

**REAL DECRETO 1052/2003, DE 1 DE AGOSTO POR EL QUE SE  
APRUEBA LA REGLAMENTACIÓN TÉCNICO-SANITARIA SOBRE  
DETERMINADOS AZÚCARES DESTINADOS A LA ALIMENTACIÓN  
HUMANA**

**BOE nº 184 de 2-8-2003, página 29975**

**MODIFICACIONES:**

- Real Decreto 1488/2009, de 26 de septiembre, por el que se modifica el Real Decreto 1052/2003, de 1 de agosto, por el que se aprueba la reglamentación técnico-sanitaria sobre determinados azúcares destinados a la alimentación humana.-  
BOE nº 244 de 9-10-2009, página 85379

**VALLADOLID, agosto 2003**

**REAL DECRETO 1052/2003, DE 1 DE AGOSTO POR EL QUE SE APRUEBA  
LA REGLAMENTACIÓN TÉCNICO-SANITARIA SOBRE DETERMINADOS  
AZÚCARES DESTINADOS A LA ALIMENTACIÓN HUMANA**

La Reglamentación técnico-sanitaria para la elaboración, almacenamiento, transporte y comercialización de los azúcares destinados al consumo humano fue aprobada por el Real Decreto 1261/1987, de 11 de septiembre, e incorporaba a nuestro ordenamiento jurídico la Directiva 73/437/CEE del Consejo, de 11 de diciembre de 1973, relativa a la aproximación de legislaciones de los Estados miembros sobre ciertos azúcares destinados al consumo humano.

La citada Directiva 73/437/CEE se justificaba por el hecho de que las diferencias existentes entre las legislaciones nacionales respecto a determinadas categorías de azúcares podían crear condiciones de competencia desleal, lo que podía inducir a engaño a los consumidores, y repercutían por ello de forma directa en la realización y funcionamiento del mercado común.

La Directiva 73/437/CEE tenía, pues, por objeto establecer definiciones y normas comunes sobre las características de elaboración, envasado y etiquetado de dichos productos, a fin de garantizar su libre circulación dentro de la Comunidad Europea.

Desde 1989 la legislación horizontal alimentaria aplicable a todos los productos alimenticios que circulan en el comercio intracomunitario se ha desarrollado para conseguir un alto grado de protección de la salud de los consumidores, especialmente en las materias relativas a la higiene, materiales en contacto con los alimentos, aditivos, contaminantes y etiquetado.

En este sentido, se han revisado las directivas verticales que afectan a determinados productos alimenticios para simplificarlas, y se han suprimido en ellas todos aquellos aspectos, que están cubiertos por la mencionada legislación comunitaria, relacionados con la salud, mediante la adaptación de los requisitos de etiquetado a los establecidos en la Directiva 2000/13/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 20 de marzo de 2000, relativa a la aproximación de las legislaciones de los Estados Miembros en materia de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, y a determinados requisitos específicos.

La Directiva 73/437/CEE se ha simplificado y ha sido sustituida por la Directiva 2001/111/CE del Consejo, de 20 de diciembre de 2001, relativa a determinados azúcares destinados a la alimentación humana.

Este real decreto tiene por objeto incorporar al ordenamiento jurídico la citada Directiva 2001/111/CE, y para ello se simplifica la legislación actual, que se limita a establecer definiciones y denominaciones, así como el etiquetado específico de los azúcares cubiertos por aquella. Además, dichos azúcares deberán cumplir todas las disposiciones generales aplicables y, en particular, las relativas a la seguridad alimentaria y al control oficial de los productos alimenticios.

Por otra parte, se deroga el citado Real Decreto 1261/1987, a excepción de lo establecido en los párrafos a) y b) de su artículo 2, relativos al azúcar terciado (amarillo) y al azúcar moreno de caña, respectivamente, así como lo establecido en sus artículos 2 y 3 sobre límites de arsénico, cobre y plomo, siempre que los productos en cuestión aún no tuvieran fijados dichos límites en la legislación de la Unión Europea, y excepto los apartados 1.2 y 2.2 de su artículo 10 sobre coadyuvantes tecnológicos. No obstante, en el caso de que la industria vaya a utilizar otros coadyuvantes tecnológicos que se estén usando en otros Estados miembros, serán objeto de evaluación previa a su uso por parte del Comité Científico de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria.

