se expresan como ácido libre.			
		(52) Las dosis máximas utilizables se expresan como imida libre.			
▼M4		(60) Expresados como equivalentes de esteviol.			
▼M2					
04.2.4.2.	**Compota, excepto los productos incluidos en la categoría 16**				
	E 300	Ácido ascórbico	*quantum satis*		
	E 301	Ascorbato sódico	*quantum satis*		
	E 302	Ascorbato cálcico	*quantum satis*		
	E 330	Ácido cítrico	*quantum satis*		
	E 331	Citratos de sodio	*quantum satis*		
	E 332	Citratos de potasio	*quantum satis*		
	E 333	Citratos de calcio	*quantum satis*		
	E 440	Pectinas	*quantum satis*		solo compota de frutas distintas de las manzanas
	E 509	Cloruro de calcio	*quantum satis*		solo compota de frutas distintas de las manzanas
04.2.5.	**Confituras, jaleas, *marmalades y similares***				

▼M2

Número de la categoría	Número E	Denominación	Dosis máxima (mg/l o mg/kg)	Notas	Restricciones o excepciones
04.2.5.1.	**Confitura extra y jalea extra, tal como se definen en la Directiva 2001/113/CE**				
	Grupo IV	Polialcoholes	*quantum satis*		solo confituras, jaleas y *marmalades* de valor energético reducido o sin azúcares añadidos
	E 200-213	Ácido sórbico y sorbatos; ácido benzoico y benzoatos	1 000	(1) (2)	solo productos bajos en azúcar, bajos en calorías o sin azúcar, mermeladas
	E 210-213	Ácido benzoico y benzoatos	500	(1) (2)	solo productos bajos en azúcar, bajos en calorías o sin azúcar, mermeladas
	E 220-228	Dióxido de azufre y sulfitos	100	(3)	solo confituras, jaleas y *marmeladas* con fruta sulfitada
	E 270	Ácido láctico	*quantum satis*		
	E 296	Ácido málico	*quantum satis*		
	E 300	Ácido ascórbico	*quantum satis*		
	E 327	Lactato cálcico	*quantum satis*		
	E 330	Ácido cítrico	*quantum satis*		
	E 331	Citratos de sodio	*quantum satis*		
	E 333	Citratos de calcio	*quantum satis*		
	E 334	Ácido tartárico [L(+)–]	*quantum satis*		
	E 335	Tartratos sódicos	*quantum satis*		
	E 350	Malatos sódicos	*quantum satis*		
	E 440	Pectinas	*quantum satis*		

▼M2

Número de la categoría	Número E	Denominación	Dosis máxima (mg/l o mg/kg)	Notas	Restricciones o excepciones
	E 471	Monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos	*quantum satis*		
	E 950	Acesulfamo K	1 000		solo compotas, jaleas y *marmalades* de valor energético reducido
	E 951	Aspartamo	1 000		solo compotas, jaleas y *marmalades* de valor energético reducido
	E 952	Ácido ciclámico y sus sales de sodio y calcio	1 000		solo compotas, jaleas y *marmalades* de valor energético reducido
	E 954	Sacarina y sus sales de sodio, potasio y calcio	200	(51)	solo compotas, jaleas y *marmalades* de valor energético reducido
	E 955	Sucralosa	400	(52)	solo compotas, jaleas y *marmalades* de valor energético reducido
	E 959	Neohesperidina DC	50		solo compotas, jaleas y *marmalades* de valor energético reducido
▼M4	E 960	Glucósidos de esteviol	200	(60)	Solo compotas, jaleas y «marmalades» de valor energético reducido
▼M2	E 961	Neotamo	32		solo compotas, jaleas y *marmalades* de valor energético reducido
	E 961	Neotamo	2		solo como potenciador del sabor de compotas, jaleas y *marmalades* de valor energético reducido
	E 962	Sal de aspartamo y acesulfamo	1 000	(11)b, (49), (50)	solo compotas, jaleas y *marmalades* de valor energético reducido
▼M12	E 964	Jarabe de poliglicitol	500 000		solo de valor energético reducido o sin azúcares añadidos Período de aplicación: a partir del 29 de noviembre de 2012
▼M2		(1) Los aditivos podrán añadirse solos o combinados.			
		(2) La dosis máxima se aplica a la suma y las dosis se expresan como ácido libre.			

▼M2

Número de la categoría	Número E	Denominación	Dosis máxima (mg/l o mg/kg)	Notas	Restricciones o excepciones
		(11) Los límites se expresan como: a) equivalente de acesulfamo K, o b) equivalente de aspartamo.			
		(49) Las dosis máximas utilizables se derivan de las dosis máximas utilizables de sus constituyentes: aspartamo (E 951) y acesulfamo K (E 950).			
		(50) Las dosis de E 951 y E 950 no deben excederse debido a la utilización de sal de aspartamo-acesulfamo, sola o combinada con E 950 o E 951.			
		(51) Las dosis máximas utilizables se expresan como ácido libre.			
		(52) Las dosis máximas utilizables se expresan como imida libre.			
▼M4		(60) Expresados como equivalentes de esteviol.			
▼M2					
04.2.5.2.	**Confituras, jaleas, *marmalades y crema de castañas, tal como se definen en la Directiva 2001/113/CE***				
	Grupo IV	Polialcoholes	*quantum satis*		solo de valor energético reducido o sin azúcares añadidos
	E 100	Curcuminas	*quantum satis*		excepto crema de castañas
	E 104	Amarillo de quinoleína	100	(31)	excepto crema de castañas
	E 110	Amarillo ocaso FCF / anaranjado S	100	(31)	excepto crema de castañas
	E 120	Cochinilla, ácido carmínico, carmines	100	(31)	excepto crema de castañas
	E 124	Ponceau 4R rojo cochinilla A	100	(31)	excepto crema de castañas
	E 140	Clorofilas y clorofilinas	*quantum satis*		excepto crema de castañas

▼M2

Número de la categoría	Número E	Denominación	Dosis máxima (mg/l o mg/kg)	Notas	Restricciones o excepciones
	E 141	Complejos cúpricos de las clorofilas y clorofilinas	*quantum satis*		excepto crema de castañas
	E 142	Verde S	100	(31)	excepto crema de castañas
	E 150a-d	Caramelo	*quantum satis*		excepto crema de castañas
	E 160a	Carotenos	*quantum satis*		excepto crema de castañas
	E 160c	Extracto de pimentón, capsantina, capsorrubina	*quantum satis*		excepto crema de castañas
	E 160d	Licopeno	10	(31)	excepto crema de castañas
	E 161b	Luteína	100	(31)	excepto crema de castañas
	E 162	Rojo de remolacha, betanina	*quantum satis*		excepto crema de castañas
	E 163	Antocianinas	*quantum satis*		excepto crema de castañas
	E 200-213	Ácido sórbico y sorbatos; ácido benzoico y benzoatos	1 000	(1) (2)	solo productos para untar bajos en azúcar, bajos en calorías o sin azúcar, mermeladas
	E 210-213	Ácido benzoico y benzoatos	500	(1) (2)	solo productos bajos en azúcar, bajos en calorías o sin azúcar, mermeladas
	E 220-228	Dióxido de azufre y sulfitos	50	(3)	
	E 220-228	Dióxido de azufre y sulfitos	100	(3)	solo confituras, jaleas y *marmalades* con fruta sulfitada
	E 270	Ácido láctico	*quantum satis*		
	E 296	Ácido málico	*quantum satis*		

▼M2

Número de la categoría	Número E	Denominación	Dosis máxima (mg/l o mg/kg)	Notas	Restricciones o excepciones
	E 300	Ácido ascórbico	*quantum satis*		
	E 327	Lactato cálcico	*quantum satis*		
	E 330	Ácido cítrico	*quantum satis*		
	E 331	Citratos de sodio	*quantum satis*		
	E 333	Citratos de calcio	*quantum satis*		
	E 334	Ácido tartárico [L(+)–]	*quantum satis*		
	E 335	Tartratos sódicos	*quantum satis*		
	E 350	Malatos sódicos	*quantum satis*		
	E 400-404	Ácido algínico y alginatos	10 000	(32)	
	E 406	Agar-agar	10 000	(32)	
	E 407	Carragenanos	10 000	(32)	
	E 410	Goma garrofín	10 000	(32)	
	E 412	Goma guar	10 000	(32)	
	E 415	Goma xantana	10 000	(32)	
	E 418	Goma gellan	10 000	(32)	
	E 440	Pectinas	*quantum satis*		
	E 471	Monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos	*quantum satis*		
	E 493	Monolaurato de sorbitano	25		solo *marmalade* de jalea

▼M2

Número de la categoría	Número E	Denominación	Dosis máxima (mg/l o mg/kg)	Notas	Restricciones o excepciones
	E 509	Cloruro de calcio	*quantum satis*		
	E 524	Hidróxido de sodio	*quantum satis*		
	E 900	Dimetilpolisiloxano	10		
	E 950	Acesulfamo K	1 000		solo compotas, jaleas y *marmalades* de valor energético reducido
	E 951	Aspartamo	1 000		solo compotas, jaleas y *marmalades* de valor energético reducido
	E 952	Ácido ciclámico y sus sales de sodio y calcio	1 000	(51)	solo compotas, jaleas y *marmalades* de valor energético reducido
	E 954	Sacarina y sus sales de sodio, potasio y calcio	200	(52)	solo compotas, jaleas y *marmalades* de valor energético reducido
	E 955	Sucralosa	400		solo compotas, jaleas y *marmalades* de valor energético reducido
	E 959	Neohesperidina DC	50		solo compotas, jaleas y *marmalades* de valor energético reducido
	E 959	Neohesperidina DC	5		solo como potenciador del sabor de jaleas de frutas
▼M4	E 960	Glucósidos de esteviol	200	(60)	Solo compotas, jaleas y «marmalades» de valor energético reducido
▼M2	E 961	Neotamo	32		solo compotas, jaleas y *marmalades* de valor energético reducido
	E 961	Neotamo	2		solo como potenciador del sabor de compotas, jaleas y *marmalades* de valor energético reducido

▼M2

Número de la categoría	Número E	Denominación	Dosis máxima (mg/l o mg/kg)	Notas	Restricciones o excepciones
	E 962	Sal de aspartamo y acesulfamo	1 000	(11)b, (49), (50)	solo compotas, jaleas y *marmalades* de valor energético reducido
▼M12	E 964	Jarabe de poliglicitol	500 000		solo de valor energético reducido o sin azúcares añadidos Período de aplicación: a partir del 29 de noviembre de 2012
▼M2		(1) Los aditivos podrán añadirse solos o combinados.			
		(2) La dosis máxima se aplica a la suma y las dosis se expresan como ácido libre.			
		(11) Los límites se expresan como: a) equivalente de acesulfamo K, o b) equivalente de aspartamo.			
		(49) Las dosis máximas utilizables se derivan de las dosis máximas utilizables de sus constituyentes: aspartamo (E 951) y acesulfamo K (E 950).			
		(50) Las dosis de E 951 y E 950 no deben excederse debido a la utilización de sal de aspartamo-acesulfamo, sola o combinada con E 950 o E 951.			
		(51) Las dosis máximas utilizables se expresan como ácido libre.			
		(52) Las dosis máximas utilizables se expresan como imida libre.			
		(31) Máximos solos o combinados de E 104, E 110, E 120, E 124, E 142, E 160d y E 161b.			
		(32) Máximos solos o combinados de E 400-404, E 406, E 407, E 410, E 412, E 415 y E 418.			
▼M4		(60) Expresados como equivalentes de esteviol.			
▼M5		(66): Límite máximo para el aluminio procedente de lacas de aluminio de E 120 cochinilla, ácido carmínico, carmines: 1,5 mg/kg. A efectos del artículo 22, apartado 1, letra g), del Reglamento (CE) nº 1333/2008, ese límite debe aplicarse a partir del 1 de febrero de 2013.			
▼M2					
04.2.5.3.	**Otras frutas u hortalizas similares para untar**				
	Grupo II	Colorantes *quantum satis*			excepto *crème de pruneaux*
	Grupo IV	Polialcoholes	*quantum satis*		solo de valor energético reducido o sin azúcares añadidos

▼M2

Número de la categoría	Número E	Denominación	Dosis máxima (mg/l o mg/kg)	Notas	Restricciones o excepciones
	E 100	Curcuminas	*quantum satis*		excepto *crème de pruneaux*
	E 104	Amarillo de quinoleína	100	(31)	excepto *crème de pruneaux*
	E 110	Amarillo ocaso FCF / anaranjado S	100	(31)	excepto *crème de pruneaux*
	E 120	Cochinilla, ácido carmínico, carmines	100	(31)	excepto *crème de pruneaux*
	E 124	Ponceau 4R rojo cochinilla A	100	(31)	excepto *crème de pruneaux*
	E 142	Verde S	100	(31)	excepto *crème de pruneaux*
	E 160d	Licopeno	10	(31)	excepto *crème de pruneaux*
	E 161b	Luteína	100	(31)	excepto *crème de pruneaux*
	E 200-213	Ácido sórbico y sorbatos; ácido benzoico y benzoatos	1 000	(1) (2)	otros productos para untar a base de frutas, mermeladas
	E 200-213	Ácido sórbico y sorbatos; ácido benzoico y benzoatos	1 500	(1) (2)	solo *marmelada*
	E 210-213	Ácido benzoico y benzoatos	500	(1) (2)	otros productos para untar a base de frutas, mermeladas
	E 210-213	Ácido benzoico y benzoatos	1 000	(1) (2)	solo dulce de membrillo
	E 220-228	Dióxido de azufre y sulfitos	50	(3)	
	E 270	Ácido láctico	*quantum satis*		
	E 296	Ácido málico	*quantum satis*		
	E 300	Ácido ascórbico	*quantum satis*		
	E 327	Lactato cálcico	*quantum satis*		

▼M2

Número de la categoría	Número E	Denominación	Dosis máxima (mg/l o mg/kg)	Notas	Restricciones o excepciones
	E 330	Ácido cítrico	*quantum satis*		
	E 331	Citratos de sodio	*quantum satis*		
	E 333	Citratos de calcio	*quantum satis*		
	E 334	Ácido tartárico [L(+)–]	*quantum satis*		
	E 335	Tartratos sódicos	*quantum satis*		
	E 350	Malatos sódicos	*quantum satis*		
	E 400-404	Ácido algínico y alginatos	10 000	(32)	
	E 406	Agar-agar	10 000	(32)	
	E 407	Carragenanos	10 000	(32)	
	E 410	Goma garrofín	10 000	(32)	
	E 412	Goma guar	10 000	(32)	
	E 415	Goma xantana	10 000	(32)	
	E 418	Goma gellan	10 000	(32)	
	E 440	Pectinas	*quantum satis*		
	E 471	Monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos	*quantum satis*		
	E 509	Cloruro de calcio	*quantum satis*		
	E 524	Hidróxido de sodio	*quantum satis*		
	E 900	Dimetilpolisiloxano	10		
	E 950	Acesulfamo K	1 000		solo productos para untar a base de frutos secos, de valor energético reducido o sin azúcares añadidos

▼M2

Número de la categoría	Número E	Denominación	Dosis máxima (mg/l o mg/kg)	Notas	Restricciones o excepciones
	E 951	Aspartamo	1 000		solo productos para untar a base de frutos secos, de valor energético reducido o sin azúcares añadidos
	E 952	Ácido ciclámico y sus sales de sodio y calcio	500	(51)	solo productos para untar a base de frutos secos, de valor energético reducido o sin azúcares añadidos
	E 954	Sacarina y sus sales de sodio, potasio y calcio	200	(52)	solo productos para untar a base de frutos secos, de valor energético reducido o sin azúcares añadidos
	E 955	Sucralosa	400		solo productos para untar a base de frutos secos, de valor energético reducido o sin azúcares añadidos
	E 959	Neohesperidina DC	50		solo productos para untar a base de frutos secos, de valor energético reducido o sin azúcares añadidos
▼M4	E 960	Glucósidos de esteviol	200	(60)	Solo productos para untar el pan a base de frutas desecadas, de valor energético reducido o sin azúcar añadido
▼M2	E 961	Neotamo	32		solo productos para untar a base de frutos secos, de valor energético reducido o sin azúcares añadidos
	E 962	Sal de aspartamo y acesulfamo	1 000	(11)b, (49), (50)	solo productos para untar a base de frutos secos, de valor energético reducido o sin azúcares añadidos
▼M12	E 964	Jarabe de poliglicitol	500 000		solo de valor energético reducido o sin azúcares añadidos Período de aplicación: a partir del 29 de noviembre de 2012
▼M2					

(1) Los aditivos podrán añadirse solos o combinados.

(2) La dosis máxima se aplica a la suma y las dosis se expresan como ácido libre.

(3) Las dosis máximas se expresan como SO_2 en relación con el total, procedente de todos los orígenes; no se tiene en cuenta un contenido en SO_2 inferior a 10 mg/kg o a 10 mg/l.

(11) Los límites se expresan como: a) equivalente de acesulfamo K, o b) equivalente de aspartamo.

▼M2

Número de la categoría	Número E	Denominación	Dosis máxima (mg/l o mg/kg)	Notas	Restricciones o excepciones
		(49) Las dosis máximas utilizables se derivan de las dosis máximas utilizables de sus constituyentes: aspartamo (E 951) y acesulfamo K (E 950).			
		(50) Las dosis de E 951 y E 950 no deben excederse debido a la utilización de sal de aspartamo-acesulfamo, sola o combinada con E 950 o E 951.			
		(51) Las dosis máximas utilizables se expresan como ácido libre.			
		(52) Las dosis máximas utilizables se expresan como imida libre.			
		(31) Máximos solos o combinados de E 104, E 110, E 120, E 124, E 142, E 160d y E 161b.			
		(32) Máximos solos o combinados de E 400-404, E 406, E 407, E 410, E 412, E 415 y E 418.			
▼M4		(60) Expresados como equivalentes de esteviol.			
▼M2					
04.2.5.4.	**Mantequilla de frutos de cáscara y frutos de cáscara para untar**				
	Grupo I	Aditivos			
	E 310-320	Galatos, TBHQ y BHA	200	(1) (41)	solo frutos de cáscara elaborados
	E 338-452	Ácido fosfórico, fosfatos, di-, tri- y polifosfatos	5 000	(1), (4)	solo materias grasas para untar, excepto la mantequilla
	E 392	Extractos de romero	200	(41) (46)	
		(1) Los aditivos podrán añadirse solos o combinados.			
		(4) La dosis máxima se expresa como P_2O_5.			
		(41) Expresado en una base de grasas.			
		(46) Expresado como la suma de carnosol y ácido carnósico.			

▼M2

Número de la categoría	Número E	Denominación	Dosis máxima (mg/l o mg/kg)	Notas	Restricciones o excepciones
04.2.6.	**Productos elaborados a base de patata**				
	Grupo I	Aditivos			
	E 100	Curcuminas	*quantum satis*		solo granulados y copos de patata seca
	E 200-203	Ácido sórbico y sorbatos	2 000	(1) (2)	solo masa de patata y patata cortada en rodajas prefrita
	E 220-228	Dióxido de azufre y sulfitos	400	(3)	solo productos deshidratados a base de patata
	E 220-228	Dióxido de azufre y sulfitos	100	(3)	
	E 310-320	Galatos, TBHQ y BHA	25	(1)	solo patata deshidratada
	E 338-452	Ácido fosfórico, fosfatos, di-, tri- y polifosfatos	5 000	(1) (4)	incluso patatas prefritas congeladas y ultracongeladas
	E 392	Extractos de romero	200	(46)	solo productos deshidratados a base de patata
	E 426	Hemicelulosa de soja	10 000		solo productos elaborados preenvasados a base de patata
		(1) Los aditivos podrán añadirse solos o combinados.			
		(2) La dosis máxima se aplica a la suma y las dosis se expresan como ácido libre.			
		(3) Las dosis máximas se expresan como SO_2 en relación con el total, procedente de todos los orígenes; no se tiene en cuenta un contenido en SO_2 inferior a 10 mg/kg o a 10 mg/l.			
		(4) La dosis máxima se expresa como P_2O_5.			
		(46) Expresado como la suma de carnosol y ácido carnósico.			

▼M2

Número de la categoría	Número E	Denominación	Dosis máxima (mg/l o mg/kg)	Notas	Restricciones o excepciones
05.	**Productos de confitería**				
05.1.	**Productos de cacao y de chocolate, tal como se definen en la Directiva 2000/36/CE**				
	Grupo I	Aditivos			solo de valor energético reducido o sin azúcares añadidos
	Grupo IV	Polialcoholes	*quantum satis*		solo de valor energético reducido o sin azúcares añadidos
	E 170	Carbonato de calcio	70 000	(*)	
	E 322	Lecitinas	*quantum satis*		
	E 330	Ácido cítrico	5 000		
	E 334	Ácido tartárico [L(+)–]	5 000		
	E 414	Goma arábiga	*quantum satis*		solo como agente de recubrimiento
	E 422	Glicerina	*quantum satis*		
	E 440	Pectinas	*quantum satis*		solo como agente de recubrimiento
	E 442	Fosfátidos de amonio	10 000		
	E 471	Monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos	*quantum satis*		
	E 472c	Ésteres cítricos de los monoglicérdos y diglicéridos de ácidos grasos	*quantum satis*		
	E 476	Polirricinoleato de poliglicerol	5 000		
	E 492	Triestearato de sorbitano	10 000		
	E 500-504	Carbonatos	70 000	(*)	

▼M2

Número de la categoría	Número E	Denominación	Dosis máxima (mg/l o mg/kg)	Notas	Restricciones o excepciones
	E 524-528	Hidróxidos	70 000	(*)	
	E 530	Óxido de magnesio.	70 000	(*)	
	E 901	Cera de abeja, blanca y amarilla	*quantum satis*		solo como agente de recubrimiento
	E 902	Cera candelilla	*quantum satis*		solo como agente de recubrimiento
	E 903	Cera carnauba	500		solo como agente de recubrimiento
	E 904	Goma laca	*quantum satis*		solo como agente de recubrimiento
	E 950	Acesulfamo K	500		solo de valor energético reducido o sin azúcares añadidos
	E 951	Aspartamo	2 000		solo de valor energético reducido o sin azúcares añadidos
	E 954	Sacarina y sus sales de sodio, potasio y calcio	500	(52)	solo de valor energético reducido o sin azúcares añadidos
	E 955	Sucralosa	800		solo de valor energético reducido o sin azúcares añadidos
	E 957	Taumatina	50		solo de valor energético reducido o sin azúcares añadidos
	E 959	Neohesperidina DC	100		solo de valor energético reducido o sin azúcares añadidos
▼M4	E 960	Glucósidos de esteviol	270	(60)	Solo productos de valor energético reducido o sin azúcar añadido
▼M2	E 961	Neotamo	65		solo de valor energético reducido o sin azúcares añadidos
	E 962	Sal de aspartamo y acesulfamo	500	(11)a, (49), (50)	solo de valor energético reducido o sin azúcares añadidos

▼M2

Número de la categoría	Número E	Denominación	Dosis máxima (mg/l o mg/kg)	Notas	Restricciones o excepciones
▼M12	E 964	Jarabe de poliglicitol	200 000		solo de valor energético reducido o sin azúcares añadidos Período de aplicación: a partir del 29 de noviembre de 2012
▼M2		(*) E 170, E 500-504, E 524-528 y E 530: 7 % en materia seca sin grasa, expresada como carbonatos de potasio			
		(11) Los límites se expresan como: a) equivalente de acesulfamo K, o b) equivalente de aspartamo.			
		(49) Las dosis máximas utilizables se derivan de las dosis máximas utilizables de sus constituyentes: aspartamo (E 951) y acesulfamo K (E 950).			
		(50) Las dosis de E 951 y E 950 no deben excederse debido a la utilización de sal de aspartamo-acesulfamo, sola o combinada con E 950 o E 951.			
		(52) Las dosis máximas utilizables se expresan como imida libre.			
▼M4		(60) Expresados como equivalentes de esteviol.			
▼M2 **05.2.**	**Otros productos de confitería, incluidas las micropastillas para refrescar el aliento**				
	Grupo I	Aditivos			las sustancias inscritas con los números E 400-404, E 406, E 407, E 407a, E 410, E 412-415, E 417, E 418, E 425 y E 440 no podrán utilizarse en minicápsulas de gelatina definidas, a efectos del presente Reglamento, como artículos de confitería a base de gelatina de consistencia firme, contenidos en minicápsulas semirrígidas, destinadas a ser ingeridas de golpe tras haber presionado la minicápsula para proyectar el producto de confitería en la boca; los aditivos E 410, E 412, E 415 y E 417 no podrán utilizarse para producir alimentos deshidratados destinados a rehidratarse en la ingestión E 425 no podrá utilizarse artículos de confitería a base de gelatina
	Grupo II	Colorantes *quantum satis*	*quantum satis*		

▼M2

Número de la categoría	Número E	Denominación	Dosis máxima (mg/l o mg/kg)	Notas	Restricciones o excepciones
	Grupo III	Colorantes alimentarios con límites máximos combinados	300	(25)	excepto frutas y hortalizas confitadas
	Grupo III	Colorantes alimentarios con límites máximos combinados	200		solo frutas y hortalizas confitadas
	Grupo IV	Polialcoholes	*quantum satis*		solo sin azúcares añadidos
	Grupo IV	Polialcoholes	*quantum satis*		solo productos de confitería a base de almidón, de valor energético reducido o sin azúcares añadidos
	Grupo IV	Polialcoholes	*quantum satis*		solo cremas para untar el pan, a base de cacao, frutos secos, leche o grasas, de valor energético reducido o sin azúcares añadidos
	Grupo IV	Polialcoholes	*quantum satis*		solo productos a base de cacao o de frutos secos, de valor energético reducido o sin azúcares añadidos
	Grupo IV	Polialcoholes	*quantum satis*		solo fruta escarchada de valor energético reducido o sin azúcares añadidos
	E 160d	Licopeno	30		
	E 173	Aluminio	*quantum satis*		solo cobertura de confitería a base de azúcar para decorar bizcochos y pasteles
	E 174	Plata	*quantum satis*		solo cobertura de confitería
	E 175	Oro	*quantum satis*		solo cobertura de confitería
	E 200-219	Ácido sórbico y sorbatos; ácido benzoico y benzoatos; p-hidroxibenzoatos	1 500	(1) (2) (5)	excepto frutas y hortalizas confitadas, escarchadas o glaseadas
	E 200-213	Ácido sórbico y sorbatos; ácido benzoico y benzoatos	1 000	(1) (2)	solo frutas y hortalizas confitadas, escarchadas o glaseadas
	E 220-228	Dióxido de azufre y sulfitos	100	(3)	solo frutas, hortalizas, angélica y corteza de cítricos, confitadas, escarchadas o glaseadas
	E 220-228	Dióxido de azufre y sulfitos	50	(3)	solo confitería de jarabe de glucosa (solo como soporte del jarabe de glucosa)

▼M2

Número de la categoría	Número E	Denominación	Dosis máxima (mg/l o mg/kg)	Notas	Restricciones o excepciones
	E 297	Ácido fumárico	1 000		solo confitería a base de azúcar
	E 338-452	Ácido fosfórico, fosfatos, di-, tri- y polifosfatos	5 000	(1) (4)	solo confitería a base de azúcar, excepto fruta confitada
	E 338-452	Ácido fosfórico, fosfatos, di-, tri- y polifosfatos	800	(1) (4)	solo fruta confitada
	E 405	Alginato de propano-1,2-diol	1 500		solo confitería a base de azúcar
	E 426	Hemicelulosa de soja	10 000		solo confitería a base de gelatina, excepto las minicápsulas de gelatina
	E 432-436	Polisorbatos	1 000	(1)	solo confitería a base de azúcar
	E 442	Fosfátidos de amonio	10 000		solo confitería a base de cacao
▼M8	E 445	Ésteres glicéridos de colofonia de madera	320		solo para impresión sobre productos de confitería con recubrimiento duro personalizados y/o promocionales Período de aplicación: a partir del 25 de junio de 2012
▼M2	E 459	Beta-ciclodextrina	*quantum satis*		solo alimentos en forma de comprimidos o grageas
	E 473-474	Sucroésteres de ácidos grasos y sucroglicéridos	5 000		solo confitería a base de azúcar
	E 475	Ésteres poliglicéricos de ácidos grasos	2 000		solo confitería a base de azúcar
	E 476	Polirricinoleato de poliglicerol	5 000		solo confitería a base de cacao
	E 477	Ésteres de propano-1,2-diol de ácidos grasos	5 000		solo confitería a base de azúcar
	E 481-482	Estearoil-2-lactilatos	5 000	(1)	solo confitería a base de azúcar
	E 491-495	Ésteres de sorbitano	5 000	(1)	solo confitería a base de azúcar
	E 492	Triestearato de sorbitano	10 000		solo confitería a base de cacao

▼M2

Número de la categoría	Número E	Denominación	Dosis máxima (mg/l o mg/kg)	Notas	Restricciones o excepciones
	E 520-523	Sulfatos de aluminio	200	(1) (38)	solo frutas y hortalizas confitadas, escarchadas o glaseadas
	E 551-559	Dióxido de silicio y silicatos	*quantum satis*	(1)	solo para tratamiento de superficie
	E 900	Dimetilpolisiloxano	10		
	E 901	Cera de abeja, blanca y amarilla	*quantum satis*		solo como agente de recubrimiento
	E 902	Cera candelilla	*quantum satis*		solo como agente de recubrimiento
	E 903	Cera carnauba	500		solo como agente de recubrimiento
	E 904	Goma laca	*quantum satis*		solo como agente de recubrimiento
	E 905	Cera microcristalina	*quantum satis*		solo para tratamiento de superficie
	E 907	Poli-1-deceno hidrogenado	2 000		solo como agente de recubrimiento de confitería a base de azúcar
	E 950	Acesulfamo K	500		solo productos a base de cacao, frutas desecadas o frutos secos, de valor energético reducido o sin azúcares añadidos
	E 951	Aspartamo	2 000		solo productos a base de cacao, frutas desecadas o frutos secos, de valor energético reducido o sin azúcares añadidos
	E 954	Sacarina y sus sales de sodio, potasio y calcio	500		solo productos a base de cacao, frutas desecadas o frutos secos, de valor energético reducido o sin azúcares añadidos
	E 955	Sucralosa	800		solo productos a base de cacao, frutas desecadas o frutos secos, de valor energético reducido o sin azúcares añadidos
	E 957	Taumatina	50		solo productos a base de cacao, frutas desecadas o frutos secos, de valor energético reducido o sin azúcares añadidos

▼M2

Número de la categoría	Número E	Denominación	Dosis máxima (mg/l o mg/kg)	Notas	Restricciones o excepciones
	E 959	Neohesperidina DC	100		solo productos a base de cacao, frutas desecadas o frutos secos, de valor energético reducido o sin azúcares añadidos
▼M4	E 960	Glucósidos de esteviol	270	(60)	Solo productos a base de cacao o de fruta desecada, de valor energético reducido o sin azúcar añadido
▼M2	E 961	Neotamo	65		solo productos a base de cacao, frutas desecadas o frutos secos, de valor energético reducido o sin azúcares añadidos
	E 962	Sal de aspartamo y acesulfamo	500	(11)a	solo productos a base de cacao, frutas desecadas o frutos secos, de valor energético reducido o sin azúcares añadidos
▼M12	E 964	Jarabe de poliglicitol	200 000		solo productos a base de cacao, de valor energético reducido o sin azúcares añadidos Período de aplicación: a partir del 29 de noviembre de 2012
	E 964	Jarabe de poliglicitol	800 000		solo caramelos blandos sin azúcares añadidos Período de aplicación: a partir del 29 de noviembre de 2012
	E 964	Jarabe de poliglicitol	990 000		solo caramelos duros sin azúcares añadidos Período de aplicación: a partir del 29 de noviembre de 2012
▼M2	E 950	Acesulfamo K	500		solo confitería en forma de comprimidos, de valor energético reducido
	E 955	Sucralosa	200		solo confitería en forma de comprimidos, de valor energético reducido
	E 961	Neotamo	15		solo confitería en forma de comprimidos, de valor energético reducido

▼M2

Número de la categoría	Número E	Denominación	Dosis máxima (mg/l o mg/kg)	Notas	Restricciones o excepciones
	E 950	Acesulfamo K	1 000		solo cremas para untar el pan a base de cacao, leche, frutos secos o grasas, de valor energético reducido o sin azúcares añadidos
	E 951	Aspartamo	1 000		solo cremas para untar el pan a base de cacao, leche, frutos secos o grasas, de valor energético reducido o sin azúcares añadidos
	E 952	Ácido ciclámico y sus sales de sodio y calcio	500	(51)	solo cremas para untar el pan a base de cacao, leche, frutos secos o grasas, de valor energético reducido o sin azúcares añadidos
	E 954	Sacarina y sus sales de sodio, potasio y calcio	200	(52)	solo cremas para untar el pan a base de cacao, leche, frutos secos o grasas, de valor energético reducido o sin azúcares añadidos
	E 955	Sucralosa	400		solo cremas para untar el pan a base de cacao, leche, frutos secos o grasas, de valor energético reducido o sin azúcares añadidos
	E 959	Neohesperidina DC	50		solo cremas para untar el pan a base de cacao, leche, frutos secos o grasas, de valor energético reducido o sin azúcares añadidos
▼M4	E 960	Glucósidos de esteviol	330	(60)	Solo productos para untar el pan a base de cacao, leche, fruta desecada o grasas, de valor energético reducido o sin azúcar añadido
▼M2	E 961	Neotamo	32		solo cremas para untar el pan a base de cacao, leche, frutos secos o grasas, de valor energético reducido o sin azúcares añadidos
	E 962	Sal de aspartamo y acesulfamo	1 000	(11)b, (49), (50)	solo cremas para untar el pan a base de cacao, leche, frutos secos o grasas, de valor energético reducido o sin azúcares añadidos
	E 950	Acesulfamo K	1 000		solo productos de confitería a base de almidón, de valor energético reducido o sin azúcares añadidos

▼M2

Número de la categoría	Número E	Denominación	Dosis máxima (mg/l o mg/kg)	Notas	Restricciones o excepciones
	E 951	Aspartamo	2 000		solo productos de confitería a base de almidón, de valor energético reducido o sin azúcares añadidos
	E 954	Sacarina y sus sales de sodio, potasio y calcio	300	(52)	solo productos de confitería a base de almidón, de valor energético reducido o sin azúcares añadidos
	E 955	Sucralosa	1 000		solo productos de confitería a base de almidón, de valor energético reducido o sin azúcares añadidos
	E 959	Neohesperidina DC	150		solo productos de confitería a base de almidón, de valor energético reducido o sin azúcares añadidos
	E 961	Neotamo	65		solo productos de confitería a base de almidón, de valor energético reducido o sin azúcares añadidos
	E 961	Neotamo	2		solo como potenciador del sabor de productos de confitería a base de almidón, de valor energético reducido o sin azúcares añadidos
	E 962	Sal de aspartamo y acesulfamo	1 000	(11)a, (49), (50)	solo productos de confitería a base de almidón, de valor energético reducido o sin azúcares añadidos
▼M12	E 964	Jarabe de poliglicitol	600 000		solo productos de confitería a base de almidón, de valor energético reducido o sin azúcares añadidos Período de aplicación: a partir del 29 de noviembre de 2012
▼M2	E 950	Acesulfamo K	500		solo productos de confitería sin azúcares añadidos
	E 951	Aspartamo	1 000		solo productos de confitería sin azúcares añadidos
	E 954	Sacarina y sus sales de sodio, potasio y calcio	500	(52)	solo productos de confitería sin azúcares añadidos
	E 955	Sucralosa	1 000		solo productos de confitería sin azúcares añadidos

▼M2

Número de la categoría	Número E	Denominación	Dosis máxima (mg/l o mg/kg)	Notas	Restricciones o excepciones
	E 957	Taumatina	50		solo productos de confitería sin azúcares añadidos
	E 959	Neohesperidina DC	100		solo productos de confitería sin azúcares añadidos
▼M4	E 960	Glucósidos de esteviol	350	(60)	Solo productos de confitería sin azúcar añadido
▼M2	E 961	Neotamo	32		solo productos de confitería sin azúcares añadidos
	E 962	Sal de aspartamo y acesulfamo	500	(11)a, (49), (50)	solo productos de confitería sin azúcares añadidos
	E 950	Acesulfamo K	2 500		solo micropastillas para refrescar el aliento, sin azúcares añadidos
	E 951	Aspartamo	6 000		solo micropastillas para refrescar el aliento, sin azúcares añadidos
	E 954	Sacarina y sus sales de sodio, potasio y calcio	3 000	(52)	solo micropastillas para refrescar el aliento, sin azúcares añadidos
	E 955	Sucralosa	2 400		solo micropastillas para refrescar el aliento, sin azúcares añadidos
	E 959	Neohesperidina DC	400		solo micropastillas para refrescar el aliento, sin azúcares añadidos
▼M4	E 960	Glucósidos de esteviol	2 000	(60)	Solo micropastillas para refrescar el aliento, sin azúcar añadido
▼M2	E 961	Neotamo	200		solo micropastillas para refrescar el aliento, sin azúcares añadidos

▼M2

Número de la categoría	Número E	Denominación	Dosis máxima (mg/l o mg/kg)	Notas	Restricciones o excepciones
	E 961	Neotamo	3		solo como potenciador del sabor de micropastillas para refrescar el aliento y pastillas muy aromatizadas para la garganta, sin azúcares añadidos
	E 962	Sal de aspartamo y acesulfamo	2 500	(11)a, (49), (50)	solo micropastillas para el aliento, sin azúcares añadidos
	E 951	Aspartamo	2 000		solo pastillas refrescantes muy aromatizadas para la garganta, sin azúcares añadidos
	E 955	Sucralosa	1 000		solo pastillas refrescantes muy aromatizadas para la garganta, sin azúcares añadidos
▼M4	E 960	Glucósidos de esteviol	670	(60)	Solo pastillas refrescantes muy aromatizadas para la garganta, sin azúcar añadido
▼M2	E 961	Neotamo	65		solo pastillas refrescantes muy aromatizadas para la garganta, sin azúcares añadidos
	E 1204	Pululano	*quantum satis*		solo micropastillas para refrescar el aliento en forma de láminas
		(1) Los aditivos podrán añadirse solos o combinados.			
		(2) La dosis máxima se aplica a la suma y las dosis se expresan como ácido libre.			
		(3) Las dosis máximas se expresan como SO_2 en relación con el total, procedente de todos los orígenes; no se tiene en cuenta un contenido en SO_2 inferior a 10 mg/kg o a 10 mg/l.			
		(4) La dosis máxima se expresa como P_2O_5.			
		(5) E 214-219: p-hidroxibenzoatos (PHB), máximo 300 mg/kg.			
		(11) Los límites se expresan como: a) equivalente de acesulfamo K, o b) equivalente de aspartamo.			
		(49) Las dosis máximas utilizables se derivan de las dosis máximas utilizables de sus constituyentes: aspartamo (E 951) y acesulfamo K (E 950).			
		(50) Las dosis de E 951 y E 950 no deben excederse debido a la utilización de sal de aspartamo-acesulfamo, sola o combinada con E 950 o E 951.			

