

Proposta de directiva do Parlamento Europeu e do Conselho que altera a Directiva 94/35/CE relativa aos edulcorantes para utilização nos géneros alimentares

(2002/C 262 E/31)

COM(2002) 375 final — 2002/0152(COD)

(Apresentada pela Comissão em 11 de Julho de 2002)

EXPOSIÇÃO DE MOTIVOS

A Directiva-Quadro 89/107/CEE relativa aos aditivos alimentares prevê a adopção de directivas específicas destinadas a harmonizar a utilização de diferentes categorias de aditivos em géneros alimentares. A Directiva 94/35/CE relativa aos edulcorantes para utilização nos géneros alimentares estabelece uma lista de edulcorantes autorizados, dos géneros alimentares em que podem ser utilizados e as respectivas condições de utilização. A directiva foi adoptada em Junho de 1994 e alterada pela primeira vez em 1996. É necessário agora adaptá-la à luz dos recentes desenvolvimentos técnicos e científicos.

As principais alterações propostas pela presente directiva são as seguintes:

1. Autorização de dois novos edulcorantes, a sucralose e o sal de aspartame e acesulfame

O enquadramento e os critérios para a autorização de novos aditivos estão definidos na Directiva 89/107/CEE do Conselho. Resumidamente, estes critérios são a existência de uma necessidade tecnológica, a ausência de perigo para a saúde do consumidor nas doses de utilização propostas, não induzir o consumidor em erro e beneficiar o consumidor.

1.1. Sucralose

A sucralose é um edulcorante produzido por cloração controlada da sacarose e é aproximadamente 500 a 600 vezes mais doce que o açúcar. Encontra-se actualmente aprovada em vários países em todo o mundo, incluindo o Canadá, a Austrália, o Japão e os Estados Unidos da América.

O Comité Científico da Alimentação Humana avaliou os dados relativos à segurança da sucralose e emitiu o seu parecer em Setembro de 2000. Este Comité concluiu que a sucralose é aceitável enquanto edulcorante para a utilização alimentar geral e estabeleceu uma Dose Diária Aceitável (DDA) de 0-15 mg/kg de peso corporal.

Os edulcorantes intensivos possuem benefícios para os consumidores que pretendem reduzir o consumo de açúcar ou de calorias e para os indivíduos que sofrem de diabetes. Autorizar um edulcorante intensivo adicional tem como vantagem proporcionar ao consumidor e à indústria alimentar a possibilidade de escolher entre uma maior variedade de edulcorantes, reduzindo assim o consumo de edulcorantes simples.

O fabricante defende os seguintes benefícios adicionais específicos da sucralose em comparação com outros edulcorantes actualmente autorizados:

- o seu perfil gustativo indica que é muito semelhante ao açúcar com menos sabores colaterais ou residuais frequentemente associados com os edulcorantes intensivos;
- é estável durante a transformação a altas temperaturas, tal como a cozedura e a pasteurização. Este facto permitirá à indústria alimentar produzir um maior número de produtos com baixo teor de calorias tais como produtos cozidos e cereais. Significa também que o edulcorante de mesa pode ser utilizado pelos consumidores na cozedura em casa;
- mistura-se facilmente com açúcares, o que permite a produção de mais produtos *light* que contêm um teor reduzido de açúcar;
- permanece estável durante o armazenamento a longo prazo, o que resulta em vantagens económicas para os consumidores e para a indústria alimentar.

No seguimento do parecer do Comité Científico da Alimentação Humana e da definição da necessidade tecnológica, a indústria foi consultada quanto às utilizações previstas da sucralose. Com base nas consultas efectuadas à indústria, foi estabelecida uma lista com as categorias de alimentos e as doses máximas de utilização. Os cálculos de consumo apresentados pelo produtor de sucralose e por dois Estados-Membros indicam que a DDA de sucralose não seria excedida com estas doses de utilização.

