

Martes, 10 de julio de 2007

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 18 del Reglamento (CE) nº .../2007 [sobre enzimas alimentarias].

## Artículo 34

## 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 ... (\*).

Sin embargo, el artículo 4, apartado 2, se aplicará a las partes 2 y 3 del anexo III a partir del [1 de enero de 2011].

***Podrán continuar comercializándose hasta el término de su período de conservación los alimentos que no cumplan los requisitos del presente Reglamento, pero que se hayan producido conforme a la legislación comunitaria.***

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

Hecho en ..., el ...

Por el Parlamento Europeo  
El Presidente

Por el Consejo  
El Presidente

---

(\*) Un año después de la fecha de publicación de presente reglamento.

## ANEXO I

## CLASES FUNCIONALES DE ADITIVOS ALIMENTARIOS USADOS EN ALIMENTOS Y DE ADITIVOS ALIMENTARIOS USADOS EN ADITIVOS ALIMENTARIOS Y ENZIMAS ALIMENTARIAS

1. «Edulcorantes»: sustancias (edulcorantes a granel y edulcorantes intensos) 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 restauran su color original; pueden ser componentes naturales de los alimentos y fuentes naturales que normalmente no se consumen como alimentos en sí mismos 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 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. «Conservantes»: sustancias que prolongan el período de conservación de los alimentos protegiéndolos del deterioro causado por microorganismos.
4. «Antioxidantes»: sustancias que prolongan el período de conservación 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, **un nutriente u otra sustancia añadida a un producto alimenticio (o a un alimento o complemento alimentario) 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.

**Martes, 10 de julio de 2007**

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. «Emulsionantes»: 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.
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 éste 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 o una masa batida.
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.

Martes, 10 de julio de 2007

25. «Espesantes»: sustancias que aumentan la viscosidad de un alimento.
26. «Agentes de tratamiento de las harinas»: sustancias, distintas de los emulsionantes, que se añaden a la harina o a la masa para mejorar su calidad de cocción.

## ANEXO II

## LISTA COMUNITARIA DE ADITIVOS ALIMENTARIOS AUTORIZADOS PARA SER EMPLEADOS EN ALIMENTOS, Y CONDICIONES DE USO

## ANEXO III

## LISTA COMUNITARIA DE ADITIVOS ALIMENTARIOS AUTORIZADOS PARA SER EMPLEADOS EN ADITIVOS ALIMENTARIOS, ENZIMAS ALIMENTARIAS Y AROMAS ALIMENTARIOS, Y CONDICIONES DE USO

Parte 1 Soportes en aditivos alimentarios, *enzimas alimentarias y aromas alimentarios*

Parte 2 Aditivos distintos de los soportes en aditivos alimentarios, *enzimas alimentarias y aromas alimentarios*

**Parte 3 Aditivos en aromas alimentarios**

**Parte 4 Soportes en nutrientes**

## 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 que pueden seguir prohibiéndose
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 conservantes
Finlandia	«Mämmi» finlandés tradicional	Todas, excepto los conservantes
Suecia Finlandia	Jarabes suecos y finlandeses tradicionales de frutas	Colorantes
Dinamarca	«Kødboller» danesas tradicionales	Conservantes y colorantes
Dinamarca	«Leverpostej» danés tradicional	Conservantes (con excepción del ácido sórbico) y colorantes
España	«Lomo embuchado» español tradicional	Todas, excepto los conservantes y los antioxidantes
Italia	«Mortadella» italiana tradicional	Todas, excepto los conservantes, los antioxidantes, los agentes reguladores del pH, los potenciadores del sabor, los estabilizantes y los gases de envasado
Italia	«Cotechino e zampone» italiano tradicional	Todas, excepto los conservantes, los antioxidantes, los agentes reguladores del pH, los potenciadores del sabor, los estabilizantes y los gases de envasado