Este documento constitui um instrumento de documentação e não vincula as instituições

►B REGULAMENTO (CE) N.º 1333/2008 DO PARLAMENTO EUROPEU E DO CONSELHO

de 16 de Dezembro de 2008

relativo aos aditivos alimentares

(Texto relevante para efeitos do EEE)

(JO L 354 de 31.12.2008, p. 16)

Alterado por:

		Jornal Oficial		
		n.°	página	data
►**M1**	Regulamento (UE) n.º 238/2010 da Comissão de 22 de Março de 2010	L 75	17	23.3.2010
►**M2**	Regulamento (UE) n.º 1129/2011 da Comissão de 11 de Novembro de 2011	L 295	1	12.11.2011
►**M3**	Regulamento (UE) n.º 1130/2011 da Comissão de 11 de Novembro de 2011	L 295	178	12.11.2011
►**M4**	Regulamento (UE) n.º 1131/2011 da Comissão de 11 de Novembro de 2011	L 295	205	12.11.2011
►**M5**	Regulamento (UE) n.º 380/2012 da Comissão de 3 de maio de 2012	L 119	14	4.5.2012
►**M6**	Regulamento (UE) n.º 470/2012 da Comissão de 4 de junho de 2012	L 144	16	5.6.2012
►**M7**	Regulamento (UE) n.º 471/2012 da Comissão de 4 de junho de 2012	L 144	19	5.6.2012
►**M8**	Regulamento (UE) n.º 472/2012 da Comissão de 4 de junho de 2012	L 144	22	5.6.2012
►**M9**	Regulamento (UE) n.º 570/2012 da Comissão de 28 de junho de 2012	L 169	43	29.6.2012
►**M10**	Regulamento (UE) n.º 583/2012 da Comissão de 2 de julho de 2012	L 173	8	3.7.2012
►**M11**	Regulamento (UE) n.º 675/2012 da Comissão de 23 de julho de 2012	L 196	52	24.7.2012
►**M12**	Regulamento (UE) n.º 1049/2012 da Comissão de 8 de novembro de 2012	L 310	41	9.11.2012
►**M13**	Regulamento (UE) n.º 1057/2012 da Comissão de 12 de novembro de 2012	L 313	11	13.11.2012

▼B

REGULAMENTO (CE) N.º 1333/2008 DO PARLAMENTO EUROPEU E DO CONSELHO

de 16 de Dezembro de 2008

relativo aos aditivos alimentares

(Texto relevante para efeitos do EEE)

O PARLAMENTO EUROPEU E O CONSELHO DA UNIÃO EUROPEIA,

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

Tendo em conta a proposta da Comissão,

Tendo em conta o parecer do Comité Económico e Social Europeu [1],

Deliberando nos termos do artigo 251.º do Tratado [2],

Considerando o seguinte:

(1) A livre circulação de géneros alimentícios seguros e sãos constitui um aspecto essencial do mercado interno, contribuindo significativamente para a saúde e o bem-estar dos cidadãos e para os seus interesses sociais e económicos.

(2) Deverá ser assegurado um elevado nível de protecção da vida e da saúde humanas na realização das políticas comunitárias.

(3) O presente regulamento substitui as anteriores directivas e decisões relativas aos aditivos alimentares autorizados para utilização em géneros alimentícios, com vista a assegurar o funcionamento eficaz do mercado interno e, simultaneamente, um elevado nível de protecção da saúde humana e de protecção do consumidor, incluindo a protecção dos seus interesses, através de procedimentos exaustivos e simplificados.

(4) O presente regulamento harmoniza a utilização de aditivos alimentares em géneros alimentícios na Comunidade. Isto inclui a utilização de aditivos alimentares em géneros alimentícios abarcados pela 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 [3] e, bem assim, a utilização de determinados corantes alimentares na marcação de salubridade de carne e na decoração e carimbagem de ovos. O presente regulamento harmoniza também a utilização de aditivos alimentares em aditivos alimentares e enzimas alimentares, garantindo, assim, a sua segurança e qualidade e facilitando a sua armazenagem e utilização. Tal ainda não foi objecto de regulamentação a nível comunitário.

---

[1] JO C 168 de 20.7.2007, p. 34.

[2] Parecer do Parlamento Europeu de 10 de Julho de 2007 (JO C 175 E de 10.7.2008, p. 142), posição comum do Conselho de 10 de Março de 2008 (JO C 111 E de 6.5.2008, p. 10), posição do Parlamento Europeu de 8 de Julho de 2008 (ainda não publicada no Jornal Oficial). Decisão do Conselho de 18 de Novembro de 2008.

[3] JO L 186 de 30.6.1989, p. 27.

▼B

(5) Os aditivos alimentares são substâncias que não são consumidas habitualmente como géneros alimentícios em si mesmas mas que são intencionalmente adicionadas aos géneros alimentícios para atingir determinado objectivo tecnológico descrito no presente regulamento, como, por exemplo, a conservação dos géneros alimentícios. Todos os aditivos alimentares deverão ser abrangidos pelo presente regulamento e, por conseguinte, a lista das classes funcionais deverá ser actualizada à luz do progresso científico e dos avanços tecnológicos. Contudo, não deverão ser consideradas aditivos alimentares as substâncias cuja utilização tenha por objectivo conferir determinado aroma e/ou sabor ou tenha fins nutricionais, tais como os sucedâneos do sal, as vitaminas e os minerais. Além disso, as substâncias consideradas géneros alimentícios que podem ser utilizadas com um objectivo tecnológico, tais como o cloreto de sódio ou o açafrão — utilizado para conferir cor — assim como as enzimas alimentares, também não deverão ser abrangidas pelo âmbito do presente regulamento. No entanto, deverão ser consideradas aditivos, na acepção do presente regulamento, as preparações obtidas a partir de géneros alimentícios ou de outros materiais de base naturais e que se destinem a ter um efeito tecnológico a nível do produto final e sejam obtidas por extracção selectiva de componentes (por ex., pigmentos) em relação aos componentes nutritivos ou aromáticos. Por último, as enzimas alimentares estão abrangidas pelo Regulamento (CE) n.º 1332/2008 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 16 de Dezembro de 2008, relativo às enzimas alimentares ([1]), não lhes sendo por isso aplicável o presente regulamento.

(6) As substâncias não consumidas como géneros alimentícios em si mesmas, mas utilizadas deliberadamente na transformação de géneros alimentícios, que subsistem no género alimentício final apenas sob forma de resíduo e que não produzem um efeito tecnológico no produto final (auxiliares tecnológicos) não deverão ser abrangidas pelo presente regulamento.

(7) Os aditivos alimentares só deverão ser autorizados e utilizados se preencherem os critérios definidos no presente regulamento. A utilização dos aditivos alimentares deve ser segura, deve decorrer de uma necessidade tecnológica, não deve induzir o consumidor em erro e deve ser vantajosa para o consumidor. Induzir o consumidor em erro inclui, por exemplo, as alegações relacionadas com a qualidade dos ingredientes utilizados, com o carácter natural de um produto ou do modo de produção, com o valor nutricional do produto incluindo o seu teor de frutos e legumes. A aprovação de aditivos alimentares deverá ter igualmente em conta outros factores pertinentes para a matéria em apreço, incluindo os factores societais, económicos, tradicionais, éticos e ambientais, o princípio da precaução e a viabilidade dos controlos. O uso e os níveis máximos de um aditivo alimentar deverão ter em conta a dose do aditivo alimentar proveniente de outras fontes e a exposição ao mesmo a que estão sujeitos grupos especiais de consumidores (por exemplo, consumidores alérgicos).

(8) Os aditivos alimentares devem respeitar as especificações aprovadas, as quais deverão incluir informações de molde a identificar adequadamente o aditivo alimentar, incluindo a sua origem, e descrever os critérios de pureza aceitáveis. As especificações

([1]) Ver a página 7 do presente Jornal Oficial.

▼B

anteriormente elaboradas para os aditivos alimentares incluídas na Directiva 95/31/CE da Comissão, de 5 de Julho de 1995, que estabelece os critérios de pureza específicos dos edulcorantes que podem ser utilizados nos géneros alimentícios ([1]), na Directiva 95/45/CE da Comissão, de 26 de Julho de 1995, que estabelece os critérios de pureza específicos dos corantes que podem ser utilizados nos géneros alimentícios ([2]) e na Directiva 96/77/CE da Comissão, de 2 de Dezembro de 1996, que estabelece os critérios de pureza específicos dos aditivos alimentares com excepção dos corantes e dos edulcorantes ([3]) deverão ser mantidas até os aditivos correspondentes serem inscritos nos anexos do presente regulamento. Nessa altura, as especificações relativas a tais aditivos deverão ser estabelecidas num regulamento. Essas especificações deverão dizer directamente respeito aos aditivos incluídos nas listas comunitárias constantes dos anexos ao presente regulamento. Contudo, tendo em conta o carácter complexo e o conteúdo das mesmas especificações, e por motivos de clareza, não deverão ser integradas como tais nas listas comunitárias, mas sim estabelecidas num ou mais regulamentos separados.

(9) Alguns aditivos alimentares são autorizados para utilizações específicas em determinadas práticas e tratamentos enológicos autorizados. A utilização de tais aditivos alimentares deverá respeitar o presente regulamento e as disposições específicas estabelecidas na legislação comunitária aplicável.

(10) A fim de assegurar harmonização, a avaliação de risco e a autorização dos aditivos alimentares deverão ser efectuadas pelo procedimento previsto no Regulamento (CE) n.º 1331/2008 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 16 de Dezembro de 2008, que estabelece um procedimento de autorização comum aplicável a aditivos alimentares, enzimas alimentares e aromas alimentares ([4]).

(11) Nos termos do Regulamento (CE) n.º 178/2002 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 28 de Janeiro de 2002, que determina os princípios e normas gerais da legislação alimentar, cria a Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos e estabelece procedimentos em matéria de segurança dos géneros alimentícios ([5]), a Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos (a seguir designada «Autoridade») deve ser consultada sobre matérias susceptíveis de afectar a saúde pública.

(12) Os aditivos alimentares abrangidos pelo âmbito do Regulamento (CE) n.º 1829/2003 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 22 de Setembro de 2003, relativo a géneros alimentícios e alimentos para animais geneticamente modificados ([6]), deverão ser autorizados ao abrigo do referido regulamento e ao abrigo do presente regulamento.

([1]) JO L 178 de 28.7.1995, p. 1.
([2]) JO L 226 de 22.9.1995, p. 1.
([3]) JO L 339 de 30.12.1996, p. 1.
([4]) Ver a página 1 do presente Jornal Oficial.
([5]) JO L 31 de 1.2.2002, p. 1.
([6]) JO L 268 de 18.10.2003, p. 1.

▼B

(13) Os aditivos alimentares já autorizados ao abrigo do presente regulamento e que sejam preparados através de métodos de produção ou utilizem matérias-primas significativamente diferentes das incluídos na avaliação de risco da Autoridade, ou diferentes das abrangidas pelas especificações estabelecidas, deverão ser submetidos à Autoridade para avaliação. A expressão «significativamente diferentes» abrange, nomeadamente, uma alteração do método de produção, que passa da extracção a partir de vegetais para a produção por fermentação usando um microrganismo, uma modificação genética do microrganismo original, uma alteração das matérias-primas ou uma modificação da dimensão das partículas, incluindo o uso da nanotecnologia.

(14) Os aditivos alimentares deverão ser mantidos sob observação permanente e devem ser novamente avaliados sempre que for necessário, tendo em conta as variações das condições de utilização e quaisquer novos dados científicos. Caso seja necessário, a Comissão deverá, em conjunto com os Estados-Membros, considerar as acções adequadas.

(15) Os Estados-Membros que tiverem conservado as proibições de 1 de Janeiro de 1992 relativas à utilização de determinados aditivos em géneros alimentícios específicos considerados tradicionais e produzidos no seu território deverão ser autorizados a continuar a aplicar essas proibições. Além disso, no que diz respeito aos produtos como o «Feta» ou o «Salame cacciatore», o presente regulamento aplicar-se-á sem prejuízo de regras mais rigorosas ligadas à utilização de determinadas denominações, de acordo com o Regulamento (CE) n.º 510/2006 do Conselho, de 20 de Março de 2006, relativo à protecção das indicações geográficas e denominações de origem dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios ([1]) e com o Regulamento (CE) n.º 509/2006, de 20 de Março de 2006, relativo às especialidades tradicionais garantidas dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios ([2]).

(16) A não ser que seja sujeito a outras restrições, um aditivo pode estar presente nos géneros alimentícios, que não por adição directa, em resultado da transferência de um ingrediente em que o aditivo era permitido, desde que o teor do aditivo no género alimentício final não seja superior ao que seria introduzido pela utilização do ingrediente em condições tecnológicas adequadas e de acordo com as boas práticas de fabrico.

(17) Os aditivos alimentares permanecem sujeitos às obrigações gerais de rotulagem previstas na Directiva 2000/13/CE do Parlamento Europeu e do Conselho, de 20 de Março de 2000, relativa à aproximação das legislações dos Estados-Membros respeitantes à rotulagem, apresentação e publicidade dos géneros alimentícios ([3]) e, consoante o caso, no Regulamento (CE) n.º 1829/2003 e no Regulamento (CE) n.º 1830/2003 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 22 de Setembro de 2003, relativo à rastreabilidade e rotulagem de organismos geneticamente modificados e à rastreabilidade dos géneros alimentícios e alimentos para animais produzidos a partir de organismos geneticamente modificados ([4]). Além disso, o presente regulamento deverá estabelecer disposições específicas sobre a rotulagem de aditivos alimentares vendidos como tais ao fabricante ou ao consumidor final.

([1]) JO L 93 de 31.3.2006, p. 12.
([2]) JO L 93 de 31.3.2006, p. 1.
([3]) JO L 109 de 6.5.2000, p. 29.
([4]) JO L 268 de 18.10.2003, p. 24.

▼B

(18) Os edulcorantes autorizados ao abrigo do presente regulamento podem ser utilizados em edulcorantes de mesa vendidos directamente ao consumidor. Os fabricantes desses produtos deverão disponibilizar ao consumidor, por meios adequados, informação que lhe permita utilizar o produto com segurança. Essa informação poderá ser disponibilizada de diversas formas, como nos rótulos dos produtos, em sítios na Internet, em linhas telefónicas de informação ao consumidor ou nos pontos de venda. Para se obter uma abordagem uniforme no que respeita ao cumprimento deste requisito, pode ser necessário elaborar orientações a nível comunitário.

(19) As medidas necessárias à execução do presente regulamento deverão ser aprovadas nos termos da Decisão 1999/468/CE do Conselho, de 28 de Junho de 1999, que fixa as regras de exercício das competências de execução atribuídas à Comissão ([1]).

(20) Em especial, deverá ser atribuída competência à Comissão para alterar os anexos do presente regulamento e para aprovar as medidas transitórias adequadas. Atendendo a que têm alcance geral e se destinam a alterar elementos não essenciais do presente regulamento, nomeadamente completando-o mediante o aditamento de novos elementos não essenciais, essas medidas devem ser aprovadas pelo procedimento de regulamentação com controlo previsto no artigo 5.º-A da Decisão 1999/468/CE.

(21) Por razões de eficácia, os prazos normalmente aplicáveis no âmbito do procedimento de regulamentação com controlo deverão ser abreviados para a aprovação de certas alterações aos Anexos II e III relativos a substâncias já autorizadas ao abrigo de outra legislação comunitária, bem como para a aprovação de medidas transitórias adequadas relativas a essas substâncias.

(22) A fim de desenvolver e actualizar a legislação comunitária relativa aos aditivos alimentares de forma eficaz e proporcionada, é necessário recolher dados, partilhar informações e coordenar os trabalhos desenvolvidos pelos Estados-Membros. Para esse efeito, poderá revelar-se útil realizar estudos sobre questões específicas, tendo em vista facilitar o processo de tomada de decisões. É oportuno que a Comunidade financie esses estudos no âmbito do seu processo orçamental. O financiamento destas medidas está coberto pelo Regulamento (CE) n.º 882/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de Abril de 2004, relativo aos controlos oficiais realizados para assegurar a verificação do cumprimento da legislação relativa aos alimentos para animais e aos géneros alimentícios e das normas relativas à saúde e ao bem-estar dos animais ([2]).

(23) A fim de controlar o cumprimento do presente regulamento, os Estados-Membros devem realizar controlos oficiais nos termos do Regulamento (CE) n.º 882/2004.

([1]) JO L 184 de 17.7.1999, p. 23. Rectificação no JO L 269 de 19.10.1999, p. 45.

([2]) JO L 165 de 30.4.2004, p. 1. Rectificação no JO L 191 de 28.5.2004, p. 1.

▼B

(24) Atendendo a que o objectivo do presente regulamento, a saber, o estabelecimento de normas comunitárias relativas aos aditivos alimentares, não pode ser suficientemente realizado pelos Estados-Membros e pode, pois, por razões de unidade do mercado e de elevado nível de protecção dos consumidores, ser mais bem alcançado ao nível comunitário, a Comunidade pode tomar medidas, em conformidade com o princípio da subsidiariedade consagrado no artigo 5.º do Tratado. Em conformidade com o princípio da proporcionalidade consagrado no mesmo artigo, o presente regulamento não excede o necessário para atingir aquele objectivo.

(25) Na sequência da aprovação do presente regulamento, a Comissão, assistida pelo Comité Permanente da Cadeia Alimentar e da Saúde Animal, deverá analisar todas as autorizações em vigor à luz de critérios, que não da segurança, como, por exemplo, dose, necessidade tecnológica e potencial de indução em erro do consumidor. Todos os aditivos alimentares que continuem a ser autorizados na Comunidade deverão ser transferidos para as listas comunitárias constantes dos anexos II e III do presente regulamento. O anexo III do presente regulamento deverá ser completado com os demais aditivos alimentares utilizados em aditivos alimentares e em enzimas alimentares, bem como agentes de transporte de nutrientes e respectivas condições de utilização, nos termos do Regulamento (CE) n.º 1331/2008 [que estabelece um procedimento de autorização comum aplicável a aditivos alimentares, enzimas alimentares e aromas alimentares]. Para permitir um período transitório adequado, não deverão aplicar-se, até 1 de Janeiro de 2011, as disposições constantes do anexo III, à excepção das disposições relativas aos agentes de transporte de aditivos alimentares e aos aditivos alimentares nos aromas.

(26) Até terem sido elaboradas as futuras listas comunitárias de aditivos alimentares, é necessário prever um procedimento simplificado que permita actualizar as actuais listas de aditivos alimentares constantes das directivas vigentes.

(27) Sem prejuízo do resultado da análise referida no considerando 25, no prazo de um ano a contar da aprovação do presente regulamento, a Comissão deverá instaurar um programa de avaliação para que a Autoridade reavalie a segurança dos aditivos alimentares já autorizados na Comunidade. Esse programa deverá definir as necessidades e a ordem de prioridades à luz das quais os aditivos alimentares autorizados serão analisados.

(28) O presente regulamento revoga e substitui os seguintes actos: Directiva do Conselho, de 23 de Outubro de 1962, relativa à aproximação das regulamentações dos Estados-Membros respeitantes aos corantes que podem ser utilizados nos géneros destinados à alimentação humana ([1]), Directiva 65/66/CEE do Conselho, de 26 de Janeiro de 1965, que estabelece critérios de pureza específicos para os conservantes que podem ser utilizados nos géneros destinados à alimentação humana ([2]), Directiva 78/663/CEE do Conselho, de 25 de Julho de 1978, que estabelece os critérios

([1]) JO 115 de 11.11.1962, p. 2645/62.
([2]) JO 22 de 9.2.1965, p. 373.

▼B

de pureza específicos para os emulsionantes, estabilizadores, espessantes e gelificantes que podem ser utilizados nos géneros alimentícios ([1]), Directiva 78/664/CEE do Conselho, de 25 de Julho de 1978, que estabelece critérios de pureza específicos para as substâncias antioxidantes que podem ser utilizadas nos géneros destinados à alimentação humana ([2]), Primeira Directiva 81/712/CEE da Comissão, de 28 de Julho de 1981, que estabelece os métodos comunitários de análise para o controlo dos critérios de pureza de certos aditivos alimentares ([3]), Directiva 89/107/CEE do Conselho, de 21 de Dezembro de 1988, relativa à aproximação das legislações dos Estados-Membros respeitantes aos aditivos que podem ser utilizados nos géneros destinados à alimentação humana ([4]), Directiva 94/35/CE do Parlamento Europeu e do Conselho de 30 de Junho de 1994, relativa aos edulcorantes para utilização nos géneros alimentares ([5]), Directiva 94/36/CE do Parlamento Europeu e do Conselho, de 30 de Junho de 1994, relativa aos corantes para utilização nos géneros alimentícios ([6]), 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 ([7]), Decisão n.º 292/97/CE do Parlamento Europeu e do Conselho, de 19 de Dezembro de 1996, relativa à manutenção de disposições legislativas nacionais respeitantes à proibição de utilizar certos aditivos na produção de determinados géneros alimentícios específicos ([8]) e Decisão 2002/247/CE da Comissão, de 27 de Março de 2002, que suspende a colocação no mercado e a importação de produtos de confeitaria à base de gelificantes que contenham o aditivo alimentar E 425 konjac ([9]). Contudo, é oportuno que algumas disposições constantes desses actos permaneçam em vigor durante um período transitório, de forma a dar tempo à preparação das listas comunitárias incluídas nos anexos ao presente regulamento.

APROVARAM O PRESENTE REGULAMENTO:

CAPÍTULO I

OBJECTO, ÂMBITO DE APLICAÇÃO E DEFINIÇÕES

Artigo 1.º

Objecto

O presente regulamento estabelece normas relativas aos aditivos utilizados nos géneros alimentícios, tendo em vista assegurar o funcionamento eficaz do mercado interno e, simultaneamente, um elevado nível de protecção da saúde humana e um elevado nível de protecção dos consumidores, incluindo a protecção dos interesses dos consumidores, e o desenvolvimento de práticas equitativas no comércio de géneros alimentícios, tendo em conta, sempre que adequado, a protecção do ambiente.

Para o efeito, o presente regulamento prevê:

a) Listas comunitárias de aditivos alimentares autorizados, constantes dos anexos II e III;

([1]) JO L 223 de 14.8.1978, p. 7.
([2]) JO L 223 de 14.8.1978, p. 30.
([3]) JO L 257 de 10.9.1981, p. 1.
([4]) JO L 40 de 11.2.1989, p. 27.
([5]) JO L 237 de 10.9.1994, p. 3.
([6]) JO L 237 de 10.9.1994, p. 13.
([7]) JO L 61 de 18.3.1995, p. 1.
([8]) JO L 48 de 19.2.1997, p. 13.
([9]) JO L 84 de 28.3.2002, p. 69.

▼B

b) Condições de utilização de aditivos alimentares nos géneros alimentícios, incluindo em aditivos alimentares e em enzimas alimentares abrangidas pelo Regulamento (CE) n.º 1332/2008 [sobre enzimas alimentares], e em aromas alimentares abrangidos pelo Regulamento (CE) n.º 1334/2008 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 16 de Dezembro de 2008, relativo aos aromas e a determinados ingredientes alimentares com propriedades aromatizantes utilizados nos e sobre os géneros alimentícios ([1]);

c) Normas relativas à rotulagem dos aditivos alimentares comercializados como tais.

Artigo 2.º

Âmbito de aplicação

1. O presente regulamento é aplicável aos aditivos alimentares.

2. O presente regulamento não é aplicável às substâncias que se seguem, a menos que estas sejam utilizadas enquanto aditivos alimentares:

a) Auxiliares tecnológicos;

b) Substâncias utilizadas para a protecção das plantas e dos produtos vegetais nos termos da regulamentação comunitária aplicável no domínio fitossanitário;

c) Substâncias adicionadas aos géneros alimentícios como nutrientes;

d) Substâncias utilizadas no tratamento da água destinada ao consumo humano abrangidas pela Directiva 98/83/CE do Conselho, de 3 de Novembro de 1998, relativa à qualidade da água destinada ao consumo humano ([2]);

e) Aromas abrangidos pelo âmbito de aplicação do Regulamento (CE) n.º 1334/2008 [relativo aos aromas e a determinados ingredientes alimentares com propriedades aromatizantes utilizados nos e sobre os géneros alimentícios].

3. O presente regulamento não é aplicável às enzimas alimentares abrangidas pelo âmbito de aplicação do Regulamento (CE) n.º 1332/2008 [sobre enzimas alimentares] com efeitos a partir da data da aprovação da lista comunitária relativa às enzimas alimentares, nos termos do artigo 17.º desse regulamento.

4. O presente regulamento é aplicável sem prejuízo de quaisquer normas comunitárias específicas relativas à utilização de aditivos alimentares:

a) Em géneros alimentícios específicos;

b) Para fins que não os abrangidos pelo presente regulamento.

Artigo 3.º

Definições

1. Para efeitos do presente regulamento, são aplicáveis as definições constantes dos Regulamentos (CE) n.º 178/2002 e (CE) n.º 1829/2003.

([1]) Ver a página 34 do presente Jornal Oficial.
([2]) JO L 330 de 5.12.1998, p. 32.

▼B

2. Para efeitos do presente regulamento, são igualmente aplicáveis as seguintes definições:

a) «Aditivo alimentar», qualquer substância não consumida habitualmente como género alimentício em si mesma e habitualmente não utilizada como ingrediente característico dos géneros alimentícios, com ou sem valor nutritivo, e cuja adição intencional aos géneros alimentícios, com um objectivo tecnológico na fase de fabrico, transformação, preparação, tratamento, embalagem, transporte ou armazenagem, tenha por efeito, ou possa legitimamente considerar-se como tendo por efeito, que ela própria ou os seus derivados se tornem directa ou indirectamente um componente desses géneros alimentícios;

   As substâncias a seguir referidas não são consideradas aditivos alimentares:

   i) Os monossacáridos, dissacáridos ou oligossacáridos e os géneros alimentícios que contenham essas substâncias utilizados pelas suas propriedades edulcorantes;

   ii) Os géneros alimentícios, secos ou concentrados, incluindo os aromas incorporados durante o fabrico de géneros alimentícios compostos utilizados pelas suas propriedades aromáticas, sápidas ou nutritivas, e com um efeito corante secundário;

   iii) As substâncias utilizadas em matérias para cobertura ou revestimento, que não façam parte de géneros alimentícios e que não se destinem a ser consumidas juntamente com esses géneros alimentícios;

   iv) Os produtos que contêm pectina e obtidos a partir de polpa de maçã seca, de cascas de citrinos ou de marmelos, ou de uma mistura deles, por acção de um ácido diluído seguida de neutralização parcial com sais de sódio ou de potássio («pectina líquida»);

   v) As bases das gomas de mascar;

   vi) 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;

   vii) O cloreto de amónio;

   viii) O plasma sanguíneo, a gelatina de qualidade alimentar e os hidrolisados proteicos e respectivos sais, as proteínas do leite e o glúten;

   ix) 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 tecnológica;

   x) Os caseinatos e a caseína;

   xi) A inulina;

b) «Auxiliar tecnológico», qualquer substância que:

   i) Não seja consumida como género alimentício em si mesma;

   ii) Seja intencionalmente utilizada na transformação das matérias-primas, dos géneros alimentícios ou dos seus ingredientes, para atingir determinado objectivo tecnológico durante o tratamento ou a transformação; e

   iii) Possa resultar na presença não intencional mas tecnicamente inevitável de resíduos da substância ou dos seus derivados no produto final, desde que esses resíduos não apresentem qualquer risco sanitário nem produzam efeitos tecnológicos sobre o produto final;

▼B

c) «Classe funcional», uma das categorias estabelecidas no anexo I baseada na função tecnológica exercida por um aditivo alimentar sobre o género alimentício;

d) «Género alimentício não –transformado», um género alimentício que não tenha sido submetido a qualquer tratamento de que resulte uma alteração substancial do seu estado original, sendo que, para esse efeito, são consideradas como não resultando em alteração substancial as seguintes operações: divisão, separação, corte, desossa, trituração, esfolamento, apara, descasca, desmancha, limpeza, filetagem, congelação, ultra-congelação, refrigeração, moagem, embalagem ou desembalagem;

e) «Género alimentício sem adição de açúcares», um género alimentício sem as seguintes substâncias:

i) Quaisquer monossacáridos ou dissacáridos adicionados;

ii) Quaisquer géneros alimentícios que contenham monossacáridos ou dissacáridos utilizados pelas suas propriedades edulcorantes;

f) «Género alimentício com reduzido valor energético», um género alimentício com valor energético reduzido de pelo menos 30 % em relação ao género alimentício de origem ou a um produto semelhante;

g) «Edulcorantes de mesa», as preparações à base de edulcorantes autorizados, que podem conter outros aditivos alimentares e/ou ingredientes alimentares e que se destinam à venda ao consumidor final como sucedâneos dos açúcares;

h) «*Quantum satis*», significa que não é especificado qualquer teor numérico máximo e que as substâncias são utilizadas em conformidade com as boas práticas de fabrico, em quantidade não superior ao necessário para atingir o objectivo pretendido e desde que o consumidor não seja induzido em erro.

CAPÍTULO II

LISTAS COMUNITÁRIAS DE ADITIVOS ALIMENTARES AUTORIZADOS

Artigo 4.º

Listas comunitárias de aditivos alimentares

1. Só os aditivos alimentares incluídos na lista comunitária constante do anexo II podem ser colocados no mercado enquanto tais e utilizados nos géneros alimentícios nas condições de utilização nele especificadas.

2. Só os aditivos alimentares incluídos na lista comunitária constante do anexo III podem ser utilizados nos aditivos alimentares, nas enzimas alimentares e nos aromas alimentares nas condições de utilização nele especificadas.

3. A lista de aditivos alimentares constante do anexo II é coligida com base nas categorias de géneros alimentícios a que podem ser adicionados.

4. A lista de aditivos alimentares constante do anexo III é coligida com base nos aditivos alimentares, enzimas alimentares, nos aromas alimentares e nos nutrientes ou respectivas categorias a que podem ser adicionados.

5. Os aditivos alimentares devem respeitar as especificações referidas no artigo 14.º.

▼B

Artigo 5.º

Proibição de aditivos alimentares não conformes e/ou de géneros alimentícios não conformes

Não é permitido colocar no mercado um aditivo alimentar ou qualquer género alimentício em que um aditivo alimentar esteja presente se a utilização de tal aditivo alimentar não respeitar o disposto no presente regulamento.

Artigo 6.º

Condições gerais para a inclusão nas listas comunitárias e para a utilização de aditivos alimentares

1. Um aditivo alimentar só pode ser incluído nas listas comunitárias constantes dos anexos II e III se satisfizer as seguintes condições e, se for caso disso, outros factores legítimos, incluindo factores ambientais:

a) Ao nível de utilização proposto e com base nos dados científicos disponíveis, não representar uma preocupação em termos de segurança para a saúde dos consumidores;

b) Existir uma necessidade tecnológica razoável, que não pode ser satisfeita por outros meios económica e tecnologicamente praticáveis; e

c) A sua utilização não induzir o consumidor em erro.

2. Para ser incluído nas listas comunitárias constantes dos anexos II e III, um aditivo alimentar deve trazer vantagens e benefícios para o consumidor e, por conseguinte, deve cumprir um ou mais dos seguintes objectivos:

a) Conservar a qualidade nutritiva dos géneros alimentícios;

b) Fornecer os ingredientes ou os componentes necessários aos géneros alimentícios fabricados tendo em vista grupos de consumidores com necessidades nutricionais especiais;

c) Aumentar a conservação ou a estabilidade de um género alimentício ou melhorar as suas propriedades organolépticas, desde que não altere a natureza, a essência ou a qualidade do género alimentício de modo susceptível de induzir o consumidor em erro;

d) Coadjuvar o fabrico, a transformação, a preparação, o tratamento, a embalagem, o transporte ou a armazenagem dos géneros alimentícios, incluindo os aditivos alimentares, as enzimas alimentares e os aromas alimentares, desde que o aditivo alimentar não seja utilizado para dissimular os efeitos da utilização de matérias-primas defeituosas ou de métodos ou técnicas indesejáveis, incluindo métodos ou técnicas não higiénicos, durante qualquer uma daquelas operações.

3. Em derrogação ao disposto na alínea a) do n.º 2, um aditivo alimentar que reduza a qualidade nutricional de um género alimentício pode ser incluído na lista comunitária constante do anexo II desde que:

a) O género alimentício não constitua um componente importante de um regime alimentar normal; ou

b) O aditivo alimentar seja necessário à produção de géneros alimentícios destinados a grupos de consumidores com necessidades nutricionais especiais.

▼B

Artigo 7.º

Condições específicas aplicáveis aos edulcorantes

Um aditivo alimentar só pode ser incluído na lista comunitária constante do anexo II, na classe funcional dos edulcorantes, se, além de cumprir um ou mais dos objectivos estabelecidos no n.º 2 do artigo 6.º, cumprir igualmente um ou mais dos seguintes objectivos:

a) Substituir açúcares na produção de géneros alimentícios com reduzido valor energético, de géneros alimentícios não-cariogénicos, ou de géneros alimentícios sem adição de açúcares; ou

b) Substituir açúcares nos casos em que tal permita prolongar o prazo de conservação do género alimentício; ou

c) Produzir géneros alimentícios destinados a uma alimentação especial, na acepção da alínea a) do n.º 2 do artigo 1.º da Directiva 89/398/CEE.

Artigo 8.º

Condições específicas aplicáveis aos corantes

Um aditivo alimentar só pode ser incluído na lista comunitária constante do anexo II, na classe funcional dos corantes, se, além de cumprir um ou mais dos objectivos estabelecidos no n.º 2 do artigo 6.º, cumprir igualmente um ou mais dos seguintes objectivos:

a) Restituir a aparência original aos géneros alimentícios cuja coloração tenha sido afectada pela transformação, armazenagem, embalagem e distribuição, circunstância que pode ter prejudicado a sua aceitação visual;

b) Tornar o género alimentício visualmente mais atractivo;

c) Conferir cor a um género alimentício dela desprovido.

Artigo 9.º

Classes funcionais de aditivos alimentares

1. Os aditivos alimentares podem ser classificados, nos anexos II e III, numa das classes funcionais do anexo I, com base na sua principal função tecnológica.

A inscrição de um aditivo alimentar numa classe funcional não impede que este possa ser utilizado para várias funções.

2. Se for caso disso, em resultado do progresso científico ou dos avanços tecnológicos, as medidas que têm por objecto alterar elementos não essenciais do presente regulamento, relativas às classes funcionais adicionais que podem ser aditadas ao Anexo I, são aprovadas pelo procedimento de regulamentação com controlo a que se refere o n.º 3 do artigo 28.º.

Artigo 10.º

Conteúdo das listas comunitárias de aditivos alimentares

1. O aditivo alimentar que satisfizer as condições dos artigos 6.º, 7.º e 8.º pode, pelo procedimento previsto no Regulamento (CE) n.º 1331/2008 [que estabelece um procedimento de autorização comum aplicável a aditivos alimentares, enzimas alimentares e aromas alimentares], ser incluído nas seguintes listas:

a) Lista comunitária constante do anexo II do presente regulamento; e/ou

▼B

b) Lista comunitária constante do anexo III do presente regulamento.

2. A entrada respeitante a um aditivo alimentar nas listas comunitárias dos anexos II e III especifica:

a) O nome do aditivo alimentar e o seu número E;

b) Os géneros alimentícios a que o aditivo alimentar pode ser adicionado;

c) As condições em que o aditivo alimentar pode ser utilizado;

d) Se for caso disso, a existência ou não de restrições à venda directa do aditivo alimentar ao consumidor final.

3. As listas comunitárias constantes dos anexos II e III são alteradas pelo procedimento estabelecido no Regulamento (CE) n.º 1331/2008 [que estabelece um procedimento de autorização comum aplicável a aditivos alimentares, enzimas alimentares e aromas alimentares].

Artigo 11.º

Teores de utilização de aditivos alimentares

1. No estabelecimento das condições de utilização referidas na alínea c) do n.º 2 do artigo 10.º:

a) O teor de utilização é fixado no nível mais baixo necessário à obtenção do efeito desejado;

b) Os teores têm em conta:

i) Qualquer dose diária admissível, ou avaliação equivalente, estabelecida para o aditivo alimentar, bem como o seu consumo diário provável a partir de todas as fontes;

ii) No caso de o aditivo alimentar se destinar a ser utilizado em géneros alimentícios consumidos por grupos especiais de consumidores, o consumo diário possível desse aditivo para esses grupos de consumidores.

2. Sempre que apropriado, não é fixado qualquer teor numérico máximo para o aditivo alimentar (*quantum satis*). Nesse caso, o aditivo alimentar é utilizado em conformidade com o princípio *quantum satis*.

3. Os teores máximos dos aditivos alimentares referidos no anexo II aplicam-se aos géneros alimentícios tal como comercializados, salvo menção em contrário. Em derrogação deste princípio, no que se refere aos géneros alimentícios secos e/ou concentrados que é necessário reconstituir, os teores máximos aplicam-se aos géneros alimentícios tal como reconstituídos de acordo com as instruções constantes do rótulo, tendo em conta o factor mínimo de diluição.

4. Os teores máximos relativos aos corantes referidos no anexo II aplicam-se às quantidades de princípio corante contidas na preparação corante, salvo menção em contrário.

Artigo 12.º

Alterações do processo de produção ou dos materiais de base de um aditivo alimentar já incluído numa lista comunitária

Caso um aditivo alimentar já esteja incluído numa lista comunitária e se verifique uma alteração significativa dos seus métodos de produção ou dos materiais de base utilizados ou se verifique uma mudança no tamanho das partículas através, por exemplo, da nanotecnologia, o aditivo alimentar preparado com estes novos métodos ou materiais de base deve ser considerado como um aditivo diferente, sendo necessário, antes da sua colocação no mercado, o aditamento de uma nova entrada nas listas comunitárias ou uma alteração das especificações.

▼B

Artigo 13.º

Aditivos alimentares abrangidos pelo Regulamento (CE) n.º 1829/2003

1. Um aditivo alimentar abrangido pelo âmbito de aplicação do Regulamento (CE) n.º 1829/2003 só pode ser incluído nas listas comunitárias dos anexos II e III, nos termos do presente regulamento, depois de ter sido autorizado ao abrigo do Regulamento (CE) n.º 1829/2003.

2. Se um aditivo alimentar já incluído na lista comunitária for produzido a partir de uma fonte diferente, abrangida pelo âmbito de aplicação do Regulamento (CE) n.º 1829/2003, não é necessária uma nova autorização ao abrigo do presente regulamento, desde que a fonte tenha sido autorizada ao abrigo do Regulamento (CE) n.º 1829/2003 e o aditivo alimentar obedeça às especificações estabelecidas no presente regulamento.

Artigo 14.º

Especificações dos aditivos alimentares

As especificações dos aditivos alimentares relativas, em especial, à origem, a critérios de pureza e a quaisquer outras informações necessárias, são aprovadas quando o aditivo alimentar for, pela primeira vez, incluído nas listas comunitárias dos anexos II e III pelo procedimento referido no Regulamento (CE) n.º 1331/2008 [que estabelece um procedimento de autorização comum aplicável a aditivos alimentares, enzimas alimentares e aromas alimentares].

CAPÍTULO III

UTILIZAÇÃO DE ADITIVOS ALIMENTARES NOS GÉNEROS ALIMENTÍCIOS

Artigo 15.º

Utilização de aditivos em géneros alimentícios não transformados

Os aditivos alimentares não são utilizados nos géneros alimentícios não transformados, excepto nos casos em que essa utilização esteja especificamente prevista no anexo II.

Artigo 16.º

Utilização de aditivos alimentares nos géneros alimentícios destinados a lactentes e a crianças de tenra idade

Os aditivos alimentares não são utilizados nos géneros alimentícios destinados a lactentes e a crianças de tenra idade nos termos da Directiva 89/398/CEE, incluindo os géneros alimentícios dietéticos para lactentes e crianças de tenra idade com fins medicinais específicos, excepto nos casos em que essa utilização estiver especificamente prevista no anexo II do presente regulamento.

Artigo 17.º

Utilização de corantes para marcações

Só os corantes alimentares enumerados no anexo II do presente regulamento podem ser utilizados para fins de marcação de salubridade tal como previsto na a Directiva 91/497/CEE do Conselho, de 29 de Julho de 1991, que altera e codifica a Directiva 64/433/CEE, relativa aos problemas sanitários em matéria de comércio intracomunitário de carne

▼B

fresca, a fim de alargar à produção de carnes frescas e à sua colocação no mercado ([1]) e de outras marcações exigidas no âmbito dos produtos à base de carne, para a coloração decorativa das cascas de ovos e para carimbar os ovos tal como previsto no Regulamento (CE) n.º 853/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de Abril de 2004, que estabelece certas regras específicas de higiene aplicáveis aos géneros alimentícios de origem animal ([2]).

Artigo 18.º

Princípio da transferência

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

a) Num género alimentício composto, que não os referidos no anexo II, em que o aditivo alimentar seja autorizado num dos ingredientes do género alimentício composto;

b) Num género alimentício a que tenha sido adicionado um aditivo alimentar, uma enzima alimentar ou um aroma alimentar, caso o aditivo alimentar:

   i) Seja autorizado no aditivo, enzima ou aroma alimentar ao abrigo do presente regulamento; e

   ii) Tenha sido transferido para o género alimentício através do aditivo alimentar, enzima alimentar ou aroma alimentar; e

   iii) Não tenha qualquer função tecnológica no produto final;

c) Num género alimentício destinado a ser utilizado apenas na preparação de um género alimentício composto e desde que o género alimentício composto respeite o disposto no presente regulamento.

2. O n.º 1 não se aplica às fórmulas para lactentes e fórmulas de transição, aos géneros alimentícios transformados à base de cereais, aos géneros alimentícios para bebés e aos géneros alimentícios dietéticos com fins medicinais específicos para lactentes e crianças de tenra idade referidos na Directiva 89/398/CEE, excepto em casos especificamente previstos.

3. Caso um aditivo alimentar presente num aroma alimentar, num aditivo ou numa enzima alimentar seja adicionado a um género alimentício e desempenhar uma função tecnológica nesse género alimentício, é considerado um aditivo alimentar desse género alimentício e não um aditivo alimentar do aroma, aditivo ou enzima adicionados e deve estar em conformidade com as condições de utilização previstas para esse género alimentício.

4. Sem prejuízo do disposto no n.º 1, a presença de um aditivo alimentar utilizado como edulcorante é autorizada em géneros alimentícios compostos sem adição de açúcares, em géneros alimentícios compostos com reduzido valor energético, em géneros alimentícios dietéticos compostos destinados a regimes hipocalóricos, em géneros alimentícios compostos não-cariogénicos e em géneros alimentícios compostos com prazo de conservação prolongado, desde que esse edulcorante seja autorizado num dos ingredientes que constituem o género alimentício composto.

Artigo 19.º

Decisões interpretativas

Se for caso disso, pode ser decidido, pelo procedimento de regulamentação a que se refere o n.º 2 do artigo 28.º:

a) Se determinado género alimentício pertence ou não a uma categoria de géneros alimentícios referida no anexo II; ou

([1]) JO L 268 de 24.9.1991, p. 69.
([2]) JO L 139 de 30.4.2004, p. 55. Rectificação no JO L 226 de 25.6.2004, p. 22.

▼B

b) Se um aditivo alimentar enumerado nos anexos II e III e autorizado em «*quantum satis*» é ou não utilizado de acordo com os critérios referidos no n.º 2 do artigo 11.º; ou

c) Se uma determinada substância satisfaz ou não a definição de aditivo alimentar constante do artigo 3.º.

Artigo 20.º

Géneros alimentícios tradicionais

Os Estados-Membros enumerados no anexo IV podem continuar a proibir a utilização de determinadas categorias de aditivos alimentares nos géneros alimentícios tradicionais produzidos no seu território e enumerados nesse anexo.

CAPÍTULO IV

ROTULAGEM

Artigo 21.º

Rotulagem de aditivos alimentares não destinados à venda ao consumidor final

1. Os aditivos alimentares não destinados à venda ao consumidor final, quer sejam comercializados individualmente, quer misturados com outros aditivos alimentares e/ou com outros ingredientes, na acepção do n.º 4 do artigo 6.º da Directiva 2000/13/CE, só podem ser comercializados com a rotulagem prevista no artigo 22.º do presente regulamento, que deve ser facilmente visível, claramente legível e indelével. As informações devem ser apresentadas numa língua de fácil compreensão para os compradores.

2. O Estado-Membro em que o produto é comercializado pode, ao abrigo do disposto no Tratado, impor no seu território que as informações referidas no artigo 22.º constem numa ou mais línguas oficiais da Comunidade por ele determinadas. Tal não obsta a que tais informações figurem em várias línguas.

Artigo 22.º

Requisitos gerais de rotulagem dos aditivos alimentares não destinados à venda ao consumidor final

1. Caso os aditivos alimentares não destinados à venda ao consumidor final sejam comercializados separadamente ou misturados com outros aditivos e/ou outros ingredientes alimentares e/ou lhes sejam adicionadas outras substâncias, as respectivas embalagens devem incluir as seguintes informações:

a) O nome e/ou o número E estabelecidos no presente regulamento para cada aditivo alimentar ou uma denominação de venda que inclua o nome e/ou o número E de cada aditivo alimentar;

b) A menção «para alimentos», ou a menção «utilização limitada em alimentos», ou uma referência mais específica à utilização alimentar a que o aditivo se destina;

c) Se for caso disso, as condições especiais de armazenagem e/ou de utilização;

d) Uma indicação que permita identificar o lote;

▼B

e) Instruções de utilização, no caso de a sua omissão não permitir o uso adequado do aditivo alimentar;

f) O nome ou a firma e o endereço do fabricante, embalador ou vendedor;

g) Uma indicação da quantidade máxima de cada componente ou grupo de componentes sujeitos a uma limitação quantitativa nos géneros alimentícios e/ou informação adequada em termos claros e facilmente compreensíveis que permita ao comprador assegurar o cumprimento do presente regulamento ou de outra legislação comunitária aplicável; no caso de o mesmo limite de quantidade se aplicar a um grupo de componentes utilizados separadamente ou em combinação, a percentagem combinada pode ser indicada por um único valor; o limite de quantidade é expresso numericamente ou pelo princípio *quantum satis*;

h) A quantidade líquida;

i) A data de durabilidade mínima ou a data-limite de utilização;

j) Caso seja relevante, informações sobre o aditivo alimentar ou outras substâncias, referidas no presente artigo e enumeradas no anexo III-A da Directiva 2000/13/CE relativamente à indicação dos ingredientes presentes nos géneros alimentícios.

2. Caso os aditivos alimentares sejam vendidos misturados com outros aditivos e/ou com outros ingredientes alimentares, as respectivas embalagens ou recipientes devem incluir uma lista de todos os ingredientes, por ordem decrescente da sua percentagem em peso no produto.

3. Caso sejam incorporadas substâncias (incluindo aditivos ou outros ingredientes alimentares) nos aditivos alimentares para facilitar a sua armazenagem, comercialização, normalização, diluição ou dissolução, as embalagens ou recipientes dos aditivos alimentares devem incluir uma lista de todas essas substâncias, por ordem decrescente da sua percentagem em peso no produto.

4. Em derrogação ao disposto nos n.os 1, 2 e 3, as informações exigidas nas alíneas e) a g) do n.º 1 e nos n.os 2 e 3 podem constar apenas dos documentos relativos à remessa a apresentar no acto de entrega ou antes dela, desde que a menção «não para venda a retalho» figure, em lugar bem visível, na embalagem ou no recipiente do produto em questão.

5. Em derrogação ao disposto nos n.os 1, 2 e 3, caso os aditivos alimentares sejam fornecidos a granel todas as informações podem constar apenas dos documentos relativos à remessa a apresentar no acto de entrega.

Artigo 23.º

Rotulagem de aditivos alimentares destinados à venda ao consumidor final

1. Sem prejuízo do disposto na Directiva 2000/13/CE e na Directiva n.º 89/396/CEE, do Conselho de 14 de Junho de 1989, relativa às menções ou marcas que permitem identificar o lote ao qual pertence um género alimentício ([1]), e no Regulamento (CE) n.º 1829/2003, os aditivos alimentares comercializados separadamente ou misturados com outros aditivos e/ou com outros ingredientes alimentares destinados à venda ao consumidor final só podem ser comercializados se as suas embalagens contiverem as seguintes informações:

a) O nome e o número E estabelecidos no presente regulamento para cada aditivo alimentar ou uma denominação de venda que inclua o nome e o número E de cada aditivo alimentar;

([1]) JO L 186 de 30.6.1989, p. 21.

▼B

b) A menção «para alimentos», ou a menção «utilização limitada em alimentos», ou uma referência mais específica à utilização alimentar a que o aditivo se destina.

2. Em derrogação ao disposto na alínea a) do n.º 1, a denominação de venda dos edulcorantes de mesa deve conter a menção «edulcorante de mesa à base de …», utilizando o(s) nome(s) do(s) edulcorante(s) utilizado(s) na sua composição.

3. A rotulagem dos edulcorantes de mesa que contenham polióis e/ou aspartame e/ou sal de aspartame e acessulfame deve comportar as seguintes menções de aviso:

a) Polióis: «o seu consumo excessivo pode ter efeitos laxativos»;

b) Aspartame/sal de aspartame e acessulfame: «contém uma fonte de fenilalanina».

4. Os fabricantes de edulcorantes de mesa devem disponibilizar, por meios adequados, informação que permita ao consumidor utilizar o produto em segurança. As orientações para a execução do presente número podem ser aprovadas pelo procedimento de regulamentação com controlo a que se refere o n.º 3 do artigo 28.º.

5. Para as informações previstas nos n.os 1 a 3 deste artigo, é aplicável o disposto no n.º 2 do artigo 13.º da Directiva 2000/13/CE.

Artigo 24.º

Requisitos de rotulagem dos géneros alimentícios que contêm determinados corantes alimentares

1. Sem prejuízo do disposto na Directiva 2000/13/CE, a rotulagem dos géneros alimentícios que contêm os corantes alimentares enumerados no anexo V do presente regulamento deve conter a informação adicional estabelecida no mesmo anexo.

2. Às informações a que se refere o n.º 1 do presente artigo aplica-se o n.º 2 do artigo 13.º da Directiva 2000/13/CE.

3. Sempre que seja necessário, em resultado do progresso científico ou dos avanços tecnológicos, o anexo V é alterado por medidas que tenham por objecto alterar elementos não essenciais do presente regulamento, pelo procedimento de regulamentação com controlo a que se refere o n.º 4 do artigo 28.º.

Artigo 25.º

Outros requisitos em matéria de rotulagem

Os artigos 21.º, 22.º, 23.º e 24.º não afectam as disposições legislativas, regulamentares ou administrativas mais pormenorizadas ou mais extensas relativas à metrologia ou à apresentação, classificação, embalagem e rotulagem de substâncias e preparações perigosas ou ao transporte de tais substâncias e preparações.

▼B

CAPÍTULO V

DISPOSIÇÕES PROCESSUAIS E DE EXECUÇÃO

Artigo 26.º

Dever de informação

1. O produtor ou utilizador de um aditivo alimentar deve informar imediatamente a Comissão de quaisquer novas informações de carácter científico ou técnico que possam afectar a avaliação da segurança desse aditivo alimentar.

2. O produtor ou utilizador de um aditivo alimentar deve, a pedido da Comissão, informá-la da utilização real que é dada a esse aditivo. A Comissão põe essa informação à disposição dos Estados-Membros.

Artigo 27.º

Controlo do consumo de aditivos alimentares

1. Os Estados-Membros devem manter sistemas de controlo do consumo e da utilização de aditivos alimentares numa abordagem baseada no risco e comunicam com a devida frequência os dados recolhidos à Comissão e à Autoridade.

2. Depois de consultada a Autoridade, é aprovada, pelo procedimento de regulamentação a que se refere o n.º 2 do artigo 28.º, uma metodologia comum para a recolha de informações pelos Estados-Membros relativamente ao consumo de aditivos alimentares na Comunidade.

Artigo 28.º

Comité

1. A Comissão é assistida pelo Comité Permanente da Cadeia Alimentar e da Saúde Animal.

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

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

3. Sempre que se faça referência ao presente número, são aplicáveis os n.os 1 a 4 do artigo 5.º-A e o artigo 7.º da Decisão 1999/468/CE, tendo-se em conta o disposto no seu artigo 8.º.

4. Sempre que se faça referência ao presente número, são aplicáveis os n.os 1 a 4 e a alínea b) do n.º 5 do artigo 5.º-A, bem como o artigo 7.º da Decisão 1999/468/CE, tendo — se em conta o disposto no seu artigo 8.º.

Os prazos previstos na alínea c) do n.º 3 e nas alíneas b) e e) do n.º 4 do artigo 5.º-A da Decisão 1999/468/CE, são de dois meses, dois meses e quatro meses, respectivamente.

Artigo 29.º

Financiamento comunitário de políticas harmonizadas

A base jurídica para o financiamento das medidas decorrentes do presente regulamento é a alínea c) do n.º 1 do artigo 66.º do Regulamento (CE) n.º 882/2004.

▼B

CAPÍTULO VI

DISPOSIÇÕES TRANSITÓRIAS E FINAIS

Artigo 30.º

Elaboração das listas comunitárias de aditivos alimentares

1. Os aditivos alimentares cuja utilização em géneros alimentícios tenha sido autorizada ao abrigo das Directivas 94/35/CE, 94/36/CE e 95/2/CE, com a redacção que lhes foi dada com base no artigo 31.º do presente regulamento, são inscritos, juntamente com as respectivas condições de utilização, no anexo II do presente regulamento, após análise da sua conformidade com os artigos 6.º, 7.º e 8.º do mesmo. As medidas relacionadas com a inclusão desses aditivos no anexo II que têm por objecto alterar elementos não essenciais do presente regulamento são aprovadas pelo procedimento de regulamentação com controlo a que se refere o n.º 4 do artigo 28.º. Aquela análise, que não inclui nova avaliação de risco pela Autoridade, deve estar concluída até 20 de Janeiro de 2011.

Não são inscritos no anexo II os aditivos alimentares e suas utilizações que deixaram de ser necessários.

2. Os aditivos alimentares cuja utilização em aditivos alimentares tenha sido autorizada ao abrigo da Directiva 95/2/CE são inscritos, juntamente com as respectivas condições de utilização, na Parte 1 do anexo III do presente regulamento, após análise da sua conformidade com o artigo 6.º do mesmo. As medidas relacionadas com a inclusão desses aditivos no anexo III que têm por objecto alterar elementos não essenciais do presente regulamento são aprovadas pelo procedimento de regulamentação com controlo a que se refere o n.º 4 do artigo 28.º. Aquela análise, que não inclui nova avaliação de risco pela Autoridade, deve estar concluída até 20 de Janeiro de 2011.

Não são inscritos no anexo III os aditivos alimentares e suas utilizações que deixaram de ser necessários.

3. Os aditivos alimentares cuja utilização em aromas alimentares tenha sido autorizada ao abrigo da Directiva 95/2/CE são inscritos, juntamente com as respectivas condições de utilização, na Parte 4, do anexo III do presente regulamento, após análise da sua conformidade com o artigo 6.º do mesmo. As medidas relacionadas com a inclusão desses aditivos no anexo III que têm por objecto alterar elementos não essenciais do presente regulamento são aprovadas pelo procedimento de regulamentação com controlo a que se refere o n.º 4 do artigo 28.º. Aquela análise, que não inclui nova avaliação de risco pela Autoridade, deve estar concluída até 20 de Janeiro de 2011.

Não são inscritos no anexo III os aditivos alimentares e suas utilizações que deixaram de ser necessários.

4. As especificações dos aditivos alimentares abrangidos pelos n.os 1 a 3 do presente artigo são aprovadas, nos termos do Regulamento (CE) n.º 1331/2008 [que estabelece um procedimento de autorização comum aplicável a aditivos alimentares, enzimas alimentares e aromas alimentares], no momento em que os mesmos aditivos são registados nos anexos em conformidade com os referidos números.

5. As medidas relacionadas com quaisquer medidas transitórias adequadas que têm por objecto alterar elementos não essenciais do presente regulamento, nomeadamente completando-o, são aprovadas pelo procedimento de regulamentação com controlo a que se refere o n.º 3 do artigo 28.º.

▼B

Artigo 31.º

Medidas transitórias

Até estar concluído o estabelecimento das listas comunitárias de aditivos alimentares, tal como previsto no artigo 30.º, procede-se, se necessário, à alteração dos anexos das Directivas 94/35/CE, 94/36/CE e 95/2/CE, através de medidas que tenham por objecto alterar elementos não essenciais dessas directivas e que sejam aprovadas pela Comissão pelo procedimento de regulamentação com controlo a que se refere o n.º 4 do artigo 28.º.

Os géneros alimentícios colocados no mercado ou rotulados antes de 20 de Janeiro de 2010 que não cumpram o disposto na alínea i) do n.º 1 e no n.º 4 do artigo 22.º do presente regulamento podem ser comercializados até à respectiva data de durabilidade mínima ou data-limite de utilização.

Os géneros alimentícios colocados no mercado ou rotulados antes de 20 de Julho de 2010 que não cumpram o disposto no artigo 24.º podem ser comercializados até à respectiva data de durabilidade mínima ou data-limite de utilização.

Artigo 32.º

Reavaliação de aditivos alimentares autorizados

1. Os aditivos alimentares autorizados antes de 20 de Janeiro de 2009 ficam sujeitos a nova avaliação de risco a efectuar pela Autoridade.

2. Após consulta da Autoridade e até 20 de Janeiro de 2010, é aprovado, pelo procedimento de regulamentação a que se refere o n.º 2 do artigo 28.º, um programa de avaliação respeitante a esses aditivos. O programa de avaliação é publicado no *Jornal Oficial da União Europeia*.

Artigo 33.º

Revogação

1. São revogados os seguintes actos:

a) Directiva do Conselho, de 23 de Outubro de 1962, relativa à aproximação das regulamentações dos Estados-Membros respeitantes aos corantes que podem ser utilizados nos géneros destinados à alimentação humana;

b) Directiva 65/66/CE;

c) Directiva 78/663/CEE;

d) Directiva 78/664/CE;

e) Directiva 81/712/CEE;

f) Directiva 89/107/CEE;

g) Directiva 94/35/CE;

h) Directiva 94/36/CE;

i) Directiva 95/2/CE;

j) Decisão n.º 292/97/CE;

k) Decisão 2002/247/CE.

2. As remissões para os actos revogados devem entender-se como sendo feitas para o presente regulamento.

▼B

Artigo 34.º

Disposições transitórias

Em derrogação ao disposto no artigo 33.º, até estar concluída a transferência, ao abrigo dos n.os 1, 2 e 3 do artigo 30.º do presente regulamento, dos aditivos alimentares já autorizados pelas Directivas 94/35/CE, 94/36/CE e 95/2/CE, continuam a aplicar-se as seguintes disposições:

a) N.os 1, 2 e 4 do artigo 2.º da Directiva 94/35/CE e respectivo anexo;

b) N.os 1 a 6, 8, 9 e 10 do artigo 2.º da Directiva 94/36/CE e respectivos Anexos I a V;

c) Artigos 2.º e 4.º da Directiva 95/2/CE e respectivos Anexos I a VI.

Não obstante o disposto na alínea c), as autorizações relativas ao E 1103 (invertase) e ao E 1105 (lisozima) concedidas na Directiva 95/2/CE são revogadas com efeitos a partir da data de aplicação da lista comunitária relativa às enzimas alimentares prevista no artigo 17.º do Regulamento (CE) n.º 1332/2008 [sobre enzimas alimentares].

Artigo 35.º

Entrada em vigor

O presente regulamento entra em vigor vinte dias após a sua publicação no *Jornal Oficial da União Europeia*.

O presente regulamento é aplicável a partir de 20 de Janeiro de 2010.

Contudo, o n.º 2 do artigo 4.º é aplicável às Partes 2, 3 e 5 do anexo III a partir de 1 de Janeiro de 2011 e o n.º 4 do artigo 23.º é aplicável a partir de 20 de Janeiro de 2011. O artigo 24.º é aplicável a partir de 20 de Julho de 2010. O artigo 31.º é aplicável a partir de 20 de Janeiro de 2009.