En su tramitación han sido consultadas las comunidades autónomas, así como los sectores afectados, y ha emitido informe la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria.

En su virtud, a propuesta del Ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación y de la Ministra de Sanidad y Consumo, de acuerdo con el Consejo de Estado y previa deliberación del Consejo de Ministros en su reunión del día 1 de agosto de 2003,

**DISPONGO:**

**Artículo único. Aprobación de la Reglamentación técnico-sanitaria sobre determinados azúcares destinados a la alimentación humana.**

Se aprueba la Reglamentación técnico-sanitaria sobre determinados azúcares destinados a la alimentación humana, que se inserta a continuación de este real decreto.

**Disposición transitoria única. Régimen transitorio.**

1. Los productos regulados en este real decreto que no cumplan lo establecido en él podrán seguir siendo comercializados hasta el 12 de julio de 2004, siempre que cumplan con lo dispuesto por las disposiciones vigentes con anterioridad a la entrada en vigor de este real decreto.

2. No obstante, se admitirá la comercialización de productos elaborados, aunque no se ajusten a lo dispuesto en este real decreto, que hayan sido etiquetados antes del 12 de julio de 2004 de conformidad con el Real Decreto 1261/1987, de 11 de septiembre, hasta la extinción de su vida comercial.

**Disposición derogatoria única. Derogación normativa.**

1. A partir de la entrada en vigor de este real decreto, quedan derogadas cuantas disposiciones de igual o inferior rango se opongan a lo establecido en éste y, en particular, el Real Decreto 1261/1987, de 11 de septiembre, por el que se aprueba la Reglamentación técnico-sanitaria para la elaboración, almacenamiento, transporte y comercialización de los azúcares destinados al consumo humano, excepto lo establecido en los párrafos a) y b) de su artículo 2, relativos al azúcar terciado (amarillo) y al azúcar moreno de caña, respectivamente, así como lo establecido en sus artículos 2 y 3 sobre límites de arsénico, cobre y plomo, siempre que los productos en cuestión aún no tuvieran fijados dichos límites en la legislación de la Unión Europea, y excepto los apartados 1.2 y 2.2 de su artículo 10 sobre coadyuvantes tecnológicos.

2. Las referencias al real decreto parcialmente derogado se entenderán hechas a este real decreto.

**Disposición final primera. Título competencial.**

Este real decreto se dicta al amparo de las competencias que el artículo 149.1.13.<sup>a</sup> y 16.<sup>a</sup> de la Constitución española reserva al Estado en materia de bases y coordinación de la planificación general de la actividad económica, y sanidad exterior, bases y coordinación general de la sanidad, respectivamente.

**Disposición final segunda. Facultad de desarrollo.**

Los Ministros de Agricultura, Pesca y Alimentación y de Sanidad y Consumo podrán dictar, en el ámbito de sus competencias, las disposiciones necesarias para el desarrollo de lo establecido en este real decreto, cuando ello sea necesario.

**Disposición final tercera. Entrada en vigor.**

El presente real decreto entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el «Boletín Oficial del Estado».

## REGLAMENTACIÓN TÉCNICO-SANITARIA SOBRE DETERMINADOS AZÚCARES DESTINADOS ALA ALIMENTACIÓN HUMANA

### 1. Objeto y ámbito de aplicación

Esta reglamentación tiene por objeto definir, a efectos legales, lo que se entiende por azúcares, y fijar con carácter obligatorio las normas de elaboración y comercialización y, en general, la ordenación jurídica de tales productos.

Sus regulaciones son de aplicación a todas las elaboraciones que respondan a las definiciones comprendidas en el apartado 2 de esta reglamentación.

### 2. Definiciones y denominaciones de venta

Por lo que se refiere al azúcar (sacarosa), con ese nombre específico se designa exclusivamente el producto obtenido industrialmente de la remolacha azucarera (*Beta vulgaris*, L. y var. *rapa*) o de la caña de azúcar (*Saccharum officinarum* L.).

