

**DIRECTIVA 98/72/CE DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO**  
**de 15 de octubre de 1998**  
**por la que se modifica la Directiva 95/2/CE relativa a aditivos alimentarios**  
**distintos de los colorantes y edulcorantes**

EL PARLAMENTO EUROPEO Y EL CONSEJO DE LA UNIÓN EUROPEA,

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

Vista la propuesta de la Comisión <sup>(1)</sup>,

Visto el dictamen del Comité Económico y Social <sup>(2)</sup>,

De conformidad con el procedimiento establecido en el artículo 189 B del Tratado <sup>(3)</sup>,

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 <sup>(4)</sup> y, en particular, el apartado 2 de su artículo 3,

Considerando que desde la adopción de la Directiva 95/2/CE del Parlamento Europeo y del Consejo <sup>(5)</sup> se han producido progresos técnicos en el ámbito de los aditivos alimentarios;

Considerando que procede adaptar la Directiva 95/2/CE para tener en cuenta dichos progresos;

Considerando que el Comité científico de alimentación humana creado por la Decisión 74/234/CEE de la Comisión <sup>(6)</sup> ha sido consultado antes de la adopción de disposiciones que pueden tener repercusiones sobre la salud pública;

Considerando que en la Directiva 95/38/CE del Consejo, de 17 de julio de 1995, por la que se modifican los anexos I y II de la Directiva 90/642/CEE por la que se establecen los niveles máximos de residuos de plaguicidas en algunos productos de origen vegetal, con inclusión de las frutas y verduras y se dispone el establecimiento de una lista de niveles máximos <sup>(7)</sup>, se establecen disposiciones específicas sobre el tiabendazol; que por lo tanto debe suprimirse la rúbrica relativa al tiabendazol,

<sup>(1)</sup> DO C 76 de 11. 3. 1997, p. 34 y DO C 77 de 12. 3. 1998, p. 7.

<sup>(2)</sup> DO C 75 de 10. 3. 1997, p. 1.

<sup>(3)</sup> Dictamen del Parlamento Europeo de 23 de octubre de 1997 (DO C 339 de 10. 11. 1997, p. 1), Posición común del Consejo de 23 de marzo de 1998 (DO C 161 de 27. 5. 1998, p. 29) y Decisión del Parlamento Europeo de 15 de julio de 1998 (DO C 292 de 21. 9. 1998). Decisión del Consejo de 28 de septiembre de 1998.

<sup>(4)</sup> DO L 40 de 11. 2. 1989, p. 27; Directiva cuya última modificación la constituye la Directiva 94/34/CE del Parlamento Europeo y del Consejo (DO L 237 de 10. 9. 1994, p. 1).

<sup>(5)</sup> DO L 61 de 18. 3. 1995, p. 1; Directiva modificada por la Directiva 96/85/CE (DO L 86 de 28. 3. 1997, p. 4).

<sup>(6)</sup> DO L 136 de 20. 5. 1974, p. 1.

<sup>(7)</sup> DO L 197 de 22. 8. 1995, p. 14.

HAN ADOPTADO LA PRESENTE DIRECTIVA:

*Artículo 1*

La Directiva 95/2/CE quedará modificada como sigue:

1) El apartado 1 del artículo 1 se sustituirá por el texto siguiente:

«1. La presente Directiva es una Directiva específica que forma parte de la Directiva general de conformidad con el artículo 3 de la Directiva 89/107/CEE y que se aplica a los aditivos distintos de los colorantes y edulcorantes. No se aplica a las enzimas, con exclusión de las mencionadas en los anexos.»

2) El apartado 1 del artículo 2 se sustituirá por el texto siguiente:

«1. A los efectos mencionados en los apartados 3 y 4 del artículo 1, sólo podrán utilizarse en los productos alimenticios las sustancias que figuran en los anexos I, III, IV y V.»

3) El apartado 2 del artículo 2 se sustituirá por el texto siguiente:

«2. A los efectos mencionados en los apartados 3 y 4 del artículo 1, los aditivos enumerados en el anexo I se permitirán en los productos alimentarios, con excepción de los productos alimenticios mencionados en el anexo II, con arreglo al principio *quantum satis*.»