1.2. Sal de aspartame e acessulfame

O sal de aspartame e acessulfame é, tal como o nome indica, o sal de dois edulcorantes já autorizados, o aspartame e o acessulfame-K. É fabricado a partir destas duas substâncias através da substituição do ião de potássio do acessulfame-K por aspartame.

O Comité Científico da Alimentação Humana avaliou os dados relativos à segurança do sal de aspartame e acessulfame e emitiu o seu parecer em Março de 2000. O Comité considerou aceitável a utilização do sal de aspartame e acessulfame como aditivo considerando o seguinte:

- o sal representa uma fonte alternativa de iões de aspartame e acessulfame às duas fontes já permitidas (E 951 e E 950);
- a exposição potencial é a mesma com uma mistura equivalente de aspartame e acessulfame-K;
- a utilização da substância não coloca considerações de segurança adicionais.

O fabricante defende os seguintes benefícios do sal de aspartame e acessulfame em comparação com a mistura destas duas substâncias:

- os edulcorantes componentes não se podem separar e é garantido um rácio fixo, o que conduz a uma qualidade do produto mais consistente;
- os cristais dissolvem-se mais rapidamente que a mistura dos edulcorantes simples. Os produtos instantâneos como sobremesas, coberturas, misturas em pó para bebidas e edulcorantes de mesa têm, deste modo, um melhor desempenho durante a reconstituição;
- diferentemente da mistura, o sal não é higroscópico. O sal de aspartame acessulfame é, assim, muito mais fácil de armazenar e de utilizar na produção. Facilita o manuseamento do produto e exige requisitos menos restritivos em termos de embalagem;
- o sal possui cristais semi-cúbicos que podem ser facilmente produzidos. Esta característica significa que pode ser fabricado um pó fluido com partículas de dimensão controlada — essencial para aplicações de misturas de pó;
- o sal dispersa-se facilmente em aplicações difíceis, tais como rebuçados sem açúcar, nos quais é difícil empregar uma mistura de edulcorantes, dando origem a um produto de qualidade superior;
- o sal aumenta surpreendentemente a doçura da pastilha elástica e concede-lhe uma qualidade muito duradoura sem recurso ao encapsulamento do edulcorante, por exemplo com revestimentos à base de polímeros;
- a estrutura do sal sólido é tal que os locais da molécula que desempenham um papel na degradação do aspartame são bloqueados pelo acessulfame adjacente. O aumento da estabilidade resultante significa que o sal pode ser utilizado directamente em aplicações difíceis, tais como gomas com sabor a canela, nas quais o aspartame não é adequado excepto quando protegido por encapsulamento;
- o potássio contido no acessulfame-K é eliminado quando se fabrica o sal de aspartame e acessulfame. O sal representa, deste modo, uma fonte mais concentrada de poder adoçante e reúne dois edulcorantes puros sem a presença inútil de potássio.

Consequentemente, propõe-se a utilização do sal de aspartame e acessulfame nas categorias de alimentos para os quais estão autorizados o aspartame e o acessulfame-K. As doses de utilização do sal derivam da dose de utilização dos dois constituintes que for mais baixa, o aspartame ou o acessulfame-K. As doses máximas de utilização para o aspartame e para o acessulfame-K não deverão, contudo, ser excedidas pela sua utilização conjunta com o sal de aspartame e acessulfame.

2. Vigilância dos edulcorantes autorizados — redução do consumo de ciclamatos

A directiva-quadro relativa aos aditivos alimentares, Directiva 89/107/CEE do Conselho, estipula que todos os aditivos alimentares autorizados têm de ser mantidos sob observação contínua e têm de ser reavaliados, sempre que necessário, à luz da mudança das condições de utilização e de nova informação científica.

Tendo em conta esta disposição, o Comité Científico da Alimentação Humana reavaliou a segurança do ácido ciclâmico e respectivos sais de sódio e de cálcio à luz de nova informação científica que foi disponibilizada após o seu último parecer. No novo parecer, emitido em Março de 2000, o Comité estabeleceu uma nova DDA de 0-7 mg/kg de peso corporal para o ácido ciclâmico e respectivos sais de sódio e de cálcio, expressos como ácido ciclâmico. Estudos relativos ao consumo efectuados em quatro Estados-Membros com base na DDA temporária anterior e revistos pelo Comité revelaram que esta nova DDA não seria ultrapassada.

