COMISION DE LAS COMUNIDADES EUROPEAS

COM(93)153 final - SYN 368

Bruselas, 19de abril de 1993

Propuesta modificada de

DIRECTIVA DEL CONSEJO

sobre los colorantes utilizados en los productos alimenticios

(presentada por la Comisión en virtud del apartado 3
del artículo 149 del tratado CEE)

EXPOSICIÓN DE MOTIVOS

En respuesta al dictamen del Parlamento Europeo[1] de 16 de diciembre de 1992, sobre la propuesta de directiva del Consejo sobre los colorantes utilizados en los productos alimenticios[2], y de conformidad con el apartado 3 del artículo 149 del Tratado constitutivo de la Comunidad Económica Europea, la Comisión ha decidido modificar la mencionada propuesta.

La Comisión ha aceptado las enmiendas siguientes:

- un considerando sobre el fomento de los estudios toxicológicos sobre colorantes, así como la introducción, en el texto legal, del principio "quantum satis", para mayor claridad;

- disposiciones sobre los colorantes que se emplean para marcar la carne y colorear la carne y los huevos, dado que así se dispone en otras directivas;

- creación de un sistema de control del consumo de colorantes con vistas a la revisión de la Directiva; se trata de una herramienta que se empleará para actualizar la misma;

- prohibición de los colorantes en las verduras transformadas; las conservas de frutas ya están incluidas en la propuesta de la Comisión, y no hay necesidad de colorear las verduras en conserva;

- restricción del uso de colorantes en determinados productos cárnicos, el queso y los cereales para desayuno, dado que en la práctica sólo se utilizan unos pocos colorantes;

- prohibición de los colorantes en el pan integral, pero no en el pan moreno ni de malta, ya que se trata de productos tradicionales de determinados Estados miembros;

- adición de dos colorantes para productos cárnicos, puesto que se emplean en algunos productos cárnicos británicos tradicionales;

- restricciones al uso del amaranto y del pardo FK, dado que sus niveles de Ingesta Diaria Aceptable (IDA) son muy bajos.

La Comisión no ha aceptado las siguientes enmiendas:

- aplicabilidad de la Directiva a los alimentos destinados a la exportación a terceros países, ya que la CEE no puede legislar para países que no son Estados miembros de la Comunidad;

---

(1) DO nº C .....
(2) DO nº C 12 de 18.1.1992, p.7.

- las instrucciones sobre la publicación en el Diario Oficial de determinados artículos en un solo idioma y la instauración de una campaña de información para los consumidores quedan fuera del ámbito de la propuesta sobre colorantes;

- las disposiciones sobre el etiquetado serán objeto de la Directiva 79/112/CEE;

- las disposiciones sobre el control, por parte de los Estados miembros, del cumplimiento de la Directiva, entran en el ámbito de la Directiva sobre el control oficial de productos alimenticios;

- prohibición del uso de dos colorantes de la lista positiva y restricciones al uso de tartrazina y Ponceau 4R, en relación con los cuales existe una evaluación positiva del Comité Científico de Alimentación Humana;

- prohibición del uso de colorantes en productos lácteos aromatizados, quesos y verduras transformadas y prohibición del empleo de colorantes en mermeladas y jaleas, ya que varios Estados miembros añaden, tradicionalmente, determinados colorantes a estos productos;

- sobre la autorización del uso de colorantes para lactantes enfermos no existe dictamen del Comité Científico de Alimentación Humana;

- en cuanto a la restricción de los colorantes de tipo caramelo en la cerveza, todos estos colorantes están aprobados por el Comité Científico de Alimentación Humana, y puede haber una necesidad tecnológica;

- en lo referente respecta a la sustitución de los niveles "quantum satis" por niveles fijos y a la modificación de los niveles máximos de colorantes usados en alimentos, no hay necesidad de fijar límites máximos para colorantes que no suponen un riesgo para la salud;

- en lo que respecta a las modificaciones de la definición de salchichas cocidas y de leguminosas tratadas y enlatadas, la definición propuesta no cubre todos los alimentos que pueden ser coloreados.