▼M2

Número de la categoría	Número E	Denominación	Dosis máxima (mg/l o mg/kg)	Notas	Restricciones o excepciones
		(51) Las dosis máximas utilizables se expresan como ácido libre.			
		(52) Las dosis máximas utilizables se expresan como imida libre.			
		(25) La cantidad de cada colorante E 110, E 122, E 124 y E 155 no debe exceder los 50 mg/kg o mg/l.			
		(38) Expresado como aluminio.			
▼M4		(60) Expresados como equivalentes de esteviol.			
▼M5		(72): Límite máximo de aluminio procedente de todas las lacas de aluminio: 70 mg/kg. Como excepción a esta regla, y únicamente en el caso de las micropastillas, el límite máximo será de 40 mg/kg. A efectos del artículo 22, apartado 1, letra g), del Reglamento (CE) nº 1333/2008, ese límite debe aplicarse a partir del 1 de febrero de 2013.			
▼M2					
05.3.	**Chicle**				
	Grupo I	Aditivos			
	Grupo II	Colorantes *quantum satis*	*quantum satis*		
	Grupo III	Colorantes alimentarios con límites máximos combinados	300	(25)	
	Grupo IV	Polialcoholes	*quantum satis*		solo sin azúcares añadidos
	E 160d	Licopeno	300		
	E 200-213	Ácido sórbico y sorbatos; ácido benzoico y benzoatos	1 500	(1) (2)	
	E 297	Ácido fumárico	2 000		
	E 310-321	Galatos, TBHQ, BHA y BHT	400	(1)	

▼M2

Número de la categoría	Número E	Denominación	Dosis máxima (mg/l o mg/kg)	Notas	Restricciones o excepciones
	E 338-452	Ácido fosfórico, fosfatos, di-, tri- y polifosfatos	*quantum satis*	(1) (4)	
	E 392	Extractos de romero	200	(46)	
	E 405	Alginato de propano-1,2-diol	5 000		
	E 416	Goma karaya	5 000		
	E 432-436	Polisorbatos	5 000	(1)	
	E 473-474	Sucroésteres de ácidos grasos y sucroglicéridos	10 000	(1)	
	E 475	Ésteres poliglicéricos de ácidos grasos	5 000		
	E 477	Ésteres de propano-1,2-diol de ácidos grasos	5 000		
	E 481-482	Estearoil-2-lactilatos	2 000	(1)	
	E 491-495	Ésteres de sorbitano	5 000	(1)	
	E 551	Dióxido de silicio	*quantum satis*		solo para tratamiento de superficie
	E 552	Silicato cálcico	*quantum satis*		solo para tratamiento de superficie
	E 553a	Silicato magnésico	*quantum satis*		solo para tratamiento de superficie
	E 553b	Talco	*quantum satis*		
	E 650	Acetato de zinc	1 000		
	E 900	Dimetilpolisiloxano	100		
	E 901	Cera de abeja, blanca y amarilla	*quantum satis*		solo como agente de recubrimiento

▼M2

Número de la categoría	Número E	Denominación	Dosis máxima (mg/l o mg/kg)	Notas	Restricciones o excepciones
	E 902	Cera candelilla	*quantum satis*		solo como agente de recubrimiento
	E 903	Cera carnauba	1 200	(47)	solo como agente de recubrimiento
	E 904	Goma laca	*quantum satis*		solo como agente de recubrimiento
	E 905	Cera microcristalina	*quantum satis*		solo para tratamiento de superficie
	E 907	Poli-1-deceno hidrogenado	2 000		solo como agente de recubrimiento
	E 927b	Carbamida	30 000		solo chicles sin azúcares añadidos
	E 950	Acesulfamo K	800	(12)	solo como potenciador de sabor, para chicle con azúcares añadidos o polialcoholes
	E 951	Aspartamo	2 500	(12)	solo como potenciador de sabor, para chicle con azúcares añadidos o polialcoholes
	E 959	Neohesperidina DC	150	(12)	solo como potenciador de sabor, para chicle con azúcares añadidos o polialcoholes
	E 957	Taumatina	10	(12)	solo como potenciador de sabor, para chicle con azúcares añadidos o polialcoholes
	E 961	Neotamo	3	(12)	solo como potenciador de sabor, para chicle con azúcares añadidos o polialcoholes
	E 950	Acesulfamo K	2 000		solo chicles sin azúcares añadidos
	E 951	Aspartamo	5 500		solo chicles sin azúcares añadidos
	E 954	Sacarina y sus sales de sodio, potasio y calcio	1 200	(52)	solo chicles sin azúcares añadidos
	E 955	Sucralosa	3 000		solo chicles sin azúcares añadidos
	E 957	Taumatina	50		solo chicles sin azúcares añadidos
	E 959	Neohesperidina DC	400		solo chicles sin azúcares añadidos

▼M2

Número de la categoría	Número E	Denominación	Dosis máxima (mg/l o mg/kg)	Notas	Restricciones o excepciones
▼M4	E 960	Glucósidos de esteviol	3 300	(60)	Solo productos sin azúcar añadido
▼M2	E 961	Neotamo	250		solo chicles sin azúcares añadidos
	E 962	Sal de aspartamo y acesulfamo	2 000	(11)a, (49), (50)	solo chicles sin azúcares añadidos
▼M12	E 964	Jarabe de poliglicitol	200 000		solo sin azúcares añadidos Período de aplicación: a partir del 29 de noviembre de 2012
▼M2	E 1518	Triacetato de glicerilo (triacetina)	*quantum satis*		
	(1) Los aditivos podrán añadirse solos o combinados.				
	(2) La dosis máxima se aplica a la suma y las dosis se expresan como ácido libre.				
	(4) La dosis máxima se expresa como P_2O_5.				
	(11) Los límites se expresan como: a) equivalente de acesulfamo K, o b) equivalente de aspartamo.				
	(49) Las dosis máximas utilizables se derivan de las dosis máximas utilizables de sus constituyentes: aspartamo (E 951) y acesulfamo K (E 950).				
	(50) Las dosis de E 951 y E 950 no deben excederse debido a la utilización de sal de aspartamo-acesulfamo, sola o combinada con E 950 o E 951.				
	(52) Las dosis máximas utilizables se expresan como imida libre.				
	(12) Si E 950, E 951, E 957, E 959 y E 961 se usan en combinación en el chicle, se reducirán proporcionalmente las dosis máximas de cada uno.				
	(25) La cantidad de cada colorante E 110, E 122, E 124 y E 155 no debe exceder los 50 mg/kg o mg/l.				

▼M2

Número de la categoría	Número E	Denominación	Dosis máxima (mg/l o mg/kg)	Notas	Restricciones o excepciones
		(46) Expresado como la suma de carnosol y ácido carnósico.			
		(47) La cantidad máxima se aplica a todas las utilizaciones previstas por el presente Reglamento, incluidas las que figuran en el anexo III.			
▼M4		(60) Expresados como equivalentes de esteviol.			
▼M5		(73): Límite máximo de aluminio procedente de todas las lacas de aluminio: 300 mg/kg. A efectos del artículo 22, apartado 1, letra g), del Reglamento (CE) nº 1333/2008, ese límite debe aplicarse a partir del 1 de febrero de 2013.			
▼M2					
05.4.	**Adornos, coberturas y rellenos, excepto los rellenos a base de frutas incluidos en la categoría 4.2.4**				
	Grupo I	Aditivos			
	Grupo II	Colorantes *quantum satis*	*quantum satis*		
	Grupo III	Colorantes alimentarios con límites máximos combinados	500		solo adornos, coberturas y salsas, excepto rellenos
	Grupo III	Colorantes alimentarios con límites máximos combinados	300	(25)	solo rellenos
	Grupo IV	Polialcoholes	*quantum satis*		solo adornos, coberturas y rellenos sin azúcares añadidos
	Grupo IV	Polialcoholes	*quantum satis*		solo salsas
	E 160b	Annato, bixina, norbixina	20		solo adornos y coberturas

▼M2

Número de la categoría	Número E	Denominación	Dosis máxima (mg/l o mg/kg)	Notas	Restricciones o excepciones
	E 160d	Licopeno	30		excepto cobertura roja de azúcar duro para confitería a base de chocolate
	E 160d	Licopeno	200		solo cobertura roja de azúcar duro para confitería a base de chocolate
	E 173	Aluminio	*quantum satis*		solo cobertura de confitería a base de azúcar para decorar bizcochos y pasteles
	E 174	Plata	*quantum satis*		solo adornos de chocolate
	E 175	Oro	*quantum satis*		solo adornos de chocolate
	E 200-203	Ácido sórbico y sorbatos	1 000	(1) (2)	solo *toppings* (jarabes para tortitas, jarabes aromatizados para batidos y helados y productos similares)
	E 200-219	Ácido sórbico y sorbatos; ácido benzoico y benzoatos; p-hidroxibenzoatos	1 500	(1) (2) (5)	
	E 220-228	Dióxido de azufre y sulfitos	50	(3)	solo confitería de jarabe de glucosa (solo como soporte del jarabe de glucosa)
	E 220-228	Dióxido de azufre y sulfitos	40	(3)	solo *toppings* (jarabes para tortitas, jarabes aromatizados para batidos y helados y productos similares)
	E 220-228	Dióxido de azufre y sulfitos	100	(3)	solo rellenos de fruta para pasteles
	E 297	Ácido fumárico	1 000		

▼M2

Número de la categoría	Número E	Denominación	Dosis máxima (mg/l o mg/kg)	Notas	Restricciones o excepciones
	E 297	Ácido fumárico	2 500		solo rellenos y coberturas para productos de bollería, pastelería, repostería y galletería
	E 338-452	Ácido fosfórico, fosfatos, di-, tri- y polifosfatos	5 000	(1) (4)	
	E 338-452	Ácido fosfórico, fosfatos, di-, tri- y polifosfatos	3 000	(1) (4)	solo *toppings* (jarabes para tortitas, jarabes aromatizados para batidos y helados y productos similares)
	E 355-357	Ácido adípico y adipatos	2 000	(1)	solo rellenos y coberturas para productos de bollería, pastelería, repostería y galletería
	E 392	Extractos de romero	100	(41) (46)	solo salsas
	E 405	Alginato de propano-1,2-diol	1 500		
	E 405	Alginato de propano-1,2-diol	5 000		solo adornos, coberturas y rellenos para productos de bollería, pastelería, repostería y galletería y postres
	E 416	Goma karaya	5 000		solo adornos, coberturas y rellenos para productos de bollería, pastelería, repostería y galletería y postres
	E 426	Hemicelulosa de soja	10 000		solo confitería a base de gelatina, excepto las minicápsulas de gelatina
	E 427	Goma casia	2 500		solo adornos, coberturas y rellenos para productos de bollería, pastelería, repostería y galletería y postres
	E 432-436	Polisorbatos	1 000	(1)	
	E 442	Fosfátidos de amonio	10 000		solo confitería a base de cacao
	E 473-474	Sucroésteres de ácidos grasos y sucroglicéridos	5 000		

▼M2

Número de la categoría	Número E	Denominación	Dosis máxima (mg/l o mg/kg)	Notas	Restricciones o excepciones
	E 475	Ésteres poliglicéricos de ácidos grasos	2 000		
	E 476	Polirricinoleato de poliglicerol	5 000		solo confitería a base de cacao
	E 477	Ésteres de propano-1,2-diol de ácidos grasos	5 000		
	E 477	Ésteres de propano-1,2-diol de ácidos grasos	30 000		solo coberturas batidas para postres distintas de la nata
	E 481-482	Estearoil-2-lactilatos	5 000	(1)	
	E 491-495	Ésteres de sorbitano	5 000	(1)	
	E 492	Triestearato de sorbitano	10 000		solo confitería a base de cacao
	E 551-559	Dióxido de silicio y silicatos	*quantum satis*		solo para tratamiento de superficie
	E 900	Dimetilpolisiloxano	10		
	E 901	Cera de abeja, blanca y amarilla	*quantum satis*		solo como agente de recubrimiento
	E 902	Cera candelilla	*quantum satis*		solo como agente de recubrimiento
	E 903	Cera carnauba	500		solo como agente de recubrimiento
	E 903	Cera carnauba	200		solo como agente de recubrimiento de pequeños productos de bollería, pastelería, repostería y galletería recubiertos de chocolate
	E 904	Goma laca	*quantum satis*		solo como agente de recubrimiento
	E 905	Cera microcristalina	*quantum satis*		solo para tratamiento de superficie
	E 907	Poli-1-deceno hidrogenado	2 000		solo como agente de recubrimiento

▼M2

Número de la categoría	Número E	Denominación	Dosis máxima (mg/l o mg/kg)	Notas	Restricciones o excepciones
	E 950	Acesulfamo K	1 000		solo productos de confitería a base de almidón, de valor energético reducido o sin azúcares añadidos
	E 951	Aspartamo	2 000		solo productos de confitería a base de almidón, de valor energético reducido o sin azúcares añadidos
	E 954	Sacarina y sus sales de sodio, potasio y calcio	300	(52)	solo productos de confitería a base de almidón, de valor energético reducido o sin azúcares añadidos
	E 955	Sucralosa	1 000		solo productos de confitería a base de almidón, de valor energético reducido o sin azúcares añadidos
	E 959	Neohesperidina DC	150		solo productos de confitería a base de almidón, de valor energético reducido o sin azúcares añadidos
	E 961	Neotamo	65		solo productos de confitería a base de almidón, de valor energético reducido o sin azúcares añadidos
	E 961	Neotamo	2		solo como potenciador del sabor de productos de confitería a base de almidón, de valor energético reducido o sin azúcares añadidos
	E 962	Sal de aspartamo y acesulfamo	1 000	(11)a, (49), (50)	solo productos de confitería a base de almidón, de valor energético reducido o sin azúcares añadidos
	E 950	Acesulfamo K	500		solo productos de confitería sin azúcares añadidos
	E 951	Aspartamo	1 000		solo productos de confitería sin azúcares añadidos
	E 954	Sacarina y sus sales de sodio, potasio y calcio	500	(52)	solo productos de confitería sin azúcares añadidos
	E 955	Sucralosa	1 000		solo productos de confitería sin azúcares añadidos
	E 957	Taumatina	50		solo productos de confitería sin azúcares añadidos

▼M2

Número de la categoría	Número E	Denominación	Dosis máxima (mg/l o mg/kg)	Notas	Restricciones o excepciones
	E 959	Neohesperidina DC	100		solo productos de confitería sin azúcares añadidos
▼M4	E 960	Glucósidos de esteviol	330	(60)	Solo productos de confitería sin azúcar añadido
▼M2	E 961	Neotamo	32		solo productos de confitería sin azúcares añadidos
	E 962	Sal de aspartamo y acesulfamo	500	(11)a, (49), (50)	solo productos de confitería sin azúcares añadidos
	E 950	Acesulfamo K	500		solo productos de confitería a base de cacao, frutas desecadas o frutos secos, de valor energético reducido o sin azúcares añadidos
	E 951	Aspartamo	2 000		solo productos de confitería a base de cacao, frutas desecadas o frutos secos, de valor energético reducido o sin azúcares añadidos
	E 954	Sacarina y sus sales de sodio, potasio y calcio	500	(52)	solo productos de confitería a base de cacao, frutas desecadas o frutos secos, de valor energético reducido o sin azúcares añadidos
	E 955	Sucralosa	800		solo productos de confitería a base de cacao, frutas desecadas o frutos secos, de valor energético reducido o sin azúcares añadidos
	E 957	Taumatina	50		solo productos de confitería a base de cacao, frutas desecadas o frutos secos, de valor energético reducido o sin azúcares añadidos
	E 959	Neohesperidina DC	100		solo productos de confitería a base de cacao, frutas desecadas o frutos secos, de valor energético reducido o sin azúcares añadidos
▼M4	E 960	Glucósidos de esteviol	270	(60)	Solo productos a base de cacao o de fruta desecada, de valor energético reducido o sin azúcar añadido

▼M2

Número de la categoría	Número E	Denominación	Dosis máxima (mg/l o mg/kg)	Notas	Restricciones o excepciones
	E 961	Neotamo	65		solo productos de confitería a base de cacao, frutas desecadas o frutos secos, de valor energético reducido o sin azúcares añadidos
	E 962	Sal de aspartamo y acesulfamo	500	(11)a, (49), (50)	solo productos de confitería a base de cacao, frutas desecadas o frutos secos, de valor energético reducido o sin azúcares añadidos
	E 950	Acesulfamo K	350		solo salsas
	E 951	Aspartamo	350		solo salsas
	E 954	Sacarina y sus sales de sodio, potasio y calcio	160	(52)	solo salsas
	E 955	Sucralosa	450		solo salsas
	E 959	Neohesperidina DC	50		solo salsas
	E 961	Neotamo	12		solo salsas
	E 961	Neotamo	2		solo como potenciador del sabor de salsas
	E 962	Sal de aspartamo y acesulfamo	350	(11)b, (49), (50)	solo salsas
		(1) Los aditivos podrán añadirse solos o combinados.			
		(2) La dosis máxima se aplica a la suma y las dosis se expresan como ácido libre.			
		(3) Las dosis máximas se expresan como SO_2 en relación con el total, procedente de todos los orígenes; no se tiene en cuenta un contenido en SO_2 inferior a 10 mg/kg o a 10 mg/l.			
		(4) La dosis máxima se expresa como P_2O_5.			
		(5) E 214-219: p-hidroxibenzoatos (PHB), máximo 300 mg/kg.			
		(11) Los límites se expresan como: a) equivalente de acesulfamo K, o b) equivalente de aspartamo.			
		(41) Expresado en una base de grasas.			

▼M2

Número de la categoría	Número E	Denominación	Dosis máxima (mg/l o mg/kg)	Notas	Restricciones o excepciones
		(46) Expresado como la suma de carnosol y ácido carnósico.			
		(49) Las dosis máximas utilizables se derivan de las dosis máximas utilizables de sus constituyentes: aspartamo (E 951) y acesulfamo K (E 950).			
		(50) Las dosis de E 951 y E 950 no deben excederse debido a la utilización de sal de aspartamo-acesulfamo, sola o combinada con E 950 o E 951.			
		(52) Las dosis máximas utilizables se expresan como imida libre.			
		(25) La cantidad de cada colorante E 110, E 122, E 124 y E 155 no debe exceder los 50 mg/kg o mg/l.			
▼M4		(60) Expresados como equivalentes de esteviol.			
▼M5		(73): Límite máximo de aluminio procedente de todas las lacas de aluminio: 300 mg/kg. A efectos del artículo 22, apartado 1, letra g), del Reglamento (CE) nº 1333/2008, ese límite debe aplicarse a partir del 1 de febrero de 2013.			
▼M2					
06.	**Cereales y productos a base de cereales**				
06.1.	**Granos enteros, triturados o en copos**				
	E 220-228	Dióxido de azufre y sulfitos	30	(3)	solo sagú y cebada mondada
	E 553b	Talco	*quantum satis*		solo arroz
		(3) Las dosis máximas se expresan como SO_2 en relación con el total, procedente de todos los orígenes; no se tiene en cuenta un contenido en SO_2 inferior a 10 mg/kg o a 10 mg/l.			
06.2.	**Harinas, otros productos de la molienda y productos amiláceos**				
06.2.1.	**Harinas**				
	E 338-452	Ácido fosfórico, fosfatos, di-, tri- y polifosfatos	2 500	(1) (4)	

▼M2

Número de la categoría	Número E	Denominación	Dosis máxima (mg/l o mg/kg)	Notas	Restricciones o excepciones
	E 338-452	Ácido fosfórico, fosfatos, di-, tri- y polifosfatos	20 000	(1) (4)	solo harina fermentante
	E 300	Ácido ascórbico	*quantum satis*		
	E 920	L-cisteína	*quantum satis*		
		(1) Los aditivos podrán añadirse solos o combinados.			
		(4) La dosis máxima se expresa como P_2O_5.			
06.2.2.	**Almidones y féculas**				
	Grupo I	Aditivos			
	E 220-228	Dióxido de azufre y sulfitos	50	(3)	excepto almidones (con exclusión de los preparados para lactantes, los preparados de continuación y los alimentos elaborados a base de cereales y alimentos infantiles)
		(3) Las dosis máximas se expresan como SO_2 en relación con el total, procedente de todos los orígenes; no se tiene en cuenta un contenido en SO_2 inferior a 10 mg/kg o a 10 mg/l.			
06.3.	**Cereales de desayuno**				
	Grupo I	Aditivos			
	Grupo II	Colorantes *quantum satis*	*quantum satis*		excepto cereales de desayuno extrudidos, hinchados o aromatizados con frutas
	Grupo IV	Polialcoholes	*quantum satis*		solo cereales de desayuno o productos a base de cereales de valor energético reducido o sin azúcares añadidos
	E 120	Cochinilla, ácido carmínico, carmines	200	(53)	solo cereales de desayuno aromatizados con frutas

▼M2

Número de la categoría	Número E	Denominación	Dosis máxima (mg/l o mg/kg)	Notas	Restricciones o excepciones
	E 150c	Caramelo amónico	*quantum satis*		solo cereales de desayuno extrudidos, hinchados o aromatizados con frutas
	E 160a	Carotenos	*quantum satis*		solo cereales de desayuno extrudidos, hinchados o aromatizados con frutas
	E 160b	Annato, bixina, norbixina	25		solo cereales de desayuno extrudidos, hinchados o aromatizados con frutas
	E 160c	Extracto de pimentón, capsantina, capsorrubina	*quantum satis*		solo cereales de desayuno extrudidos, hinchados o aromatizados con frutas
	E 162	Rojo de remolacha, betanina	200	(53)	solo cereales de desayuno aromatizados con frutas
	E 163	Antocianinas	200	(53)	solo cereales de desayuno aromatizados con frutas
	E 310-320	Galatos, TBHQ y BHA	200	(1) (13)	solo cereales precocinados
	E 338-452	Ácido fosfórico, fosfatos, di-, tri- y polifosfatos	5 000	(1) (4)	
	E 475	Ésteres poliglicéricos de ácidos grasos	10 000		solo cereales de desayuno tipo granola
	E 481-482	Estearoil-2-lactilatos	5 000	(1)	
	E 950	Acesulfamo K	1 200		solo cereales de desayuno con un contenido de fibra superior al 15 % y que contengan al menos un 20 % de salvado, de valor energético reducido o sin azúcares añadidos
	E 951	Aspartamo	1 000		solo cereales de desayuno con un contenido de fibra superior al 15 % y que contengan al menos un 20 % de salvado, de valor energético reducido o sin azúcares añadidos

▼M2

Número de la categoría	Número E	Denominación	Dosis máxima (mg/l o mg/kg)	Notas	Restricciones o excepciones
	E 954	Sacarina y sus sales de sodio, potasio y calcio	100	(52)	solo cereales de desayuno con un contenido de fibra superior al 15 % y que contengan al menos un 20 % de salvado, de valor energético reducido o sin azúcares añadidos
	E 955	Sucralosa	400		solo cereales de desayuno con un contenido de fibra superior al 15 % y que contengan al menos un 20 % de salvado, de valor energético reducido o sin azúcares añadidos
	E 959	Neohesperidina DC	50		solo cereales de desayuno con un contenido de fibra superior al 15 % y que contengan al menos un 20 % de salvado, de valor energético reducido o sin azúcares añadidos
▼M4	E 960	Glucósidos de esteviol	330	(60)	Solo cereales de desayuno con un contenido de fibra superior al 15 % y con un mínimo del 20 % de salvado, de valor energético reducido o sin azúcar añadido
▼M2	E 961	Neotamo	32		solo cereales de desayuno con un contenido de fibra superior al 15 % y que contengan al menos un 20 % de salvado, de valor energético reducido o sin azúcares añadidos
	E 962	Sal de aspartamo y acesulfamo	1 000	(11)b, (49), (50)	solo cereales de desayuno con un contenido de fibra superior al 15 % y que contengan al menos un 20 % de salvado, de valor energético reducido o sin azúcares añadidos
▼M12	E 964	Jarabe de poliglicitol	200 000		solo cereales de desayuno o productos a base de cereales, de valor energético reducido o sin azúcar añadido Período de aplicación: a partir del 29 de noviembre de 2012
▼M2		(1) Los aditivos podrán añadirse solos o combinados.			
		(4) La dosis máxima se expresa como P_2O_5.			
		(11) Los límites se expresan como: a) equivalente de acesulfamo K, o b) equivalente de aspartamo.			

▼M2

Número de la categoría	Número E	Denominación	Dosis máxima (mg/l o mg/kg)	Notas	Restricciones o excepciones
		(13) Límite máximo expresado respecto del contenido de grasa.			
		(49) Las dosis máximas utilizables se derivan de las dosis máximas utilizables de sus constituyentes: aspartamo (E 951) y acesulfamo K (E 950).			
		(50) Las dosis de E 951 y E 950 no deben excederse debido a la utilización de sal de aspartamo-acesulfamo, sola o combinada con E 950 o E 951.			
		(52) Las dosis máximas utilizables se expresan como imida libre.			
		(53) E 120, E 162 y E 163 pueden añadirse solos o combinados.			
▼M4		(60) Expresados como equivalentes de esteviol.			
▼M2					
06.4.	**Pastas alimenticias**				
06.4.1.	**Pastas alimenticias frescas**				
	E 270	Ácido láctico	*quantum satis*		
	E 300	Ácido ascórbico	*quantum satis*		
	E 301	Ascorbato sódico	*quantum satis*		
	E 322	Lecitinas	*quantum satis*		
	E 330	Ácido cítrico	*quantum satis*		
	E 334	Ácido tartárico [L(+)–]	*quantum satis*		
	E 471	Monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos	*quantum satis*		
	E 575	Glucono-delta-lactona	*quantum satis*		

▼M2

Número de la categoría	Número E	Denominación	Dosis máxima (mg/l o mg/kg)	Notas	Restricciones o excepciones
06.4.2.	**Pastas alimenticias secas**				
	Grupo I	Aditivos			solo pasta sin gluten o destinada a dietas hipoproteicas, con arreglo a la Directiva 2009/39/CE
06.4.3.	**Pastas alimenticias frescas precocidas**				
	E 270	Ácido láctico	*quantum satis*		
	E 300	Ácido ascórbico	*quantum satis*		
	E 301	Ascorbato sódico	*quantum satis*		
	E 322	Lecitinas	*quantum satis*		
	E 330	Ácido cítrico	*quantum satis*		
	E 334	Ácido tartárico [L(+)–]	*quantum satis*		
	E 471	Monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos	*quantum satis*		
	E 575	Glucono-delta-lactona	*quantum satis*		
06.4.4.	**Ñoquis de patata**				
	Grupo I	Aditivos			
	E 200-203	Ácido sórbico y sorbatos	1 000	(1)	
06.4.5.	**Rellenos para pasta (raviolis y similares)**				
	Grupo I	Aditivos			
	E 200-203	Ácido sórbico y sorbatos	1 000	(1) (2)	
		(1) Los aditivos podrán añadirse solos o combinados.			
		(2) La dosis máxima se aplica a la suma y las dosis se expresan como ácido libre.			

▼M2

Número de la categoría	Número E	Denominación	Dosis máxima (mg/l o mg/kg)	Notas	Restricciones o excepciones
06.5.	**«Noodles» (fideos orientales)**				
	Grupo I	Aditivos			
	Grupo II	Colorantes *quantum satis*	*quantum satis*		
	E 338-452	Ácido fosfórico, fosfatos, di-, tri- y polifosfatos	2 000	(1) (4)	
	E 426	Hemicelulosa de soja	10 000		solo fideos orientales preenvasados listos para su consumo, destinados a la venta al por menor
		(1) Los aditivos podrán añadirse solos o combinados.			
		(4) La dosis máxima se expresa como P_2O_5.			
06.6.	**Masa para rebozar**				
	Grupo I	Aditivos			
	Grupo II	Colorantes *quantum satis*	*quantum satis*		
	Grupo III	Colorantes alimentarios con límites máximos combinados	500		solo masa para recubrimiento
	E 160b	Annato, bixina, norbixina	20		solo masa para recubrimiento
	E 160d	Licopeno	30		solo masa para recubrimiento
	E 200-203	Ácido sórbico y sorbatos	2 000	(1) (2)	
	E 200-203	Ácido sórbico y sorbatos	2 000	(1) (2)	
	E 338-452	Ácido fosfórico, fosfatos, di-, tri- y polifosfatos	12 000	(1) (4)	

▼M2

Número de la categoría	Número E	Denominación	Dosis máxima (mg/l o mg/kg)	Notas	Restricciones o excepciones
	E 900	Dimetilpolisiloxano	10		
		(1) Los aditivos podrán añadirse solos o combinados.			
		(2) La dosis máxima se aplica a la suma y las dosis se expresan como ácido libre.			
		(4) La dosis máxima se expresa como P_2O_5.			
06.7.	**Cereales precocinados o elaborados**				
	Grupo I	Aditivos			
	Grupo II	Colorantes *quantum satis*	*quantum satis*		
	E 200-203	Ácido sórbico y sorbatos	200	(1) (2)	solo polenta
	E 200-203	Ácido sórbico y sorbatos	2 000	(1) (2)	*solo semmelknödelteig*
	E 310-320	Galatos, TBHQ y BHA	200	(1)	solo cereales precocinados
	E 426	Hemicelulosa de soja	10 000		solo arroz y productos a base de arroz preenvasados listos para su consumo, destinados a la venta al por menor
	E 471	Monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos	*quantum satis*		solo arroz de cocción rápida
	E 472a	Ésteres acéticos de monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos	*quantum satis*		solo arroz de cocción rápida
	E 481-482	Estearoil-2-lactilatos	4 000	(2)	solo arroz de cocción rápida
		(1) Los aditivos podrán añadirse solos o combinados.			
		(2) La dosis máxima se aplica a la suma y las dosis se expresan como ácido libre.			

▼M2

Número de la categoría	Número E	Denominación	Dosis máxima (mg/l o mg/kg)	Notas	Restricciones o excepciones
07.	**Productos de panadería, bollería, pastelería, repostería y galletería**				
07.1.	**Panes y panes especiales**				
	Grupo I	Aditivos			excepto los productos que figuran en 7.1.1 y 7.1.2
	E 150a-d	Caramelo	*quantum satis*		solo pan de malta
	E 200-203	Ácido sórbico y sorbatos	2 000	(1) (2)	solo rebanadas de pan envasado y pan de centeno envasado destinados a la venta al por menor, y pan de valor energético reducido destinado a la venta al por menor
	E 280-283	Ácido propiónico y propionatos	3 000	(1) (6)	solo rebanadas de pan envasado y pan de centeno envasado
	E 280-283	Ácido propiónico y propionatos	2 000	(1) (6)	solo pan de valor energético reducido, pan precocinado y envasado, *rolls, pitta, pølsebrød, boller y dansk flutes,* envasados
	E 280-283	Ácido propiónico y propionatos	1 000	(1) (6)	solo pan envasado
	E 338-452	Ácido fosfórico, fosfatos, di-, tri- y polifosfatos	20 000	(1) (4)	*solo soda bread*
	E 481-482	Estearoil-2-lactilatos	3 000	(1)	excepto los productos que figuran en 7.1.1 y 7.1.2
	E 483	Tartrato de estearilo	4 000		excepto los productos que figuran en 7.1.1 y 7.1.2
		(1) Los aditivos podrán añadirse solos o combinados.			
		(2) La dosis máxima se aplica a la suma y las dosis se expresan como ácido libre.			
		(4) La dosis máxima se expresa como P_2O_5.			
		(6) El ácido propiónico y sus sales pueden estar presentes en determinados productos fermentados resultantes de un proceso de fermentación realizado siguiendo las buenas prácticas de fabricación.			