A efectos de esta disposición, se distinguen los siguientes tipos de azúcares

2.1 Azúcar semiblanco: la sacarosa purificada y cristalizada, de calidad sana, limpia y comercial, y que responde a las características siguientes:

- a) Polarización, no menos de 99,5' Z.
- b) Contenido de azúcar invertido, no más del 0,1 por cien en peso.
- c) Pérdida en el secado, no más del 0,1 por cien en peso.

2.2 Azúcar o azúcar blanco la sacarosa purificada y cristalizada, de calidad sana, limpia y comercial, que responde a las características siguientes:

- a) Polarización, no menos de 99,7' Z.
- b) Contenido de azúcar invertido, no más del 0,04 por cien en peso.
- c) Pérdida en el secado, no más del 0,06 por cien en peso.
- d) Tipo de color, no más de 9 puntos, determinados de acuerdo con el apartado 3.a).

2.3 Azúcar blanco refinado o azúcar extrablanco el producto que responde a las características señaladas para el azúcar blanco en el apartado 2.2.a), b) y e) y con un número de puntos determinado de acuerdo con las disposiciones del apartado 3, que no sobrepase 8 en total ni 4 para el tipo de color. 6 para el contenido de cenizas. 3 para la coloración de la solución.

Todos los tipos de azúcar indicados en los apartados 2.1, 2.2 y 2.3 podrán tener distintas presentaciones, entre otras: en polvo, glacé, candi, panes, pilé, granulado y cuadradillo.

2.4 Azúcar líquido: la solución acuosa de sacarosa que responde a las características siguientes:

- a) Materia seca, no menos de 62 por cien en peso.
- b) Contenido de azúcar invertido (cociente de fructosa por dextrosa: 1,0 + 0,2): no más de 3 por cien en peso de la materia seca.
- c) Cenizas conductimétricas, no más de 0, 1 por cien en peso de la materia seca, determinadas de acuerdo con el apartado 3.b).
- d) Coloración de la solución, no más de 45 unidades ICUMSA.

El calificativo «blanco» se reserva para el azúcar líquido en el que la coloración no supere las 25 unidades ICUMSA, determinada con arreglo al método que se describe en el apartado 3.c).

2.5 Azúcar líquido invertido la solución acuosa de sacarosa parcialmente invertida por hidrólisis, en la cual la proporción de azúcar invertido no es preponderante y que responde a las características siguientes:

- a) Materia seca, no menos de 62 por cien en peso.
- b) Contenido en azúcar invertido (cociente de fructosa por dextrosa: 1,0 + 0,1), más de 3 por cien pero no más del 50 por cien en peso de la materia seca.
- c) Cenizas conductimétricas: no más de 0,4 por cien en peso de la materia seca, determinadas de acuerdo con el apartado 3.b).

El calificativo «blanco» se reserva para el azúcar líquido invertido, con un contenido de cenizas conductimétricas que no supere el 0,1 por cien, en una solución cuya coloración no supere las 25 unidades ICUMSA, con arreglo al método que se describe en el apartado 3.c).

2.6 Jarabe de azúcar invertido la solución acuosa, eventualmente cristalizada, de sacarosa parcialmente invertida por hidrólisis, en la que el contenido de azúcar invertido (cociente de fructosa por dextrosa:  $1,0 \pm 0,1$ ) debe ser superior al 50 por cien en peso de la materia seca y que responde, además, a los requisitos establecidos en el apartado 2.5. a) y e).

El calificativo «blanco» se reserva para el jarabe de azúcar invertido, con un contenido de cenizas conductimétricas que no supere el 0,1 por cien, en una solución cuya coloración no supere las 25 unidades ICUMSA, con arreglo al método que se describe en el apartado 3.c).

2.7 Jarabe de glucosa: la solución acuosa purificada y concentrada de sacáridos nutritivos, obtenida a partir del almidón o de la fécula y/o de la inulina, que responde a las siguientes características:

- a) Materia seca, no menos del 70 por cien en peso.
- b) Equivalente en dextrosa, no menos del 20 por cien en peso de la materia seca, expresado en D-glucosa.
- c) Cenizas sulfatadas, no más de 1,0 por cien en peso de la materia seca.