Propuesta modificada de

DIRECTIVA DEL CONSEJO

sobre los colorantes utilizados en los productos alimenticios

EL CONSEJO DE LAS COMUNIDADES EUROPEAS

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

Vista la propuesta de la Comisión,(1)

En cooperación con el Parlamento Europeo,(2)

Visto el dictamen del Comité Económico y Social,(3)

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

Considerando que las diferencias entre las legislaciones nacionales relativas a las condiciones de uso de los colorantes alimentarios obstaculizan la libre circulación de los productos alimenticios; que tales diferencias pueden crear condiciones de competencia desleal;

Considerando que la primera consideración que debe tenerse en cuenta respecto a las normas sobre tales aditivos alimentarios y a sus condiciones de uso, debe ser la necesidad de proteger al consumidor y de impedir que éste sea víctima de un fraude;

Considerando que el empleo de un aditivo alimentario no puede contemplarse mas que cuando reporte ventajas para el consumidor;

Considerando que los colorantes se emplean para devolver su aspecto original a los alimentos cuyo color ha sido afectado por el proceso de elaboración, almacenamiento, envasado y distribución, lo cual puede hacerlos menos aceptables visualmente;

Considerando que los colorantes se utilizan para hacer más apetecibles visualmente a los alimentos y para dar color a aquellos alimentos que, de otra manera, serían incoloros, así como para ayudar a identificar los sabores que normalmente se asocian a un alimento específico;

Considerando que los colorantes se utilizan para reforzar colores ya presentes en los alimentos;

Considerando que por regla general se admite que los productos alimenticios no elaborados y determinados alimentos básicos no deben contener aditivos alimentarios;

---

(1)
(2)
(3)
(4) DO nº L 40, de 11.2.1989, p. 27

Considerando que, vista la información científica y toxicológica más reciente sobre estos aditivos, algunas de ellas solamente se pueden permitir para determinados productos alimenticios y en determinadas condiciones de uso;

Considerando que es necesario establecer normas estrictas para el empleo de aditivos alimentarios en preparados para lactantes y niños de corta edad;

Considerando que la Comisión deberá adaptar las disposiciones comunitarias para ajustarlas a las normas establecidas en la presente Directiva;

Considerando que el Comité Científico de la Alimentación Humana ha sido consultado en relación con las sustancias que todavía no están sujetas a disposición comunitaria alguna;

Considerando que es deseable seguir el procedimiento de consulta al Comité Permanente de Productos Alimenticios a la hora de decidir si un producto alimenticio pertenece o no a una determinada categoría de alimentos;

Considerando que la presente Directiva sustituye en parte a la Directiva del Consejo, de 23 de octubre de 1962, 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(5), cuya última modificación la constituye el Acta de Adhesión de España y de Portugal;

Considerando que la modificación de los criterios de pureza existentes en relación con las materias colorantes así como las nuevas especificaciones referentes a aquellas materias colorantes para las que no existan criterios de pureza, se propondrán de conformidad con el procedimiento previsto en el artículo 11 de la Directiva 89/107/CEE;

Considerando que, para proteger a los consumidores, la Comunidad debe fomentar el estudio de los posibles efectos (entre ellos los acumulativos y los sinérgicos) de los colorantes alimenticios sobre la salud humana, prestando especial atención a aquéllos cuya inocuidad es objeto de controversia,

(5) DO 115 de 11.11.1962, p. 2645/62

HA ADOPTADO LA PRESENTE DIRECTIVA:

Artículo 1

1. *La presente Directiva constituye una Directiva específica que forma parte de la Directiva general con arreglo al artículo 3 de la Directiva 89/107/CEE.*

2. *Los colorantes son sustancias que añaden o devuelven color a un alimento, e incluyen componentes naturales de sustancias alimenticias y otras fuentes naturales que no son normalmente consumidos como alimentos por sí mismos y no son habitualmente utilizados como ingredientes característicos en alimentación.*

3. *A efectos de la presente Directiva no se considerarán colorantes las siguientes sustancias:*

   - *alimentos, aromatizantes y sus componentes, incorporados durante la elaboración de productos alimenticios compuestos, en razón de sus propiedades aromáticas, sápidas o nutritivas, así como su efecto colorante secundario , tales como el pimentón, la cúrcuma y el azafrán;*

