

Jornal Oficial

das Comunidades Europeias

ISSN 1012-9219

L 61

38º ano

18 de Março de 1995

Edição em língua
portuguesa

Legislação

Índice

I *Actos cuja publicação é uma condição da sua aplicabilidade*

- ★ Directiva 95/2/CE do Parlamento Europeu e do Conselho, de 20 de Fevereiro de 1995, relativa aos aditivos alimentares com excepção dos corantes e dos edulcorantes 1

2

PT

Os actos cujos títulos são impressos em tipo fino são actos de gestão corrente adoptados no âmbito da política agrícola e que têm, em geral, um período de validade limitado.

Os actos cujos títulos são impressos em tipo negro e precedidos de um asterisco são todos os restantes.

I

(Actos cuja publicação é uma condição da sua aplicabilidade)

DIRECTIVA 95/2/CE DO PARLAMENTO EUROPEU E DO CONSELHO

de 20 de Fevereiro de 1995

relativa aos aditivos alimentares com excepção dos corantes e dos edulcorantes

O PARLAMENTO EUROPEU E O CONSELHO DA UNIÃO EUROPEIA,

Tendo em conta o Tratado que institui a Comunidade Europeia e, nomeadamente, o seu artigo 100ºA,

Tendo em conta a proposta da Comissão ⁽¹⁾,

Tendo em conta o parecer do Comité Económico e Social ⁽²⁾,

Deliberando nos termos do procedimento previsto no artigo 189ºB do Tratado ⁽³⁾,

Tendo em conta a 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 alimentícios destinados à alimentação humana ⁽⁴⁾, e, nomeadamente, o nº 2 do seu artigo 3º,

Considerando que as diferenças existentes nas legislações nacionais no que respeita aos conservantes, antioxidantes e outros aditivos e suas condições de utilização prejudicam a livre circulação dos géneros alimentícios; que essas diferenças podem criar condições de concorrência desleal;

Considerando que a razão primeira da existência de regras relativas a estes aditivos alimentares e respectivas condições de utilização deve ser a necessidade de proteger o consumidor;

Considerando que se reconhece de um modo geral que os géneros alimentícios não transformados e determinados outros géneros alimentícios devem estar isentos de aditivos alimentares;

Considerando que, tendo em atenção as informações científicas e toxicológicas mais recentes sobre essas substâncias, algumas delas devem ser admitidas apenas em determinados géneros alimentícios e sob certas condições de utilização;

Considerando que é necessário estabelecer regras estritas para a utilização de aditivos alimentares em preparados para lactentes, alimentos de transição e alimentos para desmame, nos termos da Directiva 89/398/CEE do Conselho, de 3 de Maio de 1989, relativa à aproximação das legislações dos Estados-membros respeitantes aos géneros alimentícios destinados a uma alimentação especial ⁽⁵⁾, nomeadamente do nº 1, alínea e), do seu artigo 4º;

Considerando que a presente directiva não pretende afectar as regras relativas aos edulcorantes e aos corantes;

Considerando que, enquanto se aguardam disposições específicas ao abrigo da Directiva 91/414/CEE do Conselho, de 15 de Julho de 1991, relativa à colocação dos produtos fitofarmacêuticos no mercado ⁽⁶⁾, e da Directiva 90/642/CEE do Conselho, de 27 de Novembro de 1990, relativa à fixação de teores máximos de resíduos de pesticidas nos e sobre determinados produtos de origem vegetal, incluindo frutos e produtos hortícolas ⁽⁷⁾, algumas substâncias pertencentes a esta categoria são provisoriamente abrangidas pela presente directiva;

Considerando que a Comissão adaptará as disposições comunitárias em conformidade com as regras fixadas na presente directiva;

Considerando que o Comité científico para a alimentação humana foi consultado sobre as substâncias que ainda não foram objecto de disposições comunitárias;

Considerando que é necessário incluir na presente directiva disposições específicas relativas a aditivos referidos noutras disposições comunitárias;

Considerando que é conveniente recorrer ao procedimento de consulta do Comité permanente dos géneros alimentícios quando for necessário tomar uma decisão relativa à inclusão de um género alimentício específico numa determinada categoria de alimentos;

Considerando que a alteração dos actuais critérios de pureza relativos aos aditivos alimentares que não sejam corantes ou edulcorantes e as novas especificações dos

⁽¹⁾ JO nº C 206 de 13. 8. 1992, p. 12, e JO nº C 189 de 13. 7. 1993, p. 11.

⁽²⁾ JO nº C 108 de 19. 4. 1993, p. 26.

⁽³⁾ Parecer do Parlamento Europeu de 26 de Maio de 1993 (JO nº C 176 de 28. 6. 1993, p. 117) confirmado em 2. 12. 1993 (JO nº C 342 de 20. 12. 1993), posição comum do Conselho de 10 de Março de 1993 (JO nº C 172 de 24. 6. 1994, p. 4) e decisão do Parlamento Europeu de 16 de Novembro de 1994 (JO nº C 341 de 5. 12. 1994).

⁽⁴⁾ JO nº L 40 de 11. 2. 1989, p. 27.

⁽⁵⁾ JO nº L 186 de 30. 6. 1989, p. 27.

⁽⁶⁾ JO nº L 230 de 19. 8. 1991, p. 1. Directiva com a última redacção que lhe foi dada pelo Regulamento (CEE) nº 3600/92 da Comissão (JO nº L 336 de 15. 12. 1992, p. 10).

⁽⁷⁾ JO nº L 350 de 14. 2. 1990, p. 7.

aditivos para os quais ainda não existem critérios de pureza serão adoptadas nos termos do procedimento previsto no artigo 11.º da Directiva 89/107/CEE;

Considerando que os agentes de tratamento da farinha, por não terem ainda obtido o parecer do Comité científico para a alimentação humana, serão objecto de uma directiva própria;

Considerando que a presente directiva substitui as Directivas 64/54/CEE ⁽¹⁾, 70/357/CEE ⁽²⁾, 74/329/CEE ⁽³⁾ e 83/463/CEE ⁽⁴⁾, que são revogadas,

ADOPTARAM A PRESENTE DIRECTIVA:

Artigo 1.º

1. A presente directiva é uma directiva específica que faz parte da directiva global na acepção do artigo 3.º da Directiva 89/107/CEE, sendo aplicável aos aditivos com excepção dos corantes, dos edulcorantes e dos agentes de tratamento da farinha.

2. Apenas poderão ser utilizados nos géneros alimentícios os aditivos que satisfazem as especificações adoptadas pelo Comité científico da alimentação humana.

3. Para efeitos do disposto na presente directiva, entende-se por:

- a) «Conservantes»: as substâncias que prolongam a durabilidade dos géneros alimentícios protegendo-os contra a deterioração causada por microrganismos;
- b) «Antioxidantes»: as substâncias que prolongam a durabilidade dos géneros alimentícios, protegendo-os contra a deterioração causada pela oxidação, tal como a rancidez das gorduras e as alterações de cor;
- c) «Agentes de transporte»: incluindo os solventes de transporte, as substâncias utilizadas para dissolver, diluir, dispersar ou de outro modo modificar fisicamente um aditivo alimentar sem alterar a sua função tecnológica (e sem que eles próprios exerçam quaisquer efeitos tecnológicos), a fim de facilitar o respectivo manuseamento, aplicação ou utilização;
- d) «Ácidos»: as substâncias que aumentam a acidez dos géneros alimentícios e/ou lhes conferem um sabor acre;
- e) «Reguladores de acidez»: as substâncias que alteram ou controlam a acidez ou a alcalinidade dos géneros alimentícios;
- f) «Antiaglomerantes»: as substâncias que reduzem a tendência das partículas isoladas dos géneros alimentícios para aderirem umas às outras;
- g) «Agentes antiespuma»: as substâncias que impedem ou reduzem a formação de espumas;
- h) «Agentes de volume»: as substâncias que contribuem para dar volume aos géneros alimentícios sem contribuírem significativamente para o seu valor energético disponível;
- i) «Emulsionantes»: as substâncias que tornam possível a formação ou a manutenção de uma mistura homogénea de duas ou mais fases imiscíveis, como óleo e água, nos géneros alimentícios;
- j) «Sais de fusão»: as substâncias que convertem as proteínas contidas no queijo numa forma dispersa, daí resultando uma distribuição homogénea das gorduras e outros componentes;
- k) «Agentes de endurecimento»: as substâncias que tornam ou mantêm firmes ou estaladiços os tecidos dos frutos ou dos produtos hortícolas, ou actuam em conjunto com gelificantes para produzir ou reforçar um gel;
- l) «Intensificadores de sabor»: as substâncias que intensificam o sabor e/ou o cheiro dos géneros alimentícios;
- m) «Espumantes»: as substâncias que tornam possível a dispersão homogénea de uma fase gasosa nos géneros alimentícios líquidos ou sólidos;
- n) «Gelificantes»: as substâncias que dão textura aos géneros alimentícios através da formação de um gel;
- o) «Agentes de revestimento» (incluindo os lubrificantes): as substâncias que, quando aplicadas na superfície externa dos géneros alimentícios, lhes conferem uma aparência brilhante ou formam um revestimento protector;
- p) «Humidificantes»: as substâncias que impedem os géneros alimentícios de secar por contrabalançarem o efeito de uma atmosfera com baixo grau de humidade, ou que promovem a dissolução de um pó num meio aquoso;
- q) «Amidos modificados»: as substâncias obtidas através de um ou mais tratamentos químicos de amidos comestíveis, que podem ter sofrido um tratamento físico ou enzimático e podem ser fluidificadas por via ácida ou alcalina ou branqueadas;
- r) «Gases de embalagem»: os gases, com excepção do ar, introduzidos em recipientes antes, durante ou após a colocação dos géneros alimentícios nesses recipientes;
- s) «Propulsores»: os gases, com excepção do ar, que expõem os géneros alimentícios dos recipientes;
- t) «Levedantes químicos»: as substâncias ou combinações de substâncias que libertam gás, aumentando assim o volume das massas ou polmes de farinha;
- u) «Sequestrantes»: as substâncias que formam complexos químicos com iões metálicos;
- v) «Estabilizadores»: as substâncias que tornam possível a manutenção do estado físico-químico dos géneros alimentícios. Dos estabilizadores fazem parte as subs-

⁽¹⁾ JO n.º 12 de 27. 1. 1964, p. 161/64.

⁽²⁾ JO n.º L 157 de 18. 7. 1970, p. 31.

⁽³⁾ JO n.º L 189 de 12. 7. 1974, p. 1.

⁽⁴⁾ JO n.º L 255 de 15. 9. 1983, p. 1.

tâncias que permitem a manutenção de uma dispersão homogénea de duas ou mais substâncias imiscíveis num género alimentício, bem como as substâncias que estabilizam, retêm ou intensificam a cor natural dos géneros alimentícios;

w) «Espessantes»: as substâncias que aumentam a viscosidade dos géneros alimentícios.

4. Por agentes de tratamento da farinha, com excepção dos emulsionantes, entendem-se as substâncias adicionadas à farinha ou à massa para melhorar a qualidade da cozedura.

5. Para efeitos da presente directiva, não são considerados aditivos alimentares:

- a) As substâncias utilizadas no tratamento da água potável referidas na Directiva 80/778/CEE⁽¹⁾;
- b) Os produtos que contêm pectina obtidos a partir de polpa de maçã seca, de cascas de citrinos ou de uma mistura de ambas, por acção de um ácido diluído seguida de neutralização parcial com sais de sódio ou de potássio («pectina líquida»);
- c) As bases das gomas de mascar;
- d) A dextrina branca ou amarela, o amido torrado ou dextrinado, o amido modificado por tratamento ácido ou alcalino, o amido branqueado, o amido modificado por processos físicos e o amido tratado por enzimas amilolíticas;
- e) O cloreto de amónio;
- f) O plasma sanguíneo, a gelatina de qualidade alimentar e os hidrolisados proteicos e respectivos sais, as proteínas do leite e o glúten;
- g) Os aminoácidos e respectivos sais, com excepção do ácido glutâmico, da glicina, da cisteína e da cistina e respectivos sais, desde que não tenham função de aditivos;
- h) Os caseinatos e a caseína;
- i) A inulina.