4) El quinto guión de la letra a) del apartado 3 del artículo 2 se sustituirá por el texto siguiente:

«— la leche (incluida la normal, la desnatada y la semidesnatada) pasterizada y esterilizada (incluida la esterilización UHT) y la nata normal pasterizada.»

5) El undécimo guión de la letra a) del apartado 3 del artículo 2 se sustituirá por el texto siguiente:

«— la pasta seca, salvo la pasta sin gluten o la destinada a dietas hipoproteicas, de conformidad con la Directiva 89/398/CEE.»

6) Los cuadros de los anexos quedarán modificados según lo dispuesto en el anexo de la presente Directiva.

*Artículo 2*

1. Los Estados miembros modificarán, en caso necesario, las disposiciones legales, reglamentarias y administrativas necesarias para:

- autorizar el comercio de los productos conformes a la presente Directiva a más tardar el 4 de mayo de 2000,
- prohibir el comercio de los productos que no sean conformes a la presente Directiva, a partir del 4 de noviembre de 2000. No obstante, los productos comercializados o etiquetados antes de dicha fecha que no cumplan lo dispuesto en la presente Directiva podrán seguir comercializándose hasta que agoten las existencias.

Los Estados miembros informarán de ello inmediatamente a la Comisión.

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

2. Los Estados miembros comunicarán a la Comisión el texto de las disposiciones básicas de Derecho interno que adopten en el ámbito regulado por la presente Directiva.

#### *Artículo 3*

La presente Directiva entrará en vigor el día de su publicación en el *Diario Oficial de las Comunidades Europeas*.

#### *Artículo 4*

Los destinatarios de la presente Directiva serán los Estados miembros.

Hecho en Luxemburgo, el 15 de octubre de 1998.

*Por el Parlamento Europeo*

*El Presidente*

J. M. GIL-ROBLES

*Por el Consejo*

*El Presidente*

C. EINEM

## ANEXO

1. En el anexo I se incluirán los aditivos siguientes:

•E 469	Carboximetilcelulosa hidrolizada enzimáticamente
E 920	L-Cisteína (*)
E 1103	Invertasa
E 1451	Almidón acetilado oxidado.

(\*) Solamente puede utilizarse como agente de tratamiento de la harina.».

2. En el anexo II:

a) la lista de aditivos y dosis máximas permitidas para las «confituras, jaleas y mermelades mencionadas en la Directiva 79/693/CEE y otros productos para untar similares a base de fruta, incluidos los productos bajos en calorías» se completará del modo siguiente:

	•E 471 Mono y diglicéridos de ácidos grasos	<i>quantum satis</i> ;
--	---------------------------------------------	------------------------

b) el cuadro relativo a «nata esterilizada, pasteurizada y UHT, nata baja en calorías y nata pasteurizada baja en materia grasa» se sustituirá por el siguiente:

«Nata normal pasteurizada	E 401	Alginato sódico	<i>quantum satis</i> ;
	E 402	Alginato potásico	
	E 407	Carragenanos	
	E 466	Carboximetil celulosa sódica	
	E 471	Mono y diglicéridos de ácidos grasos	

c) la denominación «frutas, legumbres y hortalizas no elaboradas, congeladas y ultracongeladas» se modificará del modo siguiente:

«Frutas, legumbres y hortalizas no elaboradas, congeladas y ultracongeladas y frutas, legumbres y hortalizas no elaboradas, envasadas y refrigeradas, listas para el consumo, así como patatas envasadas peladas y sin elaborar»;

d) el cuadro siguiente se añadirá después del cuadro relativo a «aceites y grasas sin emulsionar de origen animal o vegetal (excepto aceites vírgenes y aceites de oliva)»:

«Aceites y grasas sin emulsionar de origen animal o vegetal (excepto aceites vírgenes y aceites de oliva) destinados específicamente a cocciones y/o frituras o a la preparación de salsas	E 270	Ácido láctico	<i>quantum satis</i>
	E 300	Ácido ascórbico	
	E 304	Ésteres ácidos grasos de ácido ascórbico	
	E 306	Extracto rico en tocoferol	
	E 307	Alfa-tocoferol	
	E 308	Gama-tocoferol	
	E 309	Delta-tocoferol	
	E 322	Lecitinas	30 g/l
	E 471	Mono y diglicéridos de ácidos grasos	10 g/l
	E 472 c	Ésteres de ácidos cítricos de mono y diglicéridos de ácidos grasos	<i>quantum satis</i> ;
E 330	Ácido cítrico		
E 331	Citratos de sodio		
E 332	Citratos de potasio		
E 333	Citratos de calcio		