   - *los colorantes utilizados para colorear las cáscaras de huevo y para marcar la carne y las partes exteriores no comestibles de los productos alimenticios, tales como las cortezas no comestibles de los quesos y las envolturas no comestibles de las salchichas.*

Artículo 2

1. *Únicamente podrán utilizarse como colorantes de productos alimenticios las sustancias enumeradas en el Anexo I.*

2. *Los colorantes podrán utilizarse únicamente en aquellos productos alimenticios enumerados en los Anexos III, IV y V y en las condiciones especificadas en los mismos.*

3. *No se podrán utilizar colorantes en los productos alimenticios enumerados en el Anexo II, excepto cuando existan disposiciones específicas que establezcan lo contrario en los Anexos III, IV o V.*

4. *Los colorantes permitidos únicamente para determinados usos figuran enumerados en el Anexo IV.*

5. *Los colorantes permitidos en general para los productos alimenticios, así como sus condiciones de uso, figuran enumerados en el Anexo V.*

6. *Salvo indicación contraria, los niveles máximos mencionados en los Anexos se refieren a los productos alimenticios tal y como se comercializan.*

7. En los Anexos a la presente Directiva, la expresión "quantum satis" significa que no está especificado un nivel máximo, no obstante lo cual las sustancias colorantes deberán utilizarse, de acuerdo con una buena práctica de producción, a un nivel que no supere el necesario para lograr el fin pretendido y a condición de que no induzcan a error al consumidor.

8. Para los fines de marcado sanitario y los demás marcados necesarios para los productos cárnicos de conformidad con la Directiva 91/497/CEE (1), sólo podrán utilizarse E 155 Marrón HT, E 133 Azul brillante FCF y E 129 Rojo Allura AC.

9. Únicamente los colorantes enumerados en el Anexo I podrán utilizarse para marcar las cáscaras de huevo tal y como se recoge en el Reglamento (CEE) nº 1274/91(2).

Artículo 3

Sin perjuicio de otras disposiciones comunitarias, la presencia de un colorante en un alimento es permisible:

- en un alimento compuesto no mencionado en el Anexo II, en la medida en que el colorante esté permitido en los ingredientes separados que constituyen el alimento compuesto;

- o si el alimento está destinado a servir únicamente para la preparación de un alimento compuesto y en la medida en que el alimento compuesto se ajuste a las disposiciones de la presente Directiva.

Artículo 4

Se podrá decidir mediante el procedimiento establecido en el artículo 6 si un alimento específico pertenece a una de las categorías de alimentos mencionadas en los apartados 2, 3, 4 y 5 del artículo 2, y si una sustancia constituye un colorante con arreglo a lo establecido en el artículo 1.

Artículo 5

Toda disposición necesaria para adaptar las disposiciones comunitarias existentes a lo establecido en la presente Directiva deberá adoptarse en un plazo de 6 meses a partir de su notificación, de acuerdo con el procedimiento establecido en el artículo 6.

(1) DO nº L 268 de 24.9.1991, p.69.
(2) DO nº L 121 de 16.5.1991, p.11.

Artículo 6

Cuando deba seguirse el procedimiento establecido en el presente artículo, el Comité Permanente de Productos Alimenticios, en adelante denominado "el Comité" será convocado por su presidente, ya sea a iniciativa de este último o a instancia del representante de un Estado miembro.

El representante de la Comisión someterá al Comité un proyecto de las medidas que deban adoptarse. El Comité emitirá su dictamen sobre dicho proyecto dentro de un plazo que el presidente podrá fijar en función de la urgencia del asunto, procediendo, en su caso, a una votación.

El dictamen se incluirá en el acta; además, cada Estado miembro tendrá derecho a solicitar que su posición conste en acta.

La Comisión tendrá en cuenta, en la mayor medida posible, el dictamen emitido por el Comité. Informará al Comité de la manera en que ha tenido en cuenta dicho dictamen.

Artículo 7

Los Estados miembros establecerán, en el plazo de tres años a partir de la adopción de la presente Directiva, sistemas para controlar el consumo y uso de colorantes e informarán de sus resultados a la Comisión.