Artigo 2.º

1. Apenas as substâncias enumeradas nos anexos I, III, IV e V podem ser utilizadas nos géneros alimentícios para os fins mencionados no n.º 3 do artigo 1.º

2. Os aditivos alimentares enumerados no anexo I são autorizados nos géneros alimentícios para os fins mencionados no n.º 3 do artigo 1.º, salvo nos géneros alimentícios mencionados no anexo II, de acordo com o princípio *quantum satis*.

3. Excepto nos casos especificamente previstos, o disposto no n.º 2 não se aplica:

- a) — Aos géneros alimentícios não preparados,
 - ao mel, tal como definido na Directiva 74/409/CEE⁽²⁾,
 - aos óleos e gorduras de origem animal ou vegetal não emulsionados,
 - à manteiga,
 - ao leite pasteurizado e esterilizado (incluindo a esterilização UHT), e às natas (magras, gordas ou meio gordas),
 - aos produtos lácteos não aromatizados, fermentados com fermentos vivos,
 - águas minerais naturais definidas na Directiva 80/777/CEE⁽³⁾ e águas de nascente,
 - ao café (salvo o café aromatizado de preparação instantânea) nem aos extractos de café,
 - ao chá em folhas não aromatizado,
 - aos açúcares, tais como definidos na Directiva 73/437/CEE⁽⁴⁾,
 - às massas alimentícias secas,
 - ao leite natural não aromatizado (com excepção do leite esterilizado).

Na acepção da presente directiva, a expressão «não preparados» significa que não foram submetidos a tratamento de que resulte uma alteração substancial do estado original dos géneros alimentícios. Podem no entanto ter sido, por exemplo, divididos, separados, cortados em fatias, desossados, picados, pelados, desbastados, descascados, triturados, cortados, limpos, aparados, ultracongelados ou congelados, refrigerados, moídos ou descorticados, e embalados 'ou não;

- b) Aos alimentos para lactentes e crianças de tenra idade definidos na Directiva 89/398/CEE, incluindo os alimentos para lactentes e crianças doentes. Estes géneros alimentícios ficam sujeitos às disposições do anexo VI;
- c) Aos géneros alimentícios enumerados no anexo II, que apenas podem conter os aditivos indicados nesse anexo e nos anexos III e IV e nas condições neles especificadas.

4. Os aditivos enumerados nos anexos III e IV apenas podem ser utilizados nos géneros alimentícios indicados nesses anexos e nas condições aí especificadas.

5. Apenas podem ser utilizados como agentes de transporte ou solventes de transporte de aditivos alimentares os aditivos enumerados no anexo V, devendo ser utilizados nas condições aí especificadas.

6. O disposto na presente directiva é igualmente aplicável aos géneros alimentícios correspondentes destinados a uma alimentação especial em conformidade com a Directiva 89/398/CEE.

7. Os teores máximos indicados nos anexos dizem respeito aos géneros alimentícios comercializados, salvo indicação em contrário.

⁽¹⁾ JO n.º L 229 de 30. 8. 1980, p. 11. Directiva com a última redacção que lhe foi dada pela Directiva 91/692/CEE (JO n.º L 377 de 31. 12. 1991, p. 48).

⁽²⁾ JO n.º L 221 de 12. 8. 1974, p. 10.

⁽³⁾ JO n.º L 229 de 30. 8. 1980, p. 1.

⁽⁴⁾ JO n.º L 356 de 27. 12. 1973, p. 71.

8. Nos anexos à presente directiva, *quantum satis* significa que não é especificado qualquer teor máximo. Todavia, os aditivos serão utilizados de acordo com as boas práticas de fabrico, em quantidade não superior à necessária para a obtenção do resultado pretendido e desde que não induzam em erro o consumidor.

Artigo 3.º

1. É autorizada a presença de aditivos alimentares nos géneros alimentícios nos seguintes casos:

— nos géneros alimentícios compostos, com excepção dos referidos no n.º 3 do artigo 2.º, na medida em que o aditivo alimentar seja autorizado num dos ingredientes que constituem esse género alimentício,

ou

— se os géneros alimentícios se destinarem unicamente a ser utilizados na preparação de géneros alimentícios compostos e na medida em que estes estejam em conformidade com o disposto na presente directiva.

2. O n.º 1 não se aplica aos preparados para lactentes, aos alimentos de transição e aos alimentos para desmame, definidos na Directiva 89/398/CEE, excepto quando expressamente previsto.

Artigo 4.º

A presente directiva aplica-se sem prejuízo das directivas específicas que autorizam a utilização dos aditivos enumerados nos anexos como edulcorantes ou corantes.

Artigo 5.º

Sempre que necessário, pode ser decidido, com base no procedimento definido no artigo 6.º da presente directiva:

— se determinado género alimentício não classificado à data de adopção da presente directiva, pertence ou não a uma das categorias de géneros alimentícios mencionados no artigo 2.º ou num dos anexos,

ou

— se um aditivo alimentar enumerado nos anexos e autorizado *quantum satis* é utilizado de acordo com os critérios indicados no artigo 2.º,

ou

— se uma substância é ou não um aditivo alimentar na acepção do artigo 1.º

Artigo 6.º

1. Nos casos em que é feita referência ao procedimento definido no presente artigo, a Comissão será assistida pelo Comité permanente dos géneros alimentícios, instituído pela Decisão 69/414/CEE⁽¹⁾, a seguir designado «comité».

2. O comité é convocado pelo seu presidente, quer por sua própria iniciativa quer a pedido do representante de um Estado-membro.

3. O representante da Comissão submete à apreciação do comité um projecto das medidas a tomar. O comité emite o seu parecer sobre o projecto num prazo que o presidente pode fixar em função da urgência da questão em causa. O parecer é emitido por maioria, nos termos previstos no n.º 2 do artigo 148.º do Tratado para a adopção das decisões que o Conselho é convidado a tomar sob proposta da Comissão. Nas votações no comité, os votos dos representantes dos Estados-membros estão sujeitos à ponderação definida no artigo acima referido. O presidente não participa na votação.

4. a) A Comissão adopta as medidas projectadas desde que sejam conformes com o parecer do comité;

b) Se as medidas projectadas não forem conformes com o parecer do comité, ou na ausência de parecer, a Comissão submeterá sem demora ao Conselho uma proposta relativa às medidas a tomar. O Conselho delibera por maioria qualificada.

Se, no termo de um prazo de três meses a contar da data em que o assunto foi submetido à apreciação do Conselho, este ainda não tiver deliberado, a Comissão adoptará as medidas propostas.

Artigo 7.º

No prazo de três anos a contar da entrada em vigor da presente directiva, os Estados-membros criarão mecanismos destinados a acompanhar o consumo e a utilização de aditivos alimentares e comunicarão os elementos obtidos à Comissão.

No prazo de cinco anos a contar da entrada em vigor da presente directiva, a Comissão apresentará ao Parlamento Europeu e ao Conselho um relatório sobre as alterações verificadas no mercado dos aditivos alimentares e os níveis de utilização e consumo desses aditivos.

Em conformidade com os critérios gerais do ponto 4 do anexo II da Directiva 89/107/CEE, num prazo de cinco anos a contar da entrada em vigor da presente directiva, a Comissão reexaminará as condições de utilização enunciadas na presente directiva e proporá as alterações eventualmente necessárias.

Artigo 8.º

1. São revogadas as Directivas 64/54/CEE, 70/357/CEE, 74/329/CEE e 83/463/CEE.

⁽¹⁾ JO n.º L 291 de 19. 11. 1969, p. 9.

2. As referências às directivas revogadas e aos critérios de pureza para determinados aditivos alimentares nelas mencionados serão doravante entendidas como referências à presente directiva.

Artigo 9º

Os Estados-membros adoptarão as disposições legislativas, regulamentares e administrativas necessárias para dar cumprimento à presente directiva o mais tardar em 25 de Setembro de 1996, a fim de:

- permitir, o mais tardar em 25 de Setembro de 1996, a comercialização e a utilização de produtos conformes com as disposições da presente directiva,
- proibir, o mais tardar em 25 de Março de 1997, a comercialização e a utilização de produtos não conformes com as disposições da presente directiva; no entanto os produtos colocados no mercado ou rotulados antes dessa data e não conformes com as disposições da presente directiva poderão ser comercializados até ao esgotamento das existências.

Do facto informarão imediatamente a Comissão.

Quando os Estados-membros adoptarem essas disposições, estas deverão incluir uma referência à presente directiva ou ser acompanhadas dessa referência na publicação oficial. As modalidades dessa referência serão adoptadas pelos Estados-membros.

Artigo 10º

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

Artigo 11º

Os Estados-membros são os destinatários da presente directiva.

Feito em Bruxelas, em 20 de Fevereiro de 1995.

Pelo Parlamento Europeu

O Presidente

K. HÄNSCH

Pelo Conselho

O Presidente

J. PUECH

ANEXO I

ADITIVOS ALIMENTARES GENERICAMENTE AUTORIZADOS PARA USO EM GÉNEROS ALIMENTÍCIOS NÃO REFERIDOS NO Nº 3 DO ARTIGO 2º

Notas

1. As substâncias enumeradas na presente lista podem ser adicionadas a todos os géneros alimentícios, com excepção dos referidos no nº 3 do artigo 2º, de acordo com o princípio *quantum satis*.
2. As substâncias que figuram na lista com os números E 407 e E 440 poderão ser padronizadas com açúcares, desde que tal seja declarado juntamente com o seu número e designação.
3. Explicação dos símbolos utilizados:
 - * As substâncias E 290, E 938, E 939, E 941, E 942 e E 948 podem também ser utilizadas nos géneros alimentícios mencionados no nº 3 do artigo 2º.
 - # As substâncias E 410, E 412, E 415 e E 417 não podem ser utilizadas para produzir géneros alimentícios desidratados destinados a ser re-hidratados após ingeridos.

