

DIRECTIVA 2006/52/CE DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO**de 5 de julio de 2006****por la que se modifica la Directiva 95/2/CE relativa a aditivos alimentarios distintos de los colorantes y edulcorantes y la Directiva 94/35/CE relativa a los edulcorantes utilizados en los productos alimenticios**

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) Solo puede autorizarse el uso en productos alimenticios de aditivos alimentarios que cumplan lo establecido en el anexo II de 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 ⁽³⁾.
- (2) La Directiva 95/2/CE ⁽⁴⁾ incluye una lista de los aditivos alimentarios que pueden utilizarse en la Comunidad y sus condiciones de uso.
- (3) La Directiva 94/35/CE ⁽⁵⁾ establece una lista de los edulcorantes que pueden utilizarse en la Comunidad y sus condiciones de uso.
- (4) Desde la adopción de las Directivas 95/2/CE y 94/35/CE se han producido avances técnicos en el ámbito de los aditivos alimentarios. Procede adaptar estas Directivas para tomarlos en consideración.

- (5) Basándose en un dictamen de la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) emitido el 26 de noviembre de 2003, se modifican las autorizaciones en vigor para mantener el nivel de nitrosaminas lo más bajo posible, reduciendo las dosis de nitratos y nitritos que se añaden a los alimentos, sin disminuir la seguridad microbiológica de los productos alimenticios. La EFSA recomienda que las dosis de nitritos y nitratos se establezcan en la legislación como «cantidad añadida». Considera asimismo que la cantidad de nitritos añadida, más que la cantidad residual, es la que contribuye a la actividad inhibitoria contra el *C. botulinum*. Las disposiciones en vigor deben modificarse de manera que las dosis máximas permitidas, indicadas por la EFSA, en los productos cárnicos tratados o no térmicamente, en el queso y en el pescado, se expresen como cantidades añadidas. No obstante, excepcionalmente, para algunos productos cárnicos elaborados de manera tradicional deben establecerse dosis residuales máximas, a condición de que los productos estén adecuadamente especificados e identificados. Las dosis que se fijan deben garantizar que no se exceda la ingesta diaria admisible (IDA) establecida por el Comité científico de la alimentación humana en 1990. Los productos no expresamente citados en la presente Directiva, pero que se producen tradicionalmente del mismo modo (es decir, los productos similares) pueden clasificarse, si procede, de conformidad con los artículos 5 y 6 de la Directiva 95/2/CE. Para el queso, la dosis debe fijarse como cantidad añadida en la leche utilizada para fabricar el queso. Si se utiliza un proceso en el que el añadido de nitrato se realiza después de la retirada del lactosuero y el añadido de agua, ello debe traducirse en dosis idénticas a las que se habrían obtenido si el nitrato se hubiera añadido directamente a la leche.

- (6) La Directiva 2003/114/CE por la que se modifica la Directiva 95/2/CE obligó a la Comisión Europea y a la EFSA a revisar las condiciones de uso de los aditivos E 214 a E 219 p-hidroxibenzoatos y sus sales de sodio antes del 1 de julio de 2004. La EFSA analizó la información sobre la seguridad de los p-hidroxibenzoatos y emitió un dictamen el 13 de julio de 2004. La EFSA estableció una IDA global de 0-10 mg/kg de peso corporal para la suma de ésteres metílicos y etílicos del ácido p-hidroxibenzoico y sus sales de sodio. La EFSA consideró que el propilparaben no debería incluirse en esta IDA global porque, contrariamente al metilparaben y etilparaben, tiene efectos en las hormonas sexuales y los órganos reproductores masculinos de las ratas jóvenes. En consecuencia, la EFSA no ha podido recomendar una IDA para el propilparaben, debido a la ausencia de un claro nivel sin efectos adversos observados (*no observed adverse effect level*, NOAEL). Es necesario suprimir el E 216 propil p-hidroxibenzoato y el E 217 propil p-hidroxibenzoato sódico en la Directiva 95/2/CE. Asimismo, es necesario abandonar el uso de p-hidroxibenzoatos en los suplementos dietéticos líquidos.

⁽¹⁾ DO C 255 de 14.10.2005, p. 59.

⁽²⁾ Dictamen del Parlamento Europeo de 26 de octubre de 2005 (no publicado aún en el Diario Oficial). Decisión del Consejo de 2 de junio de 2006.

⁽³⁾ DO L 40 de 11.2.1989, p. 27. Directiva modificada en último lugar por el Reglamento (CE) n° 1882/2003 del Parlamento Europeo y del Consejo (DO L 284 de 31.10.2003, p. 1).

