

Artigo 7.º

Entrada em vigor

O presente decreto-lei entra em vigor no 1.º dia do mês seguinte ao da sua publicação.

Visto e aprovado em Conselho de Ministros de 3 de Janeiro de 2008. — José Sócrates Carvalho Pinto de Sousa — Emanuel Augusto dos Santos — Rui Nobre Gonçalves.

Promulgado em 12 de Fevereiro de 2008.

Publique-se.

O Presidente da República, ANÍBAL CAVACO SILVA.

Referendado em 13 de Fevereiro de 2008.

O Primeiro-Ministro, José Sócrates Carvalho Pinto de Sousa.

Decreto-Lei n.º 33/2008

de 25 de Fevereiro

O Decreto-Lei n.º 121/98, de 8 de Maio, na redacção que lhe foi dada pelo Decreto-Lei n.º 363/98, de 19 de Novembro, transpõe para a ordem jurídica interna as Directivas n.ºs 95/2/CE e 96/85/CE, do Parlamento Europeu e do Conselho, respectivamente de 20 de Fevereiro e de 19 de Dezembro, estabelecendo as condições a que deve obedecer a utilização dos aditivos alimentares, com excepção dos corantes e edulcorantes.

Este decreto-lei foi alterado pelos Decretos-Leis n.ºs 274/2000, de 9 de Novembro, 218/2002, de 22 de Outubro, 40/2004, de 27 de Fevereiro, e 33/2005, de 15 de Fevereiro, que, por sua vez, transpuseram as Directivas n.ºs 98/72/CE, de 15 de Outubro, 2001/5/CE, de 12 de Fevereiro, 2003/52/CE, de 18 de Junho, e 2003/114/CE, de 22 de Dezembro, respectivamente, que alteraram a Directiva n.º 95/2/CE.

O Decreto-Lei n.º 394/98, de 10 de Dezembro, rectificado pela Declaração de Rectificação n.º 3-B/99, de 30 de Janeiro, transpõe para a ordem jurídica interna a Directiva n.º 94/35/CE, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 30 de Junho, relativa aos edulcorantes para utilização nos géneros alimentícios, tendo sido igualmente alterado pelo Decreto-Lei n.º 216/2004, de 8 de Outubro, que procedeu à transposição da Directiva n.º 2003/115/CE, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 22 de Dezembro.

A Directiva n.º 2006/52/CE, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 5 de Julho, veio alterar a Directiva n.º 95/2/CE, relativa aos aditivos alimentares, com excepção dos corantes e dos edulcorantes, e a Directiva n.º 94/35/CE, relativa aos edulcorantes para utilização nos géneros alimentícios, uma vez que, entretanto, se registou uma evolução técnica no domínio dos aditivos alimentares, tornando-se necessário adaptar a respectiva legislação a essa mudança, que teve em conta os pareceres emitidos pelo Comité Científico da Alimentação Humana e pela Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos (EFSA).

O presente decreto-lei transpõe para a ordem jurídica interna a Directiva n.º 2006/52/CE, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 5 de Julho, rectificada pelo *Jornal Oficial da União Europeia*, n.º L 78, em 17 de Março de 2007, o que impõe a actualização do Decreto-Lei n.º 121/98, de 8

de Maio, com a redacção que lhe foi dada pelo Decreto-Lei n.º 363/98, de 19 de Novembro, bem como do Decreto-Lei n.º 394/98, de 10 de Dezembro, rectificado pela Declaração de Rectificação n.º 3-B/99, de 30 de Janeiro.

Com esta transposição faz-se o ajustamento da terminologia utilizada na legislação sobre aditivos alimentares aos Decretos-Leis n.ºs 227/99, de 22 de Junho, relativo aos géneros alimentícios destinados a uma alimentação especial, e 136/2003, de 28 de Junho, relativo aos suplementos alimentares, e ainda ao Decreto-Lei n.º 212/2000, de 2 de Setembro, relativo aos alimentos dietéticos destinados a fins medicinais específicos.

Em breve, a matéria relativa aos aditivos alimentares (incluindo corantes e edulcorantes), enzimas alimentares e aromas, por se encontrar plenamente harmonizada na União Europeia, será objecto de regulamento do Parlamento Europeu e do Conselho.

Assim:

Nos termos da alínea a) do n.º 1 do artigo 198.º da Constituição, o Governo decreta o seguinte:

Artigo 1.º

Objecto

O presente decreto-lei transpõe para a ordem jurídica interna a Directiva n.º 2006/52/CE, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 5 de Julho, rectificada pelo *Jornal Oficial da União Europeia*, n.º L 78, de 17 de Março de 2007, que altera a Directiva n.º 95/2/CE, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 20 de Fevereiro, relativa aos aditivos alimentares, com excepção dos corantes e dos edulcorantes, e a Directiva n.º 94/35/CE, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 30 de Junho, relativa aos edulcorantes para utilização nos géneros alimentícios.

Artigo 2.º

Alteração ao Decreto-Lei n.º 121/98, de 8 de Maio

1 — Os artigos 2.º e 7.º do Decreto-Lei n.º 121/98, de 8 de Maio, na redacção que lhe foi dada pelo Decreto-Lei n.º 363/98, de 19 de Novembro, passam a ter a seguinte redacção:

«Artigo 2.º

[...]

- 1 —
- a)
- b)
- 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 ou aroma sem alterar a sua função (e sem que eles próprios exerçam qualquer efeito tecnológico), a fim de facilitar o respectivo manuseamento, aplicação ou utilização;
- d)
- e)
- f)
- g)
- h)
- i)
- j)
- l)
- m)

- n)
 o)
 p)
 q)
 r)
 s)
 t)
 u)
 v)
 x)
 z)
- 2 —
 3 —
 4 —

Artigo 7.º

[...]

- 1 —
 a)
 b)
 c)

2 — O número anterior não se aplica aos preparados para lactentes, aos alimentos de transição e aos alimentos transformados à base de cereais e alimentos para bebés, excepto quando expressamente previsto.

- 3 —
 4 —

2 — Os anexos ao Decreto-Lei n.º 121/98, de 8 de Maio, que dele fazem parte integrante, na redacção que lhe foi dada pelo Decreto-Lei n.º 363/98, de 19 de Novembro, são alterados de acordo com o anexo I do presente decreto-lei, que dele faz parte integrante.

Artigo 3.º

Alteração ao Decreto-Lei n.º 394/98, de 10 de Dezembro

O anexo ao Decreto-Lei n.º 394/98, de 10 de Dezembro, rectificado pela Declaração de Rectificação n.º 3-B/99, de 30 de Janeiro, é alterado de acordo com o anexo II do presente decreto-lei, que dele faz parte integrante.

Artigo 4.º

Norma transitória

Os produtos colocados no mercado ou rotulados antes de 15 de Agosto de 2008 que não cumpram os requisitos

| | | |
|-----------------|--|--|
| Queijos curados | E 170 Carbonato de cálcio E 504 Carbonatos de magnésio E 509 Cloreto de cálcio E 575 Glucono-delta-lactona E 500ii Hidrogenocarbonato de sódio | <i>Quantum satis</i> <i>Quantum satis</i> (apenas para o queijo de leite acidificado) |
|-----------------|--|--|

b) A linha correspondente ao «*Pain courant français*» passa a ter a seguinte redacção:

«*Pain courant français; Friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyere*»

estabelecidos no presente decreto-lei podem ser comercializados até ao esgotamento das suas existências.

Artigo 5.º

Produção de efeitos

O presente decreto-lei produz efeitos desde 15 de Fevereiro de 2008.

Visto e aprovado em Conselho de Ministros de 10 de Janeiro de 2008. — *José Sócrates Carvalho Pinto de Sousa* — *Manuel Lobo Antunes* — *Emanuel Augusto dos Santos* — *Francisco Carlos da Graça Nunes Correia* — *Manuel António Gomes de Almeida de Pinho* — *Jaime de Jesus Lopes Silva*.

Promulgado em 12 de Fevereiro de 2008.

Publique-se.

O Presidente da República, ANÍBAL CAVACO SILVA.

Referendado em 13 de Fevereiro de 2008.

O Primeiro-Ministro, *José Sócrates Carvalho Pinto de Sousa*.