La Comisión informará al Parlamento Europeo, en el plazo de cinco años a partir de la adopción de la presente Directiva, sobre los cambios que hayan tenido lugar en el mercado de los colorantes, los niveles de utilización y consumo.

De acuerdo con los criterios generales del punto 4 del Anexo II de la Directiva 89/107/CEE, la Comisión revisará las condiciones de empleo y propondrá, en su caso, modificaciones, en un plazo de 5 años a contar a partir de la adopción de la presente Directiva.

Artículo 8

Quedan derogados los artículos 1 a 7, el segundo guión del apartado 1 y el apartado 2 del artículo 8 y los artículos 9 a 15 de la Directiva de 23 de octubre de 1962.

Las referencias hechas a las disposiciones derogadas se entenderán hechas a las correspondientes de la presente Directiva.

Artículo 9

Los Estados miembros adoptarán las medidas legales, reglamentarias y administrativas necesarias para cumplir la presente Directiva a más tardar el 1 de noviembre de 1992, de manera que:

- queden autorizados la comercialización y el uso de los productos conformes a la presente Directiva a más tardar el 1 de noviembre de 1993,

- queden prohibidos la comercialización y el uso de los productos que no sean conformes a la presente Directiva a más tardar el 1 de noviembre de 1994.

Informarán inmediatamente de ello a la Comisión.

Cuando los Estados miembros adopten dichas disposiciones, éstas harán referencia a la presente Directiva o irán acompañadas de dicha referencia en su publicación oficial. Los Estados miembros establecerán las modalidades de la mencionada referencia.

Artículo 10

Los destinatarios de la presente Directiva serán los Estados miembros.

Hecho en Bruselas,

Por el Consejo

El Presidente

ANEXO I

LISTA DE COLORANTES ALIMENTARIOS PERMITIDOS

Nota : Quedan autorizadas las lacas de aluminio preparadas a partir de los colorantes mencionados en este Anexo.

NÚMERO CEE	DENOMINACIÓN USUAL	NÚMERO C.I. (1) O DESCRIPCIÓN
E 100	Curcumina	75300
E 101	I) Riboflavina II) Riboflavina-5'-fosfato	
E 102	Tartrazina	19140
E 104	Amarillo de quinoleína	47005
E 110	Amarillo ocaso FCF Amarillo anaranjado S	15985
E 120	Cochinilla, ácido carmínico, carmín	75470
E 122	Azorrubina, carmoisina	14720
E 123	Amaranto	16185
E 124	Ponceau 4R, rojo cochinilla A	16255
E 127	Eritrosina	45430
E 128	Rojo 2G	18050
E 129	Rojo Allura AC	16035
E 131	Azul patente V	42051
E 132	Indigotina, carmín índigo	73015
E 133	Azul brillante FCF	42090

(1) Los números C.I. proceden de la 3a edición de 1982, tomos 1-7, 1315, al igual que las modificaciones 37-40 (125), 41-44 (127-50), 45-48 (130), 49-52 (132-50), 53-56 (135).

NÚMERO CEE	DENOMINACIÓN USUAL	NÚMERO C.I. (1) O DESCRIPCIÓN
E 140	Clorofilas y clorofilinas I) clorofilas II) clorofilinas	75810 75815
E 141	Complejos cúpricos de clorofilas y clorofilinas I) complejos cúpricos de clorofilas II) complejos cúpricos de clorofilinas	75815
E 142	Verde S	44090
E 150a	Caramelo natural (2)	
E 150b	Caramelo de sulfito cáustico	
E 150c	Caramelo amónico	
E 150d	Caramelo de sulfito amónico	
E 151	Negro brillante BN, Negro PN	28440
E 153	Carbón vegetal	
E 154	Marrón FK	
E 155	Marrón HT	20285

(1) Los números C.I. proceden de la 3a edición de 1982, tomos 1-7, 1315, al igual que las modificaciones 37-40 (125), 41-44 (127-50), 45-48 (130), 49-52 (132-50), 53-56 (135).

(2) La denominación "caramelo" se refiere a productos de color pardo más o menos acentuado destinados a colorear. No corresponde al producto aromático azucarado que se obtiene calentando azúcar y que se utiliza para dar sabor a los alimentos (por ejemplo, en confitería, repostería y bebidas alcohólicas).