⁽⁴⁾ DO L 61 de 18.3.1995, p. 1. Directiva modificada en último lugar por la Directiva 2003/114/CE (DO L 24 de 29.1.2004, p. 58).

⁽⁵⁾ DO L 237 de 10.9.1994, p. 3. Directiva modificada en último lugar por la Directiva 2003/115/CE (DO L 24 de 29.1.2004, p. 65).

- (7) La Decisión 2004/374/CE de la Comisión ⁽¹⁾ suspendió la comercialización e importación de minicápsulas de gelatina que contenían aditivos alimentarios gelificantes derivados de algas y algunas gomas, debido al riesgo de asfixia que entrañaban estos productos. Como consecuencia de la revisión de dicha Decisión, es necesario excluir el uso de algunos aditivos alimentarios gelificantes en las minicápsulas de gelatina.
- (8) El Comité científico de la alimentación humana analizó la información relativa a la seguridad del eritritol y emitió un dictamen el 5 de marzo de 2003. El Comité concluyó que era aceptable el uso de eritritol como aditivo alimentario. El Comité señaló también que el eritritol tenía un efecto laxante, pero en dosis más elevadas que otros polioles. El eritritol tiene muchas propiedades tecnológicas no edulcorantes que son importantes para una amplia serie de alimentos, desde los productos de confitería a los productos lácteos. Entre ellas, figuran las de potenciador del sabor, soporte, humectante, estabilizador, espesante, agente de carga y secuestrante. Debe autorizarse el uso de eritritol en las mismas aplicaciones alimentarias que los demás polioles autorizados en la actualidad. Asimismo, debe modificarse la Directiva 94/35/CE, dado que el eritritol, al igual que los demás polioles autorizados en la actualidad, puede utilizarse también con fines edulcorantes.
- (9) El Comité científico de la alimentación humana analizó la información sobre la seguridad de la hemicelulosa de semilla de soja y emitió un dictamen el 4 de abril de 2003. El Comité concluyó que era aceptable el uso de hemicelulosa de semilla de soja en algunos alimentos en determinadas cantidades respecto de aquellos para los que se haga una solicitud. Procede, pues, autorizar el uso de este aditivo para determinados fines. No obstante, para facilitar las opciones para las personas alérgicas, su uso no debe permitirse en alimentos no procesados de los que no se espere que contengan residuos de semillas de soja. En cualquier caso, conviene informar a los consumidores cuando los productos contengan hemicelulosa de semilla de soja, de conformidad con lo dispuesto en 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 ⁽²⁾.
- (10) La EFSA analizó la información relativa a la seguridad de la etilcelulosa y emitió un dictamen el 17 de febrero de 2004. La EFSA decidió incluir la etilcelulosa en la IDA global «no especificada» para celulosas modificadas que estableció el Comité científico de la alimentación humana. La etilcelulosa tiene su principal aplicación en los complementos alimenticios y los aromatizantes encapsulados. En consecuencia, debe autorizarse el uso de etilcelulosa en condiciones similares a las de otras celulosas.
- (11) La EFSA analizó la información relativa a la seguridad del pullulan y emitió un dictamen el 13 de julio de 2004. Consideró aceptable el uso del pullulan para recubrir complementos alimenticios en forma de cápsulas y comprimidos así como en micropastillas para refrescar el aliento en forma de lámina. Por lo tanto, es apropiado permitir dichos usos.
- (12) La EFSA analizó la información relativa a la seguridad de la terbutilhidroquinona (TBHQ) y emitió un dictamen el 12 de julio de 2004. Estableció una IDA de 0-0,7 mg por kilo de peso corporal para este antioxidante y consideró aceptable su uso en algunos productos alimenticios en determinadas cantidades. Por consiguiente, procede autorizar este aditivo.
- (13) El Comité científico de la alimentación humana analizó la información sobre la seguridad del octenil succinato aluminico de almidón y emitió un dictamen el 21 de marzo de 1997. El Comité estimó que el uso de este aditivo como componente de vitaminas y carotenoides microencapsulados podía considerarse aceptable. Por consiguiente, procede autorizar dicho uso.
- (14) En la elaboración de queso de leche agria, se añade E 500ii carbonato ácido de sodio a la leche pasteurizada para mantener la acidez causada por el ácido láctico en un pH adecuado y, de esta manera, crear las condiciones de crecimiento necesarias para los cultivos de maduración. En consecuencia, procede autorizar el uso de carbonato ácido de sodio en el queso de leche agria.
- (15) En la actualidad, se autoriza el uso de una mezcla de sorbatos (E 200, E 202 y E 203) y benzoatos (E 210 a E 213) en las gambas cocidas para su conservación. Procede ampliar la autorización del uso de estos aditivos a todos los crustáceos y moluscos cocidos.
- (16) Se permite el uso de E 551 dióxido de silicio como soporte de colorantes alimenticios hasta una dosis máxima del 5 %. El uso de dióxido de silicio como soporte de los colorantes alimenticios E 171 dióxido de titanio y E 172 óxidos e hidróxidos de hierro debe autorizarse también hasta una dosis máxima del 90 % con relación al pigmento.
- (17) La Directiva 95/2/CE limita el uso de los aditivos indicados en su anexo I en el pan tradicional francés «Pain courant français». Debe aplicarse la misma limitación al pan tradicional húngaro, similar al francés. Procede autorizar el uso de ácido ascórbico (E 300), ascorbato sódico (E 301) y EDTA de disodio y calcio (E 385) en los patés de hígado húngaros.
- (18) Es necesario actualizar las disposiciones vigentes sobre el uso de sulfitos (E 220 a E 228) en crustáceos cocidos, uvas de mesa y lichis.
- (19) A raíz de una petición de un Estado miembro y de conformidad con el dictamen del Comité científico de la alimentación humana de 5 de marzo de 2003, debe autorizarse a escala comunitaria el uso de 4-hexilresorcinol, que ya se ha autorizado a nivel nacional en virtud de la Directiva 89/107/CEE.