2.8 Jarabe de glucosa deshidratado: el jarabe de glucosa parcialmente desecado cuya materia seca constituye al menos el 93 por cien en peso y que responde además, a los requisitos establecidos en el apartado 2.7.b) y c).

2.9 Dextrosa o dextrosa monohidratada la D-glucosa purificada y cristalizada que contiene una molécula de agua de cristalización y que responde a las características siguientes:

- a) Dextrosa (D-glucosa), no menos del 99,5 por cien en peso de la materia seca.
- b) Materia seca, no menos del 90 por cien en peso.
- c) Cenizas sulfatadas, no más del 0,25 por cien en peso de la materia seca.

2.10 Dextrosa o dextrosa anhidra: la D-glucosa purificada y cristalizada que no contiene agua de cristalización, cuya materia seca constituye al menos el 98 por cien en peso y que responde, además, a los requisitos establecidos en el apartado 2.9.a) y e).

2.11 Fructosa la D-fructosa purificada y cristalizada, que responde a las siguientes características:

- a) Contenido defructosa, 98 por cien como mínimo.
- b) Contenido de glucosa, 0,5 por cien como máximo.
- c) Pérdida en el secado, no más del 0,5 por cien en peso.
- d) Cenizas conducti métricas, no más del 0,1 por cien en peso determinado con arreglo al apartado 3.b).

3. Método de determinación del tipo de color, el contenido de cenizas conductimétricas y la coloración de la solución del azúcar (blanco) y el azúcar blanco refinado (extrablancos) definidos en los apartados 2.2, 2.3, 2.4, 2.5, 2.6 y 2.11

Un «punto» corresponde:

- a) En lo que se refiere al tipo de color, a 0,5 unidades, determinadas según el método del Instituto de Tecnología Agrícola e Industria Azucarera de Brunswick, al que se refiere el apartado 2 del capítulo A del anexo del Reglamento (CEE) n.º 1265/69 de la Comisión, de 1 de julio de 1969, relativo a los métodos de determinación de calidad aplicables al azúcar comprado por los organismos de intervención.
- b) En lo que se refiere al contenido en cenizas, al 0,0018 por cien determinado según el método de la International Commission for Uniform Methods of Sugar Analyses (ICUMSA), al que se refiere el apartado 1 del capítulo A del anexo del Reglamento (CEE) n.º 1265/69.
- e) En lo que se refiere a la coloración de la solución, a 7,5 unidades determinadas según el método de ICUMSA a que se refiere el apartado 3 del capítulo A del anexo del Reglamento (CEE) n.º 1265/69.

#### 4. Etiquetado

La Norma general de etiquetado presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio, será aplicable a los productos definidos en el apartado 2, con arreglo a las condiciones y excepciones que figuran a continuación

4.1 Sin perjuicio de lo dispuesto en el apartado 4.5, las denominaciones de venta previstas en el apartado 2 se reservarán a los productos que en él figuran y se deberán utilizar en el comercio para designarlos.

La denominación de venta contemplada en el apartado 2.2 podrá utilizarse también para designar el producto contemplado en el apartado 2.3.

No obstante:

a) Los productos definidos en el apartado 2 podrán llevar junto con la denominación de venta obligatoria otros calificativos habituales en función de su presentación,

b) Estas denominaciones de venta podrán ser utilizadas también en denominaciones de venta compuestas para designar estos productos de acuerdo con los usos.

Siempre y cuando tales denominaciones no puedan inducir a error al consumidor.

4.2 Para los productos envasados de peso inferior a 20 g, no es necesario indicar el peso neto en el etiquetado.

4.3 El etiquetado deberá indicar el contenido de materia seca y de azúcar invertido cuando se trate de azúcar líquido, azúcar líquido invertido o jarabe de azúcar invertido.

4.4 El etiquetado deberá indicar el calificativo «cristalizado» en el caso del jarabe de azúcar invertido que contenga cristales en la solución.

