

I. DISPOSICIONS GENERALS

MINISTERI DE LA PRESIDÈNCIA, RELACIONS AMB LES CORTS I MEMÒRIA DEMOCRÀTICA

20563 *Reial decret 773/2023, de 3 d'octubre, pel qual es regulen els coadjuvants tecnològics utilitzats en els processos d'elaboració i obtenció d'aliments.*

Els coadjuvants tecnològics constitueixen, juntament amb els additius, els enzims i les aromes alimentaris, un grup de substàncies identificades com a ingredients tecnològics, l'ús dels quals és fonamental per elaborar i obtenir aliments.

Al contrari del que succeeix amb els additius, els enzims i les aromes alimentaris, que disposen dels seus actes legislatius corresponents, no hi ha una regulació harmonitzada a la Unió Europea per als coadjuvants tecnològics, llevat d'algunes excepcions com és el cas dels dissolvents d'extracció, les caseïnes i els caseïnats, entre d'altres. L'única referència que existeix en la legislació de la Unió Europea es troba en el Reglament (CE) núm. 1333/2008 del Parlament Europeu i del Consell, de 16 de desembre de 2008, sobre additius alimentaris, que defineix els coadjuvants tecnològics, però els exclou expressament del seu àmbit d'aplicació, llevat que s'utilitzin com a additius alimentaris. Per tant, és aplicable la legislació que, en cada cas, existeixi en els estats membres de la Unió Europea, i per això cobra un especial protagonisme la consideració del principi de reconeixement mutu entre estats membres.

A Espanya hi ha nombroses normes sectorials (reglamentacions tecnicosanitàries o normes de qualitat) que regulen l'ús de coadjuvants tecnològics. Moltes d'aquestes estan vigents des de fa més de 35 anys, i han patit canvis profunds a conseqüència de la necessitat d'actualitzar-les o per l'aplicació de la normativa de la Unió Europea en matèria d'higiene, additius alimentaris, materials en contacte amb els aliments o altres.

Aquest Reial decret pretén agrupar en una sola norma els coadjuvants tecnològics que, en el moment de la seva publicació, es troben autoritzats de manera dispersa en diverses normes nacionals, així com establir disposicions relatives a les seves especificacions i etiquetatge amb la finalitat de garantir-ne la seguretat, la identificació i l'ús correcte i així afavorir l'exercici de les activitats dels operadors econòmics i les autoritats de control en condicions de més seguretat jurídica.

A més, s'ha considerat convenient adaptar les disposicions a les necessitats actuals i s'han retirat els coadjuvants que han quedat en desús i s'han inclòs en l'annex I d'aquest Reial decret els coadjuvants tecnològics per als quals s'ha trobat justificació, com és el cas dels coadjuvants tecnològics que no disposaven d'una base normativa, però sí d'una avaluació de seguretat, com són els que s'usen en el tractament de l'aigua utilitzada al seu torn en la higienització de fruites i hortalisses.

Aquest Reial decret és aplicable només als grups d'aliments que consten en la part A de l'annex I. Als coadjuvants tecnològics que s'utilitzin en grups d'aliments que no figurin en la part A de l'annex I els és aplicable el criteri d'ús segur, és a dir, els operadors han de garantir de manera fefaent que tant els coadjuvants tecnològics com els aliments sobre els quals s'utilitzen són segurs, en compliment del que disposa el Reglament (CE) núm. 178/2002, de 28 de gener de 2002, del Parlament Europeu i del Consell, pel qual s'estableixen els principis i els requisits generals de la legislació alimentària, es crea l'Autoritat Europea de Seguretat Alimentària i es fixen procediments relatius a la seguretat alimentària.

En relació amb els coadjuvants que s'usen en aliments d'origen animal, aquest Reial decret només recull els utilitzats en l'elaboració o l'obtenció de greixos comestibles (animals, vegetals i anhidres), margarines, minarines i preparats greixosos, cefalòpodes, ossos, tripa, tripes naturals i hemoderivats, ja que aquests disposen d'una base

normativa o d'un informe del Comitè Científic de l'organisme autònom Agència Espanyola de Seguretat Alimentària i Nutrició (AESAN OA) que estableix que l'ús del coadjuvant tecnològic en unes condicions concretes no comporta cap risc per a la salut del consumidor.

Per la particularitat del producte, no s'inclouen en l'àmbit d'aquest Reial decret els coadjuvants tecnològics utilitzats en el procés d'obtenció d'olis comestibles que es troben regulats pel Reial decret 640/2015, de 10 de juliol, pel qual s'aprova la llista de coadjuvants tecnològics autoritzats per a l'elaboració d'olis vegetals comestibles i els seus criteris d'identitat i puresa, i pel qual es modifica el Reial decret 308/1983, de 25 de gener, pel qual s'aprova la Reglamentació tecnicosanitària d'olis vegetals comestibles.

Les disposicions que consten en aquest Reial decret no són aplicables quan sobre els coadjuvants tecnològics calgui aplicar altra normativa, com el Reglament (UE) núm. 528/2012 del Parlament Europeu i del Consell, de 22 de maig de 2012, relatiu a la comercialització i l'ús dels biocides o el Reglament (CE) núm. 1107/2009 del Parlament Europeu i del Consell, de 21 d'octubre de 2009, relatiu a la comercialització de productes fitosanitaris i pel qual es deroguen les directives 79/117/CEE i 91/414/CEE del Consell.

En qualsevol cas, la utilització de coadjuvants tecnològics queda supeditada a la demostració del compliment dels requisits que consten en la definició que estableix per a això el Reglament (CE) núm. 1333/2008 del Parlament Europeu i del Consell, de 16 de desembre de 2008, sobre additius alimentaris, així com al criteri d'ús segur que estableix el Reglament (CE) núm. 178/2002, de 28 de gener de 2002, del Parlament Europeu i del Consell.

Per incloure nous coadjuvants tecnològics en la llista de l'annex I d'aquest Reial decret cal un informe del Comitè Científic de l'organisme autònom Agència Espanyola de Seguretat Alimentària i Nutrició (AESAN OA) que reflecteixi l'absència de risc per al consumidor. Atesa la importància dels coadjuvants en el procés d'elaboració dels aliments, que pot suposar un gran impacte sobre el sector i una elevada incidència en la qualitat final, han de comptar també amb una opinió favorable del Ministeri d'Agricultura, Pesca i Alimentació.

Aquest Reial decret s'adequa als principis de bona regulació a què es refereix l'article 129 de la Llei 39/2015, d'1 d'octubre, del procediment administratiu comú de les administracions públiques, i als principis de necessitat, eficàcia, proporcionalitat, seguretat jurídica, transparència i eficiència.

Així, en relació amb els principis de necessitat i eficàcia, el Reial decret atén un objectiu d'interès general.

La Llei 14/1986, de 25 d'abril, general de sanitat, va establir l'obligació de les administracions públiques sanitàries d'orientar les seves actuacions prioritàriament a la promoció de la salut i la prevenció de les malalties. Aquesta Llei preveu que les activitats i els productes que, directament o indirectament, puguin tenir conseqüències negatives per a la salut, siguin sotmesos per les administracions públiques al seu control. Per consegüent, aquest projecte es dicta en desplegament del que disposen els apartats 2 i 4 de l'article 40 de la Llei 14/1986, de 25 d'abril.

La Llei 17/2011, de 5 de juliol, de seguretat alimentària i nutrició, té com a objectiu el reconeixement i la protecció efectiva del dret a la seguretat alimentària, entenent com a tal el dret a conèixer els riscos potencials que puguin estar associats a un aliment i/o a algun dels seus components; el dret a conèixer la incidència dels riscos emergents en la seguretat alimentària i que les administracions competents garanteixin la màxima protecció possible enfront d'aquests riscos. Del reconeixement d'aquest dret es deriva l'establiment de normes en matèria de seguretat alimentària, com a aspecte fonamental de la salut pública, per tal d'assegurar un nivell elevat de protecció de la salut de les persones en relació amb els aliments. Així mateix, entre els fins específics d'aquest Reial decret, es recull l'establiment d'instruments que contribueixin a generar un alt nivell de seguretat dels aliments i els pinsos i la contribució a la prevenció dels riscos per a la salut humana derivats del consum d'aliments.

D'altra banda, la regulació prevista es considera proporcionada en el compliment d'aquest propòsit, sense afectar de cap manera els drets i els deures de la ciutadania, contribueix a dotar de més seguretat jurídica als operadors econòmics, de manera que els facilita un marc d'actuació per utilitzar coadjuvants tecnològics en elaborar o obtenir aliments.

Pel que fa al principi de transparència, el text s'ha sotmès als tràmits de consulta pública prèvia i d'audiència i informació públiques, i ha donat l'oportunitat a tots els interessats de presentar les observacions que considerin oportunes. Finalment, en relació amb el principi d'eficiència, la norma no suposa més càrregues administratives de les estrictament necessàries, i evita així càrregues administratives innecessàries o accessòries.

En el procés d'elaboració d'aquest Reial decret s'ha substanciat el tràmit preceptiu de consulta pública prèvia de conformitat amb el que estableix l'article 26.2 de Llei 50/1997, de 27 de novembre, del Govern. Així mateix, s'han consultat les comunitats autònomes i les ciutats de Ceuta i Melilla, els sectors implicats i les associacions de consumidors i usuaris, i la Comissió Interministerial per a l'Ordenació Alimentària n'ha emès un informe.

El Reial decret també s'ha sotmès al procediment que preveu la Directiva (UE) 2015/1535 del Parlament Europeu i del Consell de 9 de setembre de 2015, per la qual s'estableix un procediment d'informació en matèria de reglamentacions tècniques i de regles relatives als serveis de la societat de la informació, així com al que disposa el Reial decret 1337/1999, de 31 de juliol, pel qual es regula la remissió d'informació en matèria de normes i reglamentacions tècniques i reglaments relatius als serveis de la societat de la informació, que incorpora aquesta Directiva a l'ordenament jurídic espanyol.

Aquest Reial decret es dicta a l'empara del que disposa l'article 149.1.13.a i 16a de la Constitució, que atribueixen a l'Estat la competència exclusiva en matèria de bases i coordinació de la planificació general de l'activitat econòmica i de bases i coordinació general de la sanitat, respectivament.

En virtut d'això, a proposta del ministre de Consum i del ministre d'Agricultura, Pesca i Alimentació, d'acord amb el Consell d'Estat, i amb la deliberació prèvia del Consell de Ministres en la reunió del dia 3 d'octubre de 2023,

DISPOSO:

Article 1. *Objecte i àmbit d'aplicació.*

1. Aquest Reial decret té per objecte establir la normativa bàsica en relació amb la utilització de coadjuvants tecnològics, els criteris d'identitat i puresa que són aplicables als coadjuvants tecnològics esmentats, les seves condicions d'ús i les mencions que han de constar en l'etiquetatge.