▼M2

Número de la categoría	Número E	Denominación	Dosis máxima (mg/l o mg/kg)	Notas	Restricciones o excepciones
07.1.1.	**Pan elaborado exclusivamente con los siguientes ingredientes: harina de trigo, agua, levadura o masa madre y sal**				
	E 260	Ácido acético	*quantum satis*		
	E 261	Acetato potásico	*quantum satis*		
	E 262	Acetato sódico	*quantum satis*		
	E 263	Acetato cálcico	*quantum satis*		
	E 270	Ácido láctico	*quantum satis*		
	E 300	Ácido ascórbico	*quantum satis*		
	E 301	Ascorbato sódico	*quantum satis*		
	E 302	Ascorbato cálcico	*quantum satis*		
	E 304	Ésteres ácidos grasos de ácido ascórbico	*quantum satis*		
	E 322	Lecitinas	*quantum satis*		
	E 325	Lactato sódico	*quantum satis*		
	E 326	Lactato potásico	*quantum satis*		
	E 327	Lactato cálcico	*quantum satis*		
	E 471	Monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos	*quantum satis*		
	E 472a	Ésteres acéticos de monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos	*quantum satis*		
	E 472d	Ésteres tartáricos de monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos	*quantum satis*		

▼M2

Número de la categoría	Número E	Denominación	Dosis máxima (mg/l o mg/kg)	Notas	Restricciones o excepciones
	E 472e	Ésteres monoacetil y diacetil tartárico de monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos	*quantum satis*		
	E 472f	Ésteres mixtos acéticos y tartáricos de monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos	*quantum satis*		
07.1.2.	***Pain courant français* y *Friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek***				
	E 260	Ácido acético	*quantum satis*		
	E 261	Acetato potásico	*quantum satis*		solo *Friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek*
	E 262	Acetato sódico	*quantum satis*		solo *Friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek*
	E 263	Acetato cálcico	*quantum satis*		solo *Friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek*
	E 270	Ácido láctico	*quantum satis*		solo *Friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek*
	E 300	Ácido ascórbico	*quantum satis*		
	E 301	Ascorbato sódico	*quantum satis*		solo *Friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek*
	E 302	Ascorbato cálcico	*quantum satis*		solo *Friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek*
	E 304	Ésteres ácidos grasos de ácido ascórbico	*quantum satis*		solo *Friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek*
	E 322	Lecitinas	*quantum satis*		
	E 325	Lactato sódico	*quantum satis*		solo *Friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek*
	E 326	Lactato potásico	*quantum satis*		solo *Friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek*
	E 327	Lactato cálcico	*quantum satis*		solo *Friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek*
	E 471	Monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos	*quantum satis*		

▼M2

Número de la categoría	Número E	Denominación	Dosis máxima (mg/l o mg/kg)	Notas	Restricciones o excepciones
07.2.	**Productos de bollería, pastelería, repostería y galletería**				
	Grupo I	Aditivos			
	Grupo II	Colorantes *quantum satis*	*quantum satis*		
	Grupo III	Colorantes alimentarios con límites máximos combinados	200	(25)	
	Grupo IV	Polialcoholes	*quantum satis*		solo productos de valor energético reducido o sin azúcares añadidos
	E 160b	Annato, bixina, norbixina	10		
	E 160d	Licopeno	25		
	E 200-203	Ácido sórbico y sorbatos	2 000	(1) (2)	solo productos con una actividad de agua superior a 0,65
	E 220-228	Dióxido de azufre y sulfitos	50		solo galletas secas
	E 280-283	Ácido propiónico y propionatos	2 000	(1) (6)	solo productos de bollería, pastelería, repostería y galletería envasados (incluida la confitería a base de harina) con una actividad de agua superior a 0,65
	E 310-320	Galatos, TBHQ y BHA	200	(1)	solo mezclas para pasteles
	E 338-452	Ácido fosfórico, fosfatos, di-, tri- y polifosfatos	20 000	(1) (4)	
	E 392	Extractos de romero	200	(41) (46)	
	E 405	Alginato de propano-1,2-diol	2 000		
	E 426	Hemicelulosa de soja	10 000		solo productos de bollería, pastelería, repostería y galletería envasados destinados a la venta al por menor

▼M2

Número de la categoría	Número E	Denominación	Dosis máxima (mg/l o mg/kg)	Notas	Restricciones o excepciones
	E 432-436	Polisorbatos	3 000	(1)	
	E 473-474	Sucroésteres de ácidos grasos y sucroglicéridos	10 000	(1)	
	E 475	Ésteres poliglicéricos de ácidos grasos	10 000		
	E 477	Ésteres de propano-1,2-diol de ácidos grasos	5 000		
	E 481-482	Estearoil-2-lactilatos	5 000	(1)	
	E 483	Tartrato de estearilo	4 000		
	E 491-495	Ésteres de sorbitano	10 000	(1)	
	E 541	Fosfato ácido de sodio y aluminio	1 000	'(38)	solo *scones* y bizcochos
	E 901	Cera de abeja, blanca y amarilla	*quantum satis*		solo como agente de recubrimiento de pequeños productos de bollería, pastelería, repostería y galletería recubiertos de chocolate
	E 902	Cera candelilla	*quantum satis*		solo como agente de recubrimiento de pequeños productos de bollería, pastelería, repostería y galletería recubiertos de chocolate
	E 903	Cera carnauba	200		solo como agente de recubrimiento de pequeños productos de bollería, pastelería, repostería y galletería recubiertos de chocolate
	E 904	Goma laca	*quantum satis*		solo como agente de recubrimiento de pequeños productos de bollería, pastelería, repostería y galletería recubiertos de chocolate
	E 950	Acesulfamo K	2 000		solo cucuruchos y galletas de barquillo para helado sin azúcares añadidos
	E 954	Sacarina y sus sales de sodio, potasio y calcio	800	(52)	solo cucuruchos y galletas de barquillo para helado sin azúcares añadidos

▼M2

Número de la categoría	Número E	Denominación	Dosis máxima (mg/l o mg/kg)	Notas	Restricciones o excepciones
	E 955	Sucralosa	800		solo cucuruchos y galletas de barquillo para helado sin azúcares añadidos
	E 959	Neohesperidina DC	50		solo cucuruchos y galletas de barquillo para helado sin azúcares añadidos
	E 961	Neotamo	60		solo cucuruchos y galletas de barquillo para helado sin azúcares añadidos
	E 950	Acesulfamo K	2 000		solo *Essoblaten* y obleas
	E 951	Aspartamo	1 000		solo *Essoblaten* y obleas
	E 954	Sacarina y sus sales de sodio, potasio y calcio	800	(52)	solo *Essoblaten* y obleas
	E 955	Sucralosa	800		solo *Essoblaten* y obleas
▼M4	E 960	Glucósidos de esteviol	330	(60)	Solo «Essoblaten» (obleas)
▼M2	E 961	Neotamo	60		solo *Essoblaten* y obleas
	E 962	Sal de aspartamo y acesulfamo	1 000	(11)b, (49), (50)	solo *Essoblaten* y obleas
	E 950	Acesulfamo K	1 000		solo productos de bollería, pastelería, repostería y galletería para usos nutricionales específicos
	E 951	Aspartamo	1 700		solo productos de bollería, pastelería, repostería y galletería para usos nutricionales específicos
	E 952	Ácido ciclámico y sus sales de sodio y calcio	1 600	(51)	solo productos de bollería, pastelería, repostería y galletería para usos nutricionales específicos

▼M2

Número de la categoría	Número E	Denominación	Dosis máxima (mg/l o mg/kg)	Notas	Restricciones o excepciones
	E 954	Sacarina y sus sales de sodio, potasio y calcio	170	(52)	solo productos de bollería, pastelería, repostería y galletería para usos nutricionales específicos
	E 955	Sucralosa	700		solo productos de bollería, pastelería, repostería y galletería para usos nutricionales específicos
	E 959	Neohesperidina DC	150		solo productos de bollería, pastelería, repostería y galletería para usos nutricionales específicos
	E 961	Neotamo	55		solo productos de bollería, pastelería, repostería y galletería para usos nutricionales específicos
	E 962	Sal de aspartamo y acesulfamo	1 000	(11)a, (49), (50)	solo productos de bollería, pastelería, repostería y galletería para usos nutricionales específicos
▼M12	E 964	Jarabe de poliglicitol	300 000		solo de valor energético reducido o sin azúcares añadidos Período de aplicación: a partir del 29 de noviembre de 2012

▼M2

(1) Los aditivos podrán añadirse solos o combinados.

(2) La dosis máxima se aplica a la suma y las dosis se expresan como ácido libre.

(4) La dosis máxima se expresa como P_2O_5.

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

(11) Los límites se expresan como: a) equivalente de acesulfamo K, o b) equivalente de aspartamo.

(41) Expresado en una base de grasas.

(49) Las dosis máximas utilizables se derivan de las dosis máximas utilizables de sus constituyentes: aspartamo (E 951) y acesulfamo K (E 950).

(50) Las dosis de E 951 y E 950 no deben excederse debido a la utilización de sal de aspartamo-acesulfamo, sola o combinada con E 950 o E 951.

(51) Las dosis máximas utilizables se expresan como ácido libre.

(52) Las dosis máximas utilizables se expresan como imida libre.

▼M2

Número de la categoría	Número E	Denominación	Dosis máxima (mg/l o mg/kg)	Notas	Restricciones o excepciones
		(25) La cantidad de cada colorante E 110, E 122, E 124 y E 155 no debe exceder los 50 mg/kg o mg/l.			
		(38) Expresado como aluminio.			
		(46) Expresado como la suma de carnosol y ácido carnósico.			
▼M4		(60) Expresados como equivalentes de esteviol.			
▼M5		(76): Límite máximo de aluminio procedente de lacas de aluminio de E 120 cochinilla, ácido carmínico, carmines: 5 mg/kg. No pueden utilizarse otras lacas de aluminio. A efectos del artículo 22, apartado 1, letra g), del Reglamento (CE) nº 1333/2008, ese límite debe aplicarse a partir del 1 de febrero de 2013.			
▼M2					
08.	**Carne**				
08.1.	**Carnes no elaboradas**				
08.1.1.	**Carnes no elaboradas distintas de los preparados de carne tal y como se definen en el Reglamento (CE) nº 853/2004**				
	E 129	Rojo Allura AG	*quantum satis*		solo a efectos de marcado veterinario
	E 133	Azul brillante FCF	*quantum satis*		solo a efectos de marcado veterinario
	E 155	Marrón HT	*quantum satis*		solo a efectos de marcado veterinario
08.1.2.	**Preparados de carne, tal como se definen en el Reglamento (CE) nº 853/2004**				
	E 120	Cochinilla, ácido carmínico, carmines	100		solo *breakfast sausages* con un contenido mínimo en cereales del 6 %, y *burger meat* con un contenido mínimo en vegetales o cereales del 4 %, mezclados con la carne; en esos productos, la carne se pica de manera que el músculo y la grasa estén totalmente dispersos, por lo que se produce una emulsión de la fibra en la grasa, lo que da a esos productos su aspecto típico

▼M2

Número de la categoría	Número E	Denominación	Dosis máxima (mg/l o mg/kg)	Notas	Restricciones o excepciones
	E 129	Rojo Allura AG	25		solo *breakfast sausages* con un contenido mínimo en cereales del 6 %, y *burger meat* con un contenido mínimo en vegetales o cereales del 4 %, mezclados con la carne; en esos productos, la carne se pica de manera que el músculo y la grasa estén totalmente dispersos, por lo que se produce una emulsión de la fibra en la grasa, lo que da a esos productos su aspecto típico
	E 150a-d	Caramelo	*quantum satis*		solo *breakfast sausages* con un contenido mínimo en cereales del 6 %, y *burger meat* con un contenido mínimo en vegetales o cereales del 4 %, mezclados con la carne; en esos productos, la carne se pica de manera que el músculo y la grasa estén totalmente dispersos, por lo que se produce una emulsión de la fibra en la grasa, lo que da a esos productos su aspecto típico
	E 220-228	Dióxido de azufre y sulfitos	450	(1) (3)	solo *breakfast sausages; burger meat* con un contenido mínimo en vegetales o cereales del 4 %, mezclados con la carne
	E 220-228	Dióxido de azufre y sulfitos	450	(1) (3)	solo salchicha fresca, longaniza fresca y butifarra fresca
	E 261	Acetato potásico	*quantum satis*		solo preparados envasados de carne picada fresca
	E 262	Acetato sódico	*quantum satis*		solo preparados envasados de carne picada fresca
	E 300	Ácido ascórbico	*quantum satis*		solo *gehakt* y preparados envasados de carne picada fresca
	E 301	Ascorbato sódico	*quantum satis*		solo *gehakt* y preparados envasados de carne picada fresca
	E 302	Ascorbato cálcico	*quantum satis*		solo *gehakt* y preparados envasados de carne picada fresca
	E 325	Lactato sódico	*quantum satis*		solo preparados envasados de carne picada fresca

▼M2

Número de la categoría	Número E	Denominación	Dosis máxima (mg/l o mg/kg)	Notas	Restricciones o excepciones
	E 326	Lactato potásico	*quantum satis*		solo preparados envasados de carne picada fresca
	E 330	Ácido cítrico	*quantum satis*		solo *gehakt* y preparados envasados de carne picada fresca
	E 331	Citratos de sodio	*quantum satis*		solo *gehakt* y preparados envasados de carne picada fresca
	E 332	Citratos de potasio	*quantum satis*		solo *gehakt* y preparados envasados de carne picada fresca
	E 333	Citratos de calcio	*quantum satis*		solo *gehakt* y preparados envasados de carne picada fresca
	E 338-452	Ácido fosfórico, fosfatos, di-, tri- y polifosfatos	5 000	(1) (4)	solo *breakfast sausages;* en ese producto, la carne se pica de manera que el músculo y la grasa estén totalmente dispersos, por lo que se produce una emulsión de la fibra en la grasa, lo que da al producto su aspecto típico
	E 553b	Talco	*quantum satis*		solo tratamiento de superficie de embutidos
		(1) Los aditivos podrán añadirse solos o combinados.			
		(3) Las dosis máximas se expresan como SO_2 en relación con el total, procedente de todos los orígenes; no se tiene en cuenta un contenido en SO_2 inferior a 10 mg/kg o a 10 mg/l.			
		(4) La dosis máxima se expresa como P_2O_5.			
08.2.	**Carne elaborada**				
08.2.1.	**Carne elaborada no tratada térmicamente**				
	Grupo I	Aditivos			
	E 100	Curcuminas	20		solo embutidos

▼M2

Número de la categoría	Número E	Denominación	Dosis máxima (mg/l o mg/kg)	Notas	Restricciones o excepciones
	E 100	Curcuminas	*quantum satis*		*solo pasturmas*
	E 101	Riboflavina	*quantum satis*		*solo pasturmas*
	E 110	Amarillo ocaso FCF / anaranjado S	135		solo sobrasada
	E 120	Cochinilla, ácido carmínico, carmines	100		solo embutidos
	E 120	Cochinilla, ácido carmínico, carmines	200		solo chorizo y salchichón
	E 120	Cochinilla, ácido carmínico, carmines	*quantum satis*		*solo pasturmas*
	E 124	Ponceau 4R rojo cochinilla A	250		solo chorizo y salchichón
	E 124	Ponceau 4R rojo cochinilla A	200		solo sobrasada
	E 150a-d	Caramelo	*quantum satis*		solo embutidos
	E 160a	Carotenos	20		solo embutidos
	E 160c	Extracto de pimentón, capsantina, capsorrubina	10		solo embutidos
	E 162	Rojo de remolacha, betanina	*quantum satis*		solo embutidos
	E 200-219	Ácido sórbico y sorbatos; ácido benzoico y benzoatos; p-hidroxibenzoatos	*quantum satis*	(1) (2)	solo tratamiento de superficie de productos cárnicos secos
	E 235	Natamicina	1	(8)	solo tratamiento de superficie de embutidos curados secos
	E 249-250	Nitritos	150	(7)	

▼M2

Número de la categoría	Número E	Denominación	Dosis máxima (mg/l o mg/kg)	Notas	Restricciones o excepciones
	E 251-252	Nitratos	150	(7)	
	E 315	Ácido eritórbico	500		solo productos cárnicos curados y en conserva
	E 316	Eritorbato sódico	500		solo productos cárnicos curados y en conserva
	E 310-320	Galatos, TBHQ y BHA	200	(1) (13)	solo carne deshidratada
	E 315	Ácido eritórbico	500	(9)	solo productos curados y en conserva
	E 316	Eritorbato sódico	500	(9)	solo productos curados y en conserva
	E 338-452	Ácido fosfórico, fosfatos, di-, tri- y polifosfatos	5 000	(1) (4)	
	E 392	Extractos de romero	100	(46)	solo embutidos secos
	E 392	Extractos de romero	150	(41) (46)	excepto embutidos secos
	E 392	Extractos de romero	150	(46)	solo carne deshidratada
	E 553b	Talco	*quantum satis*		solo tratamiento de superficie de embutidos
	E 959	Neohesperidina DC	5		solo como potenciador de sabor
		(1) Los aditivos podrán añadirse solos o combinados.			
		(2) La dosis máxima se aplica a la suma y las dosis se expresan como ácido libre.			
		(4) La dosis máxima se expresa como P_2O_5.			
		(7) Cantidad máxima que puede añadirse durante la elaboración.			

▼M2

Número de la categoría	Número E	Denominación	Dosis máxima (mg/l o mg/kg)	Notas	Restricciones o excepciones
		(8) mg/dm^2 de superficie, no presente a 5 mm de profundidad.			
		(9) E 315 y E 316 se autorizan solos o combinados; el límite máximo se expresa como ácido eritórbico.			
		(13) Límite máximo expresado respecto del contenido de grasa.			
		(41) Expresado en una base de grasas.			
		(46) Expresado como la suma de carnosol y ácido carnósico.			
▼M5		(66): Límite máximo de aluminio procedente de lacas de aluminio de E 120 cochinilla, ácido carmínico, carmines: 1,5 mg/kg. A efectos del artículo 22, apartado 1, letra g), del Reglamento (CE) nº 1333/2008, ese límite debe aplicarse a partir del 1 de febrero de 2013.			
▼M2					
08.2.2.	**Carne elaborada tratada térmicamente**				
	Grupo I	Aditivos			*excepto foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras, libamáj, libamáj egészben y libamáj tömbben*
	E 100	Curcuminas	20		solo *embutidos, patés y terrines*
	E 120	Cochinilla, ácido carmínico, carmines	100		solo *embutidos, patés y terrines*
	E 129	Rojo Allura AG	25		solo *luncheon meat*
	E 150a-d	Caramelo	*quantum satis*		solo *embutidos, patés y terrines*
	E 160a	Carotenos	20		solo *embutidos, patés y terrines*
	E 160c	Extracto de pimentón, capsantina, capsorrubina	10		solo *embutidos, patés y terrines*
	E 162	Rojo de remolacha, betanina	*quantum satis*		solo *embutidos, patés y terrines*
	E 200-203, 214 - 219	Ácido sórbico y sorbatos; p-hidroxibenzoatos	1 000	(1) (2)	solo paté

▼M2

Número de la categoría	Número E	Denominación	Dosis máxima (mg/l o mg/kg)	Notas	Restricciones o excepciones
	E 200-203	Ácido sórbico y sorbatos	1 000	(1) (2)	solo áspic
	E 210-213	Ácido benzoico y benzoatos	500	(1) (2)	solo áspic
	E 249-250	Nitritos	150	(7) (59)	excepto productos cárnicos esterilizados (Fo > 3,00)
	E 249-250	Nitritos	100	(7) (58) (59)	solo productos cárnicos esterilizados (Fo > 3,00)
	E 300	Ácido ascórbico	*quantum satis*		solo *foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras, libamáj, libamáj egészben y libamáj tömbben*
	E 301	Ascorbato sódico	*quantum satis*		solo *foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras, libamáj, libamáj egészben y libamáj tömbben*
	E 315	Ácido eritórbico	500	(9)	solo productos cárnicos curados y en conserva
	E 316	Eritorbato sódico	500	(9)	solo productos cárnicos curados y en conserva
	E 338-452	Ácido fosfórico, fosfatos, di-, tri- y polifosfatos	5 000	(1) (4)	excepto *foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras, libamáj, libamáj egészben y libamáj tömbben*
	E 385	Etilendiamino-tetracetato de calcio y disodio (EDTA de calcio y disodio)	250		solo *libamáj, libamáj egészben y libamáj tömbben*
	E 392	Extractos de romero	150	(41) (46)	excepto embutidos secos
	E 392	Extractos de romero	100	(46)	solo embutidos secos
	E 392	Extractos de romero	150	(46)	solo carne deshidratada
	E 427	Goma casia	1 500		
	E 473-474	Sucroésteres de ácidos grasos y sucroglicéridos	5 000	(1), (41)	excepto *foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras, libamáj, libamáj egészben y libamáj tömbben*

▼M2

Número de la categoría	Número E	Denominación	Dosis máxima (mg/l o mg/kg)	Notas	Restricciones o excepciones
	E 481-482	Estearoil-2-lactilatos	4 000	(1)	solo productos en lata a base de carne picada y troceada
	E 553b	Talco	*quantum satis*		solo tratamiento de superficie de embutidos
	E 959	Neohesperidina DC	5		solo *como potenciador de sabor, excepto en foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras, libamáj, libamáj egészben y libamáj tömbben*
		(1) Los aditivos podrán añadirse solos o combinados.			
		(2) La dosis máxima se aplica a la suma y las dosis se expresan como ácido libre.			
		(4) La dosis máxima se expresa como P_2O_5.			
		(7) Cantidad máxima que puede añadirse durante la elaboración.			
		(9) E 315 y E 316 se autorizan solos o combinados; el límite máximo se expresa como ácido eritórbico.			
		(41) Expresado en una base de grasas.			
		(46) Expresado como la suma de carnosol y ácido carnósico.			
		(58) El valor Fo 3 equivale a un tratamiento térmico de tres minutos a 121 °C (reducción de la carga bacteriológica de mil millones de esporas por cada mil latas a una espora por cada mil latas).			
		(59) En algunos productos cárnicos tratados por calor pueden aparecer nitratos resultantes de la conversión natural de nitritos en nitratos en un medio con bajo contenido en ácido.			
▼M5		(66): Límite máximo de aluminio procedente de lacas de aluminio de E 120 cochinilla, ácido carmínico, carmines: 1,5 mg/kg. A efectos del artículo 22, apartado 1, letra g), del Reglamento (CE) nº 1333/2008, ese límite debe aplicarse a partir del 1 de febrero de 2013.			
▼M2					
08.2.3.	**Tripas, recubrimientos y decoraciones para carne**				
	Grupo I	Aditivos			
	Grupo II	Colorantes *quantum satis*	*quantum satis*		excepto *recubrimientos externos comestibles de pasturmas*
	Grupo III	Colorantes alimentarios con límites máximos combinados	500		solo *decoraciones y recubrimientos, excepto los recubrimientos externos comestibles de pasturmas*

▼M2

Número de la categoría	Número E	Denominación	Dosis máxima (mg/l o mg/kg)	Notas	Restricciones o excepciones
	Grupo III	Colorantes alimentarios con límites máximos combinados	*quantum satis*		solo tripas comestibles
	E 100	Curcuminas	*quantum satis*		solo *recubrimientos externos comestibles de pasturmas*
	E 101	Riboflavina	*quantum satis*		solo *recubrimientos externos comestibles de pasturmas*
	E 120	Cochinilla, ácido carmínico, carmines	*quantum satis*		solo *recubrimientos externos comestibles de pasturmas*
	E 160b	Annato, bixina, norbixina	20		
	E 160d	Licopeno	500		solo *decoraciones y recubrimientos, excepto los recubrimientos externos comestibles de pasturmas*
	E 160d	Licopeno	30		solo tripas comestibles
	E 200-203	Ácido sórbico y sorbatos	*quantum satis*		solo tripas a base de colágeno con una actividad de agua superior a 0,6
	E 200-203, 214 - 219	Ácido sórbico y sorbatos; p-hidroxibenzoatos	1 000	(1) (2)	solo recubrimientos de gelatina de productos cárnicos (cocidos, curados o desecados)
	E 338-452	Ácido fosfórico, fosfatos, di-, tri- y polifosfatos	4 000	(1) (4)	solo para recubrir carne
		(1) Los aditivos podrán añadirse solos o combinados.			
		(2) La dosis máxima se aplica a la suma y las dosis se expresan como ácido libre.			
		(4) La dosis máxima se expresa como P_2O_5.			
▼M5		(78): Límite máximo de aluminio procedente de lacas de aluminio de E 120 cochinilla, ácido carmínico, carmines: 10 mg/kg. A efectos del artículo 22, apartado 1, letra g), del Reglamento (CE) nº 1333/2008, ese límite debe aplicarse a partir del 1 de febrero de 2013.			
▼M2					
08.2.4.	**Productos cárnicos tradicionales curados con disposiciones específicas para nitritos y nitratos**				
08.2.4.1.	**Productos tradicionales que se sumergen en una solución de curado (que contiene nitritos o nitratos, sal y otros componentes)**				
	E 249-250	Nitritos	175	(39)	**solo *Wiltshire bacon* y productos similares:** se inyecta en la carne una solución de curado y después se la somete a curado por inmersión entre tres y diez días; la solución de salmuera para la inmersión incluye asimismo cultivos microbiológicos

▼M2

Número de la categoría	Número E	Denominación	Dosis máxima (mg/l o mg/kg)	Notas	Restricciones o excepciones
	E 251-252	Nitratos	250	(39) (59)	**solo *Wiltshire bacon* y productos similares:** se inyecta en la carne una solución de curado y después se la somete a curado por inmersión entre tres y diez días; la solución de salmuera para la inmersión incluye asimismo cultivos microbiológicos
	E 249-250	Nitritos	100	(39)	**solo *Wiltshire bacon* y productos similares:** se inyecta en la carne una solución de curado y después se la somete a curado por inmersión entre tres y diez días; la solución de salmuera para la inmersión incluye asimismo cultivos microbiológicos
	E 251-252	Nitratos	250	(39) (59)	**solo *Wiltshire bacon* y productos similares:** se inyecta en la carne una solución de curado y después se la somete a curado por inmersión entre tres y diez días; la solución de salmuera para la inmersión incluye asimismo cultivos microbiológicos
	E 249-250	Nitritos	175	(39)	**solo *entremeada, entrecosto, chispe, orelheira e cabeca (salgados), toucinho fumado* y productos similares:** curado por inmersión entre tres y cinco días; el producto no se trata térmicamente y tiene una elevada actividad de agua
	E 251-252	Nitratos	250	(39) (59)	**solo *entremeada, entrecosto, chispe, orelheira e cabeca (salgados), toucinho fumado* y productos similares:** curado por inmersión entre tres y cinco días; el producto no se trata térmicamente y tiene una elevada actividad de agua
	E 249-250	Nitritos	50	(39)	**solo *cured tongue*:** curado por inmersión durante cuatro días como mínimo, y precocinado
	E 251-252	Nitratos	10	(39) (59)	**solo *cured tongue*:** curado por inmersión durante cuatro días como mínimo, y precocinado
	E 249-250	Nitritos	150	(7)	**solo *kylmâsavustettu poronliha / kallrökt renkött*:** se inyecta en la carne una solución de curado y después se la somete a curado por inmersión; el tiempo de curado es entre catorce y veintíun días, seguido de maduración en humo frío entre cuatro y cinco semanas

▼M2

Número de la categoría	Número E	Denominación	Dosis máxima (mg/l o mg/kg)	Notas	Restricciones o excepciones
	E 251-252	Nitratos	300	(7)	**solo *kylmâsavustettu poronliha / kallrökt renkött*:** se inyecta en la carne una solución de curado y después se la somete a curado por inmersión; el tiempo de curado es entre catorce y veintíun días, seguido de maduración en humo frío entre cuatro y cinco semanas
	E 249-250	Nitritos	150	(7)	**solo *bacon, filet de bacon* y productos similares:** curado por inmersión entre cuatro y cinco días a 5-7 °C, maduración normalmente entre veinticuatro y cuarenta horas a 22 °C, posibilidad de ahumado durante veinticuatro horas a 20-25 °C y almacenamiento entre tres y seis semanas a 12-14 °C
	E 251-252	Nitratos	250	(7) (40) (59)	**solo *bacon, filet de bacon* y productos similares:** curado por inmersión entre cuatro y cinco días a 5-7 °C, maduración normalmente entre veinticuatro y cuarenta horas a 22 °C, posibilidad de ahumado durante veinticuatro horas a 20-25 °C y almacenamiento entre tres y seis semanas a 12-14 °C
	E 249-250	Nitritos	50	(39)	**solo *rohschinken, nassgepökelt* y productos similares:** el tiempo de curado depende de la forma y el peso de las piezas de carne (unos dos días por kilo), seguido de estabilización y maduración
	E 251-252	Nitratos	250	(39)	**solo *rohschinken, nassgepökelt* y productos similares:** el tiempo de curado depende de la forma y el peso de las piezas de carne (unos dos días por kilo), seguido de estabilización y maduración
		(7) Cantidad máxima añadida.			
		(39) Cantidad residual máxima; dosis de residuo al final del proceso de elaboración.			
		(40) Sin nitritos añadidos.			
		(59) En algunos productos cárnicos tratados por calor pueden aparecer nitratos resultantes de la conversión natural de nitritos en nitratos en un medio con bajo contenido en ácido.			

▼M2

Número de la categoría	Número E	Denominación	Dosis máxima (mg/l o mg/kg)	Notas	Restricciones o excepciones
08.2.4.2.	**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 nitrato o nitrito, sal y otros componentes, seguido de un período de estabilización y maduración)**				
	E 249-250	Nitritos	175	(39)	**solo *dry cured bacon* y productos similares:** curado en seco seguido de maduración de cuatro días como mínimo
	E 251-252	Nitratos	250	(39) (59)	**solo *dry cured bacon* y productos similares:** curado en seco seguido de maduración de cuatro días como mínimo
	E 249-250	Nitritos	100	(39)	**solo *dry cured ham* y productos similares:** curado en seco seguido de maduración de cuatro días como mínimo
	E 251-252	Nitratos	250	(39) (59)	**solo *dry cured ham* y productos similares:** curado en seco seguido de maduración de cuatro días como mínimo
	E 251-252	Nitratos	250	(39) (59)	**solo 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 cuarenta y cinco días como mínimo
	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
	E 251-252	Nitratos	250	(39) (59)	**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
	E 251-252	Nitratos	250	(39) (40) (59)	solo *jambon sec, jambon sel* y otros productos curados secos similares: curado en seco durante tres días más un día por kilo, seguido de un período de postsalado de una semana y de un período de envejecimiento y maduración de cuarenta y cinco días a dieciocho meses

▼M2

Número de la categoría	Número E	Denominación	Dosis máxima (mg/l o mg/kg)	Notas	Restricciones o excepciones
	E 249-250	Nitritos	50	(39)	**solo *rohschinken, nassgepökelt* y productos similares:** el tiempo de curado depende de la forma y el peso de las piezas de carne (unos diez a catorce días), seguido de estabilización y maduración
	E 251-252	Nitratos	250	(39) (59)	**solo *rohschinken, nassgepökelt* y productos similares:** el tiempo de curado depende de la forma y el peso de las piezas de carne (unos diez a catorce días), seguido de estabilización y maduración
		(39) Cantidad residual máxima; dosis de residuo al final del proceso de elaboración.			
		(40) Sin nitritos añadidos.			
		(59) En algunos productos cárnicos tratados por calor pueden aparecer nitratos resultantes de la conversión natural de nitritos en nitratos en un medio con bajo contenido en ácido.			
08.2.4.3.	**Otros productos curados por métodos tradicionales (procesos de inmersión y curado en seco utilizados conjuntamente, o inclusión de nitritos o nitratos en un producto compuesto, o inyección de la solución de curado en el producto antes de cocinarlo)**				
	E 249-250	Nitritos	50	(39)	**solo *rohschinken, trocken-/nassgepökelt* y productos similares:** combinación de curado en seco y curado por inmersión (sin inyección de solución de curado); el tiempo de curado depende de la forma y el peso de las piezas de carne (entre catorce y treinta y cinco días), seguido de estabilización y maduración
	E 251-252	Nitratos	250	(39) (59)	**solo *rohschinken, trocken-/nassgepökelt* y productos similares:** combinación de curado en seco y curado por inmersión (sin inyección de solución de curado); el tiempo de curado depende de la forma y el peso de las piezas de carne (entre catorce y treinta y cinco días), seguido de estabilización y maduración
	E 249-250	Nitritos	50	(39)	**solo *jellied veal y brisket*:** inyección de solución de curado y, tras dos días como mínimo, cocido hasta tres horas en agua hirviendo

▼M2

Número de la categoría	Número E	Denominación	Dosis máxima (mg/l o mg/kg)	Notas	Restricciones o excepciones
	E 251-252	Nitratos	10	(39) (59)	**solo *jellied veal y brisket*:** inyección de solución de curado y, tras dos días como mínimo, cocido hasta tres horas en agua hirviendo
	E 251-252	Nitratos	300	(40) (7)	**solo *rohwürste (salami y kantwurst)*:** maduración mínima de cuatro semanas y proporción agua/proteína inferior a 1,7
	E 251-252	Nitratos	250	(40) (7) (59)	**solo salchichón y chorizo tradicionales de larga curación y productos similares:** maduración de treinta días como mínimo
	E 249-250	Nitritos	180	(7)	**solo *vysočina, selský salám, turistický trvanlivý salám, poličan, herkules, lovecký salám, dunjaská klobása, paprikás* y productos similares:** secado, cocinado a 70 °C y sometido a un proceso de secado y ahumado de entre ocho y doce días; fermentado, sometido a un proceso de fermentación entre catorce y treinta días, en tres fases, seguido del ahumado
	E 251-252	Nitratos	250	(40) (7) (59)	**solo *saucisson sec* y productos similares:** salchicha cruda fermentada y secada sin adición de nitritos; fermentada a temperaturas de 18-22 °C o inferiores (10-12 °C) y a continuación sometida a un período de envejecimiento y maduración de tres semanas como mínimo; proporción agua/proteína inferior a 1,7
		(7) Cantidad máxima añadida.			
		(39) Cantidad residual máxima; dosis de residuo al final del proceso de elaboración.			
		(40) Sin nitritos añadidos.			
		(59) En algunos productos cárnicos tratados por calor pueden aparecer nitratos resultantes de la conversión natural de nitritos en nitratos en un medio con bajo contenido en ácido.			
09.	**Pescado y productos de la pesca**				
09.1.	**Pescado y productos de la pesca sin elaborar**				

▼M2

Número de la categoría	Número E	Denominación	Dosis máxima (mg/l o mg/kg)	Notas	Restricciones o excepciones
09.1.1.	**Pescado sin elaborar**				
	Grupo IV	Polialcoholes	*quantum satis*		solo pescado sin elaborar congelado o ultracongelado para fines distintos de la edulcoración
	E 300	Ácido ascórbico	*quantum satis*		
	E 301	Ascorbato sódico	*quantum satis*		
	E 302	Ascorbato cálcico	*quantum satis*		
	E 315	Ácido eritórbico	1 500	(9)	solo pescado de piel roja congelado o ultracongelado
	E 316	Eritorbato sódico	1 500	(9)	solo pescado de piel roja congelado o ultracongelado
	E 330	Ácido cítrico	*quantum satis*		
	E 331	Citratos de sodio	*quantum satis*		
	E 332	Citratos de potasio	*quantum satis*		
	E 333	Citratos de calcio	*quantum satis*		
	E 338-452	Ácido fosfórico, fosfatos, di-, tri- y polifosfatos	5 000	(1) (4)	solo filetes de pescado congelados o ultracongelados
		(1) Los aditivos podrán añadirse solos o combinados.			
		(4) La dosis máxima se expresa como P_2O_5.			
		(9) E 315 y E 316 se autorizan por separado o combinados; su límite máximo se expresa en ácido eritórbico.			