⁽¹⁾ DO L 118 de 23.4.2004, p. 70.

⁽²⁾ DO L 109 de 6.5.2000, p. 29. Directiva modificada en último lugar por la Directiva 2003/89/CE (DO L 308 de 25.11.2003, p. 15).

- (20) Debe adaptarse la terminología utilizada en la Directiva 95/2/CE para tomar en consideración 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 ⁽¹⁾, la Directiva 2002/46/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 10 de junio de 2002, relativa a la aproximación de las legislaciones de los Estados miembros en materia de complementos alimenticios ⁽²⁾, y la Directiva 1999/21/CE de la Comisión, de 25 de marzo de 1999, sobre alimentos dietéticos destinados a usos médicos especiales ⁽³⁾.
- (21) Por consiguiente, las Directivas 95/2/CE y 94/35/CE deben modificarse en consecuencia.

HAN ADOPTADO LA PRESENTE DIRECTIVA:

Artículo 1

La Directiva 95/2/CE se modifica como sigue:

- 1) En el artículo 1, apartado 3, la letra c) se sustituye por el texto siguiente:
 - «c) “soportes”, incluidos los disolventes soportes, las sustancias utilizadas para disolver, diluir, dispersar o modificar físicamente de otra manera un aditivo alimentario o aromatizante sin alterar su función (y sin ejercer por sí mismos ningún efecto tecnológico) a fin de facilitar su manejo, aplicación o uso;».
- 2) En el artículo 3, apartado 2, las palabras «alimentos de destete» se sustituyen por «alimentos elaborados a base de cereales y alimentos infantiles».
- 3) Los anexos quedan modificados de conformidad con el anexo I de la presente Directiva.

Artículo 2

El anexo de la Directiva 94/35/CE queda modificado de conformidad con el anexo II de la presente Directiva.

Artículo 3

1. Los Estados miembros pondrán en vigor a más tardar el 15 de febrero de 2008 las disposiciones legales, reglamentarias y administrativas necesarias para dar cumplimiento a lo establecido en la presente Directiva con el propósito de:

- a) permitir el comercio y el uso de los productos conformes a la presente Directiva, a más tardar el 15 de febrero de 2008;
- b) prohibir el comercio y el uso de los productos no conformes a la presente Directiva, a más tardar el 15 de agosto de 2008.

No obstante, los productos comercializados o etiquetados antes del 15 de agosto de 2008 que no sean conformes a la presente Directiva podrán seguir comercializándose hasta que se agoten las existencias.

Los Estados miembros comunicarán inmediatamente a la Comisión el texto de dichas disposiciones legales, reglamentarias y administrativas, junto con una tabla de correspondencias entre dichas disposiciones y la presente Directiva.

2. Cuando los Estados miembros adopten las disposiciones legales, reglamentarias y administrativas a que se refiere el apartado 1, estas harán referencia a la presente Directiva o irán acompañadas de dicha referencia con motivo de su publicación oficial. Los Estados miembros establecerán las modalidades de la mencionada referencia.