NÚMERO CEE	DENOMINACIÓN USUAL	NÚMERO C.I. (1) O DESCRIPCIÓN
E 160a	Carotenos I) Mezcla de carotenos II) Beta-caroteno	 75130 40800
E 160b	Annato, bixina, norbixina	75120
E 160c	Extracto de pimentón, capsantina, capsorrubina	
E 160d	Licopeno	
E 160e	Beta-apo-8'-carotenal (C 30)	40820
E 160f	Éster etílico del ácido beta-apo-8'-caroténico (C30)	40825
E 161b	Lutelna	
E 161g	Cantaxantina	
E 162	Rojo de remolacha, betanina	
E 163	Antocianos	Preparada con medios físicos a partir de frutas y legumbres
E 170	Carbonato de calcio	77220
E 171	Dióxido de titanio	77891
E 172	Óxidos e hidróxidos de hierro	77491, 77492, 77499
E 173	Aluminio	
E 174	Plata	
E 175	Oro	
E 180	Litolrubina BK	

(1) Los números C.I. proceden de la 3a edición de 1982, tomos 1-7, 1315, al igual que las modificaciones 37-40 (125), 41-44 (127-50), 45-48 (130), 49-52 (132-50), 53-56 (135).

ANEXO II

PRODUCTOS ALIMENTICIOS QUE NO PUEDEN CONTENER COLORANTES EXCEPTO CUANDO EXISTAN DISPOSICIONES ESPECIFICAS QUE ESTABLEZCAN LO CONTRARIO EN LOS ANEXOS III, IV O V

Alimentos no elaborados (*)
Agua mineral natural de acuerdo con la Directiva 80/777/CEE (1)
Leche entera, semidesnatada y desnatada, pasteurizada o esterilizada (incluida la esterilización UHT) (**)
Leche fermentada (**)
leches conservadas de acuerdo con la Directiva 76/118/CEE (**) (2)
Mazada (**)
Nata y nata en polvo (**)
Aceites vírgenes y aceite de oliva
Yemas y claras de huevo, huevos enteros y huevos en polvo
Harina y almidón
Pan
Pastas alimenticias
Azúcares según se definen en la Directiva 73/437/CEE (3)
Puré de tomate y conservas de tomate
Zumos y néctares de fruta, de acuerdo con la Directiva 75/726/CEE (4)
Conservas de fruta
Conservas de verdura y verduras transformadas
Confituras extra, jaleas extra y crema de castañas, de acuerdo con la Directiva 79/693/CEE (5)
Pescado, carne, carne de aves de corral, caza, preparaciones a base de carne y carne preparada
Productos del cacao y chocolate, de acuerdo con la Directiva 73/241/CEE(6)
Café y café instantáneo
Té, extractos de té, infusiones y mezclas instantáneas de té
Especias
Vinos según se definen en el Reglamento 87/822/CEE (7)
Alimentos para lactantes y niños de corta edad, de acuerdo con la Directiva 89/398/CEE (8)
Miel

(*) De acuerdo con la presente Directiva, los alimentos no elaborados son aquéllos que no han sido sometidos a ningún tratamiento que haya alterado sustancialmente su estado inicial. No obstante, pueden haber sido divididos, partidos, troceados, deshuesados, pelados, mondados, despellejados, molidos, cortados, lavados, cepillados, congelados o refrigerados.

(**) No aromatizado

---

(1) D.O. L 229, 30.08.80, p. 1
(2) D.O. L 24, 30.01.76, p.49
(3) D.O. L 356, 27.12.73, p.71
(4) D.O. L 311, 1.12.75, p.40
(5) D.O. L 205, 13.08.79, p. 5
(6) D.O. L 63, 5.03.74, p.34
(7) D.O. L 84, 27.03.87, p. 1
(8) D.O. L 186, 30.06.89, p.27