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

▼B

ANEXO I

Classes funcionais de aditivos presentes em produtos alimentares e de aditivos presentes em aditivos e enzimas alimentares

1. «Edulcorantes»: substâncias utilizadas para conferir um sabor doce aos géneros alimentícios ou utilizadas nos edulcorantes de mesa.

2. «Corantes»: substâncias que conferem ou restituem cor a um género alimentício; incluem componentes naturais de géneros alimentícios e substâncias naturais, que normalmente não são consumidos como géneros alimentícios em si mesmos nem utilizados como ingredientes característicos dos géneros alimentícios. Na acepção do presente regulamento, são consideradas corantes as preparações obtidas a partir de géneros alimentícios ou de outros materiais de base naturais comestíveis obtidas por extracção física e/ou química de modo a provocar a extracção selectiva dos pigmentos em relação aos componentes nutritivos ou aromáticos.

3. «Conservantes»: substâncias que prolongam o prazo de conservação dos géneros alimentícios protegendo-os contra a deterioração causada por microrganismos e/ou contra o desenvolvimento de microrganismos patogénicos.

4. «Antioxidantes»: substâncias que prolongam o prazo de conservação dos géneros alimentícios, protegendo-os contra a deterioração causada pela oxidação, tal como a rancidez das gorduras e as alterações de cor.

5. «Agentes de transporte»: substâncias utilizadas para dissolver, diluir, dispersar ou de outro modo modificar fisicamente um aditivo alimentar, um aroma alimentar, uma enzima alimentar, um nutriente e/ou outra substância adicionada a um género alimentício para efeitos nutricionais ou fisiológicos sem alterar a sua função (e sem que elas próprias exerçam quaisquer efeitos tecnológicos), a fim de facilitar o respectivo manuseamento, aplicação ou utilização.

6. «Acidificantes»: substâncias que aumentam a acidez dos géneros alimentícios e/ou lhes conferem um sabor acre.

7. «Reguladores de acidez»: substâncias que alteram ou controlam a acidez ou a alcalinidade dos géneros alimentícios.

8. «Antiaglomerantes»: substâncias que reduzem a tendência das partículas isoladas dos géneros alimentícios para aderirem umas às outras.

9. «Antiespumas»: substâncias que impedem ou reduzem a formação de espuma.

10. «Agentes de volume»: substâncias que contribuem para dar volume aos géneros alimentícios sem contribuírem significativamente para o seu valor energético disponível.

11. «Emulsionantes»: 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.

12. «Sais de fusão»: substâncias que convertem as proteínas contidas no queijo numa forma dispersa, daí resultando uma distribuição homogénea das gorduras e outros componentes.

13. «Agentes de endurecimento»: 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.

14. «Intensificadores de sabor»: substâncias que intensificam o sabor e/ou o cheiro dos géneros alimentícios.

15. «Espumantes»: substâncias que tornam possível a dispersão homogénea de uma fase gasosa nos géneros alimentícios líquidos ou sólidos.

▼B

16. «Gelificantes»: substâncias que dão textura aos géneros alimentícios através da formação de um gel.

17. «Agentes de revestimento» (incluindo lubrificantes): substâncias que, quando aplicadas na superfície externa dos géneros alimentícios, lhes conferem uma aparência brilhante ou um revestimento protector.

18. «Humidificantes»: substâncias que impedem os géneros alimentícios de secar por contrabalançarem o efeito de uma atmosfera com baixo grau de humidade, ou promovem a dissolução de um pó num meio aquoso.

19. «Amidos modificados»: 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.

20. «Gases de embalagem»: gases, com excepção do ar, introduzidos em recipientes antes, durante ou após a colocação dos géneros alimentícios nesses recipientes.

21. «Propulsores»: gases, com excepção do ar, que expelem os géneros alimentícios dos recipientes.

22. «Levedantes químicos»: substâncias ou combinações de substâncias que libertam gás, aumentando assim o volume das massas ou polmes de farinha.

23. «Sequestrantes»: substâncias que formam complexos químicos com iões metálicos.

24. «Estabilizadores»: substâncias que tornam possível a manutenção do estado físico-químico dos géneros alimentícios. Os estabilizadores incluem as substâncias que permitem a manutenção de uma dispersão homogénea de duas ou mais substâncias imiscíveis nos géneros alimentícios, as substâncias que estabilizam, retêm ou intensificam a cor natural dos géneros alimentícios e as substâncias que aumentam a capacidade de aglomeração do género alimentício, incluindo a formação de ligações cruzadas entre proteínas que permitem a aglomeração dos elementos alimentares para a formação de um género alimentício reconstituído.

25. «Espessantes»: substâncias que aumentam a viscosidade dos géneros alimentícios.

26. «Agentes de tratamento da farinha»: substâncias, com excepção dos emulsionantes, adicionadas à farinha ou à massa para melhorar a qualidade da cozedura.

▼M2

ANEXO II

Lista da União dos aditivos alimentares autorizados para utilização nos géneros alimentícios e condições de utilização

PARTE A

1. **Introdução**

A presente lista da União inclui:

— o nome do aditivo alimentar e o seu número E,

— os géneros alimentícios a que o aditivo alimentar pode ser adicionado,

— as condições em que o aditivo alimentar pode ser utilizado,

— restrições à venda directa do aditivo alimentar ao consumidor final.

2. **Disposições gerais aplicáveis aos aditivos alimentares enumerados na lista e às condições de utilização**

1. Só podem usar-se como aditivos em géneros alimentícios as substâncias enumeradas na parte B.

2. Os aditivos só podem ser usados nos géneros alimentícios e nas condições constantes da parte E.

3. Na parte E, os géneros alimentícios estão enumerados com base nas categorias de géneros alimentícios referidas na parte D e os aditivos estão agrupados em função das definições constantes da parte C.

▼M5

4. As lacas de alumínio preparadas a partir de qualquer um dos corantes constantes do quadro 1 da parte B estão autorizadas até 31 de julho de 2014.

A partir de 1 de agosto de 2014, só estão autorizadas as lacas de alumínio preparadas a partir dos corantes enumerados no quadro 3 da presente parte e apenas nas categorias de géneros alimentícios para as quais constem, na parte E, disposições explícitas quanto aos teores máximos de alumínio proveniente de lacas.

▼M2

5. Os corantes E 123, E 127, E 160b, E 173 e E 180 não podem ser vendidos directamente aos consumidores.

6. As substâncias que figuram na lista com os números E 407, E 407a e E 440 podem ser padronizadas com açúcares, desde que tal seja declarado juntamente com o seu número e designação.

7. Quando forem rotulados «para utilização em géneros alimentícios», os nitritos só podem ser comercializados em mistura com sal ou com um sucedâneo de sal.

8. O princípio da transferência estabelecido no artigo 18.º, n.º 1, alínea a), do Regulamento (CE) n.º 1333/2008 não se aplica aos géneros alimentícios enumerados no quadro 1, no que se refere aos aditivos alimentares em geral, e no quadro 2, no que se refere aos corantes alimentares.

Quadro 1

Géneros alimentícios nos quais a presença de um aditivo não pode ser autorizada ao abrigo do princípio da transferência estabelecido no artigo 18.º, n.º 1, alínea a), do Regulamento (CE) n.º 1333/2008

1	Géneros alimentícios não transformados, como definidos no artigo 3.º do Regulamento (CE) n.º 1333/2008
2	Mel, tal como definido na Directiva 2001/110/CE do Conselho [1]
3	Óleos e gorduras não emulsionados de origem animal ou vegetal

▼M2

4	Manteiga
5	Leite pasteurizado e esterilizado (incluindo o leite UHT) não aromatizado e natas inteiras pasteurizadas não aromatizadas (excepto natas com teor reduzido de matéria gorda)
6	Produtos lácteos fermentados, não aromatizados, não tratados termicamente após a fermentação
7	Leitelho não aromatizado (excepto leitelho esterilizado)
8	Águas minerais naturais, tal como definidas na Directiva 2009/54/CE do Parlamento Europeu e do Conselho ([2]), águas de nascente e todas as outras águas engarrafadas ou embaladas
9	Café (salvo o café aromatizado de preparação instantânea) e extractos de café
10	Chá em folhas não aromatizado
11	Açúcares, tal como definidos na Directiva 2001/111/CE do Conselho ([3])
12	Massas alimentícias secas, com excepção das massas alimentícias isentas de glúten e/ou destinadas a dietas hipoproteicas, em conformidade com a Directiva 2009/39/CE do Parlamento Europeu e do Conselho ([4])

([1]) JO L 10 de 12.1.2002, p. 47.
([2]) JO L 164 de 26.6.2009, p. 45.
([3]) JO L 10 de 12.1.2002, p. 53.
([4]) JO L 124 de 20.5.2009, p. 21.

Quadro 2

Géneros alimentícios nos quais a presença de um corante alimentar não pode ser autorizada ao abrigo do princípio da transferência estabelecido no artigo 18.º, n.º 1, alínea a), do Regulamento (CE) n.º 1333/2008

1	Géneros alimentícios não transformados, como definidos no artigo 3.º do Regulamento (CE) n.º 1333/2008
2	Toda a água mineral engarrafada ou embalada
3	Leite, gordo, meio-gordo e magro, pasteurizado ou esterilizado (incluindo esterilização UHT) (não aromatizado)
4	Leite achocolatado
5	Leite fermentado (não aromatizado)
6	Leites conservados, tal como referidos na Directiva 2001/114/CE do Conselho ([1]) (não aromatizados)
7	Leitelho (não aromatizado)
8	Natas e natas em pó (não aromatizadas)
9	Óleos e gorduras de origem animal ou vegetal
10	Queijo curado e não curado (não aromatizado)

▼M2

11	Manteiga de leite de ovelha e cabra
12	Ovos e ovoprodutos, tal como definidos no Regulamento (CE) n.º 853/2004
13	Farinha e outros produtos moídos e produtos de amido
14	Pão e produtos semelhantes
15	Massas alimentícias e *gnocchi*
16	Açúcares, incluindo todos os mono e dissacáridos
17	Concentrado de tomate e conservas de tomate em lata ou em frasco
18	Molhos à base de tomate
19	Sumos e néctares de frutos, tal como referidos na Directiva 2001/112/CE do Conselho ([2]) e sumos e néctares de produtos hortícolas
20	Frutas, produtos hortícolas (incluindo batatas) e cogumelos – em lata, em frasco ou secos; frutas, produtos hortícolas (incluindo batatas) e cogumelos, transformados
21	Doces extra, geleias extra e creme de castanha, tal como referidos na Directiva 2001/113/CE do Conselho ([3]); *crème de pruneaux*
22	Peixe, moluscos e crustáceos, carne, aves de capoeira e carne de caça, bem como as suas preparações, mas não incluindo refeições preparadas que contenham esses ingredientes
23	Produtos de cacau e componentes de chocolate em produtos de chocolate, tal como referidos na Directiva 2000/36/CE do Parlamento Europeu e do Conselho ([4])
24	Café torrado, chá, infusões de plantas e de frutos, chicória; extractos de chá, de infusões de plantas e de frutos e de chicória; preparações à base de chá, plantas, frutos e cereais para infusões, bem como misturas e misturas instantâneas destes produtos
25	Sal, sucedâneos de sal, especiarias e respectivas misturas
26	Vinho e outros produtos abrangidos pelo Regulamento (CE) n.º 1234/2007 do Conselho ([5]), tal como enumerados no seu anexo I, parte XII
27	Bebidas espirituosas definidas no anexo II, categorias 1 a 14, do Regulamento (CE) n.º 110/2008 do Parlamento Europeu e do Conselho ([6]), aguardente de (seguida do nome do fruto) obtida por maceração e destilação e *London gin* (anexo II do mesmo regulamento, categorias 16 e 22, respectivamente) *Sambuca, Maraschino, Marrasquino* ou *Maraskino* e *Mistrà*, tal como definidos no anexo II do Regulamento (CE) n.º 110/2008, categorias 38, 39 e 43, respectivamente
28	*Sangría, Clarea* e *Zurra*, tal como referidas no Regulamento (CEE) n.º 1601/91 do Conselho ([7])
29	Vinagre de vinho abrangido pelo Regulamento (CE) n.º 1234/2007, tal como enumerado no seu anexo I, parte XII
30	Alimentos para lactentes e crianças jovens, tal como referidos na Directiva 2009/39/CE, incluindo alimentos destinados a fins medicinais específicos para lactentes e crianças jovens

▼M2

31	Mel, tal como definido na Directiva 2001/110/CE
32	Malte e produtos de malte

([1]) JO L 15 de 17.1.2002, p. 19.
([2]) JO L 10 de 12.1.2002, p. 58.
([3]) JO L 10 de 12.1.2002, p. 67.
([4]) JO L 197 de 3.8.2000, p. 19.
([5]) JO L 299 de 16.11.2007, p. 1.
([6]) JO L 39 de 13.2.2008, p. 16.
([7]) JO L 149 de 14.6.1991, p. 1.

▼M5

Quadro 3

Corantes que podem ser usados sob a forma de lacas

Número E	Designação
E 100	Curcumina
E 102	Tartarazina
E 104	Amarelo de quinoleína
E 110	Amarelo-sol FCF / amarelo alaranjado S
E 120	Cochonilha, ácido carmínico, carminas
E 122	Azorubina, carmosina
E 123	Amarante
E 124	Ponceau 4R, vermelho cochonilha A
E 127	Eritrosina
E 129	Vermelho allura AC
E 131	Azul patenteado V
E 132	Indigotina, carmim de índigo
E 133	Azul brilhante FCF
E 141	Complexos cúpricos de clorofilas e clorofilinas
E 142	Verde S
E 151	Negro brilhante BN, negro PN
E 155	Castanho HT
E 163	Antocianinas
E 180	Litol-rubina BK

▼M2

PARTE B

LISTA DE TODOS OS ADITIVOS

1. **Corantes**

Número E	Designação
E 100	Curcumina
E 101	Riboflavinas
E 102	Tartarazina
E 104	Amarelo de quinoleína
E 110	Amarelo-sol FCF/amarelo alaranjado S
E 120	Cochonilha, ácido carmínico, carminas
E 122	Azorubina, carmosina
E 123	Amarante
E 124	Ponceau 4R, vermelho cochonilha A
E 127	Eritrosina
E 129	Vermelho allura AC
E 131	Azul patenteado V
E 132	Indigotina, carmim de índigo
E 133	Azul brilhante FCF
E 140	Clorofilas e clorofilinas
E 141	Complexos cúpricos de clorofilas e clorofilinas
E 142	Verde S
E 150a	Caramelo simples ([1])
E 150b	Caramelo sulfítico cáustico
E 150c	Caramelo de amónia
E 150d	Caramelo sulfítico de amónia
E 151	Negro brilhante BN, negro PN
E 153	Carvão vegetal
E 155	Castanho HT
E 160a	Carotenos
E 160b	Anato, bixina, norbixina
E 160c	Extracto de pimentão, capsantina, capsorubina
E 160d	Licopeno
E 160e	Beta-apo-8′-carotenal (C 30)
E 161b	Luteína

▼M2

Número E	Designação
E 161g	Cantaxantina (*)
E 162	Vermelho de beterraba, betanina
E 163	Antocianinas
E 170	Carbonato de cálcio
E 171	Dióxido de titânio
E 172	Óxidos e hidróxidos de ferro
E 173	Alumínio
E 174	Prata
E 175	Ouro
E 180	Litol-rubina BK

([1]) O termo caramelo está relacionado com produtos de cor castanha mais ou menos intensa usados como corantes. Não corresponde ao produto açucarado aromático obtido pelo aquecimento dos açúcares e usado como aroma (por exemplo, em produtos de confeitaria e pastelaria ou em bebidas alcoólicas).

(*) A cantaxantina não está autorizada nas categorias de alimentos enumeradas nas partes D e E. Esta substância encontra-se nesta lista porque é utilizada em medicamentos ao abrigo da Directiva 2009/35/CE do Parlamento Europeu e do Conselho (JO L 109 de 30.4.2009, p. 10).

2. **Edulcorantes**

Número E	Designação
E 420	Sorbitóis
E 421	Manitol
E 950	Acessulfame K
E 951	Aspartame
E 952	Ciclamatos
E 953	Isomalte
E 954	Sacarinas
E 955	Sucralose
E 957	Taumatina
E 959	Neo-hesperidina DC
▼M4 E 960	Glicosídeos de esteviol
▼M2 E 961	Neotame
E 962	Sal de aspartame-acessulfame
▼M12 E 964	Xarope de poliglicitol
▼M2 E 965	Maltitóis

▼M2

Número E	Designação
E 966	Lactitol
E 967	Xilitol
E 968	Eritritol

3. **Aditivos alimentares, com excepção dos corantes e dos edulcorantes**

Número E	Designação
E 170	Carbonato de cálcio
E 200	Ácido sórbico
E 202	Sorbato de potássio
E 203	Sorbato de cálcio
E 210	Ácido benzóico ([1])
E 211	Benzoato de sódio ([1])
E 212	Benzoato de potássio ([1])
E 213	Benzoato de cálcio ([1])
E 214	*p*-Hidroxibenzoato de etilo
E 215	*p*-Hidroxibenzoato de etilo sódico
E 218	*p*-Hidroxibenzoato de metilo
E 219	*p*-Hidroxibenzoato de metilo sódico
E 220	Dióxido de enxofre
E 221	Sulfito de sódio
E 222	Hidrogenossulfito de sódio
E 223	Metabissulfito de sódio
E 224	Metabissulfito de potássio
E 226	Sulfito de cálcio
E 227	Hidrogenossulfito de cálcio
E 228	Hidrogenossulfito de potássio
E 234	Nisina
E 235	Natamicina
E 239	Hexametilenotetramina
E 242	Dicarbonato dimetílico
E 249	Nitrito de potássio

▼**M2**

Número E	Designação
E 250	Nitrito de sódio
E 251	Nitrato de sódio
E 252	Nitrato de potássio
E 260	Ácido acético
E 261	Acetato de potássio
E 262	Acetatos de sódio
E 263	Acetato de cálcio
E 270	Ácido láctico
E 280	Ácido propiónico
E 281	Propionato de sódio
E 282	Propionato de cálcio
E 283	Propionato de potássio
E 284	Ácido bórico
E 285	Tetraborato de sódio (bórax)
E 290	Dióxido de carbono
E 296	Ácido málico
E 297	Ácido fumárico
E 300	Ácido ascórbico
E 301	Ascorbato de sódio
E 302	Ascorbato de cálcio
E 304	Ésteres de ácidos gordos do ácido ascórbico
E 306	Extracto rico em tocoferóis
E 307	Alfa-tocoferol
E 308	Gama-tocoferol
E 309	Delta-tocoferol
E 310	Galato de propilo
E 311	Galato de octilo
E 312	Galato de dodecilo
E 315	Ácido eritórbico
E 316	Eritorbato de sódio

▼**M2**

Número E	Designação
E 319	*terc*-Butil-hidroquinona (TBHQ)
E 320	Butil-hidroxianisole (BHA)
E 321	Butil-hidroxitolueno (BHT)
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 334	Ácido L(+)-tartárico
E 335	Tartaratos de sódio
E 336	Tartaratos de potássio
E 337	Tartarato de sódio e potássio
E 338	Ácido fosfórico
E 339	Fosfatos de sódio
E 340	Fosfatos de potássio
E 341	Fosfatos de cálcio
E 343	Fosfatos de magnésio
E 350	Malatos de sódio
E 351	Malato de potássio
E 352	Malatos de cálcio
E 353	Ácido metatartárico
E 354	Tartarato de cálcio
E 355	Ácido adípico
E 356	Adipato de sódio
E 357	Adipato de potássio
E 363	Ácido succínico
E 380	Citrato triamónico

▼**M2**

Número E	Designação
E 385	Etilenodiaminotetracetato de cálcio dissódico (EDTA de cálcio dissódico)
E 392	Extractos de rosmaninho
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 405	Alginato de propilenoglicol (alginato de propano-1,2-diol)
E 406	Ágar-ágar
E 407a	Algas *Eucheuma* transformadas
E 407	Carragenina
E 410	Farinha de sementes de alfarroba (goma de alfarroba)
E 412	Goma de guar
E 413	Tragacanto (goma adragante)
E 414	Goma arábica (goma de acácia)
E 415	Goma xantana
E 416	Goma *karaya*
E 417	Goma de tara
E 418	Goma gelana
E 422	Glicerol
E 425	*Konjac*
E 426	Hemicelulose de soja
E 427	Goma de cássia
E 431	Estearato de polioxietileno (40)
E 432	Monolaurato de polioxietileno sorbitano (polissorbato 20)
E 433	Mono-oleato de polioxietileno sorbitano (polissorbato 80)
E 434	Monopalmitato de polioxietileno sorbitano (polissorbato 40)
E 435	Monoestearato de polioxietileno sorbitano (polissorbato 60)
E 436	Triestearato de polioxietileno sorbitano (polissorbato 65)
E 440	Pectinas

▼M2

Número E	Designação
E 442	Fosfatídeos de amónio
E 444	Acetoisobutirato de sacarose
E 445	Ésteres de glicerol de colofónia
E 450	Difosfatos
E 451	Trifosfatos
E 452	Polifosfatos
E 459	Beta-ciclodextrina
E 460	Celulose
E 461	Metilcelulose
E 462	Etilcelulose
E 463	Hidroxipropilcelulose
E 464	Hidroxipropilmetilcelulose
E 465	Etilmetilcelulose
E 466	Carboximetilcelulose, carboximetilcelulose de sódio, goma de celulose
E 468	Carboximetilcelulose de sódio reticulada, goma de celulose reticulada
E 469	Carboximetilcelulose hidrolisada enzimaticamente, goma de celulose hidrolisada enzimaticamente
E 470a	Sais de cálcio, potássio e sódio de ácidos gordos
E 470b	Sais de magnésio de ácidos gordos
E 471	Mono e diglicéridos de ácidos gordos
E 472a	Ésteres acéticos de mono e diglicéridos de ácidos gordos
E 472b	Ésteres lácticos de mono e diglicéridos de ácidos gordos
E 472c	Ésteres cítricos de mono e diglicéridos de ácidos gordos
E 472d	Ésteres tartáricos de mono e diglicéridos de ácidos gordos
E 472e	Ésteres mono e diacetiltartáricos de mono e diglicéridos de ácidos gordos
E 472f	Ésteres mistos acéticos e tartáricos de mono e diglicéridos de ácidos gordos
E 473	Ésteres de sacarose de ácidos gordos
E 474	Sacaroglicéridos
E 475	Ésteres de poliglicerol de ácidos gordos

▼M2

Número E	Designação
E 476	Polirricinoleato de poliglicerol
E 477	Ésteres de propilenoglicol de ácidos gordos
E 479b	Óleo de soja oxidado termicamente em interacção com mono e diglicéridos de ácidos gordos
E 481	Estearoíl-2-lactilato de sódio
E 482	Estearoíl-2-lactilato de cálcio
E 483	Tartarato de estearilo
E 491	Monoestearato de sorbitano
E 492	Triestearato de sorbitano
E 493	Monolaurato de sorbitano
E 494	Mono-oleato de sorbitano
E 495	Monopalmitato de sorbitano
E 500	Carbonatos de sódio
E 501	Carbonatos de potássio
E 503	Carbonatos de amónio
E 504	Carbonatos de magnésio
E 507	Ácido clorídrico
E 508	Cloreto de potássio
E 509	Cloreto de cálcio
E 511	Cloreto de magnésio
E 512	Cloreto estanoso
E 513	Ácido sulfúrico
E 514	Sulfatos de sódio
E 515	Sulfatos de potássio
E 516	Sulfato de cálcio
E 517	Sulfato de amónio
E 520	Sulfato de alumínio
E 521	Sulfato de alumínio e sódio
E 522	Sulfato de alumínio e potássio
E 523	Sulfato de alumínio e amónio
E 524	Hidróxido de sódio

▼M2

Número E	Designação
E 525	Hidróxido de potássio
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 535	Ferrocianeto de sódio
E 536	Ferrocianeto de potássio
E 538	Ferrocianeto de cálcio
E 541	Fosfato ácido de alumínio e sódio
E 551	Dióxido de silício (sílica)
E 552	Silicato de cálcio
E 553a	Silicato de magnésio
E 553b	Talco
E 554	Silicato de alumínio e sódio
E 555	Silicato de alumínio e potássio

▼M5

E 556	Silicato de alumínio e cálcio ([2])
E 558	Bentonite ([3])
E 559	Silicato de alumínio (caulino) ([2])

▼M2

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 579	Gluconato ferroso
E 585	Lactato ferroso
E 586	4-Hexilresorcinol
E 620	Ácido glutâmico
E 621	Glutamato monossódico

▼M2

Número E	Designação
E 622	Glutamato monopotássico
E 623	Diglutamato de cálcio
E 624	Glutamato monoamónico
E 625	Diglutamato de magnésio
E 626	Ácido guanílico
E 627	Guanilato dissódico
E 628	Guanilato dipotássico
E 629	Guanilato de cálcio
E 630	Ácido inosínico
E 631	Inosinato dissódico
E 632	Inosinato dipotássico
E 633	Inosinato de cálcio
E 634	5'-Ribonucleótidos de cálcio
E 635	5'-Ribonucleótidos dissódicos
E 640	Glicina e seu sal de sódio
E 650	Acetato de zinco
E 900	Dimetilpolissiloxano
E 901	Cera de abelhas (branca e amarela)
E 902	Cera de candelilha
E 903	Cera de carnaúba
E 904	Goma laca
E 905	Cera microcristalina
E 907	Poli-1-deceno hidrogenado
E 912	Ésteres do ácido montânico
E 914	Cera de polietileno oxidada
E 920	L-Cisteína
E 927b	Ureia (carbamida)
E 938	Árgon
E 939	Hélio
E 941	Azoto

▼**M2**

Número E	Designação
E 942	Óxido nitroso
E 943a	Butano
E 943b	Isobutano
E 944	Propano
E 948	Oxigénio
E 949	Hidrogénio
E 999	Extracto de quilaia
E 1103	Invertase
E 1105	Lisozima
E 1200	Polidextrose
E 1201	Polivinilpirrolidona
E 1202	Polivinilpolipirrolidona
E 1203	Poli(álcool vinílico) (PVA)
E 1204	Pululana
E 1205	Copolímero de metacrilato básico
E 1404	Amido oxidado
E 1410	Fosfato de monoamido
E 1412	Fosfato de diamido
E 1413	Fosfato de diamido fosfatado
E 1414	Fosfato de diamido acetilado
E 1420	Amido acetilado
E 1422	Adipato de diamido acetilado
E 1440	Hidroxipropilamido
E 1442	Fosfato de hidroxipropildiamido
E 1450	Octenilsuccinato de amido sódico
E 1451	Amido oxidado acetilado
E 1452	Octenilsuccinato de amido alumínico
E 1505	Citrato trietílico
E 1517	Diacetato de glicerilo (diacetina)
E 1518	Triacetato de glicerilo (triacetina)

▼**M2**

Número E	Designação
E 1519	Álcool benzílico
E 1520	Propano-1,2-diol (propilenoglicol)
E 1521	Polietilenoglicol

([1]) O ácido benzóico pode estar presente em determinados produtos fermentados como resultado dos processos de fermentação em condições de boas práticas de fabrico.
►**M5** ([2]) autorizado até 31 de janeiro de 2014.
([3]) autorizado até 31 de maio de 2013. ◄

PARTE C

DEFINIÇÃO DOS GRUPOS DE ADITIVOS

1. **Grupo I**

Número E	Designação	Teor máximo específico
E 170	Carbonato de cálcio	*quantum satis*
E 260	Ácido acético	*quantum satis*
E 261	Acetato de potássio	*quantum satis*
E 262	Acetatos de sódio	*quantum satis*
E 263	Acetato de cálcio	*quantum satis*
E 270	Ácido láctico	*quantum satis*
E 290	Dióxido de carbono	*quantum satis*
E 296	Ácido málico	*quantum satis*
E 300	Ácido ascórbico	*quantum satis*
E 301	Ascorbato de sódio	*quantum satis*
E 302	Ascorbato de cálcio	*quantum satis*
E 304	Ésteres de ácidos gordos do ácido ascórbico	*quantum satis*
E 306	Extracto rico em tocoferóis	*quantum satis*
E 307	Alfa-tocoferol	*quantum satis*
E 308	Gama-tocoferol	*quantum satis*
E 309	Delta-tocoferol	*quantum satis*
E 322	Lecitinas	*quantum satis*
E 325	Lactato de sódio	*quantum satis*
E 326	Lactato de potássio	*quantum satis*
E 327	Lactato de cálcio	*quantum satis*
E 330	Ácido cítrico	*quantum satis*
E 331	Citratos de sódio	*quantum satis*
E 332	Citratos de potássio	*quantum satis*

▼M2

Número E	Designação	Teor máximo específico
E 333	Citratos de cálcio	*quantum satis*
E 334	Ácido L(+)-tartárico	*quantum satis*
E 335	Tartaratos de sódio	*quantum satis*
E 336	Tartaratos de potássio	*quantum satis*
E 337	Tartarato de sódio e potássio	*quantum satis*
E 350	Malatos de sódio	*quantum satis*
E 351	Malato de potássio	*quantum satis*
E 352	Malatos de cálcio	*quantum satis*
E 354	Tartarato de cálcio	*quantum satis*
E 380	Citrato triamónico	*quantum satis*
E 400	Ácido algínico	*quantum satis* (1)
E 401	Alginato de sódio	*quantum satis* (1)
E 402	Alginato de potássio	*quantum satis* (1)
E 403	Alginato de amónio	*quantum satis* (1)
E 404	Alginato de cálcio	*quantum satis* (1)
E 406	Ágar-ágar	*quantum satis* (1)
E 407	Carragenina	*quantum satis* (1)
E 407a	Algas *Eucheuma* transformadas	*quantum satis* (1)
E 410	Farinha de sementes de alfarroba (goma de alfarroba)	*quantum satis* (1) (2)
E 412	Goma de guar	*quantum satis* (1) (2)
E 413	Goma adragante	*quantum satis* (1)
E 414	Goma arábica (goma de acácia)	*quantum satis* (1)
E 415	Goma xantana	*quantum satis* (1) (2)
E 417	Goma de tara	*quantum satis* (1) (2)
E 418	Goma gelana	*quantum satis* (1)
E 422	Glicerol	*quantum satis*
E 425	*Konjac* i) Goma de *Konjac* ii) Glucomanano de *Konjac*	10 g/kg, estreme ou em combinação (1) (3)
E 440	Pectinas	*quantum satis* (1)
E 460	Celulose	*quantum satis*
E 461	Metilcelulose	*quantum satis*
E 462	Etilcelulose	*quantum satis*

▼**M2**

Número E	Designação	Teor máximo específico
E 463	Hidroxipropilcelulose	*quantum satis*
E 464	Hidroxipropilmetilcelulose	*quantum satis*
E 465	Etilmetilcelulose	*quantum satis*
E 466	Carboximetilcelulose	*quantum satis*
E 469	Carboximetilcelulose hidrolisada enzimaticamente	*quantum satis*
E 470a	Sais de cálcio, potássio e sódio de ácidos gordos	*quantum satis*
E 470b	Sais de magnésio de ácidos gordos	*quantum satis*
E 471	Mono e diglicéridos de ácidos gordos	*quantum satis*
E 472a	Ésteres acéticos de mono e diglicéridos de ácidos gordos	*quantum satis*
E 472b	Ésteres lácticos de mono e diglicéridos de ácidos gordos	*quantum satis*
E 472c	Ésteres cítricos de mono e diglicéridos de ácidos gordos	*quantum satis*
E 472d	Ésteres tartáricos de mono e diglicéridos de ácidos gordos	*quantum satis*
E 472e	Ésteres mono e diacetiltartáricos de mono e diglicéridos de ácidos gordos	*quantum satis*
E 472f	Ésteres mistos acéticos e tartáricos de mono e diglicéridos de ácidos gordos	*quantum satis*
E 500	Carbonatos de sódio	*quantum satis*
E 501	Carbonatos de potássio	*quantum satis*
E 503	Carbonatos de amónio	*quantum satis*
E 504	Carbonatos de magnésio	*quantum satis*
E 507	Ácido clorídrico	*quantum satis*
E 508	Cloreto de potássio	*quantum satis*
E 509	Cloreto de cálcio	*quantum satis*
E 511	Cloreto de magnésio	*quantum satis*
E 513	Ácido sulfúrico	*quantum satis*
E 514	Sulfatos de sódio	*quantum satis*
E 515	Sulfatos de potássio	*quantum satis*
E 516	Sulfato de cálcio	*quantum satis*

▼**M2**

Número E	Designação	Teor máximo específico
E 524	Hidróxido de sódio	*quantum satis*
E 525	Hidróxido de potássio	*quantum satis*
E 526	Hidróxido de cálcio	*quantum satis*
E 527	Hidróxido de amónio	*quantum satis*
E 528	Hidróxido de magnésio	*quantum satis*
E 529	Óxido de cálcio	*quantum satis*
E 530	Óxido de magnésio	*quantum satis*
E 570	Ácidos gordos	*quantum satis*
E 574	Ácido glucónico	*quantum satis*
E 575	Glucono-delta-lactona	*quantum satis*
E 576	Gluconato de sódio	*quantum satis*
E 577	Gluconato de potássio	*quantum satis*
E 578	Gluconato de cálcio	*quantum satis*
E 640	Glicina e seu sal de sódio	*quantum satis*
E 920	L-Cisteína	*quantum satis*
E 938	Árgon	*quantum satis*
E 939	Hélio	*quantum satis*
E 941	Azoto	*quantum satis*
E 942	Óxido nitroso	*quantum satis*
E 948	Oxigénio	*quantum satis*
E 949	Hidrogénio	*quantum satis*
E 1103	Invertase	*quantum satis*
E 1200	Polidextrose	*quantum satis*
E 1404	Amido oxidado	*quantum satis*
E 1410	Fosfato de monoamido	*quantum satis*
E 1412	Fosfato de diamido	*quantum satis*
E 1413	Fosfato de diamido fosfatado	*quantum satis*
E 1414	Fosfato de diamido acetilado	*quantum satis*
E 1420	Amido acetilado	*quantum satis*
E 1422	Adipato de diamido acetilado	*quantum satis*

▼M2

Número E	Designação	Teor máximo específico
E 1440	Hidroxipropilamido	*quantum satis*
E 1442	Fosfato de hidroxipropildiamido	*quantum satis*
E 1450	Octenilsuccinato de amido sódico	*quantum satis*
E 1451	Amido oxidado acetilado	*quantum satis*
E 620	Ácido glutâmico	10 g/kg, estremes ou em combinação, expressos em ácido glutâmico
E 621	Glutamato monossódico	
E 622	Glutamato monopotássico	
E 623	Diglutamato de cálcio	
E 624	Glutamato monoamónico	
E 625	Diglutamato de magnésio	
E 626	Ácido guanílico	500 mg/kg, estremes ou em combinação, expressos em ácido guanílico
E 627	Guanilato dissódico	
E 628	Guanilato dipotássico	
E 629	Guanilato de cálcio	
E 630	Ácido inosínico	
E 631	Inosinato dissódico	
E 632	Inosinato dipotássico	
E 633	Inosinato de cálcio	
E 634	5'-Ribonucleótidos de cálcio	
E 635	5'-Ribonucleótidos dissódicos	
E 420	Sorbitóis	*quantum satis* (para fins que não a edulcoração)
E 421	Manitol	
E 953	Isomalte	
E 965	Maltitóis	
E 966	Lactitol	
E 967	Xilitol	
E 968	Eritritol	

([1]) Não pode ser utilizado em mini-embalagens de gelatina.
([2]) Não pode ser utilizado para produzir géneros alimentícios desidratados que se destinem a ser reidratados após ingestão.
([3]) Não pode ser utilizado em produtos de confeitaria à base de gelificantes.

▼M2

2. **Grupo II: Corantes alimentares autorizados segundo o princípio *quantum satis***

Número E	Designação
E 101	Riboflavinas
E 140	Clorofilas e clorofilinas
E 141	Complexos cúpricos de clorofilas e clorofilinas
E 150a	Caramelo simples
E 150b	Caramelo sulfítico cáustico
E 150c	Caramelo de amónia
E 150d	Caramelo sulfítico de amónia
E 153	Carvão vegetal
E 160a	Carotenos
E 160c	Extracto de pimentão, capsantina, capsorubina
E 162	Vermelho de beterraba, betanina
E 163	Antocianinas
E 170	Carbonato de cálcio
E 171	Dióxido de titânio
E 172	Óxidos e hidróxidos de ferro

3. **Grupo III: Corantes alimentares com um teor máximo em combinação**

Número E	Designação
E 100	Curcumina
E 102	Tartarazina
E 104	Amarelo de quinoleína
E 110	Amarelo-sol FCF / amarelo alaranjado S
E 120	Cochonilha, ácido carmínico, carminas
E 122	Azorubina, carmosina
E 124	Ponceau 4R, vermelho cochonilha A
E 129	Vermelho allura AC
E 131	Azul patenteado V
E 132	Indigotina, carmim de índigo
E 133	Azul brilhante FCF
E 142	Verde S
E 151	Negro brilhante BN, negro BN

▼M2

Número E	Designação
E 155	Castanho HT
E 160e	Beta-apo-8′-carotenal (C 30)
E 161b	Luteína

4. **Grupo IV: Polióis**

Número E	Designação
E 420	Sorbitóis
E 421	Manitol
E 953	Isomalte
E 965	Maltitóis
E 966	Lactitol
E 967	Xilitol
E 968	Eritritol

5. **Outros aditivos que podem ser regulados em combinação**

a) E 200-203: Ácido sórbico – sorbatos (SA)

Número E	Designação
E 200	Ácido sórbico
E 202	Sorbato de potássio
E 203	Sorbato de cálcio

b) E 210-213: Ácido benzóico – benzoatos (BA)

Número E	Designação
E 210	Ácido benzóico
E 211	Benzoato de sódio
E 212	Benzoato de potássio
E 213	Benzoato de cálcio

c) E 200-213: Ácido sórbico – sorbatos; ácido benzóico – benzoatos (SA + BA)

Número E	Designação
E 200	Ácido sórbico
E 202	Sorbato de potássio
E 203	Sorbato de cálcio

▼**M2**

Número E	Designação
E 210	Ácido benzóico
E 211	Benzoato de sódio
E 212	Benzoato de potássio
E 213	Benzoato de cálcio

d) E 200-219: Ácido sórbico – sorbatos; ácido benzóico – benzoatos; *p*-hidroxibenzoatos (SA + BA + PHB)

Número E	Designação
E 200	Ácido sórbico
E 202	Sorbato de potássio
E 203	Sorbato de cálcio
E 210	Ácido benzóico
E 211	Benzoato de sódio
E 212	Benzoato de potássio
E 213	Benzoato de cálcio
E 214	*p*-Hidroxibenzoato de etilo
E 215	*p*-Hidroxibenzoato de etilo sódico
E 218	*p*-Hidroxibenzoato de metilo
E 219	*p*-Hidroxibenzoato de metilo sódico

e) E 200-203; 214-219: Ácido sórbico – sorbatos; *p*-hidroxibenzoatos (SA + PHB)

Número E	Designação
E 200	Ácido sórbico
E 202	Sorbato de potássio
E 203	Sorbato de cálcio
E 214	*p*-Hidroxibenzoato de etilo
E 215	*p*-Hidroxibenzoato de etilo sódico
E 218	*p*-Hidroxibenzoato de metilo
E 219	*p*-Hidroxibenzoato de metilo sódico

f) E 214-219: *p*-Hidroxibenzoatos (PHB)

Número E	Designação
E 214	*p*-Hidroxibenzoato de etilo
E 215	*p*-Hidroxibenzoato de etilo sódico
E 218	*p*-Hidroxibenzoato de metilo
E 219	*p*-Hidroxibenzoato de metilo sódico

▼**M2**

g) E 220-228: Dióxido de enxofre – sulfitos

Número E	Designação
E 220	Dióxido de enxofre
E 221	Sulfito de sódio
E 222	Hidrogenossulfito de sódio
E 223	Metabissulfito de sódio
E 224	Metabissulfito de potássio
E 226	Sulfito de cálcio
E 227	Hidrogenossulfito de cálcio
E 228	Hidrogenossulfito de potássio

h) E 249-250: Nitritos

Número E	Designação
E 249	Nitrito de potássio
E 250	Nitrito de sódio

i) E 251-252: Nitratos

Número E	Designação
E 251	Nitrato de sódio
E 252	Nitrato de potássio

j) E 280-283: Ácido propiónico – propionatos

Número E	Designação
E 280	Ácido propiónico
E 281	Propionato de sódio
E 282	Propionato de cálcio
E 283	Propionato de potássio

k) E 310-320: Galatos, TBHQ e BHA

Número E	Designação
E 310	Galato de propilo
E 311	Galato de octilo
E 312	Galato de dodecilo
E 319	*terc*-Butil-hidroquinona (TBHQ)
E 320	Butil-hidroxianisole (BHA)

▼**M2**

l) E 338-341, E 343 e E 450-452: Ácido fosfórico – fosfatos – di, tri e polifosfatos

Número E	Designação
E 338	Ácido fosfórico
E 339	Fosfatos de sódio
E 340	Fosfatos de potássio
E 341	Fosfatos de cálcio
E 343	Fosfatos de magnésio
E 450	Difosfatos
E451	Trifosfatos
E 452	Polifosfatos

m) E 355-357: Ácido adípico – adipatos

Número E	Designação
E 355	Ácido adípico
E 356	Adipato de sódio
E 357	Adipato de potássio

n) E 432-436: Polissorbatos

Número E	Designação
E 432	Monolaurato de polioxietileno sorbitano (polissorbato 20)
E 433	Mono-oleato de polioxietileno sorbitano (polissorbato 80)
E 434	Monopalmitato de polioxietileno sorbitano (polissorbato 40)
E 435	Monoestearato de polioxietileno sorbitano (polissorbato 60)
E 436	Triestearato de polioxietileno sorbitano (polissorbato 65)

o) E 473-474: Ésteres de sacarose de ácidos gordos – sacaroglicéridos

Número E	Designação
E 473	Ésteres de sacarose de ácidos gordos
E 474	Sacaroglicéridos

p) E 481-482: Estearoíl-2-lactilatos

Número E	Designação
E 481	Estearoíl-2-lactilato de sódio
E 482	Estearoíl-2-lactilato de cálcio

▼M2

q) E 491-495: Ésteres de sorbitano

Número E	Designação
E 491	Monoestearato de sorbitano
E 492	Triestearato de sorbitano
E 493	Monolaurato de sorbitano
E 494	Mono-oleato de sorbitano
E 495	Monopalmitato de sorbitano

r) E 520-523: Sulfatos de alumínio

Número E	Designação
E 520	Sulfato de alumínio
E 521	Sulfato de alumínio e sódio
E 522	Sulfato de alumínio e potássio
E 523	Sulfato de alumínio e amónio

▼M5

s.1) E 551 – 559: Dióxido de silício – silicatos ([1])

Número E	Designação
E 551	Dióxido de silício (sílica)
E 552	Silicato de cálcio
E 553a	Silicato de magnésio
E 553b	Talco
E 554	Silicato de alumínio e sódio
E 555	Silicato de alumínio e potássio
E 556	Silicato de alumínio e cálcio
E 559	Silicato de alumínio (caulino)

s.2) E 551 – 553: Dióxido de silício – silicatos ([2])

Número E	Designação
E 551	Dióxido de silício (sílica)
E 552	Silicato de cálcio
E 553a	Silicato de magnésio
E 553b	Talco

▼M2

t) E 620-625: Ácido glutâmico – glutamatos

Número E	Designação
E 620	Ácido glutâmico
E 621	Glutamato monossódico

([1]) aplicável até 31 de janeiro de 2014.
([2]) aplicável a partir de 1 de fevereiro de 2014.

▼M2

Número E	Designação
E 622	Glutamato monopotássico
E 623	Diglutamato de cálcio
E 624	Glutamato monoamónico
E 625	Diglutamato de magnésio

u) E 626-635: Ribonucleótidos

Número E	Designação
E 626	Ácido guanílico
E 627	Guanilato dissódico
E 628	Guanilato dipotássico
E 629	Guanilato de cálcio
E 630	Ácido inosínico
E 631	Inosinato dissódico
E 632	Inosinato dipotássico
E 633	Inosinato de cálcio
E 634	5'-Ribonucleótidos de cálcio
E 635	5'-Ribonucleótidos dissódicos

PARTE D

CATEGORIAS DE GÉNEROS ALIMENTÍCIOS

Número	Designação
0.	**Todas as categorias de géneros alimentícios**
01.	**Produtos lácteos e seus sucedâneos**
01.1	Leite pasteurizado e esterilizado (incluindo o leite ultrapasteurizado – UHT) não aromatizado
01.2	Produtos lácteos fermentados, não aromatizados, incluindo o leitelho natural não aromatizado (excepto leitelho esterilizado), não tratados termicamente após a fermentação
01.3	Produtos lácteos fermentados, não aromatizados, tratados termicamente após a fermentação
01.4	Produtos lácteos fermentados aromatizados, incluindo os produtos tratados termicamente
01.5	Leite desidratado, tal como definido na Directiva 2001/114/CE
01.6	Natas e natas em pó
01.6.1	Natas pasteurizadas não aromatizadas (excepto natas com teor reduzido de matéria gorda)

▼**M2**

Número	Designação
01.6.2	Produtos à base de natas não aromatizados, fermentados com fermentos vivos, e seus sucedâneos com um teor de matéria gorda inferior a 20 %
01.6.3	Outras natas
01.7	Queijo e produtos à base de queijo
01.7.1	Queijos não curados, excepto produtos abrangidos pela categoria 16
01.7.2	Queijos curados
01.7.3	Casca de queijo comestível
01.7.4	Queijos de soro de leite
01.7.5	Queijos fundidos
01.7.6	Produtos à base de queijo, excepto produtos abrangidos pela categoria 16
01.8	Sucedâneos de produtos lácteos, incluindo branqueadores para bebidas
02.	**Gorduras, óleos e emulsões de gorduras e óleos**
02.1	Gorduras e óleos essencialmente isentos de água (excepto a matéria gorda láctea anidra)
02.2	Emulsões de gorduras e óleos, principalmente do tipo «água em óleo»
02.2.1	Manteiga, manteiga concentrada, *butteroil* e matéria gorda láctea anidra
02.2.2	Outras emulsões de gorduras e óleos, incluindo pastas de barrar, tal como definidas no Regulamento (CE) n.º 1234/2007, e emulsões líquidas
02.3	Óleos vegetais para pulverização em utilizações culinárias
03.	**Sorvetes**
04.	**Frutas e produtos hortícolas**
04.1	Frutas e produtos hortícolas não transformados
04.1.1	Frutas e produtos hortícolas frescos e inteiros
04.1.2	Frutas e produtos hortícolas, descascados, cortados e ralados
04.1.3	Frutas e produtos hortícolas congelados
04.2	Frutas e produtos hortícolas transformados
04.2.1	Frutas e produtos hortícolas secos
04.2.2	Frutas e produtos hortícolas em vinagre, óleo ou salmoura
04.2.3	Frutas e produtos hortícolas em lata ou em frasco
04.2.4	Preparações de frutas e produtos hortícolas, excepto produtos abrangidos pela categoria 5.4
04.2.4.1	Preparações de frutas e produtos hortícolas, excepto compotas

▼**M2**

Número	Designação
04.2.4.2	Compotas, excepto os produtos abrangidos pela categoria 16
04.2.5	Doces, geleias, citrinadas e produtos semelhantes
04.2.5.1	Doces extra e geleias extra, tal como definidos na Directiva 2001/113/CE
04.2.5.2	Doces, geleias, citrinadas e creme de castanha, tal como definidos na Directiva 2001/113/CE
04.2.5.3	Outras pastas de barrar semelhantes de frutas e produtos hortícolas
04.2.5.4	Manteigas de frutos de casca rija e pastas de barrar à base de frutos de casca rija
04.2.6	Produtos transformados à base de batata
05.	**Produtos de confeitaria**
05.1	Produtos de cacau e de chocolate abrangidos pela Directiva 2000/36/CE
05.2	Outros produtos de confeitaria, incluindo mini-rebuçados para refrescar o hálito
05.3	Gomas de mascar
05.4	Produtos para decoração, revestimento e recheio, excepto os recheios à base de fruta abrangidos pela categoria 4.2.4
06.	**Cereais e produtos à base de cereais**
06.1	Grãos inteiros, partidos ou em flocos
06.2	Farinhas e outros produtos moídos, amidos e féculas
06.2.1	Farinhas
06.2.2	Amidos e féculas
06.3	Cereais para pequeno-almoço
06.4	Massas alimentícias
06.4.1	Massas alimentícias frescas
06.4.2	Massas alimentícias secas
06.4.3	Massas alimentícias frescas pré-cozinhadas
06.4.4	*Gnocchi* de batata
06.4.5	Recheios para massas alimentícias (raviole e produtos semelhantes)
06.5	Massas de tipo chinês (*noodles*)
06.6	Polmes
06.7	Cereais pré-cozidos ou transformados
07.	**Produtos de panificação**
07.1	Pão
07.1.1	Pão preparado exclusivamente com os seguintes ingredientes: farinha de trigo, água, fermento ou massa levedada, sal

▼M2

Número	Designação
07.1.2	*Pain courant français; Friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek*
07.2	Produtos de padaria fina
08.	**Carne**
08.1	Carne não transformada
08.1.1	Carne não transformada, excepto preparados de carne tal como definidos no Regulamento (CE) n.º 853/2004
08.1.2	Preparados de carne, tal como definidos no Regulamento (CE) n.º 853/2004
08.2	Carne transformada
08.2.1	Carne transformada não tratada termicamente
08.2.2	Carne transformada tratada termicamente
08.2.3	Invólucros, revestimentos e elementos decorativos para carne
08.2.4	Produtos à base de carne curados tradicionalmente que beneficiam de disposições específicas no que se refere aos nitritos e nitratos
08.2.4.1	Produtos tradicionais curados por imersão (produtos à base de carne curados por imersão numa solução de cura que contém nitritos e/ou nitratos, sal e outros componentes)
08.2.4.2	Produtos tradicionais curados a seco (processo de cura a seco que 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)
08.2.4.3	Outros produtos tradicionais curados (processos de cura por imersão e cura a seco utilizados em combinação ou quando esteja incluído nitrito e/ou nitrato num produto composto, ou quando a solução de cura for injectada no produto antes da cozedura)
09.	**Peixe e produtos da pesca**
09.1	Peixe e produtos da pesca não transformados
09.1.1	Peixe não transformado
09.1.2	Moluscos e crustáceos não transformados
09.2	Peixe e produtos da pesca transformados, incluindo moluscos e crustáceos
09.3	Ovas de peixe
10.	**Ovos e ovoprodutos**
10.1	Ovos não transformados
10.2	Ovos e ovoprodutos transformados
11.	**Açúcares, xaropes, mel e edulcorantes de mesa**
11.1	Açúcares e xaropes, tal como definidos na Directiva 2001/111/CE
11.2	Outros açúcares e xaropes
11.3	Mel, tal como definido na Directiva 2001/110/CE

▼M2

Número	Designação
11.4	Edulcorantes de mesa
11.4.1	Edulcorantes de mesa em forma líquida
11.4.2	Edulcorantes de mesa em forma de pó
11.4.3	Edulcorantes de mesa em pastilhas
12.	**Sais, especiarias, sopas, molhos, saladas e produtos proteicos**
12.1	Sal e sucedâneos de sal
12.1.1	Sal
12.1.2	Sucedâneos de sal
12.2	Plantas aromáticas, especiarias e temperos
12.2.1	Plantas aromáticas e especiarias
12.2.2	Temperos e condimentos
12.3	Vinagres
12.4	Mostarda
12.5	Sopas e caldos
12.6	Molhos
12.7	Saladas e pastas de barrar salgadas
12.8	Leveduras e produtos à base de leveduras
12.9	Produtos proteicos, excepto os produtos abrangidos pela categoria 1.8
13.	**Géneros alimentícios destinados a uma alimentação especial, tal como definidos na Directiva 2009/39/CE**
13.1	Alimentos destinados a lactentes e crianças jovens
13.1.1	Fórmulas para lactentes, tal como definidas na Directiva 2006/141/CE da Comissão ([1])
13.1.2	Fórmulas de transição, tal como definidas na Directiva 2006/141/CE
13.1.3	Alimentos à base de cereais e alimentos para bebés destinados a lactentes e crianças jovens, tal como definidos na Directiva 2006/125/CE da Comissão ([2])
13.1.4	Outros alimentos destinados a crianças jovens
13.1.5	Alimentos dietéticos destinados a fins medicinais específicos para lactentes e crianças jovens, tal como definidos na Directiva 1999/21/CE da Comissão ([3]), e fórmulas especiais para lactentes
13.1.5.1	Alimentos dietéticos destinados a fins medicinais específicos para lactentes e fórmulas especiais para lactentes
13.1.5.2	Alimentos dietéticos destinados a fins medicinais específicos para lactentes e crianças jovens, tal como definidos na Directiva 1999/21/CE
13.2	Alimentos dietéticos destinados a fins medicinais específicos, tal como definidos na Directiva 1999/21/CE (excepto os produtos da categoria 13.1.5)

▼M2

Número	Designação
13.3	Alimentos dietéticos para dietas de controlo do peso destinados a substituir a ingestão diária total de alimentos ou uma refeição (a totalidade do regime alimentar diário ou parte dele)
13.4	Géneros alimentícios destinados a pessoas com intolerância ao glúten, tal como definidos no Regulamento (CE) n.º 41/2009 da Comissão ([4])
14.	**Bebidas**
14.1	Bebidas não-alcoólicas
14.1.1	Água, incluindo águas minerais naturais, tal como definidas na Directiva 2009/54/CE, águas de nascente e todas as outras águas engarrafadas ou embaladas
14.1.2	Sumos de frutos, tal como definidos na Directiva 2001/112/CE, e sumos de produtos hortícolas
14.1.3	Néctares de frutos, tal como definidos na Directiva 2001/112/CE, néctares de produtos hortícolas e produtos semelhantes
14.1.4	Bebidas aromatizadas
14.1.5	Café, chá, infusões de plantas e de frutos, chicória; extractos de chá, de infusões de plantas e de frutos e de chicória; preparações à base de chá, plantas, frutos e cereais para infusões, bem como misturas e misturas instantâneas destes produtos
14.1.5.1	Café, extractos de café
14.1.5.2	Outros
14.2	Bebidas alcoólicas, incluindo os sucedâneos sem álcool ou de baixo teor alcoólico
14.2.1	Cerveja e bebidas à base de malte
14.2.2	Vinho e outros produtos definidos no Regulamento (CEE) nº 1234/2007, bem como os seus sucedâneos sem álcool
14.2.3	Sidra e perada
14.2.4	Vinho de fruta e vinho artesanal
14.2.5	Hidromel
14.2.6	Bebidas espirituosas, tal como definidas no Regulamento (CE) n.º 110/2008
14.2.7	Produtos aromatizados à base de vinho, tal como definidos no Regulamento (CEE) nº 1601/91
14.2.7.1	Vinho aromatizado
14.2.7.2	Bebidas aromatizadas à base de vinho
14.2.7.3	Cocktails aromatizados de produtos vitivinícolas
14.2.8	Outras bebidas alcoólicas, incluindo misturas de bebidas alcoólicas com bebidas não alcoólicas e bebidas espirituosas contendo menos de 15 % de álcool
15.	**Aperitivos e salgadinhos prontos a comer**
15.1	Aperitivos à base de batata, cereais, farinha ou amido
15.2	Frutos de casca rija transformados

▼**M2**

Número	Designação
16.	**Sobremesas, excepto produtos abrangidos pelas categorias 1, 3 e 4**
17.	**Suplementos alimentares, tal como definidos na Directiva 2002/46/CE do Parlamento Europeu e do Conselho** ([5]), **excepto suplementos alimentares destinados a lactentes e crianças jovens**
17.1	Suplementos alimentares que se apresentam em forma sólida, incluindo cápsulas, comprimidos e formas semelhantes, excepto as formas para mastigar
17.2	Suplementos alimentares que se apresentam em forma líquida
17.3	Suplementos alimentares que se apresentam em forma de xarope ou para mastigar
18.	**Géneros alimentícios transformados não abrangidos pelas categorias 1 a 17, excepto géneros alimentícios destinados a lactentes e crianças jovens**

([1]) JO L 401 de 30.12.2006, p. 1.
([2]) JO L 339 de 6.12.2006, p. 16.
([3]) JO L 91 de 7.4.1999, p. 29.
([4]) JO L 16 de 21.1.2009, p. 3.
([5]) JO L 183 de 12.7.2002, p. 51.