- e) la lista de aditivos y dosis máximas permitidas para los «quesos de tipo *mozzarella* y lactosuero» se completará del modo siguiente:

	•E 260 Ácido acético	<i>quantum satis</i> ;
--	----------------------	------------------------

- f) la lista de aditivos y dosis máximas permitidas para las «frutas, legumbres y hortalizas en conserva» se completará del modo siguiente:

	•E 296 Ácido málico	<i>quantum satis</i> ;
--	---------------------	------------------------

- g) la lista de aditivos y dosis máximas permitidas para «Gehakt» se completará del modo siguiente:

	•E 300 Ácido ascórbico E 301 Ascorbato sódico E 302 Ascorbato cálcico	<i>quantum satis</i> ;
--	-----------------------------------------------------------------------------	------------------------

- h) al final del anexo se añadirá el cuadro siguiente:

«Jugos y néctares de piña y fruto de la pasión»	E 440 Pectinas	3 g/l
Queso fermentado en lonchas y rallado	E 170 Carbonatos de calcio E 504 Carbonatos de magnesio E 509 Cloruro cálcico E 575 Glucono-delta-lactona E 460 Celulosas	<i>quantum satis</i>
Mantequilla de nata agria	E 500 Carbonatos de sodio	<i>quantum satis</i> .

3. En la parte A del anexo III:

- a) los niveles máximos relativos a las «aceitunas y preparados a base de aceituna», «salsas emulsionadas con un contenido mínimo de grasa del 60 %» y «salsas emulsionadas con un contenido de grasa inferior al 60 %» se sustituirán por los siguientes:

«Aceitunas y preparados a base de aceitunas»	1 000	500		1 000		
Salsas emulsionadas con un contenido mínimo de grasa del 60 %	1 000	500		1 000		
Salsas emulsionadas con un contenido de grasa inferior al 60 %	2 000	1 000		2 000	;	

- b) al final de esta parte se añadirá el cuadro siguiente:

«Productos alimenticios»	Dosis máxima (mg/kg o mg/l, según proceda)					
	Sa	Ba	PHB	Sa + Ba	Sa + PHB	Sa + Ba + PHB
... <i>Mebu</i> y <i>Makeutettu</i> ... <i>Mebu</i>	500	200				
Sucedáneos de carne, pescado, crustáceos y cefalópodos y queso a base de proteína	2 000					
<i>Dulce de membrillo</i>		1 000				

Productos alimenticios	Dosis máxima (mg/kg o mg/l, según proceda)					
	Sa	Ba	PHB	Sa + Ba	Sa + PHB	Sa + Ba + PHB
<i>Marmelada</i>				1 500		
<i>Ostkaka</i>	2 000					
<i>Pasha</i>	1 000					
<i>Semmelknödelteig</i>	2 000					
Quesos y sucedáneos de queso (sólo para tratamiento de superficie)	<i>quantum satis</i>					
Remolacha de mesa cocida		2 000				
Envolturas a base de colágeno con una actividad acuosa de más del 0,6	<i>quantum satis</i>					

## 4. En la parte B del anexo III:

## a) la presentación de los productos alimenticios y dosis máximas:

«Crustáceos y cefalópodos:	
— frescos, congelados y ultracongelados	150 (1)
— Crustáceos de las especies <i>Penaeidae</i> , <i>Solenceridae</i> , <i>Aristeidae</i> :	
— hasta 80 unidades	150 (1)
— entre 80 y 120 unidades	200 (1)
— más de 120 unidades	300 (1)
— cocidos	50 (1)

(1) En las partes comestibles.»;

se sustituirá por:

«Crustáceos y cefalópodos:	
— frescos, congelados y ultracongelados	150 (*)
— crustáceos de las familias <i>Panaeidae</i> , <i>Solenceridae</i> , <i>Aristeidae</i> :	
— hasta 80 unidades	150 (*)
— entre 80 y 120 unidades	200 (*)
— más del 120 unidades	300 (*)
— cocidos	50 (*)