Nº E	Designação
E 170	Carbonatos de cálcio i) Carbonato de cálcio ii) Hidrogenocarbonato de cálcio
E 260	Ácido acético
E 261	Acetato de potássio
E 262	Acetatos de sódio i) Acetato de sódio ii) Hidrogenoacetato de sódio (diacetato de sódio)
E 263	Acetato de cálcio
E 270	Ácido láctico
E 290	Dióxido de carbono*
E 296	Ácido málico
E 300	Ácido ascórbico
E 301	Ascorbato de sódio
E 302	Ascorbato de cálcio
E 304	Ésteres de ácidos gordos de ácido ascórbico i) Palmitato de ascorbilo ii) Estearato de ascorbilo
E 306	Extracto rico em tocoferóis
E 307	Alfa-tocoferol
E 308	Gama-tocoferol
E 309	Delta-tocoferol
E 322	Lecitina
E 325	Lactato de sódio
E 326	Lactato de potássio
E 327	Lactato de cálcio
E 330	Ácido cítrico

Nº E	Designação
E 331	Citratos de sódio i) Citrato monossódico ii) Citrato dissódico iii) Citrato trissódico
E 332	Citratos de potássio i) Citrato monopotássico ii) Citrato tripotássico
E 333	Citratos de cálcio i) Citrato monocálcico ii) Citrato dicálcico iii) Citrato tricálcico
E 334	Ácido L(+)-tartárico
E 335	Tartaratos de sódio i) Tartarato monossódico ii) Tartarato dissódico
E 336	Tartaratos de potássio i) Tartarato monopotássico ii) Tartarato dipotássico
E 337	Tartarato duplo de sódio e potássio
E 350	Malatos de sódio i) Malato de sódio ii) Hidrogenomalato de sódio
E 351	Malato de potássio
E 352	Malatos de cálcio i) Malato de cálcio ii) Hidrogenomalato de cálcio
E 354	Tartarato de cálcio
E 380	Citrato triamónico
E 400	Ácido algínico
E 401	Alginato de sódio
E 402	Alginato de potássio
E 403	Alginato de amónio
E 404	Alginato de cálcio
E 406	Ágar-ágar
E 407	Carragenina
E 410	Farinha de semente de alfarroba (goma de alfarroba)#
E 412	Goma de guar#
E 413	Goma adragante
E 414	Goma arábica
E 415	Goma xantana#
E 417	Goma de tara#
E 418	Goma gelana
E 422	Glicerol
E 440	Pectinas i) Pectina ii) Pectina amidada

Nº E	Designação
E 460	Celulose i) Celulose microcristalina ii) Celulose em pó
E 461	Metilcelulose
E 463	Hidroxipropilcelulose
E 464	Hidroxipropil-metilcelulose
E 465	Metiletilcelulose
E 466	Carboximetilcelulose Carboximetilcelulose de sódio
E 470 a	Sais de cálcio, potássio e sódio de ácidos gordos
E 470 b	Sais de magnésio de ácidos gordos
E 471	Mono e diglicéridos de ácidos gordos
E 472 a	Ésteres acéticos de mono e diglicéridos de ácidos gordos
E 472 b	Ésteres lácticos de mono e diglicéridos de ácidos gordos
E 472 c	Ésteres cítricos de mono e diglicéridos de ácidos gordos
E 472 d	Ésteres tartáricos de mono e diglicéridos de ácidos gordos
E 472 e	Ésteres monoacetiltartáricos e diacetiltartáricos de mono e diglicéridos de ácidos gordos
E 472 f	Ésteres mistos acéticos e tartáricos de mono e diglicéridos de ácidos gordos
E 500	Carbonatos de sódio i) Carbonato de sódio ii) Hidrogenocarbonato de sódio iii) Sesquicarbonato de sódio
E 501	Carbonatos de potássio i) Carbonato de potássio ii) Hidrogenocarbonato de potássio
E 503	Carbonatos de amónio i) Carbonato de amónio ii) Hidrogenocarbonato de amónio
E 504	Carbonatos de magnésio i) Carbonato de magnésio ii) Hidroxicarbonato de magnésio (sinónimo: hidrogenocarbonato de magnésio)
E 507	Ácido clorídrico
E 508	Cloreto de potássio
E 509	Cloreto de cálcio
E 511	Cloreto de magnésio
E 513	Ácido sulfúrico
E 514	Sulfatos de sódio i) Sulfato de sódio ii) Hidrogenossulfato de sódio
E 515	Sulfatos de potássio i) Sulfato de potássio ii) Hidrogenossulfato de potássio
E 516	Sulfato de cálcio
E 524	Hidróxido de sódio
E 525	Hidróxido de potássio

Nº E	Designação
E 526	Hidróxido de cálcio
E 527	Hidróxido de amónio
E 528	Hidróxido de magnésio
E 529	Óxido de cálcio
E 530	Óxido de magnésio
E 570	Ácidos gordos
E 574	Ácido glucónico
E 575	Glucono-delta-lactona
E 576	Gluconato de sódio
E 577	Gluconato de potássio
E 578	Gluconato de cálcio
E 640	Glicina e respectivo sal de sódio
E 938	Árgon*
E 939	Hélio*
E 941	Azoto*
E 942	Óxido nitroso*
E 948	Oxigénio*
E 1200	Polidextrose
E 1404	Amido oxidado
E 1410	Fosfato de amido monossubstituído
E 1412	Fosfato de amido dissubstituído
E 1413	Fosfato de amido dissubstituído, fosfatado
E 1414	Fosfato de amido dissubstituído, acetilado
E 1420	Amido acetilado
E 1422	Adipato de amido dissubstituído, acetilado
E 1440	Hidroxioprilamido
E 1442	Fosfato de amido dissubstituído, hidroxioprilado
E 1450	Sal de sódio de octenilsuccinato de amido

ANEXO II

GÉNEROS ALIMENTÍCIOS EM QUE É PERMITIDO UTILIZAR UM NÚMERO LIMITADO DE ADITIVOS DO ANEXO I

Géneros alimentícios	Aditivos	Teor máximo
Produtos à base de cacau e chocolate, referidos na Directiva 73/241/CEE ⁽¹⁾	E 330 Ácido cítrico	0,5 %
	E 322 Lecitina	<i>Quantum satis</i>
	E 334 Ácido tartárico	0,5 %
	E 422 Glicerol	<i>Quantum satis</i>
	E 471 Mono e diacilgliceróis (ou mono e diglicéridos)	<i>Quantum satis</i>
	E 170 Carbonatos de cálcio	7% em relação ao resíduo seco isento de matéria gorda, expressos em carbonatos de potássio
	E 500 Carbonatos de sódio	
	E 501 Carbonatos de potássio	
	E 503 Carbonatos de amónio	
	E 504 Carbonatos de magnésio	
	E 524 Hidróxido de sódio	
	E 525 Hidróxido de potássio	
	E 526 Hidróxido de cálcio	
	E 527 Hidróxido de amónio	
	E 528 Hidróxido de magnésio	
	E 530 Óxido de magnésio	Apenas como agentes de revestimento <i>quantum satis</i>
E 414 Goma arábica		
E 440 Pectinas		
Sumos e néctares de frutos, referidos na Directiva 93/77/CEE ⁽²⁾	E 300 Ácido ascórbico	<i>Quantum satis</i>
Sumo de ananás, referido na Directiva 93/77/CEE	E 296 Ácido málico	3 g/l
Néctares, referidos na Directiva 93/77/CEE	E 330 Ácido cítrico	5 g/l
	E 270 Ácido láctico	5 g/l
Sumo de uva, referido na Directiva 93/77/CEE	E 170 Carbonatos de cálcio	<i>Quantum satis</i>
	E 336 Tartaratos de potássio	<i>Quantum satis</i>
Sumo de frutos, referido na Directiva 93/77/CEE	E 330 Ácido cítrico	3 g/l
Doces e geleias de qualidade «extra», referidos na Directiva 79/693/CEE ⁽³⁾	E 440 Pectinas	<i>Quantum satis</i>
	E 270 Ácido láctico	<i>Quantum satis</i>
	E 296 Ácido málico	
	E 300 Ácido ascórbico	
	E 327 Lactato de cálcio	
	E 330 Ácido cítrico	

⁽¹⁾ JO nº L 228 de 16. 8. 1973, p. 23. Os produtos à base de chocolate e cacau com baixo valor energético ou sem adição de açúcares não estão abrangidos pelo disposto no anexo II.

⁽²⁾ JO nº L 244 de 30. 9. 1993, p. 23.

⁽³⁾ JO nº L 205 de 13. 8. 1979, p. 5.

Géneros alimentícios	Aditivos	Teor máximo
	E 331 Citratos de sódio E 333 Citratos de cálcio E 334 Ácido tartárico E 335 Tartaratos de sódio E 350 Malatos de sódio	
	E 471 Mono e diglicéridos de ácidos gordos	<i>Quantum satis</i>
Doces, geleias e citrinadas, referidos na Directiva 79/693/CEE e outros preparados de frutos similares, incluindo os produtos de baixo índice calórico	E 440 Pectinas	<i>Quantum satis</i>
	E 270 Ácido láctico	<i>Quantum satis</i>
	E 296 Ácido málico	
	E 300 Ácido ascórbico	
	E 330 Ácido cítrico	
	E 327 Lactato de cálcio	
	E 331 Citratos de sódio	
	E 333 Citratos de cálcio	
	E 334 Ácido tartárico	
	E 335 Tartaratos de sódio	
E 350 Malatos de sódio		
	E 400 Ácido alginico E 401 Alginato de sódio E 402 Alginato de potássio E 403 Alginato de amónio E 404 Alginato de cálcio E 406 Ágar-ágar E 407 Carragenina E 410 Farinha de semente de alfarroba (goma de alfarroba) E 412 Goma de guar E 415 Goma xantana E 418 Goma gelana	10 g/kg (estremes ou em combinação)
	E 509 Cloreto de cálcio E 524 Hidróxido de sódio	<i>Quantum satis</i>
Leites parcial ou totalmente desidratados, referidos na Directiva 76/118/CEE (1)	E 300 Ácido ascórbico E 301 Ascorbato de sódio E 304 Ésteres de ácidos gordos de ácido ascórbico E 322 Lecitinas E 331 Citratos de sódio E 332 Citratos de potássio E 407 Carragenina E 500 ii) Bicarbonato de sódio E 501 ii) Bicarbonato de potássio E 509 Cloreto de cálcio	<i>Quantum satis</i>

(1) JO nº L 24 de 30. 1. 1976, p. 49.

Géneros alimentícios	Aditivos	Teor máximo
Natas esterilizadas, pasteurizadas e ultrapasteurizadas (UHT), natas de baixo índice calórico e natas pasteurizadas com baixo teor de matérias gordas	E 270 Ácido láctico E 322 Lecitinas E 325 Lactato de sódio E 326 Lactato de potássio E 327 Lactato de cálcio E 330 Ácido cítrico E 331 Citratos de sódio E 332 Citratos de potássio E 333 Citratos de cálcio E 400 Ácido algínico E 401 Alginato de sódio E 402 Alginato de potássio E 403 Alginato de amónio E 404 Alginato de cálcio E 406 Ágar-ágar E 407 Carragenina E 410 Farinha de semente de alfarroba (goma de alfarroba) E 415 Goma xantana E 440 Pectinas E 460 Celulose E 461 Metilcelulose E 463 Hidroxipropilcelulose E 464 Hidroxipropil-metilcelulose E 465 Metiletilcelulose E 466 Carboximetilcelulose Carboximetilcelulose de sódio E 471 Mono e diglicéridos de ácidos gordos E 508 Cloreto de potássio E 509 Cloreto de cálcio E 1404 Amido oxidado E 1410 Fosfato de amido monossubstituído E 1412 Fosfato de amido dissubstituído E 1413 Fosfato de amido dissubstituído, fosfatado E 1414 Fosfato de amido dissubstituído, acetilado E 1420 Amido acetilado E 1422 Adipato de amido dissubstituído, acetilado E 1440 Hidroxipropilamido E 1442 Fosfato de amido dissubstituído, hidroxipropilado E 1450 Sal de sódio de octenilsuccinato de amido	<i>Quantum satis</i>
Frutos e produtos hortícolas não transformados, congelados e ultracongelados;	E 300 Ácido ascórbico E 301 Ascorbato de sódio E 302 Ascorbato de cálcio E 330 Ácido cítrico	<i>Quantum satis</i>

Géneros alimentícios	Aditivos	Teor máximo
Compotas de frutos; Peixe, crustáceos e moluscos não transformados, incluindo os mesmos produtos congelados e ultracongelados	E 331 Citratos de sódio E 332 Citratos de potássio E 333 Citratos de cálcio	
Arroz de cozedura rápida	E 471 Mono e diglicéridos de ácidos gordos E 472 a Ésteres acéticos de mono e diglicéridos de ácidos gordos	<i>Quantum satis</i>
Óleos e gorduras não emulsionados de origem animal ou vegetal (excepto azeite virgem e óleo de bagaço de azeitona bruto)	E 304 Ésteres de ácidos gordos de ácido ascórbico E 306 Extracto rico de tocoferóis E 307 Alfa-tocoferol E 308 Gama-tocoferol E 309 Delta-tocoferol	<i>Quantum satis</i>
	E 322 Lecitinas	30 g/l
	E 471 Mono e diglicéridos de ácidos gordos	10 g/l
	E 330 Ácido cítrico E 331 Citratos de sódio E 332 Citratos de potássio E 333 Citratos de cálcio	<i>Quantum satis</i>
Azeite refinado e óleo de bagaço de azeitona refinado	E 307 Alfa-tocoferol	200 mg/l
Queijos curados	E 170 Carbonatos de cálcio E 504 Carbonatos de magnésio E 509 Cloreto de cálcio E 575 Glucono-delta-lactona	<i>Quantum satis</i>
Mozzarella e requeijão («tirovútiro»)	E 270 Ácido láctico E 330 Ácido cítrico E 575 Glucono-delta-lactona	<i>Quantum satis</i>
Frutos e produtos hortícolas em lata ou em frasco	E 260 Ácido acético E 261 Acetato de potássio E 262 Acetatos de sódio E 263 Acetato de cálcio E 270 Ácido láctico E 300 Ácido ascórbico E 301 Ascorbato de sódio E 302 Ascorbato de cálcio E 325 Lactato de sódio E 326 Lactato de potássio E 327 Lactato de cálcio E 330 Ácido cítrico E 331 Citratos de sódio E 332 Citratos de potássio	<i>Quantum satis</i>