No entanto, dados recentes referentes ao consumo apresentados pela Dinamarca sugerem que o consumo de ciclamatos nas crianças poderia exceder a DDA. Assim, propõe-se reduzir a dose máxima de utilização de ciclamatos através da sua proibição ou da redução da sua utilização em determinadas categorias de alimentos.

3. Além disso, propõe-se conferir à Comissão o poder de decidir em conformidade com o procedimento definido no artigo 7.º da directiva se a substância constitui um edulcorante na acepção da presente directiva. Esta medida alinhará a Directiva 94/35/CE com as duas outras directivas específicas relativas aos aditivos alimentares: a Directiva 94/36/CE relativa aos corantes para utilização nos géneros alimentícios e a Directiva 95/2/CE relativa aos aditivos alimentares com excepção dos corantes e dos edulcorantes, nas quais estão previstas disposições semelhantes.

Avaliação da proposta à luz do princípio de subsidiariedade

1. *Quais os objectivos da acção prevista relativamente às obrigações da Comunidade?*

A Directiva 89/107/CEE prevê a adopção de directivas específicas com o objectivo de harmonizar a utilização de diversas categorias de aditivos nos géneros alimentícios. A Directiva 94/35/CE relativa aos edulcorantes para utilização nos géneros alimentares foi adoptada em 30 de Junho de 1994. É necessário agora adaptá-la à luz dos recentes desenvolvimentos técnicos e científicos.

2. *A acção prevista é da competência exclusiva da Comunidade ou é simultaneamente da competência desta e dos Estados-Membros?*

A acção proposta é da competência exclusiva da Comunidade.

3. *Qual a dimensão comunitária do problema?*

A harmonização da utilização de aditivos a nível comunitário constituía uma prioridade para a realização do mercado interno. A Directiva-Quadro 89/107/CEE relativa à aproximação das legislações dos Estados-Membros respeitantes aos aditivos que podem ser utilizados nos géneros destinados à alimentação humana foi adoptada em 21 de Dezembro de 1988, tendo as três directivas específicas (corantes, edulcorantes, diversos) sido adoptadas em 1994 e 1995. Desde então, os instrumentos aplicáveis no domínio da utilização de aditivos são idênticos nos 15 Estados-Membros. Esta estrutura garante um elevado nível de protecção dos consumidores, proporcionando-lhes uma maior liberdade de escolha entre diversos géneros alimentícios e assegura a livre circulação dos mesmos.

A Directiva 94/35/CE relativa aos edulcorantes para utilização nos géneros alimentares baseia-se no princípio da lista positiva. O anexo da directiva contém a lista dos edulcorantes autorizados, bem como dos géneros alimentares em que os mesmos podem ser utilizados e as respectivas condições de utilização. Todos os edulcorantes que não figuram na lista são proibidos, à excepção dos novos edulcorantes autorizados de forma temporária pelos Estados-Membros por um período limitado a dois anos.

4. *Qual a solução mais eficaz em termos de uma comparação entre os meios da Comunidade e os dos Estados-Membros?*

A utilização de aditivos alimentares deverá ser regulada uniformemente na Comunidade Europeia por forma a garantir um elevado nível de segurança alimentar e a livre comercialização dos géneros alimentares na Comunidade.

5. *Qual a mais-valia concreta decorrente da acção proposta pela Comunidade e qual o custo de uma não intervenção?*

O Comité Científico da Alimentação Humana avaliou duas novas substâncias para utilização como edulcorantes. Caso a Comissão proponha a utilização destes edulcorantes, os mesmos poderão ser autorizados a nível comunitário. Se a Comissão não propuser a utilização destas substâncias, as mesmas não poderão ser utilizadas na Comunidade.