2. Aquesta disposició s'aplica als coadjuvants tecnològics que figuren a la llista que estableix la part B de l'annex I utilitzats en els processos d'obtenció i elaboració dels aliments identificats en la part A de l'annex I, tant si s'utilitzen per empreses alimentàries, com en l'àmbit de les col·lectivitats o domèstic, sense perjudici d'altres normes que puguin ser aplicables a les condicions per al seu ús o etiquetatge.

3. Els coadjuvants tecnològics que no figurin a l'annex I, i que no estiguin previstos en els apartats 2 i 3 de l'article 3 d'aquest Reial decret, han de ser objecte, per aprovar-los i incloure'ls en aquest annex I, d'una avaluació del risc per part del Comitè Científic de l'organisme autònom Agència Espanyola de Seguretat Alimentària i Nutrició (AESAN OA) que estableixi la seguretat de l'ús previst, amb l'informe favorable previ de la Direcció General de la Indústria Alimentària del Ministeri d'Agricultura, Pesca i Alimentació.

Article 2. Definicions.

A l'efecte d'aquest Reial decret i de conformitat amb el que disposa la normativa de la Unió Europea, són aplicables les definicions següents:

- a) Coadjuvant tecnològic: qualsevol substància que:
 - 1r no es consumeixi com a aliment en si mateixa,
 - 2n s'utilitzi intencionadament en la transformació de primeres matèries, aliments o els seus ingredients per complir una finalitat tecnològica determinada durant el tractament o la transformació, i
 - 3r pugui donar lloc a la presència involuntària, però tècnicament inevitable, en el producte final de residus de la mateixa substància o dels seus derivats, sempre que no presentin cap risc per a la salut i no tinguin cap efecte tecnològic en el producte final.
- b) Empresa alimentària: qualsevol empresa pública o privada que porti a terme, amb ànim de lucre o sense, qualsevol activitat relacionada amb qualsevol de les etapes de la producció, la transformació i la distribució d'aliments.
- c) Col·lectivitats: qualsevol establiment (incloent-hi un vehicle o un lloc fix o mòbil), com ara restaurants, menjadors, centres d'ensenyament, hospitals i empreses de subministrament de menjars preparats, en què, com a activitat empresarial, es preparen aliments a punt per al consum pel consumidor final.
- d) Àmbit domèstic: el privat en el marc de la llar en què no es porta a terme cap operació o activitat mercantil en el sector de l'alimentació.

Article 3. Condicions d'ús.

1. Els coadjuvants tecnològics identificats en la part B de l'annex I d'aquest Reial decret es poden utilitzar en els aliments o processos d'obtenció dels aliments que figuren en la part A de l'annex I i ho han de fer complint els criteris d'identitat i puresa que consten en l'annex II, de manera que han d'estar fabricats perquè, en les condicions normals o previsibles d'ús, no transfereixin als aliments components que puguin representar un risc per a la salut humana.

Els coadjuvants tecnològics s'han d'utilitzar de manera que la quantitat usada es limiti a la dosi mínima necessària per obtenir l'efecte desitjat.

La inclusió d'un coadjuvant tecnològic en l'annex I d'aquest Reial decret no exigeix l'operador econòmic que el faci servir de la seva obligació de demostrar que el seu ús s'ajusta als requisits descrits per als coadjuvants tecnològics en la seva definició, quan l'autoritat competent ho precisi.

2. No obstant això, el que disposa l'apartat 1, també es poden utilitzar els coadjuvants tecnològics que estiguin legalment comercialitzats en altres estats membres de la Unió Europea, amb les mateixes restriccions i limitacions que hi hagi allà, per a aquest mateix fi, d'acord amb el principi de reconeixement mutu, tot això sense perjudici de la responsabilitat que tenen els operadors de les empreses alimentàries, d'acord amb el que disposa el Reglament (CE) núm. 178/2002, del Parlament Europeu i del Consell, de 28 de gener de 2002.

Per demostrar la conformitat amb el que disposa el paràgraf anterior, els operadors de les indústries alimentàries tenen disponible la documentació apropiada que ho avaluï. Aquesta documentació s'ha de posar a disposició de les autoritats competents si així ho sol·liciten.

3. Quan una substància es trobi autoritzada com a additiu alimentari, també es pot utilitzar com a coadjuvant tecnològic, encara que no figuri a la llista de substàncies identificades en la part B de l'annex I d'aquest Reial decret, sempre que es pugui demostrar el compliment dels requisits que consten en la definició de coadjuvants tecnològics.

4. En les categories d'aliments que no es trobin inclosos en la part A de l'annex I es poden utilitzar coadjuvants tecnològics sempre que l'operador pugui garantir de manera

feuent que els coadjuvants tecnològics utilitzats i els aliments que comercialitza són segurs, en compliment del que disposa el Reglament (CE) núm. 178/2002, del Parlament Europeu i del Consell, de 28 de gener de 2002.

Article 4. *Etiquetatge dels coadjuvants tecnològics.*

1. L'etiquetatge dels coadjuvants tecnològics destinats a ser subministrats al consumidor final o a les col·lectivitats s'ha d'ajustar al que estableix el Reglament (UE) núm. 1169/2011 del Parlament Europeu i del Consell de 25 d'octubre de 2011, sobre la informació alimentària facilitada al consumidor.

2. L'etiquetatge dels coadjuvants tecnològics no destinats a ser subministrats al consumidor final o a les col·lectivitats ha d'incloure, a més, informació relativa a:

- a) Que el producte no està destinat a la venda al consumidor final o a les col·lectivitats.
- b) Que el producte està destinat a alimentació, o té un ús restringit en aliments, o una referència més específica a la seva utilització prevista en els aliments.
- c) L'efecte que el coadjuvant tecnològic desenvolupa en l'aliment en qüestió.
- d) Informació sobre la limitació quantitativa en els aliments que s'ha establert per complir amb la definició de coadjuvant, si escau.

No obstant això, la informació sobre la llista d'ingredients, el nom o la raó social i la direcció de l'operador de l'empresa alimentària, la manera d'ús i/o les condicions d'utilització i la informació sobre la limitació quantitativa en els aliments que s'ha establert per complir amb la definició de coadjuvant pot figurar únicament en els documents relatius a la partida que s'han de proporcionar en el moment del lliurament o abans quan en el recipient del producte s'indiqui clarament «no destinat a la venda al consumidor final».

Quan els coadjuvants tecnològics se subministren en cisternes, tota la informació pot constar en els documents d'acompanyament que es presentin en el moment del lliurament.

3. Els requisits d'etiquetatge anteriors s'apliquen sense perjudici de les disposicions legals, reglamentàries o administratives més detallades o més àmplies relatives a la metrologia o a la presentació, la classificació, l'envasament i l'etiquetatge de substàncies i de preparats perillosos o al transport d'aquestes substàncies i preparats, en particular les del Reglament (CE) núm. 1272/2008 del Parlament Europeu i del Consell, de 16 de desembre de 2008, sobre classificació, etiquetatge i envasament de substàncies i barreges, i pel qual es modifiquen i es deroguen les directives 67/548/CEE i 1999/45/CE i es modifica el Reglament (CE) núm. 1907/2006 i qualsevol altra normativa que pugui ser aplicable.

Article 5. *Condicions de les empreses dedicades a la fabricació, l'envasament o la distribució de coadjuvants tecnològics.*

D'acord amb el Reial decret 191/2011, de 18 de febrer, sobre Registre general sanitari d'empreses alimentàries i aliments, les empreses que es dediquen a alguna de les activitats de fabricació, envasament, o distribució de coadjuvants tecnològics han d'estar inscrites en el Registre general sanitari d'empreses alimentàries i aliments, per a la qual cosa els seus responsables han de contactar amb les autoritats competents en matèria de sanitat de la comunitat autònoma en què s'ubiquin.

Les empreses dedicades a la fabricació, l'envasament o la distribució de coadjuvants tecnològics estan sotmeses als requisits que descriuen els reglaments del paquet d'higiene alimentària desplegat per la Unió Europea que els puguin ser aplicables, i en particular el Reglament (CE) núm. 178/2002, del Parlament Europeu i del Consell, de 28 de gener de 2002 i el Reglament (CE) núm. 853/2004 del Parlament Europeu i del Consell, de 29 d'abril de 2004, relatiu a la higiene dels productes alimentaris.

Disposició addicional única. *Clàusula de reconeixement mutu.*

Els requisits d'aquest Reial decret no s'apliquen als aliments legalment fabricats o comercialitzats en els altres estats membres de la Unió Europea, ni als productes originaris dels països de l'Associació Europea de Lliure Comerç (AELC), parts contractants a l'Acord sobre l'Espai Econòmic Europeu (EEE), ni als estats que tinguin un acord d'associació duanera amb la Unió Europea.

Disposició derogatòria única. *Derogació normativa.*

Queden derogades totes les normes del mateix rang o inferior que s'oposin al que disposa aquest Reial decret i, en particular, les següents:

1. Reial decret 846/2011, de 17 de juny, pel qual s'estableixen les condicions que han de complir les matèries primeres a base de materials polimèrics reciclats per a la seva utilització en materials i objectes destinats a entrar en contacte amb aliments.
2. Article 28, apartats 5.b), 5.c) i 5.d) del Reial decret 1011/1981, de 10 d'abril, pel qual s'aprova la Reglamentació tecnicosanitària per a l'elaboració, la circulació i el comerç de greixos comestibles (animals, vegetals i anhidres), margarines, minarines i preparats greixosos.
3. Article 11 del Reial decret 380/1984, de 25 de gener, pel qual s'aprova la Reglamentació tecnicosanitària per a l'elaboració i la venda de xarops.
4. Article 2 del Reial decret 1044/1987, de 31 de juliol, pel qual es regula l'elaboració de suc de raïm en harmonització amb la normativa comunitària.
5. Article 6, apartat 4, del Reial decret 1338/1988, de 28 d'octubre, pel qual s'aprova la Reglamentació tecnicosanitària per a l'elaboració i la venda d'orxata de xulla.
6. Apartat 5 i annex del Reial decret 1052/2003, d'1 d'agost, pel qual s'aprova la Reglamentació tecnicosanitària sobre determinats sucres destinats a l'alimentació humana.
7. Article 7, apartat 7, del Reial decret 1798/2010, de 30 de desembre, pel qual es regula l'explotació i la comercialització d'aigües minerals naturals i aigües de font envasades per al consum humà.
8. Article 6, apartat 4, del Reial decret 1799/2010, de 30 de desembre, pel qual es regula el procés d'elaboració i comercialització d'aigües preparades envasades per al consum humà.
9. Article 3, apartat 12, del Reial decret 650/2011, de 9 de maig, pel qual s'aprova la Reglamentació tecnicosanitària en matèria de begudes refrescants.
10. Article 4, apartats 1, 2, 5 i 8 del Reial decret 661/2012, de 13 d'abril, pel qual s'estableix la norma de qualitat per a l'elaboració i la comercialització dels vinagres.
11. Annex I, part B, punt 3, apartats d) a l) del Reial decret 781/2013, d'11 d'octubre, pel qual s'estableixen normes relatives a l'elaboració, la composició, l'etiquetatge, la presentació i la publicitat dels suc de fruites i altres productes similars destinats a l'alimentació humana.
12. Article 6, apartats 5 i 6 i article 8, apartats 6, 7 i 11, del Reial decret 72/2017, de 10 de febrer, pel qual s'aprova la norma de qualitat de les diferents categories de la sidra natural i de la sidra.
13. Article 12 del Reial decret 308/2019, de 26 d'abril, pel qual s'aprova la norma de qualitat per al pa.
14. Annex 1, punt 2, de l'Ordre de 21 de novembre de 1984, per la qual s'aproven les normes de qualitat per a les conserves vegetals.
15. Resolució d'1 d'agost de 1979 de la Secretaria d'Estat per a la Sanitat, per la qual s'aprova la llista positiva d'additius autoritzats per a l'ús en l'elaboració de productes de confiteria, pastisseria, brioixeria, rebosteria i galeteria.
16. Resolució de la Secretaria d'Estat per a la Sanitat, per la qual s'aprova la llista positiva d'additius autoritzats per a l'ús en l'elaboració de conserves i semiconserves vegetals (BOE núm. 249, de 17 d'octubre de 1979).

17. Resolució de 26 de febrer de 1981, de la Secretaria d'Estat per a la Sanitat, per la qual s'aprova l'ordenació de les llistes positives d'additius autoritzats per a l'ús en diversos productes alimentaris, destinats a l'alimentació humana.

18. Resolució de 18 d'octubre de 1982 de la Subsecretaria per a la Sanitat, per la qual s'aprova la llista positiva d'additius autoritzats per a l'ús en l'elaboració d'aiguardents compostos, licors, aperitius sense vi base i altres begudes derivades dels alcohols naturals.

19. Resolució de 2 de desembre de 1982 (rectificada), de la Subsecretaria per a la Sanitat, per la qual s'aprova la llista positiva d'additius i coadjuvants tecnològics per a l'ús en l'elaboració de cervesa.

20. Resolució de 21 d'abril de 1983, de la Subsecretaria, per la qual s'aprova la llista positiva d'additius i coadjuvants tecnològics per a l'ús en l'elaboració de suc de fruites i d'altres vegetals i els seus derivats.

21. Resolució de 28 de setembre de 1983, de la Subsecretaria, per la qual s'aprova la llista positiva d'additius i coadjuvants tecnològics per a l'ús en l'elaboració d'olives de taula.

Disposició final primera. *Títol competencial.*

Aquest Reial decret es dicta a l'empara del que disposa l'article 149.1.13a i 16a de la Constitució, que atribueix a l'Estat la competència exclusiva en matèria de bases i coordinació de la planificació general de l'activitat econòmica i de bases i coordinació general de la sanitat, respectivament.

Disposició final segona. *Facultats de desplegament.*

S'autoritza les persones titulars del Ministeri de Consum i del Ministeri d'Agricultura, Pesca i Alimentació per dictar, en l'àmbit de les seves competències, les disposicions necessàries per a l'actualització i la modificació dels annexos I i II d'aquest Reial decret per adaptar-lo als coneixements científics i tècnics, i a les normes de la Unió Europea que s'aprovin sobre la matèria, si escau.

Disposició final tercera. *Entrada en vigor.*

Aquest Reial decret entra en vigor al cap de vint dies de la publicació en el «Butlletí Oficial de l'Estat», excepte el que preveu l'apartat 2 de l'article 4, que és aplicable un any després de la publicació en el «Butlletí Oficial de l'Estat».

Madrid, 3 d'octubre de 2023.

FELIPE R.

El ministre de la Presidència, Relacions amb les Corts i Memòria Democràtica,
FÉLIX BOLAÑOS GARCÍA

ANNEX I

Part A. Llista d'aliments

La taula següent estableix la llista dels aliments inclosos en l'àmbit d'aplicació d'aquest Reial decret, juntament amb una referència, si n'hi ha, a la normativa que els defineix:

	Aliments	Definició
1	Olives de taula.	Reial decret 679/2016, de 16 de desembre, pel qual s'estableix la norma de qualitat de les olives de taula.
2	Aiguardents compostos, licors, aperitius sense vi base, i altres begudes derivades d'alcohols naturals.	Reial decret 164/2014, de 14 de març, pel qual s'estableixen normes complementàries per a la producció, la designació, la presentació i l'etiquetatge de determinades begudes espirotoses.
3	Aigües minerals naturals i aigües de font.	Reial decret 1798/2010, de 30 de desembre de 2010, pel qual es regula l'explotació i la comercialització d'aigües minerals naturals i aigües de brollador envasades per al consum humà.
4	Aigües preparades.	Reial decret 1799/2010, de 30 de desembre de 2010, pel qual es regula el procés d'elaboració i comercialització d'aigües preparades envasades per al consum humà.
5	Sucres.	Reial decret 1052/2003, d'1 d'agost, pel qual s'aprova la Reglamentació tecnosanitària sobre determinats sucres destinats a l'alimentació humana.
6	Sucres-altres sucres.	Reial decret 1261/1987, d'11 de setembre, pel qual s'aprova la Reglamentació tecnosanitària per a l'elaboració, l'emmagatzematge, el transport i la comercialització dels sucres destinats al consum humà.
7	Begudes refrescants.	Reial decret 650/2011, de 9 de maig, pel qual s'aprova la Reglamentació tecnosanitària en matèria de begudes refrescants.
8	Cefalòpodes.	Invertebrats marins pertanyents a la classe taxonòmica <i>Cephalopoda</i> comercialitzats a Espanya per al consum humà.
9	Cerveses.	Reial decret 678/2016, de 16 de desembre, pel qual s'aprova la norma de qualitat de la cervesa i de les begudes de malt.
10	Conserves vegetals.	Reial decret 2420/1978, de 2 de juny, pel qual s'aprova la Reglamentació tecnosanitària per a l'elaboració i la venda de conserves vegetals.
11	Fruïtes i hortalisses fresques i congelades.	Decret 2484/1967, de 21 de setembre, pel qual s'aprova el text del Codi alimentari espanyol.
12	Greixos comestibles (animals, vegetals i anhidres), margarines, minarines i preparats greixosos.	Reial decret 1011/1981, de 10 d'abril, pel qual s'aprova la Reglamentació tecnosanitària per a l'elaboració, la circulació i el comerç de greixos comestibles (animals, vegetals i anhidres), margarines, minarines i preparats greixosos.
13	Hemoderivats.	Sang sencera, hematies i plasma.
14	Orxata de xufra.	Reial decret 1338/1988, de 28 d'octubre, pel qual s'aprova la Reglamentació tecnosanitària per a l'elaboració i la venda d'orxata de xufra.
15	Ossos de boví, tripa i tripes naturals.	Ossos d'animals de l'espècie bovina destinats al consum humà a Espanya. Reial decret 474/2014, de 13 de juny, pel qual s'aprova la norma de qualitat de derivats carnis. Ordre de 29 d'octubre de 1986, per la qual s'aprova la norma de qualitat per a tripes naturals amb destinació al mercat interior.
16	Xarops.	Reial decret 380/1984, de 25 de gener, pel qual s'aprova la Reglamentació tecnosanitària per a l'elaboració i la venda de xarops.
17	Pa i pans especials.	Reial decret 308/2019, de 26 d'abril, pel qual s'aprova la norma de qualitat per al pa.
18	Productes de confiteria, pastisseria, brioixeria, rebosteria i galetaria.	Reial decret 496/2010, de 30 d'abril, pel qual s'aprova la norma de qualitat per als productes de confiteria, pastisseria, brioixeria i rebosteria. Reial decret 1124/1982, de 30 d'abril, pel qual s'aprova la Reglamentació tecnosanitària per a l'elaboració, la fabricació, la circulació i el comerç de galetes.

	Aliments	Definició
19	Formatge.	Reial decret 1113/2006, de 29 de setembre, pel qual s'aproven les normes de qualitat per a formatges i formatges fosos.
20.	Sidres i altres begudes derivades de la poma.	Reial decret 72/2017, de 10 de febrer, pel qual s'aprova la norma de qualitat de les diferents categories de la sidra natural i de la sidra.
21.	Vinagres.	Reial decret 661/2012, de 13 d'abril, pel qual s'estableix la norma de qualitat per a l'elaboració i la comercialització dels vinagres.
22.	Sucs de fruites i altres productes similars.	Reial decret 781/2013, d'11 d'octubre, pel qual s'estableixen normes relatives a l'elaboració, la composició, l'etiquetatge, la presentació i la publicitat dels suc de fruites i altres productes similars destinats a l'alimentació humana.
23.	Suc de raïm.	Reial decret 1044/1987, de 31 de juliol, pel qual es regula l'elaboració de suc de raïm.
24.	Sucs d'altres vegetals (hortalisses) i els seus derivats.	Reial decret 667/1983, de 2 de març, pel qual s'aprova la Reglamentació tecnosanitària per a l'elaboració i la venda de suc de fruites i d'altres vegetals i dels seus derivats.

Part B. Llista de coadjuvants tecnològics

A més dels establerts en la taula següent, es pot utilitzar gas nitrogen¹ com a coadjuvant tecnològic durant el processament dels aliments, amb la finalitat d'evitar oxidacions, sempre en fases prèvies a l'envasament. En cas que s'utilitzi a aquest efecte en l'envasament, ha de constar en l'etiquetatge d'acord amb el que disposa el Reglament (UE) núm. 1169/2011 del Parlament Europeu i del Consell, de 25 d'octubre de 2011, sobre la informació alimentària facilitada al consumidor i pel qual es modifiquen els reglaments (CE) núm. 1924/2006 i (CE) núm. 1925/2006 del Parlament Europeu i del Consell, pel qual es deroguen la Directiva 87/250/CEE de la Comissió, la Directiva 90/496/CEE del Consell, la Directiva 1999/10/CE de la Comissió, la Directiva 2000/13/CE del Parlament Europeu i del Consell, les directives 2002/67/CE, i 2008/5/CE de la Comissió, i el Reglament (CE) núm. 608/2004 de la Comissió.