4.5 Cuando los productos definidos en los apartados 2.7 y 2.8 contengan fructosa en un porcentaje superior al 5 por cien en peso de materia seca, deberán ser etiquetados, en lo que respecta a su denominación de venta y cuando sean ingredientes, como «jarabe de glucosa y fructosa» o «jarabe de fructosa y glucosa» y «jarabe de glucosa y fructosa deshidratado» o «jarabe de fructosa y glucosa deshidratado», respectivamente, para destacar si la proporción de glucosa es superior a la de fructosa, o viceversa.

## I. DISPOSICIONES GENERALES

### MINISTERIO DE LA PRESIDENCIA

**16110** *Real Decreto 1488/2009, de 26 de septiembre, por el que se modifica el Real Decreto 1052/2003, de 1 de agosto, por el que se aprueba la reglamentación técnico-sanitaria sobre determinados azúcares destinados a la alimentación humana.*

El Real Decreto 1052/2003, de 1 de agosto, por el que se aprueba la Reglamentación técnico-sanitaria sobre determinados azúcares destinados a la alimentación humana, incorporó a nuestro ordenamiento jurídico la Directiva 2001/111/CE del Consejo, de 20 de diciembre de 2001, relativa a determinados azúcares destinados a la alimentación humana.

En el preámbulo del citado real decreto, se dispone que los coadyuvantes tecnológicos que están autorizados para su uso en la elaboración de azúcares son los recogidos en los apartados 1.2 y 2.2 del artículo 10 del Real Decreto 1261/1987, de 11 de septiembre, por el que se aprueba la reglamentación técnico-sanitaria para la elaboración, almacenamiento, transporte y comercialización de los azúcares destinados al consumo humano. Asimismo, se establece que, en el caso de que la industria vaya a utilizar otros coadyuvantes tecnológicos, éstos serán objeto de evaluación previa a su uso por parte del Comité Científico de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN).

La industria ha presentado sendos expedientes para la evaluación de la sal sódica del ácido poliaspártico y la mezcla de  $\beta$ -ácidos naturales procedentes del extracto de lúpulo, como coadyuvantes tecnológicos en la elaboración de azúcares. La primera sustancia no está autorizada en ningún Estado miembro y la segunda lo está en Austria y Francia. El Comité Científico de la AESAN ha concluido que el uso de ambas es seguro cuando se utiliza en determinadas condiciones, que pueden ser consultadas en la página web de la AESAN (<http://www.aesan.msc.es>).

Por tanto, procede incorporar un anexo al Real Decreto 1052/2003 en el que se incluyan todos los coadyuvantes tecnológicos autorizados, actualizando los procedentes del Real Decreto 1261/1987 e incorporando los dos nuevos evaluados positivamente, en aras de una mayor simplificación y claridad.

Por otro lado, se regula el procedimiento de evaluación de los coadyuvantes tecnológicos que no figuran en el anexo. Este procedimiento no será aplicable a los coadyuvantes tecnológicos legalmente autorizados en otros Estados miembros de la Unión Europea, cuyo uso está permitido, en virtud del principio de reconocimiento mutuo, con idénticas restricciones y limitaciones que las que allí existan, sin perjuicio de la responsabilidad de los operadores de las empresas alimentarias de acuerdo con la normativa comunitaria.

Este real decreto ha sido sometido al procedimiento de información en materia de normas y reglamentaciones técnicas y de reglamentos relativos a los servicios de la sociedad de la información, regulado en el Real Decreto 1337/1999, de 31 de julio, a los efectos de dar cumplimiento a lo dispuesto en la Directiva 98/34/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 22 de junio de 1998, modificada por la Directiva 98/48/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 20 de julio de 1998.

En su tramitación han sido oídas las comunidades autónomas y los sectores afectados, y ha emitido informe preceptivo la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria.

En su virtud, a propuesta de las Ministras de Sanidad y Política Social, y de Medio Ambiente, y Medio Rural y Marino, de acuerdo con el Consejo de Estado y previa deliberación del Consejo de Ministros en su reunión del día 26 de septiembre de 2009,

DISPONGO:

**Artículo único.** *Modificación de la Reglamentación técnico-sanitaria sobre determinados azúcares destinados a la alimentación humana, aprobada por el Real Decreto 1052/2003, de 1 de agosto.*

La Reglamentación técnico-sanitaria sobre determinados azúcares destinados a la alimentación humana, aprobada por el Real Decreto 1052/2003, de 1 de agosto, queda modificada como sigue:

Uno. Se inserta un nuevo apartado 5, que tendrá la redacción siguiente:

«5. Coadyuvantes tecnológicos:

5.1 Los coadyuvantes tecnológicos autorizados en la elaboración de azúcares, junto con sus condiciones de uso, son los que se recogen en la lista positiva que figura en el anexo de este real decreto.

5.2 Los coadyuvantes tecnológicos que no figuren en el anexo de este real decreto deben ser objeto de evaluación por parte del Comité Científico de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición antes de proceder a su inclusión en el mismo.

Para ello, los interesados deberán presentar una solicitud ante la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición, adjuntando la documentación necesaria que garantice la seguridad alimentaria del uso propuesto en las condiciones previstas. La Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición pondrá a disposición de los interesados información adicional para facilitar la presentación de las solicitudes.

5.3 No obstante lo dispuesto en el apartado 1, también podrán utilizarse aquellos coadyuvantes tecnológicos que estén legalmente autorizados en otros Estados miembros de la Unión Europea, con idénticas restricciones y limitaciones que allí existan, para ese mismo fin, de acuerdo con el principio de reconocimiento mutuo establecido por el Tratado Constitutivo de la Comunidad Europea; todo ello sin perjuicio de la responsabilidad que los operadores de las empresas alimentarias tienen con base en lo dispuesto en el Reglamento (CE) n.º 178/2002, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 28 de enero de 2002, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria, en particular en la sección 4 sobre requisitos generales de la legislación alimentaria.

5.4 Para demostrar la conformidad con lo dispuesto en el párrafo anterior, los operadores de las industrias alimentarias tendrán disponible la documentación apropiada que avale la comercialización legal del producto en el Estado miembro de la Unión Europea que corresponda. Dicha documentación se pondrá a disposición de las autoridades competentes si éstas así lo solicitan.

5.5 Los criterios de identidad y pureza de los coadyuvantes tecnológicos deberán ajustarse a los previstos en el Real Decreto 1917/1997, de 19 de diciembre, por el que se establecen las normas de identidad y pureza de los aditivos alimentarios distintos de los colorantes y edulcorantes utilizados en los productos alimenticios, en el caso de que existan.»



Dos. Se incorpora un anexo que tendrá la redacción que se indica a continuación:

«ANEXO

PRIMERA PARTE

**Lista positiva de coadyuvantes tecnológicos en la elaboración de azúcar**

Productos para la purificación del jugo de difusión y refinación del azúcar.

Coadyuvante	Condiciones de uso
Anhídrido carbónico (E-290). Hidróxido cálcico (E-526). Hidróxido sódico (E-524). Carbonato sódico (E-500i). Sulfato cálcico (E-516). Ácido sulfúrico (E-513). Ácido clorhídrico (E-507). Alcohol isopropílico. Resinas intercambiadoras de iones.	De acuerdo con las buenas prácticas de fabricación.

Productos para el control de microorganismos en los procesos de molienda, extracción y difusión del azúcar.

Coadyuvante	Condiciones de uso (dosis máxima sobre peso de caña o remolacha)
Cianoditioimidocarbonato disódico.	2,5 ppm
Etilendiamina.	2 ppm
N-metilditiocarbamato potásico.	3,5 ppm
Etilenbisditiocarbamato disódico.	3 ppm
Compuestos de amonio cuaternario.	10 ppm
Mezcla de $\beta$ -ácidos naturales procedentes del extracto de lúpulo.	3 ppm

**Antiespumantes.**

Coadyuvante	Condiciones de uso
Aceites y grasas vegetales alimenticios. Polietilenglicol. Polipropilenglicol. Oleato de polietilenglicol. Oleato de glicerilo. Aceite de parafina. Aceite de vaselina. Monoestearato de sorbitan (E-491).	De acuerdo con las buenas prácticas de fabricación.

