

Quarta-feira, 26 de Outubro de 2005

## ANEXO I

Os anexos da Directiva 95/2/CE são alterados do seguinte modo:

(1) O anexo I é alterado do seguinte modo:

a) Na nota introdutória, é aditada a seguinte nota 4:

«4. As substâncias E 400, E 401, E 402, E 403, E 404, E 406, E 407, E 407<sup>a</sup>, E 410, E 412, E 413, E 414, E 415, E 417, **E 418, E 440** não podem ser utilizadas em mini-embalagens de gelatina (\*).

(\*) Para efeitos da presente directiva, «mini-embalagens de gelatina» são produtos de confeitaria à base de gelificantes de consistência firme, embalados em mini-embalagens ou mini-cápsulas semi-rígidas, que se destinam a ser ingeridos de uma só vez exercendo pressão sobre a referida embalagem para projectar a gelatina directamente na boca.»

b) No quadro, é aditada a seguinte linha:

E 462	Etilcelulose
-------	--------------

(2) O anexo II é alterado do seguinte modo:

a) A linha correspondente aos «queijos curados» passa a ter a seguinte redacção:

«Queijos curados»	E 170 Carbonato de cálcio	quantum satis
	E 504 Carbonatos de magnésio	
	E 509 Cloreto de cálcio	
	E 575 Glucono-delta-lactona	quantum satis (apenas para o queijo de leite coalhado)
	E 500ii Hidrogenocarbonato de sódio	

b) Na linha correspondente ao «Pain courant français», após «Pain courant français» é aditado: «**Friss** búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek».

c) Na linha correspondente ao «Foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras», após as palavras «Foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras» são aditadas os seguintes termos: «Libamáj, libamáj egészben, libamáj tömbben».

(3) O anexo III é alterado do seguinte modo:

a) A parte A é alterada do seguinte modo:

(i) No quadro «Sorbatos, benzoatos e p-hidroxibenzoatos», são eliminadas as linhas correspondentes ao «E 216 p-hidroxibenzoato de propilo» e ao «E 217 Sal de sódio do p-hidroxibenzoato de propilo».

(ii) O quadro relativo aos géneros alimentícios é alterado da seguinte forma:

— São suprimidas as seguintes linhas:

«Camarões cozidos»				2 000		
Caudas de lagostim de água doce, cozidas, e moluscos cozidos marinados pré-embalados	2 000					
Suplementos alimentares dietéticos líquidos						2 000

— São aditadas as seguintes linhas:

«Crustáceos e moluscos cozidos»		1 000		2 000		
Suplementos alimentares dietéticos, tal como definidos na Directiva 2002/46/CE <sup>(1)</sup> , fornecidos sob a forma <b>líquida</b>				2 000		

(<sup>1</sup>) Directiva 2002/46/CE do Parlamento Europeu e do Conselho, de 10 de Junho de 2002 (JO L 183 de 12.7.2002, p. 51).

Quarta-feira, 26 de Outubro de 2005

- (iii) A expressão «Alimentos dietéticos destinados a fins medicinais específicos» é substituída pela expressão «Alimentos dietéticos destinados a fins medicinais específicos, tal como definidos na Directiva 1999/21/CE (\*\*)»

(\*\*) Directiva 1999/21/CE da Comissão, de 25 de Março de 1999 (JO L 91 de 7.4.1999, p. 29).

b) A Parte B é alterada do seguinte modo:

i) O quadro relativo aos géneros alimentícios é alterado do seguinte modo:

— A linha a seguir passa a ter a seguinte redacção:

Peixe seco salgado, família Gadidae	200
Crustáceos e cefalópodes:	
— frescos, congelados e ultra-congelados	150 <sup>(1)</sup>
— crustáceos, famílias Penaeidae, Solenoceridae, Aristaeidae:	
— até 80 unidades	150 <sup>(1)</sup>
— entre 80 e 120 unidades	200 <sup>(1)</sup>
— mais de 120 unidades	300 <sup>(1)</sup>
Crustáceos e cefalópodes	
— Cozidos	50 <sup>(1)</sup>
— cozidos, famílias Penaeidae, Solenoceridae, Aristaeidae:	
— até 80 unidades	135 <sup>(1)</sup>
— entre 80 e 120 unidades	180 <sup>(1)</sup>
— mais de 120 unidades	270 <sup>(1)</sup>
<sup>(1)</sup> Nas partes comestíveis.	