▼M2

Número de la categoría	Número E	Denominación	Dosis máxima (mg/l o mg/kg)	Notas	Restricciones o excepciones
09.1.2	**Moluscos y crustáceos sin elaborar**				
	Grupo IV	Polialcoholes	*quantum satis*		solo crustáceos, moluscos y cefalópodos sin elaborar, congelados y ultracongelados (para fines distintos de la edulcoración)
	E 220-228	Dióxido de azufre y sulfitos	150	(3) (10)	solo crustáceos y cefalópodos frescos, congelados y ultracongelados; crustáceos de las familias *Penaeidae, Solenoceridae* y *Aristeidae* hasta 80 unidades
	E 220-228	Dióxido de azufre y sulfitos	200	(3) (10)	solo crustáceos de las familias *Penaeidae, Solenoceridae* y *Aristeidae* entre 80 y 120 unidades
	E 220-228	Dióxido de azufre y sulfitos	300	(3) (10)	solo crustáceos de las familias *Penaeidae, Solenoceridae* y *Aristeidae* más de 120 unidades
	E 300	Ácido ascórbico	*quantum satis*		
	E 301	Ascorbato sódico	*quantum satis*		
	E 302	Ascorbato cálcico	*quantum satis*		
	E 330	Ácido cítrico	*quantum satis*		
	E 331	Citratos de sodio	*quantum satis*		
	E 332	Citratos de potasio	*quantum satis*		
	E 333	Citratos de calcio	*quantum satis*		
	E 338-452	Ácido fosfórico, fosfatos, di-, tri- y polifosfatos	5 000	(1) (4)	solo moluscos y crustáceos congelados o ultracongelados
	E 385	Etilendiamino-tetracetato de calcio y disodio (EDTA de calcio y disodio)	75		solo crustáceos congelados o ultracongelados

▼M2

Número de la categoría	Número E	Denominación	Dosis máxima (mg/l o mg/kg)	Notas	Restricciones o excepciones
	E 586	4-hexilresorcinol	2	(42)	solo carne de crustáceos fresca, congelada o ultracongelada
		(1) Los aditivos podrán añadirse solos o combinados.			
		(3) Las dosis máximas se expresan como SO_2 en relación con el total, procedente de todos los orígenes; no se tiene en cuenta un contenido en SO_2 inferior a 10 mg/kg o a 10 mg/l.			
		(4) La dosis máxima se expresa como P_2O_5.			
		(10) Límites máximos en las partes comestibles.			
		(42) Como residuo.			
09.2.	**Pescado y productos de la pesca elaborados, incluso moluscos y crustáceos**				
	Grupo I	Aditivos			
	Grupo II	Colorantes *quantum satis*	*quantum satis*		solo surimi y productos similares y sucedáneos de salmón
	Grupo III	Colorantes alimentarios con límites máximos combinados	500		solo surimi y productos similares y sucedáneos de salmón
	E 100	Curcuminas	*quantum satis*		solo pasta de pescado y pasta de crustáceos
	E 101	Riboflavinas	*quantum satis*		solo pasta de pescado y pasta de crustáceos
	E 102	Tartrazina	100	(35)	solo pasta de pescado y pasta de crustáceos
	E 104	Amarillo de quinoleína	100	(35)	solo pasta de pescado y pasta de crustáceos
	E 110	Amarillo ocaso FCF / anaranjado S	100	(35)	solo pasta de pescado y pasta de crustáceos
	E 120	Cochinilla, ácido carmínico, carmines	100	(35)	solo pasta de pescado y pasta de crustáceos
	E 122	Azorrubina, carmoisina	100	(35)	solo pasta de pescado y pasta de crustáceos

▼M2

Número de la categoría	Número E	Denominación	Dosis máxima (mg/l o mg/kg)	Notas	Restricciones o excepciones
	E 124	Ponceau 4R rojo cochinilla A	100	(35)	solo pasta de pescado y pasta de crustáceos
	E 140	Clorofilas y clorofilinas	*quantum satis*		solo pasta de pescado y pasta de crustáceos
	E 141	Complejos cúpricos de las clorofilas y clorofilinas	*quantum satis*		solo pasta de pescado y pasta de crustáceos
	E 142	Amarillo S	100	(35)	solo pasta de pescado y pasta de crustáceos
	E 150a-d	Caramelo	*quantum satis*		solo pasta de pescado y pasta de crustáceos
	E 151	Negro brillante BN, negro BN	100	(35)	solo pasta de pescado y pasta de crustáceos
	E 153	Carbón vegetal	*quantum satis*		solo pasta de pescado y pasta de crustáceos
	E 160a	Carotenos	*quantum satis*		solo pasta de pescado y pasta de crustáceos
	E 160c	Extracto de pimentón, capsantina, capsorrubina	*quantum satis*		solo pasta de pescado y pasta de crustáceos
	E 160e	Beta-apo-8′-carotenal (C 30)	100	(35)	solo pasta de pescado y pasta de crustáceos
	E 161b	Luteína	100	(35)	solo pasta de pescado y pasta de crustáceos
	E 162	Rojo de remolacha, betanina	*quantum satis*		solo pasta de pescado y pasta de crustáceos
	E 163	Antocianinas	*quantum satis*		solo pasta de pescado y pasta de crustáceos
	E 170	Carbonato de calcio	*quantum satis*		solo pasta de pescado y pasta de crustáceos
	E 171	Dióxido de titanio	*quantum satis*		solo pasta de pescado y pasta de crustáceos
	E 172	Óxidos e hidróxidos de hierro	*quantum satis*		solo pasta de pescado y pasta de crustáceos
	E 100	Curcuminas	250	(36)	solo crustáceos precocinados

▼M2

Número de la categoría	Número E	Denominación	Dosis máxima (mg/l o mg/kg)	Notas	Restricciones o excepciones
	E 101	Riboflavinas	*quantum satis*		solo crustáceos precocinados
	E 102	Tartrazina	250	(36)	solo crustáceos precocinados
	E 110	Amarillo ocaso FCF / anaranjado S	250	(36)	solo crustáceos precocinados
	E 120	Cochinilla, ácido carmínico, carmines	250	(36)	solo crustáceos precocinados
	E 122	Azorrubina, carmoisina	250	(36)	solo crustáceos precocinados
	E 124	Ponceau 4R rojo cochinilla A	250	(36)	solo crustáceos precocinados
	E 129	Rojo Allura AG	250	(36)	solo crustáceos precocinados
	E 140	Clorofilas y clorofilinas	*quantum satis*		solo crustáceos precocinados
	E 141	Complejos cúpricos de las clorofilas y clorofilinas	*quantum satis*		solo crustáceos precocinados
	E 142	Amarillo S	250	(36)	solo crustáceos precocinados
	E 150a-d	Caramelo	*quantum satis*		solo crustáceos precocinados
	E 151	Negro brillante BN, negro BN	250	(36)	solo crustáceos precocinados
	E 153	Carbón vegetal	*quantum satis*		solo crustáceos precocinados
	E 155	Marrón HT	*quantum satis*		solo crustáceos precocinados
	E 160a	Carotenos	*quantum satis*		solo crustáceos precocinados
	E 160c	Extracto de pimentón, capsantina, capsorrubina	*quantum satis*		solo crustáceos precocinados
	E 160e	Beta-apo-8′-carotenal (C 30)	250	(36)	solo crustáceos precocinados

▼M2

Número de la categoría	Número E	Denominación	Dosis máxima (mg/l o mg/kg)	Notas	Restricciones o excepciones
	E 161b	Luteína	250	(36)	solo crustáceos precocinados
	E 162	Rojo de remolacha, betanina	*quantum satis*		solo crustáceos precocinados
	E 163	Antocianinas	*quantum satis*		solo crustáceos precocinados
	E 171	Dióxido de titanio	*quantum satis*		solo crustáceos precocinados
	E 100	Curcuminas	*quantum satis*		solo pescado ahumado
	E 101	Riboflavinas	*quantum satis*		solo pescado ahumado
	E 102	Tartrazina	100	(37)	solo pescado ahumado
	E 110	Amarillo ocaso FCF / anaranjado S	100	(37)	solo pescado ahumado
	E 120	Cochinilla, ácido carmínico, carmines	100	(37)	solo pescado ahumado
	E 124	Ponceau 4R rojo cochinilla A	100	(37)	solo pescado ahumado
	E 141	Complejos cúpricos de las clorofilas y clorofilinas	*quantum satis*		solo pescado ahumado
	E 151	Negro brillante BN, negro BN	100	(37)	solo pescado ahumado
	E 153	Carbón vegetal	*quantum satis*		solo pescado ahumado
	E 160a	Carotenos	*quantum satis*		solo pescado ahumado
	E 160b	Annato, bixina, norbixina	10		solo pescado ahumado
	E 160c	Extracto de pimentón, capsantina, capsorrubina	*quantum satis*		solo pescado ahumado
	E 160e	Beta-apo-8′-carotenal (C 30)	100	(37)	solo pescado ahumado

▼M2

Número de la categoría	Número E	Denominación	Dosis máxima (mg/l o mg/kg)	Notas	Restricciones o excepciones
	E 171	Dióxido de titanio	*quantum satis*		
	E 172	Óxidos e hidróxidos de hierro	*quantum satis*		
	E 163	Antocianinas	*quantum satis*	(37)	solo pescado ahumado
	E 160d	Licopeno	10		solo sucedáneos de salmón
	E 160d	Licopeno	30		solo pasta de pescado y pasta de crustáceos, crustáceos precocinados, surimi y pescado ahumado
	E 200-203	Ácido sórbico y sorbatos	1 000	(1) (2)	áspid
	E 200-213	Ácido sórbico y sorbatos; ácido benzoico y benzoatos	200	(1) (2)	solo pescado salado o seco
	E 200-213	Ácido sórbico y sorbatos; ácido benzoico y benzoatos	2 000	(1) (2)	solo semiconservas de pescado y productos de la pesca, incluso crustáceos, moluscos, surimi y pasta de pescado o de crustáceos; crustáceos y moluscos cocidos
	E 200-213	Ácido sórbico y sorbatos; ácido benzoico y benzoatos	6 000		solo *Crangon crangon (Crangon vulgaris)*, cocido
	E 210-213	Ácido benzoico y benzoatos	1 000	(1) (2)	solo crustáceos y moluscos cocidos
	E 220-228	Dióxido de azufre y sulfitos	50	(3) (10)	solo crustáceos y cefalópodos cocidos
	E 220-228	Dióxido de azufre y sulfitos	135	(3) (10)	solo crustáceos cocidos de las familias *Penaeidae, Solenoceridae* y *Aristeidae* hasta 80 unidades
	E 220-228	Dióxido de azufre y sulfitos	180	(3) (10)	solo crustáceos cocidos de las familias *Penaeidae, Solenoceridae* y *Aristeidae* entre 80 y 120 unidades
	E 220-228	Dióxido de azufre y sulfitos	200	(3)	solo pescado salado seco de la familia *Gadidae*
	E 220-228	Dióxido de azufre y sulfitos	270	(3) (10)	solo crustáceos cocidos de las familias *Penaeidae, Solenoceridae* y *Aristeidae* más de 120 unidades

▼M2

Número de la categoría	Número E	Denominación	Dosis máxima (mg/l o mg/kg)	Notas	Restricciones o excepciones
	E 251-252	Nitratos	500		solo arenque y espadín escabechados
	E 315	Ácido eritórbico	1 500	(9)	solo conservas y semiconservas de pescado
	E 316	Eritorbato sódico	1 500	(9)	solo conservas y semiconservas de pescado
	E 392	Extractos de romero	150	(41) (46)	
	E 950	Acesulfamo K	200		solo conservas y semiconservas agridulces de pescado y escabeches de pescado, crustáceos y moluscos
	E 951	Aspartamo	300		solo conservas y semiconservas agridulces de pescado y escabeches de pescado, crustáceos y moluscos
	E 954	Sacarina y sus sales de sodio, potasio y calcio	160		solo conservas y semiconservas agridulces de pescado y escabeches de pescado, crustáceos y moluscos
	E 955	Sucralosa	120		solo conservas y semiconservas agridulces de pescado y escabeches de pescado, crustáceos y moluscos
	E 959	Neohesperidina DC	30		solo conservas y semiconservas agridulces de pescado y escabeches de pescado, crustáceos y moluscos
▼M4	E 960	Glucósidos de esteviol	200	(60)	Solo conservas y semiconservas agridulces de pescado y escabeches de pescado, crustáceos y moluscos
▼M2	E 961	Neotamo	10		solo conservas y semiconservas agridulces de pescado y escabeches de pescado, crustáceos y moluscos
	E 962	Sal de aspartamo y acesulfamo	200	(11)a	solo conservas y semiconservas agridulces de pescado y escabeches de pescado, crustáceos y moluscos
	E 338-452	Ácido fosfórico, fosfatos, di-, tri- y polifosfatos	1 000	(1) (4)	solo productos enlatados de crustáceos, surimi y productos similares

▼M2

Número de la categoría	Número E	Denominación	Dosis máxima (mg/l o mg/kg)	Notas	Restricciones o excepciones
	E 338-452	Ácido fosfórico, fosfatos, di-, tri- y polifosfatos	5 000	(1) (4)	solo pasta de pescado y pasta de crustáceos y moluscos y crustáceos elaborados congelados o ultracongelados
	E 385	Etilendiamino-tetracetato de calcio y disodio (EDTA de calcio y disodio)	75		solo pescado, crustáceos y moluscos en conserva
		(1) Los aditivos podrán añadirse solos o combinados.			
		(2) La dosis máxima se aplica a la suma, y las dosis se expresan como ácido libre.			
		(3) Las dosis máximas se expresan como SO_2 en relación con el total, procedente de todos los orígenes; no se tiene en cuenta un contenido en SO_2 inferior a 10 mg/kg o a 10 mg/l.			
		(4) La dosis máxima se expresa como P_2O_5.			
		(9) E 315 y E 316 se autorizan por separado o combinados; su límite máximo se expresa en ácido eritórbico.			
		(10) Límites máximos en las partes comestibles.			
		(11) Los límites se expresan como: a) equivalente de acesulfamo K, o b) equivalente de aspartamo.			
		(35) Máximo por separado o para combinaciones de E 102, E 104, E 110, E 120, E 122, E 124, E 142, E 151, E 160e, E 161b.			
		(36) Máximo por separado o para combinaciones de E 102, E 110, E 120, E 122, E 124, E 129, E 142, E 151, E 160e, E 161b.			
		(37) Máximo por separado o para combinaciones de E 102, E 110, E 120, E 124, E 151, E 160e.			
		(41) Expresado en una base de grasas.			
		(46) Expresado como la suma de carnosol y ácido carnósico.			
		(60) Expresados como equivalentes de esteviol.			

▼M4

▼M2

Número de la categoría	Número E	Denominación	Dosis máxima (mg/l o mg/kg)	Notas	Restricciones o excepciones
09.3.	**Huevas**				
	Grupo I	Aditivos			solo huevas elaboradas
	Grupo II	Colorantes *quantum satis*	*quantum satis*		excepto huevas de esturión (caviar)
	Grupo III	Colorantes alimentarios con límites máximos combinados	300		excepto huevas de esturión (caviar)
	E 123	Amaranto	30		excepto huevas de esturión (caviar)
	E 160d	Licopeno	30		excepto huevas de esturión (caviar)
	E 200-213	Ácido sórbico y sorbatos; ácido benzoico y benzoatos	2 000	(1) (2)	solo semiconservas de pescado, incluidos los productos de huevas de pescado
	E 284	Ácido bórico	4 000	(54)	solo huevas de esturión (caviar)
	E 285	Tetraborato sódico (bórax)	4 000	(54)	solo huevas de esturión (caviar)
	E 315	Ácido eritórbico	1 500	(9)	solo conservas y semiconservas de pescado
	E 316	Eritorbato sódico	1 500	(9)	solo conservas y semiconservas de pescado
		(1) Los aditivos podrán añadirse solos o combinados.			
		(2) La dosis máxima se aplica a la suma, y las dosis se expresan como ácido libre.			
		(9) E 315 y E 316 se autorizan por separado o combinados; su límite máximo se expresa en ácido eritórbico.			
		(54) Expresados como ácido bórico.			

▼M5

		(68): Límite máximo de aluminio procedente de lacas de aluminio de E 123 amaranto: 10 mg/kg. A efectos del artículo 22, apartado 1, letra g), del Reglamento (CE) nº 1333/2008, ese límite debe aplicarse a partir del 1 de febrero de 2013.

▼M2

10.	**Huevos y ovoproductos**	
10.1.	**Huevos sin elaborar**	
	Los colorantes alimentarios que figuran en el anexo II, parte B 1, pueden utilizarse para la decoración de cáscaras de huevos para o su marcado con arreglo al Reglamento (CE) nº 589/2008.	

▼M5

		(77): Límite máximo de aluminio procedente de todas las lacas de aluminio: *quantum satis*. A efectos del artículo 22, apartado 1, letra g), del Reglamento (CE) nº 1333/2008, ese límite debe aplicarse a partir del 1 de febrero de 2013.

▼M2

Número de la categoría	Número E	Denominación	Dosis máxima (mg/l o mg/kg)	Notas	Restricciones o excepciones
10.2.	**Huevos y ovoproductos elaborados**				
	Los colorantes alimentarios que figuran en la parte B 1 del presente anexo pueden utilizarse para la decoración de cáscaras de huevos.				
	Grupo I	Aditivos			
	E 1505	Citrato de trietilo	*quantum satis*		solo clara de huevo deshidratada
	E 200-203	Ácido sórbico y sorbatos	1 000	(1) (2)	solo ovoproductos deshidratados, concentrados, congelados o ultracongelados
	E 200-213	Ácido sórbico y sorbatos; ácido benzoico y benzoatos	5 000	(1) (2)	solo huevo líquido (la clara, la yema o el huevo entero)
	E 234	Nisina	6,25		solo huevo líquido pasteurizado (la clara, la yema o el huevo entero)
	E 338-452	Ácido fosfórico, fosfatos, di-, tri- y polifosfatos	10 000	(1) (4)	solo huevo líquido (la clara, la yema o el huevo entero)
	E 392	Extractos de romero	200	(46)	
	E 426	Hemicelulosa de soja	10 000		solo ovoproductos deshidratados, concentrados, congelados o ultracongelados
	E 475	Ésteres poliglicéricos de ácidos grasos	1 000		
	E 520-523	Sulfatos de aluminio	30	(1) (38)	solo clara de huevo
▼M11	E 553b	Talco	5 400		solo en la superficie de huevos cocidos coloreados sin pelar Período de aplicación: a partir del 13 de agosto de 2012
	E 903	Cera carnauba	3 600		solo en la superficie de huevos cocidos coloreados sin pelar Período de aplicación: a partir del 13 de agosto de 2012
	E 904	Goma laca	*quantum satis*		solo en la superficie de huevos cocidos sin pelar Período de aplicación: a partir del 13 de agosto de 2012

▼M2

Número de la categoría	Número E	Denominación	Dosis máxima (mg/l o mg/kg)	Notas	Restricciones o excepciones
	E 1505	Citrato de trietilo	*quantum satis*		
		(1) Los aditivos podrán añadirse solos o combinados.			
		(2) La dosis máxima se aplica a la suma, y las dosis se expresan como ácido libre.			
		(4) La dosis máxima se expresa como P_2O_5.			
		(38) Expresado como aluminio.			
		(46) Expresado como la suma de carnosol y ácido carnósico.			
▼M5		(77): Límite máximo de aluminio procedente de todas las lacas de aluminio: *quantum satis*. A efectos del artículo 22, apartado 1, letra g), del Reglamento (CE) nº 1333/2008, ese límite debe aplicarse a partir del 1 de febrero de 2013.			
▼M2					
11.	**Azúcares, jarabes, miel y edulcorantes de mesa**				
11.1.	**Azúcares y jarabes, tal como se definen en la Directiva 2001/111/CE**				
	E 220-228	Dióxido de azufre y sulfitos	10	(3)	solo azúcares, excepto jarabe de glucosa
	E 220-228	Dióxido de azufre y sulfitos	20	(3)	solo jarabe de glucosa, deshidratado o no
	E 338-452	Ácido fosfórico, fosfatos, di-, tri- y polifosfatos	10 000	(4)	solo alimentos deshidratados en polvo
	E 551-559	Dióxido de silicio y silicatos	*quantum satis*	(1)	solo alimentos en forma de comprimidos y grageas

▼M2

Número de la categoría	Número E	Denominación	Dosis máxima (mg/l o mg/kg)	Notas	Restricciones o excepciones
	E 551-559	Dióxido de silicio y silicatos	10 000	(1)	solo alimentos deshidratados en polvo
		(1) Los aditivos podrán añadirse solos o combinados.			
		(3) Las dosis máximas se expresan como SO_2 en relación con el total, procedente de todos los orígenes; no se tiene en cuenta un contenido en SO_2 inferior a 10 mg/kg o a 10 mg/l.			
		(4) La dosis máxima se expresa como P_2O_5.			
11.2.	**Otros azúcares y jarabes**				
	Grupo I	Aditivos			
	E 220-228	Dióxido de azufre y sulfitos	40	(3)	
	E 220-228	Dióxido de azufre y sulfitos	70	(3)	solo melazas
		(3) Las dosis máximas se expresan como SO_2 en relación con el total, procedente de todos los orígenes; no se tiene en cuenta un contenido en SO_2 inferior a 10 mg/kg o a 10 mg/l.			
11.3.	**Miel, tal como se define en la Directiva 2001/110/CE**				
11.4.	**Edulcorantes de mesa**				

▼M2

Número de la categoría	Número E	Denominación	Dosis máxima (mg/l o mg/kg)	Notas	Restricciones o excepciones
11.4.1.	**Edulcorantes de mesa líquidos**				
	Grupo IV	Polialcoholes	*quantum satis*		
	E 950	Acesulfamo K	*quantum satis*		
	E 951	Aspartamo	*quantum satis*		
	E 952	Ácido ciclámico y sus sales de sodio y calcio	*quantum satis*		
	E 954	Sacarina y sus sales de sodio, potasio y calcio	*quantum satis*		
	E 955	Sucralosa	*quantum satis*		
	E 957	Taumatina	*quantum satis*		
	E 959	Neohesperidina DC	*quantum satis*		
▼M4	E 960	Glucósidos de esteviol	*quantum satis*	(60)	
▼M2	E 961	Neotamo	*quantum satis*		
	E 962	Sal de aspartamo y acesulfamo	*quantum satis*		
	E 200-219	Ácido sórbico y sorbatos; ácido benzoico y benzoatos; p-hidroxibenzoatos	500	(1) (2)	solo si el contenido en agua es superior al 75 %
	E 330	Ácido cítrico	*quantum satis*		
	E 331	Citratos de sodio	*quantum satis*		

▼M2

Número de la categoría	Número E	Denominación	Dosis máxima (mg/l o mg/kg)	Notas	Restricciones o excepciones
	E 407	Carragenanos	*quantum satis*		
	E 410	Goma garrofín	*quantum satis*		
	E 412	Goma guar	*quantum satis*		
	E 413	Goma de tragacanto	*quantum satis*		
	E 414	Goma arábiga	*quantum satis*		
	E 415	Goma xantana	*quantum satis*		
	E 418	Goma gellan	*quantum satis*		
	E 422	Glicerina	*quantum satis*		
	E 440	Pectinas	*quantum satis*		
	E 460(i)	Celulosa microcristalina	*quantum satis*		
	E 463	Hidroxipropilcelulosa	*quantum satis*		
	E 464	Hidroxipropilmetilcelulosa	*quantum satis*		
	E 465	Etilmetilcelulosa	*quantum satis*		
	E 466	Carboximetilcelulosa	*quantum satis*		
	E 500	Carbonatos de sodio	*quantum satis*		
	E 501	Carbonatos de potasio	*quantum satis*		
	E 575	Glucono-delta-lactona	*quantum satis*		

▼M2

Número de la categoría	Número E	Denominación	Dosis máxima (mg/l o mg/kg)	Notas	Restricciones o excepciones
	E 640	Glicina y su sal sódica	*quantum satis*		
		(1) Los aditivos podrán añadirse solos o combinados.			
		(2) La dosis máxima se aplica a la suma, y las dosis se expresan como ácido libre.			
▼M4		(60) Expresados como equivalentes de esteviol.			
▼M2					
11.4.2.	**Edulcorantes de mesa en polvo**				
	Grupo IV	Polialcoholes	*quantum satis*		
	E 950	Acesulfamo K	*quantum satis*		
	E 951	Aspartamo	*quantum satis*		
	E 952	Ácido ciclámico y sus sales de sodio y calcio	*quantum satis*		
	E 954	Sacarina y sus sales de sodio, potasio y calcio	*quantum satis*		
	E 955	Sucralosa	*quantum satis*		
	E 957	Taumatina	*quantum satis*		
	E 959	Neohesperidina DC	*quantum satis*		
▼M4	E 960	Glucósidos de esteviol	*quantum satis*	(60)	
▼M2	E 961	Neotamo	*quantum satis*		

▼M2

Número de la categoría	Número E	Denominación	Dosis máxima (mg/l o mg/kg)	Notas	Restricciones o excepciones
	E 962	Sal de aspartamo y acesulfamo	*quantum satis*		
	E 327	Lactato cálcico	*quantum satis*		
	E 330	Ácido cítrico	*quantum satis*		
	E 331	Citratos de sodio	*quantum satis*		
	E 336	Tartratos de potasio	*quantum satis*		
	E 341	Fosfatos de calcio	*quantum satis*		
	E 407	Carragenanos	*quantum satis*		
	E 410	Goma garrofín	*quantum satis*		
	E 412	Goma guar	*quantum satis*		
	E 413	Goma de tragacanto	*quantum satis*		
	E 414	Goma arábiga	*quantum satis*		
	E 415	Goma xantana	*quantum satis*		
	E 418	Goma gellan	*quantum satis*		
	E 440	Pectinas	*quantum satis*		
	E 460	Celulosa	*quantum satis*		
	E 461	Metilcelulosa	*quantum satis*		
	E 463	Hidroxipropilcelulosa	*quantum satis*		
	E 464	Hidroxipropilmetilcelulosa	*quantum satis*		

▼M2

Número de la categoría	Número E	Denominación	Dosis máxima (mg/l o mg/kg)	Notas	Restricciones o excepciones
	E 465	Etilmetilcelulosa	*quantum satis*		
	E 466	Carboximetilcelulosa	*quantum satis*		
	E 468	Carboximetilcelulosa sódica reticulada	50 000		
	E 500	Carbonatos de sodio	*quantum satis*		
	E 501	Carbonatos de potasio	*quantum satis*		
	E 551-559	Dióxido de silicio y silicatos	10 000	(1)	
	E 575	Glucono-delta-lactona	*quantum satis*		
	E 576	Gluconato sódico	*quantum satis*		
	E 577	Gluconato potásico	*quantum satis*		
	E 578	Gluconato cálcico	*quantum satis*		
	E 640	Glicina y su sal sódica	*quantum satis*		
	E 1200	Polidextrosa	*quantum satis*		
	E 1521	Polietilenglicol	*quantum satis*		
		(1) Los aditivos podrán añadirse solos o combinados.			
		(60) Expresados como equivalentes de esteviol.			
11.4.3.	**Edulcorantes de mesa en comprimidos**				
	Grupo IV	Polialcoholes	*quantum satis*		
	E 950	Acesulfamo K	*quantum satis*		

▼M4

▼M2

▼M2

Número de la categoría	Número E	Denominación	Dosis máxima (mg/l o mg/kg)	Notas	Restricciones o excepciones
	E 951	Aspartamo	*quantum satis*		
	E 952	Ácido ciclámico y sus sales de sodio y calcio	*quantum satis*		
	E 954	Sacarina y sus sales de sodio, potasio y calcio	*quantum satis*		
	E 955	Sucralosa	*quantum satis*		
	E 957	Taumatina	*quantum satis*		
	E 959	Neohesperidina DC	*quantum satis*		
▼M4	E 960	Glucósidos de esteviol	*quantum satis*	(60)	
▼M2	E 961	Neotamo	*quantum satis*		
	E 962	Sal de aspartamo y acesulfamo	*quantum satis*		
	E 296	Ácido málico	*quantum satis*		
	E 330	Ácido cítrico	*quantum satis*		
	E 331	Citratos de sodio	*quantum satis*		
	E 334	Ácido tartárico [L(+)–]	*quantum satis*		
	E 336	Tartratos de potasio	*quantum satis*		
	E 414	Goma arábiga	*quantum satis*		
	E 440	Pectinas	*quantum satis*		

▼M2

Número de la categoría	Número E	Denominación	Dosis máxima (mg/l o mg/kg)	Notas	Restricciones o excepciones
	E 460	Celulosa	*quantum satis*		
	E 460(i)	Celulosa microcristalina	*quantum satis*		
	E 460(ii)	Celulosa en polvo	*quantum satis*		
	E 461	Metilcelulosa	*quantum satis*		
	E 463	Hidroxipropilcelulosa	*quantum satis*		
	E 464	Hidroxipropilmetilcelulosa	*quantum satis*		
	E 465	Etilmetilcelulosa	*quantum satis*		
	E 466	Carboximetilcelulosa	*quantum satis*		
	E 468	Carboximetilcelulosa sódica reticulada	50 000		
	E 470a	Sales sódicas, potásicas y cálcicas de ácidos grasos	*quantum satis*		
	E 470b	Sales magnésicas de ácidos grasos	*quantum satis*		
	E 471	Monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos	*quantum satis*		
	E 500	Carbonatos de sodio	*quantum satis*		
	E 501	Carbonatos de potasio	*quantum satis*		
	E 551-559	Dióxido de silicio y silicatos	*quantum satis*		
	E 575	Glucono-delta-lactona	*quantum satis*		
	E 576	Gluconato sódico	*quantum satis*		

▼M2

Número de la categoría	Número E	Denominación	Dosis máxima (mg/l o mg/kg)	Notas	Restricciones o excepciones
	E 577	Gluconato potásico	*quantum satis*		
	E 578	Gluconato cálcico	*quantum satis*		
	E 640	Glicina y su sal sódica	*quantum satis*		
	E 1200	Polidextrosa	*quantum satis*		
	E 1201	Polivinilpirrolidona	*quantum satis*		
	E 1202	Polivinilpolipirrolidona	*quantum satis*		
	E 1521	Polietilenglicol	*quantum satis*		
▼M4		(60) Expresados como equivalentes de esteviol.			
▼M2					
12.	**Sal, especias, sopas, salsas, ensaladas y productos proteínicos**				
12.1.	**Sal y sustitutos de la sal**				
12.1.1.	**Sal**				
	E 170	Carbonato de calcio	*quantum satis*		
	E 338-452	Ácido fosfórico, fosfatos, di-, tri- y polifosfatos	10 000	(1) (4)	
	E 535-538	Ferrocianuros	20	(1) (57)	
	E 500	Carbonatos de sodio	*quantum satis*		
	E 504	Carbonatos de magnesio	*quantum satis*		

▼M2

Número de la categoría	Número E	Denominación	Dosis máxima (mg/l o mg/kg)	Notas	Restricciones o excepciones
	E 511	Cloruro magnésico	*quantum satis*		solo sal marina
	E 530	Óxido de magnesio	*quantum satis*		
	E 551-559	Dióxido de silicio y silicatos	10 000		
		(1) Los aditivos podrán añadirse solos o combinados.			
		(4) La dosis máxima se expresa como P_2O_5.			
		(57) La dosis máxima se expresa como ferrocianuro potásico anhidro.			

▼M5

		(38): Expresado como aluminio.			

▼M2

12.1.2.	**Sustitutos de la sal**				
	Grupo I	Aditivos			
	E 338-452	Ácido fosfórico, fosfatos, di-, tri- y polifosfatos	10 000	(1) (4)	
	E 535-538	Ferrocianuros	20	(1) (57)	
	E 551-559	Dióxido de silicio y silicatos	20 000		
	E 620-625	Ácido glutámico y glutamatos	*quantum satis*		
	E 626-635	Ribonucleótidos	*quantum satis*		
		(1) Los aditivos podrán añadirse solos o combinados.			
		(4) La dosis máxima se expresa como P_2O_5.			
		(57) La dosis máxima se expresa como ferrocianuro potásico anhidro.			
12.2.	**Hierbas, especias y condimentos**				

▼M2

Número de la categoría	Número E	Denominación	Dosis máxima (mg/l o mg/kg)	Notas	Restricciones o excepciones
12.2.1.	**Hierbas y especias**				
	E 220-228	Dióxido de azufre y sulfitos	150	(3)	solo canela *(Cinnamomum zeylandicum)*
	E 460	Celulosa	*quantum satis*		solo si están secas
	E 470a	Sales sódicas, potásicas y cálcicas de ácidos grasos	*quantum satis*		solo si están secas
		(3) Las dosis máximas se expresan como SO_2 en relación con el total, procedente de todos los orígenes; no se tiene en cuenta un contenido en SO_2 inferior a 10 mg/kg o a 10 mg/l.			
12.2.2	**Condimentos y aderezos**				
	Grupo I	Aditivos			
	Grupo II	Colorantes *quantum satis*	*quantum satis*		solo aderezos, como curry en polvo o tandoori
	Grupo III	Colorantes alimentarios con límites máximos combinados	500		solo aderezos, como curry en polvo o tandoori
	E 160d	Licopeno	50		
	E 200-213	Ácido sórbico y sorbatos; ácido benzoico y benzoatos	1 000	(1) (2)	
	E 220-228	Dióxido de azufre y sulfitos	200	(3)	solo aderezos a base de zumo de cítricos
	E 310-321	Galatos, TBHQ, BHA y BHT	200	(1) (13)	
	E 392	Extractos de romero	200	(41) (46)	
	E 551-559	Dióxido de silicio y silicatos	30 000	(1)	solo aderezos
	E 620-625	Ácido glutámico y glutamatos	*quantum satis*		

▼M2

Número de la categoría	Número E	Denominación	Dosis máxima (mg/l o mg/kg)	Notas	Restricciones o excepciones
	E 626-635	Ribonucleótidos	*quantum satis*		
		(1) Los aditivos podrán añadirse solos o combinados.			
		(2) La dosis máxima se aplica a la suma, y las dosis se expresan como ácido libre.			
		(3) Las dosis máximas se expresan como SO_2 en relación con el total, procedente de todos los orígenes; no se tiene en cuenta un contenido en SO_2 inferior a 10 mg/kg o a 10 mg/l.			
		(13) Límite máximo expresado respecto del contenido de grasas.			
		(41) Expresado en una base de grasas.			
		(46) Expresado como la suma de carnosol y ácido carnósico.			
▼M5		(70): Límite máximo de aluminio procedente de todas las lacas de aluminio: 120 mg/kg. A efectos del artículo 22, apartado 1, letra g), del Reglamento (CE) nº 1333/2008, ese límite debe aplicarse a partir del 1 de febrero de 2013.			
▼M2					
12.3.	**Vinagres**				
	Grupo I	Aditivos			
	E 150a-d	Caramelo	*quantum satis*		
	E 220-228	Dióxido de azufre y sulfitos	170	(3)	solo vinagre de fermentación
		(3) Las dosis máximas se expresan como SO_2 en relación con el total, procedente de todos los orígenes; no se tiene en cuenta un contenido en SO_2 inferior a 10 mg/kg o a 10 mg/l.			
12.4.	**Mostaza**				
	Grupo I	Aditivos			
	Grupo II	Colorantes *quantum satis*	*quantum satis*		
	Grupo III	Colorantes alimentarios con límites máximos combinados	300		
	Grupo IV	Polialcoholes	*quantum satis*		

▼M2

Número de la categoría	Número E	Denominación	Dosis máxima (mg/l o mg/kg)	Notas	Restricciones o excepciones
	E 200-213	Ácido sórbico y sorbatos; ácido benzoico y benzoatos	1 000	(1) (2)	
	E 220-228	Dióxido de azufre y sulfitos	250	(3)	excepto mostaza de Dijon
	E 220-228	Dióxido de azufre y sulfitos	500	(3)	solo mostaza de Dijon
	E 392	Extractos de romero	100	(41) (46)	
	E 950	Acesulfamo K	350		
	E 951	Aspartamo	350		
	E 954	Sacarina y sus sales de sodio, potasio y calcio	320	(52)	
	E 955	Sucralosa	140		
	E 959	Neohesperidina DC	50		
	E 961	Neotamo	12		
	E 962	Sal de aspartamo y acesulfamo	350	(11)b, (49), (50)	
		(1) Los aditivos podrán añadirse solos o combinados.			
		(2) La dosis máxima se aplica a la suma, y las dosis se expresan como ácido libre.			
		(3) Las dosis máximas se expresan como SO_2 en relación con el total, procedente de todos los orígenes; no se tiene en cuenta un contenido en SO_2 inferior a 10 mg/kg o a 10 mg/l.			
		(11) Los límites se expresan como: a) equivalente de acesulfamo K, o b) equivalente de aspartamo.			
		(41) Expresado en una base de grasas.			
		(49) Las dosis máximas utilizables se derivan de las dosis máximas utilizables de sus constituyentes: aspartamo (E 951) y acesulfamo K (E 950).			