**Floculantes.**

Coadyuvante	Condiciones de uso
Polímeros de los ácidos acrílico y metacrílico, sus sales sódicas, ésteres, amidas y N-metil-amidas y los homo y copolímeros de los mismos.	De acuerdo con las buenas prácticas de fabricación.

## Inhibidores de las incrustaciones.

Coadyuvante	Condiciones de uso (dosis máxima)
Poliacrilato sódico.	5 ppm (sobre jarabe).
Sal sódica del ácido poliaspártico (n.º CAS 181828-06-8).	5 ppm (sobre remolacha y/o caña).

## Filtrantes.

Coadyuvante	Condiciones de uso
Tierra de diatomeas. Dióxido de silicio (E-551). Carbón activo. Celulosa microcristalina (E-460i). Celulosa en polvo (E-460ii). Silicatos aluminico-sódico-potásico.	De acuerdo con las buenas prácticas de fabricación.

## Ácidos para la obtención de azúcar invertido.

Coadyuvante	Condiciones de uso
Ácido clorhídrico (E-507). Ácido sulfúrico (E-513).	De acuerdo con las buenas prácticas de fabricación.

## Otros productos para la obtención de azúcares invertidos.

Coadyuvante	Condiciones de uso
Resinas. Enzima invertasa.	De acuerdo con las buenas prácticas de fabricación.

## SEGUNDA PARTE

**Lista positiva de coadyuvantes tecnológicos en la elaboración de otros azúcares**

Productos para hidrólisis de almidones y féculas y regulación del pH en lechadas y jarabes.

Coadyuvante	Condiciones de uso
Ácido sulfúrico (E-513). Ácido clorhídrico (E-507). Carbonato sódico (E-500i). Bisulfito sódico o metabisulfito sódico (E-223). Hidróxido amónico (E-527).	De acuerdo con las buenas prácticas de fabricación.

## Enzimas.

Coadyuvante	Condiciones de uso
Alfa-amilasa. Beta-amilasa. Glucó-amilasa. Isomerasa. Pullulanasa. Extractos de malta.	De acuerdo con las buenas prácticas de fabricación.

## Coadyuvantes de enzimas.

Coadyuvante	Condiciones de uso
Cloruro magnésico (E-511). Cloruro cálcico (E-509). Hidróxido cálcico (E-526).	De acuerdo con las buenas prácticas de fabricación.

## Antiespumantes.

Coadyuvante	Condiciones de uso
Aceites y grasas vegetales alimenticios.	De acuerdo con las buenas prácticas de fabricación.

## Filtrantes.

Coadyuvante	Condiciones de uso
Carbón activo. Tierras de diatomeas. Silicatos aluminico-sódico-potásicos. Harina de madera lavada <sup>1</sup> .	De acuerdo con las buenas prácticas de fabricación.

1. Exenta de productos químicos ajenos a su composición natural, especialmente colorantes y plaguicidas.

## Productos para desionización de los jarabes.

Coadyuvante	Condiciones de uso
Resinas de intercambio iónico aniónicas. Resinas de intercambio iónico catiónicas.	De acuerdo con las buenas prácticas de fabricación.»

Disposición derogatoria única. *Derogación normativa.*

Quedan derogados los apartados 1.2 y 2.2 del artículo 10 del Real Decreto 1261/1987, de 11 de septiembre, por el que se aprueba la Reglamentación técnico-sanitaria para la elaboración, almacenamiento, transporte y comercialización de los azúcares destinados al consumo humano.

Disposición final primera. *Título competencial.*

Este real decreto se dicta al amparo de lo establecido en el artículo 149.1.16.<sup>a</sup> de la Constitución, que atribuye al Estado la competencia en materia de bases y coordinación general de la sanidad.

Disposición final segunda. *Entrada en vigor.*

El presente real decreto entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el «Boletín Oficial del Estado».

Dado en Madrid, el 26 de septiembre de 2009.

JUAN CARLOS R.

La Vicepresidenta Primera del Gobierno  
y Ministra de la Presidencia,  
MARÍA TERESA FERNÁNDEZ DE LA VEGA SANZ