Além disso, a proposta prevê a redução das doses de utilização de um edulcorante para o qual foi agora definida uma nova Dose Diária Aceitável (DDA) que é inferior à DDA temporária anteriormente estabelecida. Esta medida destina-se a garantir que a DDA para este aditivo não seja excedida.

6. *Quais as modalidades de acção à disposição da Comunidade?*

A alteração da Directiva 94/35/CE necessita da adopção de uma nova directiva pelo Parlamento Europeu e pelo Conselho, com base no procedimento definido no artigo 95.º

7. *Será necessária uma regulamentação uniforme ou será suficiente uma directiva que estabeleça os objectivos gerais, deixando a cargo dos Estados-Membros as medidas de execução?*

A proposta da Comissão baseia-se no princípio da harmonização total a nível comunitário, como previsto na directiva-quadro relativa aos aditivos alimentares.

O PARLAMENTO EUROPEU E O CONSELHO DA
UNIÃO EUROPEIA,

Tendo em conta o Tratado que institui a Comunidade Europeia
e, nomeadamente, o seu artigo 95.º,

Tendo em conta a proposta da Comissão,

Tendo em conta o parecer do Comité Económico e Social,

Após consulta do Comité Científico da Alimentação Humana,
ao abrigo do disposto no artigo 6.º da Directiva 89/107/CEE
do Conselho, de 21 de Dezembro de 1988, relativa à aproximação das legislações dos Estados-Membros respeitantes aos aditivos que podem ser utilizados nos géneros destinados à alimentação humana ⁽¹⁾,

Deliberando nos termos do procedimento previsto no artigo 251.º do Tratado,

Considerando o seguinte:

- (1) A Directiva 94/35/CE do Parlamento Europeu e do Conselho, de 30 de Junho de 1994, relativa aos edulcorantes para utilização nos géneros alimentares ⁽²⁾ estabelece uma lista de edulcorantes que poderão ser utilizados na Comunidade e as respectivas condições de utilização.
- (2) Após 1996, o Comité Científico da Alimentação Humana considerou aceitáveis para utilização nos alimentos dois novos edulcorantes, a sucralose e o sal de aspartame e acessulfame.
- (3) O Comité Científico da Alimentação Humana estabeleceu agora uma nova Dose Diária Aceitável (DDA) para o ácido ciclâmico e respectivos sais de sódio e de cálcio. O parecer deste Comité, em conjunto com uma interpretação rigorosa

das estimativas de consumo, conduziram a uma redução das doses máximas de utilização de ácido ciclâmico e dos respectivos sais de sódio e de cálcio.

- (4) Os aditivos alimentares em causa estão em conformidade com os critérios gerais definidos no anexo II da Directiva 89/107/CEE.
- (5) É conveniente que quando seja tomada uma decisão que considere uma determinada substância como edulcorante, se desencadeie o procedimento de consulta do Comité Permanente da Cadeia Alimentar e da Saúde Animal.
- (6) Os artigos 53.º e 54.º do 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 ⁽³⁾, definem os procedimentos para a tomada de medidas de emergência relativas a alimentos de origem comunitária ou importados de países terceiros. Permitem que a Comissão adopte essas medidas em situações em que os alimentos possam constituir um risco grave para a saúde humana, a saúde animal ou o ambiente e que esse risco não possa ser dominado de maneira satisfatória através das medidas tomadas pelo ou pelos Estados-Membros em causa.
- (7) As disposições da Directiva 94/35/CE devem ser adaptadas para terem em conta a Decisão 1999/468/CE do Conselho, de 28 de Junho de 1999, que fixa as regras de exercício das competências de execução atribuídas à Comissão ⁽⁴⁾.

- (8) A Directiva 94/35/CE deverá, por isso, ser alterada em conformidade,

⁽¹⁾ JO L 40 de 11.2.1989, p. 27. Directiva com a redacção que lhe foi dada pela Directiva 94/34/CE do Parlamento Europeu e do Conselho (JO L 237 de 10.9.1994, p. 1).