▼M2

Número de la categoría	Número E	Denominación	Dosis máxima (mg/l o mg/kg)	Notas	Restricciones o excepciones
		(50) Las dosis de E 951 y E 950 no deben superarse debido a la utilización de sal de aspartamo y acesulfamo, sola o combinada con E 950 o E 951.			
		(52) Las dosis máximas utilizables se expresan como imida libre.			
		(46) Expresado como la suma de carnosol y ácido carnósico.			
12.5.	**Caldos y sopas**				
	Grupo I	Aditivos			
	Grupo II	Colorantes *quantum satis*	*quantum satis*		
	Grupo III	Colorantes alimentarios con límites máximos combinados	50		
	E 160d	Licopeno	20		
	E 200-213	Ácido sórbico y sorbatos; ácido benzoico y benzoatos	500	(1) (2)	solo caldos y sopas líquidos (excluidos los enlatados)
	E 310-320	Galatos, TBHQ y BHA	200	(1) (13)	solo caldos y sopas deshidratados
	E 338-452	Ácido fosfórico, fosfatos, di-, tri- y polifosfatos	3 000	(1) (4)	
	E 363	Ácido succínico	5 000		
	E 392	Extractos de romero	50	(46)	
	E 427	Goma casia	2 500		solo caldos y sopas deshidratados
	E 432-436	Polisorbatos	1 000	(1)	solo sopas
	E 473-474	Sucroésteres de ácidos grasos; sucroglicéridos	2 000	(1)	

▼M2

Número de la categoría	Número E	Denominación	Dosis máxima (mg/l o mg/kg)	Notas	Restricciones o excepciones
	E 900	Dimetilpolisiloxano	10		
	E 950	Acesulfamo K	110		solo sopas de valor energético reducido
	E 951	Aspartamo	110		solo sopas de valor energético reducido
	E 954	Sacarina y sus sales de sodio, potasio y calcio	110	(52)	solo sopas de valor energético reducido
	E 955	Sucralosa	45		solo sopas de valor energético reducido
	E 959	Neohesperidina DC	50		solo sopas de valor energético reducido
▼M4	E 960	Glucósidos de esteviol	40	(60)	Solo sopas de valor energético reducido
▼M2	E 961	Neotamo	5		solo sopas de valor energético reducido
	E 962	Sal de aspartamo y acesulfamo	110	(11)b, (49), (50)	solo sopas de valor energético reducido
		(1) Los aditivos podrán añadirse solos o combinados.			
		(2) La dosis máxima se aplica a la suma, y las dosis se expresan como ácido libre.			
		(4) La dosis máxima se expresa como P_2O_5.			
		(11) Los límites se expresan como: a) equivalente de acesulfamo K, o b) equivalente de aspartamo.			
		(49) Las dosis máximas utilizables se derivan de las dosis máximas utilizables de sus constituyentes: aspartamo (E 951) y acesulfamo K (E 950).			
		(50) Las dosis de E 951 y E 950 no deben superarse debido a la utilización de sal de aspartamo y acesulfamo, sola o combinada con E 950 o E 951.			

▼M2

Número de la categoría	Número E	Denominación	Dosis máxima (mg/l o mg/kg)	Notas	Restricciones o excepciones
		(52) Las dosis máximas utilizables se expresan como imida libre.			
		(13) Límite máximo expresado respecto del contenido de grasas.			
		(46) Expresado como la suma de carnosol y ácido carnósico.			
▼M4		(60) Expresados como equivalentes de esteviol.			
▼M2					
12.6.	**Salsas**				
	Grupo I	Aditivos			
	Grupo II	Colorantes *quantum satis*	*quantum satis*		excepto salsas a base de tomate
	Grupo III	Colorantes alimentarios con límites máximos combinados	500		incluso encurtidos, vinagretas, *chutney* y *picalilli*; excepto salsas a base de tomate
	Grupo IV	Polialcoholes	*quantum satis*		
	E 160d	Licopeno	50		excepto salsas a base de tomate
	E 200-203	Ácido sórbico y sorbatos	2 000	(1) (2)	solo salsas emulsionadas con un contenido de grasa inferior al 60 %
	E 200-203	Ácido sórbico y sorbatos	1 000	(1) (2)	solo salsas emulsionadas con un contenido mínimo de grasa del 60 %
	E 200-213	Ácido sórbico y sorbatos; ácido benzoico y benzoatos	1 000	(1) (2)	solo salsas emulsionadas con un contenido mínimo de grasa del 60 % y salsas no emulsionadas
	E 200-213	Ácido sórbico y sorbatos; ácido benzoico y benzoatos	2 000	(1) (2)	solo salsas emulsionadas con un contenido de grasa inferior al 60 %
	E 210-213	Ácido benzoico y benzoatos	1 000	(1) (2)	solo salsas emulsionadas con un contenido de grasa inferior al 60 %

▼M2

Número de la categoría	Número E	Denominación	Dosis máxima (mg/l o mg/kg)	Notas	Restricciones o excepciones
	E 210-213	Ácido benzoico y benzoatos	500	(1) (2)	aolo salsas emulsionadas con un contenido mínimo de grasa del 60 %
	E 310-320	Galatos, TBHQ y BHA	200	(1) (13)	
	E 338-452	Ácido fosfórico, fosfatos, di-, tri- y polifosfatos	5 000	(1) (4)	
	E 385	Etilendiamino-tetracetato de calcio y disodio (EDTA de calcio y disodio)	75		solo salsas emulsionadas
	E 392	Extractos de romero	100	(41) (46)	
	E 427	Goma casia	2 500		
	E 405	Alginato de propano-1,2-diol	8 000		
	E 416	Goma karaya	10 000		solo salsas emulsionadas
	E 426	Hemicelulosa de soja	30 000		solo salsas emulsionadas
	E 432-436	Polisorbatos	5 000	(1)	solo salsas emulsionadas
	E 473-474	Sucroésteres de ácidos grasos y sucroglicéridos	10 000	(1)	
	E 476	Polirricinoleato de poliglicerol	4 000		solo aderezos para ensaladas
	E 491-495	Ésteres de sorbitano	5 000	(1)	solo salsas emulsionadas
	E 950	Acesulfamo K	350		
	E 951	Aspartamo	350		

▼M2

Número de la categoría	Número E	Denominación	Dosis máxima (mg/l o mg/kg)	Notas	Restricciones o excepciones
	E 954	Sacarina y sus sales de sodio, potasio y calcio	160	(52)	
	E 955	Sucralosa	450		
	E 959	Neohesperidina DC	50		
▼M4	E 960	Glucósidos de esteviol	120	(60)	Excepto salsa de soja (fermentada o no fermentada)
	E 960	Glucósidos de esteviol	175	(60)	Solo salsa de soja (fermentada o no fermentada)
▼M2	E 961	Neotamo	12		
	E 961	Neotamo	2		solo como potenciador del sabor
	E 962	Sal de aspartamo y acesulfamo	350	(11)b, (49), (50)	
		(1) Los aditivos podrán añadirse solos o combinados.			
		(2) La dosis máxima se aplica a la suma, y las dosis se expresan como ácido libre.			
		(4) La dosis máxima se expresa como P_2O_5.			
		(41) Expresado en una base de grasas.			
		(49) Las dosis máximas utilizables se derivan de las dosis máximas utilizables de sus constituyentes: aspartamo (E 951) y acesulfamo K (E 950).			
		(50) Las dosis de E 951 y E 950 no deben superarse debido a la utilización de sal de aspartamo y acesulfamo, sola o combinada con E 950 o E 951.			
		(52) Las dosis máximas utilizables se expresan como imida libre.			

▼M2

Número de la categoría	Número E	Denominación	Dosis máxima (mg/l o mg/kg)	Notas	Restricciones o excepciones
		(13) Límite máximo expresado respecto del contenido de grasas.			
		(46) Expresado como la suma de carnosol y ácido carnósico.			
▼M4		(60) Expresados como equivalentes de esteviol.			
▼M5		(65): Límite máximo de 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 Reglamento (CE) nº 1333/2008, ese límite debe aplicarse a partir del 1 de febrero de 2013.			
▼M2					
12.7.	**Ensaladas preparadas y productos aromatizados para untar bocadillos**				
	Grupo I	Aditivos			
	Grupo II	Colorantes *quantum satis*	*quantum satis*		
	E 200-213	Ácido sórbico y sorbatos; ácido benzoico y benzoatos	1 500	(1) (2)	
	E 950	Acesulfamo K	350		solo *Feinkostsalat*
	E 951	Aspartamo	350		solo *Feinkostsalat*
	E 954	Sacarina y sus sales de sodio, potasio y calcio	160	(52)	solo *Feinkostsalat*
	E 955	Sucralosa	140		solo *Feinkostsalat*
	E 959	Neohesperidina DC	50		solo *Feinkostsalat*
	E 961	Neotamo	12		solo *Feinkostsalat*
	E 962	Sal de aspartamo y acesulfamo	350	(11)b, (49), (50)	solo *Feinkostsalat*
		(1) Los aditivos podrán añadirse solos o combinados.			
		(2) La dosis máxima se aplica a la suma, y las dosis se expresan como ácido libre.			
		(11) Los límites se expresan como: a) equivalente de acesulfamo K, o b) equivalente de aspartamo.			

▼M2

Número de la categoría	Número E	Denominación	Dosis máxima (mg/l o mg/kg)	Notas	Restricciones o excepciones
		(49) Las dosis máximas utilizables se derivan de las dosis máximas utilizables de sus constituyentes: aspartamo (E 951) y acesulfamo K (E 950).			
		(50) Las dosis de E 951 y E 950 no deben superarse debido a la utilización de sal de aspartamo y acesulfamo, sola o combinada con E 950 o E 951.			
		(52) Las dosis máximas utilizables se expresan como imida libre.			
12.8.	**Levadura y productos de levadura**				
	Grupo I	Aditivos			
	E 491-495	Ésteres de sorbitano	*quantum satis*		solo levadura seca y de panadería
12.9.	**Productos proteínicos, excepto los incluidos en la categoría 1.8**				
	Grupo I	Aditivos			
	Grupo II	Colorantes *quantum satis*	*quantum satis*		
	Grupo III	Colorantes alimentarios con límites máximos combinados	100		solo sucedáneos de carne y pescado a base de proteínas vegetales
	E 160d	Licopeno	30		solo sucedáneos de carne y pescado a base de proteínas vegetales
	E 200-203	Ácido sórbico y sorbatos	2 000	(1) (2)	solo sucedáneos de carne, pescado, crustáceos, cefalópodos y queso a base de proteínas
	E 220-228	Dióxido de azufre y sulfitos	200	(3)	solo sucedáneos de carne, pescado, crustáceos y cefalópodos
	E 220-228	Dióxido de azufre y sulfitos	50	(3)	solo gelatinas
	E 338-452	Ácido fosfórico, fosfatos, di-, tri- y polifosfatos	20 000	(1) (4)	solo bebidas a base de proteínas vegetales

▼M2

Número de la categoría	Número E	Denominación	Dosis máxima (mg/l o mg/kg)	Notas	Restricciones o excepciones
	E 959	Neohesperidina DC	5		solo como potenciador del sabor de productos con proteínas vegetales
		(1) Los aditivos podrán añadirse solos o combinados.			
		(2) La dosis máxima se aplica a la suma, y las dosis se expresan como ácido libre.			
		(3) Las dosis máximas se expresan como SO_2 en relación con el total, procedente de todos los orígenes; no se tiene en cuenta un contenido en SO_2 inferior a 10 mg/kg o a 10 mg/l.			
		(4) La dosis máxima se expresa como P_2O_5.			
13.	**Alimentos destinados a una alimentación especial, tal como se definen en la Directiva 2009/39/CE**				
13.1.	**Alimentos para lactantes y niños de corta edad**				
	INTRODUCCIÓN: SE APLICA A TODAS LAS SUBCATEGORÍAS				
		Las dosis máximas de utilización se refieren a alimentos listos para el consumo, preparados según las instrucciones del fabricante.			
		E 307, E 325, E 330, E 331, E 332, E 333, E 338, E 340, E 410, E472c y E 1450 deberán ajustarse a los límites establecidos en los anexos de la Directiva 2006/141/CE.			
13.1.1.	**Preparados para lactantes, tal como se definen en la Directiva 2006/141/CE**				
		Nota: Para fabricar leches acidificadas pueden usarse cultivos no patógenos productores de ácido láctico L(+)–.			
	E 270	Ácido láctico	*quantum satis*		solo la forma L(+)–
	E 304(i)	Palmitato de L-ascorbilo	10		
	E 306	Extracto rico en tocoferoles	10	(16)	
	E 307	Alfa-tocoferol	10	(16)	
	E 308	Gamma-tocoferol	10	(16)	

▼M2

Número de la categoría	Número E	Denominación	Dosis máxima (mg/l o mg/kg)	Notas	Restricciones o excepciones
	E 309	Delta-tocoferol	10	(16)	
	E 322	Lecitinas	1 000	(14)	
	E 330	Ácido cítrico	*quantum satis*		
	E 331	Citratos de sodio	2 000	(43)	
	E 332	Citratos de potasio		(43)	
	E 338	Ácido fosfórico	1 000	(4) (44)	
	E 339	Fosfatos de sodio	1 000	(4) (15)	
	E 340	Fosfatos de potasio		(4) (15)	
	E 412	Goma guar	1 000		solo si el producto líquido contiene proteínas parcialmente hidrolizadas
	E 471	Monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos	4 000	(14)	
	E 472c	Ésteres cítricos de monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos	7 500	(14)	solo vendidos en polvo
	E 472c	Ésteres cítricos de monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos	9 000	(14)	solo vendidos en forma líquida y si el producto contiene proteínas, péptidos o aminoácidos parcialmente hidrolizados
	E 473	Sucroésteres de ácidos grasos	120	(14)	solo si los productos contienen proteínas, péptidos o aminoácidos hidrolizados
		(4) La dosis máxima se expresa como P_2O_5.			
		(14) Si se añade a un producto alimenticio más de una de las sustancias E 322, E 471, E 472 c y E 473, la dosis máxima establecida para este alimento para cada una de estas sustancias se reducirá en la parte proporcional en que las otras sustancias en su conjunto estén presentes en dicho alimento.			

▼M2

Número de la categoría	Número E	Denominación	Dosis máxima (mg/l o mg/kg)	Notas	Restricciones o excepciones
		(15) E 339 y E 340 se autorizan solos o combinados con arreglo a los límites establecidos en las Directivas 2006/141/CE, 2006/125/CE y 1999/21/CE.			
		(16) E 306, E 307, E 308 y E 309 se autorizan solos o combinados.			
		(43) E 331 y E 332 se autorizan solos o combinados con arreglo a los límites establecidos en las Directivas 2006/141/CE, 2006/125/CE y 1999/21/CE.			
		(44) Con arreglo a los limites establecidos en las Directivas 2006/141/CE, 2006/125/CE y 1999/21/CE.			
13.1.2.	**Preparados de continuación, tal como se definen en la Directiva 2006/141/CE**				
		Nota: Para fabricar leches acidificadas pueden usarse cultivos no patógenos productores de ácido láctico L(+)–.			
	E 270	Ácido láctico	*quantum satis*		solo la forma L(+)–
	E 304(i)	Palmitato de L-ascorbilo	10		
	E 306	Extracto rico en tocoferoles	10	(16)	
	E 307	Alfa-tocoferol	10	(16)	
	E 308	Gamma-tocoferol	10	(16)	
	E 309	Delta-tocoferol	10	(16)	
	E 322	Lecitinas	1 000	(14)	
	E 330	Ácido cítrico	*quantum satis*		
	E 331	Citratos de sodio	2 000	(43)	
	E 332	Citratos de potasio	*quantum satis*	(43)	
	E 338	Ácido fosfórico		(4) (44)	

▼M2

Número de la categoría	Número E	Denominación	Dosis máxima (mg/l o mg/kg)	Notas	Restricciones o excepciones
	E 339	Fosfatos de sodio	1 000	(4) (15)	
	E 340	Fosfatos de potasio		(4) (15)	
	E 407	Carragenanos	300	(17)	
	E 410	Goma garrofín	1 000	(17)	
	E 412	Goma guar	1 000	(17)	
	E 440	Pectinas	5 000		solo preparados de continuación acidificados
	E 471	Monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos	4 000	(14)	
	E 472c	Ésteres cítricos de monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos	7 500	(14)	solo vendidos en polvo
	E 472c	Ésteres cítricos de monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos	9 000	(14)	solo vendidos en forma líquida y si el producto contiene proteínas, péptidos o aminoácidos parcialmente hidrolizados
	E 473	Sucroésteres de ácidos grasos	120	(14)	solo si los productos contienen proteínas, péptidos o aminoácidos hidrolizados
		(4) La dosis máxima se expresa como P_2O_5.			
		(14) Si se añade a un producto alimenticio más de una de las sustancias E 322, E 471, E 472 c y E 473, la dosis máxima establecida para este alimento para cada una de estas sustancias se reducirá en la parte proporcional en que las otras sustancias en su conjunto estén presentes en dicho alimento.			
		(15) E 339 y E 340 se autorizan solos o combinados con arreglo a los límites establecidos en las Directivas 2006/141/CE, 2006/125/CE y 1999/21/CE.			
		(16) E 306, E 307, E 308 y E 309 se autorizan solos o combinados.			
		(17) Si se añaden a un producto alimenticio más de una de las sustancias E 407, E 410 y E 412, la dosis máxima establecida para este alimento para cada una de estas sustancias se reducirá en la parte alícuota en que las otras sustancias estén presentes en dicho alimento.			

▼M2

Número de la categoría	Número E	Denominación	Dosis máxima (mg/l o mg/kg)	Notas	Restricciones o excepciones
		(43) E 331 y E 332 se autorizan solos o combinados con arreglo a los límites establecidos en las Directivas 2006/141/CE, 2006/125/CE y 1999/21/CE.			
		(44) Con arreglo a los limites establecidos en las Directivas 2006/141/CE, 2006/125/CE y 1999/21/CE.			
13.1.3.	**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 170	Carbonato de calcio	*quantum satis*		solo para ajustar el pH en alimentos y alimentos infantiles a base de cereales
	E 260	Ácido acético	*quantum satis*		solo para ajustar el pH en alimentos y alimentos infantiles a base de cereales
	E 261	Acetato potásico	*quantum satis*		solo para ajustar el pH en alimentos y alimentos infantiles a base de cereales
	E 262	Acetato de sodio	*quantum satis*		solo para ajustar el pH en alimentos y alimentos infantiles a base de cereales
	E 263	Acetato de calcio	*quantum satis*		solo para ajustar el pH en alimentos y alimentos infantiles a base de cereales
	E 270	Ácido láctico	*quantum satis*		solo para ajustar el pH en alimentos y alimentos infantiles a base de cereales; solo en forma L(+)–
	E 296	Ácido málico	*quantum satis*		solo para ajustar el pH en alimentos y alimentos infantiles a base de cereales; solo en forma L(+)–
	E 300	Ácido L-ascórbico	200	(18)	solo alimentos a base de cereales que contengan grasas, incluidos galletas, bizcochos y alimentos infantiles
	E 301	L-ascorbato sódico	200	(18)	solo alimentos a base de cereales que contengan grasas, incluidos galletas, bizcochos y alimentos infantiles

▼M2

Número de la categoría	Número E	Denominación	Dosis máxima (mg/l o mg/kg)	Notas	Restricciones o excepciones
	E 302	L-ascorbato cálcico	200	(18)	solo alimentos a base de cereales que contengan grasas, incluidos galletas, bizcochos y alimentos infantiles
	E 304(i)	Palmitato de L-ascorbilo	100	(19)	solo alimentos a base de cereales que contengan grasas, incluidos galletas, bizcochos y alimentos infantiles
	E 306	Extracto rico en tocoferoles	100	(19)	solo alimentos a base de cereales que contengan grasas, incluidos galletas, bizcochos y alimentos infantiles
	E 307	Alfa-tocoferol	100	(19)	solo alimentos a base de cereales que contengan grasas, incluidos galletas, bizcochos y alimentos infantiles
	E 308	Gamma-tocoferol	100	(19)	solo alimentos a base de cereales que contengan grasas, incluidos galletas, bizcochos y alimentos infantiles
	E 309	Delta-tocoferol	100	(19)	solo alimentos a base de cereales que contengan grasas, incluidos galletas, bizcochos y alimentos infantiles
	E 322	Lecitinas	10 000		solo galletas, bizcochos, alimentos y alimentos infantiles a base de cereales
	E 325	Lactato sódico	*quantum satis*		solo para ajustar el pH en alimentos y alimentos infantiles a base de cereales; solo en forma L(+)–
	E 326	Lactato potásico	*quantum satis*		solo para ajustar el pH en alimentos y alimentos infantiles a base de cereales; solo en forma L(+)–
	E 327	Lactato cálcico	*quantum satis*		solo para ajustar el pH en alimentos y alimentos infantiles a base de cereales; solo en forma L(+)–

▼M2

Número de la categoría	Número E	Denominación	Dosis máxima (mg/l o mg/kg)	Notas	Restricciones o excepciones
	E 330	Ácido cítrico	*quantum satis*		solo para ajustar el pH en alimentos y alimentos infantiles a base de cereales
	E 331	Citratos de sodio	*quantum satis*		solo para ajustar el pH en alimentos y alimentos infantiles a base de cereales
	E 332	Citratos de potasio	*quantum satis*		solo para ajustar el pH en alimentos y alimentos infantiles a base de cereales
	E 333	Citratos de calcio	*quantum satis*		solo para ajustar el pH en alimentos y alimentos infantiles a base de cereales
	E 334	Ácido tartárico [L(+)–]	5 000	(42)	solo la forma L(+)–; solo galletas, bizcochos y alimentos infantiles
	E 335	Tartratos de sodio	5 000	(42)	solo la forma L(+)–; solo galletas, bizcochos y alimentos infantiles
	E 336	Tartratos de potasio	5 000	(42)	solo la forma L(+)–; solo galletas, bizcochos y alimentos infantiles
	E 338	Ácido fosfórico	1 000	(4)	solo para ajustar el pH en alimentos y alimentos infantiles a base de cereales
	E 339	Fosfatos de sodio	1 000	(4) (20)	solo cereales
	E 340	Fosfatos de potasio	1 000	(4) (20)	solo cereales
	E 341	Fosfatos de calcio	1 000	(4) (20)	solo cereales
	E 341	Fosfatos de calcio	1 000	(4)	solo postres a base de frutas
	E 354	Tartrato cálcico	5 000	(42)	solo la forma L(+)–; solo galletas y bizcochos
	E 400	Ácido algínico	500	(23)	solo postres y flanes
	E 401	Alginato sódico	500	(23)	solo postres y flanes

▼M2

Número de la categoría	Número E	Denominación	Dosis máxima (mg/l o mg/kg)	Notas	Restricciones o excepciones
	E 402	Alginato potásico	500	(23)	solo postres y flanes
	E 404	Alginato cálcico	500	(23)	solo postres y flanes
	E 410	Goma garrofín	10 000	(21)	solo alimentos y alimentos infantiles a base de cereales
	E 412	Goma guar	10 000	(21)	solo alimentos y alimentos infantiles a base de cereales
	E 414	Goma arábiga	10 000	(21)	solo alimentos y alimentos infantiles a base de cereales
	E 415	Goma xantana	10 000	(21)	solo alimentos y alimentos infantiles a base de cereales
	E 440	Pectinas	10 000	(21)	solo alimentos y alimentos infantiles a base de cereales
	E 410	Goma garrofín	20 000	(21)	solo alimentos a base de cereales sin gluten
	E 412	Goma guar	20 000	(21)	solo alimentos a base de cereales sin gluten
	E 414	Goma arábiga	20 000	(21)	solo alimentos a base de cereales sin gluten
	E 415	Goma xantana	20 000	(21)	solo alimentos a base de cereales sin gluten
	E 440	Pectinas	20 000	(21)	solo alimentos a base de cereales sin gluten
	E 450	Difosfatos	5 000	(4) (42)	solo galletas y bizcochos
	E 471	Monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos	5 000	(22)	solo galletas, bizcochos, alimentos y alimentos infantiles a base de cereales
	E 472a	Ésteres acéticos de monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos	5 000	(22)	solo galletas, bizcochos, alimentos y alimentos infantiles a base de cereales

▼M2

Número de la categoría	Número E	Denominación	Dosis máxima (mg/l o mg/kg)	Notas	Restricciones o excepciones
	E 472b	Ésteres lácticos de monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos	5 000	(22)	solo galletas, bizcochos, alimentos y alimentos infantiles a base de cereales
	E 472c	Ésteres cítricos de monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos	5 000	(22)	solo galletas, bizcochos, alimentos y alimentos infantiles a base de cereales
	E 500	Carbonatos de sodio	*quantum satis*		solo como gasificante
	E 501	Carbonatos de potasio	*quantum satis*		solo como gasificante
	E 503	Carbonatos de amonio	*quantum satis*		solo como gasificante
	E 507	Ácido clorhídrico	*quantum satis*		solo para ajustar el pH en alimentos y alimentos infantiles a base de cereales
	E 524	Hidróxido de sodio	*quantum satis*		solo para ajustar el pH en alimentos y alimentos infantiles a base de cereales
	E 525	Hidróxido de potasio	*quantum satis*		solo para ajustar el pH en alimentos y alimentos infantiles a base de cereales
	E 526	Hidróxido de calcio	*quantum satis*		solo para ajustar el pH en alimentos y alimentos infantiles a base de cereales
	E 551	Dióxido de silicio	2 000		solo cereales secos
	E 575	Glucono-delta-lactona	5 000	(42)	solo galletas y bizcochos
	E 920	L-cisteína	1 000		solo galletas para lactantes y niños de corta edad
	E 1404	Almidón oxidado	50 000		solo alimentos y alimentos infantiles a base de cereales
	E 1410	Fosfato de monoalmidón	50 000		solo alimentos y alimentos infantiles a base de cereales

▼M2

Número de la categoría	Número E	Denominación	Dosis máxima (mg/l o mg/kg)	Notas	Restricciones o excepciones
	E 1412	Fosfato de dialmidón	50 000		solo alimentos y alimentos infantiles a base de cereales
	E 1413	Fosfato de dialmidón fosfatado	50 000		solo alimentos y alimentos infantiles a base de cereales
	E 1414	Fosfato de dialmidón acetilado	50 000		solo alimentos y alimentos infantiles a base de cereales
	E 1420	Almidón acetilado	50 000		solo alimentos y alimentos infantiles a base de cereales
	E 1422	Adipato de dialmidón acetilado	50 000		solo alimentos y alimentos infantiles a base de cereales
	E 1450	Octenil succinato sódico de almidón	50 000		solo alimentos y alimentos infantiles a base de cereales
	E 1451	Almidón acetilado oxidado	50 000		solo alimentos y alimentos infantiles a base de cereales
	E 300	Ácido ascórbico	300	(18)	solo bebidas a base de frutas y hortalizas, zumos y alimentos para niños
	E 301	Ascorbato sódico	300	(18)	solo bebidas a base de frutas y hortalizas, zumos y alimentos para niños
	E 302	Ascorbato cálcico	300	(18)	solo bebidas a base de frutas y hortalizas, zumos y alimentos para niños
	E 333	Citratos de calcio	*quantum satis*		solo productos a base de frutas con bajo contenido en azúcar
		(1) Los aditivos podrán añadirse solos o combinados.			
		(4) La dosis máxima se expresa como P_2O_5.			
		(18) E 300, E 301 y E 302 se autorizan solos o combinados, las dosis se expresan como ácido ascórbico.			

▼M2

Número de la categoría	Número E	Denominación	Dosis máxima (mg/l o mg/kg)	Notas	Restricciones o excepciones
		(19) E 304, E 306, E 307, E 308 y E 309 se autorizan solos o combinados.			
		(20) E 339, E 340 y E 341 se autorizan solos o combinados.			
		(21) E 410, E 412, E 414, E 415 y E 440 se autorizan solos o combinados.			
		(22) E 471, E 472a, E 472b y E 472c se autorizan solos o combinados.			
		(23) E 400, E 401, E 402 y E 404 se autorizan solos o combinados.			
		(42) Como residuo.			
13.1.4.	**Otros alimentos para niños de corta edad**				
		Nota: Para fabricar leches acidificadas pueden usarse cultivos no patógenos productores de ácido láctico L(+)–.			
	E 270	Ácido láctico	*quantum satis*		solo la forma L(+)–
	E 304(i)	Palmitato de L-ascorbilo	100	(19)	
	E 306	Extracto rico en tocoferoles	100	(19)	
	E 307	Alfa-tocoferol	100	(19)	
	E 308	Gamma-tocoferol	100	(19)	
	E 309	Delta-tocoferol	100	(19)	
	E 322	Lecitinas	10 000	(14)	
	E 330	Ácido cítrico	*quantum satis*		
	E 331	Citratos de sodio	2 000		
	E 332	Citratos de potasio			

▼M2

Número de la categoría	Número E	Denominación	Dosis máxima (mg/l o mg/kg)	Notas	Restricciones o excepciones
	E 338	Ácido fosfórico		(1) (4)	
	E 339	Fosfatos de sodio	1 000	(1) (4) (15)	
	E 340	Fosfatos de potasio	1 000	(1) (4) (15)	
	E 407	Carragenanos	300		
	E 410	Goma garrofín	10 000	(21)	
	E 412	Goma guar	10 000	(21)	
	E 414	Goma arábiga	10 000	(21)	
	E 415	Goma xantana	10 000	(21)	
	E 440	Pectinas	5 000	(21)	
	E 471	Monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos	4 000	(14)	
	E 472c	Ésteres cítricos de monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos	7 500	(14)	solo vendidos en polvo
	E 472c	Ésteres cítricos de monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos	9 000	(14)	solo vendidos en forma líquida y si el producto contiene proteínas, péptidos o aminoácidos parcialmente hidrolizados
	E 473	Sucroésteres de ácidos grasos	120	(14)	solo si los productos contienen proteínas, péptidos o aminoácidos hidrolizados
	E 500	Carbonatos de sodio	*quantum satis*		
	E 501	Carbonatos de potasio	*quantum satis*		
	E 503	Carbonatos de amonio	*quantum satis*		
	E 507	Ácido clorhídrico	*quantum satis*		solo para ajustar el pH

▼M2

Número de la categoría	Número E	Denominación	Dosis máxima (mg/l o mg/kg)	Notas	Restricciones o excepciones
	E 524	Hidróxido de sodio	*quantum satis*		solo para ajustar el pH
	E 525	Hidróxido de potasio	*quantum satis*		solo para ajustar el pH
	E 1404	Almidón oxidado	50 000		
	E 1410	Fosfato de monoalmidón	50 000		
	E 1412	Fosfato de dialmidón	50 000		
	E 1413	Fosfato de dialmidón fosfatado	50 000		
	E 1414	Fosfato de dialmidón acetilado	50 000		
	E 1420	Almidón acetilado	50 000		
	E 1422	Adipato de dialmidón acetilado	50 000		
	E 1450	Octenil succinato sódico de almidón	50 000		
		(1) Los aditivos podrán añadirse solos o combinados.			
		(4) La dosis máxima se expresa como P_2O_5.			
		(14) Si se añade a un producto alimenticio más de una de las sustancias E 322, E 471, E 472 c y E 473, la dosis máxima establecida para este alimento para cada una de estas sustancias se reducirá en la parte proporcional en que las otras sustancias en su conjunto estén presentes en dicho alimento.			
		(15) E 339 y E 340 se autorizan solos o combinados con arreglo a los límites establecidos en las Directivas 2006/141/CE, 2006/125/CE y 1999/21/CE.			
		(16) E 304, E 306, E 307, E 308 y E 309 se autorizan solos o combinados.			
		(21) E 410, E 412, E 414, E 415 y E 440 se autorizan solos o combinados.			
13.1.5.	**Alimentos dietéticos para lactantes y niños de corta edad destinados a usos médicos especiales, tal como se definen en la Directiva 1999/21/CE, y preparados especiales para lactantes**				

▼M2

Número de la categoría	Número E	Denominación	Dosis máxima (mg/l o mg/kg)	Notas	Restricciones o excepciones
13.1.5.1.	**Alimentos dietéticos para lactantes destinados a usos médicos especiales y preparados especiales para lactantes**				
	Se aplican los aditivos de las categorías 13.1.1 y 13.1.2.				
	E 170	Carbonato de calcio	*quantum satis*		
	E 304(i)	Palmitato de L-ascorbilo	100		
	E 331	Citratos de sodio	*quantum satis*		
	E 332	Citratos de potasio	*quantum satis*		
	E 333	Citratos de calcio	*quantum satis*		
	E 338	Ácido fosfórico	1 000	(1) (4)	solo para ajustar el pH
	E 339	Fosfatos de sodio	1 000	(1) (4) (20)	
	E 340	Fosfatos de potasio	1 000	(1) (4) (20)	
	E 341	Fosfatos de calcio	1 000	(1) (4) (20)	
	E 401	Alginato sódico	1 000		desde los cuatro meses en productos alimenticios especiales con la composición requerida para tratar trastornos metabólicos y para alimentación por sonda general
	E 405	Alginato de propano-1,2-diol	200		a partir de los doce meses en dietas especializadas destinadas a niños que no toleren la leche de vaca o con defectos metabólicos congénitos
	E 410	Goma garrofín	10 000		desde el nacimiento, en productos destinados a reducir el reflujo gastroesofágico
	E 412	Goma guar	10 000		desde el nacimiento, en productos líquidos que contengan proteínas, péptidos o aminoácidos hidrolizados