Géneros alimentícios	Aditivos	Teor máximo
	E 333 Citratos de cálcio E 334 Ácido tartárico E 335 Tartaratos de sódio E 336 Tartaratos de potássio E 337 Tartarato de sódio e potássio E 509 Cloreto de cálcio E 575 Glucono-delta-lactona	
<i>Gebakt</i> (picado)	E 330 Ácido cítrico E 331 Citratos de sódio E 332 Citratos de potássio E 333 Citratos de cálcio	<i>Quantum satis</i>
Preparados pré-embalados de carne fresca picada	E 300 Ácido ascórbico E 301 Ascorbato de sódio E 302 Ascorbato de cálcio E 330 Ácido cítrico E 331 Citratos de sódio E 332 Citratos de potássio E 333 Citratos de cálcio	<i>Quantum satis</i>
Pão preparado somente com os seguintes ingredientes: farinha de trigo, água, fermento ou massa levedada, sal	E 260 Ácido acético E 261 Acetato de potássio E 262 Acetatos de sódio E 263 Acetato de cálcio E 270 Ácido láctico E 300 Ácido ascórbico E 301 Ascorbato de sódio E 302 Ascorbato de cálcio E 304 Ésteres de ácidos gordos de ácido ascórbico E 322 Lecitinas E 325 Lactato de sódio E 326 Lactato de potássio E 327 Lactato de cálcio E 471 Mono e diglicéridos de ácidos gordos E 472 a Ésteres acéticos de mono e diglicéridos de ácidos gordos E 472 d Ésteres tartáricos de mono e diglicéridos de ácidos gordos E 472 e Ésteres monoacetiltartáricos e diacetiltartáricos de mono e diglicéridos de ácidos gordos E 472 f Ésteres mistos acéticos e tartáricos de mono e diglicéridos de ácidos gordos	<i>Quantum satis</i>

Géneros alimentícios	Aditivos	Teor máximo
<i>Pain courant français</i>	E 260 Ácido acético E 261 Acetato de potássio E 262 Acetatos de sódio E 263 Acetato de cálcio E 270 Ácido láctico E 300 Ácido ascórbico E 301 Ascorbato de sódio E 302 Ascorbato de cálcio E 304 Ésteres de ácidos gordos de ácido ascórbico E 322 Lecitinas E 325 Lactato de sódio E 326 Lactato de potássio E 327 Lactato de cálcio E 471 Mono e diglicéridos de ácidos gordos	<i>Quantum satis</i>
<i>Massas alimentícias frescas</i>	E 270 Ácido láctico E 300 Ácido ascórbico E 301 Ascorbato de sódio E 322 Lecitinas E 330 Ácido cítrico E 334 Ácido tartárico E 471 Mono e diglicéridos de ácidos gordos E 575 Glucono-delta-lactona	<i>Quantum satis</i>
<i>Vinhos e vinhos gaseificados e mosto de uvas parcialmente fermentado</i>	Aditivos autorizados: em conformidade com os Regulamentos (CEE) n.º 822/87 ⁽¹⁾ , (CEE) n.º 4252/88 ⁽²⁾ , (CEE) n.º 2332/92 ⁽³⁾ e (CEE) n.º 1873/84 ⁽⁴⁾ e com os respectivos regulamentos de execução, em conformidade com o Regulamento (CEE) n.º 1873/84, que autoriza a oferta ou o fornecimento para consumo humano directo de certos vinhos importados provavelmente submetidos a práticas enológicas não previstas no Regulamento (CEE) n.º 337/79	<i>Pro memoria</i>
<i>Cerveja</i>	E 270 Ácido láctico E 300 Ácido ascórbico E 301 Ascorbato de sódio E 330 Ácido cítrico E 414 Goma arábica	<i>Quantum satis</i>
<i>Foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras</i>	E 300 Ácido ascórbico E 301 Ascorbato de sódio	<i>Quantum satis</i>

⁽¹⁾ JO n.º L 84 de 27. 3. 1987, p. 1.⁽²⁾ JO n.º L 373 de 31. 12. 1988, p. 59.⁽³⁾ JO n.º L 231 de 13. 8. 1992, p. 1.⁽⁴⁾ JO n.º L 176 de 3. 7. 1984, p. 6.

ANEXO III

CONSERVANTES E ANTIOXIDANTES AUTORIZADOS SOB DETERMINADAS CONDIÇÕES

PARTE A

Sorbatos, benzoatos e p-hidroxibenzoatos

Nº E	Designação	Abreviaturas
E 200	Ácido sórbico	} As
E 202	Sorbato de potássio	
E 203	Sorbato de cálcio	
E 210	Ácido benzóico	} Ab ⁽¹⁾
E 211	Benzoato de sódio	
E 212	Benzoato de potássio	
E 213	Benzoato de cálcio	
E 214	p-Hidroxibenzoato de etilo	} PHB
E 215	Sal de sódio do p-Hidroxibenzoato de etilo	
E 216	p-Hidroxibenzoato de propilo	
E 217	Sal de sódio do p-Hidroxibenzoato de propilo	
E 218	p-Hidroxibenzoato de metilo	
E 219	Sal de sódio do p-Hidroxibenzoato de metilo	

⁽¹⁾ O ácido benzóico pode estar presente em determinados produtos fermentados como resultado dos processos de fermentação em condições de boas práticas de fabrico.

Notas

- Os teores de todas as substâncias acima referidas são expressos em termos dos respectivos ácidos livres.
- As abreviaturas utilizadas na tabela têm o seguinte significado:
As + Ab: As e Ab utilizados estremes ou em combinação.
As + PHB: As e PHB utilizados estremes ou em combinação.
As + Ab + PHB: As, Ab e PHB utilizados estremes ou em combinação.
- Os teores máximos de utilização indicados dizem respeito a géneros alimentícios prontos a consumir preparados de acordo com as instruções do fabricante.

Géneros alimentícios	Teor máximo (mg/kg ou mg/l consoante os casos)					
	As	Ab	PHB	As + Ab	As + PHB	As + Ab + PHB
Bebidas aromatizadas à base de vinho, incluindo os produtos abrangidos pelo Regulamento (CEE) n.º 1601/91	200					
Bebidas aromatizadas não alcoólicas ⁽¹⁾	300	150		250 As + 150 Ab		
Chá líquido concentrado e infusões concentradas de frutos e plantas				600		
Sumo de uvas não fermentado para fins religiosos				2 000		
Vinhos referidos no Regulamento (CEE) n.º 822/87 ⁽²⁾ ; vinho sem álcool; vinho de frutas (incluindo sem álcool); <i>Made wine</i> ; sidra e perada (incluindo sem álcool)	200					
<i>Sød . . . Saft</i> ou <i>Sødet . . . Saft</i>	500	200				
Cerveja sem álcool em barril		200				
Hidromel	200					
Bebidas espirituosas com teor alcoólico inferior a 15 %	200	200		400		
Recheios para <i>ravioli</i> e produtos similares	1 000					
Compotas, geleias, marmeladas com baixo teor de açúcar e produtos similares de baixo índice calórico ou não açucarados e outros preparados à base de frutos <i>Marmelades</i>		500		1 000		
Frutos e produtos hortícolas escorridos e cristalizados				1 000		
Frutos desidratados	1 000					
<i>Frugtgrød</i> e <i>Rote Grütze</i>	1 000	500				
Produtos preparados à base de frutos e de produtos hortícolas, incluindo molhos à base de frutos e excluindo purés, «mousses», compotas, saladas e produtos similares em conserva	1 000					
Conservas de produtos hortícolas em vinagre, salmoura ou óleos (excluindo azeitonas)				2 000		
Massa de batata e pedaços de batata pré-fritos	2 000					
<i>Gnocchi</i>	1 000					
<i>Polenta</i>	200					
Azeitonas e produtos preparados à base de azeitona	1 000					
Revestimentos gelatinosos de produtos cárneos (cozinhados, curados ou secos); Pastas de carne					1 000	
Tratamento da superfície de produtos cárneos secos						<i>Quantum satis</i>

⁽¹⁾ Esta posição não inclui as bebidas à base de produtos lácteos.

⁽²⁾ JO n.º L 84 de 27. 3. 1987, p. 1.

Géneros alimentícios	Teor máximo (mg/kg ou mg/l consoante os casos)					
	As	Ab	PHB	As + Ab	As + PHB	As + Ab + PHB
Semiconservas à base de peixe, incluindo produtos à base de ovas				2 000		
Pescado salgado seco				200		
Camarões cozidos				2 000		
<i>Crangon crangon</i> e <i>Crangon vulgaris</i> cozidos				6 000		
Queijo pré-embalado, em fatias	1 000					
Queijos não curados	1 000					
Queijo fundido	2 000					
Queijo em camadas e queijo com adição de géneros alimentícios	1 000					
Sobremesas à base de produtos lácteos não submetidos a tratamento térmico				300		
Coalhada	1 000					
Ovo líquido (claras, gemas ou ovos inteiros)				5 000		
Ovoprodutos desidratados concentrados, congelados e ultracongelados	1 000					
Pão pré-embalado em fatias e pão de centeio	2 000					
Produtos de panificação parcialmente cozidos pré-embalados destinados à venda a retalho	2 000					
Padaria fina com uma actividade da água superior a 0,65	2 000					
Aperitivos à base de cereais ou de batata e frutos secos revestidos					1 000 (dos quais 300, no máximo, de PHB)	
Polmes de farinhas	2 000					
Confeitaria (excepto chocolate)						1 500 (dos quais 300, no máximo, de PHB)
Gomas de mascar				1 500		
Coberturas (xaropes para panquecas, xaropes aromatizados para batidos de leite e gelados; produtos similares)	1 000					
Emulsões gordas (excepto manteiga) com 60 % ou mais de matérias gordas	1 000					
Emulsões gordas com menos de 60 % de matérias gordas	2 000					
Molhos emulsionados com 60 % ou mais de matérias gordas	1 000					

Géneros alimentícios	Teor máximo (mg/kg ou mg/l consoante os casos)					
	As	Ab	PHB	As + Ab	As + PHB	As + Ab + PHB
Molhos emulsionados com menos de 60 % de matérias gordas	2 000					
Molhos não emulsionados				1 000		
Saladas confeccionadas				1 500		
Mostarda				1 000		
Temperos e condimentos				1 000		
Sopas líquidas e caldos (não enlatados)				500		
Aspic	1 000	500				
Suplementos alimentares dietéticos líquidos						2 000
Alimentos dietéticos para fins medicinais específicos com excepção dos alimentos para lactentes e crianças de tenra idade referidos na Directiva 89/398/CEE ⁽¹⁾ — preparados dietéticos para controlo do peso destinados a substituir a ingestão diária total de alimentos ou uma refeição				1 500		

(¹) JO nº L 186 de 30. 6. 1989, p. 27.