— São aditadas as seguintes linhas:

Salsicha fresca	450
Uvas de mesa	10
Líchias frescas	10 (medido nas partes comestíveis)

ii) A expressão «Amidos (excluindo os amidos utilizados em preparados para lactentes, alimentos de transição e alimentos para desmame)» é substituída por «Amidos (excluindo os amidos utilizados em preparados para lactentes, alimentos de transição, alimentos transformados à base de cereais e alimentos para bebés)».

c) Na parte C, as linhas correspondentes ao E 249 e ao E 250 e as linhas correspondentes ao E 251 e E 252 são substituídas pelo seguinte:

Nº E	Designação	Géneros alimentícios	Teor máximo que pode ser adicionado durante o fabrico (expresso em NaNO <sub>2</sub> )	Teor máximo de resíduos (expresso em NaNO <sub>2</sub> )
E 249	Nitrito de potássio <sup>(1)</sup>	Produtos à base de carne	150 mg/kg	
E 250	Nitrito de sódio <sup>(1)</sup>	Produtos à base de carne esterilizados (Fo > 3,00) <sup>(2)</sup>	100 mg/kg	
		Produtos tradicionais à base de carne curados por imersão (1): Wiltshire bacon (1.1); Entremeada, Entrecosto, Chispe, Orelheira e Cabeça (salgados) Toucinho fumado (1.2); e produtos similares		175 mg/kg

Quarta-feira, 26 de Outubro de 2005

Nº E	Designação	Géneros alimentícios	Teor máximo que pode ser adicionado durante o fabrico (expresso em NaNO <sub>2</sub> )	Teor máximo de resíduos (expresso em NaNO <sub>2</sub> )
		<b>Wiltshire ham (1.1) e produtos similares</b>		<b>100 mg/kg</b>
		<b>Rohschinken, trocken-nassgepökelt (1.6); e produtos similares</b>		<b>50 mg/kg</b>
		<b>Cured tongue (1.3)</b>		
		<b>Produtos tradicionais à base de carne curados a seco (2):</b> <b>Dry cured bacon (2.1); e produtos similares</b>		175 mg/kg
		<b>Dry cured ham (2.1);</b> <b>Jamón curado, paleta curada, lomo embuchado e cecina (2.2);</b> <b>Presunto, Presunto da Pá e Paio do Lombo (2.3); e produtos similares</b>		100 mg/kg
		<b>Rohschinken, trockengepökelt (2.5); e produtos similares</b>		<b>50 mg/kg</b>
		<b>Outros produtos à base de carne curados tradicionalmente (3):</b> <b>Vysočina</b> <b>Selský salám</b> <b>Turistický trvanlivý salám</b> <b>Poličan</b> <b>Herkules</b> <b>Lovecký salám</b> <b>Dunajská klobása</b> <b>Paprikáš (3.5); e produtos similares</b> <b>Rohschinken, trocken-/nassgepökelt (3.1); e produtos similares</b> <b>Jellied veal and brisket (3.2)</b>	<b>180 mg/kg</b>	<b>50 mg/kg</b>
E 251	Nitrato de sódio <sup>(2)</sup>	Produtos à base de carne não tratados termicamente	150 mg/kg	
E 252	Nitrato de potássio <sup>(2)</sup>			
		<b>Produtos tradicionais à base de carne curados por imersão (1):</b>		
		<b>Kylmäsavustettu poronliha;</b>	<b>300 mg/kg</b>	
		<b>Kallrökt renkött (1.4);</b>		
		<b>Wiltshire bacon e Wiltshire ham (1.1);</b> <b>Entremeada, Entrecosto, Chispe, Orelheira e Cabeça (salgados) e</b> <b>Toucinho fumado (1.2);</b> <b>Rohschinken, nassgepökelt (1.6); e produtos similares</b>		250 mg/kg
		<b>Bacon, Filet de bacon (1.5); e produtos similares</b>		<b>250 mg/kg sem adição de E 249 ou E 250</b>
		<b>Cured tongue (1.3)</b>		10 mg/kg
		<b>Produtos tradicionais à base de carne curados a seco (2):</b> <b>Dry cured bacon e Dry cured ham (2.1);</b> <b>Jamón curado, paleta curada, lomo embuchado e cecina (2.2);</b> <b>Presunto, Presunto da Pá e Paio do Lombo (2.3);</b> <b>Rohschinken, trockengepökelt (2.5); e produtos similares</b>		250 mg/kg

Quarta-feira, 26 de Outubro de 2005

Nº E	Designação	Géneros alimentícios	Teor máximo que pode ser adicionado durante o fabrico (expresso em NaNO <sub>2</sub> )	Teor máximo de resíduos (expresso em NaNO <sub>2</sub> )
		<i>Jambon secs, jambons sel sec et autres pièces maturées séchées similaires (2.4);</i>		250 mg/kg (sem adição de E 249 ou E 250)
		Outros produtos tradicionais à base de carne curados (3): <i>Rohwürste e Salami e Kantwurst (3.3);</i> <i>Rohschinken, trocken-/nassgepökelt (3.1); e produtos similares</i>	300 mg/kg (sem adição de E 249 ou E 250)	250 mg/kg
		<i>Salchichón e chorizo tradicionales de larga curación (3.4);</i> <i>Saucissons secs (3.6) e produtos similares</i> <i>Jellied veal and brisket (3.2);</i>	250 mg/kg (sem adição de E 249 ou E 250)	10 mg/kg
		Queijo de pasta dura, semi-dura e semi-mole Sucedâneo de queijo à base de produtos lácteos	150 mg/kg no leite para queijo ou teor equivalente no caso de ser adicionado após a remoção do soro lácteo e a adição de água	
		Conservas de arenque e espadilha em vinagre	500 mg/kg	

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

(<sup>2</sup>) O valor Fo 3 é equivalente a 3 minutos de tratamento térmico a 121°C (redução da carga bacteriana de mil milhões de esporos em cada 1 000 latas para um esporo em mil latas).

(<sup>3</sup>) Alguns produtos à base de carne tratados termicamente podem conter nitratos que resultam da conversão natural dos nitritos em nitratos num ambiente de baixa acidez.

(1) Os produtos à base de carne são imersos numa solução de cura que contém nitritos e/ou nitratos, sal e outros componentes. Podem ser submetidos a tratamentos adicionais, por exemplo, a fumagem.

(1.1) A carne é injectada com uma solução de cura seguida de cura por imersão durante 3 a 10 dias. A solução de salmoura para a imersão inclui também fermentos microbiológicos.

(1.2) Curados por imersão durante 3 a 5 dias. O produto não é tratado termicamente e tem uma elevada actividade de água.

(1.3) Curados por imersão durante um mínimo de 4 dias e pré-cozidos.

(1.4) A carne é injectada com uma solução de cura seguida de cura por imersão. A duração da cura é de 14 a 21 dias, seguida de maturação por fumagem a frio durante 4 a 5 semanas.

(1.5) Curados por imersão durante 4 a 5 dias a 5-7°C, com um período de maturação normalmente de 24 a 40 horas a 22°C, eventualmente fumados durante 24 horas a 20-25°C e armazenados durante 3 a 6 semanas a 12-14°C.

(1.6) Tempo de cura de aproximadamente 2 dias/Kg, em função da forma e do peso das peças de carne, seguido de estabilização/maturação.