⁽²⁾ JO L 237 de 10.9.1994, p. 3. Directiva com a redacção que lhe foi dada pela Directiva 96/83/CE do Parlamento Europeu e do Conselho (JO L 48 de 19.2.1997, p. 16).

⁽³⁾ JO L 31 de 1.2.2002, p. 1.

⁽⁴⁾ JO L 184 de 17.7.1999, p. 23.

ADOPTARAM A PRESENTE DIRECTIVA:

Artigo 1.º

A Directiva 94/35/CE é alterada do seguinte modo:

1. O artigo 4.º passa a ter a seguinte redacção:

«Artigo 4.º

1. Poderá ser decidido, em conformidade com o procedimento referido no n.º 2 do artigo 7.º, se uma substância é um edulcorante na acepção do n.º 2 do artigo 1.º

2. Sempre que se verifiquem divergências nos pareceres quanto à possibilidade de utilizar, no âmbito da presente directiva, edulcorantes num determinado género alimentar, pode ser decidido, mediante o procedimento estabelecido no n.º 2 do artigo 7.º, se esse género alimentar deverá ser considerado como pertencente a uma das categorias mencionadas na 3ª coluna do anexo.»

2. O artigo 7.º passa a ter a seguinte redacção:

«Artigo 7.º

1. A Comissão será assistida pelo Comité Permanente da Cadeia Alimentar e da Saúde Animal criado pelo n.º 1 do artigo 58.º do Regulamento (CE) n.º 178/2002 (a seguir designado “o Comité”).

2. Sempre que se faça referência ao presente número, são aplicáveis os artigos 5.º e 7.º da Decisão 1999/468/CE, tendo-se em conta o disposto no artigo 8.º da mesma. O

prazo previsto no n.º 6 do artigo 5.º da Decisão 1999/468/CE é de três meses.

3. O Comité aprovará o seu regulamento interno.»

3. O anexo é alterado nos termos do anexo à presente directiva.

Artigo 2.º

Os Estados-Membros porão em vigor as disposições legislativas, regulamentares e administrativas necessárias para darem cumprimento à presente directiva o mais tardar em [...]. Desse facto informarão imediatamente a Comissão.

Sempre que os Estados-Membros adoptarem as referidas disposições, estas devem incluir uma referência à presente directiva ou ser acompanhadas dessa referência aquando da sua publicação oficial. As modalidades dessa referência serão adoptadas pelos Estados-Membros.

Artigo 3.º

A presente directiva entra em vigor no [...] dia seguinte ao da sua publicação no *Jornal Oficial das Comunidades Europeias*.

Artigo 4.º

Os Estados-Membros são destinatários da presente directiva.

ANEXO

O anexo da Directiva 94/35/CE é alterado do seguinte modo:

1. A categoria «Produtos de padaria fina para alimentação especial» passará a ser designada como «Produtos de padaria fina com baixo valor energético ou sem adição de açúcares»;

2. Na entrada E 951 aspartame, é acrescentada a seguinte categoria:

«— Cornetos e bolachas sem açúcar para gelados	1 000 mg/kg»
--	--------------

3. Na entrada E 952 ácido ciclâmico e os seus sais de sódio e cálcio:

- a) Para a categoria «Bebidas aromatizadas à base de água, com baixo valor energético ou sem adição de açúcares» a dose máxima de utilização de «400 mg/l» é substituída por «350 mg/l»;

- b) São suprimidas as seguintes categorias e doses máximas de utilização:

«— Confeitaria sem adição de açúcares	500 mg/kg
— Confeitaria à base de cacau ou frutos secos, com baixo valor energético ou sem adição de açúcares	500 mg/kg
— Confeitaria à base de amido, com baixo valor energético ou sem adição de açúcares	500 mg/kg
— Pastilhas elásticas sem adição de açúcares	1 500 mg/kg
— Produtos de microconfeitaria para refrescar o hálito sem adição de açúcares	2 500 mg/kg
— Gelados alimentares, com baixo valor energético ou sem adição de açúcares	250 mg/kg»