▼M2

Número de la categoría	Número E	Denominación	Dosis máxima (mg/l o mg/kg)	Notas	Restricciones o excepciones
	E 415	Goma xantana	1 200		desde el nacimiento, en productos basados en aminoácidos o péptidos destinados a pacientes con problemas de mala absorción de proteínas, deficiencias del aparato gastrointestinal o enzimopatías congénitas
	E 440	Pectinas	10 000		desde el nacimiento, en productos utilizados en caso de trastornos gastrointestinales
	E 466	Carboximetilcelulosa	10 000		desde el nacimiento, en productos destinados al tratamiento dietético de trastornos metabólicos
	E 471	Monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos	5 000		desde el nacimiento en dietas especializadas, en particular, en dietas sin proteínas
	E 472c	Ésteres cítricos de monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos	7 500		solo vendidos en polvo; desde el nacimiento
	E 472c	Ésteres cítricos de monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos	9 000		solo vendidos en forma líquida; desde el nacimiento
	E 473	Sucroésteres de ácidos grasos	120		solo si los productos contienen proteínas, péptidos o aminoácidos hidrolizados
	E 500	Carbonatos de sodio	*quantum satis*		solo como gasificante
	E 501	Carbonatos de potasio	*quantum satis*		solo como gasificante
	E 507	Ácido clorhídrico	*quantum satis*		solo como gasificante
	E 524	Hidróxido de sodio	*quantum satis*		solo para ajustar el pH
	E 525	Hidróxido de potasio	*quantum satis*		solo para ajustar el pH
	E 526	Hidróxido de calcio	*quantum satis*		solo para ajustar el pH
	E 1450	Octenil succinato sódico de almidón	20 000		solo en preparados para lactantes y preparados de continuación

▼M2

Número de la categoría	Número E	Denominación	Dosis máxima (mg/l o mg/kg)	Notas	Restricciones o excepciones
		(1) Los aditivos podrán añadirse solos o combinados.			
		(4) La dosis máxima se expresa como P_2O_5.			
		(20) E 339, E 340 y E 341 se autorizan solos o combinados.			
13.1.5.2.	**Alimentos dietéticos para lactantes y niños de corta edad destinados a usos médicos especiales, tal como se definen en la Directiva 1999/21/CE**				
	Se aplican los aditivos de la categoría 13.1.3, excepto E 270, E 333 y E 341				
	E 401	Alginato sódico	1 000		desde los cuatro meses en productos alimenticios especiales con la composición requerida para tratar trastornos metabólicos y para alimentación por sonda general
	E 405	Alginato de propano-1,2-diol	200		desde los doce meses en dietas especializadas destinadas a niños que no toleren la leche de vaca o con defectos metabólicos congénitos
	E 410	Goma garrofín	10 000		desde el nacimiento, en productos destinados a reducir el reflujo gastroesofágico
	E 412	Goma guar	10 000		desde el nacimiento, en productos líquidos que contengan proteínas, péptidos o aminoácidos hidrolizados
	E 415	Goma xantana	1 200		desde el nacimiento, en productos basados en aminoácidos o péptidos destinados a pacientes con problemas de mala absorción de proteínas, deficiencias del aparato gastrointestinal o enzimopatías congénitas
	E 440	Pectinas	10 000		desde el nacimiento, en productos utilizados en caso de trastornos gastrointestinales
	E 466	Carboximetilcelulosa	10 000		desde el nacimiento, en productos destinados al tratamiento dietético de trastornos metabólicos
	E 471	Monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos	5 000		desde el nacimiento en dietas especializadas, en particular, en dietas sin proteínas

▼M2

Número de la categoría	Número E	Denominación	Dosis máxima (mg/l o mg/kg)	Notas	Restricciones o excepciones
	E 472c	Ésteres cítricos de monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos	7 500		solo vendidos en polvo; desde el nacimiento
	E 472c	Ésteres cítricos de monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos	9 000		solo vendidos en forma líquida; desde el nacimiento
	E 473	Sucroésteres de ácidos grasos	120		solo si los productos contienen proteínas, péptidos o aminoácidos hidrolizados
	E 1450	Octenil succinato sódico de almidón	20 000		
13.2.	**Alimentos dietéticos destinados a usos médicos especiales, tal como se definen en la Directiva 1999/21/CE (excepto los incluidos en la categoría 13.1.5)**				
	En los productos de esta categoría también pueden utilizarse los aditivos permitidos en las correspondientes categorías de alimentos.				
	Grupo I	Aditivos			
	Grupo II	Colorantes *quantum satis*	*quantum satis*		
	Grupo III	Colorantes alimentarios con límites máximos combinados	50		
	Grupo IV	Polialcoholes	*quantum satis*		
	E 160d	Licopeno	30		
	E 200-213	Ácido sórbico y sorbatos; ácido benzoico y benzoatos	1 500	(1) (2)	
	E 338-452	Ácido fosfórico, fosfatos, di-, tri- y polifosfatos	5 000	(1) (4)	
	E 405	Alginato de propano-1,2-diol	1 200		
	E 406	Agar-agar	*quantum satis*		solo alimentos en forma de comprimidos y grageas
	E 432-436	Polisorbatos	1 000	(1)	

▼M2

Número de la categoría	Número E	Denominación	Dosis máxima (mg/l o mg/kg)	Notas	Restricciones o excepciones
	E 473-474	Sucroésteres de ácidos grasos y sucroglicéridos	5 000	(1)	
	E 475	Ésteres poliglicéricos de ácidos grasos	5 000		
	E 477	Ésteres de propano-1,2-diol de ácidos grasos	1 000		
	E 481-482	Estearoil-2-lactilatos	2 000	(1)	
	E 491-495	Ésteres de sorbitano	5 000	(1)	
	E 950	Acesulfamo K	450		
	E 951	Aspartamo	1 000		
	E 952	Ácido ciclámico y sus sales de sodio y calcio	400	(51)	
	E 954	Sacarina y sus sales de sodio, potasio y calcio	200	(52)	
	E 955	Sucralosa	400		
	E 959	Neohesperidina DC	100		
▼M4	E 960	Glucósidos de esteviol	330	(60)	
▼M2	E 961	Neotamo	32		
	E 962	Sal de aspartamo y acesulfamo	450	(11)a, (49), (50)	
		(1) Los aditivos podrán añadirse solos o combinados.			
		(2) La dosis máxima se aplica a la suma, y las dosis se expresan como ácido libre.			

▼M2

Número de la categoría	Número E	Denominación	Dosis máxima (mg/l o mg/kg)	Notas	Restricciones o excepciones
		(4) La dosis máxima se expresa como P_2O_5.			
		(11) Los límites se expresan como: a) equivalente de acesulfamo K, o b) equivalente de aspartamo.			
		(49) Las dosis máximas utilizables se derivan de las dosis máximas utilizables de sus constituyentes: aspartamo (E 951) y acesulfamo K (E 950).			
		(50) Las dosis de E 951 y E 950 no deben superarse debido a la utilización de sal de aspartamo y acesulfamo, sola o combinada con E 950 o E 951.			
		(51) Las dosis máximas utilizables se expresan como ácido libre.			
		(52) Las dosis máximas utilizables se expresan como imida libre.			
▼M4		(60) Expresados como equivalentes de esteviol.			
▼M2					
13.3.	**Alimentos dietéticos para controlar el peso destinados a sustituir la ingesta diaria total o una comida aislada (es decir, toda la dieta diaria completa o parte de ella)**				
	Grupo I	Aditivos			
	Grupo II	Colorantes *quantum satis*	*quantum satis*		
	Grupo III	Colorantes alimentarios con límites máximos combinados	50		
	Grupo IV	Polialcoholes	*quantum satis*		
	E 160d	Licopeno	30		
	E 200-213	Ácido sórbico y sorbatos; ácido benzoico y benzoatos	1 500	(1) (2)	
	E 338-452	Ácido fosfórico, fosfatos, di-, tri- y polifosfatos	5 000	(1) (4)	

▼M2

Número de la categoría	Número E	Denominación	Dosis máxima (mg/l o mg/kg)	Notas	Restricciones o excepciones
	E 405	Alginato de propano-1,2-diol	1 200		
	E 432-436	Polisorbatos	1 000	(1)	
	E 473-474	Sucroésteres de ácidos grasos y sucroglicéridos	5 000	(1)	
	E 475	Ésteres poliglicéricos de ácidos grasos	5 000		
	E 477	Ésteres de propano-1,2-diol de ácidos grasos	1 000		
	E 481-482	Estearoil-2-lactilatos	2 000	(1)	
	E 491-495	Ésteres de sorbitano	5 000	(1)	
	E 950	Acesulfamo K	450		
	E 951	Aspartamo	800		
	E 952	Ácido ciclámico y sus sales de sodio y calcio	400	(51)	
	E 954	Sacarina y sus sales de sodio, potasio y calcio	240	(52)	
	E 955	Sucralosa	320		
	E 959	Neohesperidina DC	100		
▼M4	E 960	Glucósidos de esteviol	270	(60)	
▼M2	E 961	Neotamo	26		

▼M2

Número de la categoría	Número E	Denominación	Dosis máxima (mg/l o mg/kg)	Notas	Restricciones o excepciones
	E 962	Sal de aspartamo y acesulfamo	450	(11)a, (49), (50)	
		(1) Los aditivos podrán añadirse solos o combinados.			
		(2) La dosis máxima se aplica a la suma, y las dosis se expresan como ácido libre.			
		(4) La dosis máxima se expresa como P_2O_5.			
		(11) Los límites se expresan como: a) equivalente de acesulfamo K, o b) equivalente de aspartamo.			
		(49) Las dosis máximas utilizables se derivan de las dosis máximas utilizables de sus constituyentes: aspartamo (E 951) y acesulfamo K (E 950).			
		(50) Las dosis de E 951 y E 950 no deben superarse debido a la utilización de sal de aspartamo y acesulfamo, sola o combinada con E 950 o E 951.			
		(51) Las dosis máximas utilizables se expresan como ácido libre.			
		(52) Las dosis máximas utilizables se expresan como imida libre.			
▼M4		(60) Expresados como equivalentes de esteviol.			
▼M2					
13.4.	**Alimentos destinados a personas con intolerancia al gluten, tal como se definen en el Reglamento (CE) nº 41/2009**				
	En los productos de esta categoría también pueden utilizarse los aditivos permitidos en las correspondientes categorías homólogas de alimentos.				
	Grupo I	Aditivos			incluida la pasta seca
	Grupo II	Colorantes *quantum satis*	*quantum satis*		
	Grupo IV	Polialcoholes	*quantum satis*		
	E 338-452	Ácido fosfórico, fosfatos, di-, tri- y polifosfatos	5 000	(1) (4)	

▼M2

Número de la categoría	Número E	Denominación	Dosis máxima (mg/l o mg/kg)	Notas	Restricciones o excepciones
	También se autorizan todos los aditivos en los productos homólogos que contengan gluten.				
		(1) Los aditivos podrán añadirse solos o combinados.			
		(4) La dosis máxima se expresa como P_2O_5.			
14.	**Bebidas**				
14.1.	**Bebidas no alcohólicas**				
14.1.1.	**Agua, incluida el agua mineral natural, tal como se define en la Directiva 2009/54/CE, agua de manantial y todas las demás aguas embotelladas o envasadas**				
	E 338-452	Ácido fosfórico, fosfatos, di-, tri- y polifosfatos	500	(1) (4)	solo aguas de mesa preparadas
		(1) Los aditivos podrán añadirse solos o combinados.			
		(4) La dosis máxima se expresa como P_2O_5.			
		(48) Las sales minerales añadidas a las aguas de mesa preparadas, para estandarizarlas, no se consideran aditivos.			
14.1.2.	**Zumos de fruta, tal como se definen en la Directiva 2001/112/CE, y jugos de legumbres u hortalizas**				
	Grupo I	Aditivos			solo jugos de legumbres u hortalizas
	E 170	Carbonato de calcio	*quantum satis*		solo zumo de uva
	E 200-203	Ácido sórbico y sorbatos	500	(1) (2)	solo *Sød ... saft* y *sødet ... saft*
	E 200-213	Ácido sórbico y sorbatos; ácido benzoico y benzoatos	2 000	(1) (2)	solo zumo de uva, no fermentado, para uso sacramental
	E 210-213	Ácido benzoico y benzoatos	200	(1) (2)	solo *Sød ... saft* y *sødet ... saft*
	E 220-228	Dióxido de azufre y sulfitos	2 000	(3)	solo zumo concentrado de uva para la elaboración casera de vino

▼M2

Número de la categoría	Número E	Denominación	Dosis máxima (mg/l o mg/kg)	Notas	Restricciones o excepciones
	E 220-228	Dióxido de azufre y sulfitos	50	(3)	solo zumos de naranja, pomelo, manzana y piña destinados a la distribución a granel por establecimientos proveedores de comidas preparadas
	E 220-228	Dióxido de azufre y sulfitos	350	(3)	solo zumo de lima y limón
	E 220-228	Dióxido de azufre y sulfitos	70	(3)	solo zumo de uva, no fermentado, para uso sacramental
	E 296	Ácido málico	3 000		solo zumo de piña
	E 300	Ácido ascórbico	*quantum satis*		
	E 330	Ácido cítrico	3 000		
	E 336	Tartratos de potasio	*quantum satis*		solo zumo de uva
	E 440	Pectinas	3 000		solo zumo de piña y maracuyá
	E 900	Dimetilpolisiloxano	10		solo zumo de piña, *Sød ... saft* y *sødet ... saft*
		(1) Los aditivos podrán añadirse solos o combinados.			
		(2) La dosis máxima se aplica a la suma, y las dosis se expresan como ácido libre.			
		(3) Las dosis máximas se expresan como SO_2 en relación con el total, procedente de todos los orígenes; no se tiene en cuenta un contenido en SO_2 inferior a 10 mg/kg o a 10 mg/l.			
14.1.3.	**Néctares de fruta, tal como se definen en la Directiva 2001/112/CE, y néctares de productos similares**				
	Grupo I	Aditivos			solo néctares de frutas y hortalizas; no podrán utilizarse, E 420, E 421, E 953, E 965, E 966, E 967 ni E 968
	E 200-203	Ácido sórbico y sorbatos	300	(1) (2)	solo jarabes suecos y finlandeses tradicionales de frutas
	E 200-203	Ácido sórbico y sorbatos	250	(1) (2)	solo jarabes suecos tradicionales de frutas; se aplica el máximo si también se han utilizado E 210-213, ácido benzoico y benzoatos

▼M2

Número de la categoría	Número E	Denominación	Dosis máxima (mg/l o mg/kg)	Notas	Restricciones o excepciones
	E 210-213	Ácido benzoico y benzoatos	150	(1) (2)	solo jarabes suecos y finlandeses tradicionales de frutas
	E 270	Ácido láctico	5 000		
	E 296	Ácido málico	*quantum satis*		solo jarabes suecos y finlandeses tradicionales de frutas
	E 300	Ácido ascórbico	*quantum satis*		
	E 330	Ácido cítrico	5 000		
	E 440	Pectinas	3 000		solo piña y maracuyá
	E 466	Carboximetilcelulosa	*quantum satis*		solo jarabes suecos y finlandeses tradicionales de cítricos
	E 950	Acesulfamo K	350		solo de valor energético reducido o sin azúcares añadidos
	E 951	Aspartamo	600		solo de valor energético reducido o sin azúcares añadidos
	E 952	Ácido ciclámico y sus sales de sodio y calcio	250	(51)	solo de valor energético reducido o sin azúcares añadidos
	E 954	Sacarina y sus sales de sodio, potasio y calcio	80	(52)	solo de valor energético reducido o sin azúcares añadidos
	E 955	Sucralosa	300		solo de valor energético reducido o sin azúcares añadidos
	E 959	Neohesperidina DC	30		solo de valor energético reducido o sin azúcares añadidos
▼M4	E 960	Glucósidos de esteviol	100	(60)	Solo néctares de valor energético reducido o sin azúcar añadido
▼M2	E 961	Neotamo	20		solo de valor energético reducido o sin azúcares añadidos

▼M2

Número de la categoría	Número E	Denominación	Dosis máxima (mg/l o mg/kg)	Notas	Restricciones o excepciones
	E 962	Sal de aspartamo y acesulfamo	350	(11)a, (49), (50)	solo de valor energético reducido o sin azúcares añadidos
		(11) Los límites se expresan como: a) equivalente de acesulfamo K, o b) equivalente de aspartamo.			
		(49) Las dosis máximas utilizables se derivan de las dosis máximas utilizables de sus constituyentes: aspartamo (E 951) y acesulfamo K (E 950).			
		(50) Las dosis de E 951 y E 950 no deben superarse debido a la utilización de sal de aspartamo y acesulfamo, sola o combinada con E 950 o E 951.			
		(51) Las dosis máximas utilizables se expresan como ácido libre.			
		(52) Las dosis máximas utilizables se expresan como imida libre.			
▼M4		(60) Expresados como equivalentes de esteviol.			
▼M2					
14.1.4.	**Bebidas aromatizadas**				
	Grupo I	Aditivos			no deben utilizarse E 420, E 421, E 953, E 965, E 966, E 967 ni E 968
	Grupo II	Colorantes *quantum satis*	*quantum satis*		excepto leche con sabor a chocolate y productos de malta
	Grupo III	Colorantes alimentarios con límites máximos combinados	100	(25)	excepto leche con sabor a chocolate y productos de malta
	E 160d	Licopeno	12		excepto bebidas para diluir
	E 200-203	Ácido sórbico y sorbatos	300	(1) (2)	excepto bebidas a base de lácteos
	E 200-203	Ácido sórbico y sorbatos	250	(1) (2)	se aplica el máximo si también se han utilizado E 210-213, ácido benzoico y benzoatos

▼M2

Número de la categoría	Número E	Denominación	Dosis máxima (mg/l o mg/kg)	Notas	Restricciones o excepciones
	E 210-213	Ácido benzoico y benzoatos	150	(1) (2)	excepto bebidas a base de lácteos
	E 220-228	Dióxido de azufre y sulfitos	20	(3)	solo a partir de concentrados en bebidas aromatizadas sin alcohol que contengan zumo de frutas
	E 220-228	Dióxido de azufre y sulfitos	50	(3)	solo bebidas aromatizadas sin alcohol que contengan al menos 235 g/l de jarabe de glucosa
	E 220-228	Dióxido de azufre y sulfitos	350	(3)	solo concentrados a base de zumo de frutas que contengan un mínimo de 2,5 % de cebada (agua de cebada)
	E 220-228	Dióxido de azufre y sulfitos	250	(3)	solo otros concentrados a base de zumo de frutas o de frutas trituradas; *capilé, groselha*
	E 242	Dimetildicarbonato	250	(24)	
	E 297	Ácido fumárico	1 000		solo preparados instantáneos en polvo para bebidas a base de frutas
	E 338-452	Ácido fosfórico, fosfatos, di-, tri- y polifosfatos	700	(1) (4)	
	E 338-452	Ácido fosfórico, fosfatos, di-, tri- y polifosfatos	500	(1) (4)	solo bebidas para deportistas
	E 338-452	Ácido fosfórico, fosfatos, di-, tri- y polifosfatos	4 000	(1) (4)	solo bebidas para deportistas que contengan proteínas de lactosuero
	E 338-452	Ácido fosfórico, fosfatos, di-, tri- y polifosfatos	20 000	(1) (4)	solo bebidas a base de proteínas vegetales
	E 338-452	Ácido fosfórico, fosfatos, di-, tri- y polifosfatos	2 000	(1) (4)	solo bebidas lácteas de chocolate y malta
	E 355-357	Ácido adípico y adipatos	10 000	(1)	solo polvos para la preparación casera de bebidas

▼M2

Número de la categoría	Número E	Denominación	Dosis máxima (mg/l o mg/kg)	Notas	Restricciones o excepciones
	E 363	Ácido succínico	3 000		solo polvos para la preparación casera de bebidas
	E 405	Alginato de propano-1,2-diol	300		
	E 426	Hemicelulosa de soja	5 000		solo bebidas a base de lácteos destinadas a la venta al por menor
	E 444	Acetato isobutirato de sacarosa	300		solo bebidas turbias
	E 445	Ésteres glicéridos de colofonia de madera	100		solo bebidas turbias
	E 459	Beta-ciclodextrina	500		solo bebidas en polvo instantáneas aromatizadas
	E 473-474	Sucroésteres de ácidos grasos y sucroglicéridos	5 000	(1)	solo bebidas a base de anís, leche, coco y almendra
	E 473-474	Sucroésteres de ácidos grasos y sucroglicéridos	10 000	(1)	solo polvos para la preparación de bebidas calientes
	E 481-482	Estearoil-2-lactilato de sodio y calcio	2 000	(1)	solo polvos para la preparación de bebidas calientes
	E 900	Dimetilpolisiloxano	10		
	E 950	Acesulfamo K	350		solo de valor energético reducido o sin azúcares añadidos
	E 951	Aspartamo	600		solo de valor energético reducido o sin azúcares añadidos
	E 952	Ácido ciclámico y sus sales de sodio y calcio	250	(51)	solo de valor energético reducido o sin azúcares añadidos
	E 954	Sacarina y sus sales de sodio, potasio y calcio	80	(52)	solo de valor energético reducido o sin azúcares añadidos

▼M2

Número de la categoría	Número E	Denominación	Dosis máxima (mg/l o mg/kg)	Notas	Restricciones o excepciones
	E 954	Sacarina y sus sales de sodio, potasio y calcio	100	(52)	solo bebidas carbónicas de valor energético reducido o sin azúcares añadidos
	E 955	Sucralosa	300		solo de valor energético reducido o sin azúcares añadidos
	E 959	Neohesperidina DC	30		solo de valor energético reducido o sin azúcares añadidos, excepto leche y bebidas lácteas aromatizadas
	E 959	Neohesperidina DC	50		solo leche y bebidas lácteas aromatizadas de valor energético reducido o sin azúcares añadidos
	E 957	Taumatina	0,5		solo bebidas aromatizadas sin alcohol a base de agua, solo como potenciador del sabor
▼M4	E 960	Glucósidos de esteviol	80	(60)	Solo bebidas de valor energético reducido o sin azúcar añadido
▼M2	E 961	Neotamo	20		solo de valor energético reducido o sin azúcares añadidos
	E 961	Neotamo	2		solo de valor energético reducido o sin azúcares añadidos, como potenciador del sabor
	E 962	Sal de aspartamo y acesulfamo	350	(11)a, (49), (50)	solo de valor energético reducido o sin azúcares añadidos
	E 999	Extracto de quilaya	200	(45)	
		(1) Los aditivos podrán añadirse solos o combinados.			
		(2) La dosis máxima se aplica a la suma, y las dosis se expresan como ácido libre.			

▼M2

Número de la categoría	Número E	Denominación	Dosis máxima (mg/l o mg/kg)	Notas	Restricciones o excepciones
		(3) Las dosis máximas se expresan como SO_2 en relación con el total, procedente de todos los orígenes; no se tiene en cuenta un contenido en SO_2 inferior a 10 mg/kg o a 10 mg/l.			
		(4) La dosis máxima se expresa como P_2O_5.			
		(11) Los límites se expresan como: a) equivalente de acesulfamo K, o b) equivalente de aspartamo.			
		(49) Las dosis máximas utilizables se derivan de las dosis máximas utilizables de sus constituyentes: aspartamo (E 951) y acesulfamo K (E 950).			
		(50) Las dosis de E 951 y E 950 no deben superarse debido a la utilización de sal de aspartamo y acesulfamo, sola o combinada con E 950 o E 951.			
		(51) Las dosis máximas utilizables se expresan como ácido libre.			
		(52) Las dosis máximas utilizables se expresan como imida libre.			
		(24) Cantidad añadida, residuos no detectables.			
		(25) Las cantitdades de cada uno de los colorantes E 110, E 122, E 124 y E 155 no podrán superar los 50 mg/kg or mg/l.			
		(45) Calculado como extracto anhidro.			
▼M4		(60) Expresados como equivalentes de esteviol.			
▼M5		(74): Límite máximo de aluminio procedente de todas las lacas de aluminio: 15 mg/kg. A efectos del artículo 22, apartado 1, letra g), del Reglamento (CE) nº 1333/2008, ese límite debe aplicarse a partir del 1 de febrero de 2013.			
▼M2 **14.1.5.**	**Café tostado, té, infusiones de plantas y frutos, achicoria; extractos de té, de infusiones de plantas y frutos y de achicoria; preparados de té, plantas, frutos y achicoria para infusión, así como mezclas y mezclas instantáneas de dichos productos**				
14.1.5.1.	**Café y extractos de café**				
	E 901	Cera de abeja, blanca y amarilla	*quantum satis*		solo como agente de recubrimiento de café en grano
	E 902	Cera candelilla	*quantum satis*		solo como agente de recubrimiento de café en grano

▼M2

Número de la categoría	Número E	Denominación	Dosis máxima (mg/l o mg/kg)	Notas	Restricciones o excepciones
	E 903	Cera carnauba	200		solo como agente de recubrimiento de café en grano
	E 904	Goma laca	*quantum satis*		solo como agente de recubrimiento de café en grano
14.1.5.2.	**Otros**				
	Grupo I	Aditivos			excepto té en hojas sin aromatizantes, incluido el café instantáneo aromatizado; no deben utilizarse en bebidas E 420, E 421, E 953, E 965, E 966, E 967 ni E 968
	E 200-213	Ácido sórbico y sorbatos; ácido benzoico y benzoatos	600	(1) (2)	solo concentrados líquidos de té y concentrados líquidos de infusiones de plantas o frutos
	E 242	Dimetildicarbonato	250	(24)	solo concentrado de té líquido
	E 297	Ácido fumárico	1 000		solo productos instantáneos para la preparación de té aromatizado e infusiones de plantas
	E 338-452	Ácido fosfórico, fosfatos, di-, tri- y polifosfatos	2 000	(1) (4)	solo bebidas a base de café para máquinas expendedoras, té instantáneo e infusiones instantáneas de plantas
	E 355-228	Ácido adípico y adipatos	10 000	(1)	solo polvos para la preparación casera de bebidas
	E 363	Ácido succínico	3 000		solo polvos para la preparación casera de bebidas
	E 473-474	Sucroésteres de ácidos grasos y sucroglicéridos	1 000	(1)	solo café líquido en lata
	E 473-474	Sucroésteres de ácidos grasos y sucroglicéridos	10 000	(1)	solo polvos para la preparación de bebidas calientes
	E 481-482	Estearoil-2-lactilato de sodio y calcio	2 000	(1)	solo polvos para la preparación de bebidas calientes

▼M2

Número de la categoría	Número E	Denominación	Dosis máxima (mg/l o mg/kg)	Notas	Restricciones o excepciones
	E 491-495	Ésteres de sorbitano	500	(1)	solo concentrados líquidos de té y concentrados líquidos de infusiones de plantas o frutos
		(1) Los aditivos podrán añadirse solos o combinados.			
		(2) La dosis máxima se aplica a la suma, y las dosis se expresan como ácido libre.			
		(3) Las dosis máximas se expresan como SO_2 en relación con el total, procedente de todos los orígenes; no se tiene en cuenta un contenido en SO_2 inferior a 10 mg/kg o a 10 mg/l.			
		(4) La dosis máxima se expresa como P_2O_5.			
		(11) Los límites se expresan como: a) equivalente de acesulfamo K, o b) equivalente de aspartamo.			
		(24) Cantidad añadida, residuos no detectables.			
14.2.	**Bebidas alcohólicas, incluso sus homólogas sin alcohol o bajas en alcohol**				
14.2.1.	**Cerveza y bebidas a base de malta**				
	E 150a-d	Caramelo	*quantum satis*		solo cerveza
	E 210-213	Ácido benzoico y benzoatos	200	(1) (2)	solo cerveza sin alcohol; cerveza de barril que contenga más de un 0,5 % de azúcares fermentables o bien de zumos o concentrados de frutas añadidos
	E 200-203	Ácido sórbico y sorbatos	200	(1) (2)	solo cerveza de barril que contenga más de un 0,5 % de azúcares fermentables o bien de zumos o concentrados de frutas añadidos
	E 220-228	Dióxido de azufre y sulfitos	20	(3)	
	E 220-228	Dióxido de azufre y sulfitos	50		solo cerveza sometida a una segunda fermentación en barril
	E 270	Ácido láctico	*quantum satis*		
	E 300	Ácido ascórbico	*quantum satis*		

▼M2

Número de la categoría	Número E	Denominación	Dosis máxima (mg/l o mg/kg)	Notas	Restricciones o excepciones
	E 301	Ascorbato sódico	*quantum satis*		
	E 330	Ácido cítrico	*quantum satis*		
	E 405	Alginato de propano-1,2-diol	100		
	E 414	Goma arábiga	*quantum satis*		
	E 950	Acesulfamo K	350		solo cerveza sin alcohol o con grado alcohólico inferior a 1,2 % vol.; *bière de table / Tafelbier / Table Beer* (que contenga menos de un 6 % de mosto primitivo) excepto *Obergäriges Einfachbier;* cervezas con una acidez mínima de 30 miliequivalentes expresada en NaOH; cervezas negras del tipo *oud bruin*
	E 951	Aspartamo	600		solo cerveza sin alcohol o con grado alcohólico inferior a 1,2 % vol.; *bière de table / Tafelbier / Table Beer* (que contenga menos de un 6 % de mosto primitivo) excepto *Obergäriges Einfachbier;* cervezas con una acidez mínima de 30 miliequivalentes expresada en NaOH; cervezas negras del tipo *oud bruin*
	E 954	Sacarina y sus sales de sodio, potasio y calcio	80	(52)	solo cerveza sin alcohol o con grado alcohólico inferior a 1,2 % vol.; *bière de table / Tafelbier / Table Beer* (que contenga menos de un 6 % de mosto primitivo) excepto *Obergäriges Einfachbier;* cervezas con una acidez mínima de 30 miliequivalentes expresada en NaOH; cervezas negras del tipo *oud bruin*
	E 955	Sucralosa	250		solo cerveza sin alcohol o con grado alcohólico inferior a 1,2 % vol.; *bière de table / Tafelbier / Table Beer* (que contenga menos de un 6 % de mosto primitivo) excepto *Obergäriges Einfachbier;* cervezas con una acidez mínima de 30 miliequivalentes expresada en NaOH; cervezas negras del tipo *oud bruin*

▼M2

Número de la categoría	Número E	Denominación	Dosis máxima (mg/l o mg/kg)	Notas	Restricciones o excepciones
	E 959	Neohesperidina DC	10		solo cerveza sin alcohol o con grado alcohólico inferior a 1,2 % vol.; *bière de table / Tafelbier / Table Beer* (que contenga menos de un 6 % de mosto primitivo) excepto *Obergäriges Einfachbier;* cervezas con una acidez mínima de 30 miliequivalentes expresada en NaOH; cervezas negras del tipo *oud bruin*
▼M4	E 960	Glucósidos de esteviol	70	(60)	Solo cerveza sin alcohol o con grado alcohólico inferior a 1,2 % vol.; «bière de table/Tafelbier / table beer» (que contenga menos de un 6 % de mosto primitivo) excepto «Obergäriges Einfachbier»; cervezas con una acidez mínima de 30 miliequivalentes expresada en NaOH; cervezas negras del tipo «oud bruin»
▼M2	E 961	Neotamo	20		solo cerveza sin alcohol o con grado alcohólico inferior a 1,2 % vol.; *bière de table / Tafelbier / Table Beer* (que contenga menos de un 6 % de mosto primitivo) excepto *Obergäriges Einfachbier;* cervezas con una acidez mínima de 30 miliequivalentes expresada en NaOH; cervezas negras del tipo *oud bruin*
	E 962	Sal de aspartamo y acesulfamo	350	(11)a, (49), (50)	solo cerveza sin alcohol o con grado alcohólico inferior a 1,2 % vol.; *bière de table / Tafelbier / Table Beer* (que contenga menos de un 6 % de mosto primitivo) excepto *Obergäriges Einfachbier;* cervezas con una acidez mínima de 30 miliequivalentes expresada en NaOH; cervezas negras del tipo *oud bruin*
	E 950	Acesulfamo K	25	(52)	solo cerveza de valor energético reducido
	E 951	Aspartamo	25		solo cerveza de valor energético reducido
	E 955	Sucralosa	10		solo cerveza de valor energético reducido
	E 959	Neohesperidina DC	10		solo cerveza de valor energético reducido
	E 961	Neotamo	1		solo cerveza de valor energético reducido

▼M2

Número de la categoría	Número E	Denominación	Dosis máxima (mg/l o mg/kg)	Notas	Restricciones o excepciones
	E 962	Sal de aspartamo y acesulfamo	25	(11)b, (49), (50)	solo cerveza de valor energético reducido
▼M7	E 1105	Lisozima	*quantum satis*		solo en cervezas que no se someten a pasteurización ni a esterilización por filtración Período de aplicación: A partir del 25 de junio de 2012
▼M6	E 1200	Polidextrosa	*quantum satis*		solo en cervezas con valor energético reducido y en las de bajo contenido de alcohol Período de aplicación: A partir del 25 de junio de 2012
▼M2		(1) Los aditivos podrán añadirse solos o combinados.			
		(2) La dosis máxima se aplica a la suma, y las dosis se expresan como ácido libre.			
		(3) Las dosis máximas se expresan como SO_2 en relación con el total, procedente de todos los orígenes; no se tiene en cuenta un contenido en SO_2 inferior a 10 mg/kg o a 10 mg/l.			
		(11) Los límites se expresan como: a) equivalente de acesulfamo K, o b) equivalente de aspartamo.			
		(49) Las dosis máximas utilizables se derivan de las dosis máximas utilizables de sus constituyentes: aspartamo (E 951) y acesulfamo K (E 950).			
		(50) Las dosis de E 951 y E 950 no deben superarse debido a la utilización de sal de aspartamo y acesulfamo, sola o combinada con E 950 o E 951.			
		(52) Las dosis máximas utilizables se expresan como imida libre.			
▼M4		(60) Expresados como equivalentes de esteviol.			
▼M2					
14.2.2.	**Vino y otros productos definidos en el Reglamento (CE) nº 1234/2007, y sus homólogos sin alcohol**				
	Se autoriza la utilización de **aditivos** con arreglo al Reglamento (CE) nº 1234/2007 del Consejo, la Decisión 2006/232/CE del Consejo y el Reglamento (CE) nº 606/2009 de la Comisión, y sus disposiciones de aplicación.				
	E 200-203	Ácido sórbico y sorbatos	200	(1) (2)	solo sin alcohol

▼M2

Número de la categoría	Número E	Denominación	Dosis máxima (mg/l o mg/kg)	Notas	Restricciones o excepciones
▼M9	E 210-213	Ácido benzoico y benzoatos	200	(1) (2)	solo sin alcohol Período de aplicación: A partir del 19 de julio de 2012
▼M2	E 220-228	Dióxido de azufre y sulfitos	200	(3)	solo sin alcohol
	E 242	Dimetildicarbonato	250	(24)	solo sin alcohol
		(1) Los aditivos podrán añadirse solos o combinados.			
		(2) La dosis máxima se aplica a la suma, y las dosis se expresan como ácido libre.			
		(3) Las dosis máximas se expresan como SO_2 en relación con el total, procedente de todos los orígenes; no se tiene en cuenta un contenido en SO_2 inferior a 10 mg/kg o a 10 mg/l.			
		(24) Cantidad añadida, residuos no detectables.			
14.2.3.	**Sidra y perada**				
	Grupo I	Aditivos			no deben utilizarse E 420, E 421, E 953, E 965, E 966, E 967 ni E 968
	Grupo II	Colorantes *quantum satis*	*quantum satis*		excepto *cidre bouché*
	Grupo III	Colorantes alimentarios con límites máximos combinados	200		excepto *cidre bouché*
	E 150a-d	Caramelo	*quantum satis*		solo *cidre bouché*
	E 200-203	Ácido sórbico y sorbatos	200	(1) (2)	
	E 220-228	Dióxido de azufre y sulfitos	200	(3)	
	E 242	Dimetildicarbonato	250	(24)	
	E 338-452	Ácido fosfórico, fosfatos, di-, tri- y polifosfatos	1 000	(1) (4)	
	E 405	Alginato de propano-1,2-diol	100		excepto *cidre bouché*
	E 473-474	Sucroésteres de ácidos grasos y sucroglicéridos	5 000	(1)	
	E 900	Dimetilpolisiloxano	10		excepto *cidre bouché*

▼M2

Número de la categoría	Número E	Denominación	Dosis máxima (mg/l o mg/kg)	Notas	Restricciones o excepciones
	E 950	Acesulfamo K	350		
	E 951	Aspartamo	600		
	E 954	Sacarina y sus sales de sodio, potasio y calcio	80	(52)	
	E 955	Sucralosa	50		
	E 959	Neohesperidina DC	20		
	E 961	Neotamo	20		
	E 962	Sal de aspartamo y acesulfamo	350	(11)a, (49), (50)	
	E 999	Extracto de quilaya	200	(45)	excepto *cidre bouché*
		(1) Los aditivos podrán añadirse solos o combinados.			
		(2) La dosis máxima se aplica a la suma, y las dosis se expresan como ácido libre.			
		(3) Las dosis máximas se expresan como SO_2 en relación con el total, procedente de todos los orígenes; no se tiene en cuenta un contenido en SO_2 inferior a 10 mg/kg o a 10 mg/l.			
		(4) La dosis máxima se expresa como P_2O_5.			
		(11) Los límites se expresan como: a) equivalente de acesulfamo K, o b) equivalente de aspartamo.			
		(49) Las dosis máximas utilizables se derivan de las dosis máximas utilizables de sus constituyentes: aspartamo (E 951) y acesulfamo K (E 950).			
		(50) Las dosis de E 951 y E 950 no deben superarse debido a la utilización de sal de aspartamo y acesulfamo, sola o combinada con E 950 o E 951.			
		(52) Las dosis máximas utilizables se expresan como imida libre.			
		(24) Cantidad añadida, residuos no detectables.			
		(45) Calculado como extracto anhidro.			