Artículo 4

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

Artículo 5

Los destinatarios de la presente Directiva son los Estados miembros.

Hecho en Estrasburgo, el 5 de julio de 2006.

Por el Parlamento Europeo

El Presidente

J. BORRELL FONTELLES

Por el Consejo

La Presidenta

P. LEHTOMÄKI

⁽¹⁾ DO L 186 de 30.6.1989, p. 27. Directiva modificada en último lugar por el Reglamento (CE) n° 1882/2003.

⁽²⁾ DO L 183 de 12.7.2002, p. 51.

⁽³⁾ DO L 91 de 7.4.1999, p. 29. Directiva modificada por el Acta de adhesión de 2003.

ANEXO I

Los anexos de la Directiva 95/2/CE se modifican como sigue:

1) El anexo I se modifica como sigue:

a) se añade la nota introductoria siguiente:

- «4. Las sustancias inscritas con los números E 400, E 401, E 402, E 403, E 404, E 406, E 407, E 407a, E 410, E 412, E 413, E 414, E 415, E 417, E 418 y E 440 no podrán utilizarse en minicápsulas de gelatina definidas, a efectos de la presente Directiva, como los 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.»;

b) en el cuadro se añade la línea siguiente:

«E 462	Etilcelulosa».
--------	----------------

2) El anexo II se modifica como sigue:

a) la sección relativa a los «quesos fermentados» se sustituye por la sección siguiente:

«Quesos curados	E 170 Carbonato de calcio E 504 Carbonatos de magnesio E 509 Cloruro cálcico E 575 Glucono-delta-lactona	<i>quantum satis</i>
	E 500ii Carbonato ácido de sodio	<i>quantum satis</i> (solo para los quesos de leche agria);

b) en la sección relativa al «Pain courant français», después de «Pain courant français» se añade el texto siguiente: «Friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek»;

c) en la sección relativa al «Foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras», después del «Foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras» se añade el texto siguiente: «Libamáj, libamáj egészben, libamáj tömbben».

3) El anexo III se modifica como sigue:

a) la parte A se modifica como sigue:

i) en el cuadro sobre «sorbatos, benzoatos y p-hidroxibenzoatos», se suprimen las líneas relativas al «E 216 Propil p-hidroxibenzoato» y al «E 217 Propil p-hidroxibenzoato sódico»,

ii) el cuadro sobre productos alimenticios se modifica como sigue:

— se suprimen las secciones siguientes:

«Gambas cocidas				2 000		
Colas cocidas de cangrejo de río de patas rojas y moluscos cocidos marinados envasados	2 000					
Suplementos dietéticos líquidos						2 000»,

- se añaden las secciones siguientes:

«Crustáceos y moluscos cocidos		1 000		2 000		
Complementos alimenticios tal como se definen en la Directiva 2002/46/CE (*)» suministrados en forma líquida				2 000		

(*) Directiva 2002/46/CE del Parlamento Europeo y del Consejo (DO L 183 de 12.7.2002, p. 51).

- las palabras «alimentos dietéticos destinados a fines médicos especiales» se sustituyen por «alimentos dietéticos destinados a usos médicos especiales tal como se definen en la Directiva 1999/21/CE (*)»

(*) Directiva 1999/21/CE de la Comisión (DO L 91 de 7.4.1999, p. 29).»;

- b) la parte B se modifica como sigue:

- la sección «crustáceos y cefalópodos» se sustituye por la siguiente:

«Crustáceos y cefalópodos:	
— frescos, congelados y ultracongelados	150 ⁽¹⁾
— crustáceos de las familias <i>penaeidae</i> , <i>solenoceridae</i> y <i>aristaeidae</i> :	
— hasta 80 unidades	150 ⁽¹⁾
— entre 80 y 120 unidades	200 ⁽¹⁾
— más de 120 unidades	300 ⁽¹⁾
Crustáceos y cefalópodos:	
— cocidos	50 ⁽¹⁾
— crustáceos cocidos de las familias <i>penaeidae</i> , <i>solenoceridae</i> y <i>aristaeidae</i> :	
— hasta 80 unidades	135 ⁽¹⁾
— entre 80 y 120 unidades	180 ⁽¹⁾
— más de 120 unidades	270 ⁽¹⁾

⁽¹⁾ En las partes comestibles.»