▼M2

PARTE E

ADITIVOS ALIMENTARES AUTORIZADOS E CONDIÇÕES DE UTILIZAÇÃO NAS CATEGORIAS DE GÉNEROS ALIMENTÍCIOS

Categoria n.º	Número E	Designação	Teor máximo (mg/kg ou mg/l consoante o caso)	Notas de rodapé	Restrições/excepções
0.	**Aditivos alimentares permitidos em todas as categorias de géneros alimentícios**				
	E 290	Dióxido de carbono	*quantum satis*		
	E 938	Árgon	*quantum satis*		
	E 939	Hélio	*quantum satis*		
	E 941	Azoto	*quantum satis*		
	E 942	Óxido nitroso	*quantum satis*		
	E 948	Oxigénio	*quantum satis*		
	E 949	Hidrogénio	*quantum satis*		
	E 338-452	Ácido fosfórico – fosfatos – di, tri e poli-fosfatos	10 000	(1) (4) (57)	Unicamente géneros alimentícios em forma pulverulenta seca (ou seja, géneros alimentícios secos durante o processo de produção e suas misturas), excluindo os géneros alimentícios enumerados no quadro 1 da parte A
	E 551-559	Dióxido de silício – silicatos	10 000	(1) (57)	Unicamente géneros alimentícios em forma pulverulenta seca (ou seja, géneros alimentícios secos durante o processo de produção e suas misturas), excluindo os géneros alimentícios enumerados no quadro 1 da parte A
	E 459	Beta-ciclodextrina	*quantum satis*		Unicamente géneros alimentícios em comprimidos e drageias, excluindo os géneros alimentícios enumerados no quadro 1 da parte A

▼M2

Categoria n.º	Número E	Designação	Teor máximo (mg/kg ou mg/l consoante o caso)	Notas de rodapé	Restrições/excepções
	E 551-559	Dióxido de silício – silicatos	*quantum satis*	(1)	Unicamente géneros alimentícios em comprimidos e drageias, excluindo os géneros alimentícios enumerados no quadro 1 da parte A
		(1): Os aditivos podem ser adicionados estremes ou em combinação			
		(4): O teor máximo encontra-se expresso em P_2O_5			
		(57): É aplicável o teor máximo a menos que se especifique um teor máximo diferente nas categorias 01 a 18 do presente quadro relativamente a determinados géneros alimentícios ou a determinadas categorias de géneros alimentícios			
01	**Produtos lácteos e seus sucedâneos**				
01.1	**Leite pasteurizado e esterilizado (incluindo o leite ultrapasteurizado – UHT) não aromatizado**				
	E 331	Citratos de sódio	4 000		Unicamente leite de cabra UHT
	E 338-452	Ácido fosfórico – fosfatos – di, tri e poli-fosfatos	1 000	(1) (4)	Unicamente leite esterilizado e leite UHT
		(1): Os aditivos podem ser adicionados estremes ou em combinação			
		(4): O teor máximo encontra-se expresso em P_2O_5			
01.2	**Produtos lácteos fermentados, não aromatizados, incluindo o leitelho natural não aromatizado (excepto leitelho esterilizado), não tratados termicamente após a fermentação**				
01.3	**Produtos lácteos fermentados, não aromatizados, tratados termicamente após a fermentação**				
	Grupo I	Aditivos			
	E 200-203	Ácido sórbico – sorbatos	1 000	(1) (2)	Unicamente coalhada
		(1): Os aditivos podem ser adicionados estremes ou em combinação			
		(2): O teor máximo aplica-se à soma e os teores encontram-se expressos em ácido livre			

▼M2

Categoria n.º	Número E	Designação	Teor máximo (mg/kg ou mg/l consoante o caso)	Notas de rodapé	Restrições/excepções
01.4	**Produtos lácteos fermentados aromatizados, incluindo os produtos tratados termicamente**				
	Grupo I	Aditivos			
	Grupo II	Corantes segundo o princípio *quantum satis*			
	Grupo III	Corantes com um teor máximo em combinação	150		
	Grupo IV	Polióis	*quantum satis*		Unicamente produtos com baixo valor energético ou sem adição de açúcar
	E 160b	Anato, bixina, norbixina	10		
	E 160d	Licopeno	30		
	E 200-213	Ácido sórbico – sorbatos; ácido benzóico – benzoatos	300	(1) (2)	Unicamente sobremesas à base de produtos lácteos não submetidos a tratamento térmico
	E 297	Ácido fumárico	4 000		Unicamente sobremesas com aromas de frutos
	E 338-452	Ácido fosfórico – fosfatos – di-, tri- e polifosfatos	3 000	(1) (4)	
	E 355-357	Ácido adípico – adipatos	1 000		Unicamente sobremesas com aromas de frutos
	E 363	Ácido succínico	6 000		
	E 416	Goma *karaya*	6 000		
	E 427	Goma de cássia	2 500		
	E 432-436	Polissorbatos	1 000		
	E 473-474	Ésteres de sacarose de ácidos gordos – sacaroglicéridos	5 000		

▼M2

Categoria n.º	Número E	Designação	Teor máximo (mg/kg ou mg/l consoante o caso)	Notas de rodapé	Restrições/excepções
	E 475	Ésteres de poliglicerol de ácidos gordos	2 000		
	E 477	Ésteres de propilenoglicol de ácidos gordos	5 000		
	E 481-482	Estearoíl-2-lactilatos	5 000		
	E 483	Tartarato de estearilo	5 000		
	E 491-495	Ésteres de sorbitano	5 000		
	E 950	Acessulfame K	350		Unicamente produtos com baixo valor energético ou sem adição de açúcar
	E 951	Aspartame	1 000		Unicamente produtos com baixo valor energético ou sem adição de açúcar
	E 952	Ácido ciclâmico e seus sais de Na e Ca	250	(51)	Unicamente produtos com baixo valor energético ou sem adição de açúcar
	E 954	Sacarina e seus sais de Na, K e Ca	100	(52)	Unicamente produtos com baixo valor energético ou sem adição de açúcar
	E 955	Sucralose	400		Unicamente produtos com baixo valor energético ou sem adição de açúcar
	E 957	Taumatina	5		Unicamente como intensificador de sabor
	E 959	Neo-hesperidina DC	50		Unicamente produtos com baixo valor energético ou sem adição de açúcar
▼M4	E 960	Glicosídeos de esteviol	100	(60)	Unicamente produtos com baixo valor energético ou sem adição de açúcar

▼M2

Categoria n.º	Número E	Designação	Teor máximo (mg/kg ou mg/l consoante o caso)	Notas de rodapé	Restrições/excepções
	E 962	Sal de aspartame-acessulfame	350	(11)a (49) (50)	Unicamente produtos com baixo valor energético ou sem adição de açúcar
	E 961	Neotame	32		Unicamente produtos com baixo valor energético ou sem adição de açúcar
		(1): Os aditivos podem ser adicionados estremes ou em combinação			
		(2): O teor máximo aplica-se à soma e os teores encontram-se expressos em ácido livre			
		(4): O teor máximo encontra-se expresso em P_2O_5			
		(11): Os teores encontram-se expressos em a) equivalentes de acessulfame K ou em b) equivalentes de aspartame			
		(49): Os teores máximos de utilização são derivados dos teores máximos de utilização dos constituintes, aspartame (E 951) e acessulfame K (E 950)			
		(50): A utilização do sal de aspartame-acessulfame, quer estreme quer combinado com E 950 ou E 951, não pode ter por consequência a ultrapassagem dos teores máximos quer de E 950 quer de E 951			
		(51): Os teores máximos de utilização encontram-se expressos em ácido livre			
		(52): Os teores máximos de utilização encontram-se expressos em imida livre			
▼M4		(60): Expressos em equivalentes de esteviol			
▼M5		(74): Teor máximo para o alumínio proveniente de todas as lacas de alumínio: 15 mg/kg. Para efeitos do artigo 22.º, n.º 1, alínea g), do Regulamento (CE) n.º 1333/2008, esse teor máximo é aplicável a partir de 1 de fevereiro de 2013.			
▼M2					
01.5	**Leite desidratado, tal como definido na Directiva 2001/114/CE**				
	Grupo II	Corantes segundo o princípio *quantum satis*	*quantum satis*		Excepto produtos não aromatizados
	E 300	Ácido ascórbico	*quantum satis*		
	E 301	Ascorbato de sódio	*quantum satis*		
	E 304	Ésteres de ácidos gordos do ácido ascórbico	*quantum satis*		
	E 310-320	Galatos, TBHQ e BHA	200	(1)	Unicamente leite em pó para máquinas de distribuição automática

▼M2

Categoria n.º	Número E	Designação	Teor máximo (mg/kg ou mg/l consoante o caso)	Notas de rodapé	Restrições/excepções
	E 322	Lecitinas	*quantum satis*		
	E 331	Citratos de sódio	*quantum satis*		
	E 332	Citratos de potássio	*quantum satis*		
	E 338-452	Ácido fosfórico – fosfatos – di, tri e polifosfatos	1 000	(1) (4)	Unicamente leite parcialmente desidratado com um resíduo seco inferior a 28 %
	E 338-452	Ácido fosfórico – fosfatos – di, tri e polifosfatos	1 500	(1) (4)	Unicamente leite parcialmente desidratado com um resíduo seco superior a 28 %
	E 338-452	Ácido fosfórico – fosfatos – di, tri e polifosfatos	2 500	(1) (4)	Unicamente leite em pó e leite em pó magro
	E 392	Extractos de rosmaninho	200	(41) (46)	Unicamente leite em pó para máquinas de distribuição automática
	E 392	Extractos de rosmaninho	30	(46)	Unicamente leite em pó para o fabrico de gelados
	E 407	Carragenina	*quantum satis*		
	E 500(ii)	Hidrogenocarbonato de sódio	*quantum satis*		
	E 501(ii)	Hidrogenocarbonato de potássio	*quantum satis*		
	E 509	Cloreto de cálcio	*quantum satis*		
		(1): Os aditivos podem ser adicionados estremes ou em combinação			
		(4): O teor máximo encontra-se expresso em P_2O_5			
		(41): Expresso em relação à matéria gorda			
		(46): Expresso como a soma de carnosol e de ácido carnósico			

▼M2

Categoria n.º	Número E	Designação	Teor máximo (mg/kg ou mg/l consoante o caso)	Notas de rodapé	Restrições/excepções
01.6	**Natas e natas em pó**				
01.6.1	**Natas pasteurizadas não aromatizadas (excepto natas com teor reduzido de matéria gorda)**				
	E 401	Alginato de sódio	*quantum satis*		
	E 402	Alginato de potássio	*quantum satis*		
	E 407	Carragenina	*quantum satis*		
	E 466	Carboximetilcelulose	*quantum satis*		
	E 471	Mono e diglicéridos de ácidos gordos	*quantum satis*		
01.6.2	**Produtos à base de natas não aromatizados, fermentados com fermentos vivos, e seus sucedâneos com um teor de matéria gorda inferior a 20 %**				
	E 406	Ágar-ágar	*quantum satis*		
	E 407	Carragenina	*quantum satis*		
	E 410	Farinha de sementes de alfarroba (goma de alfarroba)	*quantum satis*		
	E 412	Goma de guar	*quantum satis*		
	E 415	Goma xantana	*quantum satis*		
	E 440	Pectinas	*quantum satis*		
	E 460	Celulose	*quantum satis*		
	E 466	Carboximetilcelulose	*quantum satis*		
	E 471	Mono e diglicéridos de ácidos gordos	*quantum satis*		
	E 1404	Amido oxidado	*quantum satis*		

▼M2

Categoria n.º	Número E	Designação	Teor máximo (mg/kg ou mg/l consoante o caso)	Notas de rodapé	Restrições/excepções
	E 1410	Fosfato de monoamido	*quantum satis*		
	E 1412	Fosfato de diamido	*quantum satis*		
	E 1413	Fosfato de diamido fosfatado	*quantum satis*		
	E 1414	Fosfato de diamido acetilado	*quantum satis*		
	E 1420	Amido acetilado	*quantum satis*		
	E 1422	Adipato de diamido acetilado	*quantum satis*		
	E 1440	Hidroxipropilamido	*quantum satis*		
	E 1442	Fosfato de hidroxipropildiamido	*quantum satis*		
	E 1450	Octenilsuccinato de amido sódico	*quantum satis*		
	E 1451	Amido oxidado acetilado	*quantum satis*		
01.6.3	**Outras natas**				
	Grupo I	Aditivos			
	Grupo II	Corantes segundo o princípio *quantum satis*	*quantum satis*		Unicamente natas aromatizadas
	Grupo III	Corantes com um teor máximo em combinação	150		Unicamente natas aromatizadas
	E 234	Nisina	10		Unicamente natas coalhadas (*clotted cream*)
	E 338-452	Ácido fosfórico – fosfatos – di, tri e polifosfatos	5 000	(1) (4)	Unicamente natas esterilizadas, pasteurizadas, UHT e batidas
	E 473-474	Ésteres de sacarose de ácidos gordos – sacaroglicéridos	5 000	(1)	Unicamente natas esterilizadas e natas esterilizadas com teor reduzido de matéria gorda
		(1): Os aditivos podem ser adicionados estremes ou em combinação			
		(4): O teor máximo encontra-se expresso em P_2O_5			

▼M2

Categoria n.º	Número E	Designação	Teor máximo (mg/kg ou mg/l consoante o caso)	Notas de rodapé	Restrições/excepções
01.7	**Queijo e produtos à base de queijo**				
01.7.1	**Queijos não curados, excepto produtos abrangidos pela categoria 16**				
	Grupo I	Aditivos			Excepto Mozzarella e queijos não curados, não aromatizados, fermentados com fermentos vivos
	Grupo II	Corantes segundo o princípio *quantum satis*	*quantum satis*		Unicamente queijos não curados aromatizados
	Grupo III	Corantes com um teor máximo em combinação	150		Unicamente queijos não curados aromatizados
	E 200-203	Ácido sórbico – sorbatos	1 000	(1) (2)	
	E 234	Nisina	10		Unicamente Mascarpone
	E 260	Ácido acético	*quantum satis*		Unicamente Mozzarella
	E 270	Ácido láctico	*quantum satis*		Unicamente Mozzarella
	E 330	Ácido cítrico	*quantum satis*		Unicamente Mozzarella
	E 338-452	Ácido fosfórico – fosfatos – di, tri e polifosfatos	2 000	(1) (4)	Excepto Mozzarella
	E 460(ii)	Celulose em pó	*quantum satis*		Unicamente Mozzarella ralada ou em fatias
	E 575	Glucono-delta-lactona	*quantum satis*		Unicamente Mozzarella
		(1): Os aditivos podem ser adicionados estremes ou em combinação			
		(2): O teor máximo aplica-se à soma e os teores encontram-se expressos em ácido livre			
		(4): O teor máximo encontra-se expresso em P_2O_5			

▼M2

Categoria n.º	Número E	Designação	Teor máximo (mg/kg ou mg/l consoante o caso)	Notas de rodapé	Restrições/excepções
01.7.2	**Queijos curados**				
	E 1105	Lisozima	*quantum satis*		
	E 120	Cochonilha, ácido carmínico, carminas	125		Unicamente queijo de pasta vermelha marmoreada (ou jaspeada)
	E 140	Clorofilas e clorofilinas	*quantum satis*		Unicamente Sage derby
	E 141	Complexos cúpricos de clorofilas e clorofilinas	*quantum satis*		Unicamente Sage derby
	E 153	Carvão vegetal	*quantum satis*		Unicamente Morbier
	E 160a	Carotenos	*quantum satis*		Unicamente queijos curados de cor laranja, amarela e branco-creme
	E 160b	Anato, bixina, norbixina	15		Unicamente queijos curados de cor laranja, amarela e branco-creme
	E 160b	Anato, bixina, norbixina	50		Unicamente Red Leicester
	E 160b	Anato, bixina, norbixina	35		Unicamente Mimolette
	E 160c	Extracto de pimentão, capsantina, capsorubina	*quantum satis*		Unicamente queijos curados de cor laranja, amarela e branco-creme
	E 163	Antocianinas	*quantum satis*		Unicamente queijo de pasta vermelha marmoreada (ou jaspeada)
	E 170	Carbonato de cálcio	*quantum satis*		
	E 200-203	Ácido sórbico – sorbatos	1 000	(1) (2)	Unicamente queijos pré-embalados, em fatias e cortados; queijos em camadas e queijos com adição de géneros alimentícios
	E 200-203	Ácido sórbico – sorbatos	*quantum satis*		Unicamente no tratamento da superfície de produtos curados
	E 234	Nisina	12,5	(29)	
	E 235	Natamicina	1	(8)	Unicamente no tratamento da superfície de queijos de pasta dura, semidura e semimole

▼M2

Categoria n.º	Número E	Designação	Teor máximo (mg/kg ou mg/l consoante o caso)	Notas de rodapé	Restrições/excepções
	E 239	Hexametilenotetramina	25 mg/kg quantidade residual, expressa em formaldeído		Unicamente queijo Provolone
	E 251-252	Nitratos	150	(30)	Unicamente queijo de pasta dura, semidura e semimole
	E 280-283	Ácido propiónico – propionatos	*quantum satis*		Unicamente tratamento da superfície
	E 460	Celulose em pó	*quantum satis*		Unicamente queijo curado em fatias ou ralado
	E 500(ii)	Hidrogenocarbonato de sódio	*quantum satis*		Unicamente queijo de leite coalhado
	E 504	Carbonatos de magnésio	*quantum satis*		
	E 509	Cloreto de cálcio	*quantum satis*		
	E 551-559	Dióxido de silício – silicatos	10 000	(1)	Unicamente queijo de pasta dura e semidura em fatias ou ralado
	E 575	Glucono-delta-lactona	*quantum satis*		
		(1): Os aditivos podem ser adicionados estremes ou em combinação			
		(2): O teor máximo aplica-se à soma e os teores encontram-se expressos em ácido livre			
		(8): mg/dm^2 de superfície, ausente a 5 mm de profundidade			
		(29): Esta substância pode encontrar-se naturalmente presente em alguns queijos como resultado dos processos de fermentação			
		(30): No leite para queijo ou teor equivalente no caso de ser adicionado após a remoção do soro lácteo e a adição de água			
01.7.3	**Casca de queijo comestível**				
	Grupo II	Corantes segundo o princípio *quantum satis*	*quantum satis*		
	Grupo III	Corantes com um teor máximo em combinação	*quantum satis*		
	E 160d	Licopeno	30		

▼M2

Categoria n.º	Número E	Designação	Teor máximo (mg/kg ou mg/l consoante o caso)	Notas de rodapé	Restrições/excepções
	E 180	Litol-rubina BK	*quantum satis*		
	E 160b	Anato, bixina, norbixina	20		
▼M5		(67): Teor máximo para o alumínio proveniente de lacas de alumínio de E 120 cochonilha, ácido carmínico, carminas e de E 180 litol-rubina BK: 10 mg/kg. Para efeitos do artigo 22.º, n.º 1, alínea g), do Regulamento (CE) n.º 1333/2008, esse teor máximo é aplicável a partir de 1 de fevereiro de 2013.			
▼M2					
01.7.4	**Queijos de soro de leite**				
	Grupo II	Corantes segundo o princípio *quantum satis*	*quantum satis*		
	E 200-203	Ácido sórbico – sorbatos	1 000	(1), (2)	Unicamente queijos pré-embalados, em fatias; queijos em camadas e queijos com adição de géneros alimentícios
	E 251-252	Nitratos	150	(30)	Unicamente leite para queijo de pasta dura, semidura e semimole
	E 260	Ácido acético	*quantum satis*		
	E 270	Ácido láctico	*quantum satis*		
	E 330	Ácido cítrico	*quantum satis*		
	E 460(ii)	Celulose em pó	*quantum satis*		Unicamente queijo ralado ou em fatias
	E 575	Glucono-delta-lactona	*quantum satis*		
		(1): Os aditivos podem ser adicionados estremes ou em combinação			
		(2): O teor máximo aplica-se à soma e os teores encontram-se expressos em ácido livre			
		(30): No leite para queijo ou teor equivalente no caso de ser adicionado após a remoção do soro lácteo e a adição de água			
01.7.5	**Queijos fundidos**				
	Grupo I	Aditivos			
	Grupo II	Corantes segundo o princípio *quantum satis*	*quantum satis*		Unicamente queijos fundidos aromatizados
	E 100	Curcumina	100	(33)	Unicamente queijos fundidos aromatizados
	E 102	Tartarazina	100	(33)	Unicamente queijos fundidos aromatizados

▼M2

Categoria n.º	Número E	Designação	Teor máximo (mg/kg ou mg/l consoante o caso)	Notas de rodapé	Restrições/excepções
	E 104	Amarelo de quinoleína	100	(33)	Unicamente queijos fundidos aromatizados
	E 110	Amarelo-sol FCF / amarelo alaranjado S	100	(33)	Unicamente queijos fundidos aromatizados
	E 120	Cochonilha, ácido carmínico, carminas	100	(33)	Unicamente queijos fundidos aromatizados
	E 122	Azorubina, carmosina	100	(33)	Unicamente queijos fundidos aromatizados
	E 124	Ponceau 4R, vermelho cochonilha A	100	(33)	Unicamente queijos fundidos aromatizados
	E 160e	Beta-apo-8′-carotenal (C 30)	100	(33)	Unicamente queijos fundidos aromatizados
	E 161b	Luteína	100	(33)	Unicamente queijos fundidos aromatizados
	E 160d	Licopeno	5		Unicamente queijos fundidos aromatizados
	E 160a	Carotenos	*quantum satis*		
	E 160c	Extracto de pimentão, capsantina, capsorubina	*quantum satis*		
	E 160b	Anato, bixina, norbixina	15		
	E 200- 203	Ácido sórbico – sorbatos	2 000	(1) (2)	
	E 234	Nisina	12,5	(29)	
	E 338-452	Ácido fosfórico – fosfatos – di, tri e polifosfatos	20 000	(1) (4)	
	E 427	Goma de cássia	2 500		
	E 551- 559	Dióxido de silício – silicatos	10 000	(1)	
		(1): Os aditivos podem ser adicionados estremes ou em combinação			
		(2): O teor máximo aplica-se à soma e os teores encontram-se expressos em ácido livre			

▼M2

Categoria n.º	Número E	Designação	Teor máximo (mg/kg ou mg/l consoante o caso)	Notas de rodapé	Restrições/excepções
		(4): O teor máximo encontra-se expresso em P_2O_5			
		(29): Esta substância pode encontrar-se naturalmente presente em alguns queijos como resultado dos processos de fermentação			
		(33): Teor máximo individualmente ou para a combinação de E 100, E 102, E 104, E 110, E 120, E 122, E 124, E 160e e E 161b			
▼M5		(66): Teor máximo para o alumínio proveniente de lacas de alumínio de E 120 cochonilha, ácido carmínico, carminas: 1,5 mg/kg. Para efeitos do artigo 22.º, n.º 1, alínea g), do Regulamento (CE) n.º 1333/2008, esse teor máximo é aplicável a partir de 1 de fevereiro de 2013.			
▼M2					
01.7.6	**Produtos à base de queijo, excepto produtos abrangidos pela categoria 16**				
	Grupo I	Aditivos			
	Grupo II	Corantes segundo o princípio *quantum satis*	*quantum satis*		Unicamente produtos curados aromatizados
	Grupo III	Corantes com um teor máximo em combinação	100		Unicamente produtos curados aromatizados
	E 1105	Lisozima	*quantum satis*		Unicamente produtos curados
	E 120	Cochonilha, ácido carmínico, carminas	125		Unicamente produtos de pasta vermelha marmoreada (ou jaspeada)
	E 160a	Carotenos	*quantum satis*		Unicamente produtos curados de cor laranja, amarela e branco-creme
	E 160b	Anato, bixina, norbixina	15		Unicamente produtos curados de cor laranja, amarela e branco-creme
	E 160c	Extracto de pimentão, capsantina, capsorubina	*quantum satis*		Unicamente produtos curados de cor laranja, amarela e branco-creme
	E 163	Antocianinas	*quantum satis*		Unicamente produtos de pasta vermelha marmoreada (ou jaspeada)
	E 170	Carbonato de cálcio	*quantum satis*		Unicamente produtos curados
	E 200-203	Ácido sórbico – sorbatos	1 000	(1) (2)	Unicamente produtos não curados; produtos curados pré-embalados, em fatias; produtos curados em camadas e produtos curados com adição de géneros alimentícios
	E 200-203	Ácido sórbico – sorbatos	*quantum satis*		Unicamente no tratamento da superfície de produtos curados

▼M2

Categoria n.º	Número E	Designação	Teor máximo (mg/kg ou mg/l consoante o caso)	Notas de rodapé	Restrições/excepções
	E 234	Nisina	12,5	(29)	Unicamente produtos curados e fundidos
	E 235	Natamicina	1 mg/dm^2 de superfície (ausente a 5 mm de profundidade)		Unicamente no tratamento da superfície de produtos de pasta dura, semidura e semimole
	E 251-252	Nitratos	150	(30)	Unicamente produtos de pasta dura, semidura e semimole
	E 280-283	Ácido propiónico – propionatos	*quantum satis*		Unicamente no tratamento da superfície de produtos curados
	E 338-452	Ácido fosfórico – fosfatos – di, tri e polifosfatos	2 000	(1) (4)	Unicamente produtos não curados
	E 460	Celulose em pó	*quantum satis*		Unicamente produtos curados e não curados em fatias ou ralados
	E 504	Carbonatos de magnésio	*quantum satis*		Unicamente produtos curados
	E 509	Cloreto de cálcio	*quantum satis*		Unicamente produtos curados
	E 551-559	Dióxido de silício – silicatos	10 000	(1)	Unicamente produtos de pasta dura e semidura em fatias ou ralados
	E 575	Glucono-delta-lactona	*quantum satis*		Unicamente produtos curados
		(1): Os aditivos podem ser adicionados estremes ou em combinação			
		(2): O teor máximo aplica-se à soma e os teores encontram-se expressos em ácido livre			
		(4): O teor máximo encontra-se expresso em P_2O_5			
		(29): Esta substância pode encontrar-se naturalmente presente em alguns produtos como resultado dos processos de fermentação			
		(30): No leite para queijo ou teor equivalente no caso de ser adicionado após a remoção do soro lácteo e a adição de água			

▼M2

Categoria n.º	Número E	Designação	Teor máximo (mg/kg ou mg/l consoante o caso)	Notas de rodapé	Restrições/excepções
01.8	**Sucedâneos de produtos lácteos, incluindo branqueadores para bebidas**				
	Grupo I	Aditivos			
	Grupo II	Corantes segundo o princípio *quantum satis*	*quantum satis*		
	E 200-203	Ácido sórbico – sorbatos	*quantum satis*	(1) (2)	Unicamente sucedâneos de queijo (apenas tratamento da superfície)
	E 200-203	Ácido sórbico – sorbatos	2 000	(1) (2)	Unicamente sucedâneos de queijo à base de proteínas
	E 251-252	Nitratos	150	(30)	Unicamente sucedâneos de queijo à base de produtos lácteos
	E 280-283	Ácido propiónico – propionatos	*quantum satis*		Unicamente sucedâneos de queijo (apenas tratamento da superfície)
	E 338-452	Ácido fosfórico – fosfatos – di, tri e polifosfatos	5 000	(1) (4)	Unicamente sucedâneos de natas batidas
	E 338-452	Ácido fosfórico – fosfatos – di, tri e polifosfatos	20 000	(1) (4)	Unicamente sucedâneos de queijo fundido
	E 338-452	Ácido fosfórico – fosfatos – di, tri e polifosfatos	30 000	(1) (4)	Unicamente branqueadores para bebidas
	E 338-452	Ácido fosfórico – fosfatos – di, tri e polifosfatos	50 000	(1) (4)	Unicamente branqueadores para bebidas destinadas a máquinas de distribuição automática
	E 432-436	Polissorbatos	5 000	(1)	Unicamente sucedâneos do leite e das natas
	E 473-474	Ésteres de sacarose de ácidos gordos – sacaroglicéridos	5 000	(1)	Unicamente sucedâneos de natas

▼M2

Categoria n.º	Número E	Designação	Teor máximo (mg/kg ou mg/l consoante o caso)	Notas de rodapé	Restrições/excepções
	E 473-474	Ésteres de sacarose de ácidos gordos – sacaroglicéridos	20 000	(1)	Unicamente branqueadores para bebidas
	E 475	Ésteres de poliglicerol de ácidos gordos	5 000		Unicamente sucedâneos do leite e das natas
	E 475	Ésteres de poliglicerol de ácidos gordos	500		Unicamente branqueadores para bebidas
	E 477	Ésteres de propilenoglicol de ácidos gordos	1 000		Unicamente branqueadores para bebidas
	E 477	Ésteres de propilenoglicol de ácidos gordos	5 000		Unicamente sucedâneos do leite e das natas
	E 481-482	Estearoíl-2-lactilatos	3 000	(1)	Unicamente branqueadores para bebidas
	E 491-495	Ésteres de sorbitano	5 000	(1)	Unicamente sucedâneos do leite e das natas; branqueadores para bebidas
	E 551-559	Dióxido de silício – silicatos	10 000	(1)	Unicamente sucedâneos de queijo fundido e sucedâneos de queijo ralados ou em fatias; branqueadores para bebidas
		(1): Os aditivos podem ser adicionados estremes ou em combinação			
		(2): O teor máximo aplica-se à soma e os teores encontram-se expressos em ácido livre			
		(4): O teor máximo encontra-se expresso em P_2O_5			
		(30): No leite para queijo ou teor equivalente no caso de ser adicionado após a remoção do soro lácteo e a adição de água			
02	**Gorduras, óleos e emulsões de gorduras e óleos**				
02.1	**Gorduras e óleos essencialmente isentos de água (excepto a matéria gorda láctea anidra)**				
	E 100	Curcumina	*quantum satis*		Unicamente gorduras
	E 160a	Carotenos	*quantum satis*		Unicamente gorduras

▼M2

Categoria n.º	Número E	Designação	Teor máximo (mg/kg ou mg/l consoante o caso)	Notas de rodapé	Restrições/excepções
	E 160b	Anato, bixina, norbixina	10		Unicamente gorduras
	E 270	Ácido láctico	*quantum satis*		Unicamente para cozinhar e/ou fritar ou que se destinem à preparação de molhos
	E 300	Ácido ascórbico	*quantum satis*		Unicamente para cozinhar e/ou fritar ou que se destinem à preparação de molhos
	E 304	Ésteres de ácidos gordos do ácido ascórbico	*quantum satis*		Excepto óleos virgens e azeites
	E 306	Extracto rico em tocoferóis	*quantum satis*		Excepto óleos virgens e azeites
	E 307	Alfa-tocoferol	*quantum satis*		Excepto óleos virgens e azeites
	E 307	Alfa-tocoferol	200		Unicamente azeite refinado e óleo de bagaço de azeitona refinado
	E 308	Gama-tocoferol	*quantum satis*		Excepto óleos virgens e azeites
	E 309	Delta-tocoferol	*quantum satis*		Excepto óleos virgens e azeites
	E 310-320	Galatos, TBHQ e BHA, estremes ou em combinação	200	(1) (41)	Unicamente gorduras e óleos utilizados no fabrico, por profissionais, de géneros alimentícios submetidos a tratamento térmico; óleos e gorduras para fritura (com excepção do óleo de bagaço de azeitona) e banhas, óleos de peixe e gorduras de bovino, de aves e de ovinos
	E 321	Butil-hidroxitolueno (BHT)	100	(41)	Unicamente gorduras e óleos utilizados no fabrico, por profissionais, de géneros alimentícios submetidos a tratamento térmico; óleos e gorduras para fritura (com excepção do óleo de bagaço de azeitona) e banhas, óleos de peixe e gorduras de bovino, de aves e de ovinos
	E 322	Lecitinas	30 000		Excepto óleos virgens e azeites
	E 330	Ácido cítrico	*quantum satis*		Excepto óleos virgens e azeites
	E 331	Citratos de sódio	*quantum satis*		Excepto óleos virgens e azeites

▼M2

Categoria n.º	Número E	Designação	Teor máximo (mg/kg ou mg/l consoante o caso)	Notas de rodapé	Restrições/excepções
	E 332	Citratos de potássio	*quantum satis*		Excepto óleos virgens e azeites
	E 333	Citratos de cálcio	*quantum satis*		Excepto óleos virgens e azeites
	E 392	Extractos de rosmaninho	30	(41) (46)	Unicamente óleos vegetais (excepto óleos virgens e azeites) e gorduras em que o teor de ácidos gordos polinsaturados é superior a 15 % m/m dos ácidos gordos totais, para a utilização em produtos alimentares não sujeitos a tratamento térmico
	E 392	Extractos de rosmaninho	50	(41) (46)	Unicamente óleo de peixe e óleo de algas; banhas, gorduras de bovinos, de aves de capoeira, de ovinos e de suínos; gorduras e óleos utilizados no fabrico, por profissionais, de géneros alimentícios submetidos a tratamento térmico; óleos e gorduras para fritura, com excepção do azeite e do óleo de bagaço de azeitona
	E 471	Mono e diglicéridos de ácidos gordos	10 000		Excepto óleos virgens e azeites
	E 472c	Ésteres cítricos de mono e diglicéridos de ácidos gordos	*quantum satis*		Unicamente para cozinhar e/ou fritar ou que se destinem à preparação de molhos
	E 900	Dimetilpolissiloxano	10		Unicamente óleos e gorduras para fritura
		(1): Os aditivos podem ser adicionados estremes ou em combinação			
		(41): Expresso em relação à matéria gorda			
		(46): Expresso como a soma de carnosol e de ácido carnósico			
02.2	**Emulsões de gorduras e óleos, principalmente do tipo «água em óleo»**				
02.2.1	**Manteiga, manteiga concentrada, *butteroil* e matéria gorda láctea anidra**				
	E 160a	Carotenos	*quantum satis*		Excepto manteiga de leite de ovelha e cabra
	E 500	Carbonatos de sódio	*quantum satis*		Unicamente manteiga de nata acidificada

▼M2

Categoria n.º	Número E	Designação	Teor máximo (mg/kg ou mg/l consoante o caso)	Notas de rodapé	Restrições/excepções
	E 338-452	Ácido fosfórico – fosfatos – di, tri e polifosfatos	2 000	(1) (4)	Unicamente manteiga de nata acidificada
		(1): Os aditivos podem ser adicionados estremes ou em combinação			
		(4): O teor máximo encontra-se expresso em P_2O_5			
02.2.2	**Outras emulsões de gorduras e óleos, incluindo pastas de barrar, tal como definidas no Regulamento (CE) n.º 1234/2007, e emulsões líquidas**				
	Grupo I	Aditivos			
	E 100	Curcumina	*quantum satis*		Excepto manteiga com teor reduzido de matéria gorda
	E 160a	Carotenos	*quantum satis*		
	E 160b	Anato, bixina, norbixina	10		Excepto manteiga com teor reduzido de matéria gorda
	E 200-203	Ácido sórbico – sorbatos	1 000	(1) (2)	Unicamente emulsões gordas (excepto manteiga) com 60 % ou mais de matérias gordas
	E 200-203	Ácido sórbico – sorbatos	2 000	(1) (2)	Unicamente emulsões gordas com menos de 60 % de matérias gordas
	E 310-320	Galatos, TBHQ e BHA, estremes ou em combinação	200	(1) (2)	Unicamente gorduras para fritura
	E 321	Butil-hidroxitolueno (BHT)	100		Unicamente gorduras para fritura
	E 338-452	Ácido fosfórico – fosfatos – di, tri e polifosfatos	5 000	(1) (4)	Unicamente matérias gordas para barrar
	E 385	Etilenodiaminotetracetato de cálcio dissódico (EDTA de cálcio dissódico)	100		Unicamente matérias gordas para barrar, tal como definidas no artigo 115.º e no anexo XV do Regulamento (CE) n.º 1234/2007, com um teor de matéria gorda igual ou inferior a 41 %

▼M2

Categoria n.º	Número E	Designação	Teor máximo (mg/kg ou mg/l consoante o caso)	Notas de rodapé	Restrições/excepções
	E 405	Alginato de propilenoglicol	3 000		
	E 432-436	Polissorbatos	10 000	(1)	Unicamente emulsões gordas para panificação
	E 473-474	Ésteres de sacarose de ácidos gordos – sacaroglicéridos	10 000	(1)	Unicamente emulsões gordas para panificação
	E 475	Ésteres de poliglicerol de ácidos gordos	5 000		
	E 476	Polirricinoleato de poliglicerol	4 000		Unicamente matérias gordas para barrar, tal como definidas no artigo 115.º e no anexo XV do Regulamento (CE) n.º 1234/2007, com um teor de matéria gorda igual ou inferior a 41 % e produtos semelhantes para barrar com um teor de matéria gorda inferior a 10 %
	E 477	Ésteres de propilenoglicol de ácidos gordos	10 000		Unicamente emulsões gordas para panificação
	E 479b	Óleo de soja oxidado termicamente em interacção com mono e diglicéridos de ácidos gordos	5 000		Unicamente emulsões gordas para fritura
	E 481-482	Estearoíl-2-lactilatos	10 000	(1)	
	E 491-495	Ésteres de sorbitano	10 000	(1)	
	E 551-559	Dióxido de silício – silicatos	30 000	(1)	Unicamente produtos para untar formas
	E 900	Dimetilpolissiloxano	10		Unicamente óleos e gorduras para frituras
	E 959	Neo-hesperidina DC	5		Unicamente como intensificador de sabor e unicamente nos grupos de matérias gordas B e C do apêndice do anexo XV do Regulamento (CE) n.º 1234/2007
		(1): Os aditivos podem ser adicionados estremes ou em combinação			
		(2): O teor máximo aplica-se à soma e os teores encontram-se expressos em ácido livre			
		(4): O teor máximo encontra-se expresso em P_2O_5			

▼M2

Categoria n.º	Número E	Designação	Teor máximo (mg/kg ou mg/l consoante o caso)	Notas de rodapé	Restrições/excepções
02.3	**Óleos vegetais para pulverização em utilizações culinárias**				
	Grupo I	Aditivos			
	E 338-452	Ácido fosfórico – fosfatos – di, tri e polifosfatos	30 000	(1) (4)	Unicamente emulsões aquosas em *spray* para revestimento de formas de padaria
	E 392	Extractos de rosmaninho	50	(41) (46)	Unicamente gorduras e óleos utilizados no fabrico, por profissionais, de géneros alimentícios submetidos a tratamento térmico
	E 551-559	Dióxido de silício – silicatos	30 000	(1)	Unicamente produtos para untar formas
	E 943a	Butano	*quantum satis*		Unicamente óleos vegetais para pulverização em utilizações culinárias (exclusivamente para uso profissional) e emulsões aquosas em *spray*
	E 943b	Isobutano	*quantum satis*		Unicamente óleos vegetais para pulverização em utilizações culinárias (exclusivamente para uso profissional) e emulsões aquosas em *spray*
	E 944	Propano	*quantum satis*		Unicamente óleos vegetais para pulverização em utilizações culinárias (exclusivamente para uso profissional) e emulsões aquosas em *spray*
		(1): Os aditivos podem ser adicionados estremes ou em combinação			
		(4): O teor máximo encontra-se expresso em P_2O_5			
		(41): Expresso em relação à matéria gorda			
		(46): Expresso como a soma de carnosol e de ácido carnósico			
03	**Sorvetes**				
	Grupo I	Aditivos			
	Grupo II	Corantes segundo o princípio *quantum satis*	*quantum satis*		

▼M2

Categoria n.º	Número E	Designação	Teor máximo (mg/kg ou mg/l consoante o caso)	Notas de rodapé	Restrições/excepções
	Grupo III	Corantes com um teor máximo em combinação	150	(25)	
	Grupo IV	Polióis	*quantum satis*		Unicamente produtos com baixo valor energético ou sem adição de açúcar
	E 160b	Anato, bixina, norbixina	20		
	E 160d	Licopeno	40		
	E 338-452	Ácido fosfórico – fosfatos – di, tri e polifosfatos	1 000	(1) (4)	
	E 405	Alginato de propilenoglicol	3 000		Unicamente sorvetes à base de água
	E 427	Goma de cássia	2 500		
	E 432-436	Polissorbatos	1 000	(1)	
	E 473-474	Ésteres de sacarose de ácidos gordos – sacaroglicéridos	5 000	(1)	
	E 477	Ésteres de propilenoglicol de ácidos gordos	3 000		
	E 491-495	Ésteres de sorbitano	500	(1)	
	E 901	Cera de abelhas (branca e amarela)	*quantum satis*		Unicamente bolachas com gelado pré-embaladas
	E 950	Acessulfame K	800		Unicamente produtos com baixo valor energético ou sem adição de açúcar
	E 951	Aspartame	800		Unicamente produtos com baixo valor energético ou sem adição de açúcar
	E 954	Sacarina e seus sais de Na, K e Ca	100	(52)	Unicamente produtos com baixo valor energético ou sem adição de açúcar

▼M2

Categoria n.º	Número E	Designação	Teor máximo (mg/kg ou mg/l consoante o caso)	Notas de rodapé	Restrições/excepções
	E 955	Sucralose	320		Unicamente produtos com baixo valor energético ou sem adição de açúcar
	E 957	Taumatina	50		Unicamente produtos com baixo valor energético ou sem adição de açúcar
	E 959	Neo-hesperidina DC	50		Unicamente produtos com baixo valor energético ou sem adição de açúcar
▼M4	E 960	Glicosídeos de esteviol	200	(60)	Unicamente produtos com baixo valor energético ou sem adição de açúcar
▼M2	E 961	Neotame	26		Unicamente produtos com baixo valor energético ou sem adição de açúcar
	E 962	Sal de aspartame-acessulfame	800	(11)b (49) (50)	Unicamente produtos com baixo valor energético ou sem adição de açúcar
▼M12	E 964	Xarope de poliglicitol	200 000		Unicamente produtos com baixo valor energético ou sem adição de açúcar Período de aplicação: a partir de 29 de novembro de 2012
▼M2					

(1): Os aditivos podem ser adicionados estremes ou em combinação

(2): O teor máximo aplica-se à soma e os teores encontram-se expressos em ácido livre

(4): O teor máximo encontra-se expresso em P_2O_5

(11): Os teores encontram-se expressos em a) equivalentes de acessulfame K ou em b) equivalentes de aspartame

(25): A quantidade de cada um dos corantes E 110, E 122, E 124 e E 155 não pode exceder 50 mg/kg ou mg/l

(49): Os teores máximos de utilização são derivados dos teores máximos de utilização dos constituintes, aspartame (E 951) e acessulfame K (E 950)

(50): A utilização do sal de aspartame-acessulfame, quer estreme quer combinado com E 950 ou E 951, não pode ter por consequência a ultrapassagem dos teores máximos quer de E 950 quer de E 951

▼M2

Categoria n.º	Número E	Designação	Teor máximo (mg/kg ou mg/l consoante o caso)	Notas de rodapé	Restrições/excepções
		(51): Os teores máximos de utilização encontram-se expressos em ácido livre			
		(52): Os teores máximos de utilização encontram-se expressos em imida livre			
▼M4		(60): Expressos em equivalentes de esteviol			
▼M5		(75): Teor máximo para o alumínio proveniente de todas as lacas de alumínio: 30 mg/kg. Para efeitos do artigo 22.º, n.º 1, alínea g), do Regulamento (CE) n.º 1333/2008, esse teor máximo é aplicável a partir de 1 de fevereiro de 2013.			
▼M2					
04	**Frutas e produtos hortícolas**				
04.1	**Frutas e produtos hortícolas não transformados**				
04.1.1	**Frutas e produtos hortícolas frescos e inteiros**				
	E 200-203	Ácido sórbico – sorbatos	20		Unicamente no tratamento da superfície de citrinos frescos não descascados
	E 220-228	Dióxido de enxofre – sulfitos	10	(3)	Unicamente uvas de mesa, líchias frescas (medido em relação às partes comestíveis) e mirtilos (apenas *Vaccinium corymbosum*)
	E 220-228	Dióxido de enxofre – sulfitos	100	(3)	Unicamente milho doce embalado em vácuo
	E 445	Ésteres de glicerol de colofónia	50		Unicamente no tratamento da superfície de citrinos
	E 473-474	Ésteres de sacarose de ácidos gordos – sacaroglicéridos	*quantum satis*	(1)	Unicamente no tratamento da superfície de frutos frescos
	E 901	Cera de abelhas (branca e amarela)	*quantum satis*		Unicamente no tratamento da superfície de citrinos, melões, maçãs, peras, pêssegos e ananases e como agente de revestimento em frutos de casca rija
	E 902	Cera de candelilha	*quantum satis*		Unicamente no tratamento da superfície de citrinos, melões, maçãs, peras, pêssegos e ananases e como agente de revestimento em frutos de casca rija

▼M2

Categoria n.º	Número E	Designação	Teor máximo (mg/kg ou mg/l consoante o caso)	Notas de rodapé	Restrições/excepções
	E 903	Cera de carnaúba	200		Unicamente no tratamento da superfície de citrinos, melões, maçãs, peras, pêssegos e ananases e como agente de revestimento em frutos de casca rija
	E 904	Goma laca	*quantum satis*		Unicamente no tratamento da superfície de citrinos, melões, maçãs, peras, pêssegos e ananases e como agente de revestimento em frutos de casca rija
	E 905	Cera microcristalina	*quantum satis*		Unicamente no tratamento da superfície de melões, papaias, mangas e abacates
	E 912	Ésteres do ácido montânico	*quantum satis*		Unicamente no tratamento da superfície de citrinos, melões, papaias, mangas, abacates e ananases
	E 914	Cera de polietileno oxidada	*quantum satis*		Unicamente no tratamento da superfície de citrinos, melões, papaias, mangas, abacates e ananases
		(1): Os aditivos podem ser adicionados estremes ou em combinação			
		(3): Os teores máximos encontram-se expressos em SO_2 e referem-se às quantidades totais, de todas as origens; um teor de SO_2 não superior a 10 mg/kg ou 10 mg/l é considerado inexistente			
04.1.2	**Frutas e produtos hortícolas, descascados, cortados e ralados**				
	E 220-228	Dióxido de enxofre – sulfitos	50	(3)	Unicamente batata descascada
	E 220-228	Dióxido de enxofre – sulfitos	300	(3)	Unicamente polpa de cebola, de alho e de chalota
	E 220-228	Dióxido de enxofre – sulfitos	800	(3)	Unicamente polpa de rábano
	E 296	Ácido málico	*quantum satis*		Unicamente batata não transformada e descascada pré-embalada
	E 300	Ácido ascórbico	*quantum satis*		Unicamente frutas e produtos hortícolas não transformados, refrigerados, pré-embalados e prontos a consumir e batata não transformada e descascada pré-embalada

▼M2

Categoria n.º	Número E	Designação	Teor máximo (mg/kg ou mg/l consoante o caso)	Notas de rodapé	Restrições/excepções
	E 301	Ascorbato de sódio	*quantum satis*		Unicamente frutas e produtos hortícolas não transformados, refrigerados, pré-embalados e prontos a consumir e batata não transformada e descascada pré-embalada
	E 302	Ascorbato de cálcio	*quantum satis*		Unicamente frutas e produtos hortícolas não transformados, refrigerados, pré-embalados e prontos a consumir e batata não transformada e descascada pré-embalada
	E 330	Ácido cítrico	*quantum satis*		Unicamente frutas e produtos hortícolas não transformados, refrigerados, pré-embalados e prontos a consumir e batata não transformada e descascada pré-embalada
	E 331	Citratos de sódio	*quantum satis*		Unicamente frutas e produtos hortícolas não transformados, refrigerados, pré-embalados e prontos a consumir e batata não transformada e descascada pré-embalada
	E 332	Citratos de potássio	*quantum satis*		Unicamente frutas e produtos hortícolas não transformados, refrigerados, pré-embalados e prontos a consumir e batata não transformada e descascada pré-embalada
	E 333	Citratos de cálcio	*quantum satis*		Unicamente frutas e produtos hortícolas não transformados, refrigerados, pré-embalados e prontos a consumir e batata não transformada e descascada pré-embalada
		(3): Os teores máximos encontram-se expressos em SO_2 e referem-se às quantidades totais, de todas as origens; um teor de SO_2 não superior a 10 mg/kg ou 10 mg/l é considerado inexistente			
04.1.3	**Frutas e produtos hortícolas congelados**				
	E 220-228	Dióxido de enxofre – sulfitos	50	(3)	Unicamente produtos hortícolas de cor branca, incluindo cogumelos e leguminosas brancas
	E 220-228	Dióxido de enxofre – sulfitos	100	(3)	Unicamente batata congelada e ultracongelada
	E 300	Ácido ascórbico	*quantum satis*		
	E 301	Ascorbato de sódio	*quantum satis*		
	E 302	Ascorbato de cálcio	*quantum satis*		

▼M2

Categoria n.º	Número E	Designação	Teor máximo (mg/kg ou mg/l consoante o caso)	Notas de rodapé	Restrições/excepções
	E 330	Ácido cítrico	*quantum satis*		
	E 331	Citratos de sódio	*quantum satis*		
	E 332	Citratos de potássio	*quantum satis*		
	E 333	Citratos de cálcio	*quantum satis*		
		(3): Os teores máximos encontram-se expressos em SO_2 e referem-se às quantidades totais, de todas as origens; um teor de SO_2 não superior a 10 mg/kg ou 10 mg/l é considerado inexistente			
04.2	**Frutas e produtos hortícolas transformados**				
04.2.1	**Frutas e produtos hortícolas secos**				
	Grupo I	Aditivos			E 410, E 412, E 415 e E 417 não podem ser utilizados para produzir géneros alimentícios desidratados destinados a ser reidratados após a sua ingestão
	E 101	Riboflavinas	*quantum satis*		Unicamente conservas de frutos vermelhos
	E 120	Cochonilha, ácido carmínico, carminas	200	(34)	Unicamente conservas de frutos vermelhos
	E 122	Azorubina, carmosina	200	(34)	Unicamente conservas de frutos vermelhos
	E 124	Ponceau 4R, vermelho cochonilha A	200	(34)	Unicamente conservas de frutos vermelhos
	E 129	Vermelho allura AG	200	(34)	Unicamente conservas de frutos vermelhos
	E 131	Azul patenteado V	200	(34)	Unicamente conservas de frutos vermelhos
	E 133	Azul brilhante FCF	200	(34)	Unicamente conservas de frutos vermelhos
	E 140	Clorofilas e clorofilinas	*quantum satis*		Unicamente conservas de frutos vermelhos
	E 141	Complexos cúpricos de clorofilas e clorofilinas	*quantum satis*		Unicamente conservas de frutos vermelhos

▼M2

Categoria n.º	Número E	Designação	Teor máximo (mg/kg ou mg/l consoante o caso)	Notas de rodapé	Restrições/excepções
	E 150a-d	Caramelos	*quantum satis*		Unicamente conservas de frutos vermelhos
	E 160a	Carotenos	*quantum satis*		Unicamente conservas de frutos vermelhos
	E 160c	Extracto de pimentão, capsantina, capsorubina	*quantum satis*		Unicamente conservas de frutos vermelhos
	E 162	Vermelho de beterraba, betanina	*quantum satis*		Unicamente conservas de frutos vermelhos
	E 163	Antocianinas	*quantum satis*		Unicamente conservas de frutos vermelhos
	E 200-203	Ácido sórbico – sorbatos	1 000	(1) (2)	Unicamente frutas secas
	E 220-228	Dióxido de enxofre – sulfitos	50	(3)	Unicamente coco seco
	E 220-228	Dióxido de enxofre – sulfitos	50	(3)	Unicamente produtos hortícolas de cor branca, transformados, incluindo leguminosas
	E 220-228	Dióxido de enxofre – sulfitos	100	(3)	Unicamente cogumelos secos
	E 220-228	Dióxido de enxofre – sulfitos	150	(3)	Unicamente gengibre seco
	E 220-228	Dióxido de enxofre – sulfitos	200	(3)	Unicamente tomate seco
	E 220-228	Dióxido de enxofre – sulfitos	400	(3)	Unicamente produtos hortícolas de cor branca secos
	E 220-228	Dióxido de enxofre – sulfitos	500	(3)	Unicamente frutas secas e frutos de casca rija com casca, excepto maçãs, peras, bananas, alperces, pêssegos, uvas, ameixas e figos secos
	E 220-228	Dióxido de enxofre – sulfitos	600	(3)	Unicamente maçãs e peras secas
	E 220-228	Dióxido de enxofre – sulfitos	1 000	(3)	Unicamente bananas secas
	E 220-228	Dióxido de enxofre – sulfitos	2 000	(3)	Unicamente alperces, pêssegos, uvas, ameixas e figos secos

▼M2

Categoria n.º	Número E	Designação	Teor máximo (mg/kg ou mg/l consoante o caso)	Notas de rodapé	Restrições/excepções
	E 907	Poli-1-deceno hidrogenado	2 000		Unicamente como agente de revestimento em frutas secas
		(1): Os aditivos podem ser adicionados estremes ou em combinação			
		(2): O teor máximo aplica-se à soma e os teores encontram-se expressos em ácido livre			
		(3): Os teores máximos encontram-se expressos em SO_2 e referem-se às quantidades totais, de todas as origens; um teor de SO_2 não superior a 10 mg/kg ou 10 mg/l é considerado inexistente			
		(34): Teores máximos individualmente ou para a combinação de E 120, E 122, E 124, E 129, E 131, E 133			
04.2.2	**Frutas e produtos hortícolas em vinagre, óleo ou salmoura**				
	Grupo I	Aditivos			
	E 101	Riboflavinas	*quantum satis*		Unicamente conservas de frutos vermelhos
	E 120	Cochonilha, ácido carmínico, carminas	200	(34)	Unicamente conservas de frutos vermelhos
	E 122	Azorubina, carmosina	200	(34)	Unicamente conservas de frutos vermelhos
	E 124	Ponceau 4R, vermelho cochonilha A	200	(34)	Unicamente conservas de frutos vermelhos
	E 129	Vermelho allura AG	200	(34)	Unicamente conservas de frutos vermelhos
	E 131	Azul patenteado V	200	(34)	Unicamente conservas de frutos vermelhos
	E 133	Azul brilhante FCF	200	(34)	Unicamente conservas de frutos vermelhos
	E 140	Clorofilas e clorofilinas	*quantum satis*		Unicamente conservas de frutos vermelhos
	E 141	Complexos cúpricos de clorofilas e clorofilinas	*quantum satis*		Unicamente conservas de frutos vermelhos
	E 150a-d	Caramelos	*quantum satis*		Unicamente conservas de frutos vermelhos

▼M2

Categoria n.º	Número E	Designação	Teor máximo (mg/kg ou mg/l consoante o caso)	Notas de rodapé	Restrições/excepções
	E 160a	Carotenos	*quantum satis*		Unicamente conservas de frutos vermelhos
	E 160c	Extracto de pimentão, capsantina, capsorubina	*quantum satis*		Unicamente conservas de frutos vermelhos
	E 162	Vermelho de beterraba, betanina	*quantum satis*		Unicamente conservas de frutos vermelhos
	E 163	Antocianinas	*quantum satis*		Unicamente conservas de frutos vermelhos
	E 101	Riboflavinas	*quantum satis*		Unicamente produtos hortícolas (excepto azeitonas)
	E 140	Clorofilas e clorofilinas	*quantum satis*		Unicamente produtos hortícolas (excepto azeitonas)
	E 141	Complexos cúpricos de clorofilas e clorofilinas	*quantum satis*		Unicamente produtos hortícolas (excepto azeitonas)
	E 150a-d	Caramelos	*quantum satis*		Unicamente produtos hortícolas (excepto azeitonas)
	E 160a	Carotenos	*quantum satis*		Unicamente produtos hortícolas (excepto azeitonas)
	E 162	Vermelho de beterraba, betanina	*quantum satis*		Unicamente produtos hortícolas (excepto azeitonas)
	E 163	Antocianinas	*quantum satis*		Unicamente produtos hortícolas (excepto azeitonas)
	E 200-213	Ácido sórbico – sorbatos; ácido benzóico – benzoatos	2 000	(1) (2)	Unicamente produtos hortícolas (excepto azeitonas)
	E 200-203	Ácido sórbico – sorbatos	1 000	(1) (2)	Unicamente azeitonas e preparações à base de azeitona
	E 210-213	Ácido benzóico – benzoatos	500	(1) (2)	Unicamente azeitonas e preparações à base de azeitona
	E 200-213	Ácido sórbico – sorbatos; ácido benzóico – benzoatos	1 000	(1) (2)	Unicamente azeitonas e preparações à base de azeitona
	E 220-228	Dióxido de enxofre – sulfitos	100	(3)	Excepto azeitonas e pimentos amarelos em salmoura

▼M2

Categoria n.º	Número E	Designação	Teor máximo (mg/kg ou mg/l consoante o caso)	Notas de rodapé	Restrições/excepções
	E 220-228	Dióxido de enxofre – sulfitos	500	(3)	Unicamente pimentos amarelos em salmoura
	E 579	Gluconato ferroso	150	(56)	Unicamente azeitonas escurecidas por oxidação
	E 585	Lactato ferroso	150	(56)	Unicamente azeitonas escurecidas por oxidação
	E 950	Acessulfame K	200		Unicamente conservas agridoces de fruta e de produtos hortícolas
	E 951	Aspartame	300		Unicamente conservas agridoces de fruta e de produtos hortícolas
	E 954	Sacarina e seus sais de Na, K e Ca	160	(52)	Unicamente conservas agridoces de fruta e de produtos hortícolas
	E 955	Sucralose	180		Unicamente conservas agridoces de fruta e de produtos hortícolas
	E 959	Neo-hesperidina DC	100		Unicamente conservas agridoces de fruta e de produtos hortícolas
▼M4	E 960	Glicosídeos de esteviol	100	(60)	Unicamente conservas agridoces de fruta e de produtos hortícolas
▼M2	E 961	Neotame	10		Unicamente conservas agridoces de fruta e de produtos hortícolas
	E 962	Sal de aspartame-acessulfame	200	(11)a (49) (50)	Unicamente conservas agridoces de fruta e de produtos hortícolas
		(1): Os aditivos podem ser adicionados estremes ou em combinação			
		(2): O teor máximo aplica-se à soma e os teores encontram-se expressos em ácido livre			
		(3): Os teores máximos encontram-se expressos em SO_2 e referem-se às quantidades totais, de todas as origens; um teor de SO_2 não superior a 10 mg/kg ou 10 mg/l é considerado inexistente			
		(11): Os teores encontram-se expressos em a) equivalentes de acessulfame K ou em b) equivalentes de aspartame			

▼M2

Categoria n.º	Número E	Designação	Teor máximo (mg/kg ou mg/l consoante o caso)	Notas de rodapé	Restrições/excepções
		(34): Teores máximos individualmente ou para a combinação de E 120, E 122, E 124, E 129, E 131, E 133			
		(49): Os teores máximos de utilização são derivados dos teores máximos de utilização dos constituintes, aspartame (E 951) e acessulfame K (E 950)			
		(50): A utilização do sal de aspartame-acessulfame, quer estreme quer combinado com E 950 ou E 951, não pode ter por consequência a ultrapassagem dos teores máximos quer de E 950 quer de E 951			
		(52): Os teores máximos de utilização encontram-se expressos em imida livre			
		(56): Expresso em Fe			
▼M4		(60): Expressos em equivalentes de esteviol			
▼M2					
04.2.3	**Frutas e produtos hortícolas em lata ou em frasco**				
	E 101	Riboflavinas	*quantum satis*		Unicamente conservas de frutos vermelhos
	E 120	Cochonilha, ácido carmínico, carminas	200	(34)	Unicamente conservas de frutos vermelhos
	E 122	Azorubina, carmosina	200	(34)	Unicamente conservas de frutos vermelhos
	E 124	Ponceau 4R, vermelho cochonilha A	200	(34)	Unicamente conservas de frutos vermelhos
	E 129	Vermelho allura AG	200	(34)	Unicamente conservas de frutos vermelhos
	E 131	Azul patenteado V	200	(34)	Unicamente conservas de frutos vermelhos
	E 133	Azul brilhante FCF	200	(34)	Unicamente conservas de frutos vermelhos
	E 140	Clorofilas e clorofilinas	*quantum satis*		Unicamente conservas de frutos vermelhos
	E 141	Complexos cúpricos de clorofilas e clorofilinas	*quantum satis*		Unicamente conservas de frutos vermelhos

▼M2

Categoria n.º	Número E	Designação	Teor máximo (mg/kg ou mg/l consoante o caso)	Notas de rodapé	Restrições/excepções
	E 150a-d	Caramelos	*quantum satis*		Unicamente conservas de frutos vermelhos
	E 160a	Carotenos	*quantum satis*		Unicamente conservas de frutos vermelhos
	E 160c	Extracto de pimentão, capsantina, capsorubina	*quantum satis*		Unicamente conservas de frutos vermelhos
	E 162	Vermelho de beterraba, betanina	*quantum satis*		Unicamente produtos hortícolas (excepto azeitonas)
	E 163	Antocianinas	*quantum satis*		Unicamente conservas de frutos vermelhos
	E 102	Tartarazina	100		Unicamente puré de ervilhas transformado e ervilhas (em conserva)
	E 133	Azul brilhante FCF	20		Unicamente puré de ervilhas transformado e ervilhas (em conserva)
	E 142	Verde S	10		Unicamente puré de ervilhas transformado e ervilhas (em conserva)
	E 127	Eritrosina	200		Unicamente cerejas de cocktail e cerejas cristalizadas
	E 127	Eritrosina	150		Unicamente cerejas Bigarreaux em calda e em cocktail
	E 220-228	Dióxido de enxofre – sulfitos	50	(3)	Unicamente produtos hortícolas de cor branca, incluindo leguminosas
	E 220-228	Dióxido de enxofre – sulfitos	250	(3)	Unicamente rodelas de limão em frasco
	E 220-228	Dióxido de enxofre – sulfitos	100	(3)	Unicamente cerejas de polpa branca em frasco; milho doce embalado em vácuo
	E 260	Ácido acético	*quantum satis*		
	E 261	Acetato de potássio	*quantum satis*		
	E 262	Acetatos de sódio	*quantum satis*		

▼M2

Categoria n.º	Número E	Designação	Teor máximo (mg/kg ou mg/l consoante o caso)	Notas de rodapé	Restrições/excepções
	E 263	Acetato de cálcio	*quantum satis*		
	E 270	Ácido láctico	*quantum satis*		
	E 296	Ácido málico	*quantum satis*		
	E 300	Ácido ascórbico	*quantum satis*		
	E 301	Ascorbato de sódio	*quantum satis*		
	E 302	Ascorbato de cálcio	*quantum satis*		
	E 325	Lactato de sódio	*quantum satis*		
	E 326	Lactato de potássio	*quantum satis*		
	E 327	Lactato de cálcio	*quantum satis*		
	E 330	Ácido cítrico	*quantum satis*		
	E 331	Citratos de sódio	*quantum satis*		
	E 332	Citratos de potássio	*quantum satis*		
	E 333	Citratos de cálcio	*quantum satis*		
	E 334	Ácido L(+)-tartárico	*quantum satis*		
	E 335	Tartaratos de sódio	*quantum satis*		
	E 336	Tartaratos de potássio	*quantum satis*		
	E 337	Tartarato de sódio e potássio	*quantum satis*		
	E 385	Etilenodiaminotetracetato de cálcio dissódico (EDTA de cálcio dissódico)	250		Unicamente leguminosas, cogumelos e alcachofras