▼M2

Número de la categoría	Número E	Denominación	Dosis máxima (mg/l o mg/kg)	Notas	Restricciones o excepciones
14.2.4.	**Vino de fruta y vino elaborado**				
	Grupo I	Aditivos			no deben utilizarse E 420, E 421, E 953, E 965, E 966, E 967 ni E 968
	Grupo II	Colorantes *quantum satis*	*quantum satis*		
	Grupo III	Colorantes alimentarios con límites máximos combinados	200		
	E 160d	Licopeno	10		
	E 200-203	Ácido sórbico y sorbatos	200	(1) (2)	
	E 220-228	Dióxido de azufre y sulfitos	200	(3)	
	E 220-228	Dióxido de azufre y sulfitos	260	(3)	solo vino elaborado
	E 242	Dimetildicarbonato	250	(24)	solo vinos de fruta y con grado alcohólico menor
	E 338-452	Ácido fosfórico, fosfatos, di-, tri- y polifosfatos	1 000	(1) (4)	
	E 353	Ácido metatartárico	100		solo vino elaborado
	E 473-474	Sucroésteres de ácidos grasos y sucroglicéridos	5 000		
		(1) Los aditivos podrán añadirse solos o combinados.			
		(2) La dosis máxima se aplica a la suma, y las dosis se expresan como ácido libre.			
		(3) Las dosis máximas se expresan como SO_2 en relación con el total, procedente de todos los orígenes; no se tiene en cuenta un contenido en SO_2 inferior a 10 mg/kg o a 10 mg/l.			
		(4) La dosis máxima se expresa como P_2O_5.			
		(24) Cantidad añadida, residuos no detectables.			

▼M2

Número de la categoría	Número E	Denominación	Dosis máxima (mg/l o mg/kg)	Notas	Restricciones o excepciones
14.2.5.	**Hidromiel**				
	Grupo I	Aditivos			no deben utilizarse E 420, E 421, E 953, E 965, E 966, E 967 ni E 968
	Grupo II	Colorantes *quantum satis*	*quantum satis*		
	E 200-203	Ácido sórbico y sorbatos	200	(1) (2)	
	E 220-228	Dióxido de azufre y sulfitos	200	(3)	
	E 338-452	Ácido fosfórico, fosfatos, di-, tri- y polifosfatos	1 000	(1) (4)	
	E 473-474	Sucroésteres de ácidos grasos y sucroglicéridos	5 000	(24)	
		(1) Los aditivos podrán añadirse solos o combinados.			
		(2) La dosis máxima se aplica a la suma, y las dosis se expresan como ácido libre.			
		(3) Las dosis máximas se expresan como SO_2 en relación con el total, procedente de todos los orígenes; no se tiene en cuenta un contenido en SO_2 inferior a 10 mg/kg o a 10 mg/l.			
		(4) La dosis máxima se expresa como P_2O_5.			
		(24) Cantidad añadida, residuos no detectables.			
14.2.6.	**Bebidas espirituosas, tal como se definen en el Reglamento (CE) nº 110/2008**				
	Grupo I	Aditivos			excepto whisky o whiskey; no deben utilizarse E 420, E 421, E 953, E 965, E 966, E 967 ni E 968, excepto en licores
	Grupo II	Colorantes *quantum satis*	*quantum satis*		excepto bebidas espirituosas tal como se definen en el artículo 5, apartado 1, y las denominaciones que figuran en el anexo II, puntos 1 a 14, del Reglamento (CE) nº 110/2008, y aguardientes (seguidos del nombre de la fruta) obtenidos por maceración y destilación, *London gin, sambuca, maraschino, marrasquino* o *maraskino* y *mistrà*

▼M2

Número de la categoría	Número E	Denominación	Dosis máxima (mg/l o mg/kg)	Notas	Restricciones o excepciones
	Grupo III	Colorantes alimentarios con límites máximos combinados	200		excepto bebidas espirituosas tal como se definen en el artículo 5, apartado 1, y las denominaciones que figuran en el anexo II, puntos 1 a 14, del Reglamento (CE) nº 110/2008, y aguardientes (seguidos del nombre de la fruta) obtenidos por maceración y destilación, *London gin, sambuca, maraschino, marrasquino* o *maraskino* y *mistrà*
	E 123	Amaranto	30		excepto bebidas espirituosas tal como se definen en el artículo 5, apartado 1, y las denominaciones que figuran en el anexo II, puntos 1 a 14, del Reglamento (CE) nº 110/2008, y aguardientes (seguidos del nombre de la fruta) obtenidos por maceración y destilación, *London gin, sambuca, maraschino, marrasquino* o *maraskino* y *mistrà*
	E 150a-d	Caramelo	*quantum satis*		excepto aguardientes y aguardientes de frutas (seguidos del nombre de la fruta) obtenidos por maceración y destilación, *London gin, sambuca, maraschino, marrasquino* o *maraskino* y *mistrà;* el whisky y el whiskey solo pueden contener E 150a
	E 160b	Annato, bixina, norbixina	10		solo licores
	E 174	Plata	*quantum satis*		solo licores
	E 175	Oro	*quantum satis*		solo licores
	E 220-228	Dióxido de azufre y sulfitos	50	(3)	solo bebidas espirituosas destiladas que contengan peras enteras
	E 338-452	Ácido fosfórico, fosfatos, di-, tri- y polifosfatos	1 000	(1) (4)	excepto whisky y whiskey
	E 405	Alginato de propano-1,2-diol	10 000		solo licores emulsionados
	E 416	Goma karaya	10 000		solo licores a base de huevo

▼M2

Número de la categoría	Número E	Denominación	Dosis máxima (mg/l o mg/kg)	Notas	Restricciones o excepciones
	E 445	Ésteres glicéridos de colofonia de madera	100		solo bebidas espirituosas turbias
	E 473-474	Sucroésteres de ácidos grasos y sucroglicéridos	5 000	(1)	excepto whisky y whiskey
	E 475	Ésteres poliglicéricos de ácidos grasos	5 000		solo licores emulsionados
	E 481-482	Estearoil-2-lactilatos	8 000	(1)	solo licores emulsionados
		(1) Los aditivos podrán añadirse solos o combinados.			
		(3) Las dosis máximas se expresan como SO_2 en relación con el total, procedente de todos los orígenes; no se tiene en cuenta un contenido en SO_2 inferior a 10 mg/kg o a 10 mg/l.			
		(4) La dosis máxima se expresa como P_2O_5.			
14.2.7.	**Productos a base de vino aromatizado, tal como se definen en el Reglamento (CEE) nº 1601/91**				
14.2.7.1.	**Vinos aromatizados**				
	Grupo I	Aditivos			no deben utilizarse E 420, E 421, E 953, E 965, E 966, E 967 ni E 968
	Grupo II	Colorantes *quantum satis*			excepto *americano* y *bitter vino*
	Grupo III	Colorantes alimentarios con límites máximos combinados	200		excepto *americano* y *bitter vino*
	E 150a-d	Caramelo	*quantum satis*		
	E 100	Curcuminas	100	(26) (27)	solo *americano* y *bitter vino*
	E 101	Riboflavinas	100	(26) (27)	solo *americano* y *bitter vino*
	E 102	Tartrazina	100	(26) (27)	solo *americano* y *bitter vino*
	E 104	Amarillo de quinoleína	100	(26) (27)	solo *americano* y *bitter vino*

▼M2

Número de la categoría	Número E	Denominación	Dosis máxima (mg/l o mg/kg)	Notas	Restricciones o excepciones
	E 110	Amarillo ocaso FCF / anaranjado S	100	'(27)	solo *bitter vino*
	E 120	Cochinilla, ácido carmínico, carmines	100	(26) (27)	solo *americano* y *bitter vino*
	E 122	Azorrubina, carmoisina	100	(26) (27)	solo *americano* y *bitter vino*
	E 123	Amaranto	100	(26) (27)	solo *americano* y *bitter vino*
	E 124	Ponceau 4R rojo cochinilla A	100	(26) (27)	solo *americano* y *bitter vino*
	E 129	Rojo Allura AG	100	(27)	solo *bitter vino*
	E 123	Amaranto	30		solo productos de aperitivo a base de vino
	E 150a-d	Caramelo	*quantum satis*		solo *americano* y *bitter vino*
	E 160d	Licopeno	10		
	E 200-203	Ácido sórbico y sorbatos	200	(1) (2)	
	E 242	Dimetildicarbonato	250	(24)	
	E 338-452	Ácido fosfórico, fosfatos, di-, tri- y polifosfatos	1 000	(1) (4)	
	E 473-474	Sucroésteres de ácidos grasos y sucroglicéridos	5 000	(1)	
		(1) Los aditivos podrán añadirse solos o combinados.			
		(2) La dosis máxima se aplica a la suma, y las dosis se expresan como ácido libre.			
		(4) La dosis máxima se expresa como P_2O_5.			
		(24) Cantidad añadida, residuos no detectables.			
		(26) En el *americano,* E 100, E 101, E 102, E 104, E 120, E 122, E 123 y E 124 se autorizan solos o combinados.			
		(27) En el *bitter vino,* E 100, E 101, E 102, E 104, E 110, E 120, E 122, E 123, E 124 y E 129 se autorizan solos o combinados.			

▼M2

Número de la categoría	Número E	Denominación	Dosis máxima (mg/l o mg/kg)	Notas	Restricciones o excepciones
14.2.7.2.	**Bebidas a base de vino aromatizado**				
	Grupo I	Aditivos			no deben utilizarse E 420, E 421, E 953, E 965, E 966, E 967 ni E 968
	Grupo II	Colorantes *quantum satis*	*quantum satis*		excepto *bitter soda*, sangría, clara, zurra
	Grupo III	Colorantes alimentarios con límites máximos combinados	200		excepto *bitter soda*, sangría, clara, zurra
	E 100	Curcuminas	100	(28)	solo *bitter soda*
	E 101	Riboflavinas	100	(28)	solo *bitter soda*
	E 102	Tartrazina	100	(28)	solo *bitter soda*
	E 104	Amarillo de quinoleína	100	(28)	solo *bitter soda*
	E 110	Amarillo ocaso FCF / anaranjado S	100	(28)	solo *bitter soda*
	E 120	Cochinilla, ácido carmínico, carmines	100	(28)	solo *bitter soda*
	E 122	Azorrubina, carmoisina	100	(28)	solo *bitter soda*
	E 123	Amaranto	100	(28)	solo *bitter soda*
	E 124	Ponceau 4R rojo cochinilla A	100	(28)	solo *bitter soda*
	E 129	Rojo Allura AG	100	(28)	solo *bitter soda*
	E 150a-d	Caramelo	*quantum satis*		solo *bitter soda*
	E 160d	Licopeno	10		
	E 200-203	Ácido sórbico y sorbatos	200	(1) (2)	
	E 242	Dimetildicarbonato	250	(24)	

▼M2

Número de la categoría	Número E	Denominación	Dosis máxima (mg/l o mg/kg)	Notas	Restricciones o excepciones
	E 338-452	Ácido fosfórico, fosfatos, di-, tri- y polifosfatos	1 000	(1) (4)	
	E 473-474	Sucroésteres de ácidos grasos y sucroglicéridos	5 000	(1)	
		(1) Los aditivos podrán añadirse solos o combinados.			
		(2) La dosis máxima se aplica a la suma, y las dosis se expresan como ácido libre.			
		(4) La dosis máxima se expresa como P_2O_5.			
		(24) Cantidad añadida, residuos no detectables.			
		(28) En el *bitter soda,* E 100, E 101, E 102, E 104, E 110, E 120, E 122, E 123, E 124 y E 129 se autorizan solos o combinados.			
14.2.7.3.	**Cócteles aromatizados de productos vitivinícolas**				
	Grupo I	Aditivos			no deben utilizarse E 420, E 421, E 953, E 965, E 966, E 967 ni E 968
	Grupo II	Colorantes *quantum satis*	*quantum satis*		
	Grupo III	Colorantes alimentarios con límites máximos combinados	200		
	E 160d	Licopeno	10		
	E 200-203	Ácido sórbico y sorbatos	200	(1) (2)	
	E 242	Dimetildicarbonato	250	(24)	
	E 338-452	Ácido fosfórico, fosfatos, di-, tri- y polifosfatos	1 000	(1) (4)	

▼M2

Número de la categoría	Número E	Denominación	Dosis máxima (mg/l o mg/kg)	Notas	Restricciones o excepciones
	E 473-474	Sucroésteres de ácidos grasos y sucroglicéridos	5 000	(1)	
		(1) Los aditivos podrán añadirse solos o combinados.			
		(2) La dosis máxima se aplica a la suma, y las dosis se expresan como ácido libre.			
		(4) La dosis máxima se expresa como P_2O_5.			
		(24) Cantidad añadida, residuos no detectables.			
14.2.8.	**Otras bebidas alcohólicas, incluso mezclas de bebidas alcohólicas y no alcohólicas, y bebidas alcohólicas con menos del 15 % de alcohol**				
	Grupo I	Aditivos			no deben utilizarse E 420, E 421, E 953, E 965, E 966, E 967 ni E 968
	Grupo II	Colorantes *quantum satis*	*quantum satis*		
	Grupo III	Colorantes alimentarios con límites máximos combinados	200		solo bebidas alcohólicas con menos del 15 % de alcohol
	E 123	Amaranto	30		solo bebidas alcohólicas con menos del 15 % de alcohol
	E 160b	Annato, bixina, norbixina	10		solo bebidas alcohólicas con menos del 15 % de alcohol
	E 160d	Licopeno	30		
	E 200-203	Ácido sórbico y sorbatos	200	(1) (2)	solo bebidas alcohólicas con menos del 15 % de alcohol
	E 210-213	Ácido benzoico y benzoatos	200	(1) (2)	solo bebidas alcohólicas con menos del 15 % de alcohol
	E 242	Dimetildicarbonato	250	(24)	solo bebidas a base de vino

▼M2

Número de la categoría	Número E	Denominación	Dosis máxima (mg/l o mg/kg)	Notas	Restricciones o excepciones
	E 338-452	Ácido fosfórico, fosfatos, di-, tri- y polifosfatos	1 000	(1) (4)	
	E 444	Acetato isobutirato de sacarosa	300		solo bebidas alcohólicas turbias aromatizadas con menos del 15 % de alcohol
	E 445	Ésteres glicéridos de colofonia de madera	100		solo bebidas alcohólicas turbias aromatizadas con menos del 15 % de alcohol
	E 473-474	Sucroésteres de ácidos grasos y sucroglicéridos	5 000	(1)	
	E 481-482	Estearoil-2-lactilatos	8 000	(1)	solo bebidas aromatizadas con menos del 15 % de alcohol
	E 950	Acesulfamo K	350		
	E 951	Aspartamo	600		
	E 952	Ácido ciclámico y sus sales de sodio y calcio	250	(51)	solo mezclas de bebidas alcohólicas y no alcohólicas
	E 954	Sacarina y sus sales de sodio, potasio y calcio	80	(52)	
	E 955	Sucralosa	250		
	E 959	Neohesperidina DC	30		
▼M4	E 960	Glucósidos de esteviol	150	(60)	
▼M2	E 961	Neotamo	20		

▼M2

Número de la categoría	Número E	Denominación	Dosis máxima (mg/l o mg/kg)	Notas	Restricciones o excepciones
	E 962	Sal de aspartamo y acesulfamo	350	(11)a, (49), (50)	
		(1) Los aditivos podrán añadirse solos o combinados.			
		(2) La dosis máxima se aplica a la suma, y las dosis se expresan como ácido libre.			
		(4) La dosis máxima se expresa como P_2O_5.			
		(11) Los límites se expresan como: a) equivalente de acesulfamo K, o b) equivalente de aspartamo.			
		(49) Las dosis máximas utilizables se derivan de las dosis máximas utilizables de sus constituyentes: aspartamo (E 951) y acesulfamo K (E 950).			
		(50) Las dosis de E 951 y E 950 no deben superarse debido a la utilización de sal de aspartamo y acesulfamo, sola o combinada con E 950 o E 951.			
		(51) Las dosis máximas utilizables se expresan como ácido libre.			
		(52) Las dosis máximas utilizables se expresan como imida libre.			
		(24) Cantidad añadida, residuos no detectables.			
▼M4		(60) Expresados como equivalentes de esteviol.			
▼M2					
15.	**Productos de aperitivo listos para el consumo**				
15.1.	**Productos de aperitivo a base de patatas, cereales, harinas o almidones**				
	Grupo I	Aditivos			
	Grupo II	Colorantes *quantum satis*	*quantum satis*		
	Grupo III	Colorantes alimentarios con límites máximos combinados	100		excepto productos de aperitivo extrusionados o expandidos

▼M2

Número de la categoría	Número E	Denominación	Dosis máxima (mg/l o mg/kg)	Notas	Restricciones o excepciones
	Grupo III	Colorantes alimentarios con límites máximos combinados	200		solo productos de aperitivo extrusionados o expandidos
	E 160b	Annato, bixina, norbixina	10		excepto productos de aperitivo extrusionados o expandidos
	E 160b	Annato, bixina, norbixina	20		solo productos de aperitivo extrusionados o expandidos
	E 160d	Licopeno	30		
	E 200-203; 214 - 219	Ácido sórbico y sorbatos; p-hidroxibenzoatos	1 000	(1) (2) (5)	
	E 220-228	Dióxido de azufre y sulfitos	50	(3)	solo productos de aperitivo a base de cereales y patatas
	E 310-320	Galatos, TBHQ y BHA	200	(1)	solo productos de aperitivo a base de cereales
	E 338-452	Ácido fosfórico, fosfatos, di-, tri- y polifosfatos	5 000	(1) (4)	
	E 392	Extractos de romero	50	(41) (46)	
	E 405	Alginato de propano-1,2-diol	3 000		solo productos de aperitivo a base de cereales y patatas
	E 416	Goma karaya	5 000		solo productos de aperitivo a base de cereales y patatas
	E 481-482	Estearoil-2-lactilatos	2 000	(1)	solo productos de aperitivo a base de cereales
	E 481-482	Estearoil-2-lactilatos	5 000	(1)	solo productos de aperitivo a base de cereales y patatas
	E 901	Cera de abeja, blanca y amarilla	*quantum satis*		solo como agentes de recubrimiento
	E 902	Cera candelilla	*quantum satis*		solo como agentes de recubrimiento
	E 903	Cera carnauba	200		solo como agentes de recubrimiento

▼M2

Número de la categoría	Número E	Denominación	Dosis máxima (mg/l o mg/kg)	Notas	Restricciones o excepciones
	E 904	Goma laca	*quantum satis*		solo como agentes de recubrimiento
	E 950	Acesulfamo K	350		
	E 951	Aspartamo	500		
	E 954	Sacarina y sus sales de sodio, potasio y calcio	100	(52)	
	E 955	Sucralosa	200		
	E 959	Neohesperidina DC	50		
▼M4	E 960	Glucósidos de esteviol	20	(60)	
▼M2	E 961	Neotamo	18		
	E 961	Neotamo	2		solo como potenciador del sabor
	E 962	Sal de aspartamo y acesulfamo	500	(11)b, (49), (50)	
		(1) Los aditivos podrán añadirse solos o combinados.			
		(2) La dosis máxima se aplica a la suma, y las dosis se expresan como ácido libre.			
		(3) Las dosis máximas se expresan como SO_2 en relación con el total, procedente de todos los orígenes; no se tiene en cuenta un contenido en SO_2 inferior a 10 mg/kg o a 10 mg/l.			
		(4) La dosis máxima se expresa como P_2O_5.			
		(5) E 214-219: p-hidroxibenzoatos (PHB), máximo 300 mg/kg.			
		(11) Los límites se expresan como: a) equivalente de acesulfamo K, o b) equivalente de aspartamo.			

▼M2

Número de la categoría	Número E	Denominación	Dosis máxima (mg/l o mg/kg)	Notas	Restricciones o excepciones
		(41) Expresado en una base de grasas.			
		(49) Las dosis máximas utilizables se derivan de las dosis máximas utilizables de sus constituyentes: aspartamo (E 951) y acesulfamo K (E 950).			
		(50) Las dosis de E 951 y E 950 no deben superarse debido a la utilización de sal de aspartamo y acesulfamo, sola o combinada con E 950 o E 951.			
		(52) Las dosis máximas utilizables se expresan como imida libre.			
		(46) Expresado como la suma de carnosol y ácido carnósico.			
		(60) Expresados como equivalentes de esteviol.			
		(71): Límite máximo de aluminio procedente de todas las lacas de aluminio: 30 mg/kg. A efectos del artículo 22, apartado 1, letra g), del Reglamento (CE) nº 1333/2008, ese límite debe aplicarse a partir del 1 de febrero de 2013.			
15.2.	**Frutos secos elaborados**				
	Grupo I	Aditivos			
	Grupo II	Colorantes *quantum satis*	*quantum satis*		
	Grupo III	Colorantes alimentarios con límites máximos combinados	100		solo frutos secos recubiertos y aromatizados
	E 160b	Annato, bixina, norbixina	10		solo frutos secos recubiertos y aromatizados
	E 160d	Licopeno	30		
	E 200-203; 214 - 219	Ácido sórbico y sorbatos; p-hidroxibenzoatos	1 000	(1) (2) (5)	solo frutos secos recubiertos
	E 220-228	Dióxido de azufre y sulfitos	50	(3)	solo frutos secos sazonados
	E 310-320	Galatos, TBHQ y BHA	200	(1) (13)	

▼M2

Número de la categoría	Número E	Denominación	Dosis máxima (mg/l o mg/kg)	Notas	Restricciones o excepciones
	E 338-452	Ácido fosfórico, fosfatos, di-, tri- y polifosfatos	5 000	(1) (4)	
	E 392	Extractos de romero	200	(41) (46)	
	E 416	Goma karaya	10 000		solo recubrimientos para frutos secos
	E 901	Cera de abeja, blanca y amarilla	*quantum satis*		solo como agentes de recubrimiento
	E 902	Cera candelilla	*quantum satis*		solo como agentes de recubrimiento
	E 903	Cera carnauba	200		solo como agentes de recubrimiento
	E 904	Goma laca	*quantum satis*		solo como agentes de recubrimiento
	E 950	Acesulfamo K	350		
	E 951	Aspartamo	500		
	E 954	Sacarina y sus sales de sodio, potasio y calcio	100	(52)	
	E 955	Sucralosa	200		
	E 959	Neohesperidina DC	50		
▼M4 E 960	Glucósidos de esteviol	20	(60)		
▼M2 E 961	Neotamo	18			
	E 961	Neotamo	2		solo como potenciador del sabor

▼M2

Número de la categoría	Número E	Denominación	Dosis máxima (mg/l o mg/kg)	Notas	Restricciones o excepciones
	E 962	Sal de aspartamo y acesulfamo	500	(11)b, (49), (50)	
		(1) Los aditivos podrán añadirse solos o combinados.			
		(2) La dosis máxima se aplica a la suma, y las dosis se expresan como ácido libre.			
		(3) Las dosis máximas se expresan como SO_2 en relación con el total, procedente de todos los orígenes; no se tiene en cuenta un contenido en SO_2 inferior a 10 mg/kg o a 10 mg/l.			
		(4) La dosis máxima se expresa como P_2O_5.			
		(5) E 214-219: p-hidroxibenzoatos (PHB), máximo 300 mg/kg.			
		(11) Los límites se expresan como: a) equivalente de acesulfamo K, o b) equivalente de aspartamo.			
		(13) Límite máximo expresado respecto del contenido de grasas.			
		(41) Expresado en una base de grasas.			
		(49) Las dosis máximas utilizables se derivan de las dosis máximas utilizables de sus constituyentes: aspartamo (E 951) y acesulfamo K (E 950).			
		(50) Las dosis de E 951 y E 950 no deben superarse debido a la utilización de sal de aspartamo y acesulfamo, sola o combinada con E 950 o E 951.			
		(52) Las dosis máximas utilizables se expresan como imida libre.			
		(46) Expresado como la suma de carnosol y ácido carnósico.			
▼M4		(60) Expresados como equivalentes de esteviol.			
▼M2					
16.	**Postres, excepto los productos incluidos en las categorías 1, 3 y 4**				
	Grupo I	Aditivos			
	Grupo II	Colorantes *quantum satis*	*quantum satis*		
	Grupo III	Colorantes alimentarios con límites máximos combinados	150		

▼M2

Número de la categoría	Número E	Denominación	Dosis máxima (mg/l o mg/kg)	Notas	Restricciones o excepciones
	Grupo IV	Polialcoholes	*quantum satis*		solo de valor energético reducido o sin azúcares añadidos
	E 160b	Annato, bixina, norbixina	10		
	E 160d	Licopeno	30		
	E 200-203	Ácido sórbico y sorbatos	1 000	(1) (2)	solo *frugtgrød, rote Grütze* y *pasha*
	E 200-203	Ácido sórbico y sorbatos	2 000	(1) (2)	solo *ostkaka*
	E 200-213	Ácido sórbico y sorbatos; ácido benzoico y benzoatos	300	(1) (2)	solo postres lácteos no tratados térmicamente
	E 210-213	Ácido benzoico y benzoatos	500	(1) (2)	solo *frugtgrød* y *rote Grütze*
	E 234	Nisina	3		solo postres de semolina, tapioca y productos similares
	E 280-283	Ácido propiónico y propionatos	1 000	(1) (6)	solo *Christmas pudding*
	E 297	Ácido fumárico	4 000		solo postres gelificados, con aroma de frutas y deshidratados en polvo
	E 338-452	Ácido fosfórico, fosfatos, di-, tri- y polifosfatos	3 000	(1) (4)	
	E 338-452	Ácido fosfórico, fosfatos, di-, tri- y polifosfatos	7 000	(1) (4)	solo postres deshidratados en polvo
	E 355-357	Ácido adípico y adipatos	1 000	(1)	solo postres deshidratados en polvo
	E 355-357	Ácido adípico y adipatos	6 000	(1)	solo postres gelificados
	E 355-357	Ácido adípico y adipatos	1 000	(1)	solo postres con aroma de frutas

▼M2

Número de la categoría	Número E	Denominación	Dosis máxima (mg/l o mg/kg)	Notas	Restricciones o excepciones
	E 363	Ácido succínico	6 000		
	E 416	Goma karaya	6 000		
	E 427	Goma casia	2 500		solo postres lácteos y productos similares
	E 432-436	Polisorbatos	3 000	(1)	
	E 473-474	Sucroésteres de ácidos grasos y sucroglicéridos	5 000	(1)	
	E 475	Ésteres poliglicéricos de ácidos grasos	2 000		
	E 477	Ésteres de propano-1,2-diol de ácidos grasos	5 000		
	E 481-482	Estearoil-2-lactilatos	5 000	(1)	
	E 483	Tartrato de estearoilo	5 000		
	E 491-495	Ésteres de sorbitano	5 000	(1)	
	E 950	Acesulfamo K	350		solo de valor energético reducido o sin azúcares añadidos
	E 951	Aspartamo	1 000		solo de valor energético reducido o sin azúcares añadidos
	E 952	Ácido ciclámico y sus sales de sodio y calcio	250	(51)	solo de valor energético reducido o sin azúcares añadidos
	E 954	Sacarina y sus sales de sodio, potasio y calcio	100	(52)	solo de valor energético reducido o sin azúcares añadidos
	E 955	Sucralosa	400		solo de valor energético reducido o sin azúcares añadidos

▼M2

Número de la categoría	Número E	Denominación	Dosis máxima (mg/l o mg/kg)	Notas	Restricciones o excepciones
	E 957	Taumatina	5		solo como potenciador del sabor
	E 959	Neohesperidina DC	50		solo de valor energético reducido o sin azúcares añadidos
▼M4	E 960	Glucósidos de esteviol	100	(60)	Solo productos de valor energético reducido o sin azúcar añadido
▼M2	E 961	Neotamo	32		solo de valor energético reducido o sin azúcares añadidos
	E 962	Sal de aspartamo y acesulfamo	350	(11)a, (49), (50)	solo de valor energético reducido o sin azúcares añadidos
▼M12	E 964	Jarabe de poliglicitol	300 000		solo de valor energético reducido o sin azúcares añadidos Período de aplicación: a partir del 29 de noviembre de 2012
▼M2					

(1) Los aditivos podrán añadirse solos o combinados.

(2) La dosis máxima se aplica a la suma, y las dosis se expresan como ácido libre.

(4) La dosis máxima se expresa como P_2O_5.

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

(11) Los límites se expresan como: a) equivalente de acesulfamo K, o b) equivalente de aspartamo.

(49) Las dosis máximas utilizables se derivan de las dosis máximas utilizables de sus constituyentes: aspartamo (E 951) y acesulfamo K (E 950).

(50) Las dosis de E 951 y E 950 no deben superarse debido a la utilización de sal de aspartamo y acesulfamo, sola o combinada con E 950 o E 951.

(51) Las dosis máximas utilizables se expresan como ácido libre.

▼M2

Número de la categoría	Número E	Denominación	Dosis máxima (mg/l o mg/kg)	Notas	Restricciones o excepciones
		(52) Las dosis máximas utilizables se expresan como imida libre.			
▼M4		(60) Expresados como equivalentes de esteviol.			
▼M5		(74): Límite máximo de aluminio procedente de todas las lacas de aluminio: 15 mg/kg. A efectos del artículo 22, apartado 1, letra g), del Reglamento (CE) nº 1333/2008, ese límite debe aplicarse a partir del 1 de febrero de 2013.			
▼M2					
17	**Complementos alimenticios, tal como se definen en la Directiva 2002/46/CE, excepto los destinados a lactantes y niños de corta edad**				
17.1	**Complementos alimenticios sólidos, incluso en cápsulas, comprimidos y similares, excepto los masticables**				
	Grupo I	Aditivos			E 410, E 412, E 415 y E 417 no podrán utilizarse para producir alimentos deshidratados destinados a rehidratarse en la ingestión
	Grupo II	Colorantes *quantum satis*	*quantum satis*		
	Grupo III	Colorantes alimentarios con límites máximos combinados	300		
	Grupo IV	Polialcoholes	*quantum satis*		
	E 160d	Licopeno	30		
	E 200-213	Ácido sórbico y sorbatos; ácido benzoico y benzoatos	1 000	(1) (2)	solo suministrados en forma seca con preparados de vitamina A o mezclas de vitamina A y D
	E 310-321	Galatos, TBHQ, BHA y BHT	400	(1)	
	E 338-452	Ácido fosfórico, fosfatos, di-, tri- y polifosfatos	*quantum satis*		
	E 392	Extractos de romero	400	(46)	

▼M2

Número de la categoría	Número E	Denominación	Dosis máxima (mg/l o mg/kg)	Notas	Restricciones o excepciones
	E 405	Alginato de propano-1,2-diol	1 000		
	E 416	Goma karaya	*quantum satis*		
	E 426	Hemicelulosa de soja	1 500		
	E 432-436	Polisorbatos	*quantum satis*		
	E 459	Beta-ciclodextrina	*quantum satis*		solo alimentos en forma de comprimidos y grageas
	E 468	Carboximetilcelulosa sódica reticulada	30 000		
	E 473-474	Sucroésteres de ácidos grasos y sucroglicéridos	*quantum satis*	(1)	
	E 475	Ésteres poliglicéricos de ácidos grasos	*quantum satis*		
	E 491-495	Ésteres de sorbitano	*quantum satis*	(1)	
	E 551-559	Dióxido de silicio y silicatos	10 000		
▼M13	E 900	Dimetilpolisiloxano	10		solo complementos alimenticios en forma de comprimidos efervescentes Período de aplicación: a partir del 3 de diciembre de 2012
▼M2	E 901	Cera de abeja, blanca y amarilla	*quantum satis*		
	E 902	Cera candelilla	*quantum satis*		
	E 903	Cera carnauba	200		
	E 904	Goma laca	*quantum satis*		
	E 950	Acesulfamo K	500		
	E 951	Aspartamo	2 000		
	E 952	Ácido ciclámico y sus sales de sodio y calcio	500	(51)	

▼M2

Número de la categoría	Número E	Denominación	Dosis máxima (mg/l o mg/kg)	Notas	Restricciones o excepciones
	E 954	Sacarina y sus sales de sodio, potasio y calcio	500	(52)	
	E 955	Sucralosa	800		
	E 959	Neohesperidina DC	100		
▼M4	E 960	Glucósidos de esteviol	670	(60)	
▼M2	E 961	Neotamo	60		
	E 961	Neotamo	2		solo como potenciador del sabor
	E 962	Sal de aspartamo y acesulfamo	500	(11)a, (49), (50)	
	E 1201	Polivinilpirrolidona	*quantum satis*		solo alimentos en forma de comprimidos y grageas
	E 1202	Polivinilpolipirrolidona	*quantum satis*		solo alimentos en forma de comprimidos y grageas
	E 1203	Alcohol polivinílico	18 000		solo en forma de cápsulas y comprimidos
	E 1204	Pululano	*quantum satis*		solo en forma de cápsulas y comprimidos
	E 1205	Copolímero de metacrilato básico	100 000		
	E 1505	Citrato de trietilo	3 500		solo en forma de cápsulas y comprimidos
	E 1521	Polietilenglicol	10 000		solo en forma de cápsulas y comprimidos
		(1) Los aditivos podrán añadirse solos o combinados.			
		(2) La dosis máxima se aplica a la suma, y las dosis se expresan como ácido libre.			