- la mención «almidones (con exclusión del almidón en alimentos de destete y preparados de continuación y para lactantes)» se sustituye por «almidones (con exclusión de los preparados para lactantes, los preparados de continuación y los alimentos elaborados a base de cereales y alimentos infantiles)»,
- se añaden las siguientes secciones:

«Salchicha fresca	450
Uvas de mesa	10
Lichis frescos	10 (medidos en las partes comestibles);

c) en la parte C, el cuadro para el E 249, E 250, E 251 y el E 252 se sustituye por el cuadro siguiente:

«Nº E	Denominación	Productos alimenticios	Cantidad máxima que puede añadirse durante la fabricación (expresada como NaNO ₂)	Dosis residual máxima (expresada como NaNO ₂)
E 249	Nitrito potásico (x)	Productos cárnicos	150 mg/kg	
E 250	Nitrito sódico (x)	Productos cárnicos esterilizados (Fo > 3,00) (y)	100 mg/kg	
		Productos cárnicos tradicionales curados por inmersión (1): <i>Wiltshire bacon</i> (1.1); <i>Entremeada, entrecosto, chispe, orelheira e cabeça (salgados), toucinho fumado</i> (1.2); y productos similares		175 mg/kg
		<i>Wiltshire ham</i> (1.1); y productos similares		100 mg/kg
		<i>Rohschinken nassgepökelt</i> (1.6); y productos similares		50 mg/kg
		<i>Cured tongue</i> (1.3)		
		Productos cárnicos tradicionales curados en seco (2): <i>Dry cured bacon</i> (2.1); y productos similares		175 mg/kg
		<i>Dry cured ham</i> (2.1); <i>Jamón curado, paleta curada, lomo embuchado y cecina</i> (2.2); <i>Presunto, presunto da Pá y Paio do Lombo</i> (2.3); y productos similares		100 mg/kg
		<i>Rohschinken trocken-/nassgepökelt</i> (2.5); y productos similares		50 mg/kg
		Otros productos cárnicos curados por métodos tradicionales (3): <i>Vysočina</i> <i>Selský salám</i> <i>Turistický trvanlivý salám</i> <i>Poličan</i> <i>Herkules</i> <i>Lovecký salám</i> <i>Dunajská klobása</i> <i>Paprikáš</i> (3.5); y productos similares	180 mg/kg	
		<i>Rohschinken, trocken-/nassgepökelt</i> (3.1); y productos similares <i>Jellied veal and brisket</i> (3.2)		50 mg/kg

Nº E	Denominación	Productos alimenticios	Cantidad máxima que puede añadirse durante la fabricación (expresada como NaNO ₂)	Dosis residual máxima (expresada como NaNO ₂)
E 251 E 252	Nitrato sódico (2) Nitrato potásico (2)	Productos cárnicos no tratados por calor	150 mg/kg	
		<p>Productos cárnicos tradicionales curados por inmersión (1):</p> <p><i>Kylmäsavustettu poronliha/Kallrökt renkött</i> (1.4);</p> <p><i>Wiltshire bacon</i> y <i>Wiltshire ham</i> (1.1); <i>Entremeada, entrecosto, chispe, orelheira e cabeça (salgados),</i> <i>Toucinho fumado</i> (1.2); <i>Rohschinken nassgepökelt</i> (1.6); y productos similares</p> <p><i>Bacon, Filet de bacon</i> (1.5); y productos similares</p> <p><i>Cured tongue</i> (1.3)</p> <p>Productos cárnicos tradicionales curados en seco (2): <i>Dry cured bacon</i> y <i>Dry cured ham</i> (2.1); <i>Jamón curado, paleta curada, lomo embuchado y cecina</i> (2.2);</p> <p><i>Presunto, Presunto da Pá y Paio do Lombo</i> (2.3); <i>Rohschinken trockengepökelt</i> (2.5); y productos similares</p> <p><i>Jambon sec, jambon sel sec et autres pièces maturées séchées similaires</i> (2.4);</p>	300 mg/kg	250 mg/kg 250 mg/kg sin adición de E 249 ni E 250 10 mg/kg 250 mg/kg 250 mg/kg (sin adición de E 249 ni E 250)
		<p>Otros productos cárnicos curados por métodos tradicionales (3): <i>Rohwürste (Salami y Kantwurst)</i> (3.3);</p> <p><i>Rohschinken, trocken-/nassgepökelt</i> (3.1); y productos similares</p> <p><i>Salchichón y chorizo tradicionales de larga curación</i> (3.4); <i>Saucissons secs</i> (3.6); y productos similares</p> <p><i>Jellied veal and brisket</i> (3.2);</p>	300 mg/kg (sin adición de E 249 ni E 250)	250 mg/kg 250 mg/kg (sin adición de E 249 ni E 250) 10 mg/kg