(\*) En las partes comestibles.»;

## b) el nivel máximo para la rúbrica «Azúcares según se definen en la Directiva 73/437/CEE excepto el jarabe de glucosa, deshidratado o no» se sustituirá por:

«Azúcares según se definen en la Directiva 73/437/CEE excepto el jarabe de glucosa, deshidratado o no	10»;
-------------------------------------------------------------------------------------------------------	------

## c) los productos alimenticios y niveles máximos siguientes:

«Sucedáneos de carne, pescado y crustáceos a base de proteínas de cereales y vegetales	200»
----------------------------------------------------------------------------------------	------

se sustituirán por:

«Sucedáneos de carne, pescado y crustáceos a base de proteínas	200»;
----------------------------------------------------------------	-------

d) al final de esta parte se añadirán los productos alimenticios y dosis máximas siguientes:

«Frutos secos aderezados	50
Maíz dulce envasado al vacío	100
Bebidas alcohólicas destiladas que contengan peras enteras	50».

5. En la parte C del anexo III:

a) Se añadirán a la rúbrica E 234 los productos alimenticios y niveles máximos siguientes:

«E 234	Nisina (*)	<i>mascarpone</i>	10 mg/kg»;
--------	------------	-------------------	------------

b) se añadirán el cuadro correspondiente a los aditivos alimentarios E 251 y E 252 los productos alimenticios y dosis máximas siguientes:

«E 251	Nitrato sódico	<i>Foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras</i>	50 (*)
E 252	Nitrato potásico		

(\*) Expresado como en Na NO<sub>3</sub>»;

c) se añadirán a las rúbricas E 280, E 281, E 282 y E 283 los productos alimenticios y dosis máximas siguientes:

«E 280	Ácido propiónico	<i>pølsebrød, boller y dansk flutes</i> envasados	2 000 mg/kg expresados como ácido propiónico
E 281	Propionato sódico		
E 282	Propionato cálcico		
E 283	Propionato potásico		
		Queso y sucedáneos de queso (sólo tratamiento de superficie)	<i>quantum satis</i> »;

d) se suprimirá la rúbrica siguiente:

«E 233	Tiabendazol	Tratamiento de superficie de: — Cítricos — Plátanos	6 mg/kg 3 mg/kg».
--------	-------------	-----------------------------------------------------------	----------------------

6. En el cuadro de las partes B y D del anexo III, la denominación «copos de patata deshidratados» de la columna de productos alimenticios se sustituirá por la denominación «patatas deshidratadas».

7. En el anexo IV:

a) la denominación «té en polvo instantáneo» del cuadro correspondiente al E 297 ácido fumárico y la dosis máxima de 1 g/l se sustituirá por «productos instantáneos para la preparación de té aromatizado e infusiones de hierbas con una dosis máxima de: 1 g/kg»;

b) el cuadro correspondiente a los aditivos E 338 a E 452 se sustituirá por el cuadro siguiente:

«En las aplicaciones siguientes, las dosis máximas de ácido fosfórico y los fosfatos E 338, E 339, E 340, E 341, E 343, E 450, E 451 y E 452 pueden usarse por separado o en combinación (expresadas como P <sub>2</sub> O <sub>3</sub> ):»				
E 338	Ácido ortofosfórico	Bebidas no alcohólicas aromatizadas	700 mg/l	
		Leche esterilizada y UHT	1 g/l	
		Frutas confitadas	800 mg/kg	
		Preparados a base de frutas	800 mg/kg	
E 339	Fosfatos de sodio	Leche parcialmente deshidratada con menos del 28 % de sólidos	1 g/kg	
		i) Fosfato monosódico	Leche parcialmente deshidratada con más del 28 % de sólidos	1,5 g/kg
		ii) Fosfato disódico	Leche en polvo y leche desnatada en polvo	2,5 g/kg
		iii) Fosfato trisódico	Natas pasterizadas, esterilizadas y UHT	5 g/kg
E 340	Fosfatos de potasio	Nata batida y sucedáneos de grasas vegetales	5 g/kg	
		Queso no madurado (excepto <i>mozzarella</i> )	2 g/kg	
		Queso fundido y sucedáneos de queso fundido	20 g/kg	
		i) Fosfato monopotásico	Productos cárnicos	5 g/kg
E 341	Fosfatos de calcio	ii) Fosfato dipotásico	Bebidas para deportistas y aguas de mesa preparadas	0,5 g/l
		iii) Fosfato tripotásico	Suplementos dietéticos	<i>quantum satis</i>
		Sal y sus sustitutos	10 g/kg	
		Bebidas a base de proteínas vegetales	20 g/l	
E 343	Fosfatos de magnesio	Blanqueadores de bebidas	30 g/kg	
		i) Fosfato monocálcico	Blanqueadores de bebidas para máquinas expendedoras	50 g/kg
		ii) Fosfato dicálcico	Helados	1 g/kg
		iii) Fosfato tricálcico	Postres	3 g/kg
E 450	Difosfatos	Postres en polvo deshidratados	7 g/kg	
		i) Fosfato monomagnésico	Bollería fina	20 g/kg
		ii) Fosfato dimagnésico	Harina	2,5 g/kg
		Harina con levadura	20 g/kg	
E 452	Difosfatos	<i>Soda bread</i>	20 g/kg	
		Huevo líquido (clara, yema o huevo completo)	10 g/kg	
		Salsas	5 g/kg	
		i) Difosfato disódico	Sopas y caldos	3 g/kg
		ii) Difosfato trisódico	Té instantáneo e infusiones instantáneas de hierbas	2 g/kg
		iii) Difosfato tetrasódico	Sidra y perada	2 g/l
v) Disfosfato retrapotásico	Chicle	<i>quantum satis</i>		
E 452	Difosfatos	Alimentos desecados en polvo	10 g/kg	
		vi) Difosfato dicálcico	Bebidas lácteas de chocolate y malta	2 g/l

E 451	vii) Dihidrógeno difosfato de calcio	Bebidas alcohólicas, con exclusión de vino y cerveza	1 g/l
	Trifosfatos	Cereales de desayuno	5 g/kg
		Productos de aperitivo	5 g/kg
		Surimi	1 g/kg
		Pasta de pescado y crustáceos	5 g/kg
E 452	i) Trifosfato pentasódico	Salsas dulces (jarabes para tortitas, jarabes, aromatizados para batidos y helados, productos similares)	3 g/kg
	ii) Trifosfato pentapotásico	Fórmulas especiales destinadas a una alimentación especial	5 g/kg
		Agentes de recubrimiento para productos cárnicos y vegetales	4 g/kg
	Polifosfatos	Confitería a base de azúcar	5 g/kg
	i) Polifosfato sódico	Azúcar lustre	10 g/kg
	ii) Polifosfato potásico	Fideos	2 g/kg
	iii) Polifosfato doble de sodio y calcio	Masa para rebozar	12 g/kg
	iv) Polifosfatos de calcio	Filetes de pescado sin elaborar congelados y ultracongelados	5 g/kg
		Crustáceos y moluscos elaborados y sin elaborar congelados y ultracongelados	5 g/kg
		Patatas transformadas (incluidas las patatas transformadas congeladas, ultracongeladas, refrigeradas y deshidratadas) y patatas fritas congeladas y ultracongeladas	5 g/kg
		Materias grasas para untar, salvo la mantequilla	5 g/kg
		Mantequillas de nata agria	2 g/kg
Productos enlatados a base de crustáceos		1 g/kg	
Emulsiones pulverizables a base agua para untar los moldes de repostería		30 g/kg	
Bebidas a base de café para máquinas expendedoras		2 g/l;	

c) se añadirá el aditivo siguiente:

«E 468	Carboximetilcelulosa sódica reticulada	Complemento alimenticio sólido	30 g/kg»;
--------	----------------------------------------	--------------------------------	-----------

d) la rúbrica «minarina» de cuadro correspondiente al aditivo E 385 se modificará del modo siguiente:

		«Materias grasas para untar, tal como se definen en los anexos B y C del Reglamento (CE) n° 2991/94 (*), de un contenido en grasa de hasta el 41%	100 mg/kg
--	--	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------

(\*) DO L 316 de 9. 12. 1994, p. 2.»