Aliment	Nom del coadjuvant	Categoria	Condicions d'ús/Funció	Quantitat màxima residual
Olives de taula.	Àcid clorhídric ¹ .	Neutralitzant.	Per a la neutralització del lleixiu alcalí residual / Dosi estrictament necessària per aconseguir l'efecte desitjat.	Tècnicament inevitable.
Olives de taula.	Cultius de microorganismes làctics.	Iniciadors de la fermentació.	Dosi estrictament necessària per aconseguir l'efecte desitjat.	Tècnicament inevitable.
Olives de taula.	Gluconat de manganès.	Catalitzador en el procés d'ennegritament.	Dosi estrictament necessària per aconseguir l'efecte desitjat.	Tècnicament inevitable (Bones pràctiques de fabricació (BPF)).
Olives de taula.	Hidròxid sòdic ¹ .	Condicionador.	Per a la preparació de lleixius alcalins per eliminar el principi amarg en els tipus i les preparacions comercials que així ho requereixin / Dosi estrictament necessària per aconseguir l'efecte desitjat.	Tècnicament inevitable.
Olives de taula.	Lactat de manganès.	Catalitzador en el procés d'ennegritament.	Dosi estrictament necessària per aconseguir l'efecte desitjat.	Tècnicament inevitable (Bones pràctiques de fabricació (BPF)).

Aliment	Nom del coadjuvant	Categoria	Condicions d'ús/Funció	Quantitat màxima residual
Aiguardents compostos, licors, aperitius sense vi base, i altres begudes derivades d'alcohols naturals.	Albúmina.	Filtració i clarificació.	Dosi estrictament necessària per aconseguir l'efecte desitjat.	Tècnicament inevitable.
Aiguardents compostos, licors, aperitius sense vi base, i altres begudes derivades d'alcohols naturals.	Bentonita.	Filtració i clarificació.	Dosi estrictament necessària per aconseguir l'efecte desitjat.	Tècnicament inevitable.
Aiguardents compostos, licors, aperitius sense vi base, i altres begudes derivades d'alcohols naturals.	Carbó actiu ¹ .	Filtració i clarificació.	Dosi estrictament necessària per aconseguir l'efecte desitjat.	Tècnicament inevitable.
Aiguardents compostos, licors, aperitius sense vi base, i altres begudes derivades d'alcohols naturals.	Caseïna ² .	Filtració i clarificació.	Dosi estrictament necessària per aconseguir l'efecte desitjat.	Tècnicament inevitable.
Aiguardents compostos, licors, aperitius sense vi base, i altres begudes derivades d'alcohols naturals.	Cel·lulosa.	Filtració i clarificació.	Dosi estrictament necessària per aconseguir l'efecte desitjat.	Tècnicament inevitable.
Aiguardents compostos, licors, aperitius sense vi base, i altres begudes derivades d'alcohols naturals.	Diòxid de silici amorf ¹ .	Filtració i clarificació.	Dosi estrictament necessària per aconseguir l'efecte desitjat.	Tècnicament inevitable.
Aiguardents compostos, licors, aperitius sense vi base, i altres begudes derivades d'alcohols naturals.	Enzims.	Filtració i clarificació.	Dosi estrictament necessària per aconseguir l'efecte desitjat.	Tècnicament inevitable.
Aiguardents compostos, licors, aperitius sense vi base, i altres begudes derivades d'alcohols naturals.	Gelatina alimentària.	Filtració i clarificació.	Dosi estrictament necessària per aconseguir l'efecte desitjat.	Tècnicament inevitable.
Aiguardents compostos, licors, aperitius sense vi base, i altres begudes derivades d'alcohols naturals.	Tanins.	Filtració i clarificació.	Dosi estrictament necessària per aconseguir l'efecte desitjat.	Tècnicament inevitable.

Aliment	Nom del coadjuvant	Categoria	Condicions d'ús/Funció	Quantitat màxima residual
Aiguards compostos, licors, aperitius sense vi base, i altres begudes derivades d'alcohols naturals.	Terres de diatomees.	Filtració i clarificació.	Dosi estrictament necessària per aconseguir l'efecte desitjat.	Tècnicament inevitable.
Aigües minerals naturals, aigües de brollador i aigües preparades envasades per al consum humà.	Nitrogen ¹ .	Gas d'envasament.	Mantenir una pressió adequada en l'envàs per assegurar-ne l'estabilitat / Dosi estrictament necessària per aconseguir l'efecte desitjat.	Tècnicament inevitable.
Sucres.	Oli de parafina.	Antiescumant.	Dosi estrictament necessària per aconseguir l'efecte desitjat.	Tècnicament inevitable.
Sucres.	Oli de vaselina.	Antiescumant.	Dosi estrictament necessària per aconseguir l'efecte desitjat.	Tècnicament inevitable.
Sucres.	Olis vegetals comestibles.	Antiescumant.	Dosi estrictament necessària per aconseguir l'efecte desitjat.	Tècnicament inevitable.
Sucres.	Àcid clorhídric ¹ .	Producte per a la purificació química del suc de difusió i refinació del sucre.	Dosi estrictament necessària per aconseguir l'efecte desitjat.	Tècnicament inevitable.
Sucres.	Àcid sulfúric ¹ .	Producte per a la purificació química del suc de difusió i refinació del sucre.	Dosi estrictament necessària per aconseguir l'efecte desitjat.	Tècnicament inevitable.
Sucres.	Carbó actiu ¹ .	Filtrant.	Dosi estrictament necessària per aconseguir l'efecte desitjat.	Tècnicament inevitable.
Sucres.	Carbonat sòdic ¹ .	Producte per a la purificació química del suc de difusió i refinació del sucre.	Dosi estrictament necessària per aconseguir l'efecte desitjat.	Tècnicament inevitable.
Sucres.	Cel·lulosa en pols ¹ .	Filtrant.	Dosi estrictament necessària per aconseguir l'efecte desitjat.	Tècnicament inevitable.
Sucres.	Cel·lulosa microcristal·lina ¹ .	Filtrant.	Dosi estrictament necessària per aconseguir l'efecte desitjat.	Tècnicament inevitable.
Sucres.	Cianoditiimidocarbonat disòdic.	Productes per al control de microorganismes en els processos de mòlta, extracció i difusió del sucre.	Per al control de microorganismes en els processos de mòlta, extracció i difusió del sucre. Dosi màxima d'ús: 2,5 mg/kg de canya o remolatxa.	Tècnicament inevitable.
Sucres.	Compostos d'amoni quaternari.	Productes per al control de microorganismes en els processos de mòlta, extracció i difusió del sucre.	Per al control de microorganismes en els processos de mòlta, extracció i difusió del sucre. Dosi màxima d'ús: 10 mg/kg de canya o remolatxa.	Tècnicament inevitable.
Sucres.	Diòxid de carboni ¹ .	Neutralitzant.	Neutralitzant de la calç per a la purificació del suc de difusió del sucre / Dosi estrictament necessària per aconseguir l'efecte desitjat.	Tècnicament inevitable.

Aliment	Nom del coadjuvant	Categoria	Condicions d'ús/Funció	Quantitat màxima residual
Sucres.	Diòxid de silici (Gel de sílice) ¹ .	Filtrant.	Dosi estrictament necessària per aconseguir l'efecte desitjat.	Tècnicament inevitable.
Sucres.	Etilenbisditiocarbamat disòdic.	Productes per al control de microorganismes en els processos de mòlta, extracció i difusió del sucre.	Per al control de microorganismes en els processos de mòlta, extracció i difusió del sucre. Dosi màxima d'ús: 3 mg/kg de canya o remolatxa.	Tècnicament inevitable.
Sucres.	Etilendiamina.	Productes per al control de microorganismes en els processos de mòlta, extracció i difusió del sucre.	Per al control de microorganismes en els processos de mòlta, extracció i difusió del sucre. Dosi màxima d'ús: 2 mg/kg de canya o remolatxa.	Tècnicament inevitable.
Sucres.	Hidròxid càlcic ¹ .	Producte per a la purificació química del suc de difusió i refinació del sucre.	Purificació química del suc per precipitació d'una part de les substàncies no glucòsids dissoltes i disperses / Dosi estrictament necessària per aconseguir l'efecte desitjat.	Tècnicament inevitable.
Sucres.	Hidròxid sòdic ¹ .	Producte per a la purificació química del suc de difusió i refinació del sucre.	Dosi estrictament necessària per aconseguir l'efecte desitjat.	Tècnicament inevitable.
Sucres.	Mescla de β-àcids naturals procedents de l'extracte de llúpol.	Productes per al control de microorganismes en els processos de mòlta, extracció i difusió del sucre.	Per al control de microorganismes en els processos de mòlta, extracció i difusió del sucre. Dosi màxima d'ús: 3 mg/kg de canya o remolatxa.	<0,01 mg/kg sucre.
Sucres.	Monoestearat de sorbità ¹ .	Antiescumant.	Dosi estrictament necessària per aconseguir l'efecte desitjat.	Tècnicament inevitable.
Sucres.	N-metilditiocarbamat potàssic.	Productes per al control de microorganismes en els processos de mòlta, extracció i difusió del sucre.	Per al control de microorganismes en els processos de mòlta, extracció i difusió del sucre. Dosi màxima d'ús: 3,5 mg/kg de canya o remolatxa.	Tècnicament inevitable.
Sucres.	Oleat de gliceril ¹ .	Antiescumant.	Dosi estrictament necessària per aconseguir l'efecte desitjat.	Tècnicament inevitable.
Sucres.	Oleat de polietilenglicol.	Antiescumant.	Dosi estrictament necessària per aconseguir l'efecte desitjat.	Tècnicament inevitable.
Sucres.	Poliacrilat sòdic.	Antiincrustant.	5 ppm sobre xarop.	Tècnicament inevitable.
Sucres.	Polietilenglicol ¹ .	Antiescumant.	Dosi estrictament necessària per aconseguir l'efecte desitjat.	Tècnicament inevitable.
Sucres.	Polímers dels àcids acrílic i metacrílic, les seves sals sòdiques, èsters, amides i N-metil-amides i els homo i copolímers d'aquests.	Floculant.	Dosi estrictament necessària per aconseguir l'efecte desitjat.	Tècnicament inevitable.
Sucres.	Polipropilenglicol ¹ .	Antiescumant.	Dosi estrictament necessària per aconseguir l'efecte desitjat.	Tècnicament inevitable.