Nº E	Denominación	Productos alimenticios	Cantidad máxima que puede añadirse durante la fabricación (expresada como NaNO ₂)	Dosis residual máxima (expresada como NaNO ₂)
		Queso duro, semiduro y semiblando	150 mg/kg en la leche de quesería o dosis equivalente si se añade tras la eliminación del suero y el añadido de agua	
		Sucedáneos de queso a base de leche		
		Arenque y espadín escabechados	500 mg/kg	

- (*) Cuando esté etiquetado "para uso alimentario", el nitrito sólo puede venderse en una mezcla con sal o sustituto de sal.
- (†) 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 spora por cada mil latas).
- (‡) En algunos productos cármicos tratados por calor pueden aparecer nitratos resultantes de la conversión natural de nitritos en nitratos en un medio con bajo contenido en ácido.
- 1 Los productos cármicos se sumergen en una solución de curado que contiene nitritos y/o nitratos y otros componentes. Los productos cármicos pueden someterse después a otros tratamientos, por ejemplo el ahumado.
 - 1.1 Se inyecta en la carne una solución de curado, y después se somete la carne a curado por inmersión durante 3-10 días. La solución de salmuera para la inmersión incluye asimismo fermentos microbiológicos.
 - 1.2 Curado por inmersión durante 3-5 días. El producto no es tratado por calor y tiene una elevada actividad hídrica.
 - 1.3 Curado por inmersión durante 4 días como mínimo y precocinado.
 - 1.4 Se inyecta en la carne una solución de curado, y después se somete la carne a curado por inmersión. El tiempo de curado es de 14-21 días, seguido de maduración en humo frío durante 4-5 semanas.
 - 1.5 Curado por inmersión durante 4-5 días a 5-7 °C, maduración normalmente durante 24-40 horas a 22 °C, posibilidad de ahumado durante 24 horas a 20-25 °C y almacenamiento durante 3-6 semanas a 12-14 °C.
 - 1.6 Tiempo de curado dependiente de la forma y el peso de las piezas de carne, de una duración aproximada de 2 días/kg, seguido de estabilización y maduración.
 - 2 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 y/o nitrito, sal y otros componentes, y después un período de estabilización y maduración. Los productos cármicos pueden someterse posteriormente a otros tratamientos, por ejemplo el ahumado.
 - 2.1 Curado en seco y después maduración durante 4 días como mínimo.
 - 2.2 Curado en seco con un período de estabilización de 10 días como mínimo, y después un período de maduración de más de 45 días.
 - 2.3 Curado en seco durante 10-15 días, y después un período de estabilización de 30-45 días y un período de maduración de 2 meses como mínimo.
 - 2.4 Curado en seco durante 3 días + 1 día/kg seguido de un período de postsalado de una semana y de un período de envejecimiento y maduración de 45 días a 18 meses.
 - 2.5 Tiempo de curado dependiente de la forma y el peso de las piezas de carne, de una duración aproximada de 10 a 14 días, seguido de estabilización y maduración.
 - 3 Procesos de inmersión y curado en seco utilizados conjuntamente, o cuando se incluyen nitritos y/o nitratos en un producto compuesto, o cuando la solución de curado se inyecta en el producto antes de su cocinado. Los productos pueden someterse después a otros tratamientos, por ejemplo el ahumado.
 - 3.1 Combinación de curado en seco y curado por inmersión (sin inyección de solución de curado). Tiempo de curado dependiente de la forma y el peso de las piezas de carne, de una duración aproximada de 14 a 35 días, seguido de estabilización y maduración.
 - 3.2 Inyección de solución de curado y, transcurridos 2 días como mínimo, cocido en agua hirviendo durante un período de hasta 3 horas.
 - 3.3 El producto se somete a un período mínimo de maduración de 4 semanas y tiene una proporción agua/proteína inferior a 1,7.
 - 3.4 Período de maduración de 30 días como mínimo.
 - 3.5 Producto secado, cocinado a 70 °C, y sometido después a un proceso de secado y ahumado de 8-12 días. Producto fermentado sometido a un proceso de fermentación de 14-30 días, en tres fases, y después al ahumado.
 - 3.6 Salchicha cruda fermentada y secada sin adición de nitritos. Se fermenta el producto a temperaturas que pueden ser de 18-22 °C o inferiores (10-12 °C) y a continuación se lo somete a un período de envejecimiento y maduración de tres semanas como mínimo. El producto tiene una proporción agua/proteína inferior a 1,7.»;