ANEXO III

PRODUCTOS ALIMENTICIOS A LOS QUE SOLO PUEDEN AÑADIRSE DETERMINADOS COLORANTES PERMITIDOS

PRODUCTOS ALIMENTICIOS	COLORANTE PERMITIDO	NIVEL MÁXIMO
Pan moreno o de malta	E 150a Caramelo natural E 150b Caramelo de sulfito caústico E 150c Caramelo amónico E 150d Caramelo de sulfito amónico	quantum satis
Cerveza	E 150a Caramelo natural E 150b Caramelo de sulfito caústico E 150c Caramelo amónico E 150d Caramelo de sulfito amónico	quantum satis
Mantequilla (incluida la mantequilla de contenido lipidico bajo y concentrada)	E 160a Carotenos E 160b Annato, Bixina Norbixina	quantum satis
Margarina, minarina, otras emulsiones grasas, y grasas no emulsionadas	E 100 Curcumina E 160a Carotenos E 160b Annato, Bixina, Norbixina	quantum satis

PRODUCTOS ALIMENTICIOS	COLORANTE PERMITIDO	NIVEL MÁXIMO
Queso de pasta azul veteado y jaspeado	E 131 Azul patente V E 140 Clorofilas y clorofilinas E 141 Complejos cúpricos de clorofilas y clorofilinas	quantum satis
Queso Morbier	E 153 Carbon vegetal	
Queso naranja, amarillo y blanco quebrado	E 160a Carotenos E 160b Annato, Bixina, Norbixina E 171 Dióxido de titanio	
Aceites vegetales refinados (únicamente para devolver el color) excepto el aceite de oliva	E 100 Curcumina E 160a Carotenos E 160b Annato, Bixina, Norbixina	
Chorizo	E 120 Cochinilla, Ácido carmínico, Carmines E 124 Ponceau 4R Rojo cochinilla A	200 mg/kg 250 mg/kg
Sobrasada	E 110 Amarillo ocaso FCF E 124 Ponceau 4R Rojo cochinilla A	135 mg/kg 200 mg/kg

PRODUCTOS ALIMENTICIOS	COLORANTE PERMITIDO	NIVEL MÁXIMO
"Pasturmas" (cobertura exterior comestible)	E 100 Curcumina E 101 i) Riboflavina ii) Riboflavina -5-fosfato E 120 Cochinilla, Ácido carmínico, Carmines	quantum satis
Salchichas (incluso salami, hot dog y cervelat...), patés, pasteles de carne, "luncheonmeat" y carne de hamburguesa con un contenido mínimo de carne/grasa del 82 % y un contenido mínimo de 6 % de cereales	E 100 Curcumina E 110 Amarillo ocaso FCF Amarillo anaranjado S E 120 Cochinilla, Ácido carmínico, Carmines E 124 Ponceau 4R, rojo cochinilla A E 129 Rojo Allura AC E 150a Caramelo natural } E 150b Caramelo de sulfito cáustico } E 150c Caramelo amónico } E 150d Caramelo de sulfito amónico } E 160a Carotenos E 160b Annato, bixina, norbixina E 160c Extracto de pimenton capsantina, capsorrubine E 162 Rojo de remolacha, betanina E 171 Dióxido de titanio E 172 Óxido de hierro	20 mg/kg 50 mg/kg 100 mg/kg 40 mg/kg 150 mg/kg quantum satis 20 mg/kg 20 mg/kg 10 mg/kg quantum satis quantum satis quantum satis

PRODUCTOS ALIMENTICIOS	COLORANTE PERMITIDO	NIVEL MÁXIMO
Cereales de desayuno estirados, hinchados y/o aromatizados con sabor a frutas	E 150 Caramelo amónico E 160a Carotenos E 160b Annatto, bixina, norbixina E 160c Extracto de pimentón capsantina, capsorrubina	quantum satis quantum satis 200 mg/kg quantum satis
Cereales de desayuno aromatizados con sabor a frutas	E 120 Cochinilla ácido carmínico, carminos E 162 Rojo de remolacha, betanina E 163 Antocianinas	sólos o en combinación 200 mg/kg