PARTE B

Dióxido de enxofre e sulfitos

Nº E	Designação
E 220	Dióxido de enxofre
E 221	Sulfito de sódio
E 222	Hidrogenossulfito de sódio (bissulfito de sódio)
E 223	Metabissulfito de sódio
E 224	Metabissulfito de potássio
E 226	Sulfito de cálcio
E 227	Hidrogenossulfito de cálcio (bissulfito de cálcio)
E 228	Hidrogenossulfito de potássio (bissulfito de potássio)

Notas

- Os teores máximos são expressos em SO₂, em mg/kg ou mg/l, consoante os casos, e referem-se às quantidades totais, de todas as origens.
- Um teor de SO₂ não superior a 10 mg/kg ou 10 mg/l é considerado inexistente.

Géneros alimentícios	Teor máximo (mg/kg ou mg/l, consoante os casos) expresso em SO ₂
<i>Burger meat</i> com um teor mínimo de 4% de cereais e/ou outros produtos vegetais	450
<i>Breakfast sausages</i>	450
<i>Longaniza fresca</i> e <i>Butifarra fresca</i>	450
Pescado salgado seco da espécie <i>Gadidae</i>	200
Crustáceos e cefalópodes	
— frescos, congelados e ultracongelados	150 ⁽¹⁾
— crustáceos, família <i>penaeidae solenoceridae aristeidae</i>	
— até 80 unidades	150 ⁽¹⁾
— entre 80 e 120 unidades	200 ⁽¹⁾
— mais de 120 unidades	300 ⁽¹⁾
— cozidos	50 ⁽¹⁾
Biscoitos secos	50
Amidos (excluindo os amidos utilizados em preparados para lactentes, alimentos de transição e alimentos para desmame)	50
Sago	30
Cevada esferulada	30
Batata granulada desidratada	400
Aperitivos à base de batata ou de cereais	50
Batata descascada	50
Batata transformada (incluindo as batatas congeladas e ultracongeladas)	100
Massa de batata	100
Produtos hortícolas de cor branca desidratados	400
Produtos hortícolas de cor branca transformados (incluindo produtos hortícolas de cor branca congelados e ultracongelados)	50
Gengibre seco	150
Tomate desidratado	200
Polpa de rábano	800
Polpa de chalotas, cebolas e alhos	300
Conservas de frutos e produtos hortícolas em vinagre, óleos ou salmoura (excepto azeitonas e pimentos amarelos em salmoura)	100
Pimentos amarelos em salmoura	500
Cogumelos transformados (incluindo cogumelos congelados)	50
Cogumelos desidratados	100
Frutos desidratados	
— alperces, pêssegos, uvas, ameixas e figos	2 000
— bananas	1 000
— maçãs e peras	600
— outros (incluindo frutos secos de casca rijá)	500

⁽¹⁾ Nas partes comestíveis.

Géneros alimentícios	Teor máximo (mg/kg ou mg/l, consoante os casos) expresso em SO ₂
Coco desidratado	50
Frutos e produtos hortícolas, escorridos e cristalizados, angélicas e cascas de citrinos cristalizados	100
Doces, geleias e citrinadas referidos na Directiva 79/1693/CEE (com excepção do doce e da geleia de qualidade extra) e outros preparados similares à base de frutos, incluindo produtos de baixo índice calórico	50
<i>Jams, jellies e marmelades</i> produzidas com frutos tratados com sulfitos	100
Recheios de tarte à base de frutos	100
Temperos à base de sumos de citrinos	200
Sumo de uva concentrado para produção artesanal de vinho	2 000
<i>Mostarda di frutta</i>	100
Extracto gelificante de frutos, pectina líquida para venda ao consumidor final	800
Cerejas de polpa branca, frutos secos re-hidratados e lichias em frasco	100
Rodelas de limão em frasco	250
Açúcares, na acepção da Directiva 73/437/CEE, com excepção dos xaropes de glucose, desidratados ou não	15
Xaropes de glucose, desidratados ou não	20
Melaços	70
Outros açúcares	40
Coberturas (xaropes para panquecas, xaropes aromatizados para batidos de leite e gelados, produtos similares)	40
Sumos de laranja, toranja, maçã e ananás para fornecimento em grandes quantidades a estabelecimentos de restauração	50
Sumos de lima ou limão	350
Concentrados à base de sumos de frutos que contenham, no mínimo, 2,5 % de cevada (<i>barley water</i>)	350
Outros produtos concentrados à base de sumos de frutos e de frutos liquefeitos; capilé, groselha e produtos similares	250
Bebidas não alcoólicas aromatizadas que contenham sumos de frutos	20 (exclusivamente proveniente de concentrados)
Bebidas não alcoólicas aromatizadas que contenham pelo menos 235 g/l de xarope de glucose	50
Sumos de uva não fermentados para fins religiosos	70

Géneros alimentícios	Teor máximo (mg/kg ou mg/l, consoante os casos) expresso em SO ₂
Confeitaria à base de xarope de glicose	50 (exclusivamente proveniente de xarope de glicose)
Cerveja, incluindo a cerveja sem álcool e de baixo teor alcoólico	20
Cerveja com segunda fermentação no barril	50
Vinho	Em conformidade com os Regulamentos (CEE) n.º 822/77, (CEE) n.º 4252/88, (CEE) n.º 2332/92 e (CEE) n.º 1873/84 e respectivos regulamentos de execução; (<i>pro memoria</i>) em conformidade com o Regulamento (CEE) n.º 1873/84, que autoriza a oferta ou o fornecimento para consumo humano directo de certos vinhos importados provavelmente submetidos a práticas enológicas não previstas no Regulamento (CEE) n.º 337/79
Bebidas fermentadas de uvas, sem álcool	200
Vinho artesanal (<i>made wine</i>)	260
Sidras, peradas, bebidas fermentadas de outros frutos, espumantes ou não (incluindo os produtos sem álcool)	200
Hidromel	200
Vinagres de fermentação	170
Mostarda, com excepção da mostarda de Dijon	250
Mostarda de Dijon	500
Gelatinas	50
Sucedâneos de carne, peixe ou crustáceos, à base de proteínas de cereais ou de outros produtos hortícolas	200

PARTE C

Outros conservantes

Nº E	Designação	Géneros alimentícios	Teor máximo
E 230	Bifenilo, difenilo	Tratamento da superfície dos citrinos	70 mg/kg
E 231 E 232	Ortofenilfenol Ortofenilfenato de sódio	Tratamento da superfície dos citrinos	12 mg/kg estremes ou em combinação, expresso em ortofenilfenol
E 233	Tiabendazolo	Tratamento da superfície de — citrinos — bananas	6 mg/kg 3 mg/kg
E 234	Nisina (¹)	Pudins de semolina e tapioca e produtos similares Queijos curados e queijos fundidos <i>Clotted cream</i>	3 mg/kg 12,5 mg/kg 10 mg/kg
E 235	Natamicina	Tratamento de superfície de — queijos de pasta dura e semidura — enchidos secos ou curados	1 mg/dm ² de superfície (ausente a 5 mm de profundidade)
E 239	Hexametenotetramina	Queijo <i>Provolone</i>	25 mg/kg quantidade residual, expressa em formaldeído
E 242	Dicarbonato dimetilico	Bebidas aromatizadas não alcoólicas Bebidas fermentadas de uvas, sem álcool Concentrado de chá líquido	250 mg/l quantidade adicionada, resíduo não detectável
E 284	Ácido bórico	Ovas de esturjão (caviar)	4 g/kg expressos em ácido bórico
E 285	Tetraborato de sódio (bórax)		

(¹) Esta substância pode encontrar-se naturalmente presente em alguns queijos como resultado dos processos de fermentação.

Nº E	Designação	Géneros alimentícios	Quantidade adicionada	Quantidade residual
			mg/kg	
E 249	Nitrito de potássio ⁽¹⁾	Produtos à base de carne não submetidos a tratamentos térmicos, curados e secos	150 ⁽²⁾	50 ⁽³⁾
E 250	Nitrito de sódio ⁽¹⁾	Outros produtos curados à base de carne Produtos à base de carne enlatados <i>Foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras</i>	150 ⁽²⁾	100 ⁽³⁾
		Toucinho fumado (<i>bacon</i>)		175 ⁽³⁾
E 251	Nitrato de sódio	Produtos curados à base de carne Produtos à base de carne enlatados	300	250 ⁽⁴⁾
E 252	Nitrato de potássio	Queijos de pasta dura, semidura Sucedâneos de queijo à base de produtos lácteos		50 ⁽⁴⁾
		Conservas de arenque e espadilha em vinagre		200 ⁽⁵⁾

⁽¹⁾ Quando forem rotulados «para utilização em géneros alimentícios», os nitritos só poderão ser comercializados em mistura com sal ou substitutos do sal.

⁽²⁾ Expressa em NaNO₂.

⁽³⁾ Quantidade residual no ponto de venda ao consumidor final expressa em NaNO₂.

⁽⁴⁾ Expressa em NaNO₃.

⁽⁵⁾ Quantidade residual expressa em NaNO₂, incluindo o nitrito formado a partir de nitrato.

Nº E	Designação	Géneros alimentícios	Teor máximo
E 280	Ácido propiónico Propionato de sódio Propionato de cálcio Propionato de potássio ⁽¹⁾	Pão pré-embalado em fatias e pão de centeio	3 000 mg/kg expressos em ácido propiónico
E 281		Pães de valor energético reduzido Pão parcialmente cozido pré-embalado Padaria fina pré-embalada (incluindo <i>flour confectionery</i>) com uma actividade de água superior a 0,65 <i>Rolls, buns e pitta</i> pré-embalados	2 000 mg/kg expressos em ácido propiónico
E 282			
E 283			
		<i>Christmas pudding</i> Pão pré-embalado	1 000 mg/kg expressos em ácido propiónico
E 1105	Lisozima	Queijos curados	<i>Quantum satis</i>

⁽¹⁾ O ácido propiónico e os seus sais podem estar presentes em determinados produtos fermentados como resultado dos processos de fermentação em condições de boas práticas de fabrico.

PARTE D

Outros antioxidantes

Notas

O sinal * que figura na tabela refere-se à regra da proporcionalidade: quando forem utilizadas combinações de galatos BHA e BHT, os teores de cada uma destas substâncias deverão ser reduzidos proporcionalmente.

Nº E	Designação	Géneros alimentícios	Teor máximo (mg/kg)
E 310	Galato de propilo	Gorduras e óleos utilizados na produção ou preparação de géneros alimentícios submetidos a tratamentos térmicos	200* (galatos e BHA, estremes ou em combinação)
E 311	Galato de octilo		
E 312	Galato de dodecilo	Óleos e gorduras para frituras, com excepção do óleo de bagaço de azeitona	100* (BHT)
E 320	Butil-hidroxianisolo (BHA)		
E 321	Butil-hidroxitolueno (BHT)		
		Banhas, óleos de peixe e gorduras de bovino, de aves e de ovinos	ambos os valores expressos em relação à matéria gorda
		Misturas para bolos Aperitivos à base de cereais Leites em pó para máquinas de distribuição automática Sopas e caldos desidratados Molhos Produtos cárneos desidratados Frutos secos transformados Temperos e condimentos Cereais pré-cozidos	200 (galatos e BHA, estremes ou em combinação) expressos em relação à matéria gorda
		Batata granulada desidratada	25 (galatos e BHA, estremes ou em combinação)
		Gomas de mascar Suplementos dietéticos	400 (galatos, BHT e BHA, estremes ou em combinação)
E 315	Ácido eritórbico	Conservas e semiconservas de carne	500 expressos em ácido eritórbico
E 316	Eritorbato de sódio		
		Conservas e semiconservas de peixe Peixe vermelho congelado e ultracongelado	1 500 expressos em ácido eritórbico

ANEXO IV

OUTROS ADITIVOS AUTORIZADOS

Os níveis máximos de utilização indicados dizem respeito aos géneros alimentícios prontos a consumir preparados de acordo com as instruções do fabricante.

Nº E	Designação	Géneros alimentícios	Teor máximo
E 297	Ácido fumárico	(<i>Pro memoria</i>) Vinho em conformidade com o Regulamento (CEE) n.º 1873/84, que autoriza a oferta ou o fornecimento para consumo humano directo de certos vinhos importados provavelmente submetidos a práticas enológicas não previstas no Regulamento (CEE) n.º 337/79	
		Recheios e coberturas para padaria fina	2,5 g/kg
		Confeitaria à base de açúcar	1 g/kg
		Sobremesas tipo gelatina Sobremesas com aromas de frutos Misturas em pó para sobremesas	4 g/kg
		Pós instantâneos para bebidas à base de frutos	1 g/l
		Chá em pó instantâneo	1 g/l
		Gomas de mascar	2 g/kg
	Nas aplicações seguintes, o teor máximo indicado (expresso em P ₂ O ₅) de ácido fosfórico e dos fosfatos E 338, E 339, E 340, E 341, E 450, E 451 e E 452 poderá ser adicionado, estretes ou em combinação		
E 338	Ácido fosfórico	Bebidas aromatizadas não alcoólicas	700 mg/l ⁽¹⁾
E 339	Fosfatos de sódio i) Fosfato monossódico ii) Fosfato dissódico iii) Fosfato trissódico	Leites, esterilizados e ultrapasteurizados (UHT)	1 g/l
		Leite parcialmente desidratado com um resíduo seco inferior a 28 %	1 g/kg
		Leite parcialmente desidratado com um resíduo seco superior a 28 %	1,5 g/kg
E 340	Fosfatos de potássio i) Fosfato monopotássico ii) Fosfato dipotássico iii) Fosfato tripotássico	Leite em pó e leite em pó magro	2,5 g/kg
		Natas pasteurizadas esterilizadas e ultrapasteurizadas (UHT)	5 g/kg
		Nata batida e sucedâneos à base de gorduras vegetais	5 g/kg
		Queijos não curados (excepto <i>mozzarella</i>)	2 g/kg
		Queijo fundido e seus sucedâneos	20 g/kg
E 341	Fosfatos de cálcio i) Fosfato monocálcico ii) Fosfato dicálcico iii) Fosfato tricálcico	Produtos cárneos	5 g/kg
		Bebidas para desportistas e águas de mesa preparadas	0,5 g/l
		Suplementos dietéticos	<i>Quantum satis</i>
		Sal e seus substitutos	10 g/kg
		Bebidas à base de proteína vegetal	20 g/l
		Misturas de cor branca para bebidas	30 g/kg
Misturas de cor branca para bebidas destinadas a máquinas de distribuição automática	50 g/kg		

⁽¹⁾ Apenas o E 338.

Nº E	Designação	Géneros alimentícios	Teor máximo		
E 450	Difosfatos i) Difosfato dissódico ii) Difosfato trissódico iii) Difosfato tetrassódico iv) Difosfato dipotássico v) Difosfato tetrapotássico vi) Difosfato dicálcico vii) Di-hidrogenodifosfato monocálcico	Gelados	1 g/kg		
		Sobremesas	3 g/kg		
		Misturas em pó para sobremesas	7 g/kg		
		Padaria fina	20 g/kg		
		Farinhas	2,5 g/kg		
		Farinhas autolevedantes	20 g/kg		
		<i>Soda bread</i>	20 g/kg		
		Ovo líquido (claras, gemas ou ovos inteiros)	10 g/kg		
E 451	Trifosfatos i) Trifosfato pentassódico ii) Trifosfato pentapotássico	Molhos	5 g/kg		
		Sopas e caldos	3 g/kg		
		Chá e infusões de plantas	2 g/l		
E 452	Polifosfatos i) Polifosfato de sódio ii) Polifosfato de potássio iii) Polifosfato de sódio e de cálcio iv) Polifosfato de cálcio	Sidra e perada	2 g/l		
		Gomas de mascar	<i>Quantum satis</i> (1)		
		Géneros alimentícios desidratados em pó	10 g/kg (2)		
		Bebidas de base láctea, com chocolate e malte	2 g/l		
		Bebidas alcoólicas, excepto vinho e cerveja	1 g/l		
		Cereais de pequeno-almoço	5 g/kg		
		Aperitivos	5 g/kg		
		Surimi	1 g/kg		
		Pastas de peixe e de crustáceos	5 g/kg		
		Coberturas (xaropes para panquecas, xaropes aromatizados para batidos de leite e gelados; produtos similares)	3 g/kg		
		Preparados especiais para fins dietéticos específicos	5 g/kg		
		Revestimentos para produtos à base de carne e produtos hortícolas	4 g/kg		
		Confeitaria à base de açúcar	5 g/kg		
		<i>Icing sugar</i>	10 g/kg		
		«Noodles» (massas de tipo chinês)	2 g/kg		
		Polmes	5 g/kg		
		Filetes de peixe não transformado, congelados e ultracongelados	5 g/kg		
		Produtos à base de crustáceos congelados e ultracongelados	5 g/kg		
		Preparados de batata (incluindo congelados, ultracongelados, refrigerados e desidratados)	5 g/kg		
		E 431	Estearato de polioxietileno (40)	(<i>Pro memoria</i>) Vinho em conformidade com o Regulamento (CEE) n.º 1873/84, que autoriza a oferta ou o fornecimento para consumo humano directo de certos vinhos importados provavelmente submetidos a práticas enológicas não previstas no Regulamento (CEE) n.º 337/79	
		E 353	Ácido metatartárico	Vinho em conformidade com os Regulamentos (CEE) n.º 822/87, (CEE) n.º 4252/88, (CEE) n.º 2332/92 e (CEE) n.º 1873/84 e respectivos regulamentos de execução	
<i>Made wine</i> (vinho artesanal)	100 mg/l				
E 355	Ácido adípico	Recheios e coberturas para padaria fina	2 g/kg		
E 356	Adipato de sódio	Misturas em pó para sobremesas	1 g/kg		
E 357	Adipato de potássio	Sobremesas tipo gelatina	6 g/kg		
		Sobremesas com aromas de frutos	1 g/kg		
		Substâncias em pó para preparação caseira de bebidas	10 g/l		
			expressos em ácido adípico		

(1) Apenas o E 341 ii).

(2) Apenas o E 341 iii).

N.º E	Designação	Géneros alimentícios	Teor máximo						
E 363	Ácido succínico	Sobremesas	6 g/kg						
		Sopas e caldos	5 g/kg						
		Substâncias em pó para preparação caseira de bebidas	3 g/l						
E 385	Etilenodiaminatetracetato de cálcio dissódico (EDTA CaNa ₂)	Molhos emulsionados	75 mg/kg						
		Conservas de produtos hortícolas e de leguminosas, de cogumelos e de alcachofras, em lata ou em frasco	250 mg/kg						
		Conservas de crustáceos e moluscos em lata ou em frasco	75 mg/kg						
		Conservas de peixe, em lata ou em frasco	75 mg/kg						
		Minarina	100 mg/kg						
		Crustáceos congelados e ultracongelados	75 mg/kg						
E 405	Alginato de propilenoglicol	Emulsões gordas	3 g/kg						
		Padaria fina	2 g/kg						
		Recheios, coberturas e revestimentos para padaria fina e sobremesas	5 g/kg						
		Confeitaria à base de açúcar	1,5 g/kg						
		Gelados à base de água	3 g/kg						
		Aperitivos à base de cereais ou de batata	3 g/kg						
		Molhos	8 g/kg						
		Cerveja	100 mg/l						
		Gomas de mascar	5 g/kg						
		Preparados à base de frutos e de produtos hortícolas	5 g/kg						
		Bebidas aromatizadas não alcoólicas	300 mg/l						
		Licores emulsionados	10 g/l						
		Alimentos dietéticos para fins medicinais específicos — preparados dietéticos para controlo do peso destinados a substituir a ingestão diária total de alimentos ou uma refeição	1,2 g/kg						
		Suplementos alimentares dietéticos	1 g/kg						
E 416	Goma karaya	Aperitivos à base de cereais ou de batata	5 g/kg						
		Revestimentos de frutos secos	10 g/kg						
		Recheios, coberturas e revestimentos para padaria fina	5 g/kg						
		Sobremesas	6 g/kg						
		Molhos emulsionados	10 g/kg						
		Licores à base de ovos	10 g/l						
		Suplementos alimentares dietéticos	<i>Quantum satis</i>						
		Gomas de mascar	5 g/kg						
E 420 E 421 E 953 E 965 E 966 E 967	Sorbitol i) Sorbitol ii) Xarope de sorbitol Manitol Isomalte Maltitol i) Maltitol ii) Xarope de maltitol Lactitol Xilitol	Géneros alimentícios em geral (excepto as bebidas e aqueles géneros alimentícios que sejam referidos no n.º 3 do artigo 2.º)	<i>Quantum satis</i>						
				Peixe, crustáceos, moluscos e cefalópodes não transformados, congelados e ultracongelados	(para fins que não os de edulcorante)				
						Licores			

Nº E	Designação	Géneros alimentícios	Teor máximo
E 432	Monolaurato de polioxietileno 20 sorbitano (polissorbato 20) Monooleato de polioxietileno 20 sorbitano (polissorbato 80) Monopalmitato de polioxietileno 20 sorbitano (polissorbato 40) Monoestearato de polioxietileno 20 sorbitano (polissorbato 60) Triestearato de polioxietileno 20 sorbitano (polissorbato 65)	Padaria fina	3 g/kg
E 433		Emulsões gordas para panificação	10 g/kg
E 434		Sucedâneos do leite e das natas	5 g/kg
E 435		Gelados	1 g/kg
E 436		Sobremesas	3 g/kg
		Confeitaria à base de açúcar	1 g/kg
		Molhos emulsionados	5 g/kg
		Sopas	1 g/kg
		Gomas de mascar	5 g/kg
		Suplementos alimentares dietéticos	<i>Quantum satis</i>
		Alimentos dietéticos para fins medicinais específicos — preparados dietéticos para controlo do peso destinados a substituir a ingestão diária total de alimentos ou uma refeição	1 g/kg
			Estremes ou em combinação
E 442	Fosfatidatos de amónio	Produtos à base de cacau e chocolate referidos na Directiva 73/241/CEE	10 g/kg
		Confeitaria à base de cacau	10 g/kg
E 444	Ésteres acético e isobutírico da sacarose	Bebidas aromatizadas sem álcool de aspecto turvo	300 mg/l
E 445	Ésteres de glicerol de colofónia	Bebidas aromatizadas sem álcool de aspecto turvo	100 mg/l
E 473	Ésteres de sacarose de ácidos gordos Sacaridoglicéridos	Café líquido, em lata	1 g/l
E 474		Produtos cárneos submetidos a tratamento térmico	5 g/kg (em relação à matéria gorda)
		Emulsões gordas para panificação	10 g/kg
		Padaria fina	10 g/kg
		Misturas de cor branca para bebidas	20 g/kg
		Gelados	5 g/kg
		Confeitaria à base de açúcar	5 g/kg
		Sobremesas	5 g/kg
		Molhos	10 g/kg
		Sopas e caldos	2 g/kg
		Tratamento da superfície de frutos frescos	<i>Quantum satis</i>
		Licor de anis não alcoólico	5 g/l
		Bebidas de coco e amêndoa não alcoólicas	5 g/l
		Bebidas espirituosas (excepto vinho e cerveja)	5 g/l
	Produtos em pó para a preparação de bebidas quentes	10 g/l	
	Bebidas de base láctea	5 g/l	
	Suplementos alimentares dietéticos	<i>Quantum satis</i>	
	Alimentos dietéticos para fins medicinais específicos; preparados dietéticos para controlo do peso destinados a substituir a ingestão diária total de alimentos ou uma refeição	5 g/kg	
	Gomas de mascar	10 g/kg	
		Estremes ou em combinação	
E 475	Ésteres de poliglicerol de ácidos gordos	Padaria fina	10 g/kg
		Licores emulsionados	5 g/l
		Ovo-productos	1 g/kg
		Misturas de cor branca para bebidas	0,5 g/kg
		Gomas de mascar	5 g/kg