Quarta-feira, 26 de Outubro de 2005

- (2) O processo de cura a seco consiste na aplicação a seco de uma mistura de cura que contém nitritos e/ou nitratos, sal e outros componentes na superfície da carne, seguida de um período de estabilização/maturação. Os produtos à base de carne podem ser submetidos a tratamentos adicionais, por exemplo, a fumagem.
- (2.1) Cura a seco seguida de maturação durante, pelo menos, 4 dias.
- (2.2) Cura a seco seguida de um período de estabilização de, pelo menos, 10 dias e de um período de maturação superior a 45 dias.
- (2.3) Cura a seco durante 10 a 15 dias, seguida de um período de estabilização de 30 a 45 dias e de um período de maturação de, pelo menos, 2 meses.
- (2.4) Cura a seco durante 3 dias + 1 dia/kg seguida de um período de uma semana pós-salga e de um período de maturação de 45 dias a 18 meses.
- (2.5) Período de cura de aproximadamente 10 a 14 dias/kg, em função da forma e do peso das peças de carne, seguido de estabilização/maturação.
- (3) Processos de cura por imersão e cura a seco utilizados em combinação ou nos casos em que esteja incluído nitrito e/ou nitrato num produto composto, ou quando a solução de cura é injectada no produto antes da cozedura. Os produtos podem ser submetidos a tratamentos adicionais, por exemplo, a fumagem.
- (3.1) Processos de cura por imersão e cura a seco utilizados em combinação (sem injeção da solução de cura). Período de cura de aproximadamente 14 a 35 dias, em função da forma e do peso das peças de carne, seguido de estabilização/maturação.
- (3.2) Injeção de solução de cura seguida, após um mínimo de 2 dias, de cozedura em água a ferver durante 3 horas, no máximo.
- (3.3) O produto tem um período mínimo de maturação de 4 semanas e um rácio água/proteínas inferior a 1,7.
- (3.4) Período de maturação de, pelo menos, 30 dias.
- (3.5) Produto seco cozido a 70°C e submetido seguidamente a um processo de secagem e fumagem durante 8 a 12 dias. Produto fermentado submetido a um processo de fermentação em três fases durante 14 a 30 dias, seguido de fumagem.
- (3.6) Salsichão cru fermentado seco sem adição de nitritos. O produto é fermentado a temperaturas da ordem de 18-22°C ou inferiores (10-12°C) e tem depois um período mínimo de maturação de 3 semanas. O produto tem um rácio água/proteínas inferior a 1,7.
- d) A parte D é alterada do seguinte modo:
- i) A nota é alterada do seguinte modo: «O sinal \* que figura no quadro refere-se à regra da proporcionalidade: quando forem utilizadas combinações de galatos TBHQ, BHA e BHT, os teores de cada uma destas substâncias deverão ser reduzidos proporcionalmente».
- ii) As linhas E 310 a E 312, E 319 a E 321 passam a ter a seguinte redacção:

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, tbhq e bha, estremes ou em combinação) 100* (bht) (ambos os valores expressos em relação à matéria gorda)
E 311	Galato de octilo		
E 312	Galato de dodecilo		
E 319	Terbutilhidroquinona (tbhq)		
E 320	Butilhidroxianisolo (bha)		
		Óleos e gorduras para frituras, com excepção do óleo de bagaço de azeitona	
		Banhas, óleos de peixe e gorduras de bovino, de aves e de ovinos	

Quarta-feira, 26 de Outubro de 2005

Nº E	Designação	Géneros alimentícios	Teor máximo (mg/kg)
E 321	<b>Butilhidroxitolueno (bht)</b>	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 Cereais pré-cozidos	200 (galatos, tbhq e bha, estremes ou em combinação) (expressos em relação à matéria gorda)
		Temperos e condimentos	200 (galatos, tbhq e bha, estremes ou em combinação), expressos em relação à matéria gorda
		Batata granulada desidratada	25 (galatos, tbhq e bha, estremes ou em combinação)
		Gomas de mascar Suplementos dietéticos definidos na directiva 2002/46/CE	400 (galatos, tbhq e bha, estremes ou em combinação)
		Óleos essenciais	1 000 (galatos, tbhq e bha, estremes ou em combinação)
		Aromas que não óleos essenciais	100* (galatos, estremes ou em combinação) ou 200* (tbhq, bha, estremes ou em combinação)

iii) É aditada a seguinte linha:

E 586	4-Hexilresorcinol	Crustáceos frescos, congelados e ultracongelados	2 mg/kg como resíduo na carne de crustáceo
-------	-------------------	--	--

(4) O anexo IV é alterado do seguinte modo:

a) A linha correspondente ao E 385 passa a ter a seguinte redacção:

E 385	Etilenodiaminotetracetato de cálcio dissódico (EDTA de cálcio dissódico)	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
		Matérias gordas para barrar correspondentes às definições dos anexos B e C do Regulamento (CE) nº 2991/94 (*), com um teor de matéria gorda igual ou inferior a 41 %	100 mg/kg
		Crustáceos congelados e ultracongelados	75 mg/kg
		Libamáj, egészben es tömbben	250 mg/kg

(\*) JO L 316 de 9.12.1994, p. 2.

b) Após a linha correspondente ao E 967, é inserida a seguinte linha:

E 968	Eritritol	Géneros alimentícios em geral (excepto bebidas e géneros alimentícios referidos no nº 3 do artigo 2º)	quantum satis
		Peixe, crustáceos, moluscos e cefalópodes não transformados, congelados e ultracongelados	quantum satis
		Licores	quantum satis
			Para fins que não os de edulcorantes

Quarta-feira, 26 de Outubro de 2005

c) É aditada a seguinte linha:

E 426	Hemicelulose de soja	Bebidas de base láctea <b>para venda a retalho</b>	5 g/l
		Suplementos alimentares, tal como definidos na directiva 2002/46/CE	1,5 g/kg
		Molhos emulsionados	30 g/l
		<b>Produtos de pastelaria fina pré-embalados, para venda a retalho</b>	10 g/kg
		<b>Massas de tipo chinês (noodles)</b> pré-embaladas e prontas a consumir, para venda a retalho	10 g/kg
		Arroz <b>pré-embalado e pronto a consumir, para venda a retalho</b>	10 g/kg
		Produtos transformados à base de batata e de arroz (incluindo congelados, ultracongelados, refrigerados e desidratados), <b>pré-embalados, para venda a retalho</b>	10 g/kg
		Ovoprodutos desidratados, concentrados, congelados e ultracongelados	10 g/kg
		Produtos de confeitaria à base de gelificantes, excepto mini-embalagens de gelatina	10 g/kg

- d) Na linha correspondente ao E 468, a expressão «Suplementos dietéticos sólidos» é substituída pela expressão «Suplementos alimentares, tal como definidos na Directiva 2002/46/CE, fornecidos sob a forma sólida».
- e) *Nas linhas correspondentes ao E 338 a E 452, a expressão «Suplementos dietéticos» é substituída pela expressão «Suplementos alimentares, tal como definidos na Directiva 2002/46/CE».*
- f) Nas linhas correspondentes ao E 405, E 416, E 432 a E 436, E 473 e E 474, E 475, E 491 a E 495, E 551 a E 559 e E 901 a E 904, a expressão «Suplementos alimentares dietéticos» é substituída pela expressão «Suplementos alimentares, tal como definidos na Directiva 2002/46/CE».
- g) *Nas linhas correspondentes ao E 1201 e 1202, a expressão «Suplementos dietéticos sob a forma de comprimidos e comprimidos revestidos» é substituída pela expressão «Suplementos alimentares, tal como definidos na Directiva 2002/46/CE sob a forma de comprimidos e comprimidos revestidos».*
- h) Nas linhas correspondentes ao E 405, E 432 a E 436, E 473 e E 474, E 475, E 477, E 481 e E 482, E 491 a E 495 a expressão «Alimentos dietéticos para fins medicinais específicos» é substituída pela expressão «Alimentos dietéticos para fins medicinais específicos, tal como definidos na Directiva 1999/21/CE».
- i) *A linha seguinte passa a ter a seguinte redacção:*

E 1505 E 1517	Citrato trietílico Diacetato glicérico (diacetina)	Aromas	3 g/kg a partir de todas as origens em géneros alimentícios consumidos ou reconstituídos de acordo com as instruções do produtor; estremes ou em combinação. No caso das bebidas, com excepção dos licores emulsionados, o nível máximo de E 1520 é de 1 g/l.
E 1518 E 1520	Triacetato glicérico (triacetina) 1,2 Propanodiol (propilenglicol)		

j) São aditadas as seguintes linhas:

E 1204	Pullulan	Suplementos alimentares, tal como definidos na directiva 2002/46/CE, sob a forma de cápsulas e de comprimidos	quantum satis
		Produtos de microconfeitaria para refrescar o hálito, sob a forma de películas	quantum satis
E 1452	Octenilsuccinato de amido alumínico	Preparados vitamínicos encapsulados em suplementos alimentares, tal como definidos na directiva 2002/46/CE	35 g/kg em suplementos alimentares

**Quarta-feira, 26 de Outubro de 2005**

(5) O anexo V é alterado do seguinte modo:

a) Após a linha correspondente ao E 967, é inserida a seguinte linha:

E 968	Eritritol	
-------	-----------	--

b) Após a linha correspondente ao E 466, é inserida a seguinte linha:

E 462	Etilcelulose	
-------	--------------	--

c) Na terceira coluna da linha correspondente ao E 551 e ao E 552, é aditada a seguinte frase:

«Para o E 551, em E 171 dióxido de titânio e E 172 óxidos e hidróxidos de ferro (max. 90 %, em relação ao pigmento)»

(6) O anexo VI é alterado do seguinte modo:

a) Nos *primeiro, segundo e terceiro* parágrafos da nota introdutória, a expressão «alimentos para desmame» é substituída pela expressão «alimentos transformados à base de cereais e alimentos para bebés».

b) No título da parte 3 e nas linhas correspondentes ao E 170 a E 526, E 500, E 501 e E 503, E 338, E 410 a E 440, E 1404 a E 1450 e E 1451, a expressão «alimentos para desmame» é substituída pela expressão «alimentos transformados à base de cereais e alimentos para bebés».

c) **Na Parte 4, é aditada a seguinte linha a seguir à linha correspondente ao E 471:**

E 473	Ésteres de sacarose e ácidos gordos	120 mg/l	Produtos que contenham proteínas hidrolisadas, péptidos e aminoácidos
-------	-------------------------------------	----------	---

---

ANEXO II

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

a) Na primeira coluna da linha correspondente ao E 420 a E 967, é aditada a expressão «E 968»;

b) Na segunda coluna da linha correspondente ao E 420 a E 967, é aditado o termo «Eritritol».

---

**P6\_TA(2005)0405****Luta contra a criminalidade organizada \***

**Resolução legislativa do Parlamento Europeu sobre a proposta de Decisão-Quadro do Conselho relativa à luta contra a criminalidade organizada (COM(2005)0006 — C6-0061/2005 — 2005/0003(CNS))**

(Processo de consulta)

O Parlamento Europeu,

— Tendo em conta a proposta da Comissão (COM(2005)0006) <sup>(1)</sup>,

— Tendo em conta a alínea b) do nº 2 do artigo 34º do Tratado UE,

— Tendo em conta o nº 1 do artigo 39º do Tratado UE, nos termos do qual foi consultado pelo Conselho (C6-0061/2005),

<sup>(1)</sup> Ainda não publicada em JO.