Aliment	Nom del coadjuvant	Categoria	Condicions d'ús/Funció	Quantitat màxima residual
Sucres.	Sal sòdica de l'àcid poliaspàrtic (núm. CAS 181828-06-8), en solució aquosa al 40 %.	Antiincrustant.	Per prevenir la formació de dipòsits de fosfat de calci i magnesi a la dosi màxima de 5 ppm de sal sòdica de l'àcid poliaspàrtic sobre remolatxa o canya.	<2 mg/kg de sucre.
Sucres.	Silicat alumínic sòdic-potàssic.	Filtrant.	Dosi estrictament necessària per aconseguir l'efecte desitjat.	Tècnicament inevitable.
Sucres.	Sulfat càlcic ¹ .	Producte per a la purificació química del suc de difusió i refinació del sucre.	Dosi estrictament necessària per aconseguir l'efecte desitjat.	Tècnicament inevitable.
Sucres.	Terra de diatomees o d'infusoris.	Filtrant.	Dosi estrictament necessària per aconseguir l'efecte desitjat.	Tècnicament inevitable.
Sucres - Només permès en xarops.	Albúmina d'ou.	Clarificador.	Dosi estrictament necessària per aconseguir l'efecte desitjat.	Tècnicament inevitable.
Sucres - Només permès en xarops.	Bentonita.	Filtrant-decolorant-clarificant.	Dosi estrictament necessària per aconseguir l'efecte desitjat.	Tècnicament inevitable.
Sucres - Només permès en xarops.	Caolí.	Filtrant.	Dosi estrictament necessària per aconseguir l'efecte desitjat.	Tècnicament inevitable.
Sucres - Només permès en xarops.	Carbó actiu ¹ .	Decolorant.	Dosi estrictament necessària per aconseguir l'efecte desitjat.	Tècnicament inevitable.
Sucres - Només permès en xarops.	Diòxid de silici (Gel de sílice) ¹ .	Filtrant.	Dosi estrictament necessària per aconseguir l'efecte desitjat.	Tècnicament inevitable.
Sucres - Només permès en xarops.	Gelatina alimentària.	Clarificador.	Dosi estrictament necessària per aconseguir l'efecte desitjat.	Tècnicament inevitable.
Sucres - Només permès en xarops.	Tanins.	Clarificador.	Dosi estrictament necessària per aconseguir l'efecte desitjat.	Tècnicament inevitable.
Sucres - Només permès en xarops.	Terra de diatomees o d'infusoris.	Filtrant.	Dosi estrictament necessària per aconseguir l'efecte desitjat.	Tècnicament inevitable.
Sucres - Només permès en «altres sucres».	Olis vegetals comestibles.	Antiescumant.	Dosi estrictament necessària per aconseguir l'efecte desitjat.	Tècnicament inevitable.
Sucres - Només permès en «altres sucres».	Àcid clorhídric ¹ .	Productes per a hidròlisi de midons i fècules i regulació del pH en lletades i xarops.	Dosi estrictament necessària per aconseguir l'efecte desitjat.	Tècnicament inevitable.
Sucres - Només permès en «altres sucres».	Àcid sulfúric ¹ .	Productes per a hidròlisi de midons i fècules i regulació del pH en lletades i xarops.	Dosi estrictament necessària per aconseguir l'efecte desitjat.	Tècnicament inevitable.
Sucres - Només permès en «altres sucres».	Alfa-amilasa ³ .	Enzim.	Dosi estrictament necessària per aconseguir l'efecte desitjat.	Tècnicament inevitable.
Sucres - Només permès en «altres sucres».	Beta-amilasa ³ .	Enzim.	Dosi estrictament necessària per aconseguir l'efecte desitjat.	Tècnicament inevitable.

Aliment	Nom del coadjuvant	Categoria	Condicions d'ús/Funció	Quantitat màxima residual
Sucres - Només permès en «altres sucres».	Bisulfit sòdic o metabisulfit ¹ .	Productes per a hidròlisi de midons i fècules i regulació del pH en lletades i xarops.	Dosi estrictament necessària per aconseguir l'efecte desitjat.	Tècnicament inevitable.
Sucres - Només permès en «altres sucres».	Carbó actiu ¹ .	Filtrant.	Dosi estrictament necessària per aconseguir l'efecte desitjat.	Tècnicament inevitable.
Sucres - Només permès en «altres sucres».	Carbonat sòdic ¹ .	Productes per a hidròlisi de midons i fècules i regulació del pH en lletades i xarops.	Dosi estrictament necessària per aconseguir l'efecte desitjat.	Tècnicament inevitable.
Sucres - Només permès en «altres sucres».	Extractes de malt ³ .	Enzim.	Dosi estrictament necessària per aconseguir l'efecte desitjat.	Tècnicament inevitable.
Sucres - Només permès en «altres sucres».	Glucó-amilasa ³ .	Enzim.	Dosi estrictament necessària per aconseguir l'efecte desitjat.	Tècnicament inevitable.
Sucres - Només permès en «altres sucres».	Farina de fusta rentada.	Filtrant.	Dosi estrictament necessària per aconseguir l'efecte desitjat.	Tècnicament inevitable.
Sucres - Només permès en «altres sucres».	Hidròxid amònic ¹ .	Productes per a hidròlisi de midons i fècules i regulació del pH en lletades i xarops.	Dosi estrictament necessària per aconseguir l'efecte desitjat.	Tècnicament inevitable.
Sucres - Només permès en «altres sucres».	Isomerasa ³ .	Enzim.	Dosi estrictament necessària per aconseguir l'efecte desitjat.	Tècnicament inevitable.
Sucres - Només permès en «altres sucres».	Pullulanasa ³ .	Enzim.	Dosi estrictament necessària per aconseguir l'efecte desitjat.	Tècnicament inevitable.
Sucres - Només permès en «altres sucres».	Resines d'intercanvi iònic anióniques.	Desionitzador dels xarops.	Dosi estrictament necessària per aconseguir l'efecte desitjat.	Tècnicament inevitable.
Sucres - Només permès en «altres sucres».	Resines d'intercanvi iònic catióniques.	Desionitzador dels xarops.	Dosi estrictament necessària per aconseguir l'efecte desitjat.	Tècnicament inevitable.
Sucres - Només permès en «altres sucres».	Silicat alumínic sòdic-potàssic.	Filtrant.	Dosi estrictament necessària per aconseguir l'efecte desitjat.	Tècnicament inevitable.
Sucres - Només permès en «altres sucres».	Terra de diatomees o d'infusoris.	Filtrant.	Dosi estrictament necessària per aconseguir l'efecte desitjat.	Tècnicament inevitable.
Sucres invertits.	Àcid clorhídric ¹ .	Agent d'hidròlisi.	Dosi estrictament necessària per aconseguir l'efecte desitjat.	Tècnicament inevitable.
Sucres invertits.	Àcid sulfúric ¹ .	Agent d'hidròlisi.	Dosi estrictament necessària per aconseguir l'efecte desitjat.	Tècnicament inevitable.
Sucres invertits.	Invertasa ³ .	Enzim.	Dosi estrictament necessària per aconseguir l'efecte desitjat.	Tècnicament inevitable.
Sucres invertits.	Resines.	Altres per a l'obtenció de sucres invertits.	Dosi estrictament necessària per aconseguir l'efecte desitjat.	Tècnicament inevitable.

Aliment	Nom del coadjuvant	Categoria	Condicions d'ús/Funció	Quantitat màxima residual
Begudes refrescants.	Bentonita.	Filtrant.	Agent filtrant per als xarops o preparats bàsics / Dosi estrictament necessària per aconseguir l'efecte desitjat.	Tècnicament inevitable.
Begudes refrescants.	Caolí.	Filtrant.	Agent filtrant per als xarops o preparats bàsics / Dosi estrictament necessària per aconseguir l'efecte desitjat.	Tècnicament inevitable.
Begudes refrescants.	Carbó actiu ¹ .	Filtrant.	Agent filtrant per als xarops o preparats bàsics / Dosi estrictament necessària per aconseguir l'efecte desitjat.	Tècnicament inevitable.
Begudes refrescants.	Cel·lulosa.	Filtrant.	Agent filtrant per als xarops o preparats bàsics / Dosi estrictament necessària per aconseguir l'efecte desitjat.	Tècnicament inevitable.
Begudes refrescants.	Dimetilpolisiloxà ¹ .	Antiescumant.	Facilita el procés de fabricació de les begudes refrescants / Dosi estrictament necessària per aconseguir l'efecte desitjat.	Tècnicament inevitable.
Begudes refrescants.	Diòxid de carboni ¹ .	Gas d'envasament.	Mantenir una pressió adequada en l'envàs per assegurar-ne l'estabilitat / Dosi estrictament necessària per aconseguir l'efecte desitjat.	Tècnicament inevitable.
Begudes refrescants.	Diòxid de silici (Gel de sílice) ¹ .	Filtrant.	Agent filtrant per als xarops o preparats bàsics / Dosi estrictament necessària per aconseguir l'efecte desitjat.	Tècnicament inevitable.
Begudes refrescants.	Nitrogen ¹ .	Gas d'envasament.	Mantenir una pressió adequada en l'envàs per assegurar-ne l'estabilitat / Dosi estrictament necessària per aconseguir l'efecte desitjat.	Tècnicament inevitable.
Begudes refrescants.	Silicat de sodi i alumini ¹ .	Filtrant.	Agent filtrant per als xarops o preparats bàsics / Dosi estrictament necessària per aconseguir l'efecte desitjat.	Tècnicament inevitable.
Begudes refrescants.	Terra de diatomees o d'infusoris.	Filtrant.	Agent filtrant per als xarops o preparats bàsics / Dosi estrictament necessària per aconseguir l'efecte desitjat.	Tècnicament inevitable.
Begudes refrescants.	Zeolita.	Filtrant.	Agent filtrant per als xarops o preparats bàsics / Dosi estrictament necessària per aconseguir l'efecte desitjat.	Tècnicament inevitable.
Cefalòpodes.	Peròxid d'hidrogen.	Bacterioestàtic.	Concentració d'ús: 0,05 %; Temps de contacte 24 hores.	Tècnicament inevitable.
Cervesa.	Albúmina.	Clarificador.	Dosi estrictament necessària per aconseguir l'efecte desitjat.	Tècnicament inevitable.
Cervesa.	Alginat ¹ .	Clarificador.	Dosi estrictament necessària per aconseguir l'efecte desitjat.	Tècnicament inevitable.