ANEXO I

Alteração do anexo ao Decreto-Lei n.º 121/98, de 8 de Maio, na redacção dada pelo Decreto-Lei n.º 363/98, de 19 de Novembro

1 — O anexo I é alterado do seguinte modo:

a) Na nota introdutória é acrescentado o n.º 4:

«4 — As substâncias E 400, E 401, E 402, E 403, E 404, E 406, E 407, E 407a, E 410, E 412, E 413, E 414, E 15, E 417, E 418 e E 440 não podem ser utilizadas em mini-embalagens de gelatina definidas, para efeitos do presente decreto-lei, como produtos de confeitaria à base de gelificantes de consistência firme, embalados em mini-embalagens ou minicápsulas 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) Na lista de aditivos é acrescentado o seguinte aditivo:

«E 462 Etilcelulose»

2 — O anexo II é alterado do seguinte modo:

a) A lista dos aditivos e limites máximos autorizados nos queijos curados é alterada do seguinte modo:

c) A linha correspondente à designação «*Foie gras, foie gras entier, blocs de foie gräs*» passa a ter a seguinte redacção:

«*Foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras; Libamáj, libamáj egészben, libamáj tömbben.*»

3 — A parte A do anexo III é alterada do seguinte modo:

a) No quadro «Sorbatos, benzoatos e p-hidroxibenzoatos», são eliminadas as linhas correspondentes ao «E 216

| | | | | | | |
|--|------|--|--|------|--|------|
| Camarões cozidos | | | | 2000 | | |
| Caudas de lagostim de água doce, cozidas, e moluscos cozidos marinados pré-embalados | 2000 | | | | | |
| Suplementos alimentares dietéticos líquidos | | | | | | 2000 |

c) No quadro relativo aos géneros alimentícios e doses máximas aplicáveis são aditadas as seguintes linhas:

| | | | | | | |
|---|--|-------|--|-------|--|--|
| Crustáceos e moluscos, cozidos | | 1 000 | | 2 000 | | |
| Suplementos alimentares, tal como definidos no Decreto-Lei n.º 136/2003, de 28 de Junho, fornecidos sob a forma líquida | | | | 2 000 | | |

d) No quadro relativo aos géneros alimentícios e doses máximas aplicáveis, a expressão «Alimentos dietéticos para fins medicinais específicos» é substituída pela expressão «Alimentos dietéticos destinados a fins medicinais específicos, tal como definidos no Decreto-Lei n.º 212/2000, de 2 de Setembro».

| | | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|----------------------|
| Cozidos, famílias <i>Penaeidae</i> , <i>Solenoceridae</i> , <i>Aristaeidae</i> : | | | | | | |
| Até 80 unidades | | | | | | (¹) 135 |
| Entre 80 e 120 unidades | | | | | | (¹) 180 |
| Mais de 120 unidades | | | | | | (¹) 270 |

(¹) Nas partes comestíveis.

4 — A parte B do anexo III é alterada do seguinte modo:

a) No quadro relativo aos géneros alimentícios e doses máximas aplicáveis, a linha relativa a «Crustáceos e cefalópodes» passa a ter a seguinte redacção:

| | | |
|---|----------------------|--|
| Crustáceos e cefalópodes: | | |
| Frescos, congelados e ultracongelados | (¹) 150 | |
| Crustáceos, famílias <i>Penaeidae</i> , <i>Solenoceridae</i> , <i>Aristaeidae</i> : | | |
| Até 80 unidades | (¹) 150 | |
| Entre 80 e 120 unidades | (¹) 200 | |
| Mais de 120 unidades | (¹) 300 | |
| Crustáceos e cefalópodes: | | |
| Cozidos | (¹) 50 | |

b) No quadro relativo aos géneros alimentícios e doses máximas aplicáveis, na col. «Géneros alimentícios» a designação «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) No quadro relativo aos géneros alimentícios e teores máximos aplicáveis são aditadas as seguintes rubricas:

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

5 — Na parte C do anexo III o quadro referente aos E 249, E 250, E 251 e E 252 é alterado do seguinte modo:

| N.º E | Designação | Géneros alimentícios | Teor máximo que pode ser adicionado durante o fabrico (expresso em $NaNO_2$) | Teor máximo de resíduos (expresso em $NaNO_2$) |
|-------|--------------------------------------|--|---|---|
| E 249 | Nitrito de potássio (²) | Produtos à base de carne | 150 mg/kg | |
| E 250 | Nitrito de sódio (²) | Produtos à base de carne esterilizados ($F_0 > 3,00$) (³) | 100 mg/kg | |
| | | Produtos tradicionais à base de carne curados por imersão (1): | | |
| | | <i>Wiltshire bacon</i> (1.1); Entremeada, entrecosto, chispe, orelheira e cabeça (salgados), toucinho fumado (1.2); e produtos similares | | 175 mg/kg 100 mg/kg |
| | | <i>Wiltshire ham</i> (1.1); e produtos similares | | 100 mg/kg |
| | | <i>Rohschinken, nassgepökelt</i> (1.6); e produtos similares | | 50 mg/kg |
| | | <i>Cured tongue</i> (1.3) | | 50 mg/kg |
| | | Produtos tradicionais à base de carne curados a seco (2): | | |
| | | <i>Dry cured bacon</i> (2.1); e produtos similares | | 175 mg/kg |
| | | <i>Dry cured ham</i> (2.1); <i>Jamóm curado, paleta curada, lomo embuchado y cecina</i> (2.2); | | 100 mg/kg 100 mg/kg |

| N.º E | Designação | Géneros alimentícios | Teor máximo que pode ser adicionado durante o fabrico (expresso em $NaNO_2$) | Teor máximo de resíduos (expresso em $NaNO_2$) |
|-------|-------------------------|---|---|---|
| | | <p>Presunto, presunto da pá e paio do lombo (2.3); e produtos similares</p> <p><i>Rohschinken, trockengepökelt</i> (2.5); e produtos similares</p> | | <p>100 mg/kg</p> <p>50 mg/kg</p> |
| | | <p>Outros produtos à base de carne curados tradicionalmente (3):</p> <p><i>Ťysocína</i> <i>Selský salám</i> <i>Turistický trvanlivý salám</i> <i>Policán</i> <i>Hercules</i> <i>Lovecký salám</i> <i>Dunasjaská klobása</i> <i>Paprikáš</i> (3.5); e produtos similares</p> <p><i>Rohschinken, trocken-/nassgepökelt</i> (3.1); e produtos similares <i>Jellied veal and brisket</i> (3.2)</p> | 180 mg/kg | <p>50 mg/kg</p> <p>50 mg/kg</p> |
| E 251 | Nitrato de sódio (*) | Produtos à base de carne não tratados termicamente | 150 mg/kg | |
| E 252 | Nitrato de potássio (*) | <p>Produtos tradicionais à base de carne curados por imersão (1):</p> <p><i>Kylmäsavustettu poronliha/Kallrökt renkött</i> (1.4); <i>Whiltshire bacon e Witshire ham</i> (1.1); <i>Entremeada, entrecosto, chispe, orelheira e cabeça (salgados), toucinho fumado</i> (1.2); <i>Rohschinken, nassgepökelt</i> (1.6); e produtos similares <i>Bacon, Filet de bacon</i> (1.5); e produtos similares <i>Cured tongue</i> (1.3)</p> <p>Produtos tradicionais à base de carne curados a seco (2):</p> <p><i>Dry cured bacon e Dry cured ham</i> (2.1); <i>Jamón curado, paleta curada, lomo embuchado y cecina</i> (2.2); Presunto, presunto da pá e paio do lombo (2.3); <i>Rohschinken, trockengepökelt</i> (2.5); e produtos similares <i>Jambon sec, jambon sel sec et autres pièces maturées séchées similaires</i> (2.4):</p> | 300 mg/kg | <p>250 mg/kg</p> <p>250 mg/kg</p> <p>250 mg/kg</p> <p>250 mg/kg sem adição de E 249 ou E 250</p> <p>10 mg/kg</p> <p>250 mg/kg</p> <p>250 mg/kg</p> <p>250 mg/kg</p> <p>250 mg/kg (sem adição de E 249 ou E 250)</p> |
| | | <p>Outros produtos tradicionais à base de carne curados (3):</p> <p><i>Rohwürste (Salami e Kantwurst)</i> (3.3)</p> <p><i>Rohschinken, trocken-/nassgepökelt</i> (3.1); e produtos similares <i>Salchichón y chorizo tradicionales de larga curación</i> (3.4); <i>Saucissons secs</i> (3.6); e produtos similares <i>Jellied veal and brisket</i> (3.2);</p> | <p>300 mg/kg (sem adição de E 249 ou E 250)</p> <p>250 mg/kg (sem adição de E 249 ou E 250)</p> <p>250 mg/kg (sem adição de E 249 ou E 250)</p> | <p>250 mg/kg</p> <p>10 mg/kg</p> |
| | | Queijo de pasta dura, semidura e semimole | 150 mg/kg no leite para queijo ou teor equivalente no caso de ser adicionado após remoção do soro lácteo e a adição de água | |

