

Este texto constitui um instrumento de documentação e não tem qualquer efeito jurídico. As Instituições da União não assumem qualquer responsabilidade pelo respetivo conteúdo. As versões dos atos relevantes que fazem fé, incluindo os respetivos preâmbulos, são as publicadas no Jornal Oficial da União Europeia e encontram-se disponíveis no EUR-Lex. É possível aceder diretamente a esses textos oficiais através das ligações incluídas no presente documento

► **B****REGULAMENTO (CE) N.º 1881/2006 DA COMISSÃO**

de 19 de Dezembro de 2006

que fixa os teores máximos de certos contaminantes presentes nos géneros alimentícios

(Texto relevante para efeitos do EEE)

(JO L 364 de 20.12.2006, p. 5)

Alterado por:

		Jornal Oficial		
		n.º	página	data
► <b><u>M1</u></b>	Regulamento (CE) n.º 1126/2007 da Comissão de 28 de Setembro de 2007	L 255	14	29.9.2007
► <b><u>M2</u></b>	Regulamento (CE) n.º 565/2008 da Comissão de 18 de Junho de 2008	L 160	20	19.6.2008
► <b><u>M3</u></b>	Regulamento (CE) n.º 629/2008 da Comissão de 2 de Julho de 2008	L 173	6	3.7.2008
► <b><u>M4</u></b>	Regulamento (UE) n.º 105/2010 da Comissão de 5 de Fevereiro de 2010	L 35	7	6.2.2010
► <b><u>M5</u></b>	Regulamento (UE) n.º 165/2010 da Comissão de 26 de Fevereiro de 2010	L 50	8	27.2.2010
► <b><u>M6</u></b>	Regulamento (UE) n.º 420/2011 da Comissão de 29 de Abril de 2011	L 111	3	30.4.2011
► <b><u>M7</u></b>	Regulamento (UE) n.º 835/2011 da Comissão de 19 de Agosto de 2011	L 215	4	20.8.2011
► <b><u>M8</u></b>	Regulamento (UE) n.º 1258/2011 da Comissão de 2 de Dezembro de 2011	L 320	15	3.12.2011
► <b><u>M9</u></b>	Regulamento (UE) n.º 1259/2011 da Comissão de 2 de Dezembro de 2011	L 320	18	3.12.2011
► <b><u>M10</u></b>	Regulamento (UE) n.º 219/2012 da Comissão de 14 de março de 2012	L 75	5	15.3.2012
► <b><u>M11</u></b>	Regulamento (UE) n.º 594/2012 da Comissão de 5 de julho de 2012	L 176	43	6.7.2012
► <b><u>M12</u></b>	Regulamento (UE) n.º 1058/2012 da Comissão de 12 de novembro de 2012	L 313	14	13.11.2012
► <b><u>M13</u></b>	Regulamento (UE) n.º 1067/2013 da Comissão de 30 de outubro de 2013	L 289	56	31.10.2013
► <b><u>M14</u></b>	Regulamento (UE) n.º 212/2014 da Comissão de 6 de março de 2014	L 67	3	7.3.2014
► <b><u>M15</u></b>	Regulamento (UE) n.º 362/2014 da Comissão de 9 de abril de 2014	L 107	56	10.4.2014
► <b><u>M16</u></b>	Regulamento (UE) n.º 488/2014 da Comissão de 12 de maio de 2014	L 138	75	13.5.2014
► <b><u>M17</u></b>	Regulamento (UE) n.º 696/2014 da Comissão de 24 de junho de 2014	L 184	1	25.6.2014
► <b><u>M18</u></b>	Regulamento (UE) n.º 1327/2014 da Comissão de 12 de dezembro de 2014	L 358	13	13.12.2014
► <b><u>M19</u></b>	Regulamento (UE) 2015/704 da Comissão de 30 de abril de 2015	L 113	27	1.5.2015
► <b><u>M20</u></b>	Regulamento (UE) 2015/1005 da Comissão de 25 de junho de 2015	L 161	9	26.6.2015
► <b><u>M21</u></b>	Regulamento (UE) 2015/1006 da Comissão de 25 de junho de 2015	L 161	14	26.6.2015

---

► <b><u>M22</u></b>	Regulamento (UE) 2015/1125 da Comissão de 10 de julho de 2015	L 184	7	11.7.2015
► <b><u>M23</u></b>	Regulamento (UE) 2015/1137 da Comissão de 13 de julho de 2015	L 185	11	14.7.2015
► <b><u>M24</u></b>	Regulamento (UE) 2015/1933 da Comissão de 27 de outubro de 2015	L 282	11	28.10.2015
► <b><u>M25</u></b>	Regulamento (UE) 2015/1940 da Comissão de 28 de outubro de 2015	L 283	3	29.10.2015
► <b><u>M26</u></b>	Regulamento (UE) 2016/239 da Comissão de 19 de fevereiro de 2016	L 45	3	20.2.2016
► <b><u>M27</u></b>	Regulamento (UE) 2017/1237 da Comissão de 7 de julho de 2017	L 177	36	8.7.2017
► <b><u>M28</u></b>	Regulamento (UE) 2018/290 da Comissão de 26 de fevereiro de 2018	L 55	27	27.2.2018

Retificado por:

- **C1** Retificação, JO L 210 de 11.8.2010, p. 36 (165/2010)
- **C2** Retificação, JO L 75 de 19.3.2018, p. 41 (488/2014)



## REGULAMENTO (CE) N.º 1881/2006 DA COMISSÃO

de 19 de Dezembro de 2006

que fixa os teores máximos de certos contaminantes presentes nos géneros alimentícios

(Texto relevante para efeitos do EEE)

### *Artigo 1.º*

#### **Regras gerais**

1. Os géneros alimentícios enumerados no anexo não são colocados no mercado sempre que contenham um contaminante enumerado no anexo com um teor superior ao teor máximo nele fixado.
2. Os teores máximos especificados no anexo aplicam-se à parte comestível dos géneros alimentícios mencionados, salvo disposição em contrário prevista nesse anexo.

### *Artigo 2.º*

#### **Géneros alimentícios secos, diluídos, transformados e compostos**

1. Ao aplicar os teores máximos definidos no anexo a géneros alimentícios secos, diluídos, transformados ou compostos por mais de um ingrediente, tem-se em conta:
  - a) Alterações da concentração do contaminante provocadas por processos de secagem ou diluição;
  - b) Alterações da concentração do contaminante provocadas por transformação;
  - c) As proporções relativas dos ingredientes no produto;
  - d) O limite analítico de quantificação.
2. Os factores específicos de concentração ou de diluição relativos às operações de secagem, diluição, transformação e/ou mistura em questão ou para os géneros alimentícios secos, diluídos, transformados e/ou compostos mencionados devem ser fornecidos e justificados pelo operador da empresa do sector alimentar sempre que a autoridade competente efectue um controlo oficial.

Caso o operador da empresa do sector alimentar não forneça o factor de concentração ou de diluição necessário, ou se a autoridade competente considerar esse factor inadequado à luz da justificação dada, a autoridade deve, ela própria, definir o referido factor, com base na informação disponível e com o objectivo da máxima protecção da saúde humana.

3. Os n.ºs 1 e 2 aplicam-se apenas quando não tiverem sido fixados teores máximos específicos a nível comunitário para esses géneros alimentícios secos, diluídos, transformados ou compostos.

**▼B**

4. Desde que a legislação comunitária não preveja teores máximos específicos para alimentos destinados a lactentes e crianças jovens, os Estados-Membros podem prever teores mais rigorosos.

*Artigo 3.º***Proibições relativas à utilização, à mistura e à destoxificação**

1. Os géneros alimentícios que não cumprem os teores máximos fixados no anexo não podem ser utilizados como ingredientes alimentares.
2. Os géneros alimentícios que cumprem os teores máximos fixados no anexo não podem ser misturados com géneros alimentícios que ultrapassam estes teores máximos.
3. Os géneros alimentícios a serem submetidos a triagem, ou outro tratamento físico destinado a reduzir os níveis de contaminação, não podem ser misturados com géneros alimentícios destinados ao consumo humano directo ou com géneros alimentícios destinados à utilização como ingrediente alimentar.
4. Os géneros alimentícios que contêm contaminantes enumerados na secção 2 do anexo (micotoxinas) não podem ser destoxificados deliberadamente por tratamentos químicos.

**▼M5***Artigo 4.º***Disposições específicas relativas aos amendoins, a outras sementes oleaginosas, a frutos de casca rija, a frutos secos, ao arroz e ao milho**

Os amendoins, as outras sementes oleaginosas, os frutos de casca rija, os frutos secos, o arroz e o milho que não cumpram os teores máximos adequados de aflatoxinas fixados nos pontos 2.1.5, 2.1.6, 2.1.7, 2.1.8, 2.1.10 e 2.1.11 do anexo podem ser colocados no mercado, desde que:

- a) Não se destinem ao consumo humano directo nem a ser utilizados como ingrediente em géneros alimentícios;
- b) Cumpram os teores máximos adequados fixados nos pontos 2.1.1, 2.1.2, 2.1.3, 2.1.4, 2.1.9 e 2.1.12 do anexo;
- c) Sejam submetidos a um método de triagem ou a outro tratamento físico, na sequência do qual os teores máximos fixados nos pontos 2.1.5, 2.1.6 e 2.1.7, 2.1.8, 2.1.10 e 2.1.11 do anexo não sejam ultrapassados, e de que não resultem outros resíduos nocivos;
- d) Sejam rotulados de forma a demonstrar claramente a sua utilização, incluindo a menção: «Produto a ser obrigatoriamente submetido a um método de triagem ou a outro tratamento físico destinado a reduzir o nível de contaminação por aflatoxinas antes de qualquer consumo humano ou da utilização como ingrediente em géneros alimentícios». Esta indicação deve constar do rótulo de cada embalagem, caixa, etc., e do original do documento de acompanhamento. O código de identificação da remessa/lote será apostado de forma indelével no rótulo de cada embalagem, caixa, etc., da remessa e no original do documento de acompanhamento.

▼ **M5***Artigo 5.º***Disposições específicas relativas aos amendoins, a outras sementes oleaginosas, aos respectivos produtos derivados e aos cereais**

O rótulo de cada embalagem, caixa, etc., e o original do documento de acompanhamento têm de indicar claramente a utilização prevista. Este documento de acompanhamento tem de apresentar uma ligação clara com a remessa, razão pela qual deve mencionar o código de identificação desta, que consta de cada embalagem, caixa, etc., da mesma. Além disso, a actividade comercial do destinatário da remessa mencionado no documento de acompanhamento tem de ser compatível com a utilização prevista.

Na ausência de uma indicação clara de que a respectiva utilização prevista não é o consumo humano, os teores máximos fixados nos pontos 2.1.5 e 2.1.11 do anexo são aplicáveis a todos os amendoins, outras sementes oleaginosas, respectivos produtos derivados e cereais colocados no mercado.

Quanto à excepção prevista para os amendoins e outras sementes oleaginosas destinados a serem triturados e à aplicação dos teores máximos estabelecidos no ponto 2.1.1 do anexo, essa excepção apenas se aplica às remessas das quais conste claramente a utilização e que ostentem a indicação «produto destinado a ser triturado para a produção de óleo vegetal refinado». Esta indicação deve constar do rótulo de cada embalagem, caixa, etc., e do(s) documento(s) de acompanhamento. O destino final tem de ser uma instalação de trituração.

▼ **B***Artigo 6.º***Disposições específicas relativas à alface**

A menos que a alface cultivada em estufa («alface cultivada em estufa») seja rotulada como tal, são aplicáveis os teores máximos fixados no anexo para a alface do campo («alface do campo»).

*Artigo 7.º*▼ **M9****Derrogações**▼ **M8**▼ **M9**

4. Em derrogação ao artigo 1.º, a Finlândia, a Suécia e a Letónia podem autorizar a colocação no mercado de salmão-do-atlântico (*Salmo salar*) capturado no meio natural e de produtos derivados com origem na região do Báltico, destinados ao consumo no respectivo território, com teores de dioxinas e/ou PCB sob a forma de dioxina e/ou PCB não semelhantes a dioxinas superiores aos fixados no ponto 5.3 do anexo, desde que exista um sistema que assegure que os consumidores estão plenamente informados das recomendações alimentares relativas às restrições ao consumo de salmão-do-atlântico da região do Báltico e produtos derivados pelos grupos vulneráveis identificados da população, a fim de evitar eventuais riscos para a saúde.

**▼ M9**

A Finlândia, a Suécia e a Letónia continuam a aplicar as medidas necessárias para garantir que o salmão-do-atlântico capturado no meio natural e os produtos derivados que não cumprem os requisitos previstos no ponto 5.3 do anexo não são comercializados noutros Estados-Membros.

A Finlândia, a Suécia e a Letónia comunicam anualmente à Comissão as medidas tomadas para informar eficazmente os grupos vulneráveis identificados da população das recomendações alimentares e garantir que o salmão-do-atlântico capturado no meio natural e os produtos derivados não conformes com os teores máximos não são comercializados noutros Estados-Membros. Estes Estados-Membros devem, além disso, comprovar a eficácia dessas medidas.

5. Em derrogação ao artigo 1.º, a Finlândia e a Suécia podem autorizar a colocação no mercado de arenque capturado no meio natural com mais de 17 cm (*Clupea harengus*), salvelino ártico capturado no meio natural (*Salvelinus* spp.), lampreia de rio capturada no meio natural (*Lampetra fluviatilis*) e truta capturada no meio natural (*Salmo trutta*) e respectivos produtos derivados com origem na região do Báltico e destinados ao consumo no respectivo território, com teores de dioxinas e/ou PCB sob a forma de dioxina e/ou PCB não semelhantes a dioxinas superiores aos fixados no ponto 5.3 do anexo, desde que exista um sistema que assegure que os consumidores estão plenamente informados das recomendações alimentares relativas às restrições ao consumo de arenque com mais de 17 cm capturado no meio natural, de salvelino ártico capturado no meio natural, de lampreia de rio capturada no meio natural e de truta capturada no meio natural da região do Báltico e dos respectivos produtos derivados pelos grupos vulneráveis identificados da população, a fim de evitar eventuais riscos para a saúde.

A Finlândia, a Suécia e a Letónia continuam a aplicar as medidas necessárias para garantir que o arenque com mais de 17 cm capturado no meio natural, o salvelino ártico capturado no meio natural, a lampreia de rio capturada no meio natural, a truta capturada no meio natural e os respectivos produtos derivados que não cumprem os requisitos previstos no ponto 5.3 do anexo não são comercializados noutros Estados-Membros.

A Finlândia e a Suécia comunicam anualmente à Comissão as medidas tomadas para informar plenamente os grupos vulneráveis identificados da população das recomendações alimentares e garantir que peixe e os produtos à base de peixe não conformes com os teores máximos não são comercializados noutros Estados-Membros. Estes Estados-Membros devem, além disso, comprovar a eficácia dessas medidas.

**▼ M18**

6. Em derrogação ao artigo 1.º, a Irlanda, a Espanha, a Croácia, Chipre, a Letónia, a Polónia, Portugal, a Roménia, a República Eslovaca, a Finlândia, a Suécia e o Reino Unido podem autorizar a colocação nos respetivos mercados de carne e produtos à base de carne fumados de modo tradicional, fumados no seu território e destinados ao consumo no seu território, com teores de PAH superiores aos fixados no ponto 6.1.4 do anexo, desde que esses produtos respeitem os teores máximos aplicáveis antes de 1 de setembro de 2014, ou seja, 5,0 µg/kg para o benzo(a)pireno e 30,0 µg/kg para a soma de benzo(a)pireno, benz(a)antraceno, benzo(b)fluoranteno e criseno.

**▼M18**

Esses Estados-Membros devem continuar a monitorizar a presença de PAH na carne e produtos à base de carne fumados de modo tradicional e devem estabelecer programas para a aplicação de boas práticas de fumagem, quando possível, nos limites do que for economicamente viável e do que for possível sem perder as características organoléticas desses produtos.

No prazo de três anos a contar da aplicação do presente regulamento deve reexaminar-se a situação com base em todas as informações disponíveis, tendo em vista a elaboração de uma lista de carne fumada e produtos à base de carne fumados para os quais a derrogação relativa à produção e ao consumo locais continuará em vigor sem limite de tempo.

7. Em derrogação ao artigo 1.º, a Irlanda, a Letónia, a Roménia, a Finlândia, a Suécia e o Reino Unido podem autorizar a colocação nos respetivos mercados de peixe e produtos da pesca fumados de modo tradicional, fumados no seu território e destinados ao consumo no seu território, com teores de PAH superiores aos fixados no ponto 6.1.5 do anexo, desde que esses produtos respeitem os teores máximos aplicáveis antes de 1 de setembro de 2014, ou seja, 5,0 µg/kg para o benzo(a)pireno e 30,0 µg/kg para a soma de benzo(a)pireno, benz(a)antraceno, benzo(b)fluoranteno e criseno.

Esses Estados-Membros devem continuar a monitorizar a presença de PAH no peixe e produtos da pesca fumados de modo tradicional e devem estabelecer programas para a aplicação de boas práticas de fumagem, quando possível, nos limites do que for economicamente viável e do que for possível sem perder as características organoléticas desses produtos.

No prazo de três anos a contar da aplicação do presente regulamento deve reexaminar-se a situação com base em todas as informações disponíveis, tendo em vista a elaboração de uma lista de peixe fumado e produtos da pesca fumados para os quais a derrogação relativa à produção e ao consumo locais continuará em vigor sem limite de tempo.

**▼B***Artigo 8.º***Amostragem e análise**

A amostragem e a análise para o controlo oficial dos teores máximos especificados no anexo são efectuadas em conformidade com os Regulamentos (CE) n.º 1882/2006 <sup>(1)</sup>, (CE) n.º 401/2006 <sup>(2)</sup>, e (CE) n.º 1883/2006 <sup>(3)</sup> da Comissão e com as Directivas 2001/22/CE <sup>(4)</sup>, 2004/16/CE <sup>(5)</sup> e 2005/10/CE <sup>(6)</sup> da Comissão.

<sup>(1)</sup> Ver página 25 do presente Jornal Oficial.

<sup>(2)</sup> JO L 70 de 9.3.2006, p. 12.

<sup>(3)</sup> Ver página 32 do presente Jornal Oficial.

<sup>(4)</sup> JO L 77 de 16.3.2001, p. 14. Directiva alterada pela Directiva 2005/4/CE (JO L 19 de 21.1.2005, p. 50).

<sup>(5)</sup> JO L 42 de 13.2.2004, p. 16.

<sup>(6)</sup> JO L 34 de 8.2.2005, p. 15.

▼ **M25***Artigo 9.º***Monitorização e informação**

1. Os Estados-Membros monitorizam os teores de nitratos presentes nos produtos hortícolas que podem conter teores significativos, nomeadamente os produtos hortícolas de folha verde, e comunicam os resultados à EFSA regularmente.

2. Os Estados-Membros apresentam à Comissão um resumo das conclusões relativas às aflatoxinas obtidas em conformidade com o Regulamento de Execução (UE) n.º 884/2014 da Comissão <sup>(1)</sup> e comunicam à EFSA os dados individuais relativos à ocorrência.

3. Os Estados-Membros e as organizações profissionais interessadas comunicam anualmente à Comissão os resultados das investigações efetuadas e os progressos conseguidos na aplicação de medidas preventivas destinadas a evitar contaminações por desoxinivalenol, zearalenona, fumonisinas B<sub>1</sub> e B<sub>2</sub> e toxinas T-2 e HT-2. A Comissão transmitirá os resultados aos restantes Estados-Membros. Os dados conexos relativos à ocorrência serão comunicados à EFSA.

4. É fortemente recomendada aos Estados-Membros e às organizações profissionais interessadas a monitorização da presença de alcaloides da cravagem nos cereais e produtos à base de cereais.

É fortemente recomendado aos Estados-Membros e às organizações profissionais interessadas que comuniquem à EFSA as suas conclusões sobre os alcaloides da cravagem até 30 de setembro de 2016. Essas conclusões devem incluir os dados relativos à ocorrência e informações específicas sobre a relação entre a presença de esclerócios da cravagem e o teor de cada alcaloide da cravagem.

A Comissão transmitirá essas conclusões aos Estados-Membros.

5. Os dados relativos à ocorrência de outros contaminantes, que não os mencionados nos n.ºs 1 a 4, recolhidos pelos Estados-Membros e pelas organizações profissionais interessadas, podem ser comunicados à EFSA.

6. Os dados relativos à ocorrência devem ser comunicados à EFSA, no formato de apresentação de dados da EFSA, de acordo com os requisitos das Orientações relativas à descrição normalizada de amostras respeitante a alimentos para consumo humano e animal <sup>(2)</sup> e os requisitos adicionais da EFSA relativos à apresentação de relatórios sobre contaminantes específicos. Se for apropriado, os dados relativos à ocorrência das organizações profissionais interessadas podem ser comunicados à EFSA num formato simplificado definido por esta agência.

▼ **B***Artigo 10.º***Revogação**

É revogado o Regulamento (CE) n.º 466/2001.

<sup>(1)</sup> Regulamento de Execução (UE) n.º 884/2014 da Comissão, de 13 de agosto de 2014, que impõe condições especiais aplicáveis à importação de determinados géneros alimentícios e alimentos para animais provenientes de certos países terceiros devido ao risco de contaminação por aflatoxinas e que revoga o Regulamento (CE) n.º 1152/2009 (JO L 242 de 14.8.2014, p. 4).

<sup>(2)</sup> <http://www.efsa.europa.eu/en/datex/datexsubmitdata.htm>

**▼B**

As remissões para o regulamento revogado são consideradas como sendo feitas para o presente regulamento.

*Artigo 11.º***Medidas transitórias****▼M11**

O presente regulamento não se aplica aos produtos que foram colocados no mercado antes das datas referidas nas alíneas a) a f), em conformidade com as disposições aplicáveis na respetiva data:

a) 1 de Julho de 2006, no que se refere aos teores máximos de desoxinivalenol e zearalenona fixados nos pontos 2.4.1, 2.4.2, 2.4.4, 2.4.5, 2.4.6, 2.4.7, 2.5.1, 2.5.3, 2.5.5 e 2.5.7 do anexo;

**▼M1**

b) 1 de Outubro de 2007, no que se refere aos teores máximos de desoxinivalenol e zearalenona fixados nos pontos 2.4.3, 2.4.8, 2.4.9, 2.5.2, 2.5.4, 2.5.6, 2.5.8, 2.5.9 e 2.5.10 do anexo;

**▼B**

c) 1 de Outubro de 2007, no que se refere aos teores máximos de fumonisinas B<sub>1</sub> e B<sub>2</sub> fixados no ponto 2.6 do anexo;

d) 4 de Novembro de 2006, no que se refere aos teores máximos do somatório de dioxinas e PCB sob a forma de dioxina fixados na secção 5 do anexo;

**▼M11**

e) 1 de janeiro de 2012, no que se refere aos teores máximos de PCB não semelhantes a dioxinas fixados na secção 5 do anexo;

f) 1 de janeiro de 2015, no que se refere ao teor máximo de ocratoxina A nas *Capsicum* spp. fixado no ponto 2.2.11. do anexo.

**▼B**

O ónus da prova da data na qual os produtos foram colocados no mercado recai sobre o operador da empresa do sector alimentar.

*Artigo 12.º***Entrada em vigor e aplicação**

O presente regulamento entra em vigor no vigésimo dia seguinte ao da sua publicação no *Jornal Oficial da União Europeia*.

É aplicável a partir de 1 de Março de 2007.

O presente regulamento é obrigatório em todos os seus elementos e directamente aplicável em todos os Estados-Membros.

▼ B

## ANEXO

Teores máximos de certos contaminantes presentes nos géneros alimentícios <sup>(1)</sup>▼ M8

## Secção 1: Nitratos

Géneros alimentícios <sup>(1)</sup>		Teores máximos (mg NO <sub>3</sub> /kg)	
1.1	Espinafres frescos ( <i>Spinacia oleracea</i> ) <sup>(2)</sup>		3 500
1.2	Espinafres conservados, ultracongelados ou congelados		2 000
1.3	Alface fresca ( <i>Lactuca sativa</i> L.) (alface cultivada em estufa e do campo), excluindo a alface referida no ponto 1.4	Colhida de 1 de Outubro a 31 de Março: alface cultivada em estufa alface do campo	5 000 4 000
		Colhida de 1 de Abril a 30 de Setembro: alface cultivada em estufa alface do campo	4 000 3 000
1.4	Alface do tipo «Iceberg»	Alface cultivada em estufa	2 500
		Alface do campo	2 000
1.5	Rúcula ( <i>Eruca sativa</i> , <i>Diplotaxis</i> sp, <i>Brassica tenuifolia</i> , <i>Sisymbrium tenuifolium</i> )	Colhida de 1 de Outubro a 31 de Março:	7 000
		Colhida de 1 de Abril a 30 de Setembro:	6 000
1.6	Alimentos à base de cereais transformados e alimentos para bebés destinados a lactentes e crianças jovens <sup>(3)</sup> <sup>(4)</sup>		200

▼ B

## Secção 2: Micotoxinas

▼ M5

Géneros alimentícios <sup>(1)</sup>		Teores máximos (µg/kg)		
2.1	<b>Aflatoxinas</b>	B <sub>1</sub>	Somatório de B <sub>1</sub> , B <sub>2</sub> , G <sub>1</sub> e G <sub>2</sub>	M <sub>1</sub>
2.1.1.	Amendoins e outras sementes oleaginosas <sup>(40)</sup> destinados a serem submetidos a um método de triagem ou a outro tratamento físico antes do seu consumo humano ou da sua utilização como ingrediente em géneros alimentícios, com excepção de: — amendoins e outras sementes oleaginosas destinados a serem triturados para a produção de óleo vegetal refinado	8,0 <sup>(5)</sup>	15,0 <sup>(5)</sup>	—
► <u>C1</u> 2.1.2. ◀	► <u>C1</u> Amêndoas, pistácios e caroços de alperce destinados a serem submetidos a um método de triagem ou a outro tratamento físico antes do seu consumo humano ou da sua utilização como ingrediente em géneros alimentícios ◀	12,0 <sup>(5)</sup>	15,0 <sup>(5)</sup>	—

▼ **M5**

Géneros alimentícios <sup>(1)</sup>		Teores máximos (µg/kg)		
2.1.3.	Avelãs e castanhas do Brasil destinadas a serem submetidas a um método de triagem ou a outro tratamento físico antes do seu consumo humano ou da sua utilização como ingrediente em géneros alimentícios	8,0 <sup>(5)</sup>	15,0 <sup>(5)</sup>	
2.1.4.	Frutos de casca rija, à excepção dos enumerados nos pontos 2.1.2 e 2.1.3, destinados a serem submetidos a um método de triagem ou a outro tratamento físico antes do seu consumo humano ou da sua utilização como ingrediente em géneros alimentícios	5,0 <sup>(5)</sup>	10,0 <sup>(5)</sup>	—
2.1.5.	Amendoins e outras sementes oleaginosas <sup>(40)</sup> e produtos derivados da sua transformação, destinados ao consumo humano directo ou à utilização como ingrediente em géneros alimentícios, com excepção de: — óleos vegetais brutos destinados à refinação, — óleos vegetais refinados	2,0 <sup>(5)</sup>	4,0 <sup>(5)</sup>	—
► <b>C1</b> 2.1.6. ◀	► <b>C1</b> Amêndoas, pistácios e caroços de alperce destinados ao consumo humano directo ou à utilização como ingrediente em géneros alimentícios ◀ <sup>(41)</sup>	8,0 <sup>(5)</sup>	10,0 <sup>(5)</sup>	—
2.1.7.	Avelãs e castanhas do Brasil destinadas ao consumo humano directo ou à utilização como ingrediente em géneros alimentícios <sup>(41)</sup>	5,0 <sup>(5)</sup>	10,0 <sup>(5)</sup>	
2.1.8.	Frutos de casca rija, à excepção dos enumerados nos pontos 2.1.6 e 2.1.7, e produtos derivados da sua transformação, destinados ao consumo humano directo ou à utilização como ingrediente em géneros alimentícios	2,0 <sup>(5)</sup>	4,0 <sup>(5)</sup>	—
▼ <b>M12</b>				
2.1.9.	Frutos secos, à excepção de figos secos, destinados a serem submetidos a um método de triagem ou a outro tratamento físico antes do seu consumo humano ou da sua utilização como ingrediente em géneros alimentícios	5,0	10,0	—
2.1.10.	Frutos secos, à excepção de figos secos, e produtos derivados da sua transformação, destinados ao consumo humano directo ou à utilização como ingrediente de géneros alimentícios	2,0	4,0	—
▼ <b>M5</b>				
2.1.11.	Todos os cereais e produtos derivados de cereais, incluindo produtos derivados da sua transformação, com excepção dos géneros alimentícios referidos nos pontos 2.1.12, 2.1.15 e 2.1.17	2,0	4,0	—
2.1.12.	Milho e arroz destinados a serem submetidos a um método de triagem ou a outro tratamento físico antes do seu consumo humano ou da sua utilização como ingrediente em géneros alimentícios	5,0	10,0	—
2.1.13.	Leite cru <sup>(6)</sup> , leite tratado termicamente e leite para o fabrico de produtos lácteos	—	—	0,050
2.1.14.	Especiarias das seguintes espécies: <i>Capsicum</i> spp. (o fruto seco, inteiro ou triturado, incluindo pimentos, pimento em pó, pimenta de caiena e pimentão-doce) <i>Piper</i> spp. (o fruto, incluindo a pimenta branca e a pimenta preta) <i>Myristica fragrans</i> (noz-moscada) <i>Zingiber officinale</i> (gingibre) <i>Curcuma longa</i> (curcuma) Misturas de especiarias que contenham uma ou mais das especiarias acima indicadas	5,0	10,0	—

▼ **M5**

Géneros alimentícios <sup>(1)</sup>		Teores máximos (µg/kg)		
2.1.15.	Alimentos transformados à base de cereais e alimentos para bebés destinados a lactentes e crianças jovens <sup>(3)</sup> <sup>(7)</sup>	0,10	—	—
2.1.16.	Fórmulas para lactentes e fórmulas de transição, incluindo leite para bebés e leite de transição <sup>(4)</sup> ► <b>M20</b> <sup>(3)</sup> ◀	—	—	0,025
2.1.17.	Alimentos dietéticos destinados a fins medicinais específicos ► <b>M20</b> <sup>(3)</sup> ◀ <sup>(10)</sup> , especificamente destinados a lactentes	0,10	—	0,025

▼ **M12**

2.1.18.	Figos secos	6,0	10,0	—
---------	-------------	-----	------	---

▼ **B**

2.2	<b>Ocratoxina A</b>			
2.2.1	Cereais não transformados	5,0		

▼ **M11**

2.2.2	Todos os produtos derivados de cereais não transformados, incluindo produtos à base de cereais transformados e cereais destinados ao consumo humano direto, com exceção dos géneros alimentícios referidos nos pontos 2.2.9, 2.2.10 e 2.2.13	3,0		
-------	--	-----	--	--

▼ **B**

2.2.3	Passas de uvas (uvas de Corinto, uvas e sultanas)	10,0		
2.2.4	Café torrado, moído ou em grão, com exceção do café solúvel	5,0		
2.2.5	Café solúvel (café instantâneo)	10,0		
2.2.6	Vinho (incluindo vinho espumante e excluindo vinho licoroso e vinho com teor alcoométrico não inferior a 15 % vol.) e vinho de frutos <sup>(11)</sup>	2,0 <sup>(12)</sup>		
2.2.7	Vinho aromatizado, bebidas aromatizadas à base de vinho e cocktails aromatizados de produtos vitivinícolas <sup>(13)</sup>	2,0 <sup>(12)</sup>		
2.2.8	Sumo de uva, concentrado de uva reconstituído, néctar de uva, mosto de uva e concentrado de mosto reconstituído, destinados ao consumo humano directo <sup>(14)</sup>	2,0 <sup>(12)</sup>		
2.2.9	Alimentos à base de cereais e alimentos para bebés destinados a lactentes e crianças jovens <sup>(3)</sup> <sup>(7)</sup>	0,50		
2.2.10	Alimentos dietéticos destinados a fins medicinais específicos ► <b>M20</b> <sup>(3)</sup> ◀ <sup>(10)</sup> especificamente destinados a lactentes	0,50		

▼ **M23**

2.2.11.	<p>Especiarias, incluindo especiarias secas</p> <p><i>Piper</i> spp. (o fruto, incluindo a pimenta branca e a pimenta preta)</p> <p><i>Myristica fragrans</i> (noz-moscada)</p> <p><i>Zingiber officinale</i> (gengibre)</p> <p><i>Curcuma longa</i> (curcuma)</p> <p><i>Capsicum</i> spp. (o fruto seco, inteiro ou triturado, incluindo pimentos, pimento em pó, pimenta de caiena e pimentão-doce)</p> <p>Misturas de especiarias que contenham uma das especiarias acima indicadas</p>	15 µg/kg		
		20 µg/kg		
		15 µg/kg		

▼ **B**

Géneros alimentícios <sup>(1)</sup>		Teores máximos (µg/kg)
▼ <b>M4</b>		
2.2.12.	Alçaçuz ( <i>Glycyrrhiza glabra</i> , <i>Glycyrrhiza inflata</i> e outras espécies)	
2.2.12.1.	Raiz de alçaçuz, ingrediente para infusão de ervas aromáticas	20 µg/kg
2.2.12.2.	Extracto de alçaçuz <sup>(42)</sup> , para utilização em alimentos, sobretudo em bebidas e produtos de confeitaria	80 µg/kg
▼ <b>M11</b>		
2.2.13	Glúten de trigo não vendido diretamente ao consumidor	8,0
▼ <b>B</b>		
2.3	<b>Patulina</b>	
2.3.1	Sumos de frutos, sumos de frutos concentrados reconstituídos e néctares de frutos <sup>(14)</sup>	50
2.3.2	Bebidas espirituosas <sup>(15)</sup> , sidra e outras bebidas fermentadas derivadas de maçãs ou que contenham sumo de maçã	50
2.3.3	Produtos sólidos à base de maçã, incluindo compota e puré de maçã, destinados ao consumo directo, com excepção dos géneros alimentícios referidos nos pontos 2.3.4 e 2.3.5	25
2.3.4	Sumo de maçã e produtos sólidos à base de maçã, incluindo compota e puré de maçã, destinados a ser consumidos por lactentes e crianças jovens <sup>(16)</sup> e rotulados e vendidos enquanto tal <sup>(4)</sup>	10,0
2.3.5	Alimentos para bebés, com excepção de alimentos à base de cereais transformados destinados a lactentes e crianças jovens <sup>(3)</sup> <sup>(4)</sup>	10,0
▼ <b>M1</b>		
2.4	<b>Desoxinivalenol <sup>(17)</sup></b>	
2.4.1	Cereais não transformados <sup>(18)</sup> <sup>(19)</sup> com excepção de trigo duro, aveia e milho	1 250
2.4.2	Trigo duro e aveia não transformados <sup>(18)</sup> <sup>(19)</sup>	1 750
2.4.3	Milho não transformado <sup>(18)</sup> , com excepção do milho não transformado destinado à moagem por via húmida <sup>(37)</sup>	1 750 <sup>(20)</sup>
2.4.4	Cereais destinados ao consumo humano directo, farinha, sêmola e gérmen de cereais, enquanto produto final comercializado para consumo humano directo, com excepção dos géneros alimentícios referidos nos pontos 2.4.7, 2.4.8 e 2.4.9	750
2.4.5	Massas alimentícias (secas) <sup>(22)</sup>	750
2.4.6	Pão (incluindo pequenos produtos de panificação), produtos de pastelaria, bolachas, refeições leves à base de cereais e cereais para pequeno-almoço	500
2.4.7	Alimentos transformados à base de cereais e alimentos para bebés destinados a lactentes e crianças jovens <sup>(3)</sup> <sup>(7)</sup>	200
2.4.8	Fracções de moagem do milho com partículas de dimensões > 500 micron abrangidas pelos códigos NC 1103 13 ou 1103 20 40 e outros produtos da moagem do milho com partículas de dimensões > 500 micron que não se destinem ao consumo humano directo abrangidos pelo código NC 1904 10 10	750 <sup>(20)</sup>

▼ **M1**

Géneros alimentícios <sup>(1)</sup>		Teores máximos (µg/kg)
2.4.9	Fracções de moagem do milho com partículas de dimensões ≤ 500 micron abrangidas pelo código NC 1102 20 e outros produtos da moagem do milho com partículas de dimensões ≤ 500 micron que não se destinem ao consumo humano directo abrangidos pelo código NC 1904 10 10	1 250 <sup>(20)</sup>
2.5	<b>Zearalenona</b> <sup>(17)</sup>	
2.5.1	Cereais não transformados <sup>(18)</sup> <sup>(19)</sup> com excepção do milho	100
2.5.2	Milho não transformado <sup>(18)</sup> , com excepção do milho não transformado destinado à moagem por via húmida <sup>(37)</sup>	350 <sup>(20)</sup>
2.5.3	Cereais destinados ao consumo humano directo, farinha, sêmola e gérmen de cereais, enquanto produto final comercializado para consumo humano directo, com excepção dos géneros alimentícios referidos nos pontos 2.5.6, 2.5.7, 2.5.8, 2.5.9 e 2.5.10	75
2.5.4	Óleo de milho refinado	400 <sup>(20)</sup>
2.5.5	Pão (incluindo pequenos produtos de panificação), produtos de pastelaria, bolachas, refeições leves à base de cereais e cereais para pequeno-almoço, com excepção de refeições leves à base de milho e cereais para pequeno-almoço à base de milho	50
2.5.6	Milho destinado ao consumo humano directo, refeições leves à base de milho e cereais para pequeno-almoço à base de milho	100 <sup>(20)</sup>
2.5.7	Alimentos transformados à base de cereais (com excepção de alimentos transformados à base de milho) e alimentos para bebés destinados a lactentes e crianças jovens <sup>(3)</sup> <sup>(7)</sup>	20
2.5.8	Alimentos transformados à base de milho destinados a lactentes e crianças jovens <sup>(3)</sup> <sup>(7)</sup>	20 <sup>(20)</sup>
2.5.9	Fracções de moagem do milho com partículas de dimensões > 500 micron abrangidas pelos códigos NC 1103 13 ou 1103 20 40 e outros produtos da moagem do milho com partículas de dimensões > 500 micron que não se destinem ao consumo humano directo abrangidos pelo código NC 1904 10 10	200 <sup>(20)</sup>
2.5.10	Fracções de moagem do milho com partículas de dimensões ≤ 500 micron abrangidas pelo código NC 1102 20 e outros produtos da moagem do milho com partículas de dimensões ≤ 500 micron que não se destinem ao consumo humano directo abrangidos pelo código NC 1904 10 10	300 <sup>(20)</sup>
2.6	<b>Fumonisin</b>	Somatório de B <sub>1</sub> e B <sub>2</sub>
2.6.1	Milho não transformado <sup>(18)</sup> , com excepção do milho não transformado destinado à moagem por via húmida <sup>(37)</sup>	4 000 <sup>(23)</sup>
2.6.2	Milho destinado ao consumo humano directo, alimentos à base de milho para consumo humano directo, com excepção dos géneros alimentícios referidos nos pontos 2.6.3 e 2.6.4	1 000 <sup>(23)</sup>

▼ **M1**

Géneros alimentícios <sup>(1)</sup>		Teores máximos (µg/kg)
2.6.3	Cereais para pequeno-almoço à base de milho e refeições leves à base de milho	800 <sup>(23)</sup>
2.6.4	Alimentos transformados à base de milho e alimentos para bebés destinados a lactentes e crianças jovens <sup>(3)</sup> <sup>(7)</sup>	200 <sup>(23)</sup>
2.6.5	Fracções de moagem do milho com partículas de dimensões > 500 micron abrangidas pelos códigos NC 1103 13 ou 1103 20 40 e outros produtos da moagem do milho com partículas de dimensões > 500 micron que não se destinem ao consumo humano directo abrangidos pelo código NC 1904 10 10	1 400 <sup>(23)</sup>
2.6.6	Fracções de moagem do milho com partículas de dimensões ≤ 500 micron abrangidas pelo código NC 1102 20 e outros produtos da moagem do milho com partículas de dimensões ≤ 500 micron que não se destinem ao consumo humano directo abrangidos pelo código NC 1904 10 10	2 000 <sup>(23)</sup>

▼ **B**

2.7	<b>Toxinas T-2 e HT-2</b> <sup>(17)</sup>	Somatório das toxinas T-2 e HT-2
2.7.1	Cereais não transformados <sup>(18)</sup> e produtos à base de cereais	

▼ **M14**

2.8	<b>Citrinina</b>	
2.8.1	Suplementos alimentares à base de arroz fermentado com levedura vermelha <i>Monascus purpureus</i>	2 000 (*)

▼ **M25**

2.9.	<b>Esclerócios da cravagem e alcaloides da cravagem</b>	
2.9.1.	Esclerócios da cravagem	
2.9.1.1.	Cereais não transformados <sup>(18)</sup> , com exceção do milho e do arroz	0,5 g/kg (*)
2.9.2.	Alcaloides da cravagem (**)	
2.9.2.1.	Cereais não transformados <sup>(18)</sup> , com exceção do milho e do arroz	— (***)
2.9.2.2.	Produtos da moagem de cereais, com exceção dos produtos da moagem do milho e do arroz	— (***)
2.9.2.3.	Pão (incluindo pequenos produtos de panificação), produtos de pastelaria, bolachas, refeições leves à base de cereais, cereais para pequeno-almoço e massas alimentícias	— (***)
2.9.2.4.	Alimentos à base de cereais destinados a lactentes e crianças jovens	— (***)

▼ **B**

## Secção 3: Metais

▼ **M20**

Géneros alimentícios <sup>(1)</sup>		Teores máximos (mg/kg de peso fresco)
3.1	Chumbo	
3.1.1	Leite cru <sup>(6)</sup> , leite tratado termicamente e leite para o fabrico de produtos lácteos	0,020
3.1.2	Fórmulas para lactentes e fórmulas de transição	
	comercializadas sob forma de pó <sup>(3)</sup> <sup>(29)</sup>	0,050
	comercializadas sob forma líquida <sup>(3)</sup> <sup>(29)</sup>	0,010
3.1.3	Alimentos transformados à base de cereais e alimentos para bebés destinados a lactentes e crianças jovens <sup>(3)</sup> <sup>(29)</sup> à exceção dos mencionados em 3.1.5	0,050

## ▼ M20

Géneros alimentícios <sup>(1)</sup>		Teores máximos (mg/kg de peso fresco)
3.1.4	Alimentos destinados a fins medicinais específicos <sup>(2)</sup> especificamente destinados a lactentes e crianças jovens	
	comercializados sob forma de pó <sup>(29)</sup>	0,050
	comercializados sob forma líquida <sup>(29)</sup>	0,010
3.1.5	Bebidas destinadas a lactentes e crianças jovens rotuladas e vendidas enquanto tal, à exceção das mencionadas em 3.1.2 e 3.1.4	
	comercializadas sob forma líquida ou forma a reconstituir de acordo com instruções do fabricante, incluindo sumos de frutos <sup>(4)</sup>	0,030
	a preparar por infusão ou decocção <sup>(29)</sup>	1,50
3.1.6	Carne (com exceção de miudezas) de bovino, ovino, suíno e aves de capoeira <sup>(6)</sup>	0,10
3.1.7	Miudezas de bovino, ovino, suíno e aves de capoeira <sup>(6)</sup>	0,50
3.1.8	Parte comestível do peixe <sup>(24)</sup> <sup>(25)</sup>	0,30
3.1.9	Cefalópodes <sup>(52)</sup>	0,30
3.1.10	Crustáceos <sup>(26)</sup> <sup>(44)</sup>	0,50
3.1.11	Moluscos bivalves <sup>(26)</sup>	1,50
3.1.12	Cereais e leguminosas	0,20
3.1.13	Produtos hortícolas, com exceção de couves de folha, salsifis, produtos hortícolas de folha e plantas aromáticas frescas, cogumelos, algas e frutos de hortícolas <sup>(27)</sup> <sup>(53)</sup>	0,10
3.1.14	Couves de folha, salsifis, produtos hortícolas de folha excluindo ervas aromáticas frescas e os seguintes cogumelos: <i>Agaricus bisporus</i> (cogumelo comum), <i>Pleurotus ostreatus</i> (pleuroto), <i>Lentinula edodes</i> («shiitake») <sup>(27)</sup>	0,30
3.1.15	Frutos de hortícolas	
	milho doce <sup>(27)</sup>	0,10
	à exceção de milho doce <sup>(27)</sup>	0,05
3.1.16	Frutos, com exceção de airelas, groselhas, bagas de sabugueiro-preto e medronhos <sup>(27)</sup>	0,10
3.1.17	Airelas, groselhas, bagas de sabugueiro-preto e medronhos <sup>(27)</sup>	0,20

▼ **M20**

Géneros alimentícios <sup>(1)</sup>		Teores máximos (mg/kg de peso fresco)
3.1.18	Óleos e gorduras, incluindo a matéria gorda do leite	0,10
3.1.19	Sumos de frutos, sumos de frutos concentrados reconstituídos e néctares de frutos	
	exclusivamente de bagas e outros frutos pequenos <sup>(14)</sup>	0,05
	de frutos com exceção de bagas e outros frutos pequenos <sup>(14)</sup>	0,03
3.1.20	Vinho (incluindo vinho espumante, com exceção do vinho licoroso), sidra, perada e vinho de frutos <sup>(11)</sup>	
	produtos provenientes das colheitas de frutos de 2001 até às colheitas de frutos de 2015	0,20
	produtos provenientes das colheitas de frutos a partir de 2016	0,15
3.1.21	Vinho aromatizado, bebidas aromatizadas à base de vinho e cocktails aromatizados de produtos vitivinícolas <sup>(13)</sup>	
	produtos provenientes das colheitas de frutos de 2001 até às colheitas de frutos de 2015	0,20
	produtos provenientes das colheitas de frutos a partir de 2016	0,15
3.1.22	Suplementos alimentares <sup>(39)</sup>	3,0
3.1.23	Mel	0,10

▼ **M16**

3.2	<b>Cádmio</b>	
3.2.1	Produtos hortícolas e frutos, com exceção de raízes e tubérculos, produtos hortícolas de folha, plantas aromáticas frescas, couves de folha, produtos hortícolas de caule, cogumelos e algas <sup>(27)</sup>	0,050
3.2.2	Raízes e tubérculos (exceto aipo-rábano, pastinagas, salsifis e rábanos), produtos hortícolas de caule (com exceção de aipos) <sup>(27)</sup> . No caso das batatas, o limite máximo aplica-se a batatas descascadas	0,10
3.2.3	Produtos hortícolas de folha, plantas aromáticas frescas, couves de folha, aipos, aipo-rábano, pastinagas, salsifis e os seguintes cogumelos <sup>(27)</sup> : <i>Agaricus bisporus</i> (cogumelo comum), <i>Pleurotus ostreatus</i> (pleuroto) e <i>Lentinula edodes</i> («shiitake»)	0,20
3.2.4	Cogumelos, com exceção dos referidos no ponto 3.2.3 <sup>(27)</sup>	1,0
3.2.5	Grãos de cereais, com exceção de trigo e arroz	0,10

## ▼ M16

Géneros alimentícios <sup>(1)</sup>		Teores máximos (mg/kg de peso fresco)
3.2.6	— Grãos de trigo, grãos de arroz — Sêmea de trigo e gérmen de trigo para consumo direto — Grãos de soja	0,20
3.2.7	Produtos específicos de cacau e de chocolate como indicados <i>infra</i> <sup>(49)</sup>  — Chocolate de leite com < 30 % de matéria seca total de cacau  — Chocolate com < 50 % de matéria seca total de cacau; chocolate de leite com ≥ 30 % de matéria seca total de cacau  — Chocolate com ≥ 50 % de matéria seca total de cacau  — Cacau em pó vendido ao consumidor final ou como ingrediente em cacau em pó açucarado vendido ao consumidor final (chocolate para bebidas)	0,10 a partir de 1 de janeiro de 2019  0,30 a partir de 1 de janeiro de 2019  0,80 a partir de 1 de janeiro de 2019  0,60 a partir de 1 de janeiro de 2019
3.2.8	Carne (com exceção de miudezas) de bovino, ovino, suíno e aves de capoeira <sup>(6)</sup>	0,050
3.2.9	Carne de cavalo, com exceção de miudezas <sup>(6)</sup>	0,20
3.2.10	Fígado de bovino, ovino, suíno, aves de capoeira e cavalo <sup>(6)</sup>	0,50
3.2.11	Rim de bovino, ovino, suíno, aves de capoeira e cavalo <sup>(6)</sup>	1,0
3.2.12	Parte comestível do peixe <sup>(24)</sup> <sup>(25)</sup> , com exceção das espécies referidas nos pontos 3.2.13, 3.2.14 e 3.2.15	0,050
3.2.13	Parte comestível dos seguintes peixes <sup>(24)</sup> <sup>(25)</sup> : ► <b>C2</b> cavala (espécie <i>Scomber</i> ) ◀, atum (espécies <i>Thunnus</i> , <i>Katsuwonus pelamis</i> , <i>Euthynnus</i> ) e <i>Sicyopterus lagocephalus</i>	0,10
3.2.14	Parte comestível dos seguintes peixes <sup>(24)</sup> <sup>(25)</sup> : judeu (espécie <i>Auxis</i> )	0,15
3.2.15	Parte comestível dos seguintes peixes <sup>(24)</sup> <sup>(25)</sup> : biqueirão (espécie <i>Engraulis</i> ) espadarte ( <i>Xiphias gladius</i> ) sardinha ( <i>Sardina pilchardus</i> )	0,25
3.2.16	Crustáceos <sup>(26)</sup> : músculo dos apêndices e do abdómen <sup>(44)</sup> . No caso dos caranguejos e crustáceos similares ( <i>Brachyura</i> e <i>Anomura</i> ), a parte comestível dos apêndices	0,50
3.2.17	Moluscos bivalves <sup>(26)</sup>	1,0
3.2.18	Cefalópodes (sem vísceras) <sup>(26)</sup>	1,0

▼ **M16**

	Géneros alimentícios <sup>(1)</sup>	Teores máximos (mg/kg de peso fresco)
3.2.19	Fórmulas para lactentes e fórmulas de transição ► <b>M20</b> <sup>(3)</sup> ◀ <sup>(29)</sup>  — Fórmulas em pó fabricadas a partir de proteínas ou hidrolisados de proteínas do leite de vaca  — Fórmulas líquidas fabricadas a partir de proteínas ou hidrolisados de proteínas do leite de vaca  — Fórmulas em pó fabricadas a partir de isolados de proteína de soja ou de uma mistura destes com proteínas do leite de vaca  — Fórmulas líquidas fabricadas a partir de isolados de proteína de soja ou de uma mistura destes com proteínas do leite de vaca	0,010 a partir de 1 de janeiro de 2015  0,005 a partir de 1 de janeiro de 2015  0,020 a partir de 1 de janeiro de 2015  0,010 a partir de 1 de janeiro de 2015
3.2.20	Alimentos à base de cereais transformados e alimentos para bebés destinados a lactentes e crianças jovens <sup>(3)</sup> <sup>(29)</sup>	0,040 a partir de 1 de janeiro de 2015
3.2.21	Suplementos alimentares <sup>(39)</sup> , com exceção dos suplementos referidos no ponto 3.2.22	1,0
3.2.22	Suplementos alimentares <sup>(39)</sup> que consistam exclusiva ou principalmente em algas secas, produtos derivados de algas ou moluscos bivalves secos	3,0
<b>▼ B</b>		
3.3	<b>Mercurio</b>	
<b>▼ M6</b>		
3.3.1	Produtos da pesca <sup>(26)</sup> e parte comestível do peixe <sup>(24)</sup> <sup>(25)</sup> , com exceção das espécies referidas no ponto 3.3.2. Para os crustáceos, o teor máximo aplica-se à parte comestível dos apêndices e do abdómen <sup>(44)</sup> . No caso dos caranguejos e crustáceos similares ( <i>Brachyura</i> e <i>Anomura</i> ), aplica-se à parte comestível dos apêndices.	0,50
<b>▼ M3</b>		
3.3.2	Parte comestível dos seguintes peixes <sup>(24)</sup> <sup>(25)</sup> : tamboril ( <i>Lophius species</i> ) peixe-lobo riscado ( <i>Anarhichas lupus</i> ) bonito ( <i>Sarda sarda</i> ) enguia ( <i>Anguilla species</i> ) ronquinhas, olho-de-vidro, olho-de-vidro laranja ( <i>Hoplostethus species</i> ) lagartixa-da-rocha ( <i>Coryphaenoides rupestris</i> ) alabote-do-atlântico ( <i>Hippoglossus hippoglossus</i> ) maruca-do-cabo ( <i>Genypterus capensis</i> ) espadins ( <i>Makaira species</i> ) areiros ( <i>Lepidorhombus species</i> ) salmonetes ( <i>Mullus species</i> ) abadejos rosados ( <i>Genypterus blacodes</i> ) lúcio ( <i>Esox lucius</i> ) palmeta ( <i>Orcynopsis unicolor</i> )	1,0

▼ **M3**

	Géneros alimentícios <sup>(1)</sup>	Teores máximos (mg/kg de peso fresco)
	fanecão ( <i>Trisopterus minutus</i> ) carocho ( <i>Centroscymnus coelolepis</i> ) raia ( <i>Raja species</i> ) peixe-vermelho ( <i>Sebastes marinus</i> , <i>S. mentella</i> e <i>S. viviparus</i> ) veleiro-do-atlântico ( <i>Istiophorus platypterus</i> ) peixe-espada ( <i>Lepidopus caudatus</i> , <i>Aphanopus carbo</i> ) bicas e gorazes ( <i>Pagellus species</i> ) tubarões (todas as espécies) escolares ( <i>Lepidocybium flavobrunneum</i> , <i>Ruvettus pretiosus</i> , <i>Gempylus serpens</i> ) esturjão ( <i>Acipenser species</i> ) espadarte ( <i>Xiphias gladius</i> ) atuns ( <i>Thunnus species</i> , <i>Euthynnus species</i> , <i>Katsuwonus pelamis</i> )	

3.3.3	Suplementos alimentares <sup>(39)</sup>	0,10
-------	---	------

▼ **B**

3.4	<b>Estanho (na forma inorgânica)</b>	
3.4.1	Géneros alimentícios enlatados, com exceção de bebidas	200
3.4.2	Bebidas em lata, incluindo sumos de frutos e de produtos hortícolas	100
3.4.3	Alimentos para bebés e alimentos à base de cereais transformados em lata destinados a lactentes e crianças jovens, com exceção de produtos desidratados e em pó <sup>(3)</sup> <sup>(29)</sup>	50
3.4.4	Fórmulas para lactentes em lata e fórmulas de transição em lata (incluindo leite para bebés e leite de transição), com exceção de produtos desidratados e em pó ► <b>M20</b> <sup>(3)</sup> ◀ <sup>(29)</sup>	50
3.4.5	Alimentos dietéticos em lata destinados a fins medicinais específicos ► <b>M20</b> <sup>(3)</sup> ◀ <sup>(29)</sup> especificamente destinados a lactentes, com exceção de produtos desidratados e em pó	50

▼ **M21**

3.5	<b>Arsénio (na forma inorgânica)</b> <sup>(50)</sup> <sup>(51)</sup>	
3.5.1	Arroz branqueado não estufado (arroz polido ou branco)	0,20
3.5.2	Arroz estufado e arroz descascado	0,25
3.5.3	<i>Waffles</i> de arroz, <i>wafers</i> de arroz, biscoitos de arroz e bolos de arroz	0,30
3.5.4	Arroz para a produção de alimentos destinados a lactentes e crianças jovens <sup>(3)</sup>	0,10

▼ **M28**

## Secção 4: 3-monocloropropanodiol (3-MCPD) e ésteres glicidílicos de ácidos gordos

	Géneros alimentícios <sup>(1)</sup>	Teores máximos (µg/kg)
4.1	<b>3-monocloropropanodiol (3-MCPD)</b>	
4.1.1	Proteínas vegetais hidrolisadas <sup>(30)</sup>	20

▼ **M28**

Géneros alimentícios <sup>(1)</sup>		Teores máximos (µg/kg)
4.1.2	Molho de soja <sup>(30)</sup>	20
4.2	<b>Ésteres glicidílicos de ácidos gordos expressos em glicidol</b>	
4.2.1	Óleos e gorduras vegetais colocados no mercado para o consumidor final ou para utilização como ingrediente em géneros alimentícios, com exceção dos géneros alimentícios referidos no ponto 4.2.2	1 000
4.2.2	Óleos e gorduras vegetais destinados à produção de alimentos para bebés e alimentos transformados à base de cereais destinados a lactentes e crianças jovens <sup>(3)</sup>	500
4.2.3	Fórmulas para lactentes, fórmulas de transição e alimentos para fins medicinais específicos destinados a lactentes e crianças jovens (em pó) <sup>(3)</sup> <sup>(29)</sup>	75 até 30.6.2019 50 a partir de 1.7.2019
4.2.4	Fórmulas para lactentes, fórmulas de transição e alimentos para fins medicinais específicos destinados a lactentes e crianças jovens (em forma líquida) <sup>(3)</sup> <sup>(29)</sup>	10,0 até 30.6.2019 6,0 a partir de 1.7.2019

▼ **M9***Secção 5: Dioxinas e PCB <sup>(31)</sup>*

Géneros alimentícios		Teores máximos		
		Somatório de dioxinas (PCDD/F-TEQ-OMS) <sup>(32)</sup>	Somatório de dioxinas e pcb sob a forma de dioxina (PCDD/F-PCB-TEQ-OMS) <sup>(32)</sup>	Somatório de PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153 e PCB180 (ICES – 6) <sup>(32)</sup>
5.1	Carne e produtos à base de carne (com exceção das miudezas comestíveis) dos seguintes animais <sup>(6)</sup> :  — bovinos e ovinos  — aves de capoeira  — suínos	2,5 pg/g de gordura <sup>(33)</sup>  1,75 pg/g de gordura <sup>(33)</sup>  1,0 pg/g de gordura <sup>(33)</sup>	4,0 pg/g de gordura <sup>(33)</sup>  3,0 pg/g de gordura <sup>(33)</sup>  1,25 pg/g de gordura <sup>(33)</sup>	40 ng/g de gordura <sup>(33)</sup>  40 ng/g de gordura <sup>(33)</sup>  40 ng/g de gordura <sup>(33)</sup>
5.2	Fígado de animais terrestres referidos no ponto 5.1, com exceção de ovinos, e produtos derivados	0,30 pg/g de peso fresco	0,50 pg/g de peso fresco	3,0 ng/g de peso fresco

▼ **M13**

▼ **M13**

Géneros alimentícios		Teores máximos		
		Somatório de dioxinas (PCDD/F-TEQ-OMS) <sup>(32)</sup>	Somatório de dioxinas e pcb sob a forma de dioxina (PCDD/F-PCB-TEQ-OMS) <sup>(32)</sup>	Somatório de PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153 e PCB180 (ICES – 6) <sup>(32)</sup>
	Fígado de ovinos e produtos derivados	1,25 pg/g de peso fresco	2,00 pg/g de peso fresco	3,0 ng/g de peso fresco

▼ **M19**

5.3	<p>Parte comestível do peixe e dos produtos da pesca e produtos derivados <sup>(25)</sup> <sup>(34)</sup>, com exceção de:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— enguia capturada no meio natural</li> <li>— galhudo-malhado (<i>Squalus acanthias</i>) capturado no meio natural</li> <li>— peixe de água doce capturado no meio natural, com exceção das espécies diádromas capturadas em água doce</li> <li>— fígado de peixe e produtos derivados</li> <li>— óleos de origem marinha</li> </ul> <p>Para os crustáceos, o teor máximo aplica-se à parte comestível dos apêndices e do abdómen <sup>(44)</sup>. No caso dos caranguejos e crustáceos similares (<i>Brachyura</i> e <i>Anomura</i>), aplica-se à parte comestível dos apêndices.</p>	3,5 pg/g de peso fresco	6,5 pg/g de peso fresco	75 ng/g de peso fresco
-----	--	-------------------------	-------------------------	------------------------

▼ **M9**

5.4	Parte comestível de peixes de água doce, capturados no meio natural, com exceção de espécies diádromas capturadas em água doce, e respectivos produtos <sup>(25)</sup>	3,5 pg/g de peso fresco	6,5 pg/g de peso fresco	125 ng/g de peso fresco
-----	--	-------------------------	-------------------------	-------------------------

▼ **M19**

5.4A	Parte comestível do galhudo-malhado ( <i>Squalus acanthias</i> ) capturado no meio natural, e produtos derivados <sup>(34)</sup>	3,5 pg/g de peso fresco	6,5 pg/g de peso fresco	200 ng/g de peso fresco
------	--	-------------------------	-------------------------	-------------------------

▼ **M9**

5.5	Parte comestível da enguia ( <i>Anguilla anguilla</i> ), capturada no meio natural, e produtos derivados	3,5 pg/g de peso fresco	10,0 pg/g de peso fresco	300 ng/g de peso fresco
5.6	Fígado de peixe e produtos derivados, com exceção dos óleos de origem marinha referidos no ponto 5.7	—	20,0 pg/g de peso fresco <sup>(38)</sup>	200 ng/g de peso fresco <sup>(38)</sup>
5.7	Óleos de origem marinha (óleo de peixe, óleo de fígado de peixe e óleos de outros organismos marinhos destinados ao consumo humano)	1,75 pg/g de gordura	6,0 pg/g de gordura	200 ng/g de gordura
5.8	Leite cru <sup>(6)</sup> e produtos lácteos <sup>(6)</sup> , incluindo a gordura butírica	2,5 pg/g de gordura <sup>(33)</sup>	5,5 pg/g de gordura <sup>(33)</sup>	40 ng/g de gordura <sup>(33)</sup>
5.9	Ovos de galinha e ovoprodutos <sup>(6)</sup>	2,5 pg/g de gordura <sup>(33)</sup>	5,0 pg/g de gordura <sup>(33)</sup>	40 ng/g de gordura <sup>(33)</sup>

▼ **M9**

Géneros alimentícios		Teores máximos		
		Somatório de dioxinas (PCDD/F-TEQ-OMS) <sup>(32)</sup>	Somatório de dioxinas e pcb sob a forma de dioxina (PCDD/F-PCB-TEQ-OMS) <sup>(32)</sup>	Somatório de PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153 e PCB180 (ICES – 6) <sup>(32)</sup>
5.10	Gordura dos seguintes animais:  — bovinos e ovinos  — aves de capoeira  — suínos	2,5 pg/g de gordura  1,75 pg/g de gordura  1,0 pg/g de gordura	4,0 pg/g de gordura  3,0 pg/g de gordura  1,25 pg/g de gordura	40 ng/g de gordura  40 ng/g de gordura  40 ng/g de gordura
5.11	Mistura de gorduras animais	1,5 pg/g de gordura	2,50 pg/g de gordura	40 ng/g de gordura
5.12	Óleos e gorduras vegetais	0,75 pg/g de gordura	1,25 pg/g de gordura	40 ng/g de gordura
5.13	Alimentos destinados a lactentes e crianças de tenra idade <sup>(4)</sup>	0,1 pg/g de peso fresco	0,2 pg/g de peso fresco	1,0 ng/g de peso fresco

▼ **M22***Secção 6: Hidrocarbonetos aromáticos policíclicos*

Géneros alimentícios		Teores máximos (µg/kg)	
6.1	Benzo(a)pireno, benz(a)antraceno, benzo(b)fluoranteno e criseno	Benzo(a)pireno	Soma de benzo(a)pireno, benz(a)antraceno, benzo(b)fluoranteno e criseno <sup>(45)</sup>
6.1.1	Óleos e gorduras (com exceção da manteiga de cacau e do óleo de coco) destinados ao consumo humano direto ou à utilização como ingredientes alimentares	2,0	10,0
6.1.2	Grãos de cacau e produtos derivados, com exceção dos produtos referidos no ponto 6.1.11	5,0 µg/kg de gordura a partir de 1.4.2013.	35,0 µg/kg de gordura a partir de 1.4.2013 até 31.3.2015  30,0 µg/kg de gordura a partir de 1.4.2015
6.1.3	Óleo de coco destinado ao consumo humano direto ou como ingrediente alimentar	2,0	20,0
6.1.4	Carne fumada e produtos à base de carne fumada	5,0 até 31.8.2014 2,0 a partir de 1.9.2014.	30,0 a partir de 1.9.2012 até 31.8.2014  12,0 a partir de 1.9.2014.

▼ **M22**

▼ **M22**

Géneros alimentícios		Teores máximos (µg/kg)	
6.1.5	Parte comestível de peixe fumado e produtos da pesca fumados <sup>(25)</sup> <sup>(36)</sup> , com exceção dos produtos da pesca enumerados nos pontos 6.1.6 e 6.1.7. Para os crustáceos fumados, o teor máximo aplica-se à parte comestível dos apêndices e do abdómen <sup>(44)</sup> . No caso dos caranguejos e crustáceos similares ( <i>Brachyura</i> e <i>Anomura</i> ) fumados, aplica-se à parte comestível dos apêndices	5,0 até 31.8.2014 2,0 a partir de 1.9.2014.	30,0 a partir de 1.9.2012 até 31.8.2014 12,0 a partir de 1.9.2014.
6.1.6	Espadilhas fumadas e espadilhas fumadas em lata <sup>(25)</sup> <sup>(47)</sup> ( <i>Sprattus sprattus</i> ); arenque-do-báltico fumado ≤ 14 cm de comprimento e arenque-do-báltico fumado em lata ≤ 14 cm de comprimento <sup>(25)</sup> <sup>(47)</sup> ( <i>Clupea harengus membras</i> ); <i>Katsuoobushi</i> (bonito seco, <i>Katsuwonus pelamis</i> ); moluscos bivalves (frescos, refrigerados ou congelados) <sup>(26)</sup> ; carne tratada termicamente e produtos à base de carne tratada termicamente <sup>(46)</sup> vendidos ao consumidor final	5,0	30,0
6.1.7	Moluscos bivalves <sup>(36)</sup> (fumados)	6,0	35,0
6.1.8	Alimentos transformados à base de cereais e alimentos para bebés destinados a lactentes e crianças jovens <sup>(3)</sup> <sup>(29)</sup>	1,0	1,0
6.1.9	Fórmulas para lactentes e fórmulas de transição, incluindo leite para bebés e leite de transição ► <b>M20</b> <sup>(3)</sup> ◄ <sup>(29)</sup>	1,0	1,0
6.1.10	Alimentos dietéticos destinados a fins medicinais específicos ► <b>M20</b> <sup>(3)</sup> ◄ <sup>(29)</sup> , especificamente destinados a lactentes	1,0	1,0
6.1.11	Fibra de cacau e produtos derivados de fibra de cacau, destinados à utilização como ingrediente em géneros alimentícios	3,0	15,0
6.1.12	<i>Chips</i> de banana	2,0	20,0
6.1.13	Suplementos alimentares que contenham ingredientes de origem vegetal e suas preparações <sup>(39)</sup> (*****) (*****) Suplementos alimentares que contenham própolis, geleia real, espirulina ou suas preparações <sup>(39)</sup>	10,0	50,0

▼ **M24**

▼ **M24**

Géneros alimentícios		Teores máximos (µg/kg)	
6.1.14	Plantas aromáticas secas	10,0	50,0
6.1.15	Especiarias secas, com exceção de cardamomo e <i>Capsicum</i> spp fumado.	10,0	50,0

▼ **M11***Secção 7: Melamina e seus análogos estruturais*

Géneros alimentícios		Teores máximos (mg/kg)
7.1.	Melamina	
7.1.1.	Géneros alimentícios, com exceção das fórmulas para lactentes e fórmulas de transição <sup>(48)</sup>	2,5
7.1.2.	Fórmulas para lactentes e fórmulas de transição, em pó	1

▼ **M17***Secção 8: Toxinas endógenas das plantas*

Géneros alimentícios <sup>(1)</sup>		Teores máximos (g/kg)
8.1	Ácido erúico	
8.1.1	Óleos e gorduras vegetais	50 (**)
8.1.2	Alimentos que contenham óleos e gorduras vegetais adicionados, com exceção dos alimentos referidos no ponto 8.1.3	50 (**)
8.1.3	Fórmulas para lactentes e fórmulas de transição ► <b>M20</b> <sup>(3)</sup> ◀	10 (**)

▼ **M26**

Géneros alimentícios <sup>(1)</sup>		Teores máximos (µg/kg)	
8.2	<b>Alcaloides do tropano</b> (*****)		
		Atropina	Escopolamina
8.2.1	Alimentos transformados à base de cereais e alimentos para bebés destinados a lactentes e crianças pequenas, que contenham milho-painço, sorgo, trigo-mourisco ou seus produtos derivados <sup>(29)</sup>	1,0 µg/kg	1,0 µg/kg

▼ **M27**

8.3	Ácido cianídrico, incluindo ácido cianídrico ligado em glicósidos cianogénicos	
8.3.1	Caroços de alperce não transformados inteiros, triturados, moídos, partidos, picados, colocados no mercado para o consumidor final <sup>(54)</sup> <sup>(55)</sup>	20,0

▼ **B**

- **M14** (\*) O teor máximo deve ser revisto antes de 1 de janeiro de 2016 à luz das informações sobre a exposição à citrulina provocada por outros géneros alimentícios e de informações atualizadas sobre a toxicidade da citrulina, em especial no que se refere à carcinogenicidade e à genotoxicidade. ◀
- **M17** (\*\*) O teor máximo refere-se ao teor de ácido erúico, calculado sobre o teor total de ácidos gordos na fase gorda do alimento. ◀
- **M25** (\*\*\*) A amostragem deve ser efetuada de acordo com anexo I, ponto B, do Regulamento (CE) n.º 401/2006 da Comissão (JO L 70 de 9.3.2006, p. 12).  
A análise deve ser efetuada através de exame microscópico.

▼ **B**

(\*\*\*\*) Soma de 12 alcaloides da cravagem: ergocristina/ergocristinina; ergotamina/ergotaminina; ergocriptina/ergocriptinina; ergometrina/ergometrinina; ergosina/ergosinina; ergocornina/ergocorninina.

(\*\*\*\*\*) Até 1 de julho de 2017, deverão ser considerados, para estas categorias de géneros alimentícios, teores máximos apropriados e exequíveis, que garantam um elevado nível de proteção da saúde humana. ◀

► **M26** (\*\*\*\*\*) Os alcaloides do tropano em causa são a atropina e a escopolamina. A atropina é a mistura racémica de (-)-hiosciamina e (+)-hiosciamina, na qual apenas o enantiómero (-)-hiosciamina apresenta atividade anticolinérgica. Dado que, por razões analíticas, nem sempre é possível estabelecer uma distinção entre os enantiómeros da hiosciamina, os teores máximos são estabelecido para a atropina e a escopolamina. ◀

► **M24** (\*\*\*\*\*) As preparações de origem vegetal (\*) são preparações obtidas a partir de espécies botânicas (por exemplo, plantas inteiras, partes de plantas, plantas fragmentadas ou cortadas) através de vários processos (por exemplo, prensagem, compressão, extração, fracionamento, destilação, concentração, secagem e fermentação). A presente definição inclui plantas pulverizadas ou em pó, partes de plantas, algas, fungos e líquenes, tinturas, extratos, óleos essenciais (à exceção dos óleos vegetais referidos no ponto 6.1.1), sucos espremidos e exsudados transformados.

(\*\*\*\*\*) O teor máximo não se aplica a suplementos alimentares que contenham óleos vegetais. Os óleos vegetais utilizados como ingrediente de suplementos alimentares devem respeitar o teor máximo estabelecido no ponto 6.1.1. ◀

(1) No que se refere aos frutos, produtos hortícolas e cereais é feita referência aos géneros alimentícios enumerados na categoria relevante, tal como definido no Regulamento (CE) n.º 396/2005 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 23 de Fevereiro de 2005, relativo aos limites máximos de resíduos de pesticidas no interior e à superfície dos géneros alimentícios e dos alimentos para animais, de origem vegetal ou animal, e que altera a Directiva 91/414/CEE do Conselho (JO L 70 de 16.3.2005, p. 1), com a última redacção que lhe foi dada pelo Regulamento (CE) n.º 178/2006 (JO L 29 de 2.2.2006, p. 3). Isto significa, por exemplo, que o trigo mourisco (*Fagopyrum spp.*) se encontra incluído em «Cereais» e que os produtos à base de trigo mourisco se encontram incluídos em «Produtos à base de cereais». ► **M3** O teor máximo para os frutos não é aplicável aos frutos de casca rija. ◀

(2) Os teores máximos não se aplicam aos espinafres frescos destinados a transformação e transportados a granel directamente da exploração agrícola para a unidade transformadora.

► **M20** (3) Géneros alimentícios enumerados nesta categoria, tal como definidos no Regulamento (UE) n.º 609/2013 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 12 de junho de 2013, relativo aos alimentos para lactentes e crianças pequenas, aos alimentos destinados a fins medicinais específicos e aos substitutos integrais da dieta para controlo do peso e que revoga a Directiva 92/52/CEE do Conselho, as Directivas 96/8/CE, 1999/21/CE, 2006/125/CE e 2006/141/CE da Comissão, a Directiva 2009/39/CE do Parlamento Europeu e do Conselho e os Regulamentos (CE) n.º 41/2009 e (CE) n.º 953/2009 da Comissão (JO L 181 de 29.6.2013, p. 35). ◀

(4) Os teores máximos referem-se aos produtos prontos para consumo (comercializados como tal ou reconstituídos em conformidade com as instruções do fabricante).

(5) ► **M5** Os teores máximos são aplicáveis à parte comestível dos amendoins e dos frutos de casca rija. Se forem analisados amendoins e frutos de casca rija inteiros (com casca), ao calcular-se o teor de aflatoxinas deve pressupor-se que toda a contaminação se encontra na parte comestível, excepto no caso das castanhas do Brasil. ◀

(6) Géneros alimentícios enumerados nesta categoria, tal como definidos no Regulamento (CE) n.º 853/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de Abril de 2004, que estabelece regras específicas de higiene aplicáveis aos géneros alimentícios de origem animal (JO L 226 de 25.6.2004, p. 22).

(7) O teor máximo refere-se à matéria seca. A matéria seca é determinada em conformidade com o Regulamento (CE) n.º 401/2006.

► **M20** ————— ◀

(10) O teor máximo refere-se, no caso do leite e dos produtos lácteos, aos produtos prontos a usar (comercializados como tal ou reconstituídos segundo as instruções do fabricante) e no caso de outros produtos que não o leite e os produtos lácteos, à matéria seca. A matéria seca é determinada em conformidade com o Regulamento (CE) n.º 401/2006.

► **M20** (11) Vinho e vinho espumante, tal como definidos no Regulamento (UE) n.º 1308/2013 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 17 de dezembro de 2013, que estabelece uma organização comum dos mercados dos produtos agrícolas e que revoga os Regulamentos (CEE) n.º 922/72, (CEE) n.º 234/79, (CE) n.º 1037/2001 e (CE) n.º 1234/2007 do Conselho (JO L 347 de 20.12.2013, p. 671). ◀

(12) O teor máximo aplica-se aos produtos provenientes das colheitas a partir de 2005.

► **M20** (13) Géneros alimentícios enumerados nesta categoria, tal como definidos no Regulamento (UE) n.º 251/2014 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 26 de fevereiro de 2014, relativo à definição, descrição, apresentação, rotulagem e proteção das indicações geográficas dos produtos vitivinícolas aromatizados e que revoga o Regulamento (CEE) n.º 1601/91 do Conselho (JO L 84 de 20.3.2014, p. 14).

O teor máximo de OTA aplicável a estas bebidas depende da proporção de vinho e/ou mosto de uva presente no produto acabado. ◀

(14) Géneros alimentícios enumerados nesta categoria, tal como definidos na Directiva 2001/112/CE do Conselho, de 20 de Dezembro de 2001, relativa aos sumos de frutos e a determinados produtos similares destinados à alimentação humana (JO L 10 de 12.1.2002, p. 58).

## ▼ B

(15) Géneros alimentícios enumerados nesta categoria, tal como definidos no Regulamento (CEE) n.º 1576/89 do Conselho, de 29 de Maio de 1989, que estabelece as regras gerais relativas à definição, à designação e à apresentação das bebidas espirituosas (JO L 160 de 12.6.1989, p. 1), com a última redacção que lhe foi dada pelo Protocolo relativo às condições e regras de admissão da República da Bulgária e da Roménia à União Europeia.

► **M20** (16) Lactentes e crianças jovens, tal como definidos no Regulamento (UE) n.º 609/2013 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 12 de junho de 2013, relativo aos alimentos para lactentes e crianças pequenas, aos alimentos destinados a fins medicinais específicos e aos substitutos integrais da dieta para controlo do peso e que revoga a Diretiva 92/52/CEE do Conselho, as Diretivas 96/8/CE, 1999/21/CE, 2006/125/CE e 2006/141/CE da Comissão, a Diretiva 2009/39/CE do Parlamento Europeu e do Conselho e os Regulamentos (CE) n.º 41/2009 e (CE) n.º 953/2009 da Comissão (JO L 181 de 29.6.2013, p. 35). ◀

(17) Para efeitos da aplicação de teores máximos de desoxinivalenol, zearalenona e toxinas T-2 e HT-2 fixados nos pontos 2.4, 2.5 e 2.7, o arroz não está incluído em «Cereais» e os produtos à base de arroz não estão incluídos em «Produtos à base de cereais».

► **M25** (18) Os teores máximos aplicam-se aos cereais não transformados introduzidos no mercado para uma primeira fase de transformação.

Entende-se por «primeira fase de transformação» qualquer tratamento físico ou térmico do grão ou da sua superfície, com exceção da secagem. Os procedimentos de limpeza, incluindo-a escovagem, de triagem e de secagem não são considerados «primeira fase de transformação», uma vez que o grão inteiro permanece intacto após a limpeza e a triagem.

A escovagem consiste na limpeza dos cereais escovando-os e/ou esfregando-os vigorosamente.

Em caso de escovagem na presença de esclerócios da cravagem, os cereais devem ser submetidos a um primeira limpeza antes deste procedimento. A escovagem, executada em combinação com um aspirador de pó, deve ser seguida de uma triagem por cor, antes da moagem.

Os sistemas de produção e transformação integrados são sistemas em que todos os lotes de cereais utilizados na produção são limpos, triados e transformados no mesmo estabelecimento. Nestes sistemas de produção e transformação integrados, o teor máximo aplica-se aos cereais não transformados após a limpeza e a triagem, mas antes da primeira fase de transformação.

Os operadores do setor alimentar devem assegurar a conformidade através do seu procedimento HACCP, com base no qual devem estabelecer e aplicar um procedimento eficaz de monitorização neste ponto crítico de controlo. ◀

(19) O teor máximo aplica-se aos cereais colhidos e tomados a cargo, a partir da campanha de comercialização de 2005/2006, em conformidade com o Regulamento (CE) n.º 824/2000 da Comissão, de 19 de Abril de 2000, que fixa os procedimentos de tomada a cargo dos cereais pelos organismos de intervenção e os métodos de análise para a determinação da qualidade (JO L 100 de 20.4.2000, p. 31), com a última redacção que lhe foi dada pelo Regulamento (CE) n.º 1068/2005 (JO L 174 de 7.7.2005, p. 65).

► **M1** (20) O teor máximo é aplicável a partir de 1 de Outubro de 2007. ◀

► **M1** ————— ◀

(22) Entende-se por «Massas alimentícias (secas)», massas alimentícias com um teor de água de cerca de 12 %.

(23) O teor máximo é aplicável a partir de 1 de Outubro de 2007.

(24) O peixe enumerado nesta categoria, conforme definido na categoria a), com excepção do fígado de peixe abrangido pelo código NC 03027000, da lista constante no artigo 1.º do Regulamento (CE) n.º 104/2000 (JO L 17 de 21.1.2000, p. 22), com a última redacção que lhe foi dada pelo Acto relativo às condições de adesão da República Checa, da República da Estónia, da República de Chipre, da República da Letónia, da República da Lituânia, da República da Hungria, da República de Malta, da República da Polónia, da República da Eslovénia e da República Eslovaca e às adaptações dos Tratados em que se funda a União Europeia (JO L 236 de 23.9.2003, p. 33). No caso de géneros alimentícios secos, diluídos, transformados e/ou compostos, aplicam-se os n.ºs 1 e 2 do artigo 2.º

(25) Quando o peixe se destina a ser consumido inteiro, o teor máximo aplica-se ao peixe inteiro.

► **M22** (26) Géneros alimentícios abrangidos pelas categorias c) e i) da lista do anexo I do Regulamento (UE) n.º 1379/2013 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 11 de dezembro de 2013, que estabelece a organização comum dos mercados dos produtos da pesca e da aquicultura, altera os Regulamentos (CE) n.º 1184/2006 e (CE) n.º 1224/2009 do Conselho e revoga o Regulamento (CE) n.º 104/2000 do Conselho (JO L 354 de 28.12.2013, p. 1), conforme adequado (espécies como enumeradas na entrada relevante). No caso de géneros alimentícios secos, diluídos, transformados e/ou compostos, aplicam-se os n.ºs 1 e 2 do artigo 2.º. No caso de *Pecten maximus*, o teor máximo aplica-se apenas ao músculo adutor e à gónada. ◀

(27) O teor máximo aplica-se após lavagem do fruto ou do produto hortícola e separação da parte comestível.

► **M20** ————— ◀

(29) O teor máximo refere-se ao produto tal como é vendido.

(30) Indica-se o teor máximo para o produto líquido contendo 40 % de matéria seca, correspondente a um teor máximo de 50 µg/kg na matéria seca. É necessário ajustar o teor proporcionalmente em função do conteúdo de matéria seca dos produtos.

(31) ► **M9** Dioxinas [somatório das dibenzo-para-dioxinas policloradas (PCDD) e dos dibenzofuranos policlorados (PCDF), expresso em equivalente tóxico OMS com base nos factores de equivalência tóxica da OMS (FET-OMS)], e somatório das dioxinas e dos PCB sob a forma de dioxina [somatório de PCDD, PCDF e bifenilos policlorados (PCB) expresso em equivalente tóxico OMS com base nos FET-OMS]. FET-OMS para avaliação dos riscos para o ser humano com base nas conclusões da reunião de peritos do Programa Internacional de Segurança Química (IPCS) da OMS realizada em Genebra, em Junho de 2005 [Martin van den Berg et al., *The 2005 World Health Organization Re-evaluation of Human and Mammalian Toxic Equivalency Factors for Dioxins and Dioxin-like Compounds* (Reavaliação de 2005 pela OMS dos factores de equivalência tóxica – FET – em humanos e mamíferos respeitantes às dioxinas e aos compostos sob a forma de dioxina), *Toxicological Sciences* 93(2), 223–241 (2006)].

▼ **B**

Compostos afins	Valor do TEF	Compostos afins	Valor do TEF
<b>Dibenzo-p-dioxinas policloradas (PCDD)</b>		<b>PCB sob a forma de dioxina: PCB não-orto + PCB mono-orto</b>	
2,3,7,8-TCDD	1	<i>PCB não-orto</i>	
1,2,3,7,8-PeCDD	1	PCB 77	0,0001
1,2,3,4,7,8-HxCDD	0,1	PCB 81	0,0003
1,2,3,6,7,8-HxCDD	0,1	PCB 126	0,1
1,2,3,7,8,9-HxCDD	0,1	PCB 169	0,03
1,2,3,4,6,7,8-HpCDD	0,01		
OCDD	0,0003	<i>PCB mono-orto</i>	
<b>Dibenzofuranos policlorados (PCDF)</b>		PCB 105	0,00003
2,3,7,8-TCDF	0,1	PCB 114	0,00003
1,2,3,7,8-PeCDF	0,03	PCB 118	0,00003
2,3,4,7,8-PeCDF	0,3	PCB 123	0,00003
1,2,3,4,7,8-HxCDF	0,1	PCB 156	0,00003
1,2,3,6,7,8-HxCDF	0,1	PCB 157	0,00003
1,2,3,7,8,9-HxCDF	0,1	PCB 167	0,00003
2,3,4,6,7,8-HxCDF	0,1	PCB 189	0,00003
1,2,3,4,6,7,8-HpCDF	0,01		
1,2,3,4,7,8,9-HpCDF	0,01		
OCDF	0,0003		

Abreviaturas utilizadas: «T» = tetra; «Pe» = penta; «Hx» = hexa; «Hp» = hepta; «O» = octo; «CDD» = clorodibenzodioxina; «CDF» = clorodibenzofurano; «CB» = clorobifenilo. ◀

(32) Limites superiores de concentração: as concentrações ditas «superiores» são calculadas considerando iguais ao limite de quantificação todos os valores dos diferentes compostos afins inferiores a este limite.

(33) ► **M9** O teor máximo expresso em relação à matéria gorda não se aplica aos alimentos que contenham < 2 % de gordura. No caso dos alimentos que contêm menos de 2 % de matéria gorda, o teor máximo aplicável é o teor estabelecido com base no produto correspondente ao teor estabelecido com base no produto para o género alimentício que contêm 2 % de gordura, calculado a partir do teor máximo estabelecido para a matéria gorda mediante a aplicação da seguinte fórmula:

teor máximo expresso por produto para os géneros alimentícios que contêm menos de 2 % de matéria gorda = teor máximo expresso em relação à matéria gorda para esse género alimentício × 0,02. ◀

► **M2** (34) Géneros alimentícios enumerados nesta categoria, conforme definidos nas categorias a), b), c), e) e f) da lista constante do artigo 1.º do Regulamento (CE) n.º 104/2000, com excepção do fígado de peixe referido no ponto 5.11. ◀

► **M7** ————— ◀

► **M22** (36) Géneros alimentícios enumerados nesta categoria, conforme definidos nas categorias b), c) e i) da lista do anexo I do Regulamento (UE) n.º 1379/2013. ◀

► **M1** (37) A isenção aplica-se apenas ao milho relativamente ao qual seja evidente, nomeadamente através da rotulagem ou do local de destino, que vai ser usado unicamente num processo de moagem por via húmida (produção de amido). ◀

► **M2** (38) No caso de conservas de fígado de peixe, o teor máximo aplica-se a todo o conteúdo comestível da lata. ◀

► **M3** (39) O teor máximo refere-se ao suplemento alimentar tal como é vendido. ◀

► **M5** (40) As sementes oleaginosas abrangidas pelos códigos NC 1201, 1202, 1203, 1204, 1205, 1206, 1207 e produtos derivados NC 1208; as sementes de melão são abrangidas pelo código ex 1207 99.

**▼ B**

- (41) Caso os produtos derivados/transformados o sejam exclusivamente, ou quase exclusivamente, dos frutos de casca rija em questão, os teores máximos estabelecidos para os frutos de casca rija correspondentes aplicam-se igualmente aos produtos derivados/transformados. Nos outros casos, aplica-se o artigo 2.º, n.os 1 e 2, aos produtos derivados/transformados. ◀
- ▶ **M4** (42) O teor máximo aplica-se ao extracto puro e não diluído, produzido de forma a que 1 kg de extracto seja obtido a partir de 3 a 4 kg de raiz de alcaçuz. ◀
- ▶ **M6** (43) O teor máximo relativo aos produtos hortícolas de folha não se aplica às plantas aromáticas frescas (abrangidas pelo número de código 0256000 no anexo I do Regulamento (CE) n.º 396/2005). ◀
- ▶ **M20** (44) Parte comestível dos apêndices e do abdómen. Esta definição exclui o cefalotórax dos crustáceos. No caso dos caranguejos e crustáceos similares (*Brachyura* e *Anomura*): a parte comestível dos apêndices. ◀
- ▶ **M7** (45) As concentrações para os limites inferiores são calculadas com base no pressuposto de que todos os valores das quatro substâncias abaixo do limite de quantificação são zero.
- (46) Carne e produtos à base de carne que foram submetidos a um tratamento térmico que dê potencialmente origem à formação de PAH, ou seja, apenas grelhados na grelha ou em «barbecue».
- (47) Para o produtos em lata, a análise será realizada em todo o conteúdo da lata. No que se refere ao nível máximo para todo o produto composto, é aplicável o artigo 2.º, n.º 1, alínea c), e o artigo 2.º, n.º 2. ◀
- ▶ **M11** (48) O teor máximo não se aplica aos alimentos relativamente aos quais possa ser provado que o teor de melamina superior a 2,5 mg/kg é a consequência da utilização autorizada da ciromazina como inseticida. O teor de melamina não deve exceder o teor de ciromazina. ◀
- ▶ **M16** (49) Para os produtos específicos de cacau e de chocolate são aplicáveis as definições estabelecidas no anexo I, parte A, pontos 2, 3 e 4, da Diretiva 2000/36/CE do Parlamento Europeu e do Conselho, de 23 de junho de 2000, relativa aos produtos de cacau e de chocolate destinados à alimentação humana (JO L 197 de 3.8.2000, p. 19). ◀
- ▶ **M21** (50) Soma de As(III) e As(V).
- (51) Arroz, arroz descascado, arroz branqueado e arroz estufado, tal como definidos na norma Codex 198-1995. ◀
- ▶ **M20** (52) O teor máximo aplica-se ao animal tal como é vendido sem vísceras.
- (53) No caso das batatas, o teor máximo aplica-se a batatas descascadas. ◀
- ▶ **M27** (54) «Produtos não transformados», conforme definidos no Regulamento (CE) n.º 852/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de abril de 2004, relativo à higiene dos géneros alimentícios (JO L 139 de 30.4.2004, p. 1).
- (55) «Colocação no mercado» e «consumidor final», conforme definidos no Regulamento (CE) n.º 178/2002 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 28 de janeiro de 2002, que determina os princípios e normas gerais da legislação alimentar, cria a Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos e estabelece procedimentos em matéria de segurança dos géneros alimentícios (JO L 31 de 1.2.2002, p. 1). ◀