Aliment	Nom del coadjuvant	Categoria	Condicions d'ús/Funció	Quantitat màxima residual
Cervesa.	Carbó actiu ¹ .	Filtrant.	Dosi estrictament necessària per aconseguir l'efecte desitjat.	Tècnicament inevitable.
Cervesa.	Cel·lulosa.	Filtrant.	Dosi estrictament necessària per aconseguir l'efecte desitjat.	Tècnicament inevitable.
Cervesa.	Diòxid de carboni ¹ .	Gas propulsor.	Gas propel·lent per al despatx de cervesa de barril o d'altres grans formats / Dosi estrictament necessària per aconseguir l'efecte desitjat.	Tècnicament inevitable.
Cervesa.	Diòxid de silici (Gel de sílice) ¹ .	Filtrant.	Dosi estrictament necessària per aconseguir l'efecte desitjat.	Tècnicament inevitable.
Cervesa.	Emulsió aquosa de greixos, ceres i resines dures extretes del llúpol (CAS 8060-28-4, EINECS 232-504-3).	Antiescumant.	Dosi màxima de 100 g emulsió/hl (és a dir < 8 grams d'extracte de llúpol / hl).	Tècnicament inevitable.
Cervesa.	Nitrogen ¹ .	Gas propulsor.	Gas propel·lent per al despatx de cervesa de barril o d'altres grans formats / Dosi estrictament necessària per aconseguir l'efecte desitjat.	Tècnicament inevitable.
Cervesa.	Perlita.	Aclaridor/Filtrant.	A la dosi estrictament necessària per obtenir l'efecte desitjat. 5 a 100 g per hectolitre de cervesa, en la primera capa prèvia.	Contingut residual tècnicament inevitable, després de la filtració a través d'un filtre amb una porositat d'1,6 µm.
Cervesa.	Poliamides.	Filtrant.	Dosi estrictament necessària per aconseguir l'efecte desitjat.	Tècnicament inevitable.
Cervesa.	Polivinilpirrolidona insoluble ¹ .	Filtrant.	Dosi estrictament necessària per aconseguir l'efecte desitjat.	Tècnicament inevitable.
Cervesa.	Preparats enzimàtics amilolítics ³ .	Enzims.	Dosi estrictament necessària per aconseguir l'efecte desitjat.	Tècnicament inevitable.
Cervesa.	Preparats enzimàtics proteolítics ³ .	Enzims.	Dosi estrictament necessària per aconseguir l'efecte desitjat.	Tècnicament inevitable.
Cervesa.	Tanins.	Clarificador.	Dosi estrictament necessària per aconseguir l'efecte desitjat.	Tècnicament inevitable.
Cervesa.	Terra de diatomees o d'infusoris.	Filtrant.	Dosi estrictament necessària per aconseguir l'efecte desitjat.	Tècnicament inevitable.
Conserves vegetals.	Àcid clorhídric ¹ .	Altres.	Pelada química / Dosi estrictament necessària per aconseguir l'efecte desitjat.	Tècnicament inevitable.
Conserves vegetals.	Hidròxid sòdic ¹ .	Altres.	Pelada química / Dosi estrictament necessària per aconseguir l'efecte desitjat.	Tècnicament inevitable.

Aliment	Nom del coadjuvant	Categoria	Condicions d'ús/Funció	Quantitat màxima residual
Fruites i hortalisses.	Diòxid de clor.	Agent de tractament de l'aigua de rentatge.	Els aliments sotmesos a la solució de rentatge s'han d'esbandir i assecar per minimitzar la presència de residus.	Trihalometans (THMs)<100 µg/l (en aigua de rentatge - bromodiclorometà, bromoform, cloroform i dibromoclorometà); Organoclorats formats a conseqüència de la cloració de l'aigua < 200 ppm (en aigua de rentatge); Clorat<700 µg/l (en aigua de rentatge); Així mateix, l'aliment en qüestió ha de complir amb el nivell màxim de residu que per a clorat hagi establert el Reglament (CE) núm. 396/2005.
Fruites i hortalisses fresques.	Hipoclorit sòdic o càlcic.	Agent de tractament de l'aigua de rentatge.	Obligatori un esbandit posterior amb aigua de consum humà per eliminar les restes de l'aigua clorada. Concentració de clor lliure en l'aigua de rentatge: màxim 80 ppm.	Trihalometans (THMs)<100 µg/l (en aigua de rentatge - bromodiclorometà, bromoform, cloroform i dibromoclorometà); Organoclorats formats a conseqüència de la cloració de l'aigua < 200 ppm (en aigua de rentatge); Clorat<700 µg/l (en aigua de rentatge); Així mateix, l'aliment en qüestió ha de complir amb el nivell màxim de residu que per a clorat hagi establert el Reglament (CE) núm. 396/2005.
Fruites i hortalisses fresques.	Lauril(polietoxi)sulfat de sodi.	Agent per incrementar la capacitat d'eliminar la brutícia de fruites i hortalisses fresques.	Els aliments sotmesos a la solució de rentatge s'han d'esbandir amb aigua de consum humà per minimitzar la presència de residus.	Tècnicament inevitable.
Fruites i hortalisses fresques.	Peròxid d'hidrogen/àcid peracètic/àcid acètic.	Agent de tractament de l'aigua de rentatge.	Els aliments sotmesos a la solució de rentatge s'han d'esbandir amb aigua de consum humà per minimitzar la presència de residus.	El producte s'ha d'utilitzar d'acord amb les bones pràctiques de fabricació per garantir que compleix la definició de coadjuvants tecnològics i que en l'aliment en qüestió no queden residus de substàncies actives o estabilitzants, o dels seus derivats, en concentracions que puguin suposar un risc per a la salut de les persones consumidores i/o puguin exercir un efecte tecnològic en el producte final.

Aliment	Nom del coadjuvant	Categoria	Condicions d'ús/Funció	Quantitat màxima residual
Fruïtes i hortalisses fresques.	Solució aquosa d'àcid fosfòric i propilenglicol.	Estabilització de pH de solucions de tractament d'aliments d'origen vegetal per afavorir l'activitat antimicrobiana del clor. El pH pretès ha d'oscil·lar entre 5,5-6,5.	Els aliments sotmesos a la solució de rentatge s'han d'esbandir i assecar per minimitzar la presència de residus.	Residus no detectables de propilenglicol; Els residus fosfatats que es puguin detectar no han de ser superiors als que es detectarien sense l'addició del coadjuvant.
Fruïtes i hortalisses fresques i congelades.	Clor gas.	Agent de tractament de l'aigua de rentatge.	Obligatori un esbandit posterior amb aigua de consum humà per eliminar les restes de l'aigua clorada. Concentració de clor lliure en l'aigua de rentatge: màxim 80 ppm.	Trihalometans (THMs)<100 ug/l (en aigua de rentatge - bromodiclorometà, bromoform, cloroform i dibromoclorometà); Organoclorats formats a conseqüència de la cloració de l'aigua < 200 ppm (en aigua de rentatge); Clorat<700 µg/l (en aigua de rentatge); Així mateix, l'aliment en qüestió ha de complir amb el nivell màxim de residu que per a clorat hagi establert el Reglament (CE) núm. 396/2005.
Fruïtes i hortalisses congelades.	Hipoclorit sòdic o càlcic.	Agent de tractament de l'aigua de rentatge.	Obligatori un esbandit posterior amb aigua de consum humà per eliminar les restes de l'aigua clorada. Concentració de clor lliure en l'aigua de rentatge: màxim 80 ppm;	Trihalometans (THMs)<100 ug/l (en aigua de rentatge - bromodiclorometà, bromoform, cloroform i dibromoclorometà); Organoclorats formats a conseqüència de la cloració de l'aigua < 200 ppm (en aigua de rentatge); Clorat<700 ug/l (en aigua de rentatge); Així mateix, l'aliment en qüestió ha de complir amb el nivell màxim de residu que per a clorat hagi establert el Reglament (CE) núm. 396/2005.
Greixos comestibles (animals, vegetals i anhidres), margarines, minarines i preparats greixosos.	Carbó actiu ¹ .	Decolorant.	Dosi estrictament necessària per aconseguir l'efecte desitjat.	Tècnicament inevitable.
Greixos comestibles (animals, vegetals i anhidres), margarines, minarines i preparats greixosos.	Lleixius aquoses alcalines i/o l'ús de dissolvents i/o productes orgànics autoritzats, mitjançant arrossegament al buit per vapor d'aigua o un gas inert o destil·lació d'alt buit.	Neutralitzant.	Dosi estrictament necessària per aconseguir l'efecte desitjat.	Tècnicament inevitable.

Aliment	Nom del coadjuvant	Categoria	Condicions d'ús/Funció	Quantitat màxima residual
Greixos comestibles (animals, vegetals i anhidres), margarina, minarines i preparats greixosos.	Sals, àcids i/o àlcals autoritzats d'acord amb el Reglament (CE) núm. 1333/2008, sobre additius alimentaris.	Desmucilaginat.	Dosi estrictament necessària per aconseguir l'efecte desitjat.	Tècnicament inevitable.
Greixos comestibles (animals, vegetals i anhidres), margarina, minarines i preparats greixosos.	Terres decolorants.	Decolorant.	Dosi estrictament necessària per aconseguir l'efecte desitjat.	Tècnicament inevitable.
Hematies.	Peròxid d'hidrogen.	Decolorant.	Concentració d'ús 0,75 %.	Tècnicament inevitable.
Orxata.	Solucions de clor actiu a l'1 %.	Desinfecció de superfície de xufles.	Els tubercles s'han de rentar en la solució desinfectant amb agitació mecànica durant 30 minuts com a mínim. A continuació, cal un rentatge eficaç per eliminar els residus germicides.	Tècnicament inevitable.
Orxata de xufra (en pols).	Dextrinomaltoses.	Altres.	Dosi estrictament necessària per aconseguir l'efecte desitjat.	Tècnicament inevitable.
Orxata de xufra (en pols).	Enzims amilolítics ³ .	Enzims.	Dosi estrictament necessària per aconseguir l'efecte desitjat.	Tècnicament inevitable.
Ossos de boví, tripa i tripes naturals.	Peròxid d'hidrogen.	Blanquejant.	Dosi estrictament necessària per aconseguir l'efecte desitjat.	Tècnicament inevitable.
Pa i pans especials.	Olis comestibles.	Desemmotllador.	Per a motllos, plaques i maquinària de forn / Dosi estrictament necessària per aconseguir l'efecte desitjat.	Tècnicament inevitable.
Pa i pans especials.	Amilases ³ .	Enzim.	Dosi estrictament necessària per aconseguir l'efecte desitjat.	Tècnicament inevitable.
Pa i pans especials.	Cera d'abella ¹ .	Desemmotllador.	Per a motllos, plaques i maquinària de forn / Dosi estrictament necessària per aconseguir l'efecte desitjat.	Tècnicament inevitable.
Pa i pans especials.	Glucosidases ³ .	Enzim.	Dosi estrictament necessària per aconseguir l'efecte desitjat.	Tècnicament inevitable.
Pa i pans especials.	Pentosanases ³ .	Enzim.	Dosi estrictament necessària per aconseguir l'efecte desitjat.	Tècnicament inevitable.
Pa i pans especials.	Proteases ³ .	Enzim.	Dosi estrictament necessària per aconseguir l'efecte desitjat.	Tècnicament inevitable.
Plasma.	Peròxid d'hidrogen.	Decolorant.	concentració d'ús 0,1 % durant 30 minuts.	Tècnicament inevitable.
Productes de confiteria, pastisseria, brioixeria, rebosteria i galeteria.	Olis comestibles.	Desemmotllador.	Dosi estrictament necessària per aconseguir l'efecte desitjat / Màxim del 3 % en l'emulsió de desemmotllat.	Tècnicament inevitable.
Productes de confiteria, pastisseria, brioixeria, rebosteria i galeteria.	Olis comestibles termooxidats.	Desemmotllador.	Dosi estrictament necessària per aconseguir l'efecte desitjat / Màxim del 3 % en l'emulsió de desemmotllat.	Tècnicament inevitable.