▼M2

Categoria n.º	Número E	Designação	Teor máximo (mg/kg ou mg/l consoante o caso)	Notas de rodapé	Restrições/excepções
	E 410	Farinha de sementes de alfarroba (goma de alfarroba)	*quantum satis*		Unicamente castanhas conservadas em líquido
	E 412	Goma de guar	*quantum satis*		Unicamente castanhas conservadas em líquido
	E 415	Goma xantana	*quantum satis*		Unicamente castanhas conservadas em líquido
	E 509	Cloreto de cálcio	*quantum satis*		
	E 512	Cloreto estanoso	25	(55)	Unicamente espargos brancos
	E 575	Glucono-delta-lactona	*quantum satis*		
	E 579	Gluconato ferroso	150	(56)	Unicamente azeitonas escurecidas por oxidação
	E 585	Lactato ferroso	150	(56)	Unicamente azeitonas escurecidas por oxidação
	E 900	Dimetilpolissiloxano	10		
	E 950	Acessulfame K	350		Unicamente fruta com baixo valor energético ou sem adição de açúcar
	E 951	Aspartame	1 000		Unicamente fruta com baixo valor energético ou sem adição de açúcar
	E 952	Ácido ciclâmico e seus sais de Na e Ca	1 000	(51)	Unicamente fruta com baixo valor energético ou sem adição de açúcar
	E 954	Sacarina e seus sais de Na, K e Ca	200	(52)	Unicamente fruta com baixo valor energético ou sem adição de açúcar
	E 955	Sucralose	400		Unicamente fruta com baixo valor energético ou sem adição de açúcar
	E 959	Neo-hesperidina DC	50		Unicamente fruta com baixo valor energético ou sem adição de açúcar

▼M2

Categoria n.º	Número E	Designação	Teor máximo (mg/kg ou mg/l consoante o caso)	Notas de rodapé	Restrições/excepções
	E 961	Neotame	32		Unicamente fruta com baixo valor energético ou sem adição de açúcar
	E 962	Sal de aspartame-acessulfame	350	(11)a (49) (50)	Unicamente fruta com baixo valor energético ou sem adição de açúcar
		(3): Os teores máximos encontram-se expressos em SO_2 e referem-se às quantidades totais, de todas as origens; um teor de SO_2 não superior a 10 mg/kg ou 10 mg/l é considerado inexistente			
		(11): Os teores encontram-se expressos em a) equivalentes de acessulfame K ou em b) equivalentes de aspartame			
		(34): Teores máximos individualmente ou para a combinação de E 120, E 122, E 124, E 129, E 131, E 133			
		(49): Os teores máximos de utilização são derivados dos teores máximos de utilização dos constituintes, aspartame (E 951) e acessulfame K (E 950)			
		(50): A utilização do sal de aspartame-acessulfame, quer estreme quer combinado com E 950 ou E 951, não pode ter por consequência a ultrapassagem dos teores máximos quer de E 950 quer de E 951			
		(51): Os teores máximos de utilização encontram-se expressos em ácido livre			
		(52): Os teores máximos de utilização encontram-se expressos em imida livre			
		(55): Expresso em Sn			
		(56): Expresso em Fe			
04.2.4	**Preparações de frutas e produtos hortícolas, excepto produtos abrangidos pela categoria 5.4**				
04.2.4.1	**Preparações de frutas e produtos hortícolas, excepto compotas**				
	Grupo I	Aditivos			
	Grupo II	Corantes segundo o princípio *quantum satis*	*quantum satis*		Unicamente *mostarda di frutta*
	Grupo III	Corantes com um teor máximo em combinação	200		Unicamente *mostarda di frutta*

▼M2

Categoria n.º	Número E	Designação	Teor máximo (mg/kg ou mg/l consoante o caso)	Notas de rodapé	Restrições/excepções
	Grupo IV	Polióis	*quantum satis*		Unicamente produtos com baixo valor energético ou sem adição de açúcar, com exclusão dos destinados ao fabrico de bebidas à base de sumos de fruta
	E 101	Riboflavinas	*quantum satis*		Unicamente conservas de frutos vermelhos
	E 120	Cochonilha, ácido carmínico, carminas	200	(34)	Unicamente conservas de frutos vermelhos
	E 122	Azorubina, carmosina	200	(34)	Unicamente conservas de frutos vermelhos
	E 124	Ponceau 4R, vermelho cochonilha A	200	(34)	Unicamente conservas de frutos vermelhos
	E 129	Vermelho allura AG	200	(34)	Unicamente conservas de frutos vermelhos
	E 131	Azul patenteado V	200	(34)	Unicamente conservas de frutos vermelhos
	E 133	Azul brilhante FCF	200	(34)	Unicamente conservas de frutos vermelhos
	E 140	Clorofilas e clorofilinas	*quantum satis*		Unicamente conservas de frutos vermelhos
	E 141	Complexos cúpricos de clorofilas e clorofilinas	*quantum satis*		Unicamente conservas de frutos vermelhos
	E 150a-d	Caramelos	*quantum satis*		Unicamente conservas de frutos vermelhos
	E 160a	Carotenos	*quantum satis*		Unicamente conservas de frutos vermelhos
	E 160c	Extracto de pimentão, capsantina, capsorubina	*quantum satis*		Unicamente conservas de frutos vermelhos
	E 162	Vermelho de beterraba, betanina	*quantum satis*		Unicamente produtos hortícolas (excepto azeitonas)
	E 163	Antocianinas	*quantum satis*		Unicamente conservas de frutos vermelhos

▼M2

Categoria n.º	Número E	Designação	Teor máximo (mg/kg ou mg/l consoante o caso)	Notas de rodapé	Restrições/excepções
	E 200-203	Ácido sórbico – sorbatos	1 000	(1) (2)	Unicamente preparações de frutas e produtos hortícolas, incluindo preparações à base de algas, molhos à base de frutas, *aspic* e excepto purés, mousses, compotas, saladas e produtos similares, em lata ou em frasco
	E 210-213	Ácido benzóico – benzoatos	500	(1) (2)	Unicamente preparações à base de algas e azeitonas e preparações à base de azeitona
	E 210-213	Ácido benzóico – benzoatos	2 000	(1) (2)	Unicamente beterraba-vermelha cozida
	E 200-213	Ácido sórbico – sorbatos; ácido benzóico – benzoatos	1 000	(1) (2)	Unicamente preparações à base de azeitona
	E 220-228	Dióxido de enxofre – sulfitos	50	(3)	Unicamente produtos hortícolas de cor branca e cogumelos, transformados
	E 220-228	Dióxido de enxofre – sulfitos	100	(3)	Unicamente frutas secas reidratadas, líchias e *mostarda di frutta*
	E 220-228	Dióxido de enxofre – sulfitos	300	(3)	Unicamente polpa de cebola, de alho e de chalota
	E 220-228	Dióxido de enxofre – sulfitos	800	(3)	Unicamente polpa de rábano
	E 220-228	Dióxido de enxofre – sulfitos	800	(3)	Unicamente extractos de frutos gelificantes e pectina líquida, destinados a venda ao consumidor final
	E 338-452	Ácido fosfórico – fosfatos – di, tri e polifosfatos	800	(1) (4)	Unicamente preparações à base de fruta
	E 338-452	Ácido fosfórico – fosfatos – di, tri e polifosfatos	4 000	(1) (4)	Unicamente agentes de revestimento para produtos hortícolas
	E 405	Alginato de propilenoglicol	5 000		
▼M10	E 432-436	Polissorbatos	500	(1)	Apenas leite de coco Período de aplicação: Desde 23 de julho de 2012
▼M2	E 481-482	Estearoíl-2-lactilatos	2 000	(1)	Unicamente *mostarda di frutta*

▼M2

Categoria n.º	Número E	Designação	Teor máximo (mg/kg ou mg/l consoante o caso)	Notas de rodapé	Restrições/excepções
	E 950	Acessulfame K	350		Unicamente produtos com baixo valor energético
	E 951	Aspartame	1 000		Unicamente produtos com baixo valor energético
	E 952	Ácido ciclâmico e seus sais de Na e Ca	250	(51)	Unicamente produtos com baixo valor energético
	E 954	Sacarina e seus sais de Na, K e Ca	200	(52)	Unicamente produtos com baixo valor energético
	E 955	Sucralose	400		Unicamente produtos com baixo valor energético
	E 959	Neo-hesperidina DC	50		Unicamente produtos com baixo valor energético
▼M4	E 960	Glicosídeos de esteviol	200	(60)	Unicamente com baixo valor energético
▼M2	E 961	Neotame	32		Unicamente produtos com baixo valor energético
	E 962	Sal de aspartame-acessulfame	350	(11)a (49) (50)	Unicamente produtos com baixo valor energético
		(1): Os aditivos podem ser adicionados estremes ou em combinação			
		(2): O teor máximo aplica-se à soma e os teores encontram-se expressos em ácido livre			
		(3): Os teores máximos encontram-se expressos em SO_2 e referem-se às quantidades totais, de todas as origens; um teor de SO_2 não superior a 10 mg/kg ou 10 mg/l é considerado inexistente			
		(4): O teor máximo encontra-se expresso em P_2O_5			
		(11): Os teores encontram-se expressos em a) equivalentes de acessulfame K ou em b) equivalentes de aspartame			
		(34): Teores máximos individualmente ou para a combinação de E 120, E 122, E 124, E 129, E 131, E 133			

▼M2

Categoria n.º	Número E	Designação	Teor máximo (mg/kg ou mg/l consoante o caso)	Notas de rodapé	Restrições/excepções
		(49): Os teores máximos de utilização são derivados dos teores máximos de utilização dos constituintes, aspartame (E 951) e acessulfame K (E 950)			
		(50): A utilização do sal de aspartame-acessulfame, quer estreme quer combinado com E 950 ou E 951, não pode ter por consequência a ultrapassagem dos teores máximos quer de E 950 quer de E 951			
		(51): Os teores máximos de utilização encontram-se expressos em ácido livre			
		(52): Os teores máximos de utilização encontram-se expressos em imida livre			
▼M4		(60): Expressos em equivalentes de esteviol			
▼M2					
04.2.4.2	**Compotas, excepto os produtos abrangidos pela categoria 16**				
	E 300	Ácido ascórbico	*quantum satis*		
	E 301	Ascorbato de sódio	*quantum satis*		
	E 302	Ascorbato de cálcio	*quantum satis*		
	E 330	Ácido cítrico	*quantum satis*		
	E 331	Citratos de sódio	*quantum satis*		
	E 332	Citratos de potássio	*quantum satis*		
	E 333	Citratos de cálcio	*quantum satis*		
	E 440	Pectinas	*quantum satis*		Unicamente compota de frutas que não maçã
	E 509	Cloreto de cálcio	*quantum satis*		Unicamente compota de frutas que não maçã
04.2.5	**Doces, geleias, citrinadas e produtos semelhantes**				

▼M2

Categoria n.º	Número E	Designação	Teor máximo (mg/kg ou mg/l consoante o caso)	Notas de rodapé	Restrições/excepções
04.2.5.1	**Doces extra e geleias extra, tal como definidos na Directiva 2001/113/CE**				
	Grupo IV	Polióis	*quantum satis*		Unicamente doces, geleias e citrinadas com baixo valor energético ou sem adição de açúcar
	E 200-213	Ácido sórbico – sorbatos; ácido benzóico – benzoatos	1 000	(1) (2)	Unicamente produtos com baixo teor de açúcar e produtos semelhantes de baixo índice calórico ou não açucarados (isentos de açúcar); *mermeladas*
	E 210-213	Ácido benzóico – benzoatos	500	(1) (2)	Unicamente produtos com baixo teor de açúcar e produtos semelhantes de baixo índice calórico ou não açucarados (isentos de açúcar); *mermeladas*
	E 220-228	Dióxido de enxofre – sulfitos	100	(3)	Unicamente doces, geleias e citrinadas produzidos com fruta tratada com sulfitos
	E 270	Ácido láctico	*quantum satis*		
	E 296	Ácido málico	*quantum satis*		
	E 300	Ácido ascórbico	*quantum satis*		
	E 327	Lactato de cálcio	*quantum satis*		
	E 330	Ácido cítrico	*quantum satis*		
	E 331	Citratos de sódio	*quantum satis*		
	E 333	Citratos de cálcio	*quantum satis*		
	E 334	Ácido L(+)-tartárico	*quantum satis*		
	E 335	Tartaratos de sódio	*quantum satis*		
	E 350	Malatos de sódio	*quantum satis*		
	E 440	Pectinas	*quantum satis*		

▼M2

Categoria n.º	Número E	Designação	Teor máximo (mg/kg ou mg/l consoante o caso)	Notas de rodapé	Restrições/excepções
	E 471	Mono e diglicéridos de ácidos gordos	*quantum satis*		
	E 950	Acessulfame K	1 000		Unicamente doces, geleias e citrinadas com baixo valor energético
	E 951	Aspartame	1 000		Unicamente doces, geleias e citrinadas com baixo valor energético
	E 952	Ácido ciclâmico e seus sais de Na e Ca	1 000		Unicamente doces, geleias e citrinadas com baixo valor energético
	E 954	Sacarina e seus sais de Na, K e Ca	200	(51)	Unicamente doces, geleias e citrinadas com baixo valor energético
	E 955	Sucralose	400	(52)	Unicamente doces, geleias e citrinadas com baixo valor energético
	E 959	Neo-hesperidina DC	50		Unicamente doces, geleias e citrinadas com baixo valor energético
▼M4	E 960	Glicosídeos de esteviol	200	(60)	Unicamente doces, geleias e citrinadas com baixo valor energético
▼M2	E 961	Neotame	32		Unicamente doces, geleias e citrinadas com baixo valor energético
	E 961	Neotame	2		Unicamente doces, geleias e citrinadas com baixo valor energético, como intensificador de sabor
	E 962	Sal de aspartame-acessulfame	1 000	(11)b (49) (50)	Unicamente doces, geleias e citrinadas com baixo valor energético
▼M12	E 964	Xarope de poliglicitol	500 000		Unicamente produtos com baixo valor energético ou sem adição de açúcar Período de aplicação: a partir de 29 de novembro de 2012
▼M2		(1): Os aditivos podem ser adicionados estremes ou em combinação			
		(2): O teor máximo aplica-se à soma e os teores encontram-se expressos em ácido livre			

▼M2

Categoria n.º	Número E	Designação	Teor máximo (mg/kg ou mg/l consoante o caso)	Notas de rodapé	Restrições/excepções
		(11): Os teores encontram-se expressos em a) equivalentes de acessulfame K ou em b) equivalentes de aspartame			
		(49): Os teores máximos de utilização são derivados dos teores máximos de utilização dos constituintes, aspartame (E 951) e acessulfame K (E 950)			
		(50): A utilização do sal de aspartame-acessulfame, quer estreme quer combinado com E 950 ou E 951, não pode ter por consequência a ultrapassagem dos teores máximos quer de E 950 quer de E 951			
		(51): Os teores máximos de utilização encontram-se expressos em ácido livre			
		(52): Os teores máximos de utilização encontram-se expressos em imida livre			
▼M4		(60): Expressos em equivalentes de esteviol			
▼M2					
04.2.5.2	**Doces, geleias, citrinadas e creme de castanha, tal como definidos na Directiva 2001/113/CE**				
	Grupo IV	Polióis	*quantum satis*		Unicamente produtos com baixo valor energético ou sem adição de açúcar
	E 100	Curcumina	*quantum satis*		Excepto creme de castanha
	E 104	Amarelo de quinoleína	100	(31)	Excepto creme de castanha
	E 110	Amarelo-sol FCF / amarelo alaranjado S	100	(31)	Excepto creme de castanha
	E 120	Cochonilha, ácido carmínico, carminas	100	(31)	Excepto creme de castanha
	E 124	Ponceau 4R, vermelho cochonilha A	100	(31)	Excepto creme de castanha
	E 140	Clorofilas e clorofilinas	*quantum satis*		Excepto creme de castanha

▼M2

Categoria n.º	Número E	Designação	Teor máximo (mg/kg ou mg/l consoante o caso)	Notas de rodapé	Restrições/excepções
	E 141	Complexos cúpricos de clorofilas e clorofilinas	*quantum satis*		Excepto creme de castanha
	E 142	Verde S	100	(31)	Excepto creme de castanha
	E 150a-d	Caramelos	*quantum satis*		Excepto creme de castanha
	E 160a	Carotenos	*quantum satis*		Excepto creme de castanha
	E 160c	Extracto de pimentão, capsantina, capsorubina	*quantum satis*		Excepto creme de castanha
	E 160d	Licopeno	10	(31)	Excepto creme de castanha
	E 161b	Luteína	100	(31)	Excepto creme de castanha
	E 162	Vermelho de beterraba, betanina	*quantum satis*		Excepto creme de castanha
	E 163	Antocianinas	*quantum satis*		Excepto creme de castanha
	E 200-213	Ácido sórbico – sorbatos; ácido benzóico – benzoatos	1 000	(1) (2)	Unicamente produtos para barrar com baixo teor de açúcar e produtos semelhantes de baixo índice calórico ou não açucarados; *mermeladas*
	E 210-213	Ácido benzóico – benzoatos	500	(1) (2)	Unicamente produtos com baixo teor de açúcar e produtos semelhantes de baixo índice calórico ou não açucarados; *mermeladas*
	E 220-228	Dióxido de enxofre – sulfitos	50	(3)	
	E 220-228	Dióxido de enxofre – sulfitos	100	(3)	Unicamente doces, geleias e citrinadas produzidos com fruta tratada com sulfitos
	E 270	Ácido láctico	*quantum satis*		
	E 296	Ácido málico	*quantum satis*		

▼M2

Categoria n.º	Número E	Designação	Teor máximo (mg/kg ou mg/l consoante o caso)	Notas de rodapé	Restrições/excepções
	E 300	Ácido ascórbico	*quantum satis*		
	E 327	Lactato de cálcio	*quantum satis*		
	E 330	Ácido cítrico	*quantum satis*		
	E 331	Citratos de sódio	*quantum satis*		
	E 333	Citratos de cálcio	*quantum satis*		
	E 334	Ácido L(+)-tartárico	*quantum satis*		
	E 335	Tartaratos de sódio	*quantum satis*		
	E 350	Malatos de sódio	*quantum satis*		
	E 400-404	Ácido algínico – alginatos	10 000	(32)	
	E 406	Ágar-ágar	10 000	(32)	
	E 407	Carragenina	10 000	(32)	
	E 410	Farinha de sementes de alfarroba (goma de alfarroba)	10 000	(32)	
	E 412	Goma de guar	10 000	(32)	
	E 415	Goma xantana	10 000	(32)	
	E 418	Goma gelana	10 000	(32)	
	E 440	Pectinas	*quantum satis*		
	E 471	Mono e diglicéridos de ácidos gordos	*quantum satis*		
	E 493	Monolaurato de sorbitano	25		Unicamente citrinada em geleia

▼M2

Categoria n.º	Número E	Designação	Teor máximo (mg/kg ou mg/l consoante o caso)	Notas de rodapé	Restrições/excepções
	E 509	Cloreto de cálcio	*quantum satis*		
	E 524	Hidróxido de sódio	*quantum satis*		
	E 900	Dimetilpolissiloxano	10		
	E 950	Acessulfame K	1 000		Unicamente doces, geleias e citrinadas com baixo valor energético
	E 951	Aspartame	1 000		Unicamente doces, geleias e citrinadas com baixo valor energético
	E 952	Ácido ciclâmico e seus sais de Na e Ca	1 000	(51)	Unicamente doces, geleias e citrinadas com baixo valor energético
	E 954	Sacarina e seus sais de Na, K e Ca	200	(52)	Unicamente doces, geleias e citrinadas com baixo valor energético
	E 955	Sucralose	400		Unicamente doces, geleias e citrinadas com baixo valor energético
	E 959	Neo-hesperidina DC	50		Unicamente doces, geleias e citrinadas com baixo valor energético
	E 959	Neo-hesperidina DC	5		Unicamente geleias de frutos como intensificador de sabor
▼M4	E 960	Glicosídeos de esteviol	200	(60)	Unicamente doces, geleias e citrinadas com baixo valor energético
▼M2	E 961	Neotame	32		Unicamente doces, geleias e citrinadas com baixo valor energético
	E 961	Neotame	2		Unicamente doces, geleias e citrinadas com baixo valor energético, como intensificador de sabor

▼M2

Categoria n.º	Número E	Designação	Teor máximo (mg/kg ou mg/l consoante o caso)	Notas de rodapé	Restrições/excepções
	E 962	Sal de aspartame-acessulfame	1 000	(11)b (49) (50)	Unicamente doces, geleias e citrinadas com baixo valor energético
▼M12	E 964	Xarope de poliglicitol	500 000		Unicamente produtos com baixo valor energético ou sem adição de açúcar Período de aplicação: a partir de 29 de novembro de 2012
▼M2		(1): Os aditivos podem ser adicionados estremes ou em combinação			
		(2): O teor máximo aplica-se à soma e os teores encontram-se expressos em ácido livre			
		(11): Os teores encontram-se expressos em a) equivalentes de acessulfame K ou em b) equivalentes de aspartame			
		(49): Os teores máximos de utilização são derivados dos teores máximos de utilização dos constituintes, aspartame (E 951) e acessulfame K (E 950)			
		(50): A utilização do sal de aspartame-acessulfame, quer estreme quer combinado com E 950 ou E 951, não pode ter por consequência a ultrapassagem dos teores máximos quer de E 950 quer de E 951			
		(51): Os teores máximos de utilização encontram-se expressos em ácido livre			
		(52): Os teores máximos de utilização encontram-se expressos em imida livre			
		(31): Teores máximos individualmente ou em combinação com E 104, E 110, E 120, E 124, E 142, E 160d e E 161b			
		(32): Teores máximos individualmente ou em combinação com E 400 - 404, E 406, E 407, E 410, E 412, E 415 e E 418			
▼M4		(60): Expressos em equivalentes de esteviol			
▼M5		(66): Teor máximo para o alumínio proveniente de lacas de alumínio de E 120 cochonilha, ácido carmínico, carminas: 1,5 mg/kg. Para efeitos do artigo 22.º, n.º 1, alínea g), do Regulamento (CE) n.º 1333/2008, esse teor máximo é aplicável a partir de 1 de fevereiro de 2013.			
▼M2	**04.2.5.3**	**Outras pastas de barrar semelhantes de frutas e produtos hortícolas**			
	Grupo II	Corantes segundo o princípio *quantum satis*			Excepto *crème de pruneaux*
	Grupo IV	Polióis	*quantum satis*		Unicamente produtos com baixo valor energético ou sem adição de açúcar

▼M2

Categoria n.º	Número E	Designação	Teor máximo (mg/kg ou mg/l consoante o caso)	Notas de rodapé	Restrições/excepções
	E 100	Curcumina	*quantum satis*		Excepto *crème de pruneaux*
	E 104	Amarelo de quinoleína	100	(31)	Excepto *crème de pruneaux*
	E 110	Amarelo-sol FCF / amarelo alaranjado S	100	(31)	Excepto *crème de pruneaux*
	E 120	Cochonilha, ácido carmínico, carminas	100	(31)	Excepto *crème de pruneaux*
	E 124	Ponceau 4R, vermelho cochonilha A	100	(31)	Excepto *crème de pruneaux*
	E 142	Verde S	100	(31)	Excepto *crème de pruneaux*
	E 160d	Licopeno	10	(31)	Excepto *crème de pruneaux*
	E 161b	Luteína	100	(31)	Excepto *crème de pruneaux*
	E 200-213	Ácido sórbico – sorbatos; ácido benzóico – benzoatos	1 000	(1) (2)	Outras pastas de barrar de frutas, *mermeladas*
	E 200-213	Ácido sórbico – sorbatos; ácido benzóico – benzoatos	1 500	(1) (2)	Unicamente marmelada
	E 210-213	Ácido benzóico – benzoatos	500	(1) (2)	Outras pastas de barrar de frutas, *mermeladas*
	E 210-213	Ácido benzóico – benzoatos	1 000	(1) (2)	Unicamente *dulce de membrillo*
	E 220-228	Dióxido de enxofre – sulfitos	50	(3)	
	E 270	Ácido láctico	*quantum satis*		
	E 296	Ácido málico	*quantum satis*		
	E 300	Ácido ascórbico	*quantum satis*		
	E 327	Lactato de cálcio	*quantum satis*		

▼M2

Categoria n.º	Número E	Designação	Teor máximo (mg/kg ou mg/l consoante o caso)	Notas de rodapé	Restrições/excepções
	E 330	Ácido cítrico	*quantum satis*		
	E 331	Citratos de sódio	*quantum satis*		
	E 333	Citratos de cálcio	*quantum satis*		
	E 334	Ácido L(+)-tartárico	*quantum satis*		
	E 335	Tartaratos de sódio	*quantum satis*		
	E 350	Malatos de sódio	*quantum satis*		
	E 400-404	Ácido algínico – alginatos	10 000	(32)	
	E 406	Ágar-ágar	10 000	(32)	
	E 407	Carragenina	10 000	(32)	
	E 410	Farinha de sementes de alfarroba (goma de alfarroba)	10 000	(32)	
	E 412	Goma de guar	10 000	(32)	
	E 415	Goma xantana	10 000	(32)	
	E 418	Goma gelana	10 000	(32)	
	E 440	Pectinas	*quantum satis*		
	E 471	Mono e diglicéridos de ácidos gordos	*quantum satis*		
	E 509	Cloreto de cálcio	*quantum satis*		
	E 524	Hidróxido de sódio	*quantum satis*		
	E 900	Dimetilpolissiloxano	10		
	E 950	Acessulfame K	1 000		Unicamente pastas de barrar à base de fruta seca, com baixo valor energético ou sem adição de açúcar

▼M2

Categoria n.º	Número E	Designação	Teor máximo (mg/kg ou mg/l consoante o caso)	Notas de rodapé	Restrições/excepções
	E 951	Aspartame	1 000		Unicamente pastas de barrar à base de fruta seca, com baixo valor energético ou sem adição de açúcar
	E 952	Ácido ciclâmico e seus sais de Na e Ca	500	(51)	Unicamente pastas de barrar à base de fruta seca, com baixo valor energético ou sem adição de açúcar
	E 954	Sacarina e seus sais de Na, K e Ca	200	(52)	Unicamente pastas de barrar à base de fruta seca, com baixo valor energético ou sem adição de açúcar
	E 955	Sucralose	400		Unicamente pastas de barrar à base de fruta seca, com baixo valor energético ou sem adição de açúcar
	E 959	Neo-hesperidina DC	50		Unicamente pastas de barrar à base de fruta seca, com baixo valor energético ou sem adição de açúcar
▼M4	E 960	Glicosídeos de esteviol	200	(60)	Unicamente pastas de barrar à base de fruta seca, com baixo valor energético ou sem adição de açúcar
▼M2	E 961	Neotame	32		Unicamente pastas de barrar à base de fruta seca, com baixo valor energético ou sem adição de açúcar
	E 962	Sal de aspartame-acessulfame	1 000	(11)b (49) (50)	Unicamente pastas de barrar à base de fruta seca, com baixo valor energético ou sem adição de açúcar
▼M12	E 964	Xarope de poliglicitol	500 000		Unicamente produtos com baixo valor energético ou sem adição de açúcar Período de aplicação: a partir de 29 de novembro de 2012
▼M2		(1): Os aditivos podem ser adicionados estremes ou em combinação			
		(2): O teor máximo aplica-se à soma e os teores encontram-se expressos em ácido livre			
		(3): Os teores máximos encontram-se expressos em SO_2 e referem-se às quantidades totais, de todas as origens; um teor de SO_2 não superior a 10 mg/kg ou 10 mg/l é considerado inexistente			
		(11): Os teores encontram-se expressos em a) equivalentes de acessulfame K ou em b) equivalentes de aspartame			

▼M2

Categoria n.º	Número E	Designação	Teor máximo (mg/kg ou mg/l consoante o caso)	Notas de rodapé	Restrições/excepções
		(49): Os teores máximos de utilização são derivados dos teores máximos de utilização dos constituintes, aspartame (E 951) e acessulfame K (E 950)			
		(50): A utilização do sal de aspartame-acessulfame, quer estreme quer combinado com E 950 ou E 951, não pode ter por consequência a ultrapassagem dos teores máximos quer de E 950 quer de E 951			
		(51): Os teores máximos de utilização encontram-se expressos em ácido livre			
		(52): Os teores máximos de utilização encontram-se expressos em imida livre			
		(31): Teores máximos individualmente ou em combinação com E 104, E 110, E 120, E 124, E 142, E 160d e E 161b			
		(32): Teores máximos individualmente ou em combinação com E 400 - 404, E 406, E 407, E 410, E 412, E 415 e E 418			
▼M4		(60): Expressos em equivalentes de esteviol			
▼M2					
04.2.5.4	**Manteigas de frutos de casca rija e pastas de barrar à base de frutos de casca rija**				
	Grupo I	Aditivos			
	E 310-320	Galatos, TBHQ e BHA	200	(1) (41)	Unicamente frutos de casca rija transformados
	E 338-452	Ácido fosfórico – fosfatos – di, tri e poli-fosfatos	5 000	(1), (4)	Unicamente matérias gordas para barrar, com excepção da manteiga
	E 392	Extractos de rosmaninho	200	(41) (46)	
		(1): Os aditivos podem ser adicionados estremes ou em combinação			
		(4): O teor máximo encontra-se expresso em P_2O_5			
		(41): Expresso em relação à matéria gorda			
		(46): Expresso como a soma de carnosol e de ácido carnósico			

▼M2

Categoria n.º	Número E	Designação	Teor máximo (mg/kg ou mg/l consoante o caso)	Notas de rodapé	Restrições/excepções
04.2.6	**Produtos transformados à base de batata**				
	Grupo I	Aditivos			
	E 100	Curcumina	*quantum satis*		Unicamente grânulos e flocos secos de batata
	E 200-203	Ácido sórbico – sorbatos	2 000	(1) (2)	Unicamente massa de batata e pedaços de batata pré-fritos
	E 220-228	Dióxido de enxofre – sulfitos	400	(3)	Unicamente produtos à base de batata desidratados
	E 220-228	Dióxido de enxofre – sulfitos	100	(3)	
	E 310-320	Galatos, TBHQ e BHA	25	(1)	Unicamente batata desidratada
	E 338-452	Ácido fosfórico – fosfatos – di, tri e poli-fosfatos	5 000	(1) (4)	Unicamente batata pré-frita congelada e ultracongelada
	E 392	Extractos de rosmaninho	200	(46)	Unicamente produtos à base de batata desidratados
	E 426	Hemicelulose de soja	10 000		Unicamente produtos à base de batata transformados e pré-embalados
		(1): Os aditivos podem ser adicionados estremes ou em combinação			
		(2): O teor máximo aplica-se à soma e os teores encontram-se expressos em ácido livre			
		(3): Os teores máximos encontram-se expressos em SO_2 e referem-se às quantidades totais, de todas as origens; um teor de SO_2 não superior a 10 mg/kg ou 10 mg/l é considerado inexistente			
		(4): O teor máximo encontra-se expresso em P_2O_5			
		(46): Expresso como a soma de carnosol e de ácido carnósico			

▼M2

Categoria n.º	Número E	Designação	Teor máximo (mg/kg ou mg/l consoante o caso)	Notas de rodapé	Restrições/excepções
05	**Produtos de confeitaria**				
05.1	**Produtos de cacau e de chocolate abrangidos pela Directiva 2000/36/CE**				
	Grupo I	Aditivos			Unicamente produtos com baixo valor energético ou sem adição de açúcar
	Grupo IV	Polióis	*quantum satis*		Unicamente produtos com baixo valor energético ou sem adição de açúcar
	E 170	Carbonato de cálcio	70 000	(*)	
	E 322	Lecitinas	*quantum satis*		
	E 330	Ácido cítrico	5 000		
	E 334	Ácido L(+)-tartárico	5 000		
	E 414	Goma arábica (goma de acácia)	*quantum satis*		Unicamente como agente de revestimento
	E 422	Glicerol	*quantum satis*		
	E 440	Pectinas	*quantum satis*		Unicamente como agente de revestimento
	E 442	Fosfatídeos de amónio	10 000		
	E 471	Mono e diglicéridos de ácidos gordos	*quantum satis*		
	E 472c	Ésteres cítricos de mono e diglicéridos de ácidos gordos	*quantum satis*		
	E 476	Polirricinoleato de poliglicerol	5 000		
	E 492	Triestearato de sorbitano	10 000		
	E 500-504	Carbonatos	70 000	(*)	

▼M2

Categoria n.º	Número E	Designação	Teor máximo (mg/kg ou mg/l consoante o caso)	Notas de rodapé	Restrições/excepções
	E 524-528	Hidróxidos	70 000	(*)	
	E 530	Óxido de magnésio	70 000	(*)	
	E 901	Cera de abelhas (branca e amarela)	*quantum satis*		Unicamente como agente de revestimento
	E 902	Cera de candelilha	*quantum satis*		Unicamente como agente de revestimento
	E 903	Cera de carnaúba	500		Unicamente como agente de revestimento
	E 904	Goma laca	*quantum satis*		Unicamente como agente de revestimento
	E 950	Acessulfame K	500		Unicamente produtos com baixo valor energético ou sem adição de açúcar
	E 951	Aspartame	2 000		Unicamente produtos com baixo valor energético ou sem adição de açúcar
	E 954	Sacarina e seus sais de Na, K e Ca	500	(52)	Unicamente produtos com baixo valor energético ou sem adição de açúcar
	E 955	Sucralose	800		Unicamente produtos com baixo valor energético ou sem adição de açúcar
	E 957	Taumatina	50		Unicamente produtos com baixo valor energético ou sem adição de açúcar
	E 959	Neo-hesperidina DC	100		Unicamente produtos com baixo valor energético ou sem adição de açúcar
▼M4	E 960	Glicosídeos de esteviol	270	(60)	Unicamente produtos com baixo valor energético ou sem adição de açúcar
▼M2	E 961	Neotame	65		Unicamente produtos com baixo valor energético ou sem adição de açúcar
	E 962	Sal de aspartame-acessulfame	500	(11)a (49) (50)	Unicamente produtos com baixo valor energético ou sem adição de açúcar

▼M2

Categoria n.º	Número E	Designação	Teor máximo (mg/kg ou mg/l consoante o caso)	Notas de rodapé	Restrições/excepções
▼M12	E 964	Xarope de poliglicitol	200 000		Unicamente produtos com baixo valor energético ou sem adição de açúcar Período de aplicação: a partir de 29 de novembro de 2012
▼M2		(*) E 170, E 500 - 504, E 524 - 528 e E 530: 7 % em relação ao resíduo seco isento de matéria gorda, expressos em carbonatos de potássio			
		(11): Os teores encontram-se expressos em a) equivalentes de acessulfame K ou em b) equivalentes de aspartame			
		(49): Os teores máximos de utilização são derivados dos teores máximos de utilização dos constituintes, aspartame (E 951) e acessulfame K (E 950)			
		(50): A utilização do sal de aspartame-acessulfame, quer estreme quer combinado com E 950 ou E 951, não pode ter por consequência a ultrapassagem dos teores máximos quer de E 950 quer de E 951			
		(52): Os teores máximos de utilização encontram-se expressos em imida livre			
▼M4		(60): Expressos em equivalentes de esteviol			
▼M2					
05.2	**Outros produtos de confeitaria, incluindo mini-rebuçados para refrescar o hálito**				
	Grupo I	Aditivos			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 415, E 417, E 418, E 425 e E 440 não podem ser utilizadas em mini-embalagens de gelatina definidas, para efeitos do presente regulamento, como 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; E 410, E 412, E 415 e E 417 não podem ser utilizados para produzir géneros alimentícios desidratados destinados a ser reidratados após a sua ingestão. E 425 não pode ser utilizado em produtos de confeitaria à base de gelificantes.
	Grupo II	Corantes segundo o princípio *quantum satis*	*quantum satis*		

▼M2

Categoria n.º	Número E	Designação	Teor máximo (mg/kg ou mg/l consoante o caso)	Notas de rodapé	Restrições/excepções
	Grupo III	Corantes com um teor máximo em combinação	300	(25)	Excepto frutas e produtos hortícolas confitados
	Grupo III	Corantes com um teor máximo em combinação	200		Unicamente frutas e produtos hortícolas confitados
	Grupo IV	Polióis	*quantum satis*		Unicamente produtos sem adição de açúcar
	Grupo IV	Polióis	*quantum satis*		Unicamente produtos de confeitaria à base de amido, com baixo valor energético ou sem adição de açúcar
	Grupo IV	Polióis	*quantum satis*		Unicamente pastas de barrar à base de cacau, fruta seca, leite ou matérias gordas, com baixo valor energético ou sem adição de açúcar
	Grupo IV	Polióis	*quantum satis*		Unicamente produtos de confeitaria à base de cacau ou fruta seca, com baixo valor energético ou sem adição de açúcar
	Grupo IV	Polióis	*quantum satis*		Unicamente fruta cristalizada com baixo valor energético ou sem adição de açúcar
	E 160d	Licopeno	30		
	E 173	Alumínio	*quantum satis*		Unicamente no revestimento externo de produtos de confeitaria à base de açúcar para a decoração de bolos e de produtos de pastelaria
	E 174	Prata	*quantum satis*		Unicamente no revestimento externo de produtos de confeitaria
	E 175	Ouro	*quantum satis*		Unicamente no revestimento externo de produtos de confeitaria
	E 200-219	Ácido sórbico – sorbatos; ácido benzóico – benzoatos; *p*-hidroxibenzoatos	1 500	(1) (2) (5)	Excepto fruta e produtos hortícolas confitados, cristalizados ou glaceados
	E 200-213	Ácido sórbico – sorbatos; ácido benzóico – benzoatos	1 000	(1) (2)	Unicamente fruta e produtos hortícolas confitados, cristalizados ou glaceados
	E 220-228	Dióxido de enxofre – sulfitos	100	(3)	Unicamente fruta e produtos hortícolas, angélicas e cascas de citrinos confitados, cristalizados ou glaceados
	E 220-228	Dióxido de enxofre – sulfitos	50	(3)	Unicamente produtos de confeitaria à base de xarope de glucose (transferência apenas a partir do xarope de glucose)

▼M2

Categoria n.º	Número E	Designação	Teor máximo (mg/kg ou mg/l consoante o caso)	Notas de rodapé	Restrições/excepções
	E 297	Ácido fumárico	1 000		Unicamente produtos de confeitaria à base de açúcar
	E 338-452	Ácido fosfórico – fosfatos – di, tri e polifosfatos	5 000	(1) (4)	Unicamente produtos de confeitaria à base de açúcar, excepto fruta confitada
	E 338-452	Ácido fosfórico – fosfatos – di, tri e polifosfatos	800	(1) (4)	Unicamente fruta confitada
	E 405	Alginato de propilenoglicol	1 500		Unicamente produtos de confeitaria à base de açúcar
	E 426	Hemicelulose de soja	10 000		Unicamente produtos de confeitaria à base de gelificantes, excepto mini-embalagens de gelatina
	E 432-436	Polissorbatos	1 000	(1)	Unicamente produtos de confeitaria à base de açúcar
	E 442	Fosfatídeos de amónio	10 000		Unicamente produtos de confeitaria à base de cacau
▼M8	E 445	Ésteres de glicerol de colofónia	320		Unicamente para impressão em produtos de confeitaria personalizados e/ou promocionais com cobertura dura Período de aplicação: A partir de 25 de junho de 2012
▼M2	E 459	Beta-ciclodextrina	*quantum satis*		Unicamente géneros alimentícios em pastilhas e drageias
	E 473 - 474	Ésteres de sacarose de ácidos gordos – sacaroglicéridos	5 000		Unicamente produtos de confeitaria à base de açúcar
	E 475	Ésteres de poliglicerol de ácidos gordos	2 000		Unicamente produtos de confeitaria à base de açúcar
	E 476	Polirricinoleato de poliglicerol	5 000		Unicamente produtos de confeitaria à base de cacau
	E 477	Ésteres de propilenoglicol de ácidos gordos	5 000		Unicamente produtos de confeitaria à base de açúcar
	E 481-482	Estearoíl-2-lactilatos	5 000	(1)	Unicamente produtos de confeitaria à base de açúcar
	E 491-495	Ésteres de sorbitano	5 000	(1)	Unicamente produtos de confeitaria à base de açúcar
	E 492	Triestearato de sorbitano	10 000		Unicamente produtos de confeitaria à base de cacau

▼M2

Categoria n.º	Número E	Designação	Teor máximo (mg/kg ou mg/l consoante o caso)	Notas de rodapé	Restrições/excepções
	E 520-523	Sulfatos de alumínio	200	(1) (38)	Unicamente fruta e produtos hortícolas confitados, cristalizados ou glaceados
	E 551-559	Dióxido de silício – silicatos	*quantum satis*	(1)	Unicamente tratamento da superfície
	E 900	Dimetilpolissiloxano	10		
	E 901	Cera de abelhas (branca e amarela)	*quantum satis*		Unicamente como agente de revestimento
	E 902	Cera de candelilha	*quantum satis*		Unicamente como agente de revestimento
	E 903	Cera de carnaúba	500		Unicamente como agente de revestimento
	E 904	Goma laca	*quantum satis*		Unicamente como agente de revestimento
	E 905	Cera microcristalina	*quantum satis*		Unicamente tratamento da superfície
	E 907	Poli-1-deceno hidrogenado	2 000		Unicamente como agente de revestimento em produtos de confeitaria à base de açúcar
	E 950	Acessulfame K	500		Unicamente produtos à base de cacau ou fruta seca, com baixo valor energético ou sem adição de açúcar
	E 951	Aspartame	2 000		Unicamente produtos à base de cacau ou fruta seca, com baixo valor energético ou sem adição de açúcar
	E 954	Sacarina e seus sais de Na, K e Ca	500		Unicamente produtos à base de cacau ou fruta seca, com baixo valor energético ou sem adição de açúcar
	E 955	Sucralose	800		Unicamente produtos à base de cacau ou fruta seca, com baixo valor energético ou sem adição de açúcar
	E 957	Taumatina	50		Unicamente produtos à base de cacau ou fruta seca, com baixo valor energético ou sem adição de açúcar

▼M2

Categoria n.º	Número E	Designação	Teor máximo (mg/kg ou mg/l consoante o caso)	Notas de rodapé	Restrições/excepções
	E 959	Neo-hesperidina DC	100		Unicamente produtos à base de cacau ou fruta seca, com baixo valor energético ou sem adição de açúcar
▼M4	E 960	Glicosídeos de esteviol	270	(60)	Unicamente produtos à base de cacau ou fruta seca, com baixo valor energético ou sem adição de açúcar
▼M2	E 961	Neotame	65		Unicamente produtos à base de cacau ou fruta seca, com baixo valor energético ou sem adição de açúcar
	E 962	Sal de aspartame-acessulfame	500	(11)a	Unicamente produtos à base de cacau ou fruta seca, com baixo valor energético ou sem adição de açúcar
▼M12	E 964	Xarope de poliglicitol	200 000		Unicamente produtos com baixo valor energético ou sem adição de açúcar à base de cacau Período de aplicação: a partir de 29 de novembro de 2012
	E 964	Xarope de poliglicitol	800 000		Unicamente rebuçados de mascar sem adição de açúcar Período de aplicação: a partir de 29 de novembro de 2012
	E 964	Xarope de poliglicitol	990 000		Unicamente rebuçados de chupar sem adição de açúcar Período de aplicação: a partir de 29 de novembro de 2012
▼M2	E 950	Acessulfame K	500		Unicamente produtos de confeitaria em forma de pastilhas de baixo valor energético
	E 955	Sucralose	200		Unicamente produtos de confeitaria em forma de pastilhas de baixo valor energético
	E 961	Neotame	15		Unicamente produtos de confeitaria em forma de pastilhas de baixo valor energético

▼M2

Categoria n.º	Número E	Designação	Teor máximo (mg/kg ou mg/l consoante o caso)	Notas de rodapé	Restrições/excepções
	E 950	Acessulfame K	1 000		Unicamente pastas de barrar à base de cacau, leite, fruta seca ou matérias gordas, com baixo valor energético ou sem adição de açúcar
	E 951	Aspartame	1 000		Unicamente pastas de barrar à base de cacau, leite, fruta seca ou matérias gordas, com baixo valor energético ou sem adição de açúcar
	E 952	Ácido ciclâmico e seus sais de Na e Ca	500	(51)	Unicamente pastas de barrar à base de cacau, leite, fruta seca ou matérias gordas, com baixo valor energético ou sem adição de açúcar
	E 954	Sacarina e seus sais de Na, K e Ca	200	(52)	Unicamente pastas de barrar à base de cacau, leite, fruta seca ou matérias gordas, com baixo valor energético ou sem adição de açúcar
	E 955	Sucralose	400		Unicamente pastas de barrar à base de cacau, leite, fruta seca ou matérias gordas, com baixo valor energético ou sem adição de açúcar
	E 959	Neo-hesperidina DC	50		Unicamente pastas de barrar à base de cacau, leite, fruta seca ou matérias gordas, com baixo valor energético ou sem adição de açúcar
▼M4	E 960	Glicosídeos de esteviol	330	(60)	Unicamente pastas de barrar à base de cacau, leite, fruta seca ou matérias gordas, com baixo valor energético ou sem adição de açúcar
▼M2	E 961	Neotame	32		Unicamente pastas de barrar à base de cacau, leite, fruta seca ou matérias gordas, com baixo valor energético ou sem adição de açúcar
	E 962	Sal de aspartame-acessulfame	1 000	(11)b (49) (50)	Unicamente pastas de barrar à base de cacau, leite, fruta seca ou matérias gordas, com baixo valor energético ou sem adição de açúcar
	E 950	Acessulfame K	1 000		Unicamente produtos de confeitaria à base de amido, com baixo valor energético ou sem adição de açúcar

▼M2

Categoria n.º	Número E	Designação	Teor máximo (mg/kg ou mg/l consoante o caso)	Notas de rodapé	Restrições/excepções
	E 951	Aspartame	2 000		Unicamente produtos de confeitaria à base de amido, com baixo valor energético ou sem adição de açúcar
	E 954	Sacarina e seus sais de Na, K e Ca	300	(52)	Unicamente produtos de confeitaria à base de amido, com baixo valor energético ou sem adição de açúcar
	E 955	Sucralose	1 000		Unicamente produtos de confeitaria à base de amido, com baixo valor energético ou sem adição de açúcar
	E 959	Neo-hesperidina DC	150		Unicamente produtos de confeitaria à base de amido, com baixo valor energético ou sem adição de açúcar
	E 961	Neotame	65		Unicamente produtos de confeitaria à base de amido, com baixo valor energético ou sem adição de açúcar
	E 961	Neotame	2		Unicamente produtos de confeitaria à base de amido, com baixo valor energético ou sem adição de açúcar, como intensificador de sabor
	E 962	Sal de aspartame-acessulfame	1 000	(11)a (49) (50)	Unicamente produtos de confeitaria à base de amido, com baixo valor energético ou sem adição de açúcar
▼M12	E 964	Xarope de poliglicitol	600 000		Unicamente produtos de confeitaria à base de amido, com baixo valor energético ou sem adição de açúcar Período de aplicação: a partir de 29 de novembro de 2012
▼M2	E 950	Acessulfame K	500		Unicamente produtos de confeitaria sem adição de açúcar
	E 951	Aspartame	1 000		Unicamente produtos de confeitaria sem adição de açúcar
	E 954	Sacarina e seus sais de Na, K e Ca	500	(52)	Unicamente produtos de confeitaria sem adição de açúcar
	E 955	Sucralose	1 000		Unicamente produtos de confeitaria sem adição de açúcar

▼M2

Categoria n.º	Número E	Designação	Teor máximo (mg/kg ou mg/l consoante o caso)	Notas de rodapé	Restrições/excepções
	E 957	Taumatina	50		Unicamente produtos de confeitaria sem adição de açúcar
	E 959	Neo-hesperidina DC	100		Unicamente produtos de confeitaria sem adição de açúcar
▼M4	E 960	Glicosídeos de esteviol	350	(60)	Unicamente produtos de confeitaria sem adição de açúcar
▼M2	E 961	Neotame	32		Unicamente produtos de confeitaria sem adição de açúcar
	E 962	Sal de aspartame-acessulfame	500	(11)a (49) (50)	Unicamente produtos de confeitaria sem adição de açúcar
	E 950	Acessulfame K	2 500		Unicamente mini-rebuçados para refrescar o hálito sem adição de açúcar
	E 951	Aspartame	6 000		Unicamente mini-rebuçados para refrescar o hálito sem adição de açúcar
	E 954	Sacarina e seus sais de Na, K e Ca	3 000	(52)	Unicamente mini-rebuçados para refrescar o hálito sem adição de açúcar
	E 955	Sucralose	2 400		Unicamente mini-rebuçados para refrescar o hálito sem adição de açúcar
	E 959	Neo-hesperidina DC	400		Unicamente mini-rebuçados para refrescar o hálito sem adição de açúcar
▼M4	E 960	Glicosídeos de esteviol	2 000	(60)	Unicamente mini-rebuçados para refrescar o hálito sem adição de açúcar
▼M2	E 961	Neotame	200		Unicamente mini-rebuçados para refrescar o hálito sem adição de açúcar

▼M2

Categoria n.º	Número E	Designação	Teor máximo (mg/kg ou mg/l consoante o caso)	Notas de rodapé	Restrições/excepções
	E 961	Neotame	3		Unicamente mini-rebuçados para refrescar o hálito e pastilhas para a garganta muito aromatizadas, sem adição de açúcar, como intensificador de sabor
	E 962	Sal de aspartame-acessulfame	2 500	(11)a (49) (50)	Unicamente mini-rebuçados para refrescar o hálito sem adição de açúcar
	E 951	Aspartame	2 000		Unicamente pastilhas refrescantes muito aromatizadas para a garganta, sem adição de açúcar
	E 955	Sucralose	1 000		Unicamente pastilhas refrescantes muito aromatizadas para a garganta, sem adição de açúcar
▼M4	E 960	Glicosídeos de esteviol	670	(60)	Unicamente pastilhas refrescantes muito aromatizadas para a garganta, sem adição de açúcar
▼M2	E 961	Neotame	65		Unicamente pastilhas refrescantes muito aromatizadas para a garganta, sem adição de açúcar
	E 1204	Pululana	*quantum satis*		Unicamente mini-rebuçados para refrescar o hálito sob a forma de filme
		(1): Os aditivos podem ser adicionados estremes ou em combinação			
		(2): O teor máximo aplica-se à soma e os teores encontram-se expressos em ácido livre			
		(3): Os teores máximos encontram-se expressos em SO_2 e referem-se às quantidades totais, de todas as origens; um teor de SO_2 não superior a 10 mg/kg ou 10 mg/l é considerado inexistente			
		(4): O teor máximo encontra-se expresso em P_2O_5			
		(5): E 214 – 219: p-hidroxibenzoatos (PHB), máximo 300 mg/kg			
		(11): Os teores encontram-se expressos em a) equivalentes de acessulfame K ou em b) equivalentes de aspartame			
		(49): Os teores máximos de utilização são derivados dos teores máximos de utilização dos constituintes, aspartame (E 951) e acessulfame K (E 950)			
		(50): A utilização do sal de aspartame-acessulfame, quer estreme quer combinado com E 950 ou E 951, não pode ter por consequência a ultrapassagem dos teores máximos quer de E 950 quer de E 951			

▼M2

Categoria n.º	Número E	Designação	Teor máximo (mg/kg ou mg/l consoante o caso)	Notas de rodapé	Restrições/excepções
		(51): Os teores máximos de utilização encontram-se expressos em ácido livre			
		(52): Os teores máximos de utilização encontram-se expressos em imida livre			
		(25): A quantidade de cada um dos corantes E 110, E 122, E 124 e E 155 não pode exceder 50 mg/kg ou mg/l			
		(38): Expresso em alumínio			
▼M4		(60): Expressos em equivalentes de esteviol			
▼M5		(72): Teor máximo para o alumínio proveniente de todas as lacas de alumínio: 70 mg/kg. Em derrogação a esta regra, o teor máximo para os mini-rebuçados, unicamente, é de 40 mg/kg. Para efeitos do artigo 22.º, n.º 1, alínea g), do Regulamento (CE) n.º 1333/2008, esse teor máximo é aplicável a partir de 1 de fevereiro de 2013.			
▼M2					
05.3	**Gomas de mascar**				
	Grupo I	Aditivos			
	Grupo II	Corantes segundo o princípio *quantum satis*	*quantum satis*		
	Grupo III	Corantes com um teor máximo em combinação	300	(25)	
	Grupo IV	Polióis	*quantum satis*		Unicamente produtos sem adição de açúcar
	E 160d	Licopeno	300		
	E 200-213	Ácido sórbico – sorbatos; ácido benzóico – benzoatos	1 500	(1) (2)	
	E 297	Ácido fumárico	2 000		
	E 310-321	Galatos, TBHQ, BHA e BHT	400	(1)	

▼M2

Categoria n.º	Número E	Designação	Teor máximo (mg/kg ou mg/l consoante o caso)	Notas de rodapé	Restrições/excepções
	E 338-452	Ácido fosfórico – fosfatos – di, tri e polifosfatos	*quantum satis*	(1) (4)	
	E 392	Extractos de rosmaninho	200	(46)	
	E 405	Alginato de propilenoglicol	5 000		
	E 416	Goma *karaya*	5 000		
	E 432-436	Polissorbatos	5 000	(1)	
	E 473-474	Ésteres de sacarose de ácidos gordos – sacaroglicéridos	10 000	(1)	
	E 475	Ésteres de poliglicerol de ácidos gordos	5 000		
	E 477	Ésteres de propilenoglicol de ácidos gordos	5 000		
	E 481-482	Estearoíl-2-lactilatos	2 000	(1)	
	E 491-495	Ésteres de sorbitano	5 000	(1)	
	E 551	Dióxido de silício	*quantum satis*		Unicamente tratamento da superfície
	E 552	Silicato de cálcio	*quantum satis*		Unicamente tratamento da superfície
	E 553a	Silicato de magnésio	*quantum satis*		Unicamente tratamento da superfície
	E 553b	Talco	*quantum satis*		
	E 650	Acetato de zinco	1 000		
	E 900	Dimetilpolissiloxano	100		
	E 901	Cera de abelhas (branca e amarela)	*quantum satis*		Unicamente como agente de revestimento

▼M2

Categoria n.º	Número E	Designação	Teor máximo (mg/kg ou mg/l consoante o caso)	Notas de rodapé	Restrições/excepções
	E 902	Cera de candelilha	*quantum satis*		Unicamente como agente de revestimento
	E 903	Cera de carnaúba	1 200	(47)	Unicamente como agente de revestimento
	E 904	Goma laca	*quantum satis*		Unicamente como agente de revestimento
	E 905	Cera microcristalina	*quantum satis*		Unicamente tratamento da superfície
	E 907	Poli-1-deceno hidrogenado	2 000		Unicamente como agente de revestimento
	E 927b	Ureia (carbamida)	30 000		Unicamente produtos sem adição de açúcar
	E 950	Acessulfame K	800	(12)	Unicamente produtos com adição de açúcar ou polióis, como intensificador de sabor
	E 951	Aspartame	2 500	(12)	Unicamente produtos com adição de açúcar ou polióis, como intensificador de sabor
	E 959	Neo-hesperidina DC	150	(12)	Unicamente produtos com adição de açúcar ou polióis, como intensificador de sabor
	E 957	Taumatina	10	(12)	Unicamente produtos com adição de açúcar ou polióis, como intensificador de sabor
	E 961	Neotame	3	(12)	Unicamente produtos com adição de açúcar ou polióis, como intensificador de sabor
	E 950	Acessulfame K	2 000		Unicamente produtos sem adição de açúcar
	E 951	Aspartame	5 500		Unicamente produtos sem adição de açúcar
	E 954	Sacarina e seus sais de Na, K e Ca	1 200	(52)	Unicamente produtos sem adição de açúcar
	E 955	Sucralose	3 000		Unicamente produtos sem adição de açúcar
	E 957	Taumatina	50		Unicamente produtos sem adição de açúcar
	E 959	Neo-hesperidina DC	400		Unicamente produtos sem adição de açúcar

▼M2

Categoria n.º	Número E	Designação	Teor máximo (mg/kg ou mg/l consoante o caso)	Notas de rodapé	Restrições/excepções
▼M4	E 960	Glicosídeos de esteviol	3 300	(60)	Unicamente produtos sem adição de açúcar
▼M2	E 961	Neotame	250		Unicamente produtos sem adição de açúcar
	E 962	Sal de aspartame-acessulfame	2 000	(11)a (49) (50)	Unicamente produtos sem adição de açúcar
▼M12	E 964	Xarope de poliglicitol	200 000		Unicamente produtos sem adição de açúcar Período de aplicação: a partir de 29 de novembro de 2012
▼M2	E 1518	Triacetato de glicerilo (triacetina)	*quantum satis*		
		(1): Os aditivos podem ser adicionados estremes ou em combinação			
		(2): O teor máximo aplica-se à soma e os teores encontram-se expressos em ácido livre			
		(4): O teor máximo encontra-se expresso em P_2O_5			
		(11): Os teores encontram-se expressos em a) equivalentes de acessulfame K ou em b) equivalentes de aspartame			
		(49): Os teores máximos de utilização são derivados dos teores máximos de utilização dos constituintes, aspartame (E 951) e acessulfame K (E 950)			
		(50): A utilização do sal de aspartame-acessulfame, quer estreme quer combinado com E 950 ou E 951, não pode ter por consequência a ultrapassagem dos teores máximos quer de E 950 quer de E 951			
		(52): Os teores máximos de utilização encontram-se expressos em imida livre			
		(12): Se os aditivos E 950, E 951, E 957, E 959 e E 961 forem utilizados em combinação nas gomas de mascar, os respectivos teores máximos devem ser reduzidos proporcionalmente			
		(25): A quantidade de cada um dos corantes E 110, E 122, E 124 e E 155 não pode exceder 50 mg/kg ou mg/l			

▼M2

Categoria n.º	Número E	Designação	Teor máximo (mg/kg ou mg/l consoante o caso)	Notas de rodapé	Restrições/excepções
		(46): Expresso como a soma de carnosol e de ácido carnósico			
		(47): O teor máximo é aplicável a todas as utilizações abrangidas pelo presente regulamento, incluindo o disposto no anexo III			
▼M4		(60): Expressos em equivalentes de esteviol			
▼M5		(73): Teor máximo para o alumínio proveniente de todas as lacas de alumínio: 300 mg/kg. Para efeitos do artigo 22.º, n.º 1, alínea g), do Regulamento (CE) n.º 1333/2008, esse teor máximo é aplicável a partir de 1 de fevereiro de 2013.			
▼M2					
05.4	**Produtos para decoração, revestimento e recheio, excepto os recheios à base de fruta abrangidos pela categoria 4.2.4**				
	Grupo I	Aditivos			
	Grupo II	Corantes segundo o princípio *quantum satis*	*quantum satis*		
	Grupo III	Corantes com um teor máximo em combinação	500		Unicamente produtos para decoração, revestimento e molhos, excluindo os recheios
	Grupo III	Corantes com um teor máximo em combinação	300	(25)	Unicamente recheios
	Grupo IV	Polióis	*quantum satis*		Unicamente produtos para decoração, revestimento e recheio, sem adição de açúcar
	Grupo IV	Polióis	*quantum satis*		Unicamente molhos
	E 160b	Anato, bixina, norbixina	20		Unicamente produtos para decoração e revestimento

▼M2

Categoria n.º	Número E	Designação	Teor máximo (mg/kg ou mg/l consoante o caso)	Notas de rodapé	Restrições/excepções
	E 160d	Licopeno	30		Excepto revestimento vermelho de produtos de confeitaria à base de chocolate revestidos com um açúcar endurecido
	E 160d	Licopeno	200		Unicamente revestimento vermelho de produtos de confeitaria à base de chocolate revestidos com um açúcar endurecido
	E 173	Alumínio	*quantum satis*		Unicamente no revestimento externo de produtos de confeitaria à base de açúcar para a decoração de bolos e de produtos de pastelaria
	E 174	Prata	*quantum satis*		Unicamente produtos para decoração de chocolates
	E 175	Ouro	*quantum satis*		Unicamente produtos para decoração de chocolates
	E 200-203	Ácido sórbico – sorbatos	1 000	(1) (2)	Unicamente coberturas (xaropes para panquecas, xaropes aromatizados para batidos de leite e gelados; produtos semelhantes)
	E 200-219	Ácido sórbico – sorbatos; ácido benzóico – benzoatos; *p*-hidroxibenzoatos	1 500	(1) (2) (5)	
	E 220-228	Dióxido de enxofre – sulfitos	50	(3)	Unicamente produtos de confeitaria à base de xarope de glucose (transferência apenas a partir do xarope de glucose)
	E 220-228	Dióxido de enxofre – sulfitos	40	(3)	Unicamente coberturas (xaropes para panquecas, xaropes aromatizados para batidos de leite e gelados; produtos semelhantes)
	E 220-228	Dióxido de enxofre – sulfitos	100	(3)	Unicamente recheios de fruta para produtos de pastelaria
	E 297	Ácido fumárico	1 000		

▼M2

Categoria n.º	Número E	Designação	Teor máximo (mg/kg ou mg/l consoante o caso)	Notas de rodapé	Restrições/excepções
	E 297	Ácido fumárico	2 500		Unicamente recheios e coberturas para padaria fina
	E 338-452	Ácido fosfórico – fosfatos – di, tri e polifosfatos	5 000	(1) (4)	
	E 338-452	Ácido fosfórico – fosfatos – di, tri e polifosfatos	3 000	(1) (4)	Unicamente coberturas (xaropes para panquecas, xaropes aromatizados para batidos de leite e gelados; produtos semelhantes)
	E 355-357	Ácido adípico – adipatos	2 000	(1)	Unicamente recheios e coberturas para padaria fina
	E 392	Extractos de rosmaninho	100	(41) (46)	Unicamente molhos
	E 405	Alginato de propilenoglicol	1 500		
	E 405	Alginato de propilenoglicol	5 000		Unicamente recheios, coberturas e revestimentos para padaria fina e sobremesas
	E 416	Goma *karaya*	5 000		Unicamente recheios, coberturas e revestimentos para padaria fina e sobremesas
	E 426	Hemicelulose de soja	10 000		Unicamente produtos de confeitaria à base de gelificantes, excepto mini-embalagens de gelatina
	E 427	Goma de cássia	2 500		Unicamente recheios, coberturas e revestimentos para padaria fina e sobremesas
	E 432-436	Polissorbatos	1 000	(1)	
	E 442	Fosfatídeos de amónio	10 000		Unicamente produtos de confeitaria à base de cacau
	E 473-474	Ésteres de sacarose de ácidos gordos – sacaroglicéridos	5 000		

▼M2

Categoria n.º	Número E	Designação	Teor máximo (mg/kg ou mg/l consoante o caso)	Notas de rodapé	Restrições/excepções
	E 475	Ésteres de poliglicerol de ácidos gordos	2 000		
	E 476	Polirricinoleato de poliglicerol	5 000		Unicamente produtos de confeitaria à base de cacau
	E 477	Ésteres de propilenoglicol de ácidos gordos	5 000		
	E 477	Ésteres de propilenoglicol de ácidos gordos	30 000		Unicamente produtos de cobertura batidos para sobremesas, com excepção das natas
	E 481-482	Estearoíl-2-lactilatos	5 000	(1)	
	E 491-495	Ésteres de sorbitano	5 000	(1)	
	E 492	Triestearato de sorbitano	10 000		Unicamente produtos de confeitaria à base de cacau
	E 551-559	Dióxido de silício – silicatos	*quantum satis*		Unicamente tratamento da superfície
	E 900	Dimetilpolissiloxano	10		
	E 901	Cera de abelhas (branca e amarela)	*quantum satis*		Unicamente como agente de revestimento
	E 902	Cera de candelilha	*quantum satis*		Unicamente como agente de revestimento
	E 903	Cera de carnaúba	500		Unicamente como agente de revestimento
	E 903	Cera de carnaúba	200		Unicamente como agente de revestimento em pequenos produtos de padaria fina revestidos de chocolate
	E 904	Goma laca	*quantum satis*		Unicamente como agente de revestimento
	E 905	Cera microcristalina	*quantum satis*		Unicamente tratamento da superfície
	E 907	Poli-1-deceno hidrogenado	2 000		Unicamente como agente de revestimento

▼M2

Categoria n.º	Número E	Designação	Teor máximo (mg/kg ou mg/l consoante o caso)	Notas de rodapé	Restrições/excepções
	E 950	Acessulfame K	1 000		Unicamente produtos de confeitaria à base de amido, com baixo valor energético ou sem adição de açúcar
	E 951	Aspartame	2 000		Unicamente produtos de confeitaria à base de amido, com baixo valor energético ou sem adição de açúcar
	E 954	Sacarina e seus sais de Na, K e Ca	300	(52)	Unicamente produtos de confeitaria à base de amido, com baixo valor energético ou sem adição de açúcar
	E 955	Sucralose	1 000		Unicamente produtos de confeitaria à base de amido, com baixo valor energético ou sem adição de açúcar
	E 959	Neo-hesperidina DC	150		Unicamente produtos de confeitaria à base de amido, com baixo valor energético ou sem adição de açúcar
	E 961	Neotame	65		Unicamente produtos de confeitaria à base de amido, com baixo valor energético ou sem adição de açúcar
	E 961	Neotame	2		Unicamente produtos de confeitaria à base de amido, com baixo valor energético ou sem adição de açúcar, como intensificador de sabor
	E 962	Sal de aspartame-acessulfame	1 000	(11)a (49) (50)	Unicamente produtos de confeitaria à base de amido, com baixo valor energético ou sem adição de açúcar
	E 950	Acessulfame K	500		Unicamente produtos de confeitaria sem adição de açúcar
	E 951	Aspartame	1 000		Unicamente produtos de confeitaria sem adição de açúcar
	E 954	Sacarina e seus sais de Na, K e Ca	500	(52)	Unicamente produtos de confeitaria sem adição de açúcar
	E 955	Sucralose	1 000		Unicamente produtos de confeitaria sem adição de açúcar
	E 957	Taumatina	50		Unicamente produtos de confeitaria sem adição de açúcar

▼M2

Categoria n.º	Número E	Designação	Teor máximo (mg/kg ou mg/l consoante o caso)	Notas de rodapé	Restrições/excepções
	E 959	Neo-hesperidina DC	100		Unicamente produtos de confeitaria sem adição de açúcar
▼M4	E 960	Glicosídeos de esteviol	330	(60)	Unicamente produtos de confeitaria sem adição de açúcar
▼M2	E 961	Neotame	32		Unicamente produtos de confeitaria sem adição de açúcar
	E 962	Sal de aspartame-acessulfame	500	(11)a (49) (50)	Unicamente produtos de confeitaria sem adição de açúcar
	E 950	Acessulfame K	500		Unicamente produtos à base de cacau ou fruta seca, com baixo valor energético ou sem adição de açúcar
	E 951	Aspartame	2 000		Unicamente produtos à base de cacau ou fruta seca, com baixo valor energético ou sem adição de açúcar
	E 954	Sacarina e seus sais de Na, K e Ca	500	(52)	Unicamente produtos à base de cacau ou fruta seca, com baixo valor energético ou sem adição de açúcar
	E 955	Sucralose	800		Unicamente produtos à base de cacau ou fruta seca, com baixo valor energético ou sem adição de açúcar
	E 957	Taumatina	50		Unicamente produtos à base de cacau ou fruta seca, com baixo valor energético ou sem adição de açúcar
	E 959	Neo-hesperidina DC	100		Unicamente produtos à base de cacau ou fruta seca, com baixo valor energético ou sem adição de açúcar
▼M4	E 960	Glicosídeos de esteviol	270	(60)	Unicamente produtos à base de cacau ou fruta seca, com baixo valor energético ou sem adição de açúcar

▼M2

Categoria n.º	Número E	Designação	Teor máximo (mg/kg ou mg/l consoante o caso)	Notas de rodapé	Restrições/excepções
	E 961	Neotame	65		Unicamente produtos à base de cacau ou fruta seca, com baixo valor energético ou sem adição de açúcar
	E 962	Sal de aspartame-acessulfame	500	(11)a (49) (50)	Unicamente produtos à base de cacau ou fruta seca, com baixo valor energético ou sem adição de açúcar
	E 950	Acessulfame K	350		Unicamente molhos
	E 951	Aspartame	350		Unicamente molhos
	E 954	Sacarina e seus sais de Na, K e Ca	160	(52)	Unicamente molhos
	E 955	Sucralose	450		Unicamente molhos
	E 959	Neo-hesperidina DC	50		Unicamente molhos
	E 961	Neotame	12		Unicamente molhos
	E 961	Neotame	2		Unicamente molhos como intensificador de sabor
	E 962	Sal de aspartame-acessulfame	350	(11)b (49) (50)	Unicamente molhos
		(1): Os aditivos podem ser adicionados estremes ou em combinação			
		(2): O teor máximo aplica-se à soma e os teores encontram-se expressos em ácido livre			
		(3): Os teores máximos encontram-se expressos em SO_2 e referem-se às quantidades totais, de todas as origens; um teor de SO_2 não superior a 10 mg/kg ou 10 mg/l é considerado inexistente			
		(4): O teor máximo encontra-se expresso em P_2O_5			
		(5): E 214 – 219: *p*-hidroxibenzoatos (PHB), máximo 300 mg/kg			
		(11): Os teores encontram-se expressos em a) equivalentes de acessulfame K ou em b) equivalentes de aspartame			
		(41): Expresso em relação à matéria gorda			

▼M2

Categoria n.º	Número E	Designação	Teor máximo (mg/kg ou mg/l consoante o caso)	Notas de rodapé	Restrições/excepções
		(46): Expresso como a soma de carnosol e de ácido carnósico			
		(49): Os teores máximos de utilização são derivados dos teores máximos de utilização dos constituintes, aspartame (E 951) e acessulfame K (E 950)			
		(50): A utilização do sal de aspartame-acessulfame, quer estreme quer combinado com E 950 ou E 951, não pode ter por consequência a ultrapassagem dos teores máximos quer de E 950 quer de E 951			
		(52): Os teores máximos de utilização encontram-se expressos em imida livre			
		(25): A quantidade de cada um dos corantes E 110, E 122, E 124 e E 155 não pode exceder 50 mg/kg ou mg/l			
▼M4		(60): Expressos em equivalentes de esteviol			
▼M5		(73): Teor máximo para o alumínio proveniente de todas as lacas de alumínio: 300 mg/kg. Para efeitos do artigo 22.º, n.º 1, alínea g), do Regulamento (CE) n.º 1333/2008, esse teor máximo é aplicável a partir de 1 de fevereiro de 2013.			
▼M2					
06	**Cereais e produtos à base de cereais**				
06.1	**Grãos inteiros, partidos ou em flocos**				
	E 220-228	Dióxido de enxofre – sulfitos	30	(3)	Unicamente sagu e cevadinha
	E 553b	Talco	*quantum satis*		Unicamente arroz
		(3): Os teores máximos encontram-se expressos em SO_2 e referem-se às quantidades totais, de todas as origens; um teor de SO_2 não superior a 10 mg/kg ou 10 mg/l é considerado inexistente			
06.2	**Farinhas e outros produtos moídos, amidos e féculas**				
06.2.1	**Farinhas**				
	E 338-452	Ácido fosfórico – fosfatos – di, tri e poli-fosfatos	2 500	(1) (4)	

▼M2

Categoria n.º	Número E	Designação	Teor máximo (mg/kg ou mg/l consoante o caso)	Notas de rodapé	Restrições/excepções
	E 338-452	Ácido fosfórico – fosfatos – di, tri e polifosfatos	20 000	(1) (4)	Unicamente farinha autolevedante
	E 300	Ácido ascórbico	*quantum satis*		
	E 920	L-Cisteína	*quantum satis*		
		(1): Os aditivos podem ser adicionados estremes ou em combinação			
		(4): O teor máximo encontra-se expresso em P_2O_5			
06.2.2	**Amidos e féculas**				
	Grupo I	Aditivos			
	E 220-228	Dióxido de enxofre – sulfitos	50	(3)	Excluindo os amidos e féculas utilizados em fórmulas para lactentes, fórmulas de transição e alimentos à base de cereais e alimentos para bebés
		(3): Os teores máximos encontram-se expressos em SO_2 e referem-se às quantidades totais, de todas as origens; um teor de SO_2 não superior a 10 mg/kg ou 10 mg/l é considerado inexistente			
06.3	**Cereais para pequeno-almoço**				
	Grupo I	Aditivos			
	Grupo II	Corantes segundo o princípio *quantum satis*	*quantum satis*		Unicamente cereais para pequeno-almoço com excepção dos extrudidos, expandidos e/ou aromatizados com fruta
	Grupo IV	Polióis	*quantum satis*		Unicamente cereais ou produtos à base de cereais para pequeno-almoço, com baixo valor energético ou sem adição de açúcar
	E 120	Cochonilha, ácido carmínico, carminas	200	(53)	Unicamente cereais para pequeno-almoço aromatizados com fruta

▼M2

Categoria n.º	Número E	Designação	Teor máximo (mg/kg ou mg/l consoante o caso)	Notas de rodapé	Restrições/excepções
	E 150c	Caramelo de amónia	*quantum satis*		Unicamente cereais para pequeno-almoço extrudidos, expandidos ou aromatizados com fruta
	E 160a	Carotenos	*quantum satis*		Unicamente cereais para pequeno-almoço extrudidos, expandidos ou aromatizados com fruta
	E 160b	Anato, bixina, norbixina	25		Unicamente cereais para pequeno-almoço extrudidos, expandidos ou aromatizados com fruta
	E 160c	Extracto de pimentão, capsantina, capsorubina	*quantum satis*		Unicamente cereais para pequeno-almoço extrudidos, expandidos ou aromatizados com fruta
	E 162	Vermelho de beterraba, betanina	200	(53)	Unicamente cereais para pequeno-almoço aromatizados com fruta
	E 163	Antocianinas	200	(53)	Unicamente cereais para pequeno-almoço aromatizados com fruta
	E 310-320	Galatos, TBHQ e BHA	200	(1) (13)	Unicamente cereais pré-cozidos
	E 338-452	Ácido fosfórico – fosfatos – di, tri e polifosfatos	5 000	(1) (4)	
	E 475	Ésteres de poliglicerol de ácidos gordos	10 000		Unicamente cereais para pequeno-almoço tipo Granola
	E 481-482	Estearoíl-2-lactilatos	5 000	(1)	
	E 950	Acessulfame K	1 200		Unicamente cereais para pequeno-almoço com teor de fibras superior a 15 %, contendo pelo menos 20 % de farelo, de baixo valor energético ou sem adição de açúcar
	E 951	Aspartame	1 000		Unicamente cereais para pequeno-almoço com teor de fibras superior a 15 %, contendo pelo menos 20 % de farelo, de baixo valor energético ou sem adição de açúcar

▼M2

Categoria n.º	Número E	Designação	Teor máximo (mg/kg ou mg/l consoante o caso)	Notas de rodapé	Restrições/excepções
	E 954	Sacarina e seus sais de Na, K e Ca	100	(52)	Unicamente cereais para pequeno-almoço com teor de fibras superior a 15 %, contendo pelo menos 20 % de farelo, de baixo valor energético ou sem adição de açúcar
	E 955	Sucralose	400		Unicamente cereais para pequeno-almoço com teor de fibras superior a 15 %, contendo pelo menos 20 % de farelo, de baixo valor energético ou sem adição de açúcar
	E 959	Neo-hesperidina DC	50		Unicamente cereais para pequeno-almoço com teor de fibras superior a 15 %, contendo pelo menos 20 % de farelo, de baixo valor energético ou sem adição de açúcar
▼M4	E 960	Glicosídeos de esteviol	330	(60)	Unicamente cereais para pequeno-almoço com teor de fibras superior a 15 %, contendo pelo menos 20 % de farelo, de baixo valor energético ou sem adição de açúcar
▼M2	E 961	Neotame	32		Unicamente cereais para pequeno-almoço com teor de fibras superior a 15 %, contendo pelo menos 20 % de farelo, de baixo valor energético ou sem adição de açúcar
	E 962	Sal de aspartame-acessulfame	1 000	(11)b (49) (50)	Unicamente cereais para pequeno-almoço com teor de fibras superior a 15 %, contendo pelo menos 20 % de farelo, de baixo valor energético ou sem adição de açúcar
▼M12	E 964	Xarope de poliglicitol	200 000		Unicamente cereais ou produtos à base de cereais para pequeno-almoço, com baixo valor energético ou sem adição de açúcar Período de aplicação: a partir de 29 de novembro de 2012
▼M2		(1): Os aditivos podem ser adicionados estremes ou em combinação			
		(4): O teor máximo encontra-se expresso em P_2O_5			
		(11): Os teores encontram-se expressos em a) equivalentes de acessulfame K ou em b) equivalentes de aspartame			

▼M2

Categoria n.º	Número E	Designação	Teor máximo (mg/kg ou mg/l consoante o caso)	Notas de rodapé	Restrições/excepções
		(13): Teor máximo expresso em relação à matéria gorda			
		(49): Os teores máximos de utilização são derivados dos teores máximos de utilização dos constituintes, aspartame (E 951) e acessulfame K (E 950)			
		(50): A utilização do sal de aspartame-acessulfame, quer estreme quer combinado com E 950 ou E 951, não pode ter por consequência a ultrapassagem dos teores máximos quer de E 950 quer de E 951			
		(52): Os teores máximos de utilização encontram-se expressos em imida livre			
		(53): Os aditivos E 120, E 162 e E 163 podem ser adicionados estremes ou em combinação			
▼M4		(60): Expressos em equivalentes de esteviol			
▼M2					
06.4	**Massas alimentícias**				
06.4.1	**Massas alimentícias frescas**				
	E 270	Ácido láctico	*quantum satis*		
	E 300	Ácido ascórbico	*quantum satis*		
	E 301	Ascorbato de sódio	*quantum satis*		
	E 322	Lecitinas	*quantum satis*		
	E 330	Ácido cítrico	*quantum satis*		
	E 334	Ácido L(+)-tartárico	*quantum satis*		
	E 471	Mono e diglicéridos de ácidos gordos	*quantum satis*		
	E 575	Glucono-delta-lactona	*quantum satis*		

▼M2

Categoria n.º	Número E	Designação	Teor máximo (mg/kg ou mg/l consoante o caso)	Notas de rodapé	Restrições/excepções
06.4.2	**Massas alimentícias secas**				
	Grupo I	Aditivos			Unicamente massas alimentícias isentas de glúten e/ou destinadas a dietas hipoproteicas, em conformidade com a Directiva 2009/39/CE
06.4.3	**Massas alimentícias frescas pré-cozinhadas**				
	E 270	Ácido láctico	*quantum satis*		
	E 300	Ácido ascórbico	*quantum satis*		
	E 301	Ascorbato de sódio	*quantum satis*		
	E 322	Lecitinas	*quantum satis*		
	E 330	Ácido cítrico	*quantum satis*		
	E 334	Ácido L(+)-tartárico	*quantum satis*		
	E 471	Mono e diglicéridos de ácidos gordos	*quantum satis*		
	E 575	Glucono-delta-lactona	*quantum satis*		
06.4.4	***Gnocchi* de batata**				
	Grupo I	Aditivos			
	E 200-203	Ácido sórbico – sorbatos	1 000	(1)	
06.4.5	**Recheios para massas alimentícias (raviole e produtos semelhantes)**				
	Grupo I	Aditivos			
	E 200-203	Ácido sórbico – sorbatos	1 000	(1) (2)	
		(1): Os aditivos podem ser adicionados estremes ou em combinação			
		(2): O teor máximo aplica-se à soma e os teores encontram-se expressos em ácido livre			

▼M2

Categoria n.º	Número E	Designação	Teor máximo (mg/kg ou mg/l consoante o caso)	Notas de rodapé	Restrições/excepções
06.5	**Massas de tipo chinês (*noodles*)**				
	Grupo I	Aditivos			
	Grupo II	Corantes segundo o princípio *quantum satis*	*quantum satis*		
	E 338-452	Ácido fosfórico – fosfatos – di, tri e polifosfatos	2 000	(1) (4)	
	E 426	Hemicelulose de soja	10 000		Unicamente massas de tipo chinês (*noodles*) pré-embaladas e prontas a consumir, para venda a retalho
		(1): Os aditivos podem ser adicionados estremes ou em combinação			
		(4): O teor máximo encontra-se expresso em P_2O_5			
06.6	**Polmes**				
	Grupo I	Aditivos			
	Grupo II	Corantes segundo o princípio *quantum satis*	*quantum satis*		
	Grupo III	Corantes com um teor máximo em combinação	500		Unicamente polmes para revestimento
	E 160b	Anato, bixina, norbixina	20		Unicamente polmes para revestimento
	E 160d	Licopeno	30		Unicamente polmes para revestimento
	E 200-203	Ácido sórbico – sorbatos	2 000	(1) (2)	
	E 200-203	Ácido sórbico – sorbatos	2 000	(1) (2)	
	E 338-452	Ácido fosfórico – fosfatos – di, tri e polifosfatos	12 000	(1) (4)	

▼M2

Categoria n.º	Número E	Designação	Teor máximo (mg/kg ou mg/l consoante o caso)	Notas de rodapé	Restrições/excepções
	E 900	Dimetilpolissiloxano	10		
		(1): Os aditivos podem ser adicionados estremes ou em combinação			
		(2): O teor máximo aplica-se à soma e os teores encontram-se expressos em ácido livre			
		(4): O teor máximo encontra-se expresso em P_2O_5			
06.7	**Cereais pré-cozidos ou transformados**				
	Grupo I	Aditivos			
	Grupo II	Corantes segundo o princípio *quantum satis*	*quantum satis*		
	E 200-203	Ácido sórbico – sorbatos	200	(1) (2)	Unicamente *polenta*
	E 200-203	Ácido sórbico – sorbatos	2 000	(1) (2)	Unicamente *semmelknödelteig*
	E 310-320	Galatos, TBHQ e BHA	200	(1)	Unicamente cereais pré-cozidos
	E 426	Hemicelulose de soja	10 000		Unicamente arroz e produtos à base de arroz pré-embalados e prontos a consumir, para venda a retalho
	E 471	Mono e diglicéridos de ácidos gordos	*quantum satis*		Unicamente arroz de cozedura rápida
	E 472a	Ésteres acéticos de mono e diglicéridos de ácidos gordos	*quantum satis*		Unicamente arroz de cozedura rápida
	E 481-482	Estearoíl-2-lactilatos	4 000	(2)	Unicamente arroz de cozedura rápida
		(1): Os aditivos podem ser adicionados estremes ou em combinação			
		(2): O teor máximo aplica-se à soma e os teores encontram-se expressos em ácido livre			

▼M2

Categoria n.º	Número E	Designação	Teor máximo (mg/kg ou mg/l consoante o caso)	Notas de rodapé	Restrições/excepções
07	**Produtos de panificação**				
07.1.	**Pão**				
	Grupo I	Aditivos			Excepto produtos das categorias 7.1.1 e 7.1.2
	E 150a-d	Caramelos	*quantum satis*		Unicamente pão de malte
	E 200-203	Ácido sórbico – sorbatos	2 000	(1) (2)	Unicamente pão pré-embalado em fatias e pão de centeio, produtos de panificação parcialmente cozidos pré-embalados destinados à venda a retalho e pão com baixo valor energético destinado à venda a retalho
	E 280-283	Ácido propiónico – propionatos	3 000	(1) (6)	Unicamente pão pré-embalado em fatias e pão de centeio
	E 280-283	Ácido propiónico – propionatos	2 000	(1) (6)	Unicamente pão com baixo valor energético, pão parcialmente cozido pré-embalado, pãezinhos e pão pita pré-embalados, *pølsebrød, boller* e *dansk flutes* pré-embalados
	E 280-283	Ácido propiónico – propionatos	1 000	(1) (6)	Unicamente pão pré-embalado
	E 338-452	Ácido fosfórico – fosfatos – di, tri e poli-fosfatos	20 000	(1) (4)	Unicamente *soda bread*
	E 481-482	Estearoíl-2-lactilatos	3 000	(1)	Excepto produtos das categorias 7.1.1 e 7.1.2
	E 483	Tartarato de estearilo	4 000		Excepto produtos das categorias 7.1.1 e 7.1.2
		(1): Os aditivos podem ser adicionados estremes ou em combinação			
		(2): O teor máximo aplica-se à soma e os teores encontram-se expressos em ácido livre			
		(4): O teor máximo encontra-se expresso em P_2O_5			
		(6): 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			

▼M2

Categoria n.º	Número E	Designação	Teor máximo (mg/kg ou mg/l consoante o caso)	Notas de rodapé	Restrições/excepções
07.1.1	**Pão preparado exclusivamente com os seguintes ingredientes: farinha de trigo, água, fermento ou massa levedada, sal**				
	E 260	Ácido acético	*quantum satis*		
	E 261	Acetato de potássio	*quantum satis*		
	E 262	Acetatos de sódio	*quantum satis*		
	E 263	Acetato de cálcio	*quantum satis*		
	E 270	Ácido láctico	*quantum satis*		
	E 300	Ácido ascórbico	*quantum satis*		
	E 301	Ascorbato de sódio	*quantum satis*		
	E 302	Ascorbato de cálcio	*quantum satis*		
	E 304	Ésteres de ácidos gordos do ácido ascórbico	*quantum satis*		
	E 322	Lecitinas	*quantum satis*		
	E 325	Lactato de sódio	*quantum satis*		
	E 326	Lactato de potássio	*quantum satis*		
	E 327	Lactato de cálcio	*quantum satis*		
	E 471	Mono e diglicéridos de ácidos gordos	*quantum satis*		
	E 472a	Ésteres acéticos de mono e diglicéridos de ácidos gordos	*quantum satis*		
	E 472d	Ésteres tartáricos de mono e diglicéridos de ácidos gordos	*quantum satis*		

▼M2

Categoria n.º	Número E	Designação	Teor máximo (mg/kg ou mg/l consoante o caso)	Notas de rodapé	Restrições/excepções
	E 472e	Ésteres mono e diacetiltartáricos de mono e diglicéridos de ácidos gordos	*quantum satis*		
	E 472f	Ésteres mistos acéticos e tartáricos de mono e diglicéridos de ácidos gordos	*quantum satis*		
07.1.2	***Pain courant français; friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek***				
	E 260	Ácido acético	*quantum satis*		
	E 261	Acetato de potássio	*quantum satis*		Unicamente *friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek*
	E 262	Acetatos de sódio	*quantum satis*		Unicamente *friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek*
	E 263	Acetato de cálcio	*quantum satis*		Unicamente *friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek*
	E 270	Ácido láctico	*quantum satis*		Unicamente *friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek*
	E 300	Ácido ascórbico	*quantum satis*		
	E 301	Ascorbato de sódio	*quantum satis*		Unicamente *friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek*
	E 302	Ascorbato de cálcio	*quantum satis*		Unicamente *friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek*
	E 304	Ésteres de ácidos gordos do ácido ascórbico	*quantum satis*		Unicamente *friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek*
	E 322	Lecitinas	*quantum satis*		
	E 325	Lactato de sódio	*quantum satis*		Unicamente *friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek*
	E 326	Lactato de potássio	*quantum satis*		Unicamente *friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek*
	E 327	Lactato de cálcio	*quantum satis*		Unicamente *friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek*
	E 471	Mono e diglicéridos de ácidos gordos	*quantum satis*		

▼M2

Categoria n.º	Número E	Designação	Teor máximo (mg/kg ou mg/l consoante o caso)	Notas de rodapé	Restrições/excepções
07.2	**Produtos de padaria fina**				
	Grupo I	Aditivos			
	Grupo II	Corantes segundo o princípio *quantum satis*	*quantum satis*		
	Grupo III	Corantes com um teor máximo em combinação	200	(25)	
	Grupo IV	Polióis	*quantum satis*		Unicamente produtos com baixo valor energético ou sem adição de açúcar
	E 160b	Anato, bixina, norbixina	10		
	E 160d	Licopeno	25		
	E 200-203	Ácido sórbico – sorbatos	2 000	(1) (2)	Unicamente produtos com uma actividade da água superior a 0,65
	E 220-228	Dióxido de enxofre – sulfitos	50		Unicamente bolachas e biscoitos secos
	E 280-283	Ácido propiónico – propionatos	2 000	(1) (6)	Unicamente padaria fina pré-embalada (incluindo produtos de pastelaria) com uma actividade da água superior a 0,65
	E 310-320	Galatos, TBHQ e BHA	200	(1)	Unicamente misturas para bolos
	E 338-452	Ácido fosfórico – fosfatos – di, tri e polifosfatos	20 000	(1) (4)	
	E 392	Extractos de rosmaninho	200	(41) (46)	
	E 405	Alginato de propilenoglicol	2 000		
	E 426	Hemicelulose de soja	10 000		Unicamente produtos de padaria fina pré-embalados destinados à venda a retalho

▼M2

Categoria n.º	Número E	Designação	Teor máximo (mg/kg ou mg/l consoante o caso)	Notas de rodapé	Restrições/excepções
	E 432-436	Polissorbatos	3 000	(1)	
	E 473-474	Ésteres de sacarose de ácidos gordos – sacaroglicéridos	10 000	(1)	
	E 475	Ésteres de poliglicerol de ácidos gordos	10 000		
	E 477	Ésteres de propilenoglicol de ácidos gordos	5 000		
	E 481-482	Estearoíl-2-lactilatos	5 000	(1)	
	E 483	Tartarato de estearilo	4 000		
	E 491-495	Ésteres de sorbitano	10 000	(1)	
	E 541	Fosfato ácido de alumínio e sódio	1 000	'(38)	Unicamente os *scones* e bolos semelhantes de massa esponjosa
	E 901	Cera de abelhas (branca e amarela)	*quantum satis*		Unicamente como agente de revestimento em pequenos produtos de padaria fina revestidos de chocolate
	E 902	Cera de candelilha	*quantum satis*		Unicamente como agente de revestimento em pequenos produtos de padaria fina revestidos de chocolate
	E 903	Cera de carnaúba	200		Unicamente como agente de revestimento em pequenos produtos de padaria fina revestidos de chocolate
	E 904	Goma laca	*quantum satis*		Unicamente como agente de revestimento em pequenos produtos de padaria fina revestidos de chocolate
	E 950	Acessulfame K	2 000		Unicamente cornetos e bolachas sem açúcar adicionado, para gelados
	E 954	Sacarina e seus sais de Na, K e Ca	800	(52)	Unicamente cornetos e bolachas sem açúcar adicionado, para gelados

▼M2

Categoria n.º	Número E	Designação	Teor máximo (mg/kg ou mg/l consoante o caso)	Notas de rodapé	Restrições/excepções
	E 955	Sucralose	800		Unicamente cornetos e bolachas sem açúcar adicionado, para gelados
	E 959	Neo-hesperidina DC	50		Unicamente cornetos e bolachas sem açúcar adicionado, para gelados
	E 961	Neotame	60		Unicamente cornetos e bolachas sem açúcar adicionado, para gelados
	E 950	Acessulfame K	2 000		Unicamente hóstias e obreias (*essoblaten*)
	E 951	Aspartame	1 000		Unicamente hóstias e obreias (*essoblaten*)
	E 954	Sacarina e seus sais de Na, K e Ca	800	(52)	Unicamente hóstias e obreias (*essoblaten*)
	E 955	Sucralose	800		Unicamente hóstias e obreias (*essoblaten*)
▼M4	E 960	Glicosídeos de esteviol	330	(60)	Unicamente hóstias e obreias
▼M2	E 961	Neotame	60		Unicamente hóstias e obreias (*essoblaten*)
	E 962	Sal de aspartame-acessulfame	1 000	(11)b (49) (50)	Unicamente hóstias e obreias (*essoblaten*)
	E 950	Acessulfame K	1 000		Unicamente produtos de padaria fina destinados a uma alimentação especial
	E 951	Aspartame	1 700		Unicamente produtos de padaria fina destinados a uma alimentação especial
	E 952	Ácido ciclâmico e seus sais de Na e Ca	1 600	(51)	Unicamente produtos de padaria fina destinados a uma alimentação especial

▼M2

Categoria n.º	Número E	Designação	Teor máximo (mg/kg ou mg/l consoante o caso)	Notas de rodapé	Restrições/excepções
	E 954	Sacarina e seus sais de Na, K e Ca	170	(52)	Unicamente produtos de padaria fina destinados a uma alimentação especial
	E 955	Sucralose	700		Unicamente produtos de padaria fina destinados a uma alimentação especial
	E 959	Neo-hesperidina DC	150		Unicamente produtos de padaria fina destinados a uma alimentação especial
	E 961	Neotame	55		Unicamente produtos de padaria fina destinados a uma alimentação especial
	E 962	Sal de aspartame-acessulfame	1 000	(11)a (49) (50)	Unicamente produtos de padaria fina destinados a uma alimentação especial
▼M12	E 964	Xarope de poliglicitol	300 000		Unicamente produtos com baixo valor energético ou sem adição de açúcar Período de aplicação: a partir de 29 de novembro de 2012

▼M2

(1): Os aditivos podem ser adicionados estremes ou em combinação

(2): O teor máximo aplica-se à soma e os teores encontram-se expressos em ácido livre

(4): O teor máximo encontra-se expresso em P_2O_5

(6): 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

(11): Os teores encontram-se expressos em a) equivalentes de acessulfame K ou em b) equivalentes de aspartame

(41): Expresso em relação à matéria gorda

(49): Os teores máximos de utilização são derivados dos teores máximos de utilização dos constituintes, aspartame (E 951) e acessulfame K (E 950)

(50): A utilização do sal de aspartame-acessulfame, quer estreme quer combinado com E 950 ou E 951, não pode ter por consequência a ultrapassagem dos teores máximos quer de E 950 quer de E 951

(51): Os teores máximos de utilização encontram-se expressos em ácido livre

(52): Os teores máximos de utilização encontram-se expressos em imida livre

▼M2

Categoria n.º	Número E	Designação	Teor máximo (mg/kg ou mg/l consoante o caso)	Notas de rodapé	Restrições/excepções
		(25): A quantidade de cada um dos corantes E 110, E 122, E 124 e E 155 não pode exceder 50 mg/kg ou mg/l			
		(38): Expresso em alumínio			
		(46): Expresso como a soma de carnosol e de ácido carnósico			
▼M4		(60): Expressos em equivalentes de esteviol			
▼M5		(76): Teor máximo para o alumínio proveniente de lacas de alumínio de E 120 cochonilha, ácido carmínico, carminas: 5 mg/kg. Não podem ser usadas outras lacas de alumínio. Para efeitos do artigo 22.º, n.º 1, alínea g), do Regulamento (CE) n.º 1333/2008, esse teor máximo é aplicável a partir de 1 de fevereiro de 2013.			
▼M2 **08**	**Carne**				
08.1	**Carne não transformada**				
08.1.1	**Carne não transformada, excepto preparados de carne tal como definidos no Regulamento (CE) n.º 853/2004**				
	E 129	Vermelho allura AG	*quantum satis*		Unicamente para efeitos de marcação de salubridade
	E 133	Azul brilhante FCF	*quantum satis*		Unicamente para efeitos de marcação de salubridade
	E 155	Castanho HT	*quantum satis*		Unicamente para efeitos de marcação de salubridade
08.1.2	**Preparados de carne, tal como definidos no Regulamento (CE) n.º 853/2004**				
	E 120	Cochonilha, ácido carmínico, carminas	100		Unicamente *breakfast sausages* com um teor mínimo de 6 % de cereais e *burger meat* com um teor mínimo de 4 % de cereais e/ou outros produtos vegetais misturados com a carne; nestes produtos, a carne é picada de tal forma que o tecido muscular e a gordura ficam completamente dispersos e a fibra forma uma emulsão com a gordura, conferindo aos produtos o seu aspecto típico

▼M2

Categoria n.º	Número E	Designação	Teor máximo (mg/kg ou mg/l consoante o caso)	Notas de rodapé	Restrições/excepções
	E 129	Vermelho allura AG	25		Unicamente *breakfast sausages* com um teor mínimo de 6 % de cereais e *burger meat* com um teor mínimo de 4 % de cereais e/ou outros produtos vegetais misturados com a carne; nestes produtos, a carne é picada de tal forma que o tecido muscular e a gordura ficam completamente dispersos e a fibra forma uma emulsão com a gordura, conferindo aos produtos o seu aspecto típico
	E 150a-d	Caramelos	*quantum satis*		Unicamente *breakfast sausages* com um teor mínimo de 6 % de cereais e *burger meat* com um teor mínimo de 4 % de cereais e/ou outros produtos vegetais misturados com a carne; nestes produtos, a carne é picada de tal forma que o tecido muscular e a gordura ficam completamente dispersos e a fibra forma uma emulsão com a gordura, conferindo aos produtos o seu aspecto típico
	E 220-228	Dióxido de enxofre – sulfitos	450	(1) (3)	Unicamente *breakfast sausages; burger meat* com um teor mínimo de 4 % de cereais e/ou outros produtos vegetais misturados com a carne
	E 220-228	Dióxido de enxofre – sulfitos	450	(1) (3)	Unicamente salsicha fresca, *longaniza fresca, butifarra fresca*
	E 261	Acetato de potássio	*quantum satis*		Unicamente preparados pré-embalados de carne fresca picada
	E 262	Acetatos de sódio	*quantum satis*		Unicamente preparados pré-embalados de carne fresca picada
	E 300	Ácido ascórbico	*quantum satis*		Unicamente *gehakt* e preparados pré-embalados de carne fresca picada
	E 301	Ascorbato de sódio	*quantum satis*		Unicamente *gehakt* e preparados pré-embalados de carne fresca picada
	E 302	Ascorbato de cálcio	*quantum satis*		Unicamente *gehakt* e preparados pré-embalados de carne fresca picada
	E 325	Lactato de sódio	*quantum satis*		Unicamente preparados pré-embalados de carne fresca picada

▼M2

Categoria n.º	Número E	Designação	Teor máximo (mg/kg ou mg/l consoante o caso)	Notas de rodapé	Restrições/excepções
	E 326	Lactato de potássio	*quantum satis*		Unicamente preparados pré-embalados de carne fresca picada
	E 330	Ácido cítrico	*quantum satis*		Unicamente *gehakt* e preparados pré-embalados de carne fresca picada
	E 331	Citratos de sódio	*quantum satis*		Unicamente *gehakt* e preparados pré-embalados de carne fresca picada
	E 332	Citratos de potássio	*quantum satis*		Unicamente *gehakt* e preparados pré-embalados de carne fresca picada
	E 333	Citratos de cálcio	*quantum satis*		Unicamente *gehakt* e preparados pré-embalados de carne fresca picada
	E 338-452	Ácido fosfórico – fosfatos – di, tri e polifosfatos	5 000	(1) (4)	Unicamente *breakfast sausages*; neste produto, a carne é picada de tal forma que o tecido muscular e a gordura ficam completamente dispersos e a fibra forma uma emulsão com a gordura, conferindo ao produto o seu aspecto típico
	E 553b	Talco	*quantum satis*		Unicamente tratamento da superfície de enchidos
		(1): Os aditivos podem ser adicionados estremes ou em combinação			
		(3): Os teores máximos encontram-se expressos em SO_2 e referem-se às quantidades totais, de todas as origens; um teor de SO_2 não superior a 10 mg/kg ou 10 mg/l é considerado inexistente			
		(4): O teor máximo encontra-se expresso em P_2O_5			
08.2	**Carne transformada**				
08.2.1	**Carne transformada não tratada termicamente**				
	Grupo I	Aditivos			
	E 100	Curcumina	20		Unicamente enchidos

▼M2

Categoria n.º	Número E	Designação	Teor máximo (mg/kg ou mg/l consoante o caso)	Notas de rodapé	Restrições/excepções
	E 100	Curcumina	*quantum satis*		Unicamente *pasturmas*
	E 101	Riboflavinas	*quantum satis*		Unicamente *pasturmas*
	E 110	Amarelo-sol FCF / amarelo alaranjado S	135		Unicamente *sobrasada*
	E 120	Cochonilha, ácido carmínico, carminas	100		Unicamente enchidos
	E 120	Cochonilha, ácido carmínico, carminas	200		Unicamente *chorizo/salchichón*
	E 120	Cochonilha, ácido carmínico, carminas	*quantum satis*		Unicamente *pasturmas*
	E 124	Ponceau 4R, vermelho cochonilha A	250		Unicamente *chorizo/salchichón*
	E 124	Ponceau 4R, vermelho cochonilha A	200		Unicamente *sobrasada*
	E 150a-d	Caramelos	*quantum satis*		Unicamente enchidos
	E 160a	Carotenos	20		Unicamente enchidos
	E 160c	Extracto de pimentão, capsantina, capsorubina	10		Unicamente enchidos
	E 162	Vermelho de beterraba, betanina	*quantum satis*		Unicamente enchidos
	E 200-219	Ácido sórbico – sorbatos; ácido benzóico – benzoatos; *p*-hidroxibenzoatos	*quantum satis*	(1) (2)	Tratamento da superfície de produtos à base de carne secos
	E 235	Natamicina	1	(8)	Unicamente tratamento da superfície de enchidos curados e secos
	E 249-250	Nitritos	150	(7)	

▼M2

Categoria n.º	Número E	Designação	Teor máximo (mg/kg ou mg/l consoante o caso)	Notas de rodapé	Restrições/excepções
	E 251-252	Nitratos	150	(7)	
	E 315	Ácido eritórbico	500		Unicamente produtos à base de carne curados e produtos à base de carne em conserva
	E 316	Eritorbato de sódio	500		Unicamente produtos à base de carne curados e produtos à base de carne em conserva
	E 310-320	Galatos, TBHQ e BHA	200	(1) (13)	Unicamente carne desidratada
	E 315	Ácido eritórbico	500	(9)	Unicamente produtos curados e produtos em conserva
	E 316	Eritorbato de sódio	500	(9)	Unicamente produtos curados e produtos em conserva
	E 338-452	Ácido fosfórico – fosfatos – di, tri e poli-fosfatos	5 000	(1) (4)	
	E 392	Extractos de rosmaninho	100	(46)	Unicamente enchidos secos
	E 392	Extractos de rosmaninho	150	(41) (46)	Excepto enchidos secos
	E 392	Extractos de rosmaninho	150	(46)	Unicamente carne desidratada
	E 553b	Talco	*quantum satis*		Tratamento da superfície de enchidos
	E 959	Neo-hesperidina DC	5		Unicamente como intensificador de sabor
		(1): Os aditivos podem ser adicionados estremes ou em combinação			
		(2): O teor máximo aplica-se à soma e os teores encontram-se expressos em ácido livre			
		(4): O teor máximo encontra-se expresso em P_2O_5			
		(7): Teor máximo que pode ser adicionado durante o fabrico			

▼M2

Categoria n.º	Número E	Designação	Teor máximo (mg/kg ou mg/l consoante o caso)	Notas de rodapé	Restrições/excepções
		(8): mg/dm^2 de superfície, ausente a 5 mm de profundidade			
		(9): Os aditivos E 315 e E 316 são autorizados estremes ou em combinação; teor máximo expresso em ácido eritórbico			
		(13): Teor máximo expresso em relação à matéria gorda			
		(41): Expresso em relação à matéria gorda			
		(46): Expresso como a soma de carnosol e de ácido carnósico			
▼M5		(66): Teor máximo para o alumínio proveniente de lacas de alumínio de E 120 cochonilha, ácido carmínico, carminas: 1,5 mg/kg. Para efeitos do artigo 22.º, n.º 1, alínea g), do Regulamento (CE) n.º 1333/2008, esse teor máximo é aplicável a partir de 1 de fevereiro de 2013.			
▼M2					
08.2.2	**Carne transformada tratada termicamente**				
	Grupo I	Aditivos			Excepto *foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras, libamáj, libamáj egészben, libamáj tömbben*
	E 100	Curcumina	20		Unicamente enchidos, patês e terrinas de carne
	E 120	Cochonilha, ácido carmínico, carminas	100		Unicamente enchidos, patês e terrinas de carne
	E 129	Vermelho allura AG	25		Unicamente *luncheon meat*
	E 150a-d	Caramelos	*quantum satis*		Unicamente enchidos, patês e terrinas de carne
	E 160a	Carotenos	20		Unicamente enchidos, patês e terrinas de carne
	E 160c	Extracto de pimentão, capsantina, capsorubina	10		Unicamente enchidos, patês e terrinas de carne
	E 162	Vermelho de beterraba, betanina	*quantum satis*		Unicamente enchidos, patês e terrinas de carne
	E 200-203; 214-219	Ácido sórbico – sorbatos; *p*-hidroxibenzoatos	1 000	(1) (2)	Unicamente patês

▼M2

Categoria n.º	Número E	Designação	Teor máximo (mg/kg ou mg/l consoante o caso)	Notas de rodapé	Restrições/excepções
	E 200-203	Ácido sórbico – sorbatos	1 000	(1) (2)	Unicamente *aspic*
	E 210-213	Ácido benzóico – benzoatos	500	(1) (2)	Unicamente *aspic*
	E 249-250	Nitritos	150	(7) (59)	Excepto produtos à base de carne esterilizados (Fo > 3,00)
	E 249-250	Nitritos	100	(7) (58) (59)	Unicamente produtos à base de carne esterilizados (Fo > 3,00)
	E 300	Ácido ascórbico	*quantum satis*		Unicamente *foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras, libamáj, libamáj egészben, libamáj tömbben*
	E 301	Ascorbato de sódio	*quantum satis*		Unicamente *foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras, libamáj, libamáj egészben, libamáj tömbben*
	E 315	Ácido eritórbico	500	(9)	Unicamente produtos à base de carne curados e produtos à base de carne em conserva
	E 316	Eritorbato de sódio	500	(9)	Unicamente produtos à base de carne curados e produtos à base de carne em conserva
	E 338-452	Ácido fosfórico – fosfatos – di, tri e polifosfatos	5 000	(1) (4)	Excepto *foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras, libamáj, libamáj egészben, libamáj tömbben*
	E 385	Etilenodiaminotetracetato de cálcio dissódico (EDTA de cálcio dissódico)	250		Unicamente *libamáj, libamáj egészben, libamáj tömbben*
	E 392	Extractos de rosmaninho	150	(41) (46)	Excepto enchidos secos
	E 392	Extractos de rosmaninho	100	(46)	Unicamente enchidos secos
	E 392	Extractos de rosmaninho	150	(46)	Unicamente carne desidratada
	E 427	Goma de cássia	1 500		
	E 473-474	Ésteres de sacarose de ácidos gordos – sacaroglicéridos	5 000	(1), (41)	Excepto *foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras, libamáj, libamáj egészben, libamáj tömbben*

▼M2

Categoria n.º	Número E	Designação	Teor máximo (mg/kg ou mg/l consoante o caso)	Notas de rodapé	Restrições/excepções
	E 481-482	Estearoíl-2-lactilatos	4 000	(1)	Unicamente produtos à base de carne picados e em cubos, em lata
	E 553b	Talco	*quantum satis*		Unicamente tratamento da superfície de enchidos
	E 959	Neo-hesperidina DC	5		Unicamente como intensificador de sabor; excepto *foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras, libamáj, libamáj egészben, libamáj tömbben*
		(1): Os aditivos podem ser adicionados estremes ou em combinação			
		(2): O teor máximo aplica-se à soma e os teores encontram-se expressos em ácido livre			
		(4): O teor máximo encontra-se expresso em P_2O_5			
		(7): Teor máximo que pode ser adicionado durante o fabrico			
		(9): Os aditivos E 315 e E 316 são autorizados estremes ou em combinação; teor máximo expresso em ácido eritórbico			
		(41): Expresso em relação à matéria gorda			
		(46): Expresso como a soma de carnosol e de ácido carnósico			
		(58): O valor Fo igual a 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 1 000 latas)			
		(59): 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			
▼M5		(66): Teor máximo para o alumínio proveniente de lacas de alumínio de E 120 cochonilha, ácido carmínico, carminas: 1,5 mg/kg. Para efeitos do artigo 22.º, n.º 1, alínea g), do Regulamento (CE) n.º 1333/2008, esse teor máximo é aplicável a partir de 1 de fevereiro de 2013.			
▼M2					
08.2.3	**Invólucros, revestimentos e elementos decorativos para carne**				
	Grupo I	Aditivos			
	Grupo II	Corantes segundo o princípio *quantum satis*	quantum satis		Excepto o revestimento externo comestível de *pasturmas*
	Grupo III	Corantes com um teor máximo em combinação	500		Unicamente elementos decorativos e revestimentos; excepto o revestimento externo comestível de *pasturmas*

▼M2

Categoria n.º	Número E	Designação	Teor máximo (mg/kg ou mg/l consoante o caso)	Notas de rodapé	Restrições/excepções
	Grupo III	Corantes com um teor máximo em combinação	*quantum satis*		Unicamente invólucros comestíveis
	E 100	Curcumina	*quantum satis*		Unicamente o revestimento externo comestível de *pasturmas*
	E 101	Riboflavinas	*quantum satis*		Unicamente o revestimento externo comestível de *pasturmas*
	E 120	Cochonilha, ácido carmínico, carminas	*quantum satis*		Unicamente o revestimento externo comestível de *pasturmas*
	E 160b	Anato, bixina, norbixina	20		
	E 160d	Licopeno	500		Unicamente elementos decorativos e revestimentos; excepto o revestimento externo comestível de *pasturmas*
	E 160d	Licopeno	30		Unicamente invólucros comestíveis
	E 200-203	Ácido sórbico – sorbatos	*quantum satis*		Unicamente invólucros à base de colagénio com uma actividade da água superior a 0,6
	E 200-203; 214-219	Ácido sórbico – sorbatos; *p*-hidroxibenzoatos	1 000	(1) (2)	Unicamente revestimentos gelatinosos de produtos à base de carne (cozinhados, curados ou secos)
	E 338-452	Ácido fosfórico – fosfatos – di, tri e polifosfatos	4 000	(1) (4)	Unicamente agentes de revestimento para carne
		(1): Os aditivos podem ser adicionados estremes ou em combinação			
		(2): O teor máximo aplica-se à soma e os teores encontram-se expressos em ácido livre			
		(4): O teor máximo encontra-se expresso em P_2O_5			
▼M5		(78): Teor máximo para o alumínio proveniente de lacas de alumínio de E 120 cochonilha, ácido carmínico, carminas: 10 mg/kg. Para efeitos do artigo 22.º, n.º 1, alínea g), do Regulamento (CE) n.º 1333/2008, esse teor máximo é aplicável a partir de 1 de fevereiro de 2013.			
▼M2 **08.2.4**	**Produtos à base de carne curados tradicionalmente que beneficiam de disposições específicas no que se refere aos nitritos e nitratos**				
08.2.4.1	**Produtos tradicionais curados por imersão (produtos à base de carne curados por imersão numa solução de cura que contém nitritos e/ou nitratos, sal e outros componentes)**				
	E 249-250	Nitritos	175	(39)	**Unicamente *Wiltshire bacon* e produtos semelhantes**: 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.

▼M2

Categoria n.º	Número E	Designação	Teor máximo (mg/kg ou mg/l consoante o caso)	Notas de rodapé	Restrições/excepções
	E 251-252	Nitratos	250	(39) (59)	**Unicamente *Wiltshire bacon* e produtos semelhantes**: 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.
	E 249-250	Nitritos	100	(39)	**Unicamente *Wiltshire ham* e produtos semelhantes**: 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.
	E 251-252	Nitratos	250	(39) (59)	**Unicamente *Wiltshire ham* e produtos semelhantes**: 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.
	E 249-250	Nitritos	175	(39)	**Unicamente entremeada, entrecosto, chispe, orelheira e cabeça (salgados), toucinho fumado e produtos semelhantes**: curados por imersão durante 3 a 5 dias. O produto não é tratado termicamente e tem uma elevada actividade da água.
	E 251-252	Nitratos	250	(39) (59)	**Unicamente entremeada, entrecosto, chispe, orelheira e cabeça (salgados), toucinho fumado e produtos semelhantes**: curados por imersão durante 3 a 5 dias. O produto não é tratado termicamente e tem uma elevada actividade da água.
	E 249-250	Nitritos	50	(39)	**Unicamente *cured tongue***: curada por imersão durante um mínimo de 4 dias e pré-cozida.
	E 251-252	Nitratos	10	(39) (59)	**Unicamente *cured tongue***: curada por imersão durante um mínimo de 4 dias e pré-cozida.
	E 249-250	Nitritos	150	(7)	**Unicamente *kylmâsavustettu poronliha/kallrökt renkött***: 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.

▼M2

Categoria n.º	Número E	Designação	Teor máximo (mg/kg ou mg/l consoante o caso)	Notas de rodapé	Restrições/excepções
	E 251-252	Nitratos	300	(7)	**Unicamente *kylmâsavustettu poronliha/kallrökt renkött***: 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.
	E 249-250	Nitritos	150	(7)	**Unicamente *bacon, filet de bacon* e produtos semelhantes**: 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.
	E 251-252	Nitratos	250	(7) (40) (59)	**Unicamente *bacon, filet de bacon* e produtos semelhantes**: 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.
	E 249-250	Nitritos	50	(39)	**Unicamente *rohschinken,*** *nassgepökelt* e produtos semelhantes: tempo de cura de aproximadamente 2 dias/kg, em função da forma e do peso das peças de carne, seguido de estabilização/maturação.
	E 251-252	Nitratos	250	(39)	**Unicamente *rohschinken, nassgepökelt* e produtos semelhantes**: tempo de cura de aproximadamente 2 dias/kg, em função da forma e do peso das peças de carne, seguido de estabilização/maturação.
		(7): Teor máximo adicionado			
		(39): Teor residual máximo, nível de resíduos no final do processo de produção			
		(40): Sem nitritos adicionados			
		(59): 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			

▼M2

Categoria n.º	Número E	Designação	Teor máximo (mg/kg ou mg/l consoante o caso)	Notas de rodapé	Restrições/excepções
08.2.4.2	**Produtos tradicionais curados a seco (processo de cura a seco que 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)**				
	E 249-250	Nitritos	175	(39)	**Unicamente *dry cured bacon* e produtos semelhantes**: cura a seco seguida de maturação durante, pelo menos, 4 dias.
	E 251-252	Nitratos	250	(39) (59)	**Unicamente *dry cured bacon* e produtos semelhantes**: cura a seco seguida de maturação durante, pelo menos, 4 dias.
	E 249-250	Nitritos	100	(39)	**Unicamente *dry cured ham* e produtos semelhantes**: cura a seco seguida de maturação durante, pelo menos, 4 dias.
	E 251-252	Nitratos	250	(39) (59)	**Unicamente *dry cured ham* e produtos semelhantes**: cura a seco seguida de maturação durante, pelo menos, 4 dias.
	E 251-252	Nitratos	250	(39) (59)	**Unicamente *jamón curado, paleta curada, lomo embuchado, cecina* e produtos semelhantes**: cura a seco seguida de um período de estabilização de, pelo menos, 10 dias e de um período de maturação superior a 45 dias.
	E 249-250	Nitritos	100	(39)	**Unicamente presunto, presunto da pá, paio do lombo e produtos semelhantes**: 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.
	E 251-252	Nitratos	250	(39) (59)	**Unicamente presunto, presunto da pá, paio do lombo e produtos semelhantes**: 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.
	E 251-252	Nitratos	250	(39) (40) (59)	**Unicamente *jambon sec, jambon sel sec* e outros produtos curados e secos semelhantes**: 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.

▼M2

Categoria n.º	Número E	Designação	Teor máximo (mg/kg ou mg/l consoante o caso)	Notas de rodapé	Restrições/excepções
	E 249-250	Nitritos	50	(39)	**Unicamente *rohschinken, trockengepökelt* e produtos semelhantes**: período de cura de aproximadamente 10 a 14 dias, em função da forma e do peso das peças de carne, seguido de estabilização/maturação.
	E 251-252	Nitratos	250	(39) (59)	**Unicamente *rohschinken, trockengepökelt* e produtos semelhantes**: período de cura de aproximadamente 10 a 14 dias, em função da forma e do peso das peças de carne, seguido de estabilização/maturação.
		(39): Teor residual máximo, nível de resíduos no final do processo de produção			
		(40): Sem nitritos adicionados			
		(59): 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.			
08.2.4.3	**Outros produtos tradicionais curados (processos de cura por imersão e cura a seco utilizados em combinação ou quando esteja incluído nitrito e/ou nitrato num produto composto, ou quando a solução de cura for injectada no produto antes da cozedura)**				
	E 249-250	Nitritos	50	(39)	**Unicamente *rohschinken, trocken-/nassgepökelt* e produtos semelhantes**: processos de cura por imersão e cura a seco utilizados em combinação (sem injecção 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.
	E 251-252	Nitratos	250	(39) (59)	**Unicamente *rohschinken, trocken-/nassgepökelt* e produtos semelhantes**: processos de cura por imersão e cura a seco utilizados em combinação (sem injecção 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.
	E 249-250	Nitritos	50	(39)	**Unicamente *jellied veal and brisket***: injecção de solução de cura seguida, após um mínimo de 2 dias, de cozedura em água a ferver durante 3 horas, no máximo.

▼M2

Categoria n.º	Número E	Designação	Teor máximo (mg/kg ou mg/l consoante o caso)	Notas de rodapé	Restrições/excepções
	E 251-252	Nitratos	10	(39) (59)	**Unicamente *jellied veal and brisket***: injecção de solução de cura seguida, após um mínimo de 2 dias, de cozedura em água a ferver durante 3 horas, no máximo.
	E 251-252	Nitratos	300	(40) (7)	**Unicamente *rohwürste (salami* e *kantwurst)***: o produto tem um período mínimo de maturação de 4 semanas e um rácio água/proteínas inferior a 1,7.
	E 251-252	Nitratos	250	(40) (7) (59)	**Unicamente *salchichón y chorizo tradicionales de larga curación* e produtos semelhantes**: período de maturação de, pelo menos, 30 dias.
	E 249-250	Nitritos	180	(7)	**Unicamente *vysočina, selský salám, turistický trvanlivý salám, poličan, herkules, lovecký salám, dunjaská klobása, paprikás* e produtos semelhantes**: 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.
	E 251-252	Nitratos	250	(40) (7) (59)	**Unicamente *saucissons secs* e produtos semelhantes**: 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.
		(7): Teor máximo adicionado			
		(39): Teor residual máximo, nível de resíduos no final do processo de produção			
		(40): Sem nitritos adicionados			
		(59): 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			
09	**Peixe e produtos da pesca**				
09.1	**Peixe e produtos da pesca não transformados**				

▼M2

Categoria n.º	Número E	Designação	Teor máximo (mg/kg ou mg/l consoante o caso)	Notas de rodapé	Restrições/excepções
09.1.1	**Peixe não transformado**				
	Grupo IV	Polióis	*quantum satis*		Unicamente peixe não transformado congelado e ultracongelado, para fins que não a edulcoração
	E 300	Ácido ascórbico	*quantum satis*		
	E 301	Ascorbato de sódio	*quantum satis*		
	E 302	Ascorbato de cálcio	*quantum satis*		
	E 315	Ácido eritórbico	1 500	(9)	Unicamente peixe vermelho congelado e ultracongelado
	E 316	Eritorbato de sódio	1 500	(9)	Unicamente peixe vermelho congelado e ultracongelado
	E 330	Ácido cítrico	*quantum satis*		
	E 331	Citratos de sódio	*quantum satis*		
	E 332	Citratos de potássio	*quantum satis*		
	E 333	Citratos de cálcio	*quantum satis*		
	E 338-452	Ácido fosfórico – fosfatos – di, tri e polifosfatos	5 000	(1) (4)	Unicamente filetes de peixe congelados e ultracongelados
		(1): Os aditivos podem ser adicionados estremes ou em combinação			
		(4): O teor máximo encontra-se expresso em P_2O_5			
		(9): Os aditivos E 315 e E 316 são autorizados estremes ou em combinação; teor máximo expresso em ácido eritórbico			

▼M2

Categoria n.º	Número E	Designação	Teor máximo (mg/kg ou mg/l consoante o caso)	Notas de rodapé	Restrições/excepções
09.1.2	**Moluscos e crustáceos não transformados**				
	Grupo IV	Polióis	*quantum satis*		Unicamente crustáceos, moluscos e cefalópodes não transformados, congelados e ultracongelados; para fins que não a edulcoração
	E 220-228	Dióxido de enxofre – sulfitos	150	(3) (10)	Unicamente crustáceos, moluscos e cefalópodes frescos, congelados e ultracongelados; crustáceos das famílias Penaeidae, Solenoceridae e Aristaeidae, até 80 unidades
	E 220-228	Dióxido de enxofre – sulfitos	200	(3) (10)	Unicamente crustáceos das famílias Penaeidae, Solenoceridae e Aristaeidae, entre 80 e 120 unidades
	E 220-228	Dióxido de enxofre – sulfitos	300	(3) (10)	Unicamente crustáceos das famílias Penaeidae, Solenoceridae e Aristaeidae, acima de 120 unidades
	E 300	Ácido ascórbico	*quantum satis*		
	E 301	Ascorbato de sódio	*quantum satis*		
	E 302	Ascorbato de cálcio	*quantum satis*		
	E 330	Ácido cítrico	*quantum satis*		
	E 331	Citratos de sódio	*quantum satis*		
	E 332	Citratos de potássio	*quantum satis*		
	E 333	Citratos de cálcio	*quantum satis*		
	E 338-452	Ácido fosfórico – fosfatos – di, tri e polifosfatos	5 000	(1) (4)	Unicamente crustáceos e moluscos congelados e ultracongelados
	E 385	Etilenodiaminotetracetato de cálcio dissódico (EDTA de cálcio dissódico)	75		Unicamente crustáceos congelados e ultracongelados

▼M2

Categoria n.º	Número E	Designação	Teor máximo (mg/kg ou mg/l consoante o caso)	Notas de rodapé	Restrições/excepções
	E 586	4-Hexilresorcinol	2	(42)	Unicamente carne de crustáceos fresca, congelada e ultracongelada
		(1): Os aditivos podem ser adicionados estremes ou em combinação			
		(3): Os teores máximos encontram-se expressos em SO_2 e referem-se às quantidades totais, de todas as origens; um teor de SO_2 não superior a 10 mg/kg ou 10 mg/l é considerado inexistente			
		(4): O teor máximo encontra-se expresso em P_2O_5			
		(10): Teores máximos nas partes comestíveis			
		(42): Como resíduo			
09.2	**Peixe e produtos da pesca transformados, incluindo moluscos e crustáceos**				
	Grupo I	Aditivos			
	Grupo II	Corantes segundo o princípio *quantum satis*	*quantum satis*		Unicamente surimi e produtos semelhantes e sucedâneos de salmão
	Grupo III	Corantes com um teor máximo em combinação	500		Unicamente surimi e produtos semelhantes e sucedâneos de salmão
	E 100	Curcumina	*quantum satis*		Unicamente pastas de peixe e de crustáceos
	E 101	Riboflavinas	*quantum satis*		Unicamente pastas de peixe e de crustáceos
	E 102	Tartarazina	100	(35)	Unicamente pastas de peixe e de crustáceos
	E 104	Amarelo de quinoleína	100	(35)	Unicamente pastas de peixe e de crustáceos
	E 110	Amarelo-sol FCF / amarelo alaranjado S	100	(35)	Unicamente pastas de peixe e de crustáceos
	E 120	Cochonilha, ácido carmínico, carminas	100	(35)	Unicamente pastas de peixe e de crustáceos
	E 122	Azorubina, carmosina	100	(35)	Unicamente pastas de peixe e de crustáceos

▼M2

Categoria n.º	Número E	Designação	Teor máximo (mg/kg ou mg/l consoante o caso)	Notas de rodapé	Restrições/excepções
	E 124	Ponceau 4R, vermelho cochonilha A	100	(35)	Unicamente pastas de peixe e de crustáceos
	E 140	Clorofilas e clorofilinas	*quantum satis*		Unicamente pastas de peixe e de crustáceos
	E 141	Complexos cúpricos de clorofilas e clorofilinas	*quantum satis*		Unicamente pastas de peixe e de crustáceos
	E 142	Verde S	100	(35)	Unicamente pastas de peixe e de crustáceos
	E 150a-d	Caramelos	*quantum satis*		Unicamente pastas de peixe e de crustáceos
	E 151	Negro brilhante BN, negro BN	100	(35)	Unicamente pastas de peixe e de crustáceos
	E 153	Carvão vegetal	*quantum satis*		Unicamente pastas de peixe e de crustáceos
	E 160a	Carotenos	*quantum satis*		Unicamente pastas de peixe e de crustáceos
	E 160c	Extracto de pimentão, capsantina, capsorubina	*quantum satis*		Unicamente pastas de peixe e de crustáceos
	E 160e	Beta-apo-8′-carotenal (C 30)	100	(35)	Unicamente pastas de peixe e de crustáceos
	E 161b	Luteína	100	(35)	Unicamente pastas de peixe e de crustáceos
	E 162	Vermelho de beterraba, betanina	*quantum satis*		Unicamente pastas de peixe e de crustáceos
	E 163	Antocianinas	*quantum satis*		Unicamente pastas de peixe e de crustáceos
	E 170	Carbonato de cálcio	*quantum satis*		Unicamente pastas de peixe e de crustáceos
	E 171	Dióxido de titânio	*quantum satis*		Unicamente pastas de peixe e de crustáceos
	E 172	Óxidos e hidróxidos de ferro	*quantum satis*		Unicamente pastas de peixe e de crustáceos
	E 100	Curcumina	250	(36)	Unicamente crustáceos pré-cozidos

▼M2

Categoria n.º	Número E	Designação	Teor máximo (mg/kg ou mg/l consoante o caso)	Notas de rodapé	Restrições/excepções
	E 101	Riboflavinas	*quantum satis*		Unicamente crustáceos pré-cozidos
	E 102	Tartarazina	250	(36)	Unicamente crustáceos pré-cozidos
	E 110	Amarelo-sol FCF / amarelo alaranjado S	250	(36)	Unicamente crustáceos pré-cozidos
	E 120	Cochonilha, ácido carmínico, carminas	250	(36)	Unicamente crustáceos pré-cozidos
	E 122	Azorubina, carmosina	250	(36)	Unicamente crustáceos pré-cozidos
	E 124	Ponceau 4R, vermelho cochonilha A	250	(36)	Unicamente crustáceos pré-cozidos
	E 129	Vermelho allura AG	250	(36)	Unicamente crustáceos pré-cozidos
	E 140	Clorofilas e clorofilinas	*quantum satis*		Unicamente crustáceos pré-cozidos
	E 141	Complexos cúpricos de clorofilas e clorofilinas	*quantum satis*		Unicamente crustáceos pré-cozidos
	E 142	Verde S	250	(36)	Unicamente crustáceos pré-cozidos
	E 150a-d	Caramelos	*quantum satis*		Unicamente crustáceos pré-cozidos
	E 151	Negro brilhante BN, negro BN	250	(36)	Unicamente crustáceos pré-cozidos
	E 153	Carvão vegetal	*quantum satis*		Unicamente crustáceos pré-cozidos
	E 155	Castanho HT	*quantum satis*		Unicamente crustáceos pré-cozidos
	E 160a	Carotenos	*quantum satis*		Unicamente crustáceos pré-cozidos
	E 160c	Extracto de pimentão, capsantina, capsorubina	*quantum satis*		Unicamente crustáceos pré-cozidos
	E 160e	Beta-apo-8′-carotenal (C 30)	250	(36)	Unicamente crustáceos pré-cozidos

▼M2

Categoria n.º	Número E	Designação	Teor máximo (mg/kg ou mg/l consoante o caso)	Notas de rodapé	Restrições/excepções
	E 161b	Luteína	250	(36)	Unicamente crustáceos pré-cozidos
	E 162	Vermelho de beterraba, betanina	*quantum satis*		Unicamente crustáceos pré-cozidos
	E 163	Antocianinas	*quantum satis*		Unicamente crustáceos pré-cozidos
	E 171	Dióxido de titânio	*quantum satis*		Unicamente crustáceos pré-cozidos
	E 100	Curcumina	*quantum satis*		Unicamente peixe fumado
	E 101	Riboflavinas	*quantum satis*		Unicamente peixe fumado
	E 102	Tartarazina	100	(37)	Unicamente peixe fumado
	E 110	Amarelo-sol FCF / amarelo alaranjado S	100	(37)	Unicamente peixe fumado
	E 120	Cochonilha, ácido carmínico, carminas	100	(37)	Unicamente peixe fumado
	E 124	Ponceau 4R, vermelho cochonilha A	100	(37)	Unicamente peixe fumado
	E 141	Complexos cúpricos de clorofilas e clorofilinas	*quantum satis*		Unicamente peixe fumado
	E 151	Negro brilhante BN, negro BN	100	(37)	Unicamente peixe fumado
	E 153	Carvão vegetal	*quantum satis*		Unicamente peixe fumado
	E 160a	Carotenos	*quantum satis*		Unicamente peixe fumado
	E 160b	Anato, bixina, norbixina	10		Unicamente peixe fumado
	E 160c	Extracto de pimentão, capsantina, capsorubina	*quantum satis*		Unicamente peixe fumado
	E 160e	Beta-apo-8′-carotenal (C 30)	100	(37)	Unicamente peixe fumado

▼M2

Categoria n.º	Número E	Designação	Teor máximo (mg/kg ou mg/l consoante o caso)	Notas de rodapé	Restrições/excepções
	E 171	Dióxido de titânio	*quantum satis*		
	E 172	Óxidos e hidróxidos de ferro	*quantum satis*		
	E 163	Antocianinas	*quantum satis*	(37)	Unicamente peixe fumado
	E 160d	Licopeno	10		Unicamente sucedâneos de salmão
	E 160d	Licopeno	30		Unicamente pastas de peixe e de crustáceos, crustáceos pré-cozidos, surimi, peixe fumado
	E 200-203	Ácido sórbico – sorbatos	1 000	(1) (2)	*Aspic*
	E 200-213	Ácido sórbico – sorbatos; ácido benzóico – benzoatos	200	(1) (2)	Unicamente peixe salgado seco
	E 200-213	Ácido sórbico – sorbatos; ácido benzóico – benzoatos	2 000	(1) (2)	Unicamente semiconservas de peixe e produtos da pesca, incluindo moluscos, crustáceos, surimi e pastas de peixe e de crustáceos; crustáceos e moluscos cozidos
	E 200-213	Ácido sórbico – sorbatos; ácido benzóico – benzoatos	6 000		Unicamente *Crangon crangon* e *Crangon vulgaris*, cozidos
	E 210-213	Ácido benzóico – benzoatos	1 000	(1) (2)	Unicamente crustáceos e moluscos cozidos
	E 220-228	Dióxido de enxofre – sulfitos	50	(3) (10)	Unicamente crustáceos e cefalópodes cozidos
	E 220-228	Dióxido de enxofre – sulfitos	135	(3) (10)	Unicamente crustáceos cozidos das famílias Penaeidae, Solenoceridae e Aristaeidae, até 80 unidades
	E 220-228	Dióxido de enxofre – sulfitos	180	(3) (10)	Unicamente crustáceos cozidos das famílias Penaeidae, Solenoceridae e Aristaeidae, entre 80 e 120 unidades
	E 220-228	Dióxido de enxofre – sulfitos	200	(3)	Unicamente peixe seco salgado, da família Gadidae
	E 220-228	Dióxido de enxofre – sulfitos	270	(3) (10)	Unicamente crustáceos cozidos das famílias Penaeidae, Solenoceridae e Aristaeidae, acima de 120 unidades

▼M2

Categoria n.º	Número E	Designação	Teor máximo (mg/kg ou mg/l consoante o caso)	Notas de rodapé	Restrições/excepções
	E 251-252	Nitratos	500		Unicamente conservas de arenque e espadilha em vinagre
	E 315	Ácido eritórbico	1 500	(9)	Unicamente conservas e semiconservas à base de peixe
	E 316	Eritorbato de sódio	1 500	(9)	Unicamente conservas e semiconservas à base de peixe
	E 392	Extractos de rosmaninho	150	(41) (46)	
	E 950	Acessulfame K	200		Unicamente conservas e semiconservas agridoces de peixe e marinadas de peixe, crustáceos e moluscos
	E 951	Aspartame	300		Unicamente conservas e semiconservas agridoces de peixe e marinadas de peixe, crustáceos e moluscos
	E 954	Sacarina e seus sais de Na, K e Ca	160		Unicamente conservas e semiconservas agridoces de peixe e marinadas de peixe, crustáceos e moluscos
	E 955	Sucralose	120		Unicamente conservas e semiconservas agridoces de peixe e marinadas de peixe, crustáceos e moluscos
	E 959	Neo-hesperidina DC	30		Unicamente conservas e semiconservas agridoces de peixe e marinadas de peixe, crustáceos e moluscos
▼M4	E 960	Glicosídeos de esteviol	200	(60)	Unicamente conservas e semiconservas agridoces de peixe e marinadas de peixe, crustáceos e moluscos
▼M2	E 961	Neotame	10		Unicamente conservas e semiconservas agridoces de peixe e marinadas de peixe, crustáceos e moluscos
	E 962	Sal de aspartame-acessulfame	200	(11)a	Unicamente conservas e semiconservas agridoces de peixe e marinadas de peixe, crustáceos e moluscos
	E 338-452	Ácido fosfórico – fosfatos – di, tri e polifosfatos	1 000	(1) (4)	Unicamente produtos enlatados à base de crustáceos; surimi e produtos semelhantes

▼M2

Categoria n.º	Número E	Designação	Teor máximo (mg/kg ou mg/l consoante o caso)	Notas de rodapé	Restrições/excepções
	E 338-452	Ácido fosfórico – fosfatos – di, tri e polifosfatos	5 000	(1) (4)	Unicamente pastas de peixe e de crustáceos; crustáceos e moluscos transformados, congelados e ultracongelados
	E 385	Etilenodiaminotetracetato de cálcio dissódico (EDTA de cálcio dissódico)	75		Unicamente conservas de peixe, crustáceos e moluscos, em lata ou em frasco
		(1): Os aditivos podem ser adicionados estremes ou em combinação			
		(2): O teor máximo aplica-se à soma e os teores encontram-se expressos em ácido livre			
		(3): Os teores máximos encontram-se expressos em SO_2 e referem-se às quantidades totais, de todas as origens; um teor de SO_2 não superior a 10 mg/kg ou 10 mg/l é considerado inexistente			
		(4): O teor máximo encontra-se expresso em P_2O_5			
		(9): Os aditivos E 315 e E 316 são autorizados estremes ou em combinação; teor máximo expresso em ácido eritórbico			
		(10): Teores máximos nas partes comestíveis			
		(11): Os teores encontram-se expressos em a) equivalentes de acessulfame K ou em b) equivalentes de aspartame			
		(35): Teores máximos individualmente ou para a combinação de E 102, E 104, E 110, E 120, E 122, E 124, E 142, E 151, E 160e e E 161b			
		(36): Teores máximos individualmente ou para a combinação de E 102, E 110, E 120, E 122, E 124, E 129, E 142, E 151, E 160e e E 161b			
		(37): Teores máximos individualmente ou para a combinação de E 102, E 110, E 120, E 124, E 151 e E 160e			
		(41): Expresso em relação à matéria gorda			
		(46): Expresso como a soma de carnosol e de ácido carnósico			
		(60): Expressos em equivalentes de esteviol			

▼M4

▼M2

Categoria n.º	Número E	Designação	Teor máximo (mg/kg ou mg/l consoante o caso)	Notas de rodapé	Restrições/excepções
09.3	**Ovas de peixe**				
	Grupo I	Aditivos			Unicamente ovas de peixe transformadas
	Grupo II	Corantes segundo o princípio *quantum satis*	*quantum satis*		Excepto ovas de esturjão (caviar)
	Grupo III	Corantes com um teor máximo em combinação	300		Excepto ovas de esturjão (caviar)
	E 123	Amarante	30		Excepto ovas de esturjão (caviar)
	E 160d	Licopeno	30		Excepto ovas de esturjão (caviar)
	E 200-213	Ácido sórbico – sorbatos; ácido benzóico – benzoatos	2 000	(1) (2)	Unicamente semiconservas à base de peixe, incluindo produtos à base de ovas
	E 284	Ácido bórico	4 000	(54)	Unicamente ovas de esturjão (caviar)
	E 285	Tetraborato de sódio (bórax)	4 000	(54)	Unicamente ovas de esturjão (caviar)
	E 315	Ácido eritórbico	1 500	(9)	Unicamente conservas e semiconservas à base de peixe
	E 316	Eritorbato de sódio	1 500	(9)	Unicamente conservas e semiconservas à base de peixe
		(1): Os aditivos podem ser adicionados estremes ou em combinação			
		(2): O teor máximo aplica-se à soma e os teores encontram-se expressos em ácido livre			
		(9): Os aditivos E 315 e E 316 são autorizados estremes ou em combinação; teor máximo expresso em ácido eritórbico			
		(54): Expresso em ácido bórico			
▼M5		(68): Teor máximo para o alumínio proveniente de lacas de alumínio de E 123 amarante: 10 mg/kg. Para efeitos do artigo 22.º, n.º 1, alínea g), do Regulamento (CE) n.º 1333/2008, esse teor máximo é aplicável a partir de 1 de fevereiro de 2013.			
▼M2					
10	**Ovos e ovoprodutos**				
10.1	**Ovos não transformados**				
	Os corantes alimentares enumerados no ponto 1 da parte B podem ser usados para efeitos de coloração decorativa das cascas de ovos ou para carimbar os ovos, tal como previsto no Regulamento (CE) n.º 589/2008				
▼M5		(77): Teor máximo para o alumínio proveniente de todas as lacas de alumínio: *«quantum satis»*. Para efeitos do artigo 22.º, n.º 1, alínea g), do Regulamento (CE) n.º 1333/2008, esse teor máximo é aplicável a partir de 1 de fevereiro de 2013.			

▼M2

Categoria n.º	Número E	Designação	Teor máximo (mg/kg ou mg/l consoante o caso)	Notas de rodapé	Restrições/excepções
10.2	**Ovos e ovoprodutos transformados**				
	Os corantes alimentares enumerados no ponto 1 da parte B podem ser usados para efeitos de coloração decorativa das cascas de ovos				
	Grupo I	Aditivos			
	E 1505	Citrato trietílico	*quantum satis*		Unicamente clara de ovo desidratada
	E 200-203	Ácido sórbico – sorbatos	1 000	(1) (2)	Unicamente ovoprodutos desidratados concentrados, congelados e ultracongelados
	E 200-213	Ácido sórbico – sorbatos; ácido benzóico – benzoatos	5 000	(1) (2)	Unicamente ovos líquidos (claras, gemas ou ovos inteiros)
	E 234	Nisina	6,25		Unicamente ovos líquidos pasteurizados (claras, gemas ou ovos inteiros)
	E 338-452	Ácido fosfórico – fosfatos – di, tri e polifosfatos	10 000	(1) (4)	Unicamente ovos líquidos (claras, gemas ou ovos inteiros)
	E 392	Extractos de rosmaninho	200	(46)	
	E 426	Hemicelulose de soja	10 000		Unicamente ovoprodutos desidratados concentrados, congelados e ultracongelados
	E 475	Ésteres de poliglicerol de ácidos gordos	1 000		
	E 520-523	Sulfatos de alumínio	30	(1) (38)	Unicamente clara de ovo
▼M11	E 553b	Talco	5 400		Unicamente na superfície de ovos cozidos, coloridos e não descascados Período de aplicação: A partir de 13 de agosto de 2012
	E 903	Cera de carnaúba	3 600		Unicamente na superfície de ovos cozidos, coloridos e não descascados Período de aplicação: A partir de 13 de agosto de 2012
	E 904	Goma laca	*quantum satis*		Unicamente na superfície de ovos cozidos não descascados Período de aplicação: A partir de 13 de agosto de 2012

▼M2

Categoria n.º	Número E	Designação	Teor máximo (mg/kg ou mg/l consoante o caso)	Notas de rodapé	Restrições/excepções
	E 1505	Citrato trietílico	*quantum satis*		
		(1): Os aditivos podem ser adicionados estremes ou em combinação			
		(2): O teor máximo aplica-se à soma e os teores encontram-se expressos em ácido livre			
		(4): O teor máximo encontra-se expresso em P_2O_5			
		(38): Expresso em alumínio			
		(46): Expresso como a soma de carnosol e de ácido carnósico			
▼M5		(77): Teor máximo para o alumínio proveniente de todas as lacas de alumínio: *«quantum satis»*. Para efeitos do artigo 22.º, n.º 1, alínea g), do Regulamento (CE) n.º 1333/2008, esse teor máximo é aplicável a partir de 1 de fevereiro de 2013.			
▼M2					
11	**Açúcares, xaropes, mel e edulcorantes de mesa**				
11.1	**Açúcares e xaropes, tal como definidos na Directiva 2001/111/CE**				
	E 220-228	Dióxido de enxofre – sulfitos	10	(3)	Unicamente açúcares, excepto xarope de glicose
	E 220-228	Dióxido de enxofre – sulfitos	20	(3)	Unicamente xarope de glicose, desidratado ou não
	E 338-452	Ácido fosfórico – fosfatos – di, tri e poli-fosfatos	10 000	(4)	Unicamente géneros alimentícios secos em pó
	E 551-559	Dióxido de silício – silicatos	*quantum satis*	(1)	Unicamente géneros alimentícios em pastilhas e drageias

▼M2

Categoria n.º	Número E	Designação	Teor máximo (mg/kg ou mg/l consoante o caso)	Notas de rodapé	Restrições/excepções
	E 551-559	Dióxido de silício – silicatos	10 000	(1)	Unicamente géneros alimentícios secos em pó
		(1): Os aditivos podem ser adicionados estremes ou em combinação			
		(3): Os teores máximos encontram-se expressos em SO_2 e referem-se às quantidades totais, de todas as origens; um teor de SO_2 não superior a 10 mg/kg ou 10 mg/l é considerado inexistente			
		(4): O teor máximo encontra-se expresso em P_2O_5			
11.2	**Outros açúcares e xaropes**				
	Grupo I	Aditivos			
	E 220-228	Dióxido de enxofre – sulfitos	40	(3)	
	E 220-228	Dióxido de enxofre – sulfitos	70	(3)	Unicamente melaços
		(3): Os teores máximos encontram-se expressos em SO_2 e referem-se às quantidades totais, de todas as origens; um teor de SO_2 não superior a 10 mg/kg ou 10 mg/l é considerado inexistente			
11.3	**Mel, tal como definido na Directiva 2001/110/CE**				
11.4	**Edulcorantes de mesa**				

▼M2

Categoria n.º	Número E	Designação	Teor máximo (mg/kg ou mg/l consoante o caso)	Notas de rodapé	Restrições/excepções
11.4.1	**Edulcorantes de mesa em forma líquida**				
	Grupo IV	Polióis	*quantum satis*		
	E 950	Acessulfame K	*quantum satis*		
	E 951	Aspartame	*quantum satis*		
	E 952	Ácido ciclâmico e seus sais de Na e Ca	*quantum satis*		
	E 954	Sacarina e seus sais de Na, K e Ca	*quantum satis*		
	E 955	Sucralose	*quantum satis*		
	E 957	Taumatina	*quantum satis*		
	E 959	Neo-hesperidina DC	*quantum satis*		
▼M4	E 960	Glicosídeos de esteviol	QS	(60)	
▼M2	E 961	Neotame	*quantum satis*		
	E 962	Sal de aspartame-acessulfame	*quantum satis*		
	E 200-219	Ácido sórbico – sorbatos; ácido benzóico – benzoatos; *p*-hidroxibenzoatos	500	(1) (2)	Unicamente se o teor de água for superior a 75 %
	E 330	Ácido cítrico	*quantum satis*		
	E 331	Citratos de sódio	*quantum satis*		

▼M2

Categoria n.º	Número E	Designação	Teor máximo (mg/kg ou mg/l consoante o caso)	Notas de rodapé	Restrições/excepções
	E 407	Carragenina	*quantum satis*		
	E 410	Farinha de sementes de alfarroba (goma de alfarroba)	*quantum satis*		
	E 412	Goma de guar	*quantum satis*		
	E 413	Tragacanto (goma adragante)	*quantum satis*		
	E 414	Goma arábica (goma de acácia)	*quantum satis*		
	E 415	Goma xantana	*quantum satis*		
	E 418	Goma gelana	*quantum satis*		
	E 422	Glicerol	*quantum satis*		
	E 440	Pectinas	*quantum satis*		
	E 460(i)	Celulose microcristalina	*quantum satis*		
	E 463	Hidroxipropilcelulose	*quantum satis*		
	E 464	Hidroxipropilmetilcelulose	*quantum satis*		
	E 465	Etilmetilcelulose	*quantum satis*		
	E 466	Carboximetilcelulose	*quantum satis*		
	E 500	Carbonatos de sódio	*quantum satis*		
	E 501	Carbonatos de potássio	*quantum satis*		
	E 575	Glucono-delta-lactona	*quantum satis*		

▼M2

Categoria n.º	Número E	Designação	Teor máximo (mg/kg ou mg/l consoante o caso)	Notas de rodapé	Restrições/excepções
	E 640	Glicina e seu sal de sódio	*quantum satis*		
		(1): Os aditivos podem ser adicionados estremes ou em combinação			
		(2): O teor máximo aplica-se à soma e os teores encontram-se expressos em ácido livre			
▼M4		(60): Expressos em equivalentes de esteviol			
▼M2					
11.4.2	**Edulcorantes de mesa em forma de pó**				
	Grupo IV	Polióis	*quantum satis*		
	E 950	Acessulfame K	*quantum satis*		
	E 951	Aspartame	*quantum satis*		
	E 952	Ácido ciclâmico e seus sais de Na e Ca	*quantum satis*		
	E 954	Sacarina e seus sais de Na, K e Ca	*quantum satis*		
	E 955	Sucralose	*quantum satis*		
	E 957	Taumatina	*quantum satis*		
	E 959	Neo-hesperidina DC	*quantum satis*		
▼M4	E 960	Glicosídeos de esteviol	QS	(60)	
▼M2	E 961	Neotame	*quantum satis*		

▼M2

Categoria n.º	Número E	Designação	Teor máximo (mg/kg ou mg/l consoante o caso)	Notas de rodapé	Restrições/excepções
	E 962	Sal de aspartame-acessulfame	*quantum satis*		
	E 327	Lactato de cálcio	*quantum satis*		
	E 330	Ácido cítrico	*quantum satis*		
	E 331	Citratos de sódio	*quantum satis*		
	E 336	Tartaratos de potássio	*quantum satis*		
	E 341	Fosfatos de cálcio	*quantum satis*		
	E 407	Carragenina	*quantum satis*		
	E 410	Farinha de sementes de alfarroba (goma de alfarroba)	*quantum satis*		
	E 412	Goma de guar	*quantum satis*		
	E 413	Tragacanto (goma adragante)	*quantum satis*		
	E 414	Goma arábica (goma de acácia)	*quantum satis*		
	E 415	Goma xantana	*quantum satis*		
	E 418	Goma gelana	*quantum satis*		
	E 440	Pectinas	*quantum satis*		
	E 460	Celulose	*quantum satis*		
	E 461	Metilcelulose	*quantum satis*		
	E 463	Hidroxipropilcelulose	*quantum satis*		
	E 464	Hidroxipropilmetilcelulose	*quantum satis*		

▼M2

Categoria n.º	Número E	Designação	Teor máximo (mg/kg ou mg/l consoante o caso)	Notas de rodapé	Restrições/excepções
	E 465	Etilmetilcelulose	*quantum satis*		
	E 466	Carboximetilcelulose	*quantum satis*		
	E 468	Carboximetilcelulose de sódio reticulada	50 000		
	E 500	Carbonatos de sódio	*quantum satis*		
	E 501	Carbonatos de potássio	*quantum satis*		
	E 551-559	Dióxido de silício – silicatos	10 000	(1)	
	E 575	Glucono-delta-lactona	*quantum satis*		
	E 576	Gluconato de sódio	*quantum satis*		
	E 577	Gluconato de potássio	*quantum satis*		
	E 578	Gluconato de cálcio	*quantum satis*		
	E 640	Glicina e seu sal de sódio	*quantum satis*		
	E 1200	Polidextrose	*quantum satis*		
	E 1521	Polietilenoglicol	*quantum satis*		
		(1): Os aditivos podem ser adicionados estremes ou em combinação			
▼M4		(60): Expressos em equivalentes de esteviol			
▼M2					
11.4.3	**Edulcorantes de mesa em pastilhas**				
	Grupo IV	Polióis	*quantum satis*		
	E 950	Acessulfame K	*quantum satis*		

▼M2

Categoria n.º	Número E	Designação	Teor máximo (mg/kg ou mg/l consoante o caso)	Notas de rodapé	Restrições/excepções
	E 951	Aspartame	*quantum satis*		
	E 952	Ácido ciclâmico e seus sais de Na e Ca	*quantum satis*		
	E 954	Sacarina e seus sais de Na, K e Ca	*quantum satis*		
	E 955	Sucralose	*quantum satis*		
	E 957	Taumatina	*quantum satis*		
	E 959	Neo-hesperidina DC	*quantum satis*		
▼M4	E 960	Glicosídeos de esteviol	QS	(60)	
▼M2	E 961	Neotame	*quantum satis*		
	E 962	Sal de aspartame-acessulfame	*quantum satis*		
	E 296	Ácido málico	*quantum satis*		
	E 330	Ácido cítrico	*quantum satis*		
	E 331	Citratos de sódio	*quantum satis*		
	E 334	Ácido L(+)-tartárico	*quantum satis*		
	E 336	Tartaratos de potássio	*quantum satis*		
	E 414	Goma arábica (goma de acácia)	*quantum satis*		
	E 440	Pectinas	*quantum satis*		

▼M2

Categoria n.º	Número E	Designação	Teor máximo (mg/kg ou mg/l consoante o caso)	Notas de rodapé	Restrições/excepções
	E 460	Celulose	*quantum satis*		
	E 460(i)	Celulose microcristalina	*quantum satis*		
	E 460(ii)	Celulose em pó	*quantum satis*		
	E 461	Metilcelulose	*quantum satis*		
	E 463	Hidroxipropilcelulose	*quantum satis*		
	E 464	Hidroxipropilmetilcelulose	*quantum satis*		
	E 465	Etilmetilcelulose	*quantum satis*		
	E 466	Carboximetilcelulose	*quantum satis*		
	E 468	Carboximetilcelulose de sódio reticulada	50 000		
	E 470a	Sais de cálcio, potássio e sódio de ácidos gordos	*quantum satis*		
	E 470b	Sais de magnésio de ácidos gordos	*quantum satis*		
	E 471	Mono e diglicéridos de ácidos gordos	*quantum satis*		
	E 500	Carbonatos de sódio	*quantum satis*		
	E 501	Carbonatos de potássio	*quantum satis*		
	E 551-559	Dióxido de silício – silicatos	*quantum satis*		
	E 575	Glucono-delta-lactona	*quantum satis*		
	E 576	Gluconato de sódio	*quantum satis*		

▼M2

Categoria n.º	Número E	Designação	Teor máximo (mg/kg ou mg/l consoante o caso)	Notas de rodapé	Restrições/excepções
	E 577	Gluconato de potássio	*quantum satis*		
	E 578	Gluconato de cálcio	*quantum satis*		
	E 640	Glicina e seu sal de sódio	*quantum satis*		
	E 1200	Polidextrose	*quantum satis*		
	E 1201	Polivinilpirrolidona	*quantum satis*		
	E 1202	Polivinilpolipirrolidona	*quantum satis*		
	E 1521	Polietilenoglicol	*quantum satis*		
▼M4		(60): Expressos em equivalentes de esteviol			
▼M2					
12	**Sais, especiarias, sopas, molhos, saladas e produtos proteicos**				
12.1	**Sal e sucedâneos de sal**				
12.1.1	**Sal**				
	E 170	Carbonato de cálcio	*quantum satis*		
	E 338-452	Ácido fosfórico – fosfatos – di, tri e polifosfatos	10 000	(1) (4)	
	E 535-538	Ferrocianetos	20	(1) (57)	
	E 500	Carbonatos de sódio	*quantum satis*		
	E 504	Carbonatos de magnésio	*quantum satis*		

▼M2

Categoria n.º	Número E	Designação	Teor máximo (mg/kg ou mg/l consoante o caso)	Notas de rodapé	Restrições/excepções
	E 511	Cloreto de magnésio	*quantum satis*		Unicamente sal marinho
	E 530	Óxido de magnésio	*quantum satis*		
	E 551-559	Dióxido de silício – silicatos	10 000		
		(1): Os aditivos podem ser adicionados estremes ou em combinação			
		(4): O teor máximo encontra-se expresso em P_2O_5			
		(57): O teor máximo encontra-se expresso em ferrocianeto de potássio anidro			
▼M5		(38): Expresso em alumínio			
▼M2					
12.1.2	**Sucedâneos de sal**				
	Grupo I	Aditivos			
	E 338-452	Ácido fosfórico – fosfatos – di, tri e poli-fosfatos	10 000	(1) (4)	
	E 535-538	Ferrocianetos	20	(1) (57)	
	E 551-559	Dióxido de silício – silicatos	20 000		
	E 620-625	Ácido glutâmico – glutamatos	*quantum satis*		
	E 626-635	Ribonucleótidos	*quantum satis*		
		(1): Os aditivos podem ser adicionados estremes ou em combinação			
		(4): O teor máximo encontra-se expresso em P_2O_5			
		(57): O teor máximo encontra-se expresso em ferrocianeto de potássio anidro			
12.2	**Plantas aromáticas, especiarias e temperos**				

▼M2

Categoria n.º	Número E	Designação	Teor máximo (mg/kg ou mg/l consoante o caso)	Notas de rodapé	Restrições/excepções
12.2.1	**Plantas aromáticas e especiarias**				
	E 220-228	Dióxido de enxofre – sulfitos	150	(3)	Unicamente canela (*Cinnamomum ceylanicum*)
	E 460	Celulose	*quantum satis*		Unicamente produtos secos
	E 470a	Sais de cálcio, potássio e sódio de ácidos gordos	*quantum satis*		Unicamente produtos secos
		(3): Os teores máximos encontram-se expressos em SO_2 e referem-se às quantidades totais, de todas as origens; um teor de SO_2 não superior a 10 mg/kg ou 10 mg/l é considerado inexistente			
12.2.2	**Temperos e condimentos**				
	Grupo I	Aditivos			
	Grupo II	Corantes segundo o princípio *quantum satis*	*quantum satis*		Unicamente temperos, por exemplo pó de caril, mistura para *tandoori*
	Grupo III	Corantes com um teor máximo em combinação	500		Unicamente temperos, por exemplo pó de caril, mistura para *tandoori*
	E 160d	Licopeno	50		
	E 200-213	Ácido sórbico – sorbatos; ácido benzóico – benzoatos	1 000	(1) (2)	
	E 220-228	Dióxido de enxofre – sulfitos	200	(3)	Unicamente temperos à base de sumos de citrinos
	E 310-321	Galatos, TBHQ, BHA e BHT	200	(1) (13)	
	E 392	Extractos de rosmaninho	200	(41) (46)	
	E 551-559	Dióxido de silício – silicatos	30 000	(1)	Unicamente temperos
	E 620-625	Ácido glutâmico – glutamatos	*quantum satis*		

▼M2

Categoria n.º	Número E	Designação	Teor máximo (mg/kg ou mg/l consoante o caso)	Notas de rodapé	Restrições/excepções
	E 626-635	Ribonucleótidos	*quantum satis*		
		(1): Os aditivos podem ser adicionados estremes ou em combinação			
		(2): O teor máximo aplica-se à soma e os teores encontram-se expressos em ácido livre			
		(3): Os teores máximos encontram-se expressos em SO_2 e referem-se às quantidades totais, de todas as origens; um teor de SO_2 não superior a 10 mg/kg ou 10 mg/l é considerado inexistente			
		(13): Teor máximo expresso em relação à matéria gorda			
		(41): Expresso em relação à matéria gorda			
		(46): Expresso como a soma de carnosol e de ácido carnósico			
▼M5		(70): Teor máximo para o alumínio proveniente de todas as lacas de alumínio: 120 mg/kg. Para efeitos do artigo 22.º, n.º 1, alínea g), do Regulamento (CE) n.º 1333/2008, esse teor máximo é aplicável a partir de 1 de fevereiro de 2013.			
▼M2					
12.3	**Vinagres**				
	Grupo I	Aditivos			
	E 150a-d	Caramelos	*quantum satis*		
	E 220-228	Dióxido de enxofre – sulfitos	170	(3)	Unicamente vinagre de fermentação
		(3): Os teores máximos encontram-se expressos em SO_2 e referem-se às quantidades totais, de todas as origens; um teor de SO_2 não superior a 10 mg/kg ou 10 mg/l é considerado inexistente			
12.4	**Mostarda**				
	Grupo I	Aditivos			
	Grupo II	Corantes segundo o princípio *quantum satis*	*quantum satis*		
	Grupo III	Corantes com um teor máximo em combinação	300		
	Grupo IV	Polióis	*quantum satis*		

▼M2

Categoria n.º	Número E	Designação	Teor máximo (mg/kg ou mg/l consoante o caso)	Notas de rodapé	Restrições/excepções
	E 200-213	Ácido sórbico – sorbatos; ácido benzóico – benzoatos	1 000	(1) (2)	
	E 220-228	Dióxido de enxofre – sulfitos	250	(3)	Excepto mostarda de Dijon
	E 220-228	Dióxido de enxofre – sulfitos	500	(3)	Unicamente mostarda de Dijon
	E 392	Extractos de rosmaninho	100	(41) (46)	
	E 950	Acessulfame K	350		
	E 951	Aspartame	350		
	E 954	Sacarina e seus sais de Na, K e Ca	320	(52)	
	E 955	Sucralose	140		
	E 959	Neo-hesperidina DC	50		
	E 961	Neotame	12		
	E 962	Sal de aspartame-acessulfame	350	(11)b (49) (50)	
		(1): Os aditivos podem ser adicionados estremes ou em combinação			
		(2): O teor máximo aplica-se à soma e os teores encontram-se expressos em ácido livre			
		(3): Os teores máximos encontram-se expressos em SO_2 e referem-se às quantidades totais, de todas as origens; um teor de SO_2 não superior a 10 mg/kg ou 10 mg/l é considerado inexistente			
		(11): Os teores encontram-se expressos em a) equivalentes de acessulfame K ou em b) equivalentes de aspartame			
		(41): Expresso em relação à matéria gorda			
		(49): Os teores máximos de utilização são derivados dos teores máximos de utilização dos constituintes, aspartame (E 951) e acessulfame K (E 950)			

▼M2

Categoria n.º	Número E	Designação	Teor máximo (mg/kg ou mg/l consoante o caso)	Notas de rodapé	Restrições/excepções
		(50): A utilização do sal de aspartame-acessulfame, quer estreme quer combinado com E 950 ou E 951, não pode ter por consequência a ultrapassagem dos teores máximos quer de E 950 quer de E 951			
		(52): Os teores máximos de utilização encontram-se expressos em imida livre			
		(46): Expresso como a soma de carnosol e de ácido carnósico			
12.5	**Sopas e caldos**				
	Grupo I	Aditivos			
	Grupo II	Corantes segundo o princípio *quantum satis*	*quantum satis*		
	Grupo III	Corantes com um teor máximo em combinação	50		
	E 160d	Licopeno	20		
	E 200-213	Ácido sórbico – sorbatos; ácido benzóico – benzoatos	500	(1) (2)	Unicamente sopas líquidas e caldos (não enlatados)
	E 310-320	Galatos, TBHQ e BHA	200	(1) (13)	Unicamente sopas e caldos desidratados
	E 338-452	Ácido fosfórico – fosfatos – di, tri e polifosfatos	3 000	(1) (4)	
	E 363	Ácido succínico	5 000		
	E 392	Extractos de rosmaninho	50	(46)	
	E 427	Goma de cássia	2 500		Unicamente sopas e caldos desidratados
	E 432-436	Polissorbatos	1 000	(1)	Unicamente sopas
	E 473-474	Ésteres de sacarose de ácidos gordos – sacaroglicéridos	2 000	(1)	

▼M2

Categoria n.º	Número E	Designação	Teor máximo (mg/kg ou mg/l consoante o caso)	Notas de rodapé	Restrições/excepções
	E 900	Dimetilpolissiloxano	10		
	E 950	Acessulfame K	110		Unicamente sopas com baixo valor energético
	E 951	Aspartame	110		Unicamente sopas com baixo valor energético
	E 954	Sacarina e seus sais de Na, K e Ca	110	(52)	Unicamente sopas com baixo valor energético
	E 955	Sucralose	45		Unicamente sopas com baixo valor energético
	E 959	Neo-hesperidina DC	50		Unicamente sopas com baixo valor energético
▼M4	E 960	Glicosídeos de esteviol	40	(60)	Unicamente sopas com baixo valor energético
▼M2	E 961	Neotame	5		Unicamente sopas com baixo valor energético
	E 962	Sal de aspartame-acessulfame	110	(11)b (49) (50)	Unicamente sopas com baixo valor energético
		(1): Os aditivos podem ser adicionados estremes ou em combinação			
		(2): O teor máximo aplica-se à soma e os teores encontram-se expressos em ácido livre			
		(4): O teor máximo encontra-se expresso em P_2O_5			
		(11): Os teores encontram-se expressos em a) equivalentes de acessulfame K ou em b) equivalentes de aspartame			
		(49): Os teores máximos de utilização são derivados dos teores máximos de utilização dos constituintes, aspartame (E 951) e acessulfame K (E 950)			
		(50): A utilização do sal de aspartame-acessulfame, quer estreme quer combinado com E 950 ou E 951, não pode ter por consequência a ultrapassagem dos teores máximos quer de E 950 quer de E 951			

▼M2

Categoria n.º	Número E	Designação	Teor máximo (mg/kg ou mg/l consoante o caso)	Notas de rodapé	Restrições/excepções
		(52): Os teores máximos de utilização encontram-se expressos em imida livre			
		(13): Teor máximo expresso em relação à matéria gorda			
		(46): Expresso como a soma de carnosol e de ácido carnósico			
▼M4		(60): Expressos em equivalentes de esteviol			
▼M2					
12.6	**Molhos**				
	Grupo I	Aditivos			
	Grupo II	Corantes segundo o princípio *quantum satis*	*quantum satis*		Excepto molhos à base de tomate
	Grupo III	Corantes com um teor máximo em combinação	500		Incluindo *pickles*, molhos aromáticos à base de vegetais ou frutas (*relishes*), *chutney* e *picalilli*; excepto molhos à base de tomate
	Grupo IV	Polióis	*quantum satis*		
	E 160d	Licopeno	50		Excepto molhos à base de tomate
	E 200-203	Ácido sórbico – sorbatos	2 000	(1) (2)	Unicamente molhos emulsionados com menos de 60 % de matérias gordas
	E 200-203	Ácido sórbico – sorbatos	1 000	(1) (2)	Unicamente molhos emulsionados com 60 % ou mais de matérias gordas
	E 200-213	Ácido sórbico – sorbatos; ácido benzóico – benzoatos	1 000	(1) (2)	Unicamente molhos emulsionados com 60 % ou mais de matérias gordas; molhos não emulsionados
	E 200-213	Ácido sórbico – sorbatos; ácido benzóico – benzoatos	2 000	(1) (2)	Unicamente molhos emulsionados com menos de 60 % de matérias gordas
	E 210-213	Ácido benzóico – benzoatos	1 000	(1) (2)	Unicamente molhos emulsionados com menos de 60 % de matérias gordas

▼M2

Categoria n.º	Número E	Designação	Teor máximo (mg/kg ou mg/l consoante o caso)	Notas de rodapé	Restrições/excepções
	E 210-213	Ácido benzóico – benzoatos	500	(1) (2)	Unicamente molhos emulsionados com 60 % ou mais de matérias gordas
	E 310-320	Galatos, TBHQ e BHA	200	(1) (13)	
	E 338-452	Ácido fosfórico – fosfatos – di, tri e polifosfatos	5 000	(1) (4)	
	E 385	Etilenodiaminotetracetato de cálcio dissódico (EDTA de cálcio dissódico)	75		Unicamente molhos emulsionados
	E 392	Extractos de rosmaninho	100	(41) (46)	
	E 427	Goma de cássia	2 500		
	E 405	Alginato de propilenoglicol	8 000		
	E 416	Goma *karaya*	10 000		Unicamente molhos emulsionados
	E 426	Hemicelulose de soja	30 000		Unicamente molhos emulsionados
	E 432-436	Polissorbatos	5 000	(1)	Unicamente molhos emulsionados
	E 473-474	Ésteres de sacarose de ácidos gordos – sacaroglicéridos	10 000	(1)	
	E 476	Polirricinoleato de poliglicerol	4 000		Unicamente guarnições
	E 491-495	Ésteres de sorbitano	5 000	(1)	Unicamente molhos emulsionados
	E 950	Acessulfame K	350		
	E 951	Aspartame	350		

▼M2

Categoria n.º	Número E	Designação	Teor máximo (mg/kg ou mg/l consoante o caso)	Notas de rodapé	Restrições/excepções
	E 954	Sacarina e seus sais de Na, K e Ca	160	(52)	
	E 955	Sucralose	450		
	E 959	Neo-hesperidina DC	50		
▼M4	E 960	Glicosídeos de esteviol	120	(60)	Excepto molho de soja (fermentado e não fermentado)
	E 960	Glicosídeos de esteviol	175	(60)	Unicamente molho de soja (fermentado e não fermentado)
▼M2	E 961	Neotame	12		
	E 961	Neotame	2		Unicamente como intensificador de sabor
	E 962	Sal de aspartame-acessulfame	350	(11)b (49) (50)	
		(1): Os aditivos podem ser adicionados estremes ou em combinação			
		(2): O teor máximo aplica-se à soma e os teores encontram-se expressos em ácido livre			
		(4): O teor máximo encontra-se expresso em P_2O_5			
		(41): Expresso em relação à matéria gorda			
		(49): Os teores máximos de utilização são derivados dos teores máximos de utilização dos constituintes, aspartame (E 951) e acessulfame K (E 950)			
		(50): A utilização do sal de aspartame-acessulfame, quer estreme quer combinado com E 950 ou E 951, não pode ter por consequência a ultrapassagem dos teores máximos quer de E 950 quer de E 951			
		(52): Os teores máximos de utilização encontram-se expressos em imida livre			

▼M2

Categoria n.º	Número E	Designação	Teor máximo (mg/kg ou mg/l consoante o caso)	Notas de rodapé	Restrições/excepções
		(13): Teor máximo expresso em relação à matéria gorda			
		(46): Expresso como a soma de carnosol e de ácido carnósico			
▼M4		(60): Expressos em equivalentes de esteviol			
▼M5		(65): Teor máximo para o alumínio proveniente de lacas de alumínio de E 120 cochonilha, ácido carmínico, carminas: 10 mg/kg. Não podem ser usadas outras lacas de alumínio. Para efeitos do artigo 22.º, n.º 1, alínea g), do Regulamento (CE) n.º 1333/2008, esse teor máximo é aplicável a partir de 1 de fevereiro de 2013.			
▼M2					
12.7	**Saladas e pastas de barrar salgadas**				
	Grupo I	Aditivos			
	Grupo II	Corantes segundo o princípio *quantum satis*	*quantum satis*		
	E 200-213	Ácido sórbico – sorbatos; ácido benzóico – benzoatos	1 500	(1) (2)	
	E 950	Acessulfame K	350		Unicamente *Feinkostsalat*
	E 951	Aspartame	350		Unicamente *Feinkostsalat*
	E 954	Sacarina e seus sais de Na, K e Ca	160	(52)	Unicamente *Feinkostsalat*
	E 955	Sucralose	140		Unicamente *Feinkostsalat*
	E 959	Neo-hesperidina DC	50		Unicamente *Feinkostsalat*
	E 961	Neotame	12		Unicamente *Feinkostsalat*
	E 962	Sal de aspartame-acessulfame	350	(11)b (49) (50)	Unicamente *Feinkostsalat*
		(1): Os aditivos podem ser adicionados estremes ou em combinação			
		(2): O teor máximo aplica-se à soma e os teores encontram-se expressos em ácido livre			
		(11): Os teores encontram-se expressos em a) equivalentes de acessulfame K ou em b) equivalentes de aspartame			

▼M2

Categoria n.º	Número E	Designação	Teor máximo (mg/kg ou mg/l consoante o caso)	Notas de rodapé	Restrições/excepções
		(49): Os teores máximos de utilização são derivados dos teores máximos de utilização dos constituintes, aspartame (E 951) e acessulfame K (E 950)			
		(50): A utilização do sal de aspartame-acessulfame, quer estreme quer combinado com E 950 ou E 951, não pode ter por consequência a ultrapassagem dos teores máximos quer de E 950 quer de E 951			
		(52): Os teores máximos de utilização encontram-se expressos em imida livre			
12.8	**Leveduras e produtos à base de leveduras**				
	Grupo I	Aditivos			
	E 491-495	Ésteres de sorbitano	*quantum satis*		Unicamente levedura seca e levedura para panificação
12.9	**Produtos proteicos, excepto os produtos abrangidos pela categoria 1.8**				
	Grupo I	Aditivos			
	Grupo II	Corantes segundo o princípio *quantum satis*	*quantum satis*		
	Grupo III	Corantes com um teor máximo em combinação	100		Unicamente sucedâneos de carne e peixe à base de proteínas vegetais
	E 160d	Licopeno	30		Unicamente sucedâneos de carne e peixe à base de proteínas vegetais
	E 200-203	Ácido sórbico – sorbatos	2 000	(1) (2)	Unicamente sucedâneos de carne, peixe, crustáceos, cefalópodes e queijo à base de proteínas
	E 220-228	Dióxido de enxofre – sulfitos	200	(3)	Unicamente sucedâneos de carne, peixe, crustáceos e cefalópodes
	E 220-228	Dióxido de enxofre – sulfitos	50	(3)	Unicamente gelatina
	E 338-452	Ácido fosfórico – fosfatos – di, tri e polifosfatos	20 000	(1) (4)	Unicamente bebidas à base de proteínas vegetais

▼M2

Categoria n.º	Número E	Designação	Teor máximo (mg/kg ou mg/l consoante o caso)	Notas de rodapé	Restrições/excepções
	E 959	Neo-hesperidina DC	5		Unicamente produtos proteicos vegetais, unicamente como intensificador de sabor
		(1): Os aditivos podem ser adicionados estremes ou em combinação			
		(2): O teor máximo aplica-se à soma e os teores encontram-se expressos em ácido livre			
		(3): Os teores máximos encontram-se expressos em SO_2 e referem-se às quantidades totais, de todas as origens; um teor de SO_2 não superior a 10 mg/kg ou 10 mg/l é considerado inexistente			
		(4): O teor máximo encontra-se expresso em P_2O_5			
13	**Géneros alimentícios destinados a uma alimentação especial, tal como definidos na Directiva 2009/39/CE**				
13.1	**Alimentos destinados a lactentes e crianças jovens**				
	PARTE INTRODUTÓRIA, APLICA-SE A TODAS AS SUBCATEGORIAS				
		Os teores máximos de utilização que são indicados dizem respeito a géneros alimentícios prontos a consumir preparados de acordo com as instruções do fabricante			
		Os aditivos E 307, E 325, E 330, E 331, E 332, E 333, E 338, E 340, E 410, E 472c e E 1450 devem ser usados em conformidade com os limites estabelecidos nos anexos da Directiva 2006/141/CE			
13.1.1	**Fórmulas para lactentes, tal como definidas na Directiva 2006/141/CE**				
		Nota: No fabrico de leites acidificados podem ser utilizadas culturas não patogénicas produtoras de ácido L(+)-láctico			
	E 270	Ácido láctico	*quantum satis*		Unicamente a forma L(+)
	E 304(i)	Palmitato de L-ascorbilo	10		
	E 306	Extracto rico em tocoferóis	10	(16)	
	E 307	Alfa-tocoferol	10	(16)	
	E 308	Gama-tocoferol	10	(16)	

▼M2

Categoria n.º	Número E	Designação	Teor máximo (mg/kg ou mg/l consoante o caso)	Notas de rodapé	Restrições/excepções
	E 309	Delta-tocoferol	10	(16)	
	E 322	Lecitinas	1 000	(14)	
	E 330	Ácido cítrico	*quantum satis*		
	E 331	Citratos de sódio	2 000	(43)	
	E 332	Citratos de potássio		(43)	
	E 338	Ácido fosfórico	1 000	(4) (44)	
	E 339	Fosfatos de sódio	1 000	(4) (15)	
	E 340	Fosfatos de potássio		(4) (15)	
	E 412	Goma de guar	1 000		Unicamente quando os produtos líquidos contêm proteínas parcialmente hidrolisadas
	E 471	Mono e diglicéridos de ácidos gordos	4 000	(14)	
	E 472c	Ésteres cítricos de mono e diglicéridos de ácidos gordos	7 500	(14)	Unicamente quando vendidos sob a forma de pó
	E 472c	Ésteres cítricos de mono e diglicéridos de ácidos gordos	9 000	(14)	Unicamente vendidos na forma líquida e quando os produtos contêm proteínas parcialmente hidrolisadas, péptidos ou aminoácidos
	E 473	Ésteres de sacarose de ácidos gordos	120	(14)	Unicamente produtos que contêm proteínas hidrolisadas, péptidos ou aminoácidos
		(4): O teor máximo encontra-se expresso em P_2O_5			
		(14): Se forem incorporadas num género alimentício mais do que uma das substâncias E 322, E 471, E 472c e E 473, o teor máximo fixado para cada uma dessas substâncias nesse género alimentício será reduzido da parcela correspondente ao conjunto das outras substâncias presentes			

▼M2

Categoria n.º	Número E	Designação	Teor máximo (mg/kg ou mg/l consoante o caso)	Notas de rodapé	Restrições/excepções
		(15): Os aditivos E 339 e E 340 são autorizados estremes ou em combinação e em conformidade com os limites estabelecidos nas Directivas 2006/141/CE, 2006/125/CE e 1999/21/CE			
		(16): Os aditivos E 306, E 307, E 308 e E 309 são autorizados estremes ou em combinação			
		(43): Os aditivos E 331 e E 332 são autorizados estremes ou em combinação e em conformidade com os limites estabelecidos nas Directivas 2006/141/CE, 2006/125/CE e 1999/21/CE			
		(44): Em conformidade com os limites estabelecidos nas Directivas 2006/141/CE, 2006/125/CE e 1999/21/CE			
13.1.2	**Fórmulas de transição, tal como definidas na Directiva 2006/141/CE**				
		Nota: No fabrico de leites acidificados podem ser utilizadas culturas não patogénicas produtoras de ácido L(+)-láctico			
	E 270	Ácido láctico	*quantum satis*		Unicamente a forma L(+)
	E 304(i)	Palmitato de L-ascorbilo	10		
	E 306	Extracto rico em tocoferóis	10	(16)	
	E 307	Alfa-tocoferol	10	(16)	
	E 308	Gama-tocoferol	10	(16)	
	E 309	Delta-tocoferol	10	(16)	
	E 322	Lecitinas	1 000	(14)	
	E 330	Ácido cítrico	*quantum satis*		
	E 331	Citratos de sódio	2 000	(43)	
	E 332	Citratos de potássio	*quantum satis*	(43)	
	E 338	Ácido fosfórico		(4) (44)	

▼M2

Categoria n.º	Número E	Designação	Teor máximo (mg/kg ou mg/l consoante o caso)	Notas de rodapé	Restrições/excepções
	E 339	Fosfatos de sódio	1 000	(4) (15)	
	E 340	Fosfatos de potássio		(4) (15)	
	E 407	Carragenina	300	(17)	
	E 410	Farinha de sementes de alfarroba (goma de alfarroba)	1 000	(17)	
	E 412	Goma de guar	1 000	(17)	
	E 440	Pectinas	5 000		Unicamente fórmulas de transição acidificadas
	E 471	Mono e diglicéridos de ácidos gordos	4 000	(14)	
	E 472c	Ésteres cítricos de mono e diglicéridos de ácidos gordos	7 500	(14)	Unicamente quando vendidos sob a forma de pó
	E 472c	Ésteres cítricos de mono e diglicéridos de ácidos gordos	9 000	(14)	Unicamente quando vendidos na forma líquida e quando os produtos contêm proteínas parcialmente hidrolisadas, péptidos ou aminoácidos
	E 473	Ésteres de sacarose de ácidos gordos	120	(14)	Unicamente produtos que contêm proteínas hidrolisadas, péptidos ou aminoácidos
		(4): O teor máximo encontra-se expresso em P_2O_5			
		(14): Se forem incorporadas num género alimentício mais do que uma das substâncias E 322, E 471, E 472c e E 473, o teor máximo fixado para cada uma dessas substâncias nesse género alimentício será reduzido da parcela correspondente ao conjunto das outras substâncias presentes			
		(15): Os aditivos E 339 e E 340 são autorizados estremes ou em combinação e em conformidade com os limites estabelecidos nas Directivas 2006/141/CE, 2006/125/CE e 1999/21/CE			
		(16): Os aditivos E 306, E 307, E 308 e E 309 são autorizados estremes ou em combinação			
		(17): 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			

▼M2

Categoria n.º	Número E	Designação	Teor máximo (mg/kg ou mg/l consoante o caso)	Notas de rodapé	Restrições/excepções
		(43): Os aditivos E 331 e E 332 são autorizados estremes ou em combinação e em conformidade com os limites estabelecidos nas Directivas 2006/141/CE, 2006/125/CE e 1999/21/CE			
		(44): Em conformidade com os limites estabelecidos nas Directivas 2006/141/CE, 2006/125/CE e 1999/21/CE			
13.1.3	**Alimentos à base de cereais e alimentos para bebés destinados a lactentes e crianças jovens, tal como definidos na Directiva 2006/125/CE**				
	E 170	Carbonato de cálcio	*quantum satis*		Unicamente alimentos à base de cereais e alimentos para bebés, unicamente para ajuste do pH
	E 260	Ácido acético	*quantum satis*		Unicamente alimentos à base de cereais e alimentos para bebés, unicamente para ajuste do pH
	E 261	Acetato de potássio	*quantum satis*		Unicamente alimentos à base de cereais e alimentos para bebés, unicamente para ajuste do pH
	E 262	Acetatos de sódio	*quantum satis*		Unicamente alimentos à base de cereais e alimentos para bebés, unicamente para ajuste do pH
	E 263	Acetato de cálcio	*quantum satis*		Unicamente alimentos à base de cereais e alimentos para bebés, unicamente para ajuste do pH
	E 270	Ácido láctico	*quantum satis*		Unicamente alimentos à base de cereais e alimentos para bebés, unicamente para ajuste do pH, unicamente a forma L(+)
	E 296	Ácido málico	*quantum satis*		Unicamente alimentos à base de cereais e alimentos para bebés, unicamente para ajuste do pH, unicamente a forma L(+)
	E 300	Ácido L-ascórbico	200	(18)	Unicamente alimentos à base de cereais contendo gordura, incluindo bolachas, biscoitos e tostas e alimentos para bebés
	E 301	L-Ascorbato de sódio	200	(18)	Unicamente alimentos à base de cereais contendo gordura, incluindo bolachas, biscoitos e tostas e alimentos para bebés

▼M2

Categoria n.º	Número E	Designação	Teor máximo (mg/kg ou mg/l consoante o caso)	Notas de rodapé	Restrições/excepções
	E 302	L-Ascorbato de cálcio	200	(18)	Unicamente alimentos à base de cereais contendo gordura, incluindo bolachas, biscoitos e tostas e alimentos para bebés
	E 304(i)	Palmitato de L-ascorbilo	100	(19)	Unicamente alimentos à base de cereais contendo gordura, incluindo bolachas, biscoitos e tostas e alimentos para bebés
	E 306	Extracto rico em tocoferóis	100	(19)	Unicamente alimentos à base de cereais contendo gordura, incluindo bolachas, biscoitos e tostas e alimentos para bebés
	E 307	Alfa-tocoferol	100	(19)	Unicamente alimentos à base de cereais contendo gordura, incluindo bolachas, biscoitos e tostas e alimentos para bebés
	E 308	Gama-tocoferol	100	(19)	Unicamente alimentos à base de cereais contendo gordura, incluindo bolachas, biscoitos e tostas e alimentos para bebés
	E 309	Delta-tocoferol	100	(19)	Unicamente alimentos à base de cereais contendo gordura, incluindo bolachas, biscoitos e tostas e alimentos para bebés
	E 322	Lecitinas	10 000		Unicamente bolachas, biscoitos e tostas, alimentos à base de cereais, alimentos para bebés
	E 325	Lactato de sódio	*quantum satis*		Unicamente alimentos à base de cereais e alimentos para bebés, unicamente para ajuste do pH, unicamente a forma L(+)
	E 326	Lactato de potássio	*quantum satis*		Unicamente alimentos à base de cereais e alimentos para bebés, unicamente para ajuste do pH, unicamente a forma L(+)
	E 327	Lactato de cálcio	*quantum satis*		Unicamente alimentos à base de cereais e alimentos para bebés, unicamente para ajuste do pH, unicamente a forma L(+)

▼M2

Categoria n.º	Número E	Designação	Teor máximo (mg/kg ou mg/l consoante o caso)	Notas de rodapé	Restrições/excepções
	E 330	Ácido cítrico	*quantum satis*		Unicamente alimentos à base de cereais e alimentos para bebés, unicamente para ajuste do pH
	E 331	Citratos de sódio	*quantum satis*		Unicamente alimentos à base de cereais e alimentos para bebés, unicamente para ajuste do pH
	E 332	Citratos de potássio	*quantum satis*		Unicamente alimentos à base de cereais e alimentos para bebés, unicamente para ajuste do pH
	E 333	Citratos de cálcio	*quantum satis*		Unicamente alimentos à base de cereais e alimentos para bebés, unicamente para ajuste do pH
	E 334	Ácido L(+)-tartárico	5 000	(42)	Unicamente a forma L(+); unicamente bolachas, biscoitos e tostas e alimentos para bebés
	E 335	Tartaratos de sódio	5 000	(42)	Unicamente a forma L(+); unicamente bolachas, biscoitos e tostas e alimentos para bebés
	E 336	Tartaratos de potássio	5 000	(42)	Unicamente a forma L(+); unicamente bolachas, biscoitos e tostas e alimentos para bebés
	E 338	Ácido fosfórico	1 000	(4)	Unicamente alimentos à base de cereais e alimentos para bebés, unicamente para ajuste do pH
	E 339	Fosfatos de sódio	1 000	(4) (20)	Unicamente cereais
	E 340	Fosfatos de potássio	1 000	(4) (20)	Unicamente cereais
	E 341	Fosfatos de cálcio	1 000	(4) (20)	Unicamente cereais
	E 341	Fosfatos de cálcio	1 000	(4)	Unicamente sobremesas à base de fruta
	E 354	Tartarato de cálcio	5 000	(42)	Unicamente a forma L(+); unicamente bolachas, biscoitos e tostas
	E 400	Ácido algínico	500	(23)	Unicamente sobremesas e pudins
	E 401	Alginato de sódio	500	(23)	Unicamente sobremesas e pudins

▼M2

Categoria n.º	Número E	Designação	Teor máximo (mg/kg ou mg/l consoante o caso)	Notas de rodapé	Restrições/excepções
	E 402	Alginato de potássio	500	(23)	Unicamente sobremesas e pudins
	E 404	Alginato de cálcio	500	(23)	Unicamente sobremesas e pudins
	E 410	Farinha de sementes de alfarroba (goma de alfarroba)	10 000	(21)	Unicamente alimentos à base de cereais e alimentos para bebés
	E 412	Goma de guar	10 000	(21)	Unicamente alimentos à base de cereais e alimentos para bebés
	E 414	Goma arábica (goma de acácia)	10 000	(21)	Unicamente alimentos à base de cereais e alimentos para bebés
	E 415	Goma xantana	10 000	(21)	Unicamente alimentos à base de cereais e alimentos para bebés
	E 440	Pectinas	10 000	(21)	Unicamente alimentos à base de cereais e alimentos para bebés
	E 410	Farinha de sementes de alfarroba (goma de alfarroba)	20 000	(21)	Unicamente alimentos à base de cereais isentos de glúten
	E 412	Goma de guar	20 000	(21)	Unicamente alimentos à base de cereais isentos de glúten
	E 414	Goma arábica (goma de acácia)	20 000	(21)	Unicamente alimentos à base de cereais isentos de glúten
	E 415	Goma xantana	20 000	(21)	Unicamente alimentos à base de cereais isentos de glúten
	E 440	Pectinas	20 000	(21)	Unicamente alimentos à base de cereais isentos de glúten
	E 450	Difosfatos	5 000	(4) (42)	Unicamente bolachas, biscoitos e tostas
	E 471	Mono e diglicéridos de ácidos gordos	5 000	(22)	Unicamente bolachas, biscoitos e tostas, alimentos à base de cereais, alimentos para bebés
	E 472a	Ésteres acéticos de mono e diglicéridos de ácidos gordos	5 000	(22)	Unicamente bolachas, biscoitos e tostas, alimentos à base de cereais, alimentos para bebés

▼M2

Categoria n.º	Número E	Designação	Teor máximo (mg/kg ou mg/l consoante o caso)	Notas de rodapé	Restrições/excepções
	E 472b	Ésteres lácticos de mono e diglicéridos de ácidos gordos	5 000	(22)	Unicamente bolachas, biscoitos e tostas, alimentos à base de cereais, alimentos para bebés
	E 472c	Ésteres cítricos de mono e diglicéridos de ácidos gordos	5 000	(22)	Unicamente bolachas, biscoitos e tostas, alimentos à base de cereais, alimentos para bebés
	E 500	Carbonatos de sódio	*quantum satis*		Unicamente como levedante químico
	E 501	Carbonatos de potássio	*quantum satis*		Unicamente como levedante químico
	E 503	Carbonatos de amónio	*quantum satis*		Unicamente como levedante químico
	E 507	Ácido clorídrico	*quantum satis*		Unicamente alimentos à base de cereais e alimentos para bebés, unicamente para ajuste do pH
	E 524	Hidróxido de sódio	*quantum satis*		Unicamente alimentos à base de cereais e alimentos para bebés, unicamente para ajuste do pH
	E 525	Hidróxido de potássio	*quantum satis*		Unicamente alimentos à base de cereais e alimentos para bebés, unicamente para ajuste do pH
	E 526	Hidróxido de cálcio	*quantum satis*		Unicamente alimentos à base de cereais e alimentos para bebés, unicamente para ajuste do pH
	E 551	Dióxido de silício	2 000		Unicamente cereais secos
	E 575	Glucono-delta-lactona	5 000	(42)	Unicamente bolachas, biscoitos e tostas
	E 920	L-Cisteína	1 000		Unicamente bolachas e biscoitos destinados a lactentes e crianças jovens
	E 1404	Amido oxidado	50 000		Unicamente alimentos à base de cereais e alimentos para bebés
	E 1410	Fosfato de monoamido	50 000		Unicamente alimentos à base de cereais e alimentos para bebés

▼M2

Categoria n.º	Número E	Designação	Teor máximo (mg/kg ou mg/l consoante o caso)	Notas de rodapé	Restrições/excepções
	E 1412	Fosfato de diamido	50 000		Unicamente alimentos à base de cereais e alimentos para bebés
	E 1413	Fosfato de diamido fosfatado	50 000		Unicamente alimentos à base de cereais e alimentos para bebés
	E 1414	Fosfato de diamido acetilado	50 000		Unicamente alimentos à base de cereais e alimentos para bebés
	E 1420	Amido acetilado	50 000		Unicamente alimentos à base de cereais e alimentos para bebés
	E 1422	Adipato de diamido acetilado	50 000		Unicamente alimentos à base de cereais e alimentos para bebés
	E 1450	Octenilsuccinato de amido sódico	50 000		Unicamente alimentos à base de cereais e alimentos para bebés
	E 1451	Amido oxidado acetilado	50 000		Unicamente alimentos à base de cereais e alimentos para bebés
	E 300	Ácido ascórbico	300	(18)	Unicamente bebidas, sumos e alimentos para bebés à base de frutos e produtos hortícolas
	E 301	Ascorbato de sódio	300	(18)	Unicamente bebidas, sumos e alimentos para bebés à base de frutos e produtos hortícolas
	E 302	Ascorbato de cálcio	300	(18)	Unicamente bebidas, sumos e alimentos para bebés à base de frutos e produtos hortícolas
	E 333	Citratos de cálcio	*quantum satis*		Unicamente produtos à base de fruta com baixo teor de açúcar
		(1): Os aditivos podem ser adicionados estremes ou em combinação			
		(4): O teor máximo encontra-se expresso em P_2O_5			
		(18): Os aditivos E 300, E 301 e E 302 são autorizados estremes ou em combinação; teores expressos em ácido ascórbico			

▼M2

Categoria n.º	Número E	Designação	Teor máximo (mg/kg ou mg/l consoante o caso)	Notas de rodapé	Restrições/excepções
		(19): Os aditivos E 304, E 306, E 307, E 308 e E 309 são autorizados estremes ou em combinação			
		(20): Os aditivos E 339, E 340 e E 341 são autorizados estremes ou em combinação			
		(21): Os aditivos E 410, E 412, E 414, E 415 e E 440 são autorizados estremes ou em combinação			
		(22): Os aditivos E 471, E 472a, E 472b e E 472c são autorizados estremes ou em combinação			
		(23): Os aditivos E 400, E 401, E 402 e E 404 são autorizados estremes ou em combinação			
		(42): Como resíduo			
13.1.4	**Outros alimentos destinados a crianças jovens**				
		Nota: No fabrico de leites acidificados podem ser utilizadas culturas não patogénicas produtoras de ácido L(+)-láctico			
	E 270	Ácido láctico	*quantum satis*		Unicamente a forma L(+)
	E 304(i)	Palmitato de L-ascorbilo	100	(19)	
	E 306	Extracto rico em tocoferóis	100	(19)	
	E 307	Alfa-tocoferol	100	(19)	
	E 308	Gama-tocoferol	100	(19)	
	E 309	Delta-tocoferol	100	(19)	
	E 322	Lecitinas	10 000	(14)	
	E 330	Ácido cítrico	*quantum satis*		
	E 331	Citratos de sódio	2 000		
	E 332	Citratos de potássio			

▼M2

Categoria n.º	Número E	Designação	Teor máximo (mg/kg ou mg/l consoante o caso)	Notas de rodapé	Restrições/excepções
	E 338	Ácido fosfórico		(1) (4)	
	E 339	Fosfatos de sódio	1 000	(1) (4) (15)	
	E 340	Fosfatos de potássio	1 000	(1) (4) (15)	
	E 407	Carragenina	300		
	E 410	Farinha de sementes de alfarroba (goma de alfarroba)	10 000	(21)	
	E 412	Goma de guar	10 000	(21)	
	E 414	Goma arábica (goma de acácia)	10 000	(21)	
	E 415	Goma xantana	10 000	(21)	
	E 440	Pectinas	5 000	(21)	
	E 471	Mono e diglicéridos de ácidos gordos	4 000	(14)	
	E 472c	Ésteres cítricos de mono e diglicéridos de ácidos gordos	7 500	(14)	Unicamente quando vendidos sob a forma de pó
	E 472c	Ésteres cítricos de mono e diglicéridos de ácidos gordos	9 000	(14)	Unicamente quando vendidos na forma líquida e quando os produtos contêm proteínas parcialmente hidrolisadas, péptidos ou aminoácidos
	E 473	Ésteres de sacarose de ácidos gordos	120	(14)	Unicamente produtos que contêm proteínas hidrolisadas, péptidos ou aminoácidos
	E 500	Carbonatos de sódio	*quantum satis*		
	E 501	Carbonatos de potássio	*quantum satis*		
	E 503	Carbonatos de amónio	*quantum satis*		
	E 507	Ácido clorídrico	*quantum satis*		Unicamente para ajuste do pH

▼M2

Categoria n.º	Número E	Designação	Teor máximo (mg/kg ou mg/l consoante o caso)	Notas de rodapé	Restrições/excepções
	E 524	Hidróxido de sódio	*quantum satis*		Unicamente para ajuste do pH
	E 525	Hidróxido de potássio	*quantum satis*		Unicamente para ajuste do pH
	E 1404	Amido oxidado	50 000		
	E 1410	Fosfato de monoamido	50 000		
	E 1412	Fosfato de diamido	50 000		
	E 1413	Fosfato de diamido fosfatado	50 000		
	E 1414	Fosfato de diamido acetilado	50 000		
	E 1420	Amido acetilado	50 000		
	E 1422	Adipato de diamido acetilado	50 000		
	E 1450	Octenilsuccinato de amido sódico	50 000		
		(1): Os aditivos podem ser adicionados estremes ou em combinação			
		(4): O teor máximo encontra-se expresso em P_2O_5			
		(14): Se forem incorporadas num género alimentício mais do que uma das substâncias E 322, E 471, E 472c e E 473, o teor máximo fixado para cada uma dessas substâncias nesse género alimentício será reduzido da parcela correspondente ao conjunto das outras substâncias presentes			
		(15): Os aditivos E 339 e E 340 são autorizados estremes ou em combinação e em conformidade com os limites estabelecidos nas Directivas 2006/141/CE, 2006/125/CE e 1999/21/CE			
		(16): Os aditivos E 304, E 306, E 307, E 308 e E 309 são autorizados estremes ou em combinação			
		(21): Os aditivos E 410, E 412, E 414, E 415 e E 440 são autorizados estremes ou em combinação			
13.1.5	**Alimentos dietéticos destinados a fins medicinais específicos para lactentes e crianças jovens, tal como definidos na Directiva 1999/21/CE, e fórmulas especiais para lactentes**				

▼M2

Categoria n.º	Número E	Designação	Teor máximo (mg/kg ou mg/l consoante o caso)	Notas de rodapé	Restrições/excepções
13.1.5.1	**Alimentos dietéticos destinados a fins medicinais específicos para lactentes e fórmulas especiais para lactentes**				
	Podem usar-se os aditivos das categorias 13.1.1 e 13.1.2				
	E 170	Carbonato de cálcio	*quantum satis*		
	E 304(i)	Palmitato de L-ascorbilo	100		
	E 331	Citratos de sódio	*quantum satis*		
	E 332	Citratos de potássio	*quantum satis*		
	E 333	Citratos de cálcio	*quantum satis*		
	E 338	Ácido fosfórico	1 000	(1) (4)	Unicamente para ajuste do pH
	E 339	Fosfatos de sódio	1 000	(1) (4) (20)	
	E 340	Fosfatos de potássio	1 000	(1) (4) (20)	
	E 341	Fosfatos de cálcio	1 000	(1) (4) (20)	
	E 401	Alginato de sódio	1 000		A partir dos quatro meses, em produtos alimentares específicos com composição adaptada, destinados às perturbações do metabolismo e à alimentação geral por sondas
	E 405	Alginato de propilenoglicol	200		A partir dos 12 meses, em dietas específicas para crianças jovens com intolerância ao leite de vaca ou problemas congénitos de metabolismo
	E 410	Farinha de sementes de alfarroba (goma de alfarroba)	10 000		Desde o nascimento, em produtos destinados à redução do refluxo gastroesofágico
	E 412	Goma de guar	10 000		Desde o nascimento, em produtos de fórmulas líquidas que contêm proteínas hidrolisadas, péptidos ou aminoácidos

▼M2

Categoria n.º	Número E	Designação	Teor máximo (mg/kg ou mg/l consoante o caso)	Notas de rodapé	Restrições/excepções
	E 415	Goma xantana	1 200		Desde o nascimento, para a utilização em produtos à base de aminoácidos ou péptidos destinados a doentes com problemas relacionados com a má absorção de proteínas, perturbação do aparelho gastrointestinal ou problemas congénitos de metabolismo
	E 440	Pectinas	10 000		Desde o nascimento, em produtos utilizados no caso de perturbações gastrointestinais
	E 466	Carboximetilcelulose	10 000		Desde o nascimento, em produtos destinados à gestão dietética de perturbações do metabolismo
	E 471	Mono e diglicéridos de ácidos gordos	5 000		Desde o nascimento, em dietas específicas, em particular nas desprovidas de proteínas
	E 472c	Ésteres cítricos de mono e diglicéridos de ácidos gordos	7 500		Unicamente quando vendidos sob a forma de pó; desde o nascimento
	E 472c	Ésteres cítricos de mono e diglicéridos de ácidos gordos	9 000		Unicamente quando vendidos na forma líquida; desde o nascimento
	E 473	Ésteres de sacarose de ácidos gordos	120		Unicamente produtos que contêm proteínas hidrolisadas, péptidos ou aminoácidos
	E 500	Carbonatos de sódio	*quantum satis*		Unicamente como levedante químico
	E 501	Carbonatos de potássio	*quantum satis*		Unicamente como levedante químico
	E 507	Ácido clorídrico	*quantum satis*		Unicamente como levedante químico
	E 524	Hidróxido de sódio	*quantum satis*		Unicamente para ajuste do pH
	E 525	Hidróxido de potássio	*quantum satis*		Unicamente para ajuste do pH
	E 526	Hidróxido de cálcio	*quantum satis*		Unicamente para ajuste do pH
	E 1450	Octenilsuccinato de amido sódico	20 000		Unicamente fórmulas para lactentes e fórmulas de transição

▼M2

Categoria n.º	Número E	Designação	Teor máximo (mg/kg ou mg/l consoante o caso)	Notas de rodapé	Restrições/excepções
		(1): Os aditivos podem ser adicionados estremes ou em combinação			
		(4): O teor máximo encontra-se expresso em P_2O_5			
		(20): Os aditivos E 339, E 340 e E 341 são autorizados estremes ou em combinação			
13.1.5.2	**Alimentos dietéticos destinados a fins medicinais específicos para lactentes e crianças jovens, tal como definidos na Directiva 1999/21/CE**				
	Podem usar-se os aditivos da categoria 13.1.3, excepto E 270, E 333 e E 341				
	E 401	Alginato de sódio	1 000		A partir dos quatro meses, em produtos alimentares específicos com composição adaptada, destinados às perturbações do metabolismo e à alimentação geral por sondas
	E 405	Alginato de propilenoglicol	200		A partir dos 12 meses, em dietas específicas para crianças jovens com intolerância ao leite de vaca ou problemas congénitos de metabolismo
	E 410	Farinha de sementes de alfarroba (goma de alfarroba)	10 000		Desde o nascimento, em produtos destinados à redução do refluxo gastroesofágico
	E 412	Goma de guar	10 000		Desde o nascimento, em produtos de fórmulas líquidas que contêm proteínas hidrolisadas, péptidos ou aminoácidos
	E 415	Goma xantana	1 200		Desde o nascimento, para a utilização em produtos à base de aminoácidos ou péptidos destinados a doentes com problemas relacionados com a má absorção de proteínas, perturbação do aparelho gastrointestinal ou problemas congénitos de metabolismo
	E 440	Pectinas	10 000		Desde o nascimento, em produtos utilizados no caso de perturbações gastrointestinais
	E 466	Carboximetilcelulose	10 000		Desde o nascimento, em produtos destinados à gestão dietética de perturbações do metabolismo
	E 471	Mono e diglicéridos de ácidos gordos	5 000		Desde o nascimento, em dietas específicas, em particular nas desprovidas de proteínas

▼M2

Categoria n.º	Número E	Designação	Teor máximo (mg/kg ou mg/l consoante o caso)	Notas de rodapé	Restrições/excepções
	E 472c	Ésteres cítricos de mono e diglicéridos de ácidos gordos	7 500		Unicamente quando vendidos sob a forma de pó; desde o nascimento
	E 472c	Ésteres cítricos de mono e diglicéridos de ácidos gordos	9 000		Unicamente quando vendidos na forma líquida; desde o nascimento
	E 473	Ésteres de sacarose de ácidos gordos	120		Unicamente produtos que contêm proteínas hidrolisadas, péptidos ou aminoácidos
	E 1450	Octenilsuccinato de amido sódico	20 000		
13.2	**Alimentos dietéticos destinados a fins medicinais específicos, tal como definidos na Directiva 1999/21/CE (excepto os produtos da categoria 13.1.5)**				
	Os produtos pertencentes a esta categoria também podem conter os aditivos autorizados nas categorias de géneros alimentícios correspondentes				
	Grupo I	Aditivos			
	Grupo II	Corantes segundo o princípio *quantum satis*	*quantum satis*		
	Grupo III	Corantes com um teor máximo em combinação	50		
	Grupo IV	Polióis	*quantum satis*		
	E 160d	Licopeno	30		
	E 200-213	Ácido sórbico – sorbatos; ácido benzóico – benzoatos	1 500	(1) (2)	
	E 338-452	Ácido fosfórico – fosfatos – di, tri e polifosfatos	5 000	(1) (4)	
	E 405	Alginato de propilenoglicol	1 200		
	E 406	Ágar-ágar	*quantum satis*		Unicamente géneros alimentícios em comprimidos e drageias
	E 432-436	Polissorbatos	1 000	(1)	

▼M2

Categoria n.º	Número E	Designação	Teor máximo (mg/kg ou mg/l consoante o caso)	Notas de rodapé	Restrições/excepções
	E 473-474	Ésteres de sacarose de ácidos gordos – sacaroglicéridos	5 000	(1)	
	E 475	Ésteres de poliglicerol de ácidos gordos	5 000		
	E 477	Ésteres de propilenoglicol de ácidos gordos	1 000		
	E 481-482	Estearoíl-2-lactilatos	2 000	(1)	
	E 491-495	Ésteres de sorbitano	5 000	(1)	
	E 950	Acessulfame K	450		
	E 951	Aspartame	1 000		
	E 952	Ácido ciclâmico e seus sais de Na e Ca	400	(51)	
	E 954	Sacarina e seus sais de Na, K e Ca	200	(52)	
	E 955	Sucralose	400		
	E 959	Neo-hesperidina DC	100		
▼M4	E 960	Glicosídeos de esteviol	330	(60)	
▼M2	E 961	Neotame	32		
	E 962	Sal de aspartame-acessulfame	450	(11)a (49) (50)	
		(1): Os aditivos podem ser adicionados estremes ou em combinação			
		(2): O teor máximo aplica-se à soma e os teores encontram-se expressos em ácido livre			

▼M2

Categoria n.º	Número E	Designação	Teor máximo (mg/kg ou mg/l consoante o caso)	Notas de rodapé	Restrições/excepções
		(4): O teor máximo encontra-se expresso em P_2O_5			
		(11): Os teores encontram-se expressos em a) equivalentes de acessulfame K ou em b) equivalentes de aspartame			
		(49): Os teores máximos de utilização são derivados dos teores máximos de utilização dos constituintes, aspartame (E 951) e acessulfame K (E 950)			
		(50): A utilização do sal de aspartame-acessulfame, quer estreme quer combinado com E 950 ou E 951, não pode ter por consequência a ultrapassagem dos teores máximos quer de E 950 quer de E 951			
		(51): Os teores máximos de utilização encontram-se expressos em ácido livre			
		(52): Os teores máximos de utilização encontram-se expressos em imida livre			
▼M4		(60): Expressos em equivalentes de esteviol			
▼M2					
13.3	**Alimentos dietéticos para dietas de controlo do peso destinados a substituir a ingestão diária total de alimentos ou uma refeição (a totalidade do regime alimentar diário ou parte dele)**				
	Grupo I	Aditivos			
	Grupo II	Corantes segundo o princípio *quantum satis*	*quantum satis*		
	Grupo III	Corantes com um teor máximo em combinação	50		
	Grupo IV	Polióis	*quantum satis*		
	E 160d	Licopeno	30		
	E 200-213	Ácido sórbico – sorbatos; ácido benzóico – benzoatos	1 500	(1) (2)	
	E 338-452	Ácido fosfórico – fosfatos – di, tri e polifosfatos	5 000	(1) (4)	

▼M2

Categoria n.º	Número E	Designação	Teor máximo (mg/kg ou mg/l consoante o caso)	Notas de rodapé	Restrições/excepções
	E 405	Alginato de propilenoglicol	1 200		
	E 432-436	Polissorbatos	1 000	(1)	
	E 473-474	Ésteres de sacarose de ácidos gordos – sacaroglicéridos	5 000	(1)	
	E 475	Ésteres de poliglicerol de ácidos gordos	5 000		
	E 477	Ésteres de propilenoglicol de ácidos gordos	1 000		
	E 481-482	Estearoíl-2-lactilatos	2 000	(1)	
	E 491-495	Ésteres de sorbitano	5 000	(1)	
	E 950	Acessulfame K	450		
	E 951	Aspartame	800		
	E 952	Ácido ciclâmico e seus sais de Na e Ca	400	(51)	
	E 954	Sacarina e seus sais de Na, K e Ca	240	(52)	
	E 955	Sucralose	320		
	E 959	Neo-hesperidina DC	100		
▼M4	E 960	Glicosídeos de esteviol	270	(60)	
▼M2	E 961	Neotame	26		

▼M2

Categoria n.º	Número E	Designação	Teor máximo (mg/kg ou mg/l consoante o caso)	Notas de rodapé	Restrições/excepções
	E 962	Sal de aspartame-acessulfame	450	(11)a (49) (50)	
		(1): Os aditivos podem ser adicionados estremes ou em combinação			
		(2): O teor máximo aplica-se à soma e os teores encontram-se expressos em ácido livre			
		(4): O teor máximo encontra-se expresso em P_2O_5			
		(11): Os teores encontram-se expressos em a) equivalentes de acessulfame K ou em b) equivalentes de aspartame			
		(49): Os teores máximos de utilização são derivados dos teores máximos de utilização dos constituintes, aspartame (E 951) e acessulfame K (E 950)			
		(50): A utilização do sal de aspartame-acessulfame, quer estreme quer combinado com E 950 ou E 951, não pode ter por consequência a ultrapassagem dos teores máximos quer de E 950 quer de E 951			
		(51): Os teores máximos de utilização encontram-se expressos em ácido livre			
		(52): Os teores máximos de utilização encontram-se expressos em imida livre			
▼M4		(60): Expressos em equivalentes de esteviol			
▼M2					
13.4	**Géneros alimentícios destinados a pessoas com intolerância ao glúten, tal como definidos no Regulamento (CE) n.º 41/2009**				
	Os produtos pertencentes a esta categoria também podem conter os aditivos autorizados nas categorias de géneros alimentícios homólogas				
	Grupo I	Aditivos			Incluindo massas alimentícias secas
	Grupo II	Corantes segundo o princípio *quantum satis*	*quantum satis*		
	Grupo IV	Polióis	*quantum satis*		
	E 338-452	Ácido fosfórico – fosfatos – di, tri e polifosfatos	5 000	(1) (4)	

▼M2

Categoria n.º	Número E	Designação	Teor máximo (mg/kg ou mg/l consoante o caso)	Notas de rodapé	Restrições/excepções
	Adicionalmente, são autorizados todos os aditivos nos homólogos que contenham glúten				
		(1): Os aditivos podem ser adicionados estremes ou em combinação			
		(4): O teor máximo encontra-se expresso em P_2O_5			
14	**Bebidas**				
14.1	**Bebidas não-alcoólicas**				
14.1.1	**Água, incluindo águas minerais naturais, tal como definidas na Directiva 2009/54/CE, águas de nascente e todas as outras águas engarrafadas ou embaladas**				
	E 338-452	Ácido fosfórico – fosfatos – di, tri e poli-fosfatos	500	(1) (4)	Unicamente águas de mesa preparadas
		(1): Os aditivos podem ser adicionados estremes ou em combinação			
		(4): O teor máximo encontra-se expresso em P_2O_5			
		(48): Os sais minerais adicionados às águas minerais preparadas para efeitos de normalização não são classificados como aditivos			
14.1.2	**Sumos de frutos, tal como definidos na Directiva 2001/112/CE, e sumos de produtos hortícolas**				
	Grupo I	Aditivos			Unicamente sumos de produtos hortícolas
	E 170	Carbonato de cálcio	*quantum satis*		Unicamente sumo de uva
	E 200-203	Ácido sórbico – sorbatos	500	(1) (2)	Unicamente *sød ... saft* e *sødet ... saft*
	E 200-213	Ácido sórbico – sorbatos; ácido benzóico – benzoatos	2 000	(1) (2)	Unicamente sumo de uva não fermentado para utilização como vinho de missa
	E 210-213	Ácido benzóico – benzoatos	200	(1) (2)	Unicamente *sød ... saft* e *sødet ... saft*
	E 220-228	Dióxido de enxofre – sulfitos	2 000	(3)	Unicamente sumo de uva concentrado para fabrico de vinho caseiro

▼M2

Categoria n.º	Número E	Designação	Teor máximo (mg/kg ou mg/l consoante o caso)	Notas de rodapé	Restrições/excepções
	E 220-228	Dióxido de enxofre – sulfitos	50	(3)	Unicamente sumos de laranja, toranja, maçã e ananás, para distribuição avulsa em estabelecimentos de restauração
	E 220-228	Dióxido de enxofre – sulfitos	350	(3)	Unicamente sumos de lima e limão
	E 220-228	Dióxido de enxofre – sulfitos	70	(3)	Unicamente sumo de uva não fermentado para utilização como vinho de missa
	E 296	Ácido málico	3 000		Unicamente sumo de ananás
	E 300	Ácido ascórbico	*quantum satis*		
	E 330	Ácido cítrico	3 000		
	E 336	Tartaratos de potássio	*quantum satis*		Unicamente sumo de uva
	E 440	Pectinas	3 000		Unicamente sumos de ananás e maracujá
	E 900	Dimetilpolissiloxano	10		Unicamente sumo de ananás e *sød ... saft* e *sødet ... saft*
		(1): Os aditivos podem ser adicionados estremes ou em combinação			
		(2): O teor máximo aplica-se à soma e os teores encontram-se expressos em ácido livre			
		(3): Os teores máximos encontram-se expressos em SO_2 e referem-se às quantidades totais, de todas as origens; um teor de SO_2 não superior a 10 mg/kg ou 10 mg/l é considerado inexistente			
14.1.3	**Néctares de frutos, tal como definidos na Directiva 2001/112/CE, néctares de produtos hortícolas e produtos semelhantes**				
	Grupo I	Aditivos			Unicamente néctares de produtos hortícolas; os aditivos E 420, E 421, E 953, E 965, E 966, E 967 e E 968 não podem ser utilizados
	E 200-203	Ácido sórbico – sorbatos	300	(1) (2)	Unicamente xaropes de frutos tradicionais suecos e finlandeses
	E 200-203	Ácido sórbico – sorbatos	250	(1) (2)	Unicamente xaropes de frutos tradicionais suecos; o teor máximo aplica-se caso também se tenha usado E 210-213, ácido benzóico – benzoatos

▼M2

Categoria n.º	Número E	Designação	Teor máximo (mg/kg ou mg/l consoante o caso)	Notas de rodapé	Restrições/excepções
	E 210-213	Ácido benzóico – benzoatos	150	(1) (2)	Unicamente xaropes de frutos tradicionais suecos e finlandeses
	E 270	Ácido láctico	5 000		
	E 296	Ácido málico	*quantum satis*		Unicamente xaropes de frutos tradicionais suecos e finlandeses
	E 300	Ácido ascórbico	*quantum satis*		
	E 330	Ácido cítrico	5 000		
	E 440	Pectinas	3 000		Unicamente ananás e maracujá
	E 466	Carboximetilcelulose	*quantum satis*		Unicamente xaropes de citrinos tradicionais suecos e finlandeses
	E 950	Acessulfame K	350		Unicamente produtos com baixo valor energético ou sem adição de açúcar
	E 951	Aspartame	600		Unicamente produtos com baixo valor energético ou sem adição de açúcar
	E 952	Ácido ciclâmico e seus sais de Na e Ca	250	(51)	Unicamente produtos com baixo valor energético ou sem adição de açúcar
	E 954	Sacarina e seus sais de Na, K e Ca	80	(52)	Unicamente produtos com baixo valor energético ou sem adição de açúcar
	E 955	Sucralose	300		Unicamente produtos com baixo valor energético ou sem adição de açúcar
	E 959	Neo-hesperidina DC	30		Unicamente produtos com baixo valor energético ou sem adição de açúcar
▼M4	E 960	Glicosídeos de esteviol	100	(60)	Unicamente produtos com baixo valor energético ou sem adição de açúcar
▼M2	E 961	Neotame	20		Unicamente produtos com baixo valor energético ou sem adição de açúcar

▼M2

Categoria n.º	Número E	Designação	Teor máximo (mg/kg ou mg/l consoante o caso)	Notas de rodapé	Restrições/excepções
	E 962	Sal de aspartame-acessulfame	350	(11)a (49) (50)	Unicamente produtos com baixo valor energético ou sem adição de açúcar
		(11): Os teores encontram-se expressos em a) equivalentes de acessulfame K ou em b) equivalentes de aspartame			
		(49): Os teores máximos de utilização são derivados dos teores máximos de utilização dos constituintes, aspartame (E 951) e acessulfame K (E 950)			
		(50): A utilização do sal de aspartame-acessulfame, quer estreme quer combinado com E 950 ou E 951, não pode ter por consequência a ultrapassagem dos teores máximos quer de E 950 quer de E 951			
		(51): Os teores máximos de utilização encontram-se expressos em ácido livre			
		(52): Os teores máximos de utilização encontram-se expressos em imida livre			
▼M4		(60): Expressos em equivalentes de esteviol			
▼M2					
14.1.4	**Bebidas aromatizadas**				
	Grupo I	Aditivos			Os aditivos E 420, E 421, E 953, E 965, E 966, E 967 e E 968 não podem ser utilizados
	Grupo II	Corantes segundo o princípio *quantum satis*	*quantum satis*		Excepto leite achocolatado e produtos de malte
	Grupo III	Corantes com um teor máximo em combinação	100	(25)	Excepto leite achocolatado e produtos de malte
	E 160d	Licopeno	12		Excepto bebidas para diluir
	E 200-203	Ácido sórbico – sorbatos	300	(1) (2)	Excepto bebidas de base láctea
	E 200-203	Ácido sórbico – sorbatos	250	(1) (2)	O teor máximo aplica-se caso também se tenha usado E 210-213, ácido benzóico – benzoatos

▼M2

Categoria n.º	Número E	Designação	Teor máximo (mg/kg ou mg/l consoante o caso)	Notas de rodapé	Restrições/excepções
	E 210-213	Ácido benzóico – benzoatos	150	(1) (2)	Excepto bebidas de base láctea
	E 220-228	Dióxido de enxofre – sulfitos	20	(3)	Unicamente a quantidade transferida a partir de concentrados em bebidas não-alcoólicas aromatizadas que contenham sumos de frutos
	E 220-228	Dióxido de enxofre – sulfitos	50	(3)	Unicamente bebidas não-alcoólicas aromatizadas que contenham pelo menos 235 g/l de xarope de glicose
	E 220-228	Dióxido de enxofre – sulfitos	350	(3)	Unicamente concentrados à base de sumos de frutos que contenham, no mínimo, 2,5 % de cevada (*barley water*)
	E 220-228	Dióxido de enxofre – sulfitos	250	(3)	Unicamente outros produtos concentrados à base de sumos de frutos e de frutos liquefeitos; capilé, groselha
	E 242	Dicarbonato dimetílico	250	(24)	
	E 297	Ácido fumárico	1 000		Unicamente pós instantâneos para bebidas à base de frutos
	E 338-452	Ácido fosfórico – fosfatos – di, tri e polifosfatos	700	(1) (4)	
	E 338-452	Ácido fosfórico – fosfatos – di, tri e polifosfatos	500	(1) (4)	Unicamente bebidas para desportistas
	E 338-452	Ácido fosfórico – fosfatos – di, tri e polifosfatos	4 000	(1) (4)	Unicamente bebidas para desportistas com proteína de soro de leite
	E 338-452	Ácido fosfórico – fosfatos – di, tri e polifosfatos	20 000	(1) (4)	Unicamente bebidas à base de proteínas vegetais
	E 338-452	Ácido fosfórico – fosfatos – di, tri e polifosfatos	2 000	(1) (4)	Unicamente bebidas de base láctea, com chocolate e malte
	E 355-357	Ácido adípico – adipatos	10 000	(1)	Unicamente substâncias em pó para preparação caseira de bebidas

▼M2

Categoria n.º	Número E	Designação	Teor máximo (mg/kg ou mg/l consoante o caso)	Notas de rodapé	Restrições/excepções
	E 363	Ácido succínico	3 000		Unicamente substâncias em pó para preparação caseira de bebidas
	E 405	Alginato de propilenoglicol	300		
	E 426	Hemicelulose de soja	5 000		Unicamente bebidas de base láctea para venda a retalho
	E 444	Acetoisobutirato de sacarose	300		Unicamente bebidas de aspecto turvo
	E 445	Ésteres de glicerol de colofónia	100		Unicamente bebidas de aspecto turvo
	E 459	Beta-ciclodextrina	500		Unicamente pós instantâneos para bebidas aromatizadas
	E 473-474	Ésteres de sacarose de ácidos gordos – sacaroglicéridos	5 000	(1)	Unicamente bebidas à base de anis, leite, coco e amêndoa
	E 473-474	Ésteres de sacarose de ácidos gordos – sacaroglicéridos	10 000	(1)	Unicamente produtos em pó para a preparação de bebidas quentes
	E 481-482	Estearoíl-2-lactilatos de sódio e cálcio	2 000	(1)	Unicamente produtos em pó para a preparação de bebidas quentes
	E 900	Dimetilpolissiloxano	10		
	E 950	Acessulfame K	350		Unicamente produtos com baixo valor energético ou sem adição de açúcar
	E 951	Aspartame	600		Unicamente produtos com baixo valor energético ou sem adição de açúcar
	E 952	Ácido ciclâmico e seus sais de Na e Ca	250	(51)	Unicamente produtos com baixo valor energético ou sem adição de açúcar
	E 954	Sacarina e seus sais de Na, K e Ca	80	(52)	Unicamente produtos com baixo valor energético ou sem adição de açúcar

▼M2

Categoria n.º	Número E	Designação	Teor máximo (mg/kg ou mg/l consoante o caso)	Notas de rodapé	Restrições/excepções
	E 954	Sacarina e seus sais de Na, K e Ca	100	(52)	Unicamente *gaseosa* com baixo valor energético ou sem adição de açúcar
	E 955	Sucralose	300		Unicamente produtos com baixo valor energético ou sem adição de açúcar
	E 959	Neo-hesperidina DC	30		Unicamente produtos com baixo valor energético ou sem adição de açúcar, excepto bebidas aromatizadas à base de leite e derivados do leite
	E 959	Neo-hesperidina DC	50		Unicamente bebidas aromatizadas à base de leite e derivados do leite, com baixo valor energético ou sem adição de açúcar
	E 957	Taumatina	0,5		Unicamente bebidas aromatizadas à base de água, não alcoólicas; unicamente como intensificador de sabor
▼M4	E 960	Glicosídeos de esteviol	80	(60)	Unicamente produtos com baixo valor energético ou sem adição de açúcar
▼M2	E 961	Neotame	20		Unicamente produtos com baixo valor energético ou sem adição de açúcar
	E 961	Neotame	2		Unicamente produtos com baixo valor energético ou sem adição de açúcar, como intensificador de sabor
	E 962	Sal de aspartame-acessulfame	350	(11)a (49) (50)	Unicamente produtos com baixo valor energético ou sem adição de açúcar
	E 999	Extracto de quilaia	200	(45)	
		(1): Os aditivos podem ser adicionados estremes ou em combinação			
		(2): O teor máximo aplica-se à soma e os teores encontram-se expressos em ácido livre			

▼M2

Categoria n.º	Número E	Designação	Teor máximo (mg/kg ou mg/l consoante o caso)	Notas de rodapé	Restrições/excepções
		(3): Os teores máximos encontram-se expressos em SO_2 e referem-se às quantidades totais, de todas as origens; um teor de SO_2 não superior a 10 mg/kg ou 10 mg/l é considerado inexistente			
		(4): O teor máximo encontra-se expresso em P_2O_5			
		(11): Os teores encontram-se expressos em a) equivalentes de acessulfame K ou em b) equivalentes de aspartame			
		(49): Os teores máximos de utilização são derivados dos teores máximos de utilização dos constituintes, aspartame (E 951) e acessulfame K (E 950)			
		(50): A utilização do sal de aspartame-acessulfame, quer estreme quer combinado com E 950 ou E 951, não pode ter por consequência a ultrapassagem dos teores máximos quer de E 950 quer de E 951			
		(51): Os teores máximos de utilização encontram-se expressos em ácido livre			
		(52): Os teores máximos de utilização encontram-se expressos em imida livre			
		(24): Quantidade adicionada, resíduo não detectável			
		(25): A quantidade de cada um dos corantes E 110, E 122, E 124 e E 155 não pode exceder 50 mg/kg ou mg/l			
		(45): Calculado como extracto anidro			
▼M4		(60): Expressos em equivalentes de esteviol			
▼M5		(74): Teor máximo para o alumínio proveniente de todas as lacas de alumínio: 15 mg/kg. Para efeitos do artigo 22.º, n.º 1, alínea g), do Regulamento (CE) n.º 1333/2008, esse teor máximo é aplicável a partir de 1 de fevereiro de 2013.			
▼M2 **14.1.5**	**Café, chá, infusões de plantas e de frutos, chicória; extractos de chá, de infusões de plantas e de frutos e de chicória; preparações à base de chá, plantas, frutos e cereais para infusões, bem como misturas e misturas instantâneas destes produtos**				
14.1.5.1	**Café, extractos de café**				
	E 901	Cera de abelhas (branca e amarela)	*quantum satis*		Unicamente como agente de revestimento de café em grão
	E 902	Cera de candelilha	*quantum satis*		Unicamente como agente de revestimento de café em grão

▼M2

Categoria n.º	Número E	Designação	Teor máximo (mg/kg ou mg/l consoante o caso)	Notas de rodapé	Restrições/excepções
	E 903	Cera de carnaúba	200		Unicamente como agente de revestimento de café em grão
	E 904	Goma laca	*quantum satis*		Unicamente como agente de revestimento de café em grão
14.1.5.2	**Outros**				
	Grupo I	Aditivos			Excepto chá em folhas não aromatizado; incluindo café aromatizado de preparação instantânea; os aditivos E 420, E 421, E 953, E 965, E 966, E 967 e E 968 não podem ser utilizados em bebidas
	E 200-213	Ácido sórbico – sorbatos; ácido benzóico – benzoatos	600	(1) (2)	Unicamente chá líquido concentrado e infusões líquidas concentradas de frutos e plantas
	E 242	Dicarbonato dimetílico	250	(24)	Unicamente chá líquido concentrado
	E 297	Ácido fumárico	1 000		Unicamente produtos instantâneos para preparação de infusões de plantas e chás aromatizados
	E 338-452	Ácido fosfórico – fosfatos – di, tri e polifosfatos	2 000	(1) (4)	Unicamente bebidas à base de café destinadas a máquinas de distribuição automática; chás instantâneos e infusões de plantas instantâneas
	E 355-357	Ácido adípico – adipatos	10 000	(1)	Unicamente substâncias em pó para preparação caseira de bebidas
	E 363	Ácido succínico	3 000		Unicamente substâncias em pó para preparação caseira de bebidas
	E 473-474	Ésteres de sacarose de ácidos gordos – sacaroglicéridos	1 000	(1)	Unicamente café líquido em lata
	E 473-474	Ésteres de sacarose de ácidos gordos – sacaroglicéridos	10 000	(1)	Unicamente produtos em pó para a preparação de bebidas quentes
	E 481-482	Estearoíl-2-lactilatos de sódio e cálcio	2 000	(1)	Unicamente produtos em pó para a preparação de bebidas quentes

▼M2

Categoria n.º	Número E	Designação	Teor máximo (mg/kg ou mg/l consoante o caso)	Notas de rodapé	Restrições/excepções
	E 491-495	Ésteres de sorbitano	500	(1)	Unicamente chá líquido concentrado e infusões líquidas concentradas de frutos e plantas
		(1): Os aditivos podem ser adicionados estremes ou em combinação			
		(2): O teor máximo aplica-se à soma e os teores encontram-se expressos em ácido livre			
		(3): Os teores máximos encontram-se expressos em SO_2 e referem-se às quantidades totais, de todas as origens; um teor de SO_2 não superior a 10 mg/kg ou 10 mg/l é considerado inexistente			
		(4): O teor máximo encontra-se expresso em P_2O_5			
		(11): Os teores encontram-se expressos em a) equivalentes de acessulfame K ou em b) equivalentes de aspartame			
		(24): Quantidade adicionada, resíduo não detectável			
14.2	**Bebidas alcoólicas, incluindo os sucedâneos sem álcool ou de baixo teor alcoólico**				
14.2.1	**Cerveja e bebidas à base de malte**				
	E 150a-d	Caramelos	*quantum satis*		Unicamente cerveja
	E 210-213	Ácido benzóico – benzoatos	200	(1) (2)	Unicamente cerveja sem álcool; cerveja em barril, contendo mais de 0,5 % de açúcares fermentáveis e/ou sumos ou concentrados de fruta adicionados
	E 200-203	Ácido sórbico – sorbatos	200	(1) (2)	Unicamente cerveja em barril, contendo mais de 0,5 % de açúcares fermentáveis e/ou sumos ou concentrados de fruta adicionados
	E 220-228	Dióxido de enxofre – sulfitos	20	(3)	
	E 220-228	Dióxido de enxofre – sulfitos	50		Unicamente cerveja com segunda fermentação no barril
	E 270	Ácido láctico	*quantum satis*		
	E 300	Ácido ascórbico	*quantum satis*		

▼M2

Categoria n.º	Número E	Designação	Teor máximo (mg/kg ou mg/l consoante o caso)	Notas de rodapé	Restrições/excepções
	E 301	Ascorbato de sódio	*quantum satis*		
	E 330	Ácido cítrico	*quantum satis*		
	E 405	Alginato de propilenoglicol	100		
	E 414	Goma arábica (goma de acácia)	*quantum satis*		
	E 950	Acessulfame K	350		Unicamente cerveja sem álcool ou com um teor alcoólico não superior a 1,2 % vol; «Bière de table/Tafelbier/Table Beer» (com um teor original de mosto inferior a 6 %) com exclusão da «Obergäriges Einfachbier»; cervejas com uma acidez mínima de 30 miliequivalentes, expressos em NaOH; cervejas pretas do tipo «oud bruin»
	E 951	Aspartame	600		Unicamente cerveja sem álcool ou com um teor alcoólico não superior a 1,2 % vol; «Bière de table/Tafelbier/Table Beer» (com um teor original de mosto inferior a 6 %) com exclusão da «Obergäriges Einfachbier»; cervejas com uma acidez mínima de 30 miliequivalentes, expressos em NaOH; cervejas pretas do tipo «oud bruin»
	E 954	Sacarina e seus sais de Na, K e Ca	80	(52)	Unicamente cerveja sem álcool ou com um teor alcoólico não superior a 1,2 % vol; «Bière de table/Tafelbier/Table Beer» (com um teor original de mosto inferior a 6 %) com exclusão da «Obergäriges Einfachbier»; cervejas com uma acidez mínima de 30 miliequivalentes, expressos em NaOH; cervejas pretas do tipo «oud bruin»
	E 955	Sucralose	250		Unicamente cerveja sem álcool ou com um teor alcoólico não superior a 1,2 % vol; «Bière de table/Tafelbier/Table Beer» (com um teor original de mosto inferior a 6 %) com exclusão da «Obergäriges Einfachbier»; cervejas com uma acidez mínima de 30 miliequivalentes, expressos em NaOH; cervejas pretas do tipo «oud bruin»

▼M2

Categoria n.º	Número E	Designação	Teor máximo (mg/kg ou mg/l consoante o caso)	Notas de rodapé	Restrições/excepções
	E 959	Neo-hesperidina DC	10		Unicamente cerveja sem álcool ou com um teor alcoólico não superior a 1,2 % vol; «Bière de table/Tafelbier/Table Beer» (com um teor original de mosto inferior a 6 %) com exclusão da «Obergäriges Einfachbier»; cervejas com uma acidez mínima de 30 miliequivalentes, expressos em NaOH; cervejas pretas do tipo «oud bruin»
▼M4	E 960	Glicosídeos de esteviol	70	(60)	Unicamente cerveja sem álcool ou com um teor alcoólico não superior a 1,2 % vol; «Bière de table/Tafelbier/Table Beer» (com um teor original do mosto inferior a 6 %) com exclusão da «Obergäriges Einfachbier»; cervejas com uma acidez mínima de 30 mili-equivalentes, expressos em NaOH; cervejas pretas do tipo «oud bruin»
▼M2	E 961	Neotame	20		Unicamente cerveja sem álcool ou com um teor alcoólico não superior a 1,2 % vol; «Bière de table/Tafelbier/Table Beer» (com um teor original de mosto inferior a 6 %) com exclusão da «Obergäriges Einfachbier»; cervejas com uma acidez mínima de 30 miliequivalentes, expressos em NaOH; cervejas pretas do tipo «oud bruin»
	E 962	Sal de aspartame-acessulfame	350	(11)a (49) (50)	Unicamente cerveja sem álcool ou com um teor alcoólico não superior a 1,2 % vol; «Bière de table/Tafelbier/Table Beer» (com um teor original de mosto inferior a 6 %) com exclusão da «Obergäriges Einfachbier»; cervejas com uma acidez mínima de 30 miliequivalentes, expressos em NaOH; cervejas pretas do tipo «oud bruin»
	E 950	Acessulfame K	25	(52)	Unicamente cerveja com baixo valor energético
	E 951	Aspartame	25		Unicamente cerveja com baixo valor energético
	E 955	Sucralose	10		Unicamente cerveja com baixo valor energético
	E 959	Neo-hesperidina DC	10		Unicamente cerveja com baixo valor energético
	E 961	Neotame	1		Unicamente cerveja com baixo valor energético

▼M2

Categoria n.º	Número E	Designação	Teor máximo (mg/kg ou mg/l consoante o caso)	Notas de rodapé	Restrições/excepções
	E 962	Sal de aspartame-acessulfame	25	(11)b (49) (50)	Unicamente cerveja com baixo valor energético
▼M7	E 1105	Lisozima	*quantum satis*		Unicamente em cervejas que não sejam pasteurizadas nem esterilizadas por filtração Período de aplicação: A partir de 25 de junho de 2012
▼M6	E 1200	Polidextrose	*quantum satis*		Unicamente em cerveja com baixo valor energético e de baixo teor alcoólico Período de aplicação: A partir de 25 de junho de 2012
▼M2		(1): Os aditivos podem ser adicionados estremes ou em combinação			
		(2): O teor máximo aplica-se à soma e os teores encontram-se expressos em ácido livre			
		(3): Os teores máximos encontram-se expressos em SO_2 e referem-se às quantidades totais, de todas as origens; um teor de SO_2 não superior a 10 mg/kg ou 10 mg/l é considerado inexistente			
		(11): Os teores encontram-se expressos em a) equivalentes de acessulfame K ou em b) equivalentes de aspartame			
		(49): Os teores máximos de utilização são derivados dos teores máximos de utilização dos constituintes, aspartame (E 951) e acessulfame K (E 950)			
		(50): A utilização do sal de aspartame-acessulfame, quer estreme quer combinado com E 950 ou E 951, não pode ter por consequência a ultrapassagem dos teores máximos quer de E 950 quer de E 951			
		(52): Os teores máximos de utilização encontram-se expressos em imida livre			
▼M4		(60): Expressos em equivalentes de esteviol			
▼M2	**14.2.2**	**Vinho e outros produtos definidos no Regulamento (CE) n.º 1234/2007, bem como os seus sucedâneos sem álcool**			
		A utilização de aditivos é autorizada ao abrigo do Regulamento (CE) n.º 1234/2007 do Conselho, da Decisão 2006/232/CE do Conselho, do Regulamento (CE) n.º 606/2009 da Comissão e das respectivas medidas de execução			
	E 200-203	Ácido sórbico – sorbatos	200	(1) (2)	Unicamente produtos sem álcool

▼M2

Categoria n.º	Número E	Designação	Teor máximo (mg/kg ou mg/l consoante o caso)	Notas de rodapé	Restrições/excepções
▼M9	E 210-213	Ácido benzoico – benzoatos	200	(1) (2)	Unicamente produtos sem álcool Período de aplicação: A partir de 19 de julho de 2012
▼M2	E 220-228	Dióxido de enxofre – sulfitos	200	(3)	Unicamente produtos sem álcool
	E 242	Dicarbonato dimetílico	250	(24)	Unicamente produtos sem álcool
		(1): Os aditivos podem ser adicionados estremes ou em combinação			
		(2): O teor máximo aplica-se à soma e os teores encontram-se expressos em ácido livre			
		(3): Os teores máximos encontram-se expressos em SO_2 e referem-se às quantidades totais, de todas as origens; um teor de SO_2 não superior a 10 mg/kg ou 10 mg/l é considerado inexistente			
		(24): Quantidade adicionada, resíduo não detectável			
14.2.3	**Sidra e perada**				
	Grupo I	Aditivos			Os aditivos E 420, E 421, E 953, E 965, E 966, E 967 e E 968 não podem ser utilizados
	Grupo II	Corantes segundo o princípio *quantum satis*	*quantum satis*		Excepto *cidre bouché*
	Grupo III	Corantes com um teor máximo em combinação	200		Excepto *cidre bouché*
	E 150a-d	Caramelos	*quantum satis*		Unicamente *cidre bouché*
	E 200-203	Ácido sórbico – sorbatos	200	(1) (2)	
	E 220-228	Dióxido de enxofre – sulfitos	200	(3)	
	E 242	Dicarbonato dimetílico	250	(24)	
	E 338-452	Ácido fosfórico – fosfatos – di, tri e polifosfatos	1 000	(1) (4)	
	E 405	Alginato de propilenoglicol	100		Excepto *cidre bouché*
	E 473-474	Ésteres de sacarose de ácidos gordos – sacaroglicéridos	5 000	(1)	
	E 900	Dimetilpolissiloxano	10		Excepto *cidre bouché*

▼M2

Categoria n.º	Número E	Designação	Teor máximo (mg/kg ou mg/l consoante o caso)	Notas de rodapé	Restrições/excepções
	E 950	Acessulfame K	350		
	E 951	Aspartame	600		
	E 954	Sacarina e seus sais de Na, K e Ca	80	(52)	
	E 955	Sucralose	50		
	E 959	Neo-hesperidina DC	20		
	E 961	Neotame	20		
	E 962	Sal de aspartame-acessulfame	350	(11)a (49) (50)	
	E 999	Extracto de quilaia	200	(45)	Excepto *cidre bouché*
		(1): Os aditivos podem ser adicionados estremes ou em combinação			
		(2): O teor máximo aplica-se à soma e os teores encontram-se expressos em ácido livre			
		(3): Os teores máximos encontram-se expressos em SO_2 e referem-se às quantidades totais, de todas as origens; um teor de SO_2 não superior a 10 mg/kg ou 10 mg/l é considerado inexistente			
		(4): O teor máximo encontra-se expresso em P_2O_5			
		(11): Os teores encontram-se expressos em a) equivalentes de acessulfame K ou em b) equivalentes de aspartame			
		(49): Os teores máximos de utilização são derivados dos teores máximos de utilização dos constituintes, aspartame (E 951) e acessulfame K (E 950)			
		(50): A utilização do sal de aspartame-acessulfame, quer estreme quer combinado com E 950 ou E 951, não pode ter por consequência a ultrapassagem dos teores máximos quer de E 950 quer de E 951			
		(52): Os teores máximos de utilização encontram-se expressos em imida livre			
		(24): Quantidade adicionada, resíduo não detectável			
		(45): Calculado como extracto anidro			

▼M2

Categoria n.º	Número E	Designação	Teor máximo (mg/kg ou mg/l consoante o caso)	Notas de rodapé	Restrições/excepções
14.2.4	**Vinho de fruta e vinho artesanal**				
	Grupo I	Aditivos			Os aditivos E 420, E 421, E 953, E 965, E 966, E 967 e E 968 não podem ser utilizados
	Grupo II	Corantes segundo o princípio *quantum satis*	*quantum satis*		
	Grupo III	Corantes com um teor máximo em combinação	200		
	E 160d	Licopeno	10		
	E 200-203	Ácido sórbico – sorbatos	200	(1) (2)	
	E 220-228	Dióxido de enxofre – sulfitos	200	(3)	
	E 220-228	Dióxido de enxofre – sulfitos	260	(3)	Unicamente vinho artesanal (*made wine*)
	E 242	Dicarbonato dimetílico	250	(24)	Unicamente vinhos de frutas e vinho de baixo teor alcoólico
	E 338-452	Ácido fosfórico – fosfatos – di, tri e polifosfatos	1 000	(1) (4)	
	E 353	Ácido metatartárico	100		Unicamente vinho artesanal (*made wine*)
	E 473-474	Ésteres de sacarose de ácidos gordos – sacaroglicéridos	5 000		
		(1): Os aditivos podem ser adicionados estremes ou em combinação			
		(2): O teor máximo aplica-se à soma e os teores encontram-se expressos em ácido livre			
		(3): Os teores máximos encontram-se expressos em SO_2 e referem-se às quantidades totais, de todas as origens; um teor de SO_2 não superior a 10 mg/kg ou 10 mg/l é considerado inexistente			
		(4): O teor máximo encontra-se expresso em P_2O_5			
		(24): Quantidade adicionada, resíduo não detectável			

▼M2

Categoria n.º	Número E	Designação	Teor máximo (mg/kg ou mg/l consoante o caso)	Notas de rodapé	Restrições/excepções
14.2.5	**Hidromel**				
	Grupo I	Aditivos			Os aditivos E 420, E 421, E 953, E 965, E 966, E 967 e E 968 não podem ser utilizados
	Grupo II	Corantes segundo o princípio *quantum satis*	*quantum satis*		
	E 200-203	Ácido sórbico – sorbatos	200	(1) (2)	
	E 220-228	Dióxido de enxofre – sulfitos	200	(3)	
	E 338-452	Ácido fosfórico – fosfatos – di, tri e polifosfatos	1 000	(1) (4)	
	E 473-474	Ésteres de sacarose de ácidos gordos – sacaroglicéridos	5 000	(24)	
		(1): Os aditivos podem ser adicionados estremes ou em combinação			
		(2): O teor máximo aplica-se à soma e os teores encontram-se expressos em ácido livre			
		(3): Os teores máximos encontram-se expressos em SO_2 e referem-se às quantidades totais, de todas as origens; um teor de SO_2 não superior a 10 mg/kg ou 10 mg/l é considerado inexistente			
		(4): O teor máximo encontra-se expresso em P_2O_5			
		(24): Quantidade adicionada, resíduo não detectável			
14.2.6	**Bebidas espirituosas, tal como definidas no Regulamento (CE) n.º 110/2008**				
	Grupo I	Aditivos			Excepto *Whisky* ou *Whiskey*; os aditivos E 420, E 421, E 953, E 965, E 966, E 967 e E 968 não podem ser utilizados, excepto em licores
	Grupo II	Corantes segundo o princípio *quantum satis*	*quantum satis*		Excepto: bebidas espirituosas, tal como definidas no artigo 5.º, n.º 1, e denominações de venda enumeradas no anexo II, categorias 1 a 14, do Regulamento (CE) n.º 110/2008, aguardente de (seguida do nome do fruto) obtida por maceração e destilação, *London gin, Sambuca, Maraschino, Marrasquino ou Maraskino e Mistrà*

▼M2

Categoria n.º	Número E	Designação	Teor máximo (mg/kg ou mg/l consoante o caso)	Notas de rodapé	Restrições/excepções
	Grupo III	Corantes com um teor máximo em combinação	200		Excepto: bebidas espirituosas, tal como definidas no artigo 5.º, n.º 1, e denominações de venda enumeradas no anexo II, categorias 1 a 14, do Regulamento (CE) n.º 110/2008, aguardente de (seguida do nome do fruto) obtida por maceração e destilação, *London gin, Sambuca, Maraschino, Marrasquino ou Maraskino e Mistrà*
	E 123	Amarante	30		Excepto: bebidas espirituosas, tal como definidas no artigo 5.º, n.º 1, e denominações de venda enumeradas no anexo II, categorias 1 a 14, do Regulamento (CE) n.º 110/2008, aguardente de (seguida do nome do fruto) obtida por maceração e destilação, *London gin, Sambuca, Maraschino, Marrasquino ou Maraskino e Mistrà*
	E 150a-d	Caramelos	*quantum satis*		Excepto: aguardentes de frutos, aguardente de (seguida do nome do fruto) obtida por maceração e destilação, *London gin, Sambuca, Maraschino, Marrasquino ou Maraskino e Mistrà. Whisky, Whiskey* só podem conter E 150a
	E 160b	Anato, bixina, norbixina	10		Unicamente licores
	E 174	Prata	*quantum satis*		Unicamente licores
	E 175	Ouro	*quantum satis*		Unicamente licores
	E 220-228	Dióxido de enxofre – sulfitos	50	(3)	Unicamente bebidas alcoólicas destiladas que contêm peras inteiras
	E 338-452	Ácido fosfórico – fosfatos – di, tri e polifosfatos	1 000	(1) (4)	Excepto: *Whisky, Whiskey*
	E 405	Alginato de propilenoglicol	10 000		Unicamente licores emulsionados
	E 416	Goma *karaya*	10 000		Unicamente licores à base de ovos

▼M2

Categoria n.º	Número E	Designação	Teor máximo (mg/kg ou mg/l consoante o caso)	Notas de rodapé	Restrições/excepções
	E 445	Ésteres de glicerol de colofónia	100		Unicamente bebidas espirituosas de aspecto turvo
	E 473-474	Ésteres de sacarose de ácidos gordos – sacaroglicéridos	5 000	(1)	Excepto: *Whisky, Whiskey*
	E 475	Ésteres de poliglicerol de ácidos gordos	5 000		Unicamente licores emulsionados
	E 481-482	Estearoíl-2-lactilatos	8 000	(1)	Unicamente licores emulsionados
		(1): Os aditivos podem ser adicionados estremes ou em combinação			
		(3): Os teores máximos encontram-se expressos em SO_2 e referem-se às quantidades totais, de todas as origens; um teor de SO_2 não superior a 10 mg/kg ou 10 mg/l é considerado inexistente			
		(4): O teor máximo encontra-se expresso em P_2O_5			
14.2.7	**Produtos aromatizados à base de vinho, tal como definidos no Regulamento (CEE) nº 1601/91**				
14.2.7.1	**Vinho aromatizado**				
	Grupo I	Aditivos			Os aditivos E 420, E 421, E 953, E 965, E 966, E 967 e E 968 não podem ser utilizados
	Grupo II	Corantes segundo o princípio *quantum satis*			Excepto *americano, bitter vino*
	Grupo III	Corantes com um teor máximo em combinação	200		Excepto *americano, bitter vino*
	E 150a-d	Caramelos	*quantum satis*		
	E 100	Curcumina	100	(26) (27)	Unicamente *americano, bitter vino*
	E 101	Riboflavinas	100	(26) (27)	Unicamente *americano, bitter vino*
	E 102	Tartarazina	100	(26) (27)	Unicamente *americano, bitter vino*
	E 104	Amarelo de quinoleína	100	(26) (27)	Unicamente *americano, bitter vino*

▼M2

Categoria n.º	Número E	Designação	Teor máximo (mg/kg ou mg/l consoante o caso)	Notas de rodapé	Restrições/excepções
	E 110	Amarelo-sol FCF / amarelo alaranjado S	100	'(27)	Unicamente *bitter vino*
	E 120	Cochonilha, ácido carmínico, carminas	100	(26) (27)	Unicamente *americano, bitter vino*
	E 122	Azorubina, carmosina	100	(26) (27)	Unicamente *americano, bitter vino*
	E 123	Amarante	100	(26) (27)	Unicamente *americano, bitter vino*
	E 124	Ponceau 4R, vermelho cochonilha A	100	(26) (27)	Unicamente *americano, bitter vino*
	E 129	Vermelho allura AG	100	(27)	Unicamente *bitter vino*
	E 123	Amarante	30		Unicamente vinhos aperitivos
	E 150a-d	Caramelos	*quantum satis*		Unicamente *americano, bitter vino*
	E 160d	Licopeno	10		
	E 200-203	Ácido sórbico – sorbatos	200	(1) (2)	
	E 242	Dicarbonato dimetílico	250	(24)	
	E 338-452	Ácido fosfórico – fosfatos – di, tri e polifosfatos	1 000	(1) (4)	
	E 473-474	Ésteres de sacarose de ácidos gordos – sacaroglicéridos	5 000	(1)	
		(1): Os aditivos podem ser adicionados estremes ou em combinação			
		(2): O teor máximo aplica-se à soma e os teores encontram-se expressos em ácido livre			
		(4): O teor máximo encontra-se expresso em P_2O_5			
		(24): Quantidade adicionada, resíduo não detectável			
		(26): Em *americano*, os aditivos E 100, E 101, E 102, E 104, E 120, E 122, E 123 e E 124 são autorizados estremes ou em combinação			
		(27): Em *bitter vino*, os aditivos E 100, E 101, E 102, E 104, E 110, E 120, E 122, E 123, E 124 e E 129 são autorizados estremes ou em combinação			

▼M2

Categoria n.º	Número E	Designação	Teor máximo (mg/kg ou mg/l consoante o caso)	Notas de rodapé	Restrições/excepções
14.2.7.2	**Bebidas aromatizadas à base de vinho**				
	Grupo I	Aditivos			Os aditivos E 420, E 421, E 953, E 965, E 966, E 967 e E 968 não podem ser utilizados
	Grupo II	Corantes segundo o princípio *quantum satis*	*quantum satis*		Excepto *bitter soda, sangría, clarea, zurra*
	Grupo III	Corantes com um teor máximo em combinação	200		Excepto *bitter soda, sangría, clarea, zurra*
	E 100	Curcumina	100	(28)	Unicamente *bitter soda*
	E 101	Riboflavinas	100	(28)	Unicamente *bitter soda*
	E 102	Tartarazina	100	(28)	Unicamente *bitter soda*
	E 104	Amarelo de quinoleína	100	(28)	Unicamente *bitter soda*
	E 110	Amarelo-sol FCF / amarelo alaranjado S	100	(28)	Unicamente *bitter soda*
	E 120	Cochonilha, ácido carmínico, carminas	100	(28)	Unicamente *bitter soda*
	E 122	Azorubina, carmosina	100	(28)	Unicamente *bitter soda*
	E 123	Amarante	100	(28)	Unicamente *bitter soda*
	E 124	Ponceau 4R, vermelho cochonilha A	100	(28)	Unicamente *bitter soda*
	E 129	Vermelho allura AG	100	(28)	Unicamente *bitter soda*
	E 150a-d	Caramelos	*quantum satis*		Unicamente *bitter soda*
	E 160d	Licopeno	10		
	E 200-203	Ácido sórbico – sorbatos	200	(1) (2)	
	E 242	Dicarbonato dimetílico	250	(24)	

▼M2

Categoria n.º	Número E	Designação	Teor máximo (mg/kg ou mg/l consoante o caso)	Notas de rodapé	Restrições/excepções
	E 338-452	Ácido fosfórico – fosfatos – di, tri e polifosfatos	1 000	(1) (4)	
	E 473-474	Ésteres de sacarose de ácidos gordos – sacaroglicéridos	5 000	(1)	
		(1): Os aditivos podem ser adicionados estremes ou em combinação			
		(2): O teor máximo aplica-se à soma e os teores encontram-se expressos em ácido livre			
		(4): O teor máximo encontra-se expresso em P_2O_5			
		(24): Quantidade adicionada, resíduo não detectável			
		(28): Em *bitter soda*, os aditivos E 100, E 101, E 102, E 104, E 110, E 120, E 122, E 123, E 124 e E 129 são autorizados estremes ou em combinação			
14.2.7.3	**Cocktails aromatizados de produtos vitivinícolas**				
	Grupo I	Aditivos			Os aditivos E 420, E 421, E 953, E 965, E 966, E 967 e E 968 não podem ser utilizados
	Grupo II	Corantes segundo o princípio *quantum satis*	*quantum satis*		
	Grupo III	Corantes com um teor máximo em combinação	200		
	E 160d	Licopeno	10		
	E 200-203	Ácido sórbico – sorbatos	200	(1) (2)	
	E 242	Dicarbonato dimetílico	250	(24)	
	E 338-452	Ácido fosfórico – fosfatos – di, tri e polifosfatos	1 000	(1) (4)	

▼M2

Categoria n.º	Número E	Designação	Teor máximo (mg/kg ou mg/l consoante o caso)	Notas de rodapé	Restrições/excepções
	E 473-474	Ésteres de sacarose de ácidos gordos – sacaroglicéridos	5 000	(1)	
		(1): Os aditivos podem ser adicionados estremes ou em combinação			
		(2): O teor máximo aplica-se à soma e os teores encontram-se expressos em ácido livre			
		(4): O teor máximo encontra-se expresso em P_2O_5			
		(24): Quantidade adicionada, resíduo não detectável			
14.2.8	**Outras bebidas alcoólicas, incluindo misturas de bebidas alcoólicas com bebidas não-alcoólicas e bebidas espirituosas contendo menos de 15 % de álcool**				
	Grupo I	Aditivos			Os aditivos E 420, E 421, E 953, E 965, E 966, E 967 e E 968 não podem ser utilizados
	Grupo II	Corantes segundo o princípio *quantum satis*	*quantum satis*		
	Grupo III	Corantes com um teor máximo em combinação	200		Unicamente bebidas alcoólicas com menos de 15 % de álcool
	E 123	Amarante	30		Unicamente bebidas alcoólicas com menos de 15 % de álcool
	E 160b	Anato, bixina, norbixina	10		Unicamente bebidas alcoólicas com menos de 15 % de álcool
	E 160d	Licopeno	30		
	E 200-203	Ácido sórbico – sorbatos	200	(1) (2)	Unicamente bebidas alcoólicas com menos de 15 % de álcool
	E 210-213	Ácido benzóico – benzoatos	200	(1) (2)	Unicamente bebidas alcoólicas com menos de 15 % de álcool
	E 242	Dicarbonato dimetílico	250	(24)	Unicamente bebidas à base de vinho

▼M2

Categoria n.º	Número E	Designação	Teor máximo (mg/kg ou mg/l consoante o caso)	Notas de rodapé	Restrições/excepções
	E 338-452	Ácido fosfórico – fosfatos – di, tri e poli-fosfatos	1 000	(1) (4)	
	E 444	Acetoisobutirato de sacarose	300		Unicamente bebidas alcoólicas turvas e aromatizadas, com menos de 15 % de álcool
	E 445	Ésteres de glicerol de colofónia	100		Unicamente bebidas alcoólicas turvas e aromatizadas, com menos de 15 % de álcool
	E 473-474	Ésteres de sacarose de ácidos gordos – sacaroglicéridos	5 000	(1)	
	E 481-482	Estearoíl-2-lactilatos	8 000	(1)	Unicamente bebidas aromatizadas, com menos de 15 % de álcool
	E 950	Acessulfame K	350		
	E 951	Aspartame	600		
	E 952	Ácido ciclâmico e seus sais de Na e Ca	250	(51)	Unicamente misturas de bebidas alcoólicas com bebidas não-alcoólicas
	E 954	Sacarina e seus sais de Na, K e Ca	80	(52)	
	E 955	Sucralose	250		
	E 959	Neo-hesperidina DC	30		
▼M4	E 960	Glicosídeos de esteviol	150	(60)	
▼M2	E 961	Neotame	20		

▼M2

Categoria n.º	Número E	Designação	Teor máximo (mg/kg ou mg/l consoante o caso)	Notas de rodapé	Restrições/excepções
	E 962	Sal de aspartame-acessulfame	350	(11)a (49) (50)	
		(1): Os aditivos podem ser adicionados estremes ou em combinação			
		(2): O teor máximo aplica-se à soma e os teores encontram-se expressos em ácido livre			
		(4): O teor máximo encontra-se expresso em P_2O_5			
		(11): Os teores encontram-se expressos em a) equivalentes de acessulfame K ou em b) equivalentes de aspartame			
		(49): Os teores máximos de utilização são derivados dos teores máximos de utilização dos constituintes, aspartame (E 951) e acessulfame K (E 950)			
		(50): A utilização do sal de aspartame-acessulfame, quer estreme quer combinado com E 950 ou E 951, não pode ter por consequência a ultrapassagem dos teores máximos quer de E 950 quer de E 951			
		(51): Os teores máximos de utilização encontram-se expressos em ácido livre			
		(52): Os teores máximos de utilização encontram-se expressos em imida livre			
		(24): Quantidade adicionada, resíduo não detectável			
▼M4		(60): Expressos em equivalentes de esteviol			
▼M2					
15	**Aperitivos e salgadinhos prontos a comer**				
15.1	**Aperitivos à base de batata, cereais, farinha ou amido**				
	Grupo I	Aditivos			
	Grupo II	Corantes segundo o princípio *quantum satis*	*quantum satis*		
	Grupo III	Corantes com um teor máximo em combinação	100		Excepto aperitivos salgados extrudidos ou expandidos

▼M2

Categoria n.º	Número E	Designação	Teor máximo (mg/kg ou mg/l consoante o caso)	Notas de rodapé	Restrições/excepções
	Grupo III	Corantes com um teor máximo em combinação	200		Unicamente aperitivos salgados extrudidos ou expandidos
	E 160b	Anato, bixina, norbixina	10		Excepto aperitivos salgados extrudidos ou expandidos
	E 160b	Anato, bixina, norbixina	20		Unicamente aperitivos salgados extrudidos ou expandidos
	E 160d	Licopeno	30		
	E 200-203; 214-219	Ácido sórbico – sorbatos; *p*-hidroxibenzoatos	1 000	(1) (2) (5)	
	E 220-228	Dióxido de enxofre – sulfitos	50	(3)	Unicamente aperitivos à base de cereais ou de batata
	E 310-320	Galatos, TBHQ e BHA	200	(1)	Unicamente aperitivos à base de cereais
	E 338-452	Ácido fosfórico – fosfatos – di, tri e polifosfatos	5 000	(1) (4)	
	E 392	Extractos de rosmaninho	50	(41) (46)	
	E 405	Alginato de propilenoglicol	3 000		Unicamente aperitivos à base de cereais ou de batata
	E 416	Goma *karaya*	5 000		Unicamente aperitivos à base de cereais ou de batata
	E 481-482	Estearoíl-2-lactilatos	2 000	(1)	Unicamente aperitivos à base de cereais
	E 481-482	Estearoíl-2-lactilatos	5 000	(1)	Unicamente aperitivos à base de cereais ou de batata
	E 901	Cera de abelhas (branca e amarela)	*quantum satis*		Unicamente como agente de revestimento
	E 902	Cera de candelilha	*quantum satis*		Unicamente como agente de revestimento
	E 903	Cera de carnaúba	200		Unicamente como agente de revestimento

▼M2

Categoria n.º	Número E	Designação	Teor máximo (mg/kg ou mg/l consoante o caso)	Notas de rodapé	Restrições/excepções
	E 904	Goma laca	*quantum satis*		Unicamente como agente de revestimento
	E 950	Acessulfame K	350		
	E 951	Aspartame	500		
	E 954	Sacarina e seus sais de Na, K e Ca	100	(52)	
	E 955	Sucralose	200		
	E 959	Neo-hesperidina DC	50		
▼M4	E 960	Glicosídeos de esteviol	20	(60)	
▼M2	E 961	Neotame	18		
	E 961	Neotame	2		Unicamente como intensificador de sabor
	E 962	Sal de aspartame-acessulfame	500	(11)b (49) (50)	
		(1): Os aditivos podem ser adicionados estremes ou em combinação			
		(2): O teor máximo aplica-se à soma e os teores encontram-se expressos em ácido livre			
		(3): Os teores máximos encontram-se expressos em SO_2 e referem-se às quantidades totais, de todas as origens; um teor de SO_2 não superior a 10 mg/kg ou 10 mg/l é considerado inexistente			
		(4): O teor máximo encontra-se expresso em P_2O_5			
		(5): E 214 – 219: *p*-hidroxibenzoatos (PHB), máximo 300 mg/kg			
		(11): Os teores encontram-se expressos em a) equivalentes de acessulfame K ou em b) equivalentes de aspartame			

▼M2

Categoria n.º	Número E	Designação	Teor máximo (mg/kg ou mg/l consoante o caso)	Notas de rodapé	Restrições/excepções
		(41): Expresso em relação à matéria gorda			
		(49): Os teores máximos de utilização são derivados dos teores máximos de utilização dos constituintes, aspartame (E 951) e acessulfame K (E 950)			
		(50): A utilização do sal de aspartame-acessulfame, quer estreme quer combinado com E 950 ou E 951, não pode ter por consequência a ultrapassagem dos teores máximos quer de E 950 quer de E 951			
		(52): Os teores máximos de utilização encontram-se expressos em imida livre			
		(46): Expresso como a soma de carnosol e de ácido carnósico			
▼M4		(60): Expressos em equivalentes de esteviol			
▼M5		(71): Teor máximo para o alumínio proveniente de todas as lacas de alumínio: 30 mg/kg. Para efeitos do artigo 22.º, n.º 1, alínea g), do Regulamento (CE) n.º 1333/2008, esse teor máximo é aplicável a partir de 1 de fevereiro de 2013.			
▼M2					
15.2	**Frutos de casca rija transformados**				
	Grupo I	Aditivos			
	Grupo II	Corantes segundo o princípio *quantum satis*	*quantum satis*		
	Grupo III	Corantes com um teor máximo em combinação	100		Unicamente frutos de casca rija revestidos e salgados
	E 160b	Anato, bixina, norbixina	10		Unicamente frutos de casca rija revestidos e salgados
	E 160d	Licopeno	30		
	E 200-203; 214-219	Ácido sórbico – sorbatos; *p*-hidroxibenzoatos	1 000	(1) (2) (5)	Unicamente frutos de casca rija revestidos
	E 220-228	Dióxido de enxofre – sulfitos	50	(3)	Unicamente frutos de casca rija marinados
	E 310-320	Galatos, TBHQ e BHA	200	(1) (13)	

▼M2

Categoria n.º	Número E	Designação	Teor máximo (mg/kg ou mg/l consoante o caso)	Notas de rodapé	Restrições/excepções
	E 338-452	Ácido fosfórico – fosfatos – di, tri e poli-fosfatos	5 000	(1) (4)	
	E 392	Extractos de rosmaninho	200	(41) (46)	
	E 416	Goma *karaya*	10 000		Unicamente revestimento para frutos de casca rija
	E 901	Cera de abelhas (branca e amarela)	*quantum satis*		Unicamente como agente de revestimento
	E 902	Cera de candelilha	*quantum satis*		Unicamente como agente de revestimento
	E 903	Cera de carnaúba	200		Unicamente como agente de revestimento
	E 904	Goma laca	*quantum satis*		Unicamente como agente de revestimento
	E 950	Acessulfame K	350		
	E 951	Aspartame	500		
	E 954	Sacarina e seus sais de Na, K e Ca	100	(52)	
	E 955	Sucralose	200		
	E 959	Neo-hesperidina DC	50		
▼M4	E 960	Glicosídeos de esteviol	20	(60)	
▼M2	E 961	Neotame	18		
	E 961	Neotame	2		Unicamente como intensificador de sabor

▼M2

Categoria n.º	Número E	Designação	Teor máximo (mg/kg ou mg/l consoante o caso)	Notas de rodapé	Restrições/excepções
	E 962	Sal de aspartame-acessulfame	500	(11)b (49) (50)	
		(1): Os aditivos podem ser adicionados estremes ou em combinação			
		(2): O teor máximo aplica-se à soma e os teores encontram-se expressos em ácido livre			
		(3): Os teores máximos encontram-se expressos em SO_2 e referem-se às quantidades totais, de todas as origens; um teor de SO_2 não superior a 10 mg/kg ou 10 mg/l é considerado inexistente			
		(4): O teor máximo encontra-se expresso em P_2O_5			
		(5): E 214 – 219: *p*-hidroxibenzoatos (PHB), máximo 300 mg/kg			
		(11): Os teores encontram-se expressos em a) equivalentes de acessulfame K ou em b) equivalentes de aspartame			
		(13): Teor máximo expresso em relação à matéria gorda			
		(41): Expresso em relação à matéria gorda			
		(49): Os teores máximos de utilização são derivados dos teores máximos de utilização dos constituintes, aspartame (E 951) e acessulfame K (E 950)			
		(50): A utilização do sal de aspartame-acessulfame, quer estreme quer combinado com E 950 ou E 951, não pode ter por consequência a ultrapassagem dos teores máximos quer de E 950 quer de E 951			
		(52): Os teores máximos de utilização encontram-se expressos em imida livre			
		(46): Expresso como a soma de carnosol e de ácido carnósico			
▼M4		(60): Expressos em equivalentes de esteviol			
▼M2					
16	**Sobremesas, excepto produtos abrangidos pelas categorias 1, 3 e 4**				
	Grupo I	Aditivos			
	Grupo II	Corantes segundo o princípio *quantum satis*	*quantum satis*		
	Grupo III	Corantes com um teor máximo em combinação	150		

▼M2

Categoria n.º	Número E	Designação	Teor máximo (mg/kg ou mg/l consoante o caso)	Notas de rodapé	Restrições/excepções
	Grupo IV	Polióis	*quantum satis*		Unicamente produtos com baixo valor energético ou sem adição de açúcar
	E 160b	Anato, bixina, norbixina	10		
	E 160d	Licopeno	30		
	E 200-203	Ácido sórbico – sorbatos	1 000	(1) (2)	Unicamente *Frugtgrød, Rote Grütze* e *Pasha*
	E 200-203	Ácido sórbico – sorbatos	2 000	(1) (2)	Unicamente *Ostkaka*
	E 200-213	Ácido sórbico – sorbatos; ácido benzóico – benzoatos	300	(1) (2)	Unicamente sobremesas à base de produtos lácteos não submetidos a tratamento térmico
	E 210-213	Ácido benzóico – benzoatos	500	(1) (2)	Unicamente *Frugtgrød* e *Rote Grütze*
	E 234	Nisina	3		Unicamente pudins de semolina e tapioca e produtos semelhantes
	E 280-283	Ácido propiónico – propionatos	1 000	(1) (6)	Unicamente *Christmas pudding*
	E 297	Ácido fumárico	4 000		Unicamente sobremesas tipo gelatina, sobremesas com aroma de fruta, misturas em pó para sobremesas
	E 338-452	Ácido fosfórico – fosfatos – di, tri e polifosfatos	3 000	(1) (4)	
	E 338-452	Ácido fosfórico – fosfatos – di, tri e polifosfatos	7 000	(1) (4)	Unicamente misturas em pó para sobremesas
	E 355-357	Ácido adípico – adipatos	1 000	(1)	Unicamente misturas em pó para sobremesas
	E 355-357	Ácido adípico – adipatos	6 000	(1)	Unicamente sobremesas tipo gelatina
	E 355-357	Ácido adípico – adipatos	1 000	(1)	Unicamente sobremesas com aromas de frutos

▼M2

Categoria n.º	Número E	Designação	Teor máximo (mg/kg ou mg/l consoante o caso)	Notas de rodapé	Restrições/excepções
	E 363	Ácido succínico	6 000		
	E 416	Goma *karaya*	6 000		
	E 427	Goma de cássia	2 500		Unicamente sobremesas à base de produtos lácteos e produtos semelhantes
	E 432-436	Polissorbatos	3 000	(1)	
	E 473-474	Ésteres de sacarose de ácidos gordos – sacaroglicéridos	5 000	(1)	
	E 475	Ésteres de poliglicerol de ácidos gordos	2 000		
	E 477	Ésteres de propilenoglicol de ácidos gordos	5 000		
	E 481-482	Estearoíl-2-lactilatos	5 000	(1)	
	E 483	Tartarato de estearilo	5 000		
	E 491-495	Ésteres de sorbitano	5 000	(1)	
	E 950	Acessulfame K	350		Unicamente produtos com baixo valor energético ou sem adição de açúcar
	E 951	Aspartame	1 000		Unicamente produtos com baixo valor energético ou sem adição de açúcar
	E 952	Ácido ciclâmico e seus sais de Na e Ca	250	(51)	Unicamente produtos com baixo valor energético ou sem adição de açúcar
	E 954	Sacarina e seus sais de Na, K e Ca	100	(52)	Unicamente produtos com baixo valor energético ou sem adição de açúcar
	E 955	Sucralose	400		Unicamente produtos com baixo valor energético ou sem adição de açúcar

▼M2

Categoria n.º	Número E	Designação	Teor máximo (mg/kg ou mg/l consoante o caso)	Notas de rodapé	Restrições/excepções
	E 957	Taumatina	5		Unicamente como intensificador de sabor
	E 959	Neo-hesperidina DC	50		Unicamente produtos com baixo valor energético ou sem adição de açúcar
▼M4	E 960	Glicosídeos de esteviol	100	(60)	Unicamente produtos com baixo valor energético ou sem adição de açúcar
▼M2	E 961	Neotame	32		Unicamente produtos com baixo valor energético ou sem adição de açúcar
	E 962	Sal de aspartame-acessulfame	350	(11)a (49) (50)	Unicamente produtos com baixo valor energético ou sem adição de açúcar
▼M12	E 964	Xarope de poliglicitol	300 000		Unicamente produtos com baixo valor energético ou sem adição de açúcar Período de aplicação: A partir de 29 de novembro de 2012
▼M2					

(1): Os aditivos podem ser adicionados estremes ou em combinação

(2): O teor máximo aplica-se à soma e os teores encontram-se expressos em ácido livre

(4): O teor máximo encontra-se expresso em P_2O_5

(6): 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

(11): Os teores encontram-se expressos em a) equivalentes de acessulfame K ou em b) equivalentes de aspartame

(49): Os teores máximos de utilização são derivados dos teores máximos de utilização dos constituintes, aspartame (E 951) e acessulfame K (E 950)

(50): A utilização do sal de aspartame-acessulfame, quer estreme quer combinado com E 950 ou E 951, não pode ter por consequência a ultrapassagem dos teores máximos quer de E 950 quer de E 951

(51): Os teores máximos de utilização encontram-se expressos em ácido livre

▼M2

Categoria n.º	Número E	Designação	Teor máximo (mg/kg ou mg/l consoante o caso)	Notas de rodapé	Restrições/excepções
		(52): Os teores máximos de utilização encontram-se expressos em imida livre			
▼M4		(60): Expressos em equivalentes de esteviol			
▼M5		(74): Teor máximo para o alumínio proveniente de todas as lacas de alumínio: 15 mg/kg. Para efeitos do artigo 22.º, n.º 1, alínea g), do Regulamento (CE) n.º 1333/2008, esse teor máximo é aplicável a partir de 1 de fevereiro de 2013.			
▼M2					
17	**Suplementos alimentares, tal como definidos na Directiva 2002/46/CE, excepto suplementos alimentares destinados a lactentes e crianças jovens**				
17.1	**Suplementos alimentares que se apresentam em forma sólida, incluindo cápsulas, comprimidos e formas semelhantes, excepto as formas para mastigar**				
	Grupo I	Aditivos			E 410, E 412, E 415 e E 417 não podem ser utilizados para produzir géneros alimentícios desidratados que se destinem a ser reidratados após ingestão
	Grupo II	Corantes segundo o princípio *quantum satis*	*quantum satis*		
	Grupo III	Corantes com um teor máximo em combinação	300		
	Grupo IV	Polióis	*quantum satis*		
	E 160d	Licopeno	30		
	E 200-213	Ácido sórbico – sorbatos; ácido benzóico – benzoatos	1 000	(1) (2)	Unicamente produtos fornecidos em forma seca e que contenham preparações de vitamina A e de combinações de vitaminas A e D
	E 310-321	Galatos, TBHQ, BHA e BHT	400	(1)	
	E 338-452	Ácido fosfórico – fosfatos – di, tri e polifosfatos	*quantum satis*		
	E 392	Extractos de rosmaninho	400	(46)	

▼M2

Categoria n.º	Número E	Designação	Teor máximo (mg/kg ou mg/l consoante o caso)	Notas de rodapé	Restrições/excepções
	E 405	Alginato de propilenoglicol	1 000		
	E 416	Goma *karaya*	*quantum satis*		
	E 426	Hemicelulose de soja	1 500		
	E 432-436	Polissorbatos	*quantum satis*		
	E 459	Beta-ciclodextrina	*quantum satis*		Unicamente géneros alimentícios em comprimidos e drageias
	E 468	Carboximetilcelulose de sódio reticulada	30 000		
	E 473-474	Ésteres de sacarose de ácidos gordos – sacaroglicéridos	*quantum satis*	(1)	
	E 475	Ésteres de poliglicerol de ácidos gordos	*quantum satis*		
	E 491-495	Ésteres de sorbitano	*quantum satis*	(1)	
	E 551-559	Dióxido de silício – silicatos	10 000		
▼M13	E 900	Dimetilpolissiloxano	10		Unicamente suplementos alimentares sob a forma de comprimidos efervescentes Período de aplicação: A partir de 3 de dezembro de 2012
▼M2	E 901	Cera de abelhas (branca e amarela)	*quantum satis*		
	E 902	Cera de candelilha	*quantum satis*		
	E 903	Cera de carnaúba	200		
	E 904	Goma laca	*quantum satis*		
	E 950	Acessulfame K	500		
	E 951	Aspartame	2 000		
	E 952	Ácido ciclâmico e seus sais de Na e Ca	500	(51)	

▼M2

Categoria n.º	Número E	Designação	Teor máximo (mg/kg ou mg/l consoante o caso)	Notas de rodapé	Restrições/excepções
	E 954	Sacarina e seus sais de Na, K e Ca	500	(52)	
	E 955	Sucralose	800		
	E 959	Neo-hesperidina DC	100		
▼M4	E 960	Glicosídeos de esteviol	670	(60)	
▼M2	E 961	Neotame	60		
	E 961	Neotame	2		Unicamente como intensificador de sabor
	E 962	Sal de aspartame-acessulfame	500	(11)a (49) (50)	
	E 1201	Polivinilpirrolidona	*quantum satis*		Unicamente géneros alimentícios em comprimidos e drageias
	E 1202	Polivinilpolipirrolidona	*quantum satis*		Unicamente géneros alimentícios em comprimidos e drageias
	E 1203	Poli(álcool vinílico) (PVA)	18 000		Unicamente em cápsulas e comprimidos
	E 1204	Pululana	*quantum satis*		Unicamente em cápsulas e comprimidos
	E 1205	Copolímero de metacrilato básico	100 000		
	E 1505	Citrato trietílico	3 500		Unicamente em cápsulas e comprimidos
	E 1521	Polietilenoglicol	10 000		Unicamente em cápsulas e comprimidos
		(1): Os aditivos podem ser adicionados estremes ou em combinação			
		(2): O teor máximo aplica-se à soma e os teores encontram-se expressos em ácido livre			

▼M2

Categoria n.º	Número E	Designação	Teor máximo (mg/kg ou mg/l consoante o caso)	Notas de rodapé	Restrições/excepções
		(11): Os teores encontram-se expressos em a) equivalentes de acessulfame K ou em b) equivalentes de aspartame			
		(49): Os teores máximos de utilização são derivados dos teores máximos de utilização dos constituintes, aspartame (E 951) e acessulfame K (E 950)			
		(50): A utilização do sal de aspartame-acessulfame, quer estreme quer combinado com E 950 ou E 951, não pode ter por consequência a ultrapassagem dos teores máximos quer de E 950 quer de E 951			
		(51): Os teores máximos de utilização encontram-se expressos em ácido livre			
		(52): Os teores máximos de utilização encontram-se expressos em imida livre			
		(46): Expresso como a soma de carnosol e de ácido carnósico			
▼M4		(60): Expressos em equivalentes de esteviol			
▼M5		(69): Teor máximo para o alumínio proveniente de todas as lacas de alumínio: 150 mg/kg. Para efeitos do artigo 22.º, n.º 1, alínea g), do Regulamento (CE) n.º 1333/2008, esse teor máximo é aplicável a partir de 1 de fevereiro de 2013.			
▼M13		(79): O teor máximo aplica-se ao suplemento alimentar dissolvido pronto para consumo quando diluído com 200 ml de água.			
▼M2					
17.2	**Suplementos alimentares que se apresentam em forma líquida**				
	Grupo I	Aditivos			
	Grupo II	Corantes segundo o princípio *quantum satis*	*quantum satis*		
	Grupo III	Corantes com um teor máximo em combinação	100		
	E 160d	Licopeno	30		
	E 200-213	Ácido sórbico – sorbatos; ácido benzóico – benzoatos	2 000	(1) (2)	
	E 310-321	Galatos, TBHQ, BHA e BHT	400	(1)	
	E 338-452	Ácido fosfórico – fosfatos – di, tri e polifosfatos	*quantum satis*		

▼M2

Categoria n.º	Número E	Designação	Teor máximo (mg/kg ou mg/l consoante o caso)	Notas de rodapé	Restrições/excepções
	E 392	Extractos de rosmaninho	400	(46)	
	E 405	Alginato de propilenoglicol	1 000		
	E 416	Goma *karaya*	*quantum satis*		
	E 426	Hemicelulose de soja	1 500		
	E 432-436	Polissorbatos	*quantum satis*		
	E 473-474	Ésteres de sacarose de ácidos gordos – sacaroglicéridos	*quantum satis*	(1)	
	E 475	Ésteres de poliglicerol de ácidos gordos	*quantum satis*		
	E 491-495	Ésteres de sorbitano	*quantum satis*		
	E 551-559	Dióxido de silício – silicatos	10 000		
	E 950	Acessulfame K	350		
	E 951	Aspartame	600		
	E 952	Ácido ciclâmico e seus sais de Na e Ca	400	(51)	
	E 954	Sacarina e seus sais de Na, K e Ca	80	(52)	
	E 955	Sucralose	240		
	E 959	Neo-hesperidina DC	50		
▼M4	E 960	Glicosídeos de esteviol	200	(60)	
▼M2	E 961	Neotame	20		
	E 961	Neotame	2		Unicamente como intensificador de sabor

▼M2

Categoria n.º	Número E	Designação	Teor máximo (mg/kg ou mg/l consoante o caso)	Notas de rodapé	Restrições/excepções
	E 962	Sal de aspartame-acessulfame	350	(11)a (49) (50)	
		(1): Os aditivos podem ser adicionados estremes ou em combinação			
		(2): O teor máximo aplica-se à soma e os teores encontram-se expressos em ácido livre			
		(11): Os teores encontram-se expressos em a) equivalentes de acessulfame K ou em b) equivalentes de aspartame			
		(49): Os teores máximos de utilização são derivados dos teores máximos de utilização dos constituintes, aspartame (E 951) e acessulfame K (E 950)			
		(50): A utilização do sal de aspartame-acessulfame, quer estreme quer combinado com E 950 ou E 951, não pode ter por consequência a ultrapassagem dos teores máximos quer de E 950 quer de E 951			
		(51): Os teores máximos de utilização encontram-se expressos em ácido livre			
		(52): Os teores máximos de utilização encontram-se expressos em imida livre			
		(46): Expresso como a soma de carnosol e de ácido carnósico			
▼M4		(60): Expressos em equivalentes de esteviol			
▼M2					
17.3	**Suplementos alimentares que se apresentam em forma de xarope ou para mastigar**				
	Grupo I	Aditivos			
	Grupo II	Corantes segundo o princípio *quantum satis*	*quantum satis*		
	Grupo IV	Polióis	*quantum satis*		
	Grupo III	Corantes com um teor máximo em combinação	300		Unicamente suplementos alimentares sólidos
	Grupo III	Corantes com um teor máximo em combinação	100		Unicamente suplementos alimentares líquidos

▼M2

Categoria n.º	Número E	Designação	Teor máximo (mg/kg ou mg/l consoante o caso)	Notas de rodapé	Restrições/excepções
	E 160d	Licopeno	30		
	E 310-321	Galatos, TBHQ, BHA e BHT	400	(1)	
	E 338-452	Ácido fosfórico – fosfatos – di, tri e polifosfatos	*quantum satis*		
	E 392	Extractos de rosmaninho	400	(46)	
	E 405	Alginato de propilenoglicol	1 000		
	E 416	Goma *karaya*	*quantum satis*		
	E 426	Hemicelulose de soja	1 500		
	E 432-436	Polissorbatos	*quantum satis*		
	E 473-474	Ésteres de sacarose de ácidos gordos – sacaroglicéridos	*quantum satis*	(1)	
	E 475	Ésteres de poliglicerol de ácidos gordos	*quantum satis*		
	E 491-495	Ésteres de sorbitano	*quantum satis*		
	E 551-559	Dióxido de silício – silicatos	10 000		
	E 901	Cera de abelhas (branca e amarela)	*quantum satis*		
	E 902	Cera de candelilha	*quantum satis*		
	E 903	Cera de carnaúba	200		
	E 904	Goma laca	*quantum satis*		
	E 950	Acessulfame K	2 000		

▼M2

Categoria n.º	Número E	Designação	Teor máximo (mg/kg ou mg/l consoante o caso)	Notas de rodapé	Restrições/excepções
	E 951	Aspartame	5 500		
	E 952	Ácido ciclâmico e seus sais de Na e Ca	1 250	(51)	
	E 954	Sacarina e seus sais de Na, K e Ca	1 200	(52)	
	E 955	Sucralose	2 400		
	E 957	Taumatina	400		
	E 959	Neo-hesperidina DC	400		
▼M4	E 960	Glicosídeos de esteviol	1 800	(60)	
▼M2	E 961	Neotame	185		
	E 961	Neotame	2		Unicamente suplementos alimentares à base de vitaminas e/ou de minerais, como intensificador de sabor
	E 962	Sal de aspartame-acessulfame	2 000	(11)a (49) (50)	
		(1): Os aditivos podem ser adicionados estremes ou em combinação			
		(11): Os teores encontram-se expressos em a) equivalentes de acessulfame K ou em b) equivalentes de aspartame			
		(49): Os teores máximos de utilização são derivados dos teores máximos de utilização dos constituintes, aspartame (E 951) e acessulfame K (E 950)			
		(50): A utilização do sal de aspartame-acessulfame, quer estreme quer combinado com E 950 ou E 951, não pode ter por consequência a ultrapassagem dos teores máximos quer de E 950 quer de E 951			

▼M2

Categoria n.º	Número E	Designação	Teor máximo (mg/kg ou mg/l consoante o caso)	Notas de rodapé	Restrições/excepções
		(51): Os teores máximos de utilização encontram-se expressos em ácido livre			
		(52): Os teores máximos de utilização encontram-se expressos em imida livre			
		(46): Expresso como a soma de carnosol e de ácido carnósico			
▼M4		(60): Expressos em equivalentes de esteviol			
▼M5		(69): Teor máximo para o alumínio proveniente de todas as lacas de alumínio: 150 mg/kg. Para efeitos do artigo 22.º, n.º 1, alínea g), do Regulamento (CE) n.º 1333/2008, esse teor máximo é aplicável a partir de 1 de fevereiro de 2013.			
▼M2					
18	**Géneros alimentícios transformados não abrangidos pelas categorias 1 a 17, excepto géneros alimentícios destinados a lactentes e crianças jovens**				
	Grupo I	Aditivos			

▼M3

ANEXO III

Lista da União de aditivos alimentares, incluindo agentes de transporte, autorizados para utilização nos aditivos alimentares, enzimas alimentares, aromas alimentares e nutrientes e suas condições de utilização

Definições

1. «Nutrientes», para efeitos do presente anexo, são vitaminas, minerais e outras substâncias adicionadas para efeitos nutricionais, bem como substâncias adicionadas para efeitos fisiológicos, abrangidas pelo Regulamento (CE) n.º 1925/2006, pela Directiva 2002/46/CE, pela Directiva 2009/39/CE e pelo Regulamento (CE) n.º 953/2009.

2. «Preparação», para efeitos do presente anexo, é uma formulação constituída por um ou vários aditivos alimentares, enzimas alimentares e/ou nutrientes na qual são incorporadas substâncias, tais como aditivos alimentares e/ou outros ingredientes alimentares, a fim de facilitar a sua armazenagem, venda, normalização, diluição ou dissolução.

PARTE 1

Agentes de transporte nos aditivos alimentares

Número E do agente de transporte	Designação do agente de transporte	Teor máximo	Aditivos alimentares a que o agente de transporte pode ser adicionado
E 1520	Propano-1,2-diol (propilenoglicol)	1 000 mg/kg no género alimentício final (por transferência) ([1])	Corantes, emulsionantes e antioxidantes
E 422	Glicerol	*quantum satis*	Todos os aditivos alimentares
E 420	Sorbitol		
E 421	Manitol		
E 953	Isomalte		
E 965	Maltitol		
E 966	Lactitol		
E 967	Xilitol		
E 968	Eritritol		
E 400 – E 404	Ácido algínico – alginatos (quadro 7da parte 6)		
E 405	Alginato de propilenoglicol		
E 406	Ágar-ágar		
E 407	Carragenina		
E 410	Farinha de sementes de alfarroba (goma de alfarroba)		
E 412	Goma de guar		
E 413	Tragacanto (goma adragante)		
E 414	Goma arábica (goma de acácia)		
E 415	Goma xantana		
E 440	Pectinas		

▼M3

Número E do agente de transporte	Designação do agente de transporte	Teor máximo	Aditivos alimentares a que o agente de transporte pode ser adicionado
E 432 – E 436	Polissorbatos (quadro 4 da parte 6)	*quantum satis*	Agentes antiespuma
E 442	Fosfatídeos de amónio	*quantum satis*	Antioxidantes
E 460	Celulose	*quantum satis*	Todos os aditivos alimentares
E 461	Metilcelulose		
E 462	Etilcelulose		
E 463	Hidroxipropilcelulose		
E 464	Hidroxipropilmetilcelulose		
E 465	Etilmetilcelulose		
E 466	Carboximetilcelulose, carboximetilcelulose de sódio, goma de celulose		
E 322	Lecitinas	*quantum satis*	Corantes e antioxidantes lipossolúveis
E 432 – E 436	Polissorbatos (quadro 4 da parte 6)		
E 470b	Sais de magnésio de ácidos gordos		
E 471	Mono e diglicéridos de ácidos gordos		
E 472a	Ésteres acéticos de mono e diglicéridos de ácidos gordos		
E 472c	Ésteres cítricos de mono e diglicéridos de ácidos gordos		
E 472e	Ésteres mono e diacetiltartáricos de mono e diglicéridos de ácidos gordos		
E 473	Ésteres de sacarose de ácidos gordos		
E 475	Ésteres de poliglicerol de ácidos gordos		
E 491 – E 495	Ésteres de sorbitano (quadro 5 da parte 6)	*quantum satis*	Corantes e agentes antiespuma
E 1404	Amido oxidado	*quantum satis*	Todos os aditivos alimentares
E 1410	Fosfato de monoamido		
E 1412	Fosfato de diamido		
E 1413	Fosfato de diamido fosfatado		
E 1414	Fosfato de diamido acetilado		
E 1420	Amido acetilado		
E 1422	Adipato de diamido acetilado		

▼M3

Número E do agente de transporte	Designação do agente de transporte	Teor máximo	Aditivos alimentares a que o agente de transporte pode ser adicionado
E 1440	Hidroxipropilamido		
E 1442	Fosfato de hidroxipropildiamido		
E 1450	Octenilsuccinato de amido sódico		
E 1451	Amido oxidado acetilado		
E 170	Carbonato 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	Sulfatos de sódio		
E 515	Sulfatos de potássio		
E 516	Sulfato de cálcio		
E 517	Sulfato de amónio		
E 577	Gluconato de potássio		
E 640	Glicina e seu sal de sódio		
E 1505 ([1])	Citrato trietílico		
E 1518 ([1])	Triacetato de glicerilo (triacetina)		
E 551	Dióxido de silício	*quantum satis*	Emulsionantes e corantes
E 552	Silicato de cálcio		
E 553b	Talco	50 mg/kg na preparação corante	Corantes
E 901	Cera de abelhas (branca e amarela)	*quantum satis*	Corantes
E 1200	Polidextrose	*quantum satis*	Todos os aditivos alimentares
E 1201	Polivinilpirrolidona	*quantum satis*	Edulcorantes
E 1202	Polivinilpolipirrolidona		
E 322	Lecitinas	*quantum satis*	Agentes de revestimento para fruta
E 432 – E 436	Polissorbatos		

▼M3

Número E do agente de transporte	Designação do agente de transporte	Teor máximo	Aditivos alimentares a que o agente de transporte pode ser adicionado
E 470a	Sais de cálcio, potássio e sódio de ácidos gordos		
E 471	Mono e diglicéridos de ácidos gordos		
E 491 – E 495	Ésteres de sorbitano		
E 570	Ácidos gordos		
E 900	Dimetilpolissiloxano		
E 1521	Polietilenoglicol	*quantum satis*	Edulcorantes
E 425	*Konjac*	*quantum satis*	Todos os aditivos alimentares
E 459	Beta-ciclodextrina	1 000 mg/kg no género alimentício final	Todos os aditivos alimentares
E 468	Carboximetilcelulose de sódio reticulada Goma de celulose reticulada	*quantum satis*	Edulcorantes
E 469	Carboximetilcelulose hidrolisada enzimaticamente Goma de celulose hidrolisada enzimaticamente	*quantum satis*	Todos os aditivos alimentares
E 555	Silicato de alumínio e potássio	90 % em relação ao pigmento	Em E 171 dióxido de titânio e E 172 óxidos e hidróxidos de ferro

([1]) Teor máximo a partir de todas as fontes em géneros alimentícios 3 000 mg/kg (estremes ou em combinação com E 1505, E 1517 e E 1518). No caso das bebidas, com excepção dos licores cremosos, o teor máximo de E 1520 é de 1 000 mg/l a partir de todas as fontes.

PARTE 2

Aditivos alimentares, com excepção dos agentes de transporte, nos aditivos alimentares ([1])

Número E do aditivo alimentar adicionado	Designação do aditivo alimentar	Teor máximo	Preparações de aditivos alimentares a que o aditivo alimentar pode ser adicionado
Quadro 1		*quantum satis*	Todas as preparações de aditivos alimentares
E 200 – E 203	Ácido sórbico – sorbatos (quadro 2 da parte 6)	1 500 mg/kg, estremes ou em combinação, na preparação; 15 mg/kg no produto final, expresso em ácido livre	Preparações de corantes
E 210	Ácido benzóico		
E 211	Benzoato de sódio		
E 212	Benzoato de potássio		
E 220 – E 228	Dióxido de enxofre – sulfitos (quadro 3 da parte 6)	100 mg/kg na preparação e 2 mg/kg, expresso em SO_2, no produto final, tal como calculado	Preparações de corantes (excepto E 163 antocianinas, E 150b caramelo sulfítico cáustico e E 150d caramelo sulfítico de amónia) ([2])

▼M3

Número E do aditivo alimentar adicionado	Designação do aditivo alimentar	Teor máximo	Preparações de aditivos alimentares a que o aditivo alimentar pode ser adicionado
E 320	Butil-hidroxianisole (BHA)	20 mg/kg, estremes ou em combinação (expresso em relação à matéria gorda) na preparação; 0,4 mg/kg no produto final (estremes ou em combinação)	Emulsionantes que contenham ácidos gordos
E 321	Butil-hidroxitolueno (BHT)		
E 338	Ácido fosfórico	40 000 mg/kg, estremes ou em combinação, na preparação (expresso em P_2O_5)	Preparações do corante E 163 antocianinas
E 339	Fosfatos de sódio		
E 340	Fosfatos de potássio		
E 343	Fosfatos de magnésio		
E 450	Difosfatos		
E 451	Trifosfatos		
E 341	Fosfatos de cálcio	40 000 mg/kg na preparação (expresso em P_2O_5)	Preparações de corantes e de emulsionantes
		10 000 mg/kg na preparação (expresso em P_2O_5)	Preparações de polióis
		10 000 mg/kg na preparação (expresso em P_2O_5)	Preparações de E 412 goma de guar
E 392	Extractos de rosmaninho	1 000 mg/kg na preparação; 5 mg/kg no produto final (expresso como a soma de carnosol e de ácido carnósico)	Preparações de corantes
E 416	Goma *karaya*	50 000 mg/kg na preparação; 1 mg/kg no produto final	Preparações de corantes
E 432 – E 436	Polissorbatos	*quantum satis*	Preparações de corantes, antioxidantes lipossolúveis e agentes de revestimento para fruta
E 473	Ésteres de sacarose de ácidos gordos	*quantum satis*	Preparações de corantes e de antioxidantes lipossolúveis
E 475	Ésteres de poliglicerol de ácidos gordos	*quantum satis*	Preparações de corantes e de antioxidantes lipossolúveis
E 476	Polirricinoleato de poliglicerol	50 000 mg/kg na preparação; 500 mg/kg no género alimentício final	Como emulsionante em preparações de corantes usadas em: Surimi e produtos à base de peixe de tipo japonês (Kamaboko) (E 120 cochonilha, ácido carmínico, carminas) Produtos à base de carne, pastas de peixe e preparações de fruta usadas em produtos lácteos aromatizados e em sobremesas (E 163 antocianinas, E 100 curcumina e E 120 cochonilha, ácido carmínico, carminas)
E 491 – E 495	Ésteres de sorbitano (quadro 5 da parte 6)	*quantum satis*	Preparações de corantes, de agentes antiespuma e de agentes de revestimento para fruta

▼M3

Número E do aditivo alimentar adicionado	Designação do aditivo alimentar	Teor máximo	Preparações de aditivos alimentares a que o aditivo alimentar pode ser adicionado
E 551	Dióxido de silício	50 000 mg/kg na preparação	Preparações de corantes secas em pó
		10 000 mg/kg na preparação	Preparações de E 508 cloreto de potássio e E 412 goma de guar
E 551	Dióxido de silício	50 000 mg/kg na preparação	Preparações de emulsionantes secas em pó
E 552	Silicato de cálcio		
E 551	Dióxido de silício	10 000 mg/kg na preparação	Preparações de polióis secas em pó
E 552	Silicato de cálcio		
E 553a	Silicato de magnésio		
E 553b	Talco		
E 900	Dimetilpolissiloxano	200 mg/kg na preparação; 0,2 mg/l no género alimentício final	Preparações de corantes de E 160a carotenos, E 160b anato, bixina, norbixina, E 160c extracto de pimentão, capsantina, capsorubina, E 160d licopeno e E 160e beta-apo-8'-carotenal
E 903	Cera de carnaúba	130 000 mg/kg na preparação; 1 200 mg/kg no produto final a partir de todas as fontes	Como estabilizante em preparações de edulcorantes e/ou ácidos para utilização em gomas de mascar

([1]) Excepto enzimas autorizadas como aditivos alimentares
([2]) O aditivo E 163 antocianinas pode conter até 100 000 mg/kg de sulfitos. Os aditivos E 150b caramelo sulfítico cáustico e E 150d caramelo sulfítico de amónia podem conter 2 000 mg/kg, de acordo com os critérios de pureza (Directiva 2008/128/CE)

Nota: Regras gerais aplicáveis às condições de utilização dos aditivos alimentares constantes da parte 2

(1) Os aditivos alimentares constantes da parte 6, quadro 1, do presente anexo, geralmente autorizados em géneros alimentícios ao abrigo do princípio geral *quantum satis*, inscritos no anexo II, parte C, ponto 1, grupo I, foram incluídos como aditivos alimentares, com excepção dos agentes de transporte, nos aditivos alimentares ao abrigo do princípio geral *quantum satis*, salvo indicação em contrário.

(2) No respeitante aos fosfatos e aos silicatos, foram estabelecidos teores máximos apenas na preparação de aditivos alimentares e não no género alimentício final.

(3) Para todos os outros aditivos alimentares com uma DDA numérica, foram estabelecidos teores máximos para a preparação de aditivos alimentares e para o género alimentício final.

(4) Não estão autorizados aditivos alimentares com a função de corante, edulcorante ou intensificador de sabor.

PARTE 3

Aditivos alimentares, incluindo agentes de transporte, nas enzimas alimentares ([1])

Número E do aditivo alimentar adicionado	Designação do aditivo alimentar	Teor máximo nas preparações de enzimas	Teor máximo no género alimentício final, excepto em bebidas	Teor máximo em bebidas	Pode ser usado como agente de transporte?
E 170	Carbonato de cálcio	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Sim
E 200	Ácido sórbico	20 000 mg/kg (estremes ou em combinação, expresso em ácido livre)	20 mg/kg	10 mg/l	
E 202	Sorbato de potássio				

▼M3

Número E do aditivo alimentar adicionado	Designação do aditivo alimentar	Teor máximo nas preparações de enzimas	Teor máximo no género alimentício final, excepto em bebidas	Teor máximo em bebidas	Pode ser usado como agente de transporte?
E 210	Ácido benzóico	5 000 mg/kg (estremes ou em combinação, expresso em ácido livre) 12 000 mg/kg em coalho	1,7 mg/kg 5 mg/kg em queijo em que se usou coalho	0,85 mg/l 2,5 mg/l em bebidas à base de soro em que se usou coalho	
E 211	Benzoato de sódio				
E 214	*p*-Hidroxibenzoato de etilo	2 000 mg/kg (estremes ou em combinação, expresso em ácido livre)	2 mg/kg	1 mg/l	
E 215	*p*-Hidroxibenzoato de etilo sódico				
E 218	*p*-Hidroxibenzoato de metilo				
E 219	*p*-Hidroxibenzoato de metilo sódico				
E 220	Dióxido de enxofre	2 000 mg/kg (estremes ou em combinação, expresso em SO_2) 5 000 mg/kg unicamente em enzimas alimentares para a produção de cerveja 6 000 mg/kg unicamente em beta-amilase de cevada 10 000 mg/kg unicamente em papaína na forma sólida	2 mg/kg	2 mg/l	
E 221	Sulfito de sódio				
E 222	Hidrogenossulfito de sódio				
E 223	Metabissulfito de sódio				
E 224	Metabissulfito de potássio				
E 250	Nitrito de sódio	500 mg/kg	0,01 mg/kg	Sem utilização	
E 260	Ácido acético	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Sim
E 261	Acetato de potássio	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	
E 262	Acetatos de sódio	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	
E 263	Acetato de cálcio	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	
E 270	Ácido láctico	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Sim
E 281	Propionato de sódio	*quantum satis*	*quantum satis*	50 mg/l	
E 290	Dióxido de carbono	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	
E 296	Ácido málico	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Sim
E 300	Ácido ascórbico	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Sim
E 301	Ascorbato de sódio	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Sim
E 302	Ascorbato de cálcio	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Sim
E 304	Ésteres de ácidos gordos do ácido ascórbico	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	

▼M3

Número E do aditivo alimentar adicionado	Designação do aditivo alimentar	Teor máximo nas preparações de enzimas	Teor máximo no género alimentício final, excepto em bebidas	Teor máximo em bebidas	Pode ser usado como agente de transporte?
E 306	Extracto rico em tocoferóis	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	
E 307	Alfa-tocoferol	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	
E 308	Gama-tocoferol	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	
E 309	Delta-tocoferol	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	
E 322	Lecitinas	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Sim
E 325	Lactato de sódio	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	
E 326	Lactato de potássio	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	
E 327	Lactato de cálcio	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Sim
E 330	Ácido cítrico	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Sim
E 331	Citratos de sódio	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Sim
E 332	Citratos de potássio	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Sim
E 333	Citratos de cálcio	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	
E 334	Ácido L(+)-tartárico	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	
E 335	Tartaratos de sódio	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Sim
E 336	Tartaratos de potássio	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Sim
E 337	Tartarato de sódio e potássio	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	
E 350	Malatos de sódio	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Sim
E 338	Ácido fosfórico	10 000 mg/kg (expresso em P_2O_5)	*quantum satis*	*quantum satis*	
E 339	Fosfatos de sódio	50 000 mg/kg (estremes ou em combinação, expresso em P_2O_5)	*quantum satis*	*quantum satis*	Sim
E 340	Fosfatos de potássio				
E 341	Fosfatos de cálcio				
E 343	Fosfatos de magnésio				
E 351	Malato de potássio	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Sim
E 352	Malatos de cálcio	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Sim
E 354	Tartarato de cálcio	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	
E 380	Citrato triamónico	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	
E 400	Ácido algínico	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Sim
E 401	Alginato de sódio	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Sim
E 402	Alginato de potássio	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Sim
E 403	Alginato de amónio	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	
E 404	Alginato de cálcio	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Sim

▼M3

Número E do aditivo alimentar adicionado	Designação do aditivo alimentar	Teor máximo nas preparações de enzimas	Teor máximo no género alimentício final, excepto em bebidas	Teor máximo em bebidas	Pode ser usado como agente de transporte?
E 406	Ágar-ágar	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Sim
E 407	Carragenina	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Sim
E 407a	Algas *Eucheuma* transformadas	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	
E 410	Farinha de sementes de alfarroba (goma de alfarroba)	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Sim
E 412	Goma de guar	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Sim
E 413	Tragacanto (goma adragante)	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Sim
E 414	Goma arábica (goma de acácia)	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Sim
E 415	Goma xantana	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Sim
E 417	Goma de tara	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Sim
E 418	Goma gelana	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Sim
E 420	Sorbitol	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Sim
E 421	Manitol	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Sim
E 422	Glicerol	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Sim
E 440	Pectinas	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Sim
E 450	Difosfatos	50 000 mg/kg (estremes ou em combinação, expresso em P_2O_5)	*quantum satis*	*quantum satis*	
E 451	Trifosfatos				
E 452	Polifosfatos				
E 460	Celulose	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Sim
E 461	Metilcelulose	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Sim
E 462	Etilcelulose	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	
E 463	Hidroxipropilcelulose	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Sim
E 464	Hidroxipropilmetilcelulose	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Sim
E 465	Etilmetilcelulose	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	
E 466	Carboximetilcelulose Carboximetilcelulose de sódio Goma de celulose	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Sim
E 469	Carboximetilcelulose hidrolisada enzimaticamente	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	
E 470a	Sais de cálcio, potássio e sódio de ácidos gordos	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	
E 470b	Sais de magnésio de ácidos gordos	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	

▼M3

Número E do aditivo alimentar adicionado	Designação do aditivo alimentar	Teor máximo nas preparações de enzimas	Teor máximo no género alimentício final, excepto em bebidas	Teor máximo em bebidas	Pode ser usado como agente de transporte?
E 471	Mono e diglicéridos de ácidos gordos	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Sim
E 472a	Ésteres acéticos de mono e diglicéridos de ácidos gordos	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Sim
E 472b	Ésteres lácticos de mono e diglicéridos de ácidos gordos	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Sim
E 472c	Ésteres cítricos de mono e diglicéridos de ácidos gordos	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Sim
E 472d	Ésteres tartáricos de mono e diglicéridos de ácidos gordos	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Sim
E 472e	Ésteres mono e diacetiltartáricos de mono e diglicéridos de ácidos gordos	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Sim
E 472f	Ésteres mistos acéticos e tartáricos de mono e diglicéridos de ácidos gordos	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Sim
E 473	Ésteres de sacarose de ácidos gordos	50 000 mg/kg	50 mg/kg	25 mg/l	Sim, unicamente como agente de transporte
E 500	Carbonatos de sódio	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Sim
E 501	Carbonatos de potássio	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Sim, unicamente E 501(i) carbonato de potássio
E 503	Carbonatos de amónio	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Sim
E 504	Carbonatos de magnésio	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Sim
E 507	Ácido clorídrico	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Sim
E 508	Cloreto de potássio	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Sim
E 509	Cloreto de cálcio	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Sim
E 511	Cloreto de magnésio	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Sim
E 513	Ácido sulfúrico	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Sim
E 514	Sulfatos de sódio	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Sim, unicamente E 514(i) sulfato de sódio
E 515	Sulfatos de potássio	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Sim

▼M3

Número E do aditivo alimentar adicionado	Designação do aditivo alimentar	Teor máximo nas preparações de enzimas	Teor máximo no género alimentício final, excepto em bebidas	Teor máximo em bebidas	Pode ser usado como agente de transporte?
E 516	Sulfato de cálcio	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Sim
E 517	Sulfato de amónio	100 000 mg/kg	100 mg/kg	50 mg/l	Sim
E 524	Hidróxido de sