

REGLAMENTO DE EJECUCIÓN (UE) 2020/1559 DE LA COMISIÓN**de 26 de octubre de 2020****que modifica el Reglamento de Ejecución (UE) 2017/2470 por el que se establece la lista de la Unión de nuevos alimentos****(Texto pertinente a efectos del EEE)**

LA COMISIÓN EUROPEA,

Visto el Tratado de Funcionamiento de la Unión Europea,

Visto el Reglamento (UE) 2015/2283 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de noviembre de 2015, relativo a los nuevos alimentos, por el que se modifica el Reglamento (UE) n.º 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo y se derogan el Reglamento (CE) n.º 258/97 del Parlamento Europeo y del Consejo y el Reglamento (CE) n.º 1852/2001 de la Comisión ⁽¹⁾, y en particular su artículo 12,

Considerando lo siguiente:

- (1) Con arreglo al artículo 8 del Reglamento (UE) 2015/2283, la Comisión debía establecer, a más tardar el 1 de enero de 2018, la lista de la Unión de nuevos alimentos autorizados o notificados de conformidad con el Reglamento (CE) n.º 258/97 del Parlamento Europeo y del Consejo ⁽²⁾.
- (2) La lista de la Unión de nuevos alimentos autorizados o notificados con arreglo al Reglamento (CE) n.º 258/97 se estableció mediante el Reglamento de Ejecución (UE) 2017/2470 de la Comisión ⁽³⁾.
- (3) Mediante el Reglamento de Ejecución (UE) 2018/1023 de la Comisión ⁽⁴⁾ se corrigió la lista inicial de nuevos alimentos de la Unión establecida en el anexo del Reglamento de Ejecución (UE) 2017/2470, sustituyendo dicho anexo. Entretanto, se han adoptado ocho Reglamentos de Ejecución de la Comisión [Reglamentos (UE) 2018/460 ⁽⁵⁾, (UE) 2018/461 ⁽⁶⁾, (UE) 2018/462 ⁽⁷⁾, (UE) 2018/469 ⁽⁸⁾, (UE) 2018/991 ⁽⁹⁾, (UE)

⁽¹⁾ DO L 327 de 11.12.2015, p. 1.

⁽²⁾ Reglamento (CE) n.º 258/97 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 27 de enero de 1997, sobre nuevos alimentos y nuevos ingredientes alimentarios (DO L 43 de 14.2.1997, p. 1).

⁽³⁾ Reglamento de Ejecución (UE) 2017/2470 de la Comisión, de 20 de diciembre de 2017, por el que se establece la lista de la Unión de nuevos alimentos, de conformidad con el Reglamento (UE) 2015/2283 del Parlamento Europeo y del Consejo, relativo a los nuevos alimentos (DO L 351 de 30.12.2017, p. 72).

⁽⁴⁾ Reglamento de Ejecución (UE) 2018/1023 de la Comisión, de 23 de julio de 2018, que corrige el Reglamento de Ejecución (UE) 2017/2470, por el que se establece la lista de la Unión de nuevos alimentos (DO L 187 de 24.7.2018, p. 1).

⁽⁵⁾ Reglamento de Ejecución (UE) 2018/460 de la Comisión, de 20 de marzo de 2018, por el que se autoriza la comercialización de florotaninos de *Ecklonia cava* como nuevo alimento con arreglo al Reglamento (UE) 2015/2283 del Parlamento Europeo y del Consejo y se modifica el Reglamento de Ejecución (UE) 2017/2470 de la Comisión (DO L 78 de 21.3.2018, p. 2).

⁽⁶⁾ Reglamento de Ejecución (UE) 2018/461 de la Comisión, de 20 de marzo de 2018, por el que se autoriza la ampliación de los usos del extracto rico en taxifolina como nuevo alimento con arreglo al Reglamento (UE) 2015/2283 del Parlamento Europeo y del Consejo, y se modifica el Reglamento de Ejecución (UE) 2017/2470 de la Comisión (DO L 78 de 21.3.2018, p. 7).

⁽⁷⁾ Reglamento de Ejecución (UE) 2018/462 de la Comisión, de 20 de marzo de 2018, por el que se autoriza una ampliación de los usos de L-ergotioneína como nuevo alimento con arreglo al Reglamento (UE) 2015/2283 del Parlamento Europeo y del Consejo, y se modifica el Reglamento de Ejecución (UE) 2017/2470 de la Comisión (DO L 78 de 21.3.2018, p. 11).

⁽⁸⁾ Reglamento de Ejecución (UE) 2018/469 de la Comisión, de 21 de marzo de 2018, por el que se autoriza la comercialización de un extracto de tres raíces (*Cynanchum wilfordii* Hemsley, *Phlomis umbrosa* Turcz. y *Angelica gigas* Nakai) como nuevo alimento con arreglo al Reglamento (UE) 2015/2283 del Parlamento Europeo y del Consejo, y se modifica el Reglamento de Ejecución (UE) 2017/2470 de la Comisión (DO L 79 de 22.3.2018, p. 11).

⁽⁹⁾ Reglamento de Ejecución (UE) 2018/991 de la Comisión, de 12 de julio de 2018, por el que se autoriza la comercialización de hidrolizado de lisozima de clara de huevo de gallina como nuevo alimento con arreglo al Reglamento (UE) 2015/2283 del Parlamento Europeo y del Consejo y se modifica el Reglamento de Ejecución (UE) 2017/2470 de la Comisión (DO L 177 de 13.7.2018, p. 9).

2018/1011 ⁽¹⁰⁾, (UE) 2018/1018 ⁽¹¹⁾ y (UE) 2018/1032 ⁽¹²⁾] por los que se autoriza la comercialización de nuevos alimentos o se amplía el uso de nuevos alimentos respectivamente. Dichos Reglamentos de Ejecución también actualizaron la lista de la Unión. Sin embargo, esos nuevos alimentos y las ampliaciones del uso de nuevos alimentos ya no figuran en la lista, que ha sido sustituida por el Reglamento de Ejecución (UE) 2018/1023.

- (4) En aras de la claridad y la seguridad jurídica, la lista de la Unión de nuevos alimentos establecida en el anexo del Reglamento de Ejecución (UE) 2017/2470 debe modificarse en consecuencia para incluir estos nuevos alimentos y las ampliaciones del uso de nuevos alimentos en la lista de la Unión. Dado que estos nuevos alimentos y las ampliaciones del uso de nuevos alimentos se incluyeron en la lista de la Unión hasta la entrada en vigor del Reglamento de Ejecución (UE) 2018/1023, el 13 de agosto de 2018, el presente Reglamento debe aplicarse a partir de esa fecha.
- (5) Las medidas previstas en el presente Reglamento se ajustan al dictamen del Comité Permanente de Vegetales, Animales, Alimentos y Piensos.

HA ADOPTADO EL PRESENTE REGLAMENTO:

Artículo 1

El anexo del Reglamento de Ejecución (UE) 2017/2470 se modifica de conformidad con el anexo del presente Reglamento.

Artículo 2

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

Es aplicable a partir del 13 de agosto de 2018.

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

Hecho en Bruselas, el 26 de octubre de 2020.

Por la Comisión

La Presidenta

Ursula VON DER LEYEN

⁽¹⁰⁾ Reglamento de Ejecución (UE) 2018/1011 de la Comisión, de 17 de julio de 2018, por el que se autoriza la ampliación de los niveles de utilización de los champiñones tratados con radiación ultravioleta como nuevo alimento, con arreglo al Reglamento (UE) 2015/2283 del Parlamento Europeo y del Consejo, y se modifica el Reglamento de Ejecución (UE) 2017/2470 de la Comisión (DO L 181 de 18.7.2018, p. 4).

⁽¹¹⁾ Reglamento de Ejecución (UE) 2018/1018 de la Comisión, de 18 de julio de 2018, por el que se autoriza la ampliación del uso de la levadura de panadería (*Saccharomyces cerevisiae*) tratada con radiación ultravioleta como nuevo alimento, con arreglo al Reglamento (UE) 2015/2283 del Parlamento Europeo y del Consejo, y se modifica el Reglamento de Ejecución (UE) 2017/2470 de la Comisión (DO L 183 de 19.7.2018, p. 9).

⁽¹²⁾ Reglamento de Ejecución (UE) 2018/1032 de la Comisión, de 20 de julio de 2018, por el que se autoriza la ampliación del uso del aceite procedente de la microalga *Schizochytrium* sp. como nuevo alimento, con arreglo al Reglamento (UE) 2015/2283 del Parlamento Europeo y del Consejo, y se modifica el Reglamento de Ejecución (UE) 2017/2470 de la Comisión (DO L 185 de 23.7.2018, p. 9).

El anexo se modifica como sigue:

1) El cuadro 1 (Nuevos alimentos autorizados) se modifica como sigue:

a) se inserta la entrada siguiente entre la entrada correspondiente a «Aceite de *Echium plantagineum*» y la entrada correspondiente a «Hidrolizado de membrana de huevo»:

Nuevo alimento autorizado	Condiciones en las que puede utilizarse el nuevo alimento		Requisitos específicos de etiquetado adicionales	Otros requisitos
«Florotaninos de <i>Ecklonia cava</i>»	<i>Categoría específica de alimentos</i>	<i>Contenido máximo</i>	La denominación del nuevo alimento en el etiquetado de los productos alimenticios que lo contengan será “florotaninos de <i>Ecklonia cava</i> ”. Los complementos alimenticios que contengan florotaninos de <i>Ecklonia cava</i> incluirán la siguiente declaración: a) Este complemento alimenticio no debe ser consumido por niños/adolescentes menores de doce/catorce/dieciocho (*) años. b) Este complemento alimenticio no debe ser consumido por personas con enfermedades de la tiroides o por personas que son conscientes de que tienen el riesgo de padecer una enfermedad de ese tipo o han sido identificadas como que tienen el riesgo de padecerla. c) Este complemento alimenticio no debe consumirse en caso de que también se consuman otros complementos alimenticios que contengan yodo. (*) En función del grupo de edad al que se destina el complemento alimenticio.»;	
	Complementos alimenticios, tal como se definen en la Directiva 2002/46/CE, destinados a la población general, excluidos los niños menores de doce años.	163 mg/día para adolescentes de 12 a 14 años de edad; 230 mg/día para adolescentes mayores de 14 años de edad; 263 mg/día para la población adulta		

b) la entrada correspondiente a «Extracto rico en taxifolina» se sustituye por el texto siguiente:

«Extracto rico en taxifolina»	<i>Categoría específica de alimentos</i>	<i>Contenido máximo</i>	La denominación del nuevo alimento en el etiquetado de los productos alimenticios que lo contengan será “extracto rico en taxifolina”.	
	Yogur natural/yogur con fruta(*)	0,020 g/kg		
	Kéfir(*)	0,008 g/kg		
	Suero de mantequilla(*)	0,005 g/kg		
	Leche en polvo(*)	0,052 g/kg		
	Nata (crema)(*)	0,070 g/kg		
	Nata agria(*)	0,050 g/kg		
	Queso(*)	0,090 g/kg		
	Mantequilla (manteca)(*)	0,164 g/kg		
	Productos de chocolate	0,070 g/kg		

	Bebidas no alcohólicas	0,020 g/L		
	Complementos alimenticios tal como se definen en la Directiva 2002/46/CE, destinados a la población general, excluidos los lactantes, los niños de corta edad, los niños y los adolescentes menores de 14 años	100 mg/día		
	(*) Cuando se utilice en productos lácteos, el extracto rico en taxifolina no podrá sustituir, enteramente ni en parte, a ningún componente de la leche»;			

c) la entrada correspondiente a «L-ergotioneina» se sustituye por el texto siguiente:

«L-ergotioneina	Categoría específica de alimentos	Contenido máximo	La denominación del nuevo alimento en el etiquetado de los productos alimenticios que lo contengan será “L-ergotioneina”.
	Bebidas no alcohólicas	0,025 g/kg	
	Bebidas a base de leche	0,025 g/kg	
	Productos lácteos frescos(*)	0,040 g/kg	
	Barritas de cereales	0,2 g/kg	
	Productos de chocolate	0,25 g/kg	
	Complementos alimenticios, tal como se definen en la Directiva 2002/46/CE	30 mg/día para la población general (con exclusión de las mujeres embarazadas y lactantes) 20 mg/día para los niños mayores de 3 años	
	(*) Cuando se utilice en productos lácteos, la L-ergotioneina no podrá sustituir, enteramente ni en parte, a ningún componente de la leche»;		

d) se inserta la siguiente entrada entre la entrada correspondiente a «L-ergotioneina» y la entrada correspondiente a «EDTA férrico sódico»:

«Extracto de tres raíces (<i>Cynanchum wilfordii</i> Hemsley, <i>Phlomis umbrosa</i> Turcz. y <i>Angelica gigas</i> Nakai)»	<i>Categoría específica de alimentos</i>	<i>Contenido máximo</i>	La denominación del nuevo alimento en el etiquetado de los productos alimenticios que lo contengan será “extracto de tres raíces (<i>Cynanchum wilfordii</i> Hemsley, <i>Phlomis umbrosa</i> Turcz. y <i>Angelica gigas</i> Nakai)”. En el etiquetado de los complementos alimenticios que contienen el extracto de la mezcla de las tres raíces figurará, al lado de la lista de ingredientes, la indicación de que no debe ser consumido por personas alérgicas al apio.»;	
	Complementos alimenticios, tal como se definen en la Directiva 2002/46/CE para la población adulta	175 mg/día		

e) se inserta la entrada siguiente entre la entrada correspondiente a «Oleoresina de licopeno de tomates» y la entrada correspondiente a «Citrato malato de magnesio»:

«Hidrolizado de lisozima de clara de huevo de gallina»	<i>Categoría específica de alimentos</i>	<i>Contenido máximo</i>	La denominación del nuevo alimento en el etiquetado de los complementos alimenticios que lo contengan será "hidrolizado de lisozima de clara de huevo de gallina";	
	Complementos alimenticios, tal como se definen en la Directiva 2002/46/CE, destinados a la población adulta	1 000 mg/día		

f) la entrada correspondiente a «Champiñones (*Agaricus bisporus*) tratados con radiación ultravioleta» se sustituye por el texto siguiente:

«Champiñones (<i>Agaricus bisporus</i>) tratados con radiación ultravioleta»	<i>Categoría específica de alimentos</i>	<i>Contenido máximo de vitamina D₂</i>	1. La denominación en el etiquetado del nuevo alimento como tal, o de los productos alimenticios que lo contengan, será "champiñones (<i>Agaricus bisporus</i>) tratados con radiación ultravioleta". 2. La denominación en la etiqueta del nuevo alimento como tal o de los productos alimenticios que lo contengan deberá ir acompañada de una indicación de que "se ha utilizado un tratamiento de luz controlada para aumentar los niveles de vitamina D" o "se ha utilizado un tratamiento de radiación ultravioleta para aumentar los niveles de vitamina D ₂ ".;	
	Champiñones (<i>Agaricus bisporus</i>)	20 µg de vitamina D ₂ /100 g de peso fresco		

g) la entrada correspondiente a «Levadura de panadería tratada con radiación ultravioleta (*Saccharomyces cerevisiae*)» se sustituye por el texto siguiente:

«Levadura de panadería (<i>Saccharomyces cerevisiae</i>) tratada con radiación ultravioleta»	<i>Categoría específica de alimentos</i>	<i>Contenido máximo de vitamina D₂</i>	La denominación del nuevo alimento en el etiquetado de los productos alimenticios que lo contengan será «levadura con vitamina D» o «levadura con vitamina D ₂ »	
	Pan y panecillos con levadura	5 µg de vitamina D ₂ /100 g		
	Productos de panadería fina con levadura	5 µg de vitamina D ₂ /100 g		
	Complementos alimenticios, tal como se definen en la Directiva 2002/46/CE			
	Levadura fresca o seca, envasada, para repostería casera	45 µg/100 g, en el caso de la levadura fresca 200 µg/100 g, en el caso de la levadura seca	1. La denominación del nuevo alimento en el etiquetado de los productos alimenticios será "levadura con vitamina D" o "levadura con vitamina D ₂ ". 2. En el etiquetado del nuevo alimento se indicará que el producto alimenticio está destinado únicamente a ser cocinado y que no debe consumirse crudo. 3. El etiquetado del nuevo alimento llevará instrucciones de utilización destinadas al consumidor final, de manera que no se supere la concentración máxima de 5 µg/100 g de vitamina D ₂ en el producto final de repostería casera;	

h) la entrada correspondiente a «Aceite de *Schizochytrium* sp. (T18)» se sustituye por el texto siguiente:

«Aceite de <i>Schizochytrium</i> sp. (T18)	Categoría específica de alimentos	Contenido máximo	La denominación del nuevo alimento en el etiquetado de los productos alimenticios que lo contengan será “aceite de la microalga <i>Schizochytrium</i> sp”.
	Productos lácteos, excepto bebidas a base de leche	200 mg/100 g, o 600 mg/100 g en productos del queso	
	Productos similares a los lácteos, excepto bebidas	200 mg/100 g o, en el caso de productos análogos al queso, 600 mg/100 g	
	Grasas para untar y aliños para ensaladas	600 mg/100 g	
	Cereales de desayuno	500 mg/100 g	
	Complementos alimenticios, tal como se definen en la Directiva 2002/46/CE	250 mg DHA/día para la población general	
		450 mg DHA/día para las mujeres embarazadas y lactantes	
	Sustitutivos de la dieta completa para el control del peso, tal como se definen en el Reglamento (UE) n.º 69/2013 y sustitutivos de una comida para el control del peso	250 mg/comida	
	Bebidas a base de leche y otros productos similares destinados a niños de corta edad	200 mg/100 g	
	Alimentos adaptados a un intenso desgaste muscular, sobre todo para los deportistas		
	Alimentos que incluyen declaraciones sobre la ausencia o la presencia reducida de gluten conforme a los requisitos del Reglamento de Ejecución (UE) n.º 828/2014 de la Comisión		
	Alimentos destinados a usos médicos especiales, tal como se definen en el Reglamento (UE) n.º 609/2013	Conforme a las necesidades nutricionales particulares de las personas a las que están destinados los productos	
	Productos de panadería (panes, panecillos y galletas dulces)	200 mg/100 g	
	Barritas de cereales	500 mg/100 g	
	Grasas culinarias	360 mg/100 g	

Bebidas no alcohólicas (incluidos los análogos lácteos y las bebidas a base de leche)	80 mg/100 ml		
Preparados para lactantes y preparados de continuación, tal como se definen en el Reglamento (UE) n.º 609/2013	De conformidad con el Reglamento (UE) n.º 609/2013		
Alimentos elaborados a base de cereales y alimentos infantiles para lactantes y niños de corta edad, tal como se definen en el Reglamento (UE) n.º 609/2013	200 mg/100 g		
Purés de frutas y de verduras	100 mg/100 g.		

2. El cuadro 2 (Especificaciones) se modifica como sigue:

a) se inserta la entrada siguiente entre la entrada correspondiente a «Aceite de *Echium plantagineum*» y la entrada correspondiente a «Hidrolizado de membrana de huevo»:

Nuevo alimento autorizado	Especificación
«Florotaninos de <i>Ecklonia cava</i>	Descripción/definición: Los florotaninos de <i>Ecklonia cava</i> se obtienen mediante la extracción con alcohol a partir del alga marina comestible <i>Ecklonia cava</i>. El extracto es un polvo de color marrón oscuro, rico en florotaninos, unos compuestos polifenólicos que se encuentran como metabolitos secundarios en determinadas especies de algas pardas. Características/Composición Contenido en florotaninos: $90 \pm 5 \%$ Actividad antioxidante: $> 85 \%$ Humedad: $< 5 \%$ Cenizas: $< 5 \%$ Criterios microbiológicos: Recuento total de células viables: $< 3\,000$ UFC/g Mohos y levaduras: < 300 UFC/g Coliformes: prueba negativa <i>Salmonella</i> spp.: prueba negativa <i>Staphylococcus aureus</i>: prueba negativa Metales pesados y halógenos: Plomo: $< 3,0$ mg/kg Mercurio: $< 0,1$ mg/kg Cadmio: $< 3,0$ mg/kg Arsénico: $< 25,0$ mg/kg Arsénico inorgánico: $< 0,5$ mg/kg Yodo: $150,0 - 650,0$ mg/kg UFC: unidades formadoras de colonias»;

b) la definición correspondiente a la entrada «Extracto rico en taxifolina» se sustituye por el texto siguiente:

«Extracto rico en taxifolina»	Definición: Denominación química: [(2R,3R)-2-(3,4-dihidroxifenil)-3,5,7-trihidroxi-2,3-dihidrocromen-4-ona, también llamada (+) trans-(2R,3R)-dihidroquercetina] y con no más del 2 % de formas cis»;
-------------------------------	---

c) se inserta la siguiente entrada entre la entrada correspondiente a «L-ergotioneína» y la entrada correspondiente a «EDTA férrico sódico»:

«Extracto de tres raíces (<i>Cynanchum wilfordii</i> Hemsley, <i>Phlomis umbrosa</i> Turcz. y <i>Angelica gigas</i> Nakai)	Descripción/Definición: La mezcla de las tres raíces es un polvo fino marrón amarillento producido mediante extracción por agua caliente, concentración por evaporación y secado por pulverización Composición del extracto de la mezcla de las tres raíces: Raíz de <i>Cynanchum wilfordii</i> : 32,5 % (p/p) Raíz de <i>Phlomis umbrosa</i> : 32,5 % (p/p) Raíz de <i>Angelica gigas</i> : 35,0 % (p/p) Especificaciones: Pérdida por desecación: ≤ 100 mg/g Análisis: Ácido cinámico: 0,012-0,039 mg/g Éster metílico de shanzhiside: 0,20-1,55 mg/g Nodakenina: 3,35-10,61 mg/g Metoxaleno: < 3 mg/g Fenoles: 13,0-40,0 mg/g Cumarinas: 13,0-40,0 mg/g Iridoides: 13,0-40,0 mg/g Saponinas: 5,0-15,5 mg/g Componentes nutritivos: Hidratos de carbono: 600-880 mg/g Proteínas: 70 – 170 mg/g Grasas: < 4 mg/g Parámetros microbiológicos: Número total de UFC viables: < 5000 UFC/g Total de hongos y levaduras: < 100 UFC/g Bacterias coliformes: < 10 UFC/g <i>Salmonella</i> : negativo/25 g <i>Escherichia coli</i> : negativo/25 g <i>Staphylococcus aureus</i> : negativo/25 g Metales pesados: Plomo: < 0,65 mg/kg Arsénico: < 3,0 mg/kg Mercurio: < 0,1 mg/kg Cadmio: < 1,0 mg/kg UFC: unidades formadoras de colonias»;
---	--

d) se inserta la entrada siguiente entre la entrada correspondiente a «Oleorresina de licopeno de tomates» y la entrada correspondiente a «Citrato malato de magnesio»:

«Hidrolizado de lisozima de clara de huevo de gallina»	Descripción/Definición: El hidrolizado de lisozima de clara de huevo de gallina se obtiene de la lisozima de claras de huevo de gallinas mediante un proceso enzimático que utiliza subtilisina de <i>Bacillus licheniformis</i>. El producto es un polvo entre blanco y amarillo claro. Especificación: Proteína [NT(*) x 5,30]: 80-90 % Tryptófano: 5-7 % Proporción triptófano/AANG(**): 0,18 -0,25 Grado de hidrólisis: 19-25 % Humedad: < 5 % Cenizas: < 10 % Sodio: < 6 % Metales pesados: Arsénico: < 1 ppm Plomo: < 1 ppm Cadmio: < 0,5 ppm Mercurio: < 0,1 ppm Criterios microbiológicos: Recuento total de aerobios: < 10³ UFC/g Recuento total de levaduras y mohos combinados: < 10² UFC/g Enterobacterias: < 10 UFC/g <i>Salmonella</i> spp ausencia en 25 g <i>Escherichia coli</i>: ausencia en 10 g <i>Staphylococcus aureus</i>: ausencia en 10 g <i>Pseudomonas aeruginosa</i>: ausencia en 10 g * NT: nitrógeno total ** AANG aminoácidos neutrales grandes;
--	---

e) la entrada correspondiente a «Champiñones (*Agaricus bisporus*) tratados con radiación ultravioleta» se sustituye por el texto siguiente:

«Champiñones (<i>Agaricus bisporus</i>) tratados con radiación ultravioleta»	Descripción/Definición: <i>Agaricus bisporus</i> cultivados comercialmente y tratados con radiación ultravioleta una vez recolectados. Radiación ultravioleta: un proceso de radiación de luz ultravioleta con una longitud de onda de 200-800 nm. Vitamina D₂: Denominación química: (3beta, 5Z, 7E, 22E)-9,10-secoergosta-5,7,10(19), 22-tetraen-3-ol Sinónimo: Ergocalciferol N.º CAS: 50-14-6 Peso molecular: 396,65 g/mol Contenido: Vitamina D₂ en el producto final: 5-20 µg/100 g de peso fresco a la expiración del período de validez;
--	--

f) la entrada correspondiente a «Levadura de panadería tratada con radiación ultravioleta (*Saccharomyces cerevisiae*)» se sustituye por el texto siguiente:

«Levadura de panadería (<i>Saccharomyces cerevisiae</i>) tratada con radiación ultravioleta	Descripción/Definición: La levadura de panadería (<i>Saccharomyces cerevisiae</i>) se trata con radiación ultravioleta para inducir la conversión de ergosterol en vitamina D₂ (ergocalciferol). El contenido de vitamina D₂ en el concentrado de levadura oscila entre 800 000 y 3 500 000 UI de vitamina D/100 g (200-875 µg/g). La levadura puede ser inactivada. El concentrado de levadura se mezcla con levadura de panadería ordinaria, para no superar el nivel máximo en la levadura de panadería fresca o seca, envasada, para repostería casera. Gránulos de color tostado y con buena fluidez. Vitamina D₂: Denominación química: (5Z,7E,22E)-3S,-9,10-secoergosta-5,7,10(19),22-tetraen-3-ol Sinónimo: Ergocalciferol N.º CAS 50-14-6 Peso molecular: 396,65 g/mol Criterios microbiológicos del concentrado de levadura: Coliformes: ≤ 10³/g <i>Escherichia coli</i>: ≤ 10/g <i>Salmonella</i>: ausencia en 25 g».
--	--