Aliment	Nom del coadjuvant	Categoria	Condicions d'ús/Funció	Quantitat màxima residual
Productes de confiteria, pastisseria, brioixeria, rebosteria i galeteria.	Amilases ³ .	Enzim.	Dosi estrictament necessària per aconseguir l'efecte desitjat.	Tècnicament inevitable.
Productes de confiteria, pastisseria, brioixeria, rebosteria i galeteria.	Aminoàcids naturals.	Altres.	Dosi estrictament necessària per aconseguir l'efecte desitjat.	Tècnicament inevitable.
Productes de confiteria, pastisseria, brioixeria, rebosteria i galeteria.	Carbonat de mangesi ¹ .	Desemmotllador.	Dosi estrictament necessària per aconseguir l'efecte desitjat / Màxim del 3 % en l'emulsió de desemmotllat.	Tècnicament inevitable.
Productes de confiteria, pastisseria, brioixeria, rebosteria i galeteria.	Ceres naturals d'origen vegetal i animal.	Desemmotllador.	Dosi estrictament necessària per aconseguir l'efecte desitjat / Màxim del 3 % en l'emulsió de desemmotllat.	Tècnicament inevitable.
Productes de confiteria, pastisseria, brioixeria, rebosteria i galeteria.	Estearat magnèsic, càlcic i d'alumini dimetilpolixilosà (silicona).	Desemmotllador.	Dosi estrictament necessària per aconseguir l'efecte desitjat / Màxim del 3 % en l'emulsió de desemmotllat.	Tècnicament inevitable.
Productes de confiteria, pastisseria, brioixeria, rebosteria i galeteria.	Èsters de poliglicerol d'àcids grassos d'olis comestibles dimeritzats per la calor.	Desemmotllador.	Dosi estrictament necessària per aconseguir l'efecte desitjat / Màxim del 3 % en l'emulsió de desemmotllat.	Tècnicament inevitable.
Productes de confiteria, pastisseria, brioixeria, rebosteria i galeteria.	Èsters de poliglicerol dels àcids grassos del ricí transesterificats.	Desemmotllador.	Dosi estrictament necessària per aconseguir l'efecte desitjat / Màxim del 3 % en l'emulsió de desemmotllat.	Tècnicament inevitable.
Productes de confiteria, pastisseria, brioixeria, rebosteria i galeteria.	Glucosidases ³ .	Enzim.	Dosi estrictament necessària per aconseguir l'efecte desitjat.	Tècnicament inevitable.
Productes de confiteria, pastisseria, brioixeria, rebosteria i galeteria.	Greixos comestibles.	Desemmotllador.	Dosi estrictament necessària per aconseguir l'efecte desitjat / Màxim del 3 % en l'emulsió de desemmotllat.	Tècnicament inevitable.
Productes de confiteria, pastisseria, brioixeria, rebosteria i galeteria.	Invertases ³ .	Enzim.	Dosi estrictament necessària per aconseguir l'efecte desitjat.	Tècnicament inevitable.
Productes de confiteria, pastisseria, brioixeria, rebosteria i galeteria.	Parafina líquida de qualitat farmacèutica.	Desemmotllador.	Dosi estrictament necessària per aconseguir l'efecte desitjat / Màxim del 3 % en l'emulsió de desemmotllat.	Tècnicament inevitable.
Productes de confiteria, pastisseria, brioixeria, rebosteria i galeteria.	Pentosanes ³ .	Enzim.	Dosi estrictament necessària per aconseguir l'efecte desitjat.	Tècnicament inevitable.
Productes de confiteria, pastisseria, brioixeria, rebosteria i galeteria.	Proteases ³ .	Enzim.	Dosi estrictament necessària per aconseguir l'efecte desitjat.	Tècnicament inevitable.

Aliment	Nom del coadjuvant	Categoria	Condicions d'ús/Funció	Quantitat màxima residual
Formatge elaborat amb llet pasteuritzada.	Clorur càlcic.	Estandarditzar la formació de quallada mantenint estable la capacitat de coagulació de la llet.	Quantitat necessària (0,01-0,02 %) equivalent al contingut de calci soluble perdut durant la pasteurització (en el cas dels formatges de fermentació làctica la quantitat necessària pot ser menor que en els de fermentació enzimàtica, ja que el pH existent durant la seva elaboració també facilita que les caseïnes coagulin).	Tècnicament inevitable.
Sang sencera.	Peròxid d'hidrogen.	Decolorant.	Concentració d'ús 0,75 %.	Tècnicament inevitable.
Sidra - Només permès en most de sidra.	Preparats enzimàtics pectolítics ³ .	Enzims.	Dosi estrictament necessària per aconseguir l'efecte desitjat.	Tècnicament inevitable.
Sidra natural.	Bentonita.	Clarificador.	Dosi estrictament necessària per aconseguir l'efecte desitjat.	Tècnicament inevitable.
Sidra natural.	Carbó actiu ¹ .	Agent filtrant.	Dosi estrictament necessària per aconseguir l'efecte desitjat.	Tècnicament inevitable.
Sidra natural.	Caseïna ² .	Clarificador.	Dosi estrictament necessària per aconseguir l'efecte desitjat.	Tècnicament inevitable.
Sidra natural.	Clara d'ou / Albúmina d'ou.	Clarificador.	Dosi estrictament necessària per aconseguir l'efecte desitjat.	Tècnicament inevitable.
Sidra natural.	Fosfat amònic.	Iniciador de la fermentació.	Dosi estrictament necessària per aconseguir l'efecte desitjat.	Tècnicament inevitable.
Sidra natural.	Fosfat càlcic ¹ .	Iniciador de la fermentació.	Dosi estrictament necessària per aconseguir l'efecte desitjat.	Tècnicament inevitable.
Sidra natural.	Gelatina alimentària.	Clarificador.	Dosi estrictament necessària per aconseguir l'efecte desitjat.	Tècnicament inevitable.
Sidra natural.	Llet descremada.	Clarificador.	Dosi estrictament necessària per aconseguir l'efecte desitjat.	Tècnicament inevitable.
Sidra natural.	Tanins.	Clarificador.	Dosi estrictament necessària per aconseguir l'efecte desitjat.	Tècnicament inevitable.
Sidra natural.	Terres de Lebrija i Pozaldez.	Clarificador.	Dosi estrictament necessària per aconseguir l'efecte desitjat.	Tècnicament inevitable.
Vinagre.	Àcid fític i sals desferritzants.	Desferritzant.	Dosi estrictament necessària per aconseguir l'efecte desitjat i condicionat a l'autorització prèvia per part de l'òrgan competent de la comunitat autònoma en què radiqui la instal·lació industrial.	Tècnicament inevitable.
Vinagre.	Albúmina.	Clarificador.	Dosi estrictament necessària per aconseguir l'efecte desitjat.	Tècnicament inevitable.
Vinagre.	Bentonita.	Clarificador.	Dosi estrictament necessària per aconseguir l'efecte desitjat.	Tècnicament inevitable.
Vinagre.	Carbó actiu ¹ .	Clarificador-Decolorant.	Dosi estrictament necessària per aconseguir l'efecte desitjat, sempre que no deixi en els vinagres substàncies estranyes a aquests.	Tècnicament inevitable.

Aliment	Nom del coadjuvant	Categoria	Condicions d'ús/Funció	Quantitat màxima residual
Vinagre.	Coadjuvants de filtració químicament inerts i agents de precipitació ⁵ .	Filtrant.	Dosi estrictament necessària per aconseguir l'efecte desitjat.	Tècnicament inevitable.
Vinagre.	Dimetilpolisiloxà ¹ .	Antiescumant.	Facilita el procés d'elaboració del vinagre. Dosi estrictament necessària per aconseguir l'efecte desitjat.	Tècnicament inevitable.
Vinagre.	Enzims.	Clarificador.	Dosi estrictament necessària per aconseguir l'efecte desitjat.	Tècnicament inevitable.
Vinagre.	Fosfat amònic.	Per afavorir la multiplicació dels bacteris acètics.	Dosi estrictament necessària per aconseguir l'efecte desitjat.	Tècnicament inevitable.
Vinagre.	Gelatina alimentària.	Clarificador.	Dosi estrictament necessària per aconseguir l'efecte desitjat.	Tècnicament inevitable.
Vinagre.	Nitrogen ¹ .	Gas.	Agent per mantenir una pressió adequada a l'envàs i assegurar-ne l'estabilitat.	Tècnicament inevitable.
Vinagre.	Polivinilpirrolidona insoluble ¹ .	Clarificador.	Dosi estrictament necessària per aconseguir l'efecte desitjat.	Tècnicament inevitable.
Vinagre.	Proteïnes vegetals d'origen vegetal procedents del blat, el pèsol o la patata.	Clarificador.	Dosi estrictament necessària per aconseguir l'efecte desitjat.	Tècnicament inevitable.
Vinagre.	Substàncies inorgàniques com ara fosfats i sals d'amoní.	Per afavorir la multiplicació dels bacteris acètics.	Dosi estrictament necessària per aconseguir l'efecte desitjat.	Tècnicament inevitable.
Vinagre.	Substàncies orgàniques, en particular, preparacions de malt, midó líquid, glucosa.	Per afavorir la multiplicació dels bacteris acètics.	Dosi estrictament necessària per aconseguir l'efecte desitjat.	Tècnicament inevitable.
Vinagre.	Tanins.	Clarificador.	Dosi estrictament necessària per aconseguir l'efecte desitjat.	Tècnicament inevitable.
Vinagre.	Terra de diatomees o d'infusoris.	Filtrant.	Dosi estrictament necessària per aconseguir l'efecte desitjat.	Tècnicament inevitable.
Sucs de fruites i altres productes similars.	Amilases ³ .	Enzims.	Dosi estrictament necessària per aconseguir l'efecte desitjat.	Tècnicament inevitable.
Sucs de fruites i altres productes similars.	Bentonita.	Clarificador.	Dosi estrictament necessària per aconseguir l'efecte desitjat.	Tècnicament inevitable.
Sucs de fruites i altres productes similars.	Carbó vegetal=Carbó actiu ¹ .	Filtrant.	Dosi estrictament necessària per aconseguir l'efecte desitjat.	Tècnicament inevitable.
Sucs de fruites i altres productes similars.	Coadjuvants d'adsorció químicament inerts utilitzats per reduir el contingut de llimonoides i naringina del suc de cítrics sense que afecti significativament els continguts de glucòsids llimonoides, àcids o sucres (incloent-hi els oligosacàrids) o el contingut en minerals ⁴ .	Altres.	Per reduir el contingut de llimonoides i naringina del suc de cítrics sense que afecti significativament els continguts de glucòsids llimonoides, àcids o sucres (incloent-hi els oligosacàrids) o el contingut en minerals / Dosi estrictament necessària per aconseguir l'efecte desitjat.	Tècnicament inevitable.