4. São acrescentados os seguintes quadros:

«N.º CE	Denominação	Produtos alimentares	Doses máximas de utilização
E 955	Sucralose	Bebidas não alcoólicas	
		— Bebidas aromatizadas à base de água, com baixo valor energético ou sem adição de açúcares	300 mg/l
		— Bebidas à base de leite e produtos derivados ou de sumos de fruta, com baixo valor energético ou sem adição de açúcares	300 mg/l
		Sobremesas e produtos similares	
		— Sobremesas aromatizadas à base de água, com baixo valor energético ou sem adição de açúcares	400 mg/kg
		— Preparados à base de leite e produtos derivados, com baixo valor energético ou sem adição de açúcares	400 mg/kg
		— Sobremesas à base de fruta e produtos hortícolas, com baixo valor energético ou sem adição de açúcares	400 mg/kg
		— Sobremesas à base de ovos, com baixo valor energético ou sem adição de açúcares	400 mg/kg
		— Sobremesas à base de cereais, com baixo valor energético ou sem adição de açúcares	400 mg/kg
		— Sobremesas à base de gorduras, com baixo valor energético ou sem adição de açúcares	400 mg/kg
		— “Snacks”: aperitivos salgados e secos à base de amido ou de nozes a avelãs, pré-embalados e que contenham certos aromas	200 mg/kg

N.º CE	Denominação	Produtos alimentares	Doses máximas de utilização
		Produtos de confeitaria	
		— Confeitaria sem adição de açúcares	1 000 mg/kg
		— Confeitaria à base de cacau ou frutos secos, com baixo valor energético ou sem adição de açúcares	800 mg/kg
		— Confeitaria à base de amido, com baixo valor energético ou sem adição de açúcares	1 000 mg/kg
		— Cornetos e bolachas sem açúcar para gelados	800 mg/kg
		— <i>Essoblaten</i>	800 mg/kg
		— Preparados para barrar pão à base de cacau, leite, frutos secos ou gorduras, com baixo valor energético ou sem adição de açúcares	400 mg/kg
		— Cereais de pequeno-almoço com teor de fibras superior a 15 %, contendo pelo menos 20 % de farelo, de baixo valor energético ou sem adição de açúcares	400 mg/kg
		— Produtos de microconfeitaria para refrescar o hálito sem adição de açúcares ou de baixo valor energético	2 400 mg/kg
		— Pastilhas refrescantes para a garganta de sabor forte sem adição de açúcares	1 000 mg/kg
		— Pastilhas elásticas sem adição de açúcares	3 000 mg/kg
		— Confeitaria na forma de comprimido de baixo valor energético	200 mg/kg
		— Sidra e perada	50 mg/l
		— Bebidas constituídas por uma mistura de cerveja, cidra, perada, bebidas espirituosas ou vinho e bebidas não alcoólicas	250 mg/l
		— Bebidas espirituosas com um teor de álcool inferior a 15 %	250 mg/l
		— Cervejas sem álcool ou com teor alcoólico não superior a 1,2 % vol	250 mg/l
		— <i>Bière de table/Tafelbier/Table Beer</i> (com um teor original do mosto igual ou inferior a 6 %) com exclusão da <i>Obergäriges Einfachbier</i>	250 mg/l
		— Cervejas com uma acidez mínima de 30 mili-equivalentes expressa em Na OH	250 mg/l
		— Cervejas pretas do tipo “oud bruin”	250 mg/l
		— Cerveja com baixo valor energético	10 mg/l
		— Gelados alimentares, com baixo valor energético ou sem adição de açúcares	320 mg/kg
		— Fruta em lata ou frasco, com baixo valor energético ou sem adição de açúcares	400 mg/kg
		— Compotas, geleias e <i>marmelades</i> com baixo valor energético	400 mg/kg
		— Preparados de fruta e de produtos hortícolas com baixo valor energético	400 mg/kg
		— Conservas agridoces de fruta e de produtos hortícolas	180 mg/kg
		— <i>Feinkostsalat</i>	140 mg/kg
		— Conservas e semiconservas agridoces de peixe e marinadas de peixe, crustáceos e moluscos	120 mg/kg
		— Caldos de baixo valor energético	45 mg/l
		— Molhos	450 mg/kg
		— Mostarda	140 mg/kg
		— Produtos de padaria fina com baixo valor energético ou sem adição de açúcares	700 mg/kg

N.º CE	Denominação	Produtos alimentares	Doses máximas de utilização
		— Preparados completos de regime para controlo do peso destinados a substituir uma refeição ou o regime alimentar diário	320 mg/kg
		— Preparados completos e suplementos alimentares a tomar sob vigilância médica	400 mg/kg
		— Suplementos alimentares/constituintes líquidos de um regime dietético	240 mg/kg
		— Suplementos/constituintes sólidos de um regime dietético	800 mg/kg
		Complementos alimentares/integrantes de regimes dietéticos à base de vitaminas e/ou elementos minerais em xarope ou para mastigar	2 400 mg/kg

N.º CE	Denominação	Produtos alimentares	Doses máximas de utilização (¹)		
E 962	Sal de aspartame e acessulfame		Sal de aspartame e acessulfame	Equivalente de aspartame	Equivalente de acessulfame-K
		Bebidas não alcoólicas			
		— Bebidas aromatizadas à base de água, com baixo valor energético ou sem adição de açúcares	796 mg/l	512 mg/l	350 mg/l
		— Bebidas à base de leite e produtos derivados ou de sumos de fruta, com baixo valor energético ou sem adição de açúcares	796 mg/l	512 mg/l	350 mg/l
		Sobremesas e produtos similares			
		— Sobremesas aromatizadas à base de água, com baixo valor energético ou sem adição de açúcares	796 mg/kg	512 mg/kg	350 mg/kg
		— Preparados à base de leite e produtos derivados, com baixo valor energético ou sem adição de açúcares	796 mg/kg	512 mg/kg	350 mg/kg
		— Sobremesas à base de fruta e produtos hortícolas, com baixo valor energético ou sem adição de açúcares	796 mg/kg	512 mg/kg	350 mg/kg
		— Sobremesas à base de ovos, com baixo valor energético ou sem adição de açúcares	796 mg/kg	512 mg/kg	350 mg/kg
		— Sobremesas à base de cereais, com baixo valor energético ou sem adição de açúcares	796 mg/kg	512 mg/kg	350 mg/kg
		— Sobremesas à base de gorduras, com baixo valor energético ou sem adição de açúcares	796 mg/kg	512 mg/kg	350 mg/kg

N.º CE	Denominação	Produtos alimentares	Doses máximas de utilização ⁽¹⁾		
		— “Snacks”: aperitivos salgados e secos à base de amido ou de nozes a avelãs, pré-embalados e que contenham certos aromas	777 mg/kg	500 mg/kg	342 mg/kg
		Produtos de confeitaria			
		— Confeitaria sem adição de açúcares	1 137 mg/kg	731 mg/kg	500 mg/kg
		— Confeitaria à base de cacau ou frutos secos, com baixo valor energético ou sem adição de açúcares	1 137 mg/kg	731 mg/kg	500 mg/kg
		— Confeitaria à base de amido, com baixo valor energético ou sem adição de açúcares	2 273 mg/kg	1 462 mg/kg	1 000 mg/kg
		— Cornetos e bolachas sem açúcar para gelados	1 554 mg/kg	1 000 mg/kg	684 mg/kg
		— Preparados para barrar pão à base de cacau, leite, frutos secos ou gorduras, com baixo valor energético ou sem adição de açúcares	1 554 mg/kg	1 000 mg/kg	684 mg/kg
		— Cereais de pequeno-almoço com teor de fibras superior a 15 %, contendo pelo menos 20 % de farelo, de baixo valor energético ou sem adição de açúcares	1 554 mg/kg	1 000 mg/kg	684 mg/kg
		— Produtos de microconfeitaria para refrescar o hálito sem adição de açúcares ou de baixo valor energético	5 683 mg/kg	3 656 mg/kg	2 500 mg/kg
		— Pastilhas elásticas sem adição de açúcares	4 546 mg/kg	2 925 mg/kg	2 000 mg/kg
		— Sidra e perada	796 mg/l	512 mg/l	350 mg/l
		— Bebidas constituídas por uma mistura de cerveja, cidra, perada, bebidas espirituosas ou vinho e bebidas não alcoólicas	796 mg/l	512 mg/l	350 mg/l
		— Bebidas espirituosas com um teor de álcool inferior a 15 %	796 mg/l	512 mg/l	350 mg/l
		— Cervejas sem álcool ou com teor alcoólico não superior a 1,2 % vol	796 mg/l	512 mg/l	350 mg/l
		— Bière de table/Tafelbier/Table Beer (com um teor original do mosto igual ou inferior a 6 %) com exclusão da Obergäriges Einfachbier	796 mg/l	512 mg/l	350 mg/l
		— Cervejas com uma acidez mínima de 30 mili-equivalentes expressa em Na OH	796 mg/l	512 mg/l	350 mg/l
		— Cervejas pretas do tipo “oud bruin”	796 mg/l	512 mg/l	350 mg/l

