

Este texto es exclusivamente un instrumento de documentación y no surte efecto jurídico. Las instituciones de la UE no asumen responsabilidad alguna por su contenido. Las versiones auténticas de los actos pertinentes, incluidos sus preámbulos, son las publicadas en el Diario Oficial de la Unión Europea, que pueden consultarse a través de EUR-Lex. Los textos oficiales son accesibles directamente mediante los enlaces integrados en este documento

► **B**

**REGLAMENTO (UE) 2015/647 DE LA COMISIÓN**

**de 24 de abril de 2015**

**por el que se modifican y corrigen los anexos II y III del Reglamento (CE) nº 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que respecta a la utilización de determinados aditivos alimentarios**

**(Texto pertinente a efectos del EEE)**

**(DO L 107 de 25.4.2015, p. 1)**

Rectificado por:

► **C1** Rectificación, DO L 3 de 7.1.2020, p. 24 (2015/647)



**REGLAMENTO (UE) 2015/647 DE LA COMISIÓN**

**de 24 de abril de 2015**

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

**(Texto pertinente a efectos del EEE)**

*Artículo 1*

El anexo II del Reglamento (CE) n° 1333/2008 queda modificado con arreglo a lo dispuesto en el anexo I del presente Reglamento.

*Artículo 2*

El anexo III del Reglamento (CE) n° 1333/2008 queda modificado con arreglo a lo dispuesto en el anexo II del presente Reglamento.

*Artículo 3*

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

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

**▼B***ANEXO I*

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

I. La parte A queda modificada como sigue:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

III. La parte E queda modificada como sigue:

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

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

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

▼B

b) se suprime la nota 8.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

▼**B**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

▼B

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

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

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

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

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

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

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

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

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

«(3) Las dosis máximas se expresan como SO<sub>2</sub> en relación con el total, procedente de todos los orígenes; no se tiene en cuenta un contenido en SO<sub>2</sub> inferior a 10 mg/kg o a 10 mg/l.».

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

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

	«E 249-250	Nitritos	150	(7)	solo lomo de cerdo adobado, pincho moruno, careta de cerdo adobada, costilla de cerdo adobada, <i>Kasseler</i> , <i>Bräte</i> , <i>Surfleisch</i> , <i>toorvorst</i> , <i>šašlōkk</i> , <i>ahjupraad</i> , <i>kielbasa surowa</i> <i>kielbasa biala</i> , <i>kielbasa surowa metka</i> y <i>tatar wolowy (danie tatarskie)</i>
--	------------	----------	-----	-----	--

▼**B**

	E 261	Acetatos de potasio	quantum satis		solo preparados envasados de carne picada fresca y preparados de carne a los que se han añadido otros ingredientes distintos de los aditivos o de la sal»;
--	-------	---------------------	---------------	--	--

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

«(7) Cantidad máxima que puede añadirse durante la elaboración, expresada como  $\text{NaNO}_2$  o  $\text{NaNO}_3$ »;

c) se suprime la nota 7';

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

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

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

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

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

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

«(7) Cantidad máxima que puede añadirse durante la elaboración, expresada como  $\text{NaNO}_2$  o  $\text{NaNO}_3$ »;

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

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

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

**▼B**

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

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

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

«(7) Cantidad máxima que puede añadirse durante la elaboración, expresada como  $\text{NaNO}_2$  o  $\text{NaNO}_3$ .»;

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

«(7) Cantidad máxima añadida, expresada como  $\text{NaNO}_2$  o  $\text{NaNO}_3$ .»;

## ▼B

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

«(39) Cantidad residual máxima; dosis de residuo al final del proceso de elaboración, expresada como  $\text{NaNO}_2$  o  $\text{NaNO}_3$ ».

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

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

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

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

«(39) Cantidad residual máxima; dosis de residuo al final del proceso de elaboración, expresada como  $\text{NaNO}_2$  o  $\text{NaNO}_3$ ».

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

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

«(7) Cantidad máxima añadida, expresada como  $\text{NaNO}_2$  o  $\text{NaNO}_3$ »;

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

«(39) Cantidad residual máxima; dosis de residuo al final del proceso de elaboración, expresada como  $\text{NaNO}_2$  o  $\text{NaNO}_3$ ».

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

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

## ▼B

	«E 220-228	Dióxido de azufre y sulfitos	150	(3) (10)	solo crustáceos y cefalópodos frescos, congelados y ultracongelados; crustáceos de las familias <i>Penaeidae</i> , <i>Solenoceridae</i> y <i>Aristeidae</i> hasta 80 unidades por kg
	E 220-228	Dióxido de azufre y sulfitos	200	(3) (10)	solo crustáceos de las familias <i>Penaeidae</i> , <i>Solenoceridae</i> y <i>Aristeidae</i> entre 80 y 120 unidades por kg
	E 220-228	Dióxido de azufre y sulfitos	300	(3) (10)	solo crustáceos de las familias <i>Penaeidae</i> , <i>Solenoceridae</i> y <i>Aristeidae</i> más de 120 unidades por kg
	E 586	4-hexilresorcinol	2	(90)	►C1 solo crustáceos frescos, congelados o ultracongelados» ◀

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

«(90) Como residuo en la carne.»

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## ▼B

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

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

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

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

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

a) se suprime la primera entrada E 1505;

b) la segunda entrada E 1505 se sustituye por el texto siguiente:

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

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

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

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

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

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

▼B

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



## ANEXO II

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

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

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

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

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