| N.º E | Designação | Géneros alimentícios | Teor máximo que pode ser adicionado durante o fabrico (expresso em $NaNO_2$) | Teor máximo de resíduos (expresso em $NaNO_2$) |
|-------|------------|--|---|---|
| | | Sucedâneo de queijo à base de produtos lácteos | 150 mg/kg no leite para queijo ou teor equivalente no caso de ser adicionado após remoção do soro lácteo e a adição de água | |
| | | Conservas de arenque e espadilha em vinagre | 500 mg/kg | |

(*) Quando forem rotulados «para utilização em géneros alimentícios», os nitritos só podem ser comercializados em mistura com sal ou um substituto do sal.

(†) O valor F_0 3 é equivalente a três minutos de tratamento térmico a 121 °C (redução da carga bacteriana de 1000 milhões de esporos em cada 1000 latas para um esporo em 1000 latas).

(‡) 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.

(§) 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 três a cinco dias. O produto não é tratado termicamente e tem uma elevada actividade de água.

(1.3) Curados por imersão durante um mínimo de quatro 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 quatro a cinco semanas.

(1.5) Curados por imersão durante quatro a cinco dias a 5 °C-7 °C, com um período de maturação normalmente de vinte e quatro a quarenta horas a 22 °C, eventualmente fumados durante vinte e quatro horas a 20 °C-25 °C e armazenados durante três a seis semanas a 12 °C-14 °C.

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

(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, quatro 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, dois meses.

(2.4) Cura a seco durante três dias + um 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/kg a 14/kg dias, 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 a solução de cura seja 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 dois dias, de cozedura em água a ferver durante três horas, no máximo.

(3.3) O produto tem um período mínimo de maturação de quatro semanas e um rácio água/proteína 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 °C-22 °C ou inferiores (10 °C-12 °C) e tem depois um período mínimo de maturação de três semanas. O produto tem um rácio água/proteínas inferior a 1,7.

d) A parte D do anexo III é alterada do seguinte modo:

i) A nota passa a ter a seguinte redacção:

«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 devem ser reduzidos proporcionalmente»

ii) As linhas correspondentes aos E 310 a E 321 e E 310 a E 320 passam a ter a seguinte redacção:

| | | | |
|----------------|---|---|--|
| 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) |
| E 311 | Galato de octilo | Óleos e gorduras para frituras, com excepção do óleo de bagaço de azeitona | 100* (BHT) |
| E 312 E 319 | Galato de dodecilo Terbutilhidroquinona (TBHQ) | Banhas, óleos de peixe e gorduras de bovino, de aves e de ovinos | (ambos os valores expressos em relação à matéria gorda) |
| E 320 | Butilhidroxianisolo (BHA) | Misturas para bolos Aperitivos à base de cereais Leites em pó para máquinas de distribuição automática | 200 (galatos, TBHQ e BHA, estremes ou em combinação) |
| E 321 | Butilhidroxitolueno (BHT) | Sopas e caldos desidratados Molhos Carne desidratada Frutos secos transformados Cereais pré-cozidos | (expressos em relação à matéria gorda) |
| | | Temperos e condimentos | 200 (galatos 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 alimentares definidos no Decreto-Lei n.º 136/2003, de 28 de Junho | 400 (galatos, TBHQ, BHT e BHA, estremes ou em combinação) |
| | | Óleos essenciais | 1 000 (galatos, TBHQ e BHA, estremes ou em combinação) |

| | | | |
|--|--|---------------------------------------|---|
| | | Aromas que não sejam óleos essenciais | 100* (galatos, estremes ou em combinação) 200* (TBHQ e 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 |
|-------|-------------------|--|--|

6 — 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) n.º 2991/94 (*), de 5 de Dezembro, com um teor de matéria gorda igual ou inferior a 41 % | 100 mg/kg |
| | | Crustáceos congelados e ultracongelados <i>Libamáj, egészben és tömbben</i> | 75 mg/kg 250 mg/kg |