ANEXO IV

COLORANTES PERMITIDOS ÚNICAMENTE PARA DETERMINADOS USOS

COLORANTE	PRODUCTOS ALIMENTICIOS	NIVEL MÁXIMO
E 123 Amaranto	Bebidas alcohólicas, vinos de aperitivo y bebidas de fuerte contenido alcohólico	30 mg/kg
	Huevas de pescado	30 mg/kg
E 127 Eritrosina	Cerezas de cóctel, cerezas confitadas	200 mg/kg
	Cerezas en jarabe y cerezas en cócteles de fruta	150 mg/kg
E 128 Rojo 2G	Salchichas y hamburguesas con un contenido de amidon superior al 6%	20 mg/kg
	Decoraciones y capas	50 mg/kg
	Harina de proteinas vegetales	150 mg/kg
E 154 Pardo FK	Pescado ahumado y curado	20 mg/kg
E 161g Cantaxantina	Salchichas cocidas	30 mg/kg
E 173 Aluminio	Cobertura de confiteria para decorar bizcochos y pastas	quantum satis
E 174 Plata	Cobertura de confiteria y reposteria (excepto el chocolate)	quantum satis
	Licores	
E 175 Oro	Cobertura de confiteria y reposteria (excepto el chocolate)	quantum satis
	Licores	
E 180 Litolrubina BK	Corteza de queso comestible	quantum satis

ANEXO V

COLORANTES PERMITIDOS EN LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS DISTINTOS DE LOS ENUMERADOS EN LOS ANEXOS II Y III

1. Los colorantes siguientes pueden utilizarse en cantidad suficiente en todos los productos alimenticios distintos de los enumerados en los Anexos II y III :

E 101	i) Riboflavina ii) Riboflavina-5'-fosfato
E 140	Clorofilas y clorofilinas
E 141	Complejos cúpricos de las clorofilas y clorofilinas
E 150a	Caramelo natural
E 150b	Caramelo de sulfito caústico
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

2. Los colorantes siguientes pueden utilizarse solos o combinados con otros en los alimentos enumerados más adelante y en la cantidad máxima especificada en el cuadro.

E 100	Curcumina
E 102	Tartrazina
E 104	Amarillo de quinoleína
E 110	Amarillo ocaso FCF Amarillo anaranjado S
E 120	Cochinilla, ácido carmínico, carmín
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 de índigo
E 133	Azul brillante FCF
E 142	Verde S
E 151	Negro brillante BN, negro PN
E 155	Pardo HT
E 160b	Annato, Bixina, Norbixina
E 160d	Licopeno
E 160e	Beta-apo-8'-carotenal (C 30)
E 160f	Éster etílico del ácido beta-apo-8'-carotenoico
E 161b	Luteína

PRODUCTOS ALIMENTICIOS	NIVEL MÁXIMO
Bebidas aromatizadas no alcohólicas(*)	100 mg/l
Confituras, jaleas, mermelada y preparaciones similares de frutas	200 mg/kg
Frutos escarchados	200 mg/kg
Conservas de frutas rojas	200 mg/kg
Confitería	300 mg/kg
Adornos y cobertura (*)	500 mg/kg
Panadería fina (ej. bollos, galletas, bizcochos, tartas y barquillos)	200 mg/kg
Helados (*)	150 mg/kg
Quesos fundidos	200 mg/kg
Postres (*)	150 mg/kg
Verduras y fruta en vinagre, salmuera o aceite	150 mg/kg
Salsas, aderezos y condimentos (*)	500 mg/kg
Mostaza	300 mg/kg
Pastas de pescado y crustáceos, huevas de pescado sucedáneo de salmón, surimi, conservas de pescado y pescado ahumado	500 mg/kg
Tapas	200 mg/kg
Corteza comestible de queso y tripa comestible de colagenos	quantum satis
Vinos de fruta, vinos aromatizados y aguardientes(*)	200 mg/l
Sidra y perada	100 mg/l
Preparados para usos nutricionales específicos(*)	50 mg/kg
Complementos alimenticios	quantum satis
Sopas y caldos(*)	300 mg/kg
Leguminosas tratadas y enlatadas	200 mg/kg
Harina de proteínas vegetales	100 mg/kg

(*) Los niveles máximos se refieren a los alimentos listos para el consumo preparados de acuerdo con las instrucciones del fabricante.

ISSN 0257-9545

COM(93) 153 final

DOCUMENTOS

ES **10**

N° de catálogo : CB-CO-93-177-ES-C

ISBN 92-77-54543-7

Oficina de Publicaciones Oficiales de las Comunidades Europeas
L-2985 Luxemburgo