- d) la parte D se modifica como sigue:
- i) la Nota se sustituye por la Nota siguiente: «El * en el cuadro se refiere a la regla de proporcionalidad: cuando se utilicen combinaciones de galatos, TBHQ, BHA y BHT, deberán reducirse proporcionalmente las dosis individuales.».
- ii) las secciones E 310, E 311, E 312, E 320 y E 321 se sustituyen por las secciones siguientes:

«E 310	Galato de propilo	Grasas y aceites para la fabricación profesional de productos alimenticios tratados por calor	200* (galatos, TBHQ y BHA, por separado o combinados)
E 311	Galato de octilo	Aceite y grasas para freír, excluido el aceite de orujo de aceituna	100* (BHT)
E 312	Galato de dodecilo		
E 319	Terbutilhidroquinona (TBHQ)	Tocino; aceite de pescado; grasas de vacuno, de ovino y de ave	(expresados en ambos casos respecto del contenido de grasa)
E 320	Butilhidroxianisol (BHA)	Mezclas para pasteles Productos de aperitivos a base de cereales Leche en polvo para máquinas automáticas	200 (galatos, TBHQ y BHA, por separado o combinados)
E 321	Butilhidroxitolunol (BHT)	Sopas y caldos deshidratados Salsas Carne deshidratada Frutos secos transformados Cereales precocinados	(expresados respecto del contenido de grasa)
		Aderezos y condimentos	200 (galatos y BHA, por separado o combinados) (expresado respecto del contenido de grasa)
		Patatas deshidratadas	25 (galatos, TBHQ y BHA, por separado o combinados)
		Chicle Complementos alimenticios tal como se definen en la Directiva 2002/46/CE	400 (galatos, TBHQ, BHT y BHA, por separado o combinados)
		Aceites esenciales	1 000 (galatos, TBHQ y BHA, por separado o combinados)
		Aromatizantes distintos de los aceites esenciales	100* (galatos, por separado o combinados) 200* (TBHQ y BHA, por separado o combinados)»,

- iii) se añade la sección siguiente:

«E 586	4-Hexilresorcinol	Crustáceos frescos, congelados y ultra-congelados	2 mg/kg como residuo en la carne de crustáceos».
--------	-------------------	---	--

4) El anexo IV se modifica como sigue:

a) la sección relativa al E 385 se sustituye por el texto siguiente:

«E 385	Etilendiamino-tetra-acetato de calcio y disodio (EDTA de calcio y disodio)	Salsas emulsionadas	75 mg/kg
		Legumbres, hortalizas, setas y alcachofas en conserva	250 mg/kg
		Crustáceos y moluscos en conserva	75 mg/kg
		Pescados en conserva	75 mg/kg
		Materias grasas para untar, tal como se definen en los anexos B y C del Reglamento (CE) n° 2991/94 (*), con un contenido en grasa de hasta el 41 %	100 mg/kg
		Crustáceos congelados y ultracongelados	75 mg/kg
		<i>Libamáj, egészben és tömbben</i>	250 mg/kg

(*) DO L 316 de 9.12.1994, p. 2.;

b) después de la sección relativa al E 967, se inserta la sección siguiente:

«E 968	Eritritol	Alimentos en general (excepto las bebidas y los alimentos mencionados en el artículo 2, apartado 3)	<i>quantum satis</i>
		Pescados, crustáceos, moluscos y cefalópodos sin elaborar congelados y ultracongelados	<i>quantum satis</i>
		Licores	<i>quantum satis</i>
			Para fines distintos de la edulcoración»;

c) se añade la sección siguiente:

«E 426	Hemicelulosa de soja	Bebidas a base de leche destinadas a la venta al por menor	5 g/l
		Complementos alimenticios tal como se definen en la Directiva 2002/46/CE	1,5 g/l
		Salsas emulsionadas	30 g/l
		Productos preenvasados de panadería fina destinados a la venta al por menor	10 g/kg
		“Fideos orientales” preenvasados listos para su consumo, destinados a la venta al por menor	10 g/kg
		Arroz preenvasado listo para su consumo, destinado a la venta al por menor	10 g/kg

	Productos preenvasados transformados de patatas y arroz (incluidos los productos transformados congelados, ultracongelados, refrigerados y deshidratados) destinados a la venta al por menor	10 g/kg
	Ovoproductos deshidratados, concentrados, congelados y ultracongelados	10 g/kg
	Productos de confitería a base de gelatina, excepto las minicápsulas de gelatina	10 g/kg;

- d) en la sección relativa a E 468, las palabras «Complemento alimenticio sólido» se sustituyen por «Complementos alimenticios tal como se definen en la Directiva 2002/46/CE suministrados en forma sólida»;
- e) en las secciones E 338 a E 452, las palabras «Suplementos dietéticos» se sustituyen por «Complementos alimenticios tal como se definen en la Directiva 2002/46/CE»;
- f) en las secciones relativas a los aditivos E 405, E 416, E 432 a E 436, E 473 y E 474, E 475, E 491 a E 495, E 551 a E 559, y E 901 a E 904, las palabras «Suplementos dietéticos» se sustituyen por «Complementos alimenticios tal como se definen en la Directiva 2002/46/CE»;
- g) en las secciones E 1201 y E 1202, las palabras «Complementos dietéticos en tabletas y en forma de grageas» se sustituyen por «Complementos alimenticios tal como se definen en la Directiva 2002/46/CE en tabletas y en forma de grageas»;
- h) en las secciones relativas a los aditivos E 405, E 432 a E 436, E 473 y E 474, E 475, E 477, E 481 y E 482 y E 491 a E 495, las palabras «Alimentos dietéticos para fines médicos específicos» y «Alimentos dietéticos destinados a fines médicos especiales» se sustituyen por «Alimentos dietéticos destinados a usos médicos especiales tal como se definen en la Directiva 1999/21/CE»;
- i) las secciones E 1505, E 1517, E 1518 y E 1520 se sustituyen por el texto siguiente:

«E 1505	Citrato de trietilo	Aromatizantes	3 g/kg procedente de todas las fuentes en productos alimenticios tal como son consumidos o reconstituidos con arreglo a las instrucciones del fabricante; por separado o en combinación. En el caso de bebidas, exceptuados los licores de crema, la dosis máxima de E 1520 será de 1 g/l.;
E 1517	Diacetato de glicerilo (diacetina)		
E 1518	Triacetato de glicerilo (triacetina)		
E 1520	1,2 propanodiol (propilenglicol)		

- j) se añaden las secciones siguientes:

«E 1204	Pullulan	Complementos alimenticios tal como se definen en la Directiva 2002/46/CE en forma de cápsulas y tabletas	<i>quantum satis</i>
		Micropastillas para refrescar el aliento en forma de láminas	<i>quantum satis</i>
E 1452	Octenil succinato alumínico de almidón	Preparados vitamínicos encapsulados en complementos alimenticios tal como se definen en la Directiva 2002/46/CE	35 g/kg como complemento alimenticio.

5) El anexo V se modifica como sigue:

a) después de la línea relativa al E 967, se inserta la línea siguiente:

«E 968	Eritritol»;	
--------	-------------	--

b) después de la línea relativa al E 466, se inserta la línea siguiente:

«E 462	Etilcelulosa»;	
--------	----------------	--

c) en la tercera columna de la sección relativa a los aditivos E 551 y E 552 se añade la frase siguiente:

«Para el E 551: en E 171 dióxido de titanio y E 172 óxidos e hidróxidos de hierro (máx. 90 % con relación al pigmento)».

6) El anexo VI se modifica como sigue:

a) en el primer, segundo y tercer párrafos de la nota introductoria, las palabras «alimentos de destete» se sustituyen por «alimentos elaborados a base de cereales y alimentos infantiles»;

b) en la parte 3, en el título y en las secciones relativas a los aditivos E 170 a E 526, E 500, E 501 y E 503, E 338, E 410 a E 440, E 1404 a E 1450 y E 1451, las palabras «preparados de destete», «productos de destete» y «alimentos de destete» se sustituyen por «alimentos elaborados a base de cereales y alimentos infantiles»;

c) en la parte 4, después de la sección E 472c se inserta la sección siguiente:

«E 473	Sucroésteres de ácidos grasos	120 mg/l	Productos que contengan proteínas, péptidos y aminoácidos hidrolizados».
--------	-------------------------------	----------	--

ANEXO II

El anexo de la Directiva 94/35/CE se modifica como sigue:

- 1) En la primera columna de la sección relativa a los aditivos E 420 a E 967, se añade «E 968».
 - 2) En la segunda columna de la sección relativa a los aditivos E 420 a E 967, se añade «Eritritol».
-