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 n.º 3 do artigo 4.º do Decreto-Lei n.º 121/98, de 8 de Maio, na redacção que lhe foi dada pelo Decreto-Lei n.º 363/98, de 19 de Novembro) | <i>Quantum satis</i> |
| | | Peixes, crustáceos, moluscos e cefalópodes não transformados, congelados e ultracongelados | <i>Quantum satis</i> |
| | | Licores | <i>Quantum satis</i> Para fins distintos dos de edulcorante |

c) É aditada a seguinte linha:

| | | | |
|-------|----------------------|--|---------|
| E 426 | Hemicelulose de soja | Bebidas de base láctea para venda a retalho | 5 g/l |
| | | Suplementos alimentares, tal como definidos no Decreto-Lei n.º 136/2003, de 28 de Junho | 1,5 g/l |
| | | Molhos emulsionados | 30 g/l |
| | | Produtos de padaria fina pré-embalados, para venda a retalho | 10 g/kg |
| | | Massas de tipo chinês (<i>noodles</i>) pré-embaladas e prontas a consumir, para venda a retalho | 0 g/kg |
| | | Arroz pré-embalado e pronto a consumir, para venda a retalho | 10 g/kg |
| | | Produtos transformados à base de batata e arroz (incluindo congelados, ultracongelados, refrigerados e desidratados), pré-embalados para venda a retalho | 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 no Decreto-Lei n.º 136/2003, de 28 de Junho, fornecidos sob a forma sólida»;

e) Nas linhas correspondentes aos E 338 a E 452, a expressão «Suplementos dietéticos» é substituída pela expressão «Suplementos alimentares, tal como definidos no Decreto-Lei n.º 136/2003, de 28 de Junho»;

f) Nas linhas correspondentes aos 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 no Decreto-Lei n.º 136/2003, de 28 de Junho»;

g) Nas linhas correspondentes aos E 1201 e E 1202 a expressão «Suplementos dietéticos sob a forma de comprimidos e comprimidos revestidos» é substituída pela expressão «Suplementos alimentares, tal como definidos

no Decreto-Lei n.º 136/2003, de 28 de Junho, sob a forma de comprimidos e comprimidos revestidos»;

h) Nas linhas correspondentes aos E 405, E 432 a E 436, E 473 e E 474, E 475, E 477, E 481 e E 482 e 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 no Decreto-Lei n.º 212/2000, de 2 de Setembro»;

i) A linha correspondente aos E 1505 a E 1520 passa a ter a seguinte redacção:

| | | | |
|---------------------------|---|--------|---|
| E 1505 | Citrato trietilico | Aromas | 3 g/kg a partir de todas as origens em géneros alimentícios consumidos ou reconstituídos de acordo com as instruções do produtor, estemes ou em combinação. No caso das bebidas, com excepção dos licores emulsionados, o nível máximo de E 1520 é de 1 g/l |
| E 1517 E 1518 E1520 | Diacetato glicerílico (diacetina) Triacetato glicerílico (triacetina) 1,2 propanodiol (propilenoglicol) | | |

j) São aditadas as seguintes linhas:

| | | | |
|--------|-------------------------------------|---|------------------------------------|
| E 1204 | Pullulan | Suplementos alimentares, tal como definidos no Decreto-Lei n.º 136/2003, de 28 de Junho, sob a forma de cápsulas e de comprimidos | <i>Quantum satis</i> |
| | | Produtos de microconfeitaria para refrescar o hálito, sob a forma de películas | <i>Quantum satis</i> |
| E 1452 | Octenilsuccinato aluminico de amido | Preparados vitamínicos encapsulados em suplementos alimentares, tal como definidos no Decreto-Lei n.º 136/2003, de 28 de Junho | 35 g/kg em suplementos alimentares |

7 — 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 3.ª col. da linha correspondente aos E 551 e 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 (máx. 90 %, em relação ao pigmento)»;

8 — 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 aos 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, a seguir à linha correspondente ao E 472c, é inserida a seguinte linha:

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

ANEXO II

Alteração do anexo ao Decreto-Lei n.º 394/97, de 10 de Dezembro, rectificado pela Declaração de Rectificação n.º 3-B/99, de 30 de Janeiro

O anexo do Decreto-Lei n.º 394/98, de 10 de Dezembro, é alterado do seguinte modo:

a) Na 1.ª col. da linha correspondente aos E 420 a E 967, é acrescentado «E 968»;

b) Na 2.ª col. da linha correspondente aos E 420 a E 967, é acrescentado o termo «Eritritol».