▼M2

Número de la categoría	Número E	Denominación	Dosis máxima (mg/l o mg/kg)	Notas	Restricciones o excepciones
		(11) Los límites se expresan como: a) equivalente de acesulfamo K, o b) equivalente de aspartamo.			
		(49) Las dosis máximas utilizables se derivan de las dosis máximas utilizables de sus constituyentes: aspartamo (E 951) y acesulfamo K (E 950).			
		(50) Las dosis de E 951 y E 950 no deben superarse debido a la utilización de sal de aspartamo y acesulfamo, sola o combinada con E 950 o E 951.			
		(51) Las dosis máximas utilizables se expresan como ácido libre.			
		(52) Las dosis máximas utilizables se expresan como imida libre.			
		(46) Expresado como la suma de carnosol y ácido carnósico.			
▼M4		(60) Expresados como equivalentes de esteviol.			
▼M5		(69): Límite máximo de aluminio procedente de todas las lacas de aluminio: 150 mg/kg. A efectos del artículo 22, apartado 1, letra g), del Reglamento (CE) nº 1333/2008, ese límite debe aplicarse a partir del 1 de febrero de 2013.			
▼M13		(79): El contenido máximo se aplica al complemento alimenticio disuelto listo para el consumo al diluirse en 200 ml de agua.			
▼M2					
17.2.	**Complementos alimenticios líquidos**				
	Grupo I	Aditivos			
	Grupo II	Colorantes *quantum satis*	*quantum satis*		
	Grupo III	Colorantes alimentarios con límites máximos combinados	100		
	E 160d	Licopeno	30		
	E 200-213	Ácido sórbico y sorbatos; ácido benzoico y benzoatos	2 000	(1) (2)	
	E 310-321	Galatos, TBHQ, BHA y BHT	400	(1)	
	E 338-452	Ácido fosfórico, fosfatos, di-, tri- y polifosfatos	*quantum satis*		

▼M2

Número de la categoría	Número E	Denominación	Dosis máxima (mg/l o mg/kg)	Notas	Restricciones o excepciones
	E 392	Extractos de romero	400	(46)	
	E 405	Alginato de propano-1,2-diol	1 000		
	E 416	Goma karaya	*quantum satis*		
	E 426	Hemicelulosa de soja	1 500		
	E 432-436	Polisorbatos	*quantum satis*		
	E 473-474	Sucroésteres de ácidos grasos y sucroglicéridos	*quantum satis*	(1)	
	E 475	Ésteres poliglicéricos de ácidos grasos	*quantum satis*		
	E 491-495	Ésteres de sorbitano	*quantum satis*		
	E 551-559	Dióxido de silicio y silicatos	10 000		
	E 950	Acesulfamo K	350		
	E 951	Aspartamo	600		
	E 952	Ácido ciclámico y sus sales de sodio y calcio	400	(51)	
	E 954	Sacarina y sus sales de sodio, potasio y calcio	80	(52)	
	E 955	Sucralosa	240		
	E 959	Neohesperidina DC	50		
▼M4	E 960	Glucósidos de esteviol	200	(60)	
▼M2	E 961	Neotamo	20		
	E 961	Neotamo	2		solo como potenciador del sabor

▼M2

Número de la categoría	Número E	Denominación	Dosis máxima (mg/l o mg/kg)	Notas	Restricciones o excepciones
	E 962	Sal de aspartamo y acesulfamo	350	(11)a, (49), (50)	
		(1) Los aditivos podrán añadirse solos o combinados.			
		(2) La dosis máxima se aplica a la suma, y las dosis se expresan como ácido libre.			
		(11) Los límites se expresan como: a) equivalente de acesulfamo K, o b) equivalente de aspartamo.			
		(49) Las dosis máximas utilizables se derivan de las dosis máximas utilizables de sus constituyentes: aspartamo (E 951) y acesulfamo K (E 950).			
		(50) Las dosis de E 951 y E 950 no deben superarse debido a la utilización de sal de aspartamo y acesulfamo, sola o combinada con E 950 o E 951.			
		(51) Las dosis máximas utilizables se expresan como ácido libre.			
		(52) Las dosis máximas utilizables se expresan como imida libre.			
		(46) Expresado como la suma de carnosol y ácido carnósico.			
▼M4		(60) Expresados como equivalentes de esteviol.			
▼M2					
17.3.	**Complementos alimenticios en forma de jarabes o masticables**				
	Grupo I	Aditivos			
	Grupo II	Colorantes *quantum satis*	*quantum satis*		
	Grupo IV	Polialcoholes	*quantum satis*		
	Grupo III	Colorantes alimentarios con límites máximos combinados	300		solo complementos alimenticios sólidos
	Grupo III	Colorantes alimentarios con límites máximos combinados	100		solo complementos alimenticios líquidos

▼M2

Número de la categoría	Número E	Denominación	Dosis máxima (mg/l o mg/kg)	Notas	Restricciones o excepciones
	E 160d	Licopeno	30		
	E 310-321	Galatos, TBHQ, BHA y BHT	400	(1)	
	E 338-452	Ácido fosfórico, fosfatos, di-, tri- y polifosfatos	*quantum satis*		
	E 392	Extractos de romero	400	(46)	
	E 405	Alginato de propano-1,2-diol	1 000		
	E 416	Goma karaya	*quantum satis*		
	E 426	Hemicelulosa de soja	1 500		
	E 432-436	Polisorbatos	*quantum satis*		
	E 473-474	Sucroésteres de ácidos grasos y sucroglicéridos	*quantum satis*	(1)	
	E 475	Ésteres poliglicéricos de ácidos grasos	*quantum satis*		
	E 491-495	Ésteres de sorbitano	*quantum satis*		
	E 551-559	Dióxido de silicio y silicatos	10 000		
	E 901	Cera de abeja, blanca y amarilla	*quantum satis*		
	E 902	Cera candelilla	*quantum satis*		
	E 903	Cera carnauba	200		
	E 904	Goma laca	*quantum satis*		
	E 950	Acesulfamo K	2 000		

▼M2

Número de la categoría	Número E	Denominación	Dosis máxima (mg/l o mg/kg)	Notas	Restricciones o excepciones
	E 951	Aspartamo	5 500		
	E 952	Ácido ciclámico y sus sales de sodio y calcio	1 250	(51)	
	E 954	Sacarina y sus sales de sodio, potasio y calcio	1 200	(52)	
	E 955	Sucralosa	2 400		
	E 957	Taumatina	400		
	E 959	Neohesperidina DC	400		
▼M4	E 960	Glucósidos de esteviol	1 800	(60)	
▼M2	E 961	Neotamo	185		
	E 961	Neotamo	2		solo como potenciador del sabor en complementos alimenticios basados en vitaminas o elementos minerales
	E 962	Sal de aspartamo y acesulfamo	2 000	(11)a, (49), (50)	
		(1) Los aditivos podrán añadirse solos o combinados.			
		(11) Los límites se expresan como: a) equivalente de acesulfamo K, o b) equivalente de aspartamo.			
		(49) Las dosis máximas utilizables se derivan de las dosis máximas utilizables de sus constituyentes: aspartamo (E 951) y acesulfamo K (E 950).			
		(50) Las dosis de E 951 y E 950 no deben superarse debido a la utilización de sal de aspartamo y acesulfamo, sola o combinada con E 950 o E 951.			

▼M2

Número de la categoría	Número E	Denominación	Dosis máxima (mg/l o mg/kg)	Notas	Restricciones o excepciones
		(51) Las dosis máximas utilizables se expresan como ácido libre.			
		(52) Las dosis máximas utilizables se expresan como imida libre.			
		(46) Expresado como la suma de carnosol y ácido carnósico.			
▼M4		(60) Expresados como equivalentes de esteviol.			
▼M5		(69): Límite máximo de aluminio procedente de todas las lacas de aluminio: 150 mg/kg. A efectos del artículo 22, apartado 1, letra g), del Reglamento (CE) nº 1333/2008, ese límite debe aplicarse a partir del 1 de febrero de 2013.			
▼M2 **18.**	**Alimentos elaborados no incluidos en las categorías 1 a 17, excepto alimentos para lactantes y niños de corta edad**				
	Grupo I	Aditivos			

▼M3

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) nº 1925/2006, la Directiva 2002/46/CE, la Directiva 2009/39/CE y el Reglamento (CE) nº 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) (1)	Colorantes, emulgentes y antioxidantes
E 422	Glicerina	*quantum satis*	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 arábiga		
E 415	Goma xantana		
E 440	Pectinas		

▼M3

Nº E del soporte	Denominación del soporte	Dosis máxima	Aditivos alimentarios a los que puede añadirse el soporte
E 432-E 436	Polisorbatos (cuadro 4 de la parte 6)	*quantum satis*	Antiespumantes
E 442	Fosfátidos de amonio	*quantum satis*	Antioxidantes
E 460	Celulosa	*quantum satis*	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		
E 322	Lecitinas	*quantum satis*	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)	*quantum satis*	Colorantes y antiespumantes
E 1404	Almidón oxidado	*quantum satis*	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		

▼**M3**

Nº E del soporte	Denominación del soporte	Dosis máxima	Aditivos alimentarios a los que puede añadirse el soporte
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 ([1])	Citrato de trietilo		
E 1518 ([1])	Triacetato de glicerilo (triacetina)		
E 551	Dióxido de silicio	*quantum satis*	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	*quantum satis*	Colorantes
E 1200	Polidextrosa	*quantum satis*	Todos los aditivos alimentarios
E 1201	Polivinilpirrolidona	*quantum satis*	Edulcorantes
E 1202	Polivinilpolipirrolidona		
E 322	Lecitinas	*quantum satis*	Agentes de recubrimiento de frutas
E 432-E 436	Polisorbatos		

▼M3

Nº E del soporte	Denominación del soporte	Dosis máxima	Aditivos alimentarios a los que puede añadirse el soporte
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	*quantum satis*	Edulcorantes
E 425	Konjac	*quantum satis*	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	*quantum satis*	Edulcorantes
E 469	Carboximetilcelulosa sódica y goma de celulosa hidrolizadas enzimáticamente	*quantum satis*	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

([1]) 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 ([1])

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		*quantum satis*	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) ([2])

▼**M3**

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_2O_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_2O_5)	Preparados de colorantes y emulgentes
		10 000 mg/kg en preparados (expresados como P_2O_5)	Preparados de polialcoholes
		10 000 mg/kg en preparados (expresados como P_2O_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	*quantum satis*	Preparados de colorantes, antioxidantes liposolubles y agentes de recubrimiento de frutas
E 473	Sucroésteres de ácidos grasos	*quantum satis*	Preparados de colorantes y antioxidantes liposolubles
E 475	Ésteres poliglicéricos de ácidos grasos	*quantum satis*	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)	*quantum satis*	Preparados de colorantes, preparados de antiespumantes y agentes de recubrimiento de frutas

▼M3

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 colorantes secos en polvo
		10 000 mg/kg en el preparado	E 508 cloruro potásico y E 412 preparados de goma guar
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 bija, 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

([1]) Exceptuando las enzimas autorizadas como aditivos alimentarios.
([2]) 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 condiones de uso de los aditivos de la parte 2

(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 (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.

(2) Los límites máximos de fosfatos y silicatos se han fijado solamente en los preparados de aditivos alimentarios 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 aditivos alimentarios y en los alimentos finales.

(4) 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 ([1])

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	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	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				

▼**M3**

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 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				
E 220	Dióxido de azufre	2 000 mg/kg (solo o combinado, expresados como SO_2) 5 000 mg/kg (solo en ezimas 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	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Sí
E 261	Acetato potásico	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	
E 262	Acetatos de sodio	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	
E 263	Acetato cálcico	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	
E 270	Ácido láctico	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Sí
E 281	Propionato sódico	*quantum satis*	*quantum satis*	50 mg/l	
E 290	Dióxido de carbono	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	
E 296	Ácido málico	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Sí
E 300	Ácido ascórbico	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Sí
E 301	Ascorbato sódico	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Sí
E 302	Ascorbato cálcico	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Sí
E 304	Ésteres ácidos grasos de ácido ascórbico	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	

▼M3

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 306	Extracto rico en tocoferoles	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	
E 307	ALFA-tocoferol	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	
E 308	Gamma-tocoferol	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	
E 309	Delta-tocoferol	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	
E 322	Lecitinas	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Sí
E 325	Lactato sódico	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	
E 326	Lactato potásico	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	
E 327	Lactato cálcico	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Sí
E 330	Ácido cítrico	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Sí
E 331	Citratos de sodio	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Sí
E 332	Citratos de potasio	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Sí
E 333	Citratos de calcio	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	
E 334	Ácido tartárico [L(+)–]	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	
E 335	Tartratos de sodio	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Sí
E 336	Tartratos de potasio	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Sí
E 337	Tartrato doble de sodio y potasio	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	
E 350	Malatos de sodio	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Sí
E 338	Ácido fosfórico	10 000 mg/kg, (expresados como P_2O_5)	*quantum satis*	*quantum satis*	
E 339	Fosfatos de sodio	50 000 mg/kg (solo o combinado, expresados como P_2O_5)	*quantum satis*	*quantum satis*	Sí
E 340	Fosfatos de potasio				
E 341	Fosfatos de calcio				
E 343	Fosfatos de magnesio				
E 351	Malato potásico	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Sí
E 352	Malatos de calcio	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Sí
E 354	Tartrato cálcico	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	
E 380	Citrato triamónico	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	
E 400	Ácido algínico	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Sí
E 401	Alginato sódico	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Sí
E 402	Alginato potásico	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Sí
E 403	Alginato amónico	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	
E 404	Alginato cálcico	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Sí

▼**M3**

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 406	Agar-agar	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Sí
E 407	Carragenanos	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Sí
E 407a	Algas *Eucheuma* transformadas	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	
E 410	Goma garrofín	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Sí
E 412	Goma guar	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Sí
E 413	Tragacanto	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Sí
E 414	Goma arábiga	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Sí
E 415	Goma xantana	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Sí
E 417	Goma tara	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Sí
E 418	Goma gellan	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Sí
E 420	Sorbitol	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Sí
E 421	Manitol	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Sí
E 422	Glicerina	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Sí
E 440	Pectinas	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Sí
E 450	Difosfatos	50 000 mg/kg (solo o combinado, expresados como P_2O_5)	*quantum satis*	*quantum satis*	
E 451	Trifosfatos				
E 452	Polifosfatos				
E 460	Celulosa	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Sí
E 461	Metilcelulosa	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Sí
E 462	Etilcelulosa	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	
E 463	Hidroxipropilcelulosa	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Sí
E 464	Hidroxipropilmetilcelulosa	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Sí
E 465	Etilmetilcelulosa	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	
E 466	Carboximetilcelulosa Carboximetilcelulosa sódica Goma de celulosa	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Sí
E 469	Carboximetilcelulosa hidrolizada enzimáticamente	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	
E 470a	Sales sódicas, potásicas y cálcicas de ácidos grasos	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	
E 470b	Sales magnésicas de ácidos grasos	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	

▼**M3**

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 471	Monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Sí
E 472a	Ésteres acéticos de monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Sí
E 472b	Ésteres lácticos de monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Sí
E 472c	Ésteres cítricos de monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Sí
E 472d	Ésteres tartáricos de monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Sí
E 472e	Ésteres monoacetil y diacetil tartáricos de monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Sí
E 472f	Ésteres mixtos acéticos y tartáricos de monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Sí
E 473	Sucroésteres de ácidos grasos	50 000 mg/kg	50 mg/kg	25 mg/l	Sí, solo como soporte
E 500	Carbonatos de sodio	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Sí
E 501	Carbonatos de potasio	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Sí, solo E 501 i) carbonato de potasio
E 503	Carbonatos de amonio	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Sí
E 504	Carbonatos de magnesio	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Sí
E 507	Ácido clorhídrico	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Sí
E 508	Cloruro potásico	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Sí
E 509	Cloruro cálcico	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Sí
E 511	Cloruro magnésico	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Sí
E 513	Ácido sulfúrico	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Sí
E 514	Sulfatos de sodio	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Sí, solo E 514 i) sulfato de sodio
E 515	Sulfatos de potasio	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Sí

▼M3

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 516	Sulfato cálcico	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Sí
E 517	Sulfato amónico	100 000 mg/kg	100 mg/kg	50 mg/l	Sí
E 524	Hidróxido de sodio	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	
E 525	Hidróxido de potasio	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Sí
E 526	Hidróxido de calcio	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Sí
E 527	Hidróxido de amonio	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Sí
E 528	Hidróxido de magnesio	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Sí
E 529	Óxido de calcio	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Sí
E 530	Óxido de magnesio	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	
E 551	Dióxido de silicio	50 000 mg/kg en el preparado seco en polvo	*quantum satis*	*quantum satis*	Sí
E 570	Ácidos grasos	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	
E 574	Ácido glucónico	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Sí
E 575	Glucono-delta-lactona	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Sí
E 576	Gluconato sódico	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	
E 577	Gluconato potásico	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	
E 578	Gluconato cálcico	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Sí
E 640	Glicina y su sal sódica	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	
E 920	L-cisteína	10 000 mg/kg	10 mg/kg	5 mg/l	
E 938	Argón	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	
E 939	Helio	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	
E 941	Nitrógeno	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	
E 942	Óxido nitroso	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	
E 948	Oxígeno	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	
E 949	Hidrógeno	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	
E 965	Maltitol	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Sí
E 966	Lactitol	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Sí, solo como soporte
E 967	Xilitol	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Sí, solo como soporte
E 1200	Polidextrosa	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Sí
E 1404	Almidón oxidado	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Sí
E 1410	Fosfato de monoalmidón	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Sí
E 1412	Fosfato de dialmidón	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Sí
E 1413	Fosfato de dialmidón fosfatado	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Sí

▼**M3**

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 1414	Fosfato de dialmidón acetilado	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Sí
E 1420	Almidón acetilado	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Sí
E 1422	Adipato de dialmidón acetilado	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Sí
E 1440	Almidón hidroxipropilado	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Sí
E 1442	Fosfato de dialmidón hidroxipropilado	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Sí
E 1450	Octenilsuccinato sódico de almidón	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Sí
E 1451	Almidón acetilado oxidado	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Sí
E 1520	Propano-1,2-diol (propilenglicol)	500 g/kg	(2)	(2)	Sí, solo como soporte

(1) Incluidas las enzimas autorizadas como aditivos alimentarios.
(2) 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	*quantum satis*
E 420	Sorbitol	Todos los aromas	*quantum satis* para fines distintos de la edulcoración, pero no como potenciadores del sabor
E 421	Manitol		
E 953	Isomaltosa		
E 965	Maltitol		
E 966	Lactitol		
E 967	Xilitol		
E 968	Eritritol		

▼M3

Nº E del aditivo	Denominación del aditivo	Categorías de aromas a los que puede añadirse el aditivo	Dosis máxima
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	1 000 mg/kg (galatos, TBHQ y BHA, solos o combinados) en aceites esenciales
		Aromatizantes distintos de los aceites esenciales	100 mg/kg ([1]) (galatos, solos o combinados) 200 mg/kg ([1]) (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_2O_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	*quantum satis*
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 ([2])	10 000 mg/kg en aromas
		Productos alimenticios que contienen aromas de humo Líquidos y aromas basados en oleorresinas de especias	1 000 mg/kg en el alimento final
E 459	Beta-ciclodextrina	Aromas encapsulados en:	
		— Tés aromatizados y bebidas en polvo instantáneas aromatizadas	500 mg/l en el alimento final
		— Aperitivos aromatizados	1 000 mg/kg en productos alimenticios tal como son consumidos o reconstituidos con arreglo a las instrucciones del fabricante
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

▼M3

Nº E del aditivo	Denominación del aditivo	Categorías de aromas a los que puede añadirse el aditivo	Dosis máxima
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

([1]) Regla de proporcionalidad: cuando se utilicen combinaciones de galatos, TBHQ y BHA, deberán reducirse proporcionalmente las dosis individuales.
([2]) 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	*quantum satis*	Todos los nutrientes	Sí
E 260	Ácido acético	*quantum satis*	Todos los nutrientes	
E 261	Acetato potásico	*quantum satis*	Todos los nutrientes	
E 262	Acetatos de sodio	*quantum satis*	Todos los nutrientes	
E 263	Acetato cálcico	*quantum satis*	Todos los nutrientes	
E 270	Ácido láctico	*quantum satis*	Todos los nutrientes	
E 290	Dióxido de carbono	*quantum satis*	Todos los nutrientes	
E 296	Ácido málico	*quantum satis*	Todos los nutrientes	

▼**M3**

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 300	Ácido ascórbico	*quantum satis*	Todos los nutrientes	
E 301	Ascorbato sódico	*quantum satis*	Todos los nutrientes	
E 302	Ascorbato cálcico	*quantum satis*	Todos los nutrientes	
E 304	Ésteres ácidos grasos de ácido ascórbico	*quantum satis*	Todos los nutrientes	
E 306	Extracto rico en tocoferoles	*quantum satis*	Todos los nutrientes	
E 307	ALFA-tocoferol	*quantum satis*	Todos los nutrientes	
E 308	Gamma-tocoferol	*quantum satis*	Todos los nutrientes	
E 309	Delta-tocoferol	*quantum satis*	Todos los nutrientes	
E 322	Lecitinas	*quantum satis*	Todos los nutrientes	Sí
E 325	Lactato sódico	*quantum satis*	Todos los nutrientes	
E 326	Lactato potásico	*quantum satis*	Todos los nutrientes	
E 327	Lactato cálcico	*quantum satis*	Todos los nutrientes	
E 330	Ácido cítrico	*quantum satis*	Todos los nutrientes	
E 331	Citratos de sodio	*quantum satis*	Todos los nutrientes	
E 332	Citratos de potasio	*quantum satis*	Todos los nutrientes	
E 333	Citratos de calcio	*quantum satis*	Todos los nutrientes	
E 334	Ácido tartárico [L(+)–]	*quantum satis*	Todos los nutrientes	
E 335	Tartratos de sodio	*quantum satis*	Todos los nutrientes	
E 336	Tartratos de potasio	*quantum satis*	Todos los nutrientes	
E 337	Tartrato doble de sodio y potasio	*quantum satis*	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_2O_5 en preparados de nutrientes	Todos los nutrientes	

▼**M3**

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 350	Malatos de sodio	*quantum satis*	Todos los nutrientes	
E 351	Malato potásico	*quantum satis*	Todos los nutrientes	
E 352	Malatos de calcio	*quantum satis*	Todos los nutrientes	
E 354	Tartrato cálcico	*quantum satis*	Todos los nutrientes	
E 380	Citrato triamónico	*quantum satis*	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 algínico y alginatos (cuadro 7 de la parte 6)	*quantum satis*	Todos los nutrientes	Sí
E 406	Agar-agar	*quantum satis*	Todos los nutrientes	Sí
E 407	Carragenanos	*quantum satis*	Todos los nutrientes	Sí
E 407a	Algas *Eucheuma* transformadas	*quantum satis*	Todos los nutrientes	Sí
E 410	Goma garrofín	*quantum satis*	Todos los nutrientes	Sí
E 412	Goma guar	*quantum satis*	Todos los nutrientes	Sí
E 413	Tragacanto	*quantum satis*	Todos los nutrientes	Sí
E 414	Goma arábiga	*quantum satis*	Todos los nutrientes	Sí
E 415	Goma xantana	*quantum satis*	Todos los nutrientes	Sí
E 417	Goma tara	*quantum satis*	Todos los nutrientes	Sí
E 418	Goma gellan	*quantum satis*	Todos los nutrientes	Sí
E 420	Sorbitol	*quantum satis*	Todos los nutrientes	Sí, solo como soporte
E 421	Manitol	*quantum satis*	Todos los nutrientes	Sí, solo como soporte

▼**M3**

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 422	Glicerina	*quantum satis*	Todos los nutrientes	Sí
E 432-E 436	Polisorbatos (cuadro 4 de la parte 6)	*quantum satis* 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	*quantum satis*	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	*quantum satis*	Todos los nutrientes	Sí
E 461	Metilcelulosa	*quantum satis*	Todos los nutrientes	Sí
E 462	Etilcelulosa	*quantum satis*	Todos los nutrientes	Sí
E 463	Hidroxipropilcelulosa	*quantum satis*	Todos los nutrientes	Sí
E 464	Hidroxipropilmetilcelulosa	*quantum satis*	Todos los nutrientes	Sí
E 465	Etilmetilcelulosa	*quantum satis*	Todos los nutrientes	Sí
E 466	Carboximetilcelulosa Carboximetilcelulosa sódica Goma de celulosa	*quantum satis*	Todos los nutrientes	Sí
E 469	Carboximetilcelulosa hidrolizada enzimáticamente	*quantum satis*	Todos los nutrientes	Sí
E 470a	Sales sódicas, potásicas y cálcicas de ácidos grasos	*quantum satis*	Todos los nutrientes	Sí
E 470b	Sales magnésicas de ácidos grasos	*quantum satis*	Todos los nutrientes	Sí
E 471	Monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos	*quantum satis*	Todos los nutrientes	Sí
E 472a	Ésteres acéticos de monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos	*quantum satis*	Todos los nutrientes	Sí

▼M3

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 472b	Ésteres lácticos de monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos	*quantum satis*	Todos los nutrientes	Sí
E 472c	Ésteres cítricos de monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos	*quantum satis*	Todos los nutrientes	Sí
E 472d	Ésteres tartáricos de monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos	*quantum satis*	Todos los nutrientes	Sí
E 472e	Ésteres monoacetil y diacetil tartáricos de monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos	*quantum satis*	Todos los nutrientes	Sí
E 472f	Ésteres mixtos acéticos y tartáricos de monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos	*quantum satis*	Todos los nutrientes	Sí
E 473	Sucroésteres de ácidos grasos	*quantum satis*	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	*quantum satis*	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)	*quantum satis*	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	*quantum satis*	Todos los nutrientes	Sí
E 501	Carbonatos de potasio	*quantum satis*	Todos los nutrientes	Sí
E 503	Carbonatos de amonio	*quantum satis*	Todos los nutrientes	Sí
E 504	Carbonatos de magnesio	*quantum satis*	Todos los nutrientes	Sí
E 507	Ácido clorhídrico	*quantum satis*	Todos los nutrientes	Sí

▼**M3**

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 508	Cloruro potásico	*quantum satis*	Todos los nutrientes	
E 509	Cloruro cálcico	*quantum satis*	Todos los nutrientes	
E 511	Cloruro magnésico	*quantum satis*	Todos los nutrientes	
E 513	Ácido sulfúrico	*quantum satis*	Todos los nutrientes	
E 514	Sulfatos de sodio	*quantum satis*	Todos los nutrientes	
E 515	Sulfatos de potasio	*quantum satis*	Todos los nutrientes	
E 516	Sulfato cálcico	*quantum satis*	Todos los nutrientes	
E 524	Hidróxido de sodio	*quantum satis*	Todos los nutrientes	
E 525	Hidróxido de potasio	*quantum satis*	Todos los nutrientes	
E 526	Hidróxido de calcio	*quantum satis*	Todos los nutrientes	
E 527	Hidróxido de amonio	*quantum satis*	Todos los nutrientes	
E 528	Hidróxido de magnesio	*quantum satis*	Todos los nutrientes	
E 529	Óxido de calcio	*quantum satis*	Todos los nutrientes	Sí
E 530	Óxido de magnesio	*quantum satis*	Todos los nutrientes	Sí
E 551, E 552	Dióxido de silicio Silicato cálcico	50 000 mg/kg preparados secos en polvo (solo o combinado)	En preparados secos en polvo de todos los nutrientes	
		10 000 mg/kg en el preparado (solo E 551)	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	*quantum satis*	Todos los nutrientes, excepto los que contienen ácidos grasos insaturados	
E 574	Ácido glucónico	*quantum satis*	Todos los nutrientes	

▼**M3**

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 575	Glucono-delta-lactona	*quantum satis*	Todos los nutrientes	
E 576	Gluconato sódico	*quantum satis*	Todos los nutrientes	
E 577	Gluconato potásico	*quantum satis*	Todos los nutrientes	
E 578	Gluconato cálcico	*quantum satis*	Todos los nutrientes	
E 640	Glicina y su sal sódica	*quantum satis*	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	*quantum satis*	Todos los nutrientes	Sí, solo como soporte
E 938	Argón	*quantum satis*	Todos los nutrientes	
E 939	Helio	*quantum satis*	Todos los nutrientes	
E 941	Nitrógeno	*quantum satis*	Todos los nutrientes	
E 942	Óxido nitroso	*quantum satis*	Todos los nutrientes	
E 948	Oxígeno	*quantum satis*	Todos los nutrientes	
E 949	Hidrógeno	*quantum satis*	Todos los nutrientes	
E 953	Isomaltosa	*quantum satis*	Todos los nutrientes	Sí, solo como soporte
E 965	Maltitol	*quantum satis*	Todos los nutrientes	Sí, solo como soporte
E 966	Lactitol	*quantum satis*	Todos los nutrientes	Sí, solo como soporte
E 967	Xilitol	*quantum satis*	Todos los nutrientes	Sí, solo como soporte
E 968	Eritritol	*quantum satis*	Todos los nutrientes	Sí, solo como soporte
E 1103	Invertasa	*quantum satis*	Todos los nutrientes	
E 1200	Polidextrosa	*quantum satis*	Todos los nutrientes	Sí
E 1404	Almidón oxidado	*quantum satis*	Todos los nutrientes	Sí

▼**M3**

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	*quantum satis*	Todos los nutrientes	Sí
E 1412	Fosfato de dialmidón	*quantum satis*	Todos los nutrientes	Sí
E 1413	Fosfato de dialmidón fosfatado	*quantum satis*	Todos los nutrientes	Sí
E 1414	Fosfato de dialmidón acetilado	*quantum satis*	Todos los nutrientes	Sí
E 1420	Almidón acetilado	*quantum satis*	Todos los nutrientes	Sí
E 1422	Adipato de dialmidón acetilado	*quantum satis*	Todos los nutrientes	Sí
E 1440	Almidón hidroxipropilado	*quantum satis*	Todos los nutrientes	Sí
E 1442	Fosfato de dialmidón hidroxipropilado	*quantum satis*	Todos los nutrientes	Sí
E 1450	Octenilsuccinato sódico de almidón	*quantum satis*	Todos los nutrientes	Sí
E 1451	Almidón acetilado oxidado	*quantum satis*	Todos los nutrientes	Sí
E 1452	Octenilsuccinato alumínico 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)	([1])	Todos los nutrientes	Sí, solo como soporte
E 1520 ([1])	Propano-1,2-diol (propilenglicol)	1 000 mg/kg en el alimento final (como transferencia)	Todos los nutrientes	Sí, solo como soporte

([1]) 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	Transfererencia total: 75 mg/l	Recubrimientos de preparados de nutrientes que contengan ácidos grasos poliinsaturados	Alimentos para lactantes y niños de corta edad

▼**M3**

Nº E del aditivo alimentario	Denominación del aditivo alimentario	Dosis máxima	Nutrientes a los que puede añadirse el aditivo alimentario	Categoría de alimentos
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
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	*quantum satis*	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

▼**M3**

Nº E del aditivo alimentario	Denominación del aditivo alimentario	Dosis máxima	Nutrientes a los que puede añadirse el aditivo alimentario	Categoría de alimentos
E 341 iii)	Fosfato tricálcico	Debe respetarse la dosis máxima de 1 000 mg/kg como P_2O_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
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

▼M3

Nº E del aditivo alimentario	Denominación del aditivo alimentario	Dosis máxima	Nutrientes a los que puede añadirse el aditivo alimentario	Categoría de alimentos
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	

▼**M3**

Nº E del aditivo alimentario	Denominación del aditivo alimentario	Dosis máxima	Nutrientes a los que puede añadirse el aditivo alimentario	Categoría de alimentos
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

▼**M3**

Nº E	Denominación
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
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 *Eucheuma* transformadas
E 410	Goma garrofín
E 412	Goma guar
E 413	Tragacanto
E 414	Goma arábiga

▼**M3**

Nº E	Denominación
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
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

▼**M3**

Nº E	Denominación
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
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

▼M3

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

▼**M3**

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

▼B

ANEXO IV

Alimentos tradicionales en los que determinados Estados miembros pueden seguir prohibiendo el uso de determinadas categorías de aditivos alimentarios

Estado miembro	Alimentos	Categorías de aditivos cuya prohibición puede mantenerse
Alemania	Cerveza alemana tradicional (Bier nach deutschem Reinheitsgebot gebraut)	Todas, excepto los gases propelentes
Francia	Pan francés tradicional	Todas
Francia	Trufas francesas tradicionales en conserva	Todas
Francia	Caracoles franceses tradicionales en conserva	Todas
Francia	Conservas francesas tradicionales de ganso y de pato (confit)	Todas
Austria	Bergkäse austriaco tradicional	Todas, excepto los conservadores
Finlandia	Mämmi finlandés tradicional	Todas, excepto los conservadores
Suecia Finlandia	Jarabes suecos y finlandeses tradicionales de frutas	Colorantes
Dinamarca	Kødboller danesas tradicionales	Conservadores y colorantes
Dinamarca	Leverpostej danés tradicional	Conservadores (con excepción del ácido sórbico) y colorantes
España	Lomo embuchado español tradicional	Todas, excepto los conservadores y los antioxidantes
Italia	Mortadella italiana tradicional	Todas, excepto los conservadores, los antioxidantes, los agentes reguladores del pH, los potenciadores del sabor, los estabilizantes y los gases de envasado
Italia	Cotechino y zampone italianos tradicionales	Todas, excepto los conservadores, los antioxidantes, los agentes reguladores del pH, los potenciadores del sabor, los estabilizantes y los gases de envasado

▼B

ANEXO V

Lista de los colorantes alimentarios a que se refiere el artículo 24 para los que el etiquetado de alimentos incluirá información adicional

Alimentos que contienen uno o varios de los siguientes colorantes alimentarios	Información
Amarillo anaranjado (E 110) (*)	«nombre o número E del/de los colorante(s): puede tener efectos negativos sobre la actividad y la atención de los niños.»
Amarillo de quinoleina (E 104) (*)	
Carmoisina (E 122) (*)	
Rojo allura AC (E 129) (*)	
Tartracina (E 102) (*)	
Rojo cochinilla A (E 124) (*)	

(*) ►**M1** Con la excepción de:
a) alimentos en los que el/los colorante(s) se ha(n) utilizado para el marcado sanitario o de otro tipo de productos cárnicos o para estampar o colorear con fines decorativos cáscaras de huevo y
b) bebidas con un volumen de alcohol superior a 1,2 %. ◄