N.º E	Designação	Géneros alimentícios	Teor máximo
		Emulsões gordas Sucedâneos do leite e das natas Confeitaria à base de açúcar Sobremesas Suplementos alimentares dietéticos Alimentos dietéticos para fins medicinais específicos — preparados dietéticos para controlo do peso destinados a substituir a ingestão diária total de alimentos ou uma refeição Cereais de pequeno-almoço tipo <i>Granola</i>	5 g/kg 5 g/kg 2 g/kg 2 g/kg <i>Quantum satis</i> 5 g/kg 10 g/kg
E 476	Polirricinoleato de poliglicerol	Pastas para barrar e guarnições com baixo ou muito baixo teor de matéria gorda Confeitaria à base de cacau, incluindo o chocolate	4 g/kg 5 g/kg
E 477	Ésteres de propilenoglicol de ácidos gordos	Padaria fina Emulsões gordas para panificação Sucedâneos do leite e das natas Misturas de cor branca para bebidas Gelados Confeitaria à base de açúcar Sobremesas Produtos de cobertura batidos para sobremesas, com excepção das natas Alimentos dietéticos para fins medicinais específicos; preparados dietéticos para controlo do peso destinados a substituir a ingestão diária total de alimentos ou uma refeição	5 g/kg 10 g/kg 5 g/kg 1 g/kg 3 g/kg 5 g/kg 5 g/kg 30 g/kg 1 g/kg
E 479 b	Produto da reacção de óleo de soja oxidado por via térmica com mono e diacilgliceróis	Emulsões gordas para frituras	5 g/kg
E 481 E 482	Oleostearilo-2-lactilato de sódio Oleostearilo-2-lactilato de cálcio	Padaria fina Arroz de cozedura rápida Cereais de pequeno-almoço Licores emulsionados Bebidas espirituosas com teor alcoólico inferior a 15 %, em volume Aperitivos à base de cereais Gomas de mascar Emulsões gordas Sobremesas Confeitaria à base de açúcar Misturas de cor branca para bebidas Aperitivos à base de cereais ou de batata Conservas de produtos cárneos picados e em cubos, em lata Produtos em pó para a preparação de bebidas quentes Alimentos dietéticos para fins medicinais específicos — preparados dietéticos para controlo do peso destinados a substituir a ingestão diária total de alimentos ou uma refeição Pão (excepto o referido no anexo II) <i>Mostarda di frutta</i>	5 g/kg 4 g/kg 5 g/kg 8 g/l 8 g/l 2 g/kg 2 g/kg 10 g/kg 5 g/kg 5 g/kg 3 g/kg 5 g/kg 4 g/kg 2 g/l 2 g/kg 3 g/kg 2 g/kg Estremes ou em combinação
E 483	Tartarato de estearilo	Produtos de panificação (excepto o pão referido no anexo II) Sobremesas	4 g/kg 5 g/kg

Nº E	Designação	Géneros alimentícios	Teor máximo
E 491 E 492 E 493 E 494 E 495	Monoestearato de sorbitano Triestearato de sorbitano Monolaurato de sorbitano Monoleato de sorbitano Monopalmitato de sorbitano	Padaria fina Coberturas e revestimentos para padaria fina Citrinada em geleia Emulsões gordas Sucedâneos do leite e das natas Misturas de cor branca para bebidas Chá líquido concentrado e infusões concentradas de frutos e de outras plantas ou partes de plantas Gelados Sobremesas Confeitaria à base de açúcar Confeitaria à base de cacau, incluindo o chocolate Molhos emulsionados Suplementos alimentares dietéticos Leveduras para panificação Gomas de mascar Alimentos dietéticos para fins medicinais específicos; preparados dietéticos para controlo do peso destinados a substituir a ingestão diária total de alimentos ou uma refeição <i>(Pro memoria)</i> Apenas em relação ao E 491, vinho em conformidade com o Regulamento (CEE) nº 1873/84, que autoriza a oferta e o fornecimento para consumo humano directo de certos vinhos importados provavelmente submetidos a práticas enológicas não previstas no Regulamento (CEE) nº 337/79	10 g/kg 5 g/kg 25 mg/kg ⁽¹⁾ 10 g/kg 5 g/kg 5 g/kg 0,5 g/l 0,5 g/kg 5 g/kg 5 g/kg 10 g/kg ⁽²⁾ 5 g/kg <i>Quantum satis</i> <i>Quantum satis</i> 5 g/kg 5 g/kg Estremes ou em combinação
E 512	Cloreto estanoso	Conservas de espargos de cor branca em lata ou em frasco	25 mg/kg expresso em Sn
E 520 E 521 E 522 E 523	Sulfato de alumínio Sulfato de alumínio e sódio Sulfato de alumínio e potássio Sulfato de alumínio e amónio	Clara de ovo Frutos e produtos hortícolas escorridos e cristalizados	30 mg/kg 200 mg/kg Estremes ou em combinação, expresso em alumínio
E 541	Fosfato ácido de alumínio e sódio	Padaria fina (apenas os <i>scones</i> e bolos similares de massa esponjosa)	1 g/kg expresso em alumínio
E 535 E 536 E 538	Ferrocianeto de sódio Ferrocianeto de potássio Ferrocianeto de cálcio	Sal e seus substitutos	Estremes ou em combinação 20 mg/kg expresso em ferrocianeto de potássio anidro
E 551 E 552 E 553 a E 553 b E 554 E 555 E 556 E 559	Sílica (dióxido de silício) Silicato de cálcio i) Silicato de magnésio ii) Trissilicato de magnésio ⁽³⁾ Talco ⁽³⁾ Silicato de alumínio e sódio Silicato de alumínio e potássio Silicato de alumínio e cálcio Silicato de alumínio (caulino)	Géneros alimentícios desidratados em pó (incluindo os açúcares) Sal e seus substitutos Suplementos alimentares dietéticos Géneros alimentícios sob forma de pastilhas com e sem revestimento Queijo duro e queijo fundido em fatias	10 g/kg 10 g/kg <i>Quantum satis</i> <i>Quantum satis</i> 10 g/kg Estremes ou em combinação

⁽¹⁾ Apenas o E 493.⁽²⁾ Apenas o E 492.⁽³⁾ Sem amianto.

N.º E	Designação	Géneros alimentícios	Teor máximo
		Gomas de mascar Arroz Salsichas (apenas tratamento da superfície) Gomas de gelatina moldadas (apenas tratamento da superfície)	<i>Quantum satis</i> (¹)
E 579 E 585	Gluconato ferroso Lactato ferroso	Azeitonas escurecidas por oxidação	150 mg/kg expresso em Fe
E 620 E 621 E 622 E 623 E 624 E 625	Ácido glutâmico Glutamato monossódico Glutamato monopotássico Diglutamato de cálcio Glutamato monoamónico Diglutamato de magnésio	Géneros alimentícios em geral (excepto os referidos no n.º 3 do artigo 2.º) Condimentos e temperos	10 g/kg Estremes ou em combinação <i>Quantum satis</i>
E 626 E 627 E 628 E 629 E 630 E 631 E 632 E 633 E 634 E 635	Ácido guanílico Guanilato dissódico Guanilato dipotássico Guanilato de cálcio Ácido inosínico Inosinato dissódico Inosinato dipotássico Inosinato de cálcio 5' Ribonucleótidos de cálcio 5' Ribonucleótidos dissódicos	Géneros alimentícios em geral (excepto os referidos no n.º 3 do artigo 2.º) Temperos e condimentos	500 mg/kg Estremes ou em combinação, expressos em ácido guanílico <i>quantum satis</i>
E 900	Dimetilpolissiloxano	Doces, geleias e citrinadas referidos na Directiva 79/1693/CEE e outros produtos para barrar similares, incluindo os produtos de baixo índice calórico Sopas e caldos Óleos e gorduras para frituras Confeitaria (excepto chocolate) Bebidas aromatizadas não alcoólicas Sumo de ananás Frutos e produtos hortícolas em lata e em frasco Gomas de mascar (<i>Pro memoria</i>) Vinho em conformidade com o Regulamento (CEE) n.º 1873/84, que autoriza a oferta ou o fornecimento para consumo humano directo de certos vinhos importados provavelmente submetidos a práticas enológicas não previstas no Regulamento (CEE) n.º 337/79 <i>Sød . . . Saft</i> Polmes	10 mg/kg 10 mg/kg 10 mg/kg 10 mg/l 10 mg/l 10 mg/kg 10 mg/kg 100 mg/kg 10 mg/l 10 mg/kg
E 901 E 902 E 903 E 904	Cera de abelhas (branca e amarela) Cera candelilha Cera de carnaúba Goma laca	Apenas como agentes de revestimento para: — confeitaria (incluindo o chocolate) — pequenos produtos de padaria fina revestidos de chocolate — aperitivos — frutos secos — café em grão	<i>Quantum satis</i>

(¹) Apenas o E 553 b.

Nº E	Designação	Géneros alimentícios	Teor máximo
		Suplementos alimentares dietéticos	<i>Quantum satis</i>
		Citrios, melões, maçãs e peras frescos (apenas tratamento de superfície)	<i>Quantum satis</i>
E 912 E 914	Ésteres do ácido montânico Cera de polietileno oxidada	Citrios frescos (apenas tratamento da superfície)	<i>Quantum satis</i>
E 927 b	Ureia (carbamida)	Gomas de mascar sem adição de açúcares	30 g/kg
E 950 E 951 E 957	Acessulfamo-K Aspartamo Taumatina	Gomas de mascar com adição de açúcares	800 mg/kg 2 500 mg/kg 10 mg/kg (apenas como intensificador de sabor) ⁽¹⁾
E 959	Neo-hesperidina DC	Gomas de mascar com adição de açúcares	150 mg/kg ⁽¹⁾
		Margarina Minarina Produtos cárneos Geleias de frutos Proteínas vegetais	5 mg/kg (apenas como intensificador de sabor)
E 999	Extracto de quillaia	Bebidas aromatizadas à base de água, não alcoólicas	200 mg/l calculados como extracto anidro
E 1201 E 1202	Polivinilpirrolidona Polivinilpolipirrolidona	Suplementos alimentares dietéticos sob a forma de pastilhas com e sem revestimento	<i>Quantum satis</i>
E 1505	Citrato trietílico	Clara de ovo desidratada	<i>Quantum satis</i>

⁽¹⁾ Se os E 950, E 951, E 957 e E 959 forem utilizados em combinação nas gomas de mascar, os respectivos teores máximos serão reduzidos proporcionalmente.

ANEXO V

AGENTES DE TRANSPORTE E SOLVENTES DE TRANSPORTE AUTORIZADOS

Nota

Esta lista não inclui:

1. Substâncias geralmente consideradas géneros alimentícios;
2. As substâncias a que se refere o n.º 5 do artigo 1.º;
3. Substâncias fundamentalmente com a função de acidificante ou de regulador de acidez, tais como o ácido cítrico e o hidróxido de amónio.

N.º E	Designação	Condições de utilização
	1,2-Propanodiol (propilenoglicol)	Corantes, emulsionantes, antioxidantes e enzimas (máximo 1 g/kg no género alimentício)
E 422	Glicerol	
E 420	Sorbitol	
E 421	Manitol	
E 953	Isomalte	
E 965	Maltitol	
E 966	Lactitol	
E 967	Xilitol	
E 400-404	Ácido alginico e respectivos sais de sódio, potássio, cálcio e amónio	
E 405	Alginato de propanoglicol	
E 406	Ágar-Ágar	
E 407	Carragenina	
E 410	Farinha de semente de alfarroba (goma de alfarroba)	
E 412	Goma de guar	
E 413	Goma adragante	
E 414	Goma arábica	
E 415	Goma xantana	
E 440	Pectinas	
E 432	Monolaurato de polioxietileno 20 sorbitano (polissorbato 20)	} Agentes antiespuma
E 433	Monooleato de polioxietileno 20 sorbitano (polissorbato 80)	
E 434	Monopalmitato de polioxietileno 20 sorbitano (polissorbato 40)	
E 435	Monoestearato de polioxietileno 20 sorbitano (polissorbato 60)	
E 436	Triestearato de polioxietileno 20 sorbitano (polissorbato 65)	
E 442	Fosfatidatos de amónio	Antioxidantes
E 460	Celulose (microcristalina ou em pó)	
E 461	Metilcelulose	
E 463	Hidroxipropilcelulose	

Nº E	Designação	Condições de utilização
E 464	Hidroxipropilmetilcelulose	
E 465	Metilcelulose	
E 466	Carboximetilcelulose Sal de sódio da carboximetilcelulose	
E 322	Lecitinas	} Corantes e antioxidantes lipossolúveis
E 432-436	Polissorbatos 20, 40, 60, 65 e 80	
E 470 b	Sais de magnésio de ácidos gordos	
E 471	Mono e diglicéridos de ácidos gordos	
E 472 a	Ésteres acéticos de mono e diglicéridos de ácidos gordos	
E 472 c	Ésteres cítricos de mono e diglicéridos de ácidos gordos	
E 472 e	Ésteres tartáricos mono e diacilgliceróis de ácidos gordos	
E 473	Ésteres de sacarose de ácidos gordos	
E 475	Ésteres de poliglicerol de ácidos gordos	
E 491	Monoestearato de sorbitano	
E 492	Triestearato de sorbitano	
E 493	Monolaurato de sorbitano	
E 494	Monooleato de sorbitano	
E 495	Monopalmitato de sorbitano	
E 1404	Amido oxidado	
E 1410	Fosfato de amido monossubstituído	
E 1412	Fosfato de amido dissubstituído	
E 1413	Fosfato de amido dissubstituído, fosfatado	
E 1414	Fosfato de amido dissubstituído, acetilado	
E 1420	Amido acetilado	
E 1422	Adipato de amido dissubstituído, acetilado	
E 1440	Hidroxipropilamido	
E 1442	Fosfato de amido dissubstituído, hidroxipropilado	
E 1450	Sal de sódio e octenilsuccinato de amido	
E 170	Carbonatos de cálcio	
E 263	Acetato de cálcio	
E 331	Citratos de sódio	
E 332	Citratos de potássio	
E 341	Fosfatos de cálcio	
E 501	Carbonatos de potássio	
E 504	Carbonatos de magnésio	
E 508	Cloreto de potássio	
E 509	Cloreto de cálcio	
E 511	Cloreto de magnésio	
E 514	Sulfato de sódio	
E 515	Sulfato de potássio	
E 516	Sulfato de cálcio	
E 517	Sulfato de amónio	

Nº E	Designação	Condições de utilização
E 577	Gluconato de potássio	
E 640	Glicina e respectivo sal de sódio	
E 1505	Citrato trietílico	
E 1518	Triacetato de glicerilo (triacetina)	
E 551	Dióxido de silício (sílica)	Máximo de 5 %, em emulsionantes e corantes
E 552	Silicato de cálcio	
E 553b	Talco	Máximo de 5 %, em corantes
E 558	Bentonite	
E 559	Silicato de alumínio (caulino)	
E 901	Cera de abelhas	Corantes
E 1200	Polidextrose	
E 1201	Polivinilpirrolidona	Edulcorantes
E 1202	Polivinilpolipirrolidona	

ANEXO VI

ADITIVOS ALIMENTARES AUTORIZADOS EM ALIMENTOS PARA LACTENTES E CRIANÇAS

Nota

Os preparados e alimentos para desmame de lactentes e para crianças de tenra idade poderão conter goma arábica (E 414) e sílica (E 551), resultantes da incorporação de misturas de nutrientes que contenham, no máximo, 10 g/kg de cada uma dessas substâncias, e ainda manitol (E 421), quando este for utilizado como agente de transporte da vitamina B12 (nunca menos de uma parte de vitamina B12 para 1 000 partes de manitol).

Os teores máximos de utilização que são indicados dizem respeito a géneros alimentícios prontos a consumir preparados de acordo com as instruções do fabricante.

PARTE 1

ADITIVOS ALIMENTARES AUTORIZADOS NOS PREPARADOS PARA LACTENTES SAUDÁVEIS

Notas

1. No fabrico dos leites acidificados, poderão ser utilizadas culturas não patogénicas produtoras de ácido L(+)-láctico.
2. Se forem incorporadas num género alimentício mais do que uma das substâncias E 322 e E 471, o teor máximo fixado para cada uma dessas substâncias nesse género alimentício será reduzido da parcela correspondente à outra substância presente no mesmo género alimentício.

Nº E	Designação	Teor máximo
E 270	Ácido láctico [apenas a forma L(+)]	<i>Quantum satis</i>
E 330	Ácido cítrico	<i>Quantum satis</i>
E 338	Ácido fosfórico	Em conformidade com os limites que constam do anexo I da Directiva 91/321/CEE
E 306	Extracto rico em tocoferóis	10 mg/l estremes ou em combinação
E 307	Alfa-tocoferol	
E 308	Gama-tocoferol	
E 309	Delta-tocoferol	
E 322	Lecitinas	1 g/l
E 471	Mono e diglicéridos	4 g/l

PARTE 2

ADITIVOS ALIMENTARES AUTORIZADOS EM PREPARADOS DE TRANSIÇÃO PARA LACTENTES SAUDÁVEIS

Notas

1. No fabrico de leites acidificados poderão ser utilizadas culturas não patogénicas produtoras de ácido L(+)-láctico.
2. Se forem incorporadas num género alimentício mais do que uma das substâncias E 322 e E 471, o teor máximo fixado para cada uma dessas substâncias nesse género alimentício será reduzido da parcela correspondente à outra substância presente no mesmo género.
3. Se forem incorporadas num género alimentício mais do que uma das substâncias E 407, E 410 e E 412, o teor máximo fixado para cada uma dessas substâncias nesse género alimentício será reduzido da parcela correspondente ao conjunto das outras substâncias presentes.

Nº E	Designação	Teor máximo
E 270	Ácido láctico [apenas a forma L(+)]	<i>Quantum satis</i>
E 330	Ácido cítrico	<i>Quantum satis</i>
E 306	Extracto rico em tocoferóis	10 mg/l estremes ou em combinação
E 307	Alfa-tocoferol	
E 308	Gama-tocoferol	
E 309	Delta-tocoferol	
E 338	Ácido fosfórico	Em conformidade com os limites que constam do anexo II da Directiva 91/321/CEE
E 440	Pectinas	5 g/l apenas nos preparados de transição acidificados
E 322	Lecitinas	1 g/l
E 471	Mono e diglicéridos	4 g/l
E 407	Carragenina	0,3 g/l
E 410	Farinha de semente de alfarroba (goma de alfarroba)	1 g/l
E 412	Goma de guar	1 g/l

PARTE 3

ADITIVOS ALIMENTARES AUTORIZADOS EM ALIMENTOS PARA DESMAME DE LACTENTES E CRIANÇAS SAUDÁVEIS

Nº E	Designação	Géneros alimentícios	Teor máximo
E 170	Carbonatos de cálcio	Alimentos para desmame	<i>Quantum satis</i> (apenas para ajustamento do pH)
E 260	Ácido acético		
E 261	Acetato de potássio		
E 262	Acetatos de sódio		
E 263	Acetato de cálcio		
E 270	Ácido láctico (*)		
E 296	Ácido málico (*)		
E 325	Lactato de sódio (*)		
E 326	Lactato de potássio (*)		
E 327	Lactato de cálcio (*)		
E 330	Ácido cítrico		
E 331	Citratos de sódio		
E 332	Citratos de potássio		
E 333	Citratos de cálcio		
E 507	Ácido clorídrico		
E 524	Hidróxido de sódio		
E 525	Hidróxido de potássio		
E 526	Hidróxido de cálcio		
E 500	Carbonatos de sódio	Alimentos para desmame	<i>Quantum satis</i> (apenas como levedantes químicos)
E 501	Carbonatos de potássio		
E 503	Carbonatos de amónio		
E 300	Ácido L-ascórbico	Bebidas, sumos e alimentos para bebés à base frutos o vegetais	Estremes ou em combinação, expresso em ácido ascórbico
E 301	L-ascorbato de sódio		
E 302	L-ascorbato de cálcio		
		Alimentos à base de cereais contendo gordura, incluindo bolachas e biscoitos	0,3 g/kg
			0,2 g/kg
E 304	Palmitato de L-ascorbilo	Cereais, bolachas, biscoitos e alimentos para bebés contendo gordura	0,1 g/kg estremes ou em combinação
E 306	Extracto rico em tocoferóis		
E 307	Alfa-tocoferol		
E 308	Gama-tocoferol		
E 309	Delta-tocoferol		
E 338	Ácido fosfórico	Alimentos para desmame	1 g/kg, expresso em P ₂ O ₅ (apenas para ajustamento do pH)
E 339	Fosfatos de sódio	Cereais	1 g/kg, estremes ou em combinação, expresso em P ₂ O ₅
E 340	Fosfatos de potássio		
E 341	Fosfatos de cálcio		

(*) Apenas a forma L(+).

N.º E	Designação	Géneros alimentícios	Teor máximo
E 322	Lecitinas	Bolachas, biscoitos Alimentos à base de cereais Alimentos para bebés	10 g/kg
E 471	Mono e diglicéridos de ácidos gordos	Bolachas, biscoitos Alimentos à base de cereais Alimentos para bebés	5 g/kg, estremes ou em combinação
E 472 a	Ésteres acéticos de mono e diglicéridos de ácidos gordos		
E 472 b	Ésteres lácticos de mono e diglicéridos de ácidos gordos		
E 472 c	Ésteres cítricos de mono e diglicéridos de ácidos gordos		
E 400	Ácido algínico	Sobremesas Pudins	0,5 g/kg, estremes ou em combinação
E 401	Alginato de sódio		
E 402	Alginato de potássio		
E 404	Alginato de cálcio		
E 410	Farinha da semente de alfarroba (goma de alfarroba)	Alimentos para desmame	10 g/kg, estremes ou em combinação
E 412	Goma de guar	Alimentos à base de cereais, isentos de glúten	20 g/kg, estremes ou em combinação
E 414	Goma arábica		
E 415	Goma xantano		
E 440	Pectinas		
E 551	Sílica (dióxido de silício)	Cereais desidratados	2 g/kg
E 334	Ácido tartárico (*)	Bolachas, biscoitos e tostas	5 g/kg como resíduo
E 335	Tartarato de sódio (*)		
E 336	Tartarato de potássio (*)		
E 354	Tartarato de cálcio (*)		
E 450 a	Difosfato dissódico		
E 575	Glucono-delta-lactona		
E 1404	Amido oxidado	Alimentos para desmame	50 g/kg
E 1410	Fosfato de amido monosubstituído		
E 1412	Fosfato de amido dissubstituído		
E 1413	Fosfato de amido dissubstituído, fosfatado		
E 1414	Fosfato de amido dissubstituído, acetilado		
E 1420	Amido acetilado		
E 1422	Adipato de amido dissubstituído, acetilado		
E 1450	Sal de sódio do octenilsuccinato de amido		

(*) Apenas a forma L(+).

PARTE 4

ADITIVOS ALIMENTARES AUTORIZADOS EM ALIMENTOS PARA LACTENTES E CRIANÇAS, COM FINS MÉDICOS ESPECÍFICOS

São aplicáveis as tabelas das partes 1 a 3 do anexo VI.