Aliment	Nom del coadjuvant	Categoria	Condicions d'ús/Funció	Quantitat màxima residual
Sucs de fruites i altres productes similars.	Coadjuvants de filtració químicament inerts i agents de precipitació (incloent-hi perlita, diatomitea rentada, cel·lulosa, poliamida insoluble, polivinilpolipirrolidona, poliestirè) ⁴ .	Filtrant.	Dosi estrictament necessària per aconseguir l'efecte desitjat.	Tècnicament inevitable.
Sucs de fruites i altres productes similars.	Diòxid de silici (Gel de sílice) ¹ .	Filtrant.	Dosi estrictament necessària per aconseguir l'efecte desitjat.	Tècnicament inevitable.
Sucs de fruites i altres productes similars.	Gelatina alimentària.	Clarificador.	Dosi estrictament necessària per aconseguir l'efecte desitjat.	Tècnicament inevitable.
Sucs de fruita i altres productes similars.	Nitrogen ¹ .	Agent per mantenir una pressió adequada a l'envàs i assegurar-ne l'estabilitat.	Dosi estrictament necessària per aconseguir l'efecte desitjat.	Tècnicament inevitable.
Sucs de fruites i altres productes similars.	Pectinases ³ .	Enzims.	Dosi estrictament necessària per aconseguir l'efecte desitjat.	Tècnicament inevitable.
Sucs de fruites i altres productes similars.	Perlita / perlita expandida.	Filtració.	Dosi estrictament necessària per aconseguir l'efecte desitjat.	Tècnicament inevitable.
Sucs de fruites i altres productes similars.	Proteases ³ .	Enzims.	Dosi estrictament necessària per aconseguir l'efecte desitjat.	Tècnicament inevitable.
Sucs de fruites i altres productes similars.	Proteïnes vegetals d'origen vegetal procedents de blat, pèsols o patates.	Clarificador.	Dosi estrictament necessària per aconseguir l'efecte desitjat.	Tècnicament inevitable.
Sucs de fruites i altres productes similars.	Tanins.	Clarificador.	Dosi estrictament necessària per aconseguir l'efecte desitjat.	Tècnicament inevitable.
Sucs d'altres vegetals (hortalisses) i els seus derivats.	Amilases ³ .	Enzims.	Dosi estrictament necessària per aconseguir l'efecte desitjat.	Tècnicament inevitable.
Sucs d'altres vegetals (hortalisses) i els seus derivats.	Bentonita.	Clarificador.	Dosi estrictament necessària per aconseguir l'efecte desitjat.	Tècnicament inevitable.
Sucs d'altres vegetals (hortalisses) i els seus derivats.	Caolí.	Filtrant.	Dosi estrictament necessària per aconseguir l'efecte desitjat.	Tècnicament inevitable.
Sucs d'altres vegetals (hortalisses) i els seus derivats.	Carbons=Carbó actiu ¹ .	Filtrant.	Dosi estrictament necessària per aconseguir l'efecte desitjat.	Tècnicament inevitable.
Sucs d'altres vegetals (hortalisses) i els seus derivats.	Diòxid de silici (Gel de sílice) ¹ .	Filtrant.	Dosi estrictament necessària per aconseguir l'efecte desitjat.	Tècnicament inevitable.
Sucs d'altres vegetals (hortalisses) i els seus derivats.	Pectinases ³ .	Enzims.	Dosi estrictament necessària per aconseguir l'efecte desitjat.	Tècnicament inevitable.
Sucs d'altres vegetals (hortalisses) i els seus derivats.	Proteases ³ .	Enzims.	Dosi estrictament necessària per aconseguir l'efecte desitjat.	Tècnicament inevitable.

Aliment	Nom del coadjuvant	Categoria	Condicions d'ús/Funció	Quantitat màxima residual
Sucs d'altres vegetals (hortalisses) i els seus derivats.	Tanins.	Clarificador.	Dosi estrictament necessària per aconseguir l'efecte desitjat.	Tècnicament inevitable.
Sucs d'altres vegetals (hortalisses) i els seus derivats.	Terra de diatomees o d'infusoris.	Filtrant.	Dosi estrictament necessària per aconseguir l'efecte desitjat.	Tècnicament inevitable.
Suc de raïm.	Desacidificació parcial, mitjançant tartrat neutre de potassi o de carbonat de calci; aquest últim pot contenir petites quantitats de sal doble de calci dels àcids D-tartàric i L-màlic.	Desacidificant.	Dosi estrictament necessària per aconseguir l'efecte desitjat.	Tècnicament inevitable.
Suc de raïm i sucs d'altres vegetals (hortalisses) i els seus derivats.	Caseïna ² .	Clarificador.	Dosi estrictament necessària per aconseguir l'efecte desitjat.	Tècnicament inevitable.
Suc de raïm i sucs d'altres vegetals (hortalisses) i els seus derivats.	Clara d'ou / Albúmina.	Clarificador.	Dosi estrictament necessària per aconseguir l'efecte desitjat.	Tècnicament inevitable.
Suc de raïm i sucs d'altres vegetals (hortalisses) i els seus derivats.	Gelatina alimentària.	Clarificador.	Dosi estrictament necessària per aconseguir l'efecte desitjat.	Tècnicament inevitable.

1. Especificacions d'acord amb les que estableix el Reglament (UE) núm. 231/2012 de la Comissió, de 9 de març de 2012, pel qual s'estableixen especificacions per als additius alimentaris que figuren en els annexos II i III del Reglament (CE) núm. 1333/2008 del Parlament Europeu i del Consell.

2. De conformitat amb el Reial decret 600/2016, de 2 de desembre, pel qual s'aproven les normes generals de qualitat per a les caseïnes i caseïnats alimentaris.

3. De conformitat amb el Reglament (CE) núm. 1332/2008 del Parlament Europeu i del Consell, de 16 de desembre de 2008, sobre enzims alimentaris.

4. De conformitat amb el Reglament (CE) núm. 1935/2004 del Parlament Europeu i del Consell, de 27 d'octubre de 2004, sobre els materials i els objectes destinats a entrar en contacte amb aliments.

5. Coadjuvants de filtració químicament inerts i agents de precipitació incloent-hi perllita, diatomita rentada, cel·lulosa, poliamida insoluble, polivinilpirrolidona, poliestirè, polipropilè, borosilcats, poliestersulfona i/o ceràmiques.

ANNEX II

Criteris d'identitat i puresa dels coadjuvants tecnològics

1. Les substàncies utilitzades com a coadjuvants tecnològics que preveu l'annex I que apareixen relacionades a continuació han de complir els criteris d'identitat i puresa següents.

Bentonita

Definició.	La bentonita és una argila natural amb un gran contingut d'esmeclita, un silicat hidratat natiu d'alumini en què alguns àtoms d'alumini i silici els van reemplaçar naturalment altres àtoms, com ara el magnesi i el ferro. Els ions del calci i de sodi estan atrapats entre les capes minerals. Hi ha quatre tipus comuns de bentonita: bentonita natural de sodi, bentonita natural de calci, bentonita activada per sodi i bentonita acidoactivada.
Nombre d'EINECS. Fórmula química. Pes molecular.	215-108-5. (Al, Mg) 8 (Si ₄ O ₁₀) 4 (OH) 8·12H ₂ O. 819.
Contingut.	Esmeclita: no menys del 80 %.

Descripció.	Pols molt fina, de color groguenc o blanc grisenc. L'estructura de la bentonita li permet absorbir aigua en el seu interior i a la superfície (propietats d'inflament).
Identificació: A. Prova del blau de metilè.	
B. Difracció de llamps X.	Valors màxims característics a 12,5/15 Å.
C. Absorció IR.	Valors màxims a 428/470/530/1 110-1 020/3 750 — 3 400 cm ⁻¹ .
Puresa: Pèrdua per dessecació.	No més del 15,0 % (105 °C, 2 h).
Arsènic.	No més de 2 mg/kg.
Plom.	No més de 20 mg/kg.

2. Si les substàncies utilitzades com a coadjuvants tecnològics que preveu la part B de l'annex I no estan incloses en l'apartat 1 d'aquest annex II però hi són en l'annex II del Reglament (CE) núm. 1333/2008 del Parlament Europeu i del Consell, de 16 de desembre de 2008, sobre additius alimentaris, han de complir els criteris d'identitat i puresa adoptats en el Reglament (UE) núm. 231/2012 de la Comissió, de 9 de març de 2012, pel qual s'estableixen especificacions per als additius alimentaris que figuren en els annexos II i III del Reglament (CE) núm. 1333/2008 del Parlament Europeu i del Consell, de 16 de desembre de 2008, sobre additius alimentaris.

3. Si les substàncies utilitzades com a coadjuvants tecnològics que preveu la part B de l'annex I no estan incloses en l'apartat 1 d'aquest annex II ni tampoc en l'annex II del Reglament (CE) núm. 1333/2008 del Parlament Europeu i del Consell, de 16 de desembre de 2008, s'han d'aplicar els criteris d'identitat i puresa que estableix la Farmacopea Europea o el Comitè Mixt FAO/OMS d'Experts en Additius Alimentaris (JECFA) o, si no n'hi ha, els següents criteris de puresa generals si són procedents per les seves característiques:

Plom: <5 mg/kg.
Arsènic: <1 mg/kg.
Mercuri: <1 mg/kg.
Cadmi: <1 mg/kg.