e) el producto alimenticio y la dosis máxima siguientes se añadirán al cuadro correspondiente al aditivo alimentario E 405:

«E 405	Alginato de propano-1, 2- diol	sidra, excepto <i>cidre bouché</i>	100 mg/l»;
--------	--------------------------------	------------------------------------	------------

- f) las rúbricas de la tercera columna de la duodécima sección relativas al aditivo E 442, se modificarán del modo siguiente:

«Productos de cacao y de chocolate tal como se definen en la Directiva 73/241/CEE incluidos los rellenos»

«Confitería a base de estos productos»;

- g) el siguiente producto alimenticio y dosis máxima se añadirá al cuadro correspondiente al aditivo alimentario E 445:

«E 445	Ésteres glicéridos de colofonia de madera	Tratamiento de superficie de los cítricos	50 mg/kg»;
--------	-------------------------------------------	-------------------------------------------	------------

- h) se añadirán los siguientes productos alimenticios y dosis máximas al cuadro correspondiente a los aditivos alimentarios E 473 y E 474:

«E 473	Sucroésteres de ácidos grasos	Sucedáneos de la nata	5 g/kg
E 474	Sucroglicéridos	Nata esterilizada con bajo contenido de materia grasa	5 g/kg»;

- i) la rúbrica «productos para untar y salsas de bajo y muy bajo contenido de grasa» del cuadro correspondiente al aditivo alimentario E 476 se modificará del modo siguiente:

«E 476	Polirricinoleato de poliglicerina	Materias grasas para untar, tal como se definen en los anexos A, B y C del Reglamento (CE) n° 2991/94, con un contenido en grasa de hasta el 41 %	4 g/kg
		Productos grasos similares para untar con un contenido en grasa inferior al 10 %	4 g/kg
		Aliños	4 g/kg»;

- j) los siguientes productos alimenticios y dosis máximas se añadirán al cuadro correspondiente a los aditivos alimentarios E 551 a E 559:

		«Aderezos	30 g/kg
		Confitería, excluido el chocolate (sólo tratamiento de superficie) (*)	<i>quantum satis</i>
		Materias grasas para untar los moldes de repostería	30 g/kg

(\*) «Confitería, excepto chocolate (sólo tratamiento de superficie)» sustituirá a «dulces moldeados a base de jalea (sólo tratamiento de superficie)» en la Directiva 95/2/CE.»;

- k) la rúbrica «queso duro en lonchas y queso fundido en lonchas» que figura en el cuadro correspondiente a los aditivos alimentarios E 551 a E 559 se modificará del modo siguiente:

		«Queso duro, semiduro y fundido en lonchas o rallado	10 g/kg»;
		Sucedáneos de queso en loncha o rallados y sucedáneos de queso fundido	

- l) el producto alimenticio y la dosis máxima siguientes se añadirán al cuadro correspondiente al aditivo alimentario E 900:

«E 900	Dimetilpolisiloxano	Sidra, excepto <i>cidre bouché</i>	10 mg/kg»;
--------	---------------------	------------------------------------	------------

m) los productos alimenticios y las dosis máximas siguientes se añadirán al cuadro correspondiente a los aditivos alimentarios E 901, E 902, E 903 y E 904:

«E 901	Cera de abejas, blanca y amarilla	Melocotones y piñas (sólo tratamiento de superficie)	<i>quantum satis</i> ;
E 902	Cera candelilla		
E 903	Cera carnauba		
E 904	Goma laca		

n) los siguientes productos alimenticios y dosis máximas se añadirán el cuadro correspondiente a los aditivos alimentarios E 912 y E 914:

«E 912	Ésteres de ácido montánico	Melón, mango, papaya, aguacate y piñas frescos (solo tratamiento de superficie)	<i>quantum satis</i> ;
E 914	Cera de polietileno oxidada		

o) en el cuadro relativo al aditivo alimentario E 957 se añadirán los productos alimenticios y dosis máximas siguientes:

«E 957	Taumatina	Bebidas no alcohólicas aromatizadas a base de agua	0,5 mg/l
		Postres (lácteos y no lácteos)	5 mg/kg (sólo como potenciador del sabor);

p) las rúbricas de los productos «margarina y minarina» que figuran en el cuadro correspondiente al aditivo alimentario E 959 se modificarán del modo siguiente:

«E 959	Neohesperidina DC	Materias grasas para untar, tal como se definen en los anexos B y C del Reglamento (CE) n° 2991/94	5 mg/kg;
--------	-------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------	----------

q) el producto alimenticio y la dosis máxima siguientes se añadirán al cuadro correspondiente al aditivo alimentario E 999:

«E 999	Extracto de quilaya	Sidra excepto <i>cidre bouché</i>	200 mg/l, calculado como extracto anhidro;
--------	---------------------	-----------------------------------	--------------------------------------------

r) se añadirá el cuadro siguiente:

«E 905	Cera microcristalina	Tratamiento de superficie de: — confitería, excepto chocolate — chicle — melón, papaya, mango y aguacate	<i>quantum satis</i>
E 1518	Triacetato de glicerilo (triacetina)	Chicle	<i>quantum satis</i> ;

s) se añadirá el cuadro siguiente:

«E 459	Ciclodextrina beta	Productos alimenticios en comprimidos y grageas	<i>quantum satis</i>
E 425	Konjac (*) i) goma konjac ii) glucomanans de konjac	Alimentos en general (excepto los mencionados en el apartado 3 del artículo 2)	10 g/kg por separado o en combinaciones

(\*) Estas sustancias no podrán utilizarse para producir alimentos deshidratados que se rehidratan al ingerirlos.

8. En el anexo V se añadirán los cuadros siguientes:

«E 322	Lecitinas	Agentes de recubrimiento para frutas
E 432-436	Polisorbatos	
E 470 a	Sales sódicas, potásicas y cálcicas de ácidos grasos	
E 471	Mono- y diglicéridos de ácidos grasos	
E 491-495	Sorbitoles	
E 570	Ácidos grasos	
E 900	Dimetilpolisiloxano	
	Polietilenglicol 6000	Edulcorantes
E 425	Konjac i) goma konjac ii) glucomanans de konjac	
E 459	Ciclodextrina beta	1 g/kg
E 1451	Almidón acetilado oxidado	
E 468	Carboximetilcelulosa de sodio	Edulcorantes
E 469	Carboximetilcelulosa hidrolizada enzimáticamente».	

9. En el anexo VI:

a) el párrafo primero de la nota introductoria se sustituirá por el texto siguiente:

«Los preparados y alimentos para el destete de lactantes y niños de corta edad podrán contener E 414 (goma de acacia o goma arábiga) y E 551 (dióxido de silicio) como resultado de la adición de preparados nutritivos que contengan un máximo de 150 g/kg de E 414 y 10 g/kg de E 551, así como E 421 (manitol) cuando es utilizado como portador de la vitamina B<sub>12</sub> (un mínimo de una parte de vitamina B<sub>12</sub> por 1 000 partes de manitol). El aporte de E 414 en el producto listo para consumo no deberá exceder los 10 mg/kg.

Los preparados y alimentos de destete para lactantes y niños de corta edad podrán contener E 301 (L-ascorbato sódico) utilizado a nivel de *quantum satis* en aditivos de recubrimiento de preparados nutritivos que contengan ácidos grasos poliinsaturados. El aporte de E 301 en el producto listo para el consumo no deberá exceder los 75 mg/l.»;

b) la nota 2 de la primera se sustituirá por el texto siguiente:

«2. Si se añade a un producto alimenticio má de una de las sustancias E 322, E 471, E 472 c y E 473, la dosis máxima establecida para este alimento para cada una de estas sustancias se reducirá en la parte proporcional en que las otras sustancias en su conjunto estén presentes en dicho alimento.»;

c) En la primera parte se añadirá el cuadro siguiente:

*E 304	Palmitato de L-ascorbilo	10 mg/l
E 331	Citratos de sodio	2 g/l
E 332	Citratos de potasio	por separado o en combinación y de conformidad con los límites que establece el anexo I de la Directiva 91/321/CEE
E 339	Fosfatos de sodio	1 g/l expresado como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub>
E 340	Fosfatos de potasio	por separado o en combinación de conformidad con los límites que establece el anexo I de la Directiva 91/321/CEE
E 412	Goma guar	1 g/l cuando el producto líquido contenga proteínas parcialmente hidrolizadas y se ajuste a las condiciones establecidas en el anexo IV de la Directiva 91/321/CEE y modificadas por la Directiva 96/4/CE
E 472 c	Ésteres cítricos de monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos	7,5 g/l para productos en polvo 9 g/l para productos en forma líquida cuando los productos contengan proteínas, péptidos o aminoácidos parcialmente hidrolizados y se ajusten a las condiciones establecidas en el anexo IV de la Directiva 91/321/CEE y modificadas por la Directiva 96/4/CE
E 473	Sucroésteres de los ácidos grasos	120 mg/l en productos que contengan proteínas, péptidos o aminoácidos hidrolizados;

d) la nota 2 de la segunda parte se sustituirá por el texto siguiente:

\*2. Si se añade a un producto alimenticio más de una de las sustancias E 322, E 471, E 472 c y E 473, la dosis máxima establecida para este alimento para cada una de estas sustancias se reducirá en la parte proporcional en que las otras sustancias en su conjunto estén presentes en dicho alimento.;

e) se añadirá el cuadro siguiente en la segunda parte:

*E 304	Palmitato de L-ascorbilo	10 mg/l
E 331	Citratos de sodio	2 g/l
E 332	Citratos de potasio	por separado o en combinación y de conformidad con los límites que establece el anexo I de la Directiva 91/321/CEE
E 339	Fosfatos de sodio	1 g/l expresado como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub>
E 340	Fosfatos de potasio	por separado o en combinación y de conformidad con los límites que establece el anexo I de la Directiva 91/321/CEE
E 472 c	Ésteres cítricos de monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos	7,5 g/l para productos en polvo 9 g/l para productos en forma líquida cuando los productos contengan proteínas, péptidos o aminoácidos parcialmente hidrolizados y se ajusten a las condiciones establecidas en el anexo IV de la Directiva 91/321/CEE y modificadas por la Directiva 96/4/CE
E 473	Sucroésteres de los ácidos grasos	120 mg/l en productos que contengan proteínas, péptidos o aminoácidos hidrolizados;

f) el cuadro siguiente se añadirá a la tercera parte:

«E 333	Citratos de calcio (*)	En productos a base de frutas con bajo contenido en azúcar	<i>quantum satis</i>
E 341	Fosfatos de calcio (*)	En postres a base de frutas	1 g/kg como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub>
E 1451	Almidón acetilado oxidado	Alimentos de destete	50 g/kg

(\*) No se aplica la nota de la cuarta parte.»;

g) se añadirá el siguiente cuadro en la cuarta parte:

«Nº E	Denominación	Dosis máximas	Condiciones especiales
E 401	Alginato sódico	1 g/l	Desde los cuatro meses en productos alimenticios especiales con la composición requerida para tratar trastornos metabólicos y para alimentación por sonda general
E 405	Alginato de propano -1, 2-diol	200 mg/l	A partir de los doce meses en dietas especializadas destinadas a niños que no toleren la leche de vaca o con defectos metabólicos congénitos
E 410	Goma garrofin	10 g/l	Desde el nacimiento, en productos destinados a reducir el reflujo gastroesofágico
E 412	Goma guar	10 g/l	Desde el nacimiento, en productos líquidos que contengan proteínas hidrolizadas, péptidos o aminoácidos, de conformidad con las condiciones recogidas en el anexo IV de la Directiva 91/321/CEE, modificada por la Directiva 96/4/CE
E 415	Goma xantana	1,2 g/l	Desde el nacimiento, en productos basados en aminoácidos o péptidos destinados a pacientes con problemas de mala absorción de proteínas, deficiencias del aparato gastrointestinal o errores innatos del metabolismo
E 440	Pectinas	10 g/l	Desde el nacimiento, en productos utilizados en casos de trastornos gastrointestinales
E 466	Carboximetil celulosa sódica	10 g/l o kg	Desde el nacimiento, en productos destinados al tratamiento dietético de trastornos metabólicos
E 471	Mono y diglicéridos de ácidos grasos	5 g/l	Desde el nacimiento en dietas especializadas, en particular, en dietas sin proteínas
E 1450	Octenil succinato sódico de almidón	20 g/l	Preparados para lactantes y preparados de continuación para lactantes»