N.º CE	Denominação	Produtos alimentares	Doses máximas de utilização ⁽¹⁾		
		— Cerveja com baixo valor energético	39 mg/l	25 mg/l	17 mg/l
		— Gelados alimentares, com baixo valor energético ou sem adição de açúcares	1 243 mg/kg	800 mg/kg	547 mg/kg
		— Fruta em lata ou frasco, com baixo valor energético ou sem adição de açúcares	796 mg/kg	512 mg/kg	350 mg/kg
		— Compotas, geleias e marmeladas com baixo valor energético	1 554 mg/kg	1 000 mg/kg	684 mg/kg
		— Preparados de fruta e de produtos hortícolas com baixo valor energético	796 mg/kg	512 mg/kg	350 mg/kg
		— Conservas agrídoces de fruta e de produtos hortícolas	455 mg/kg	292 mg/kg	200 mg/kg
		— <i>Feinkostsalat</i>	544 mg/kg	350 mg/kg	239 mg/kg
		— Conservas e semiconservas agrídoces de peixe e marinadas de peixe, crustáceos e moluscos	455 mg/kg	292 mg/kg	200 mg/kg
		— Caldos de baixo valor energético	171 mg/l	110 mg/l	75 mg/l
		— Molhos	544 mg/kg	350 mg/kg	239 mg/kg
		— Mostarda	544 mg/kg	350 mg/kg	239 mg/kg
		— Produtos de padaria fina com baixo valor energético ou sem adição de açúcares	2 273 mg/kg	1 462 mg/kg	1 000 mg/kg
		— Preparados completos de regime para controlo do peso destinados a substituir uma refeição ou o regime alimentar diário	1 023 mg/kg	658 mg/kg	450 mg/kg
		— Preparados completos e suplementos alimentares a tomar sob vigilância médica	1 023 mg/kg	658 mg/kg	450 mg/kg
		— Suplementos alimentares/constituintes líquidos de um regime dietético	796 mg/kg	512 mg/kg	350 mg/kg
		— Suplementos/constituintes sólidos de um regime dietético	1 137 mg/kg	731 mg/kg	500 mg/kg
		Complementos alimentares/integrantes de regimes dietéticos à base de vitaminas e/ou elementos minerais em xarope ou para mastigar	4 546 mg/kg	2 925 mg/kg	2 000 mg/kg

⁽¹⁾ As doses máximas de utilização de sal de aspartame acessulfame derivam das doses máximas de utilização das duas partes constituintes, o aspartame (E 951) e o acessulfame-K (E 950). As doses máximas de utilização para o aspartame (E 951) e para o acessulfame-K (E 950) não deverão ser excedidas pela sua utilização conjunta com o sal de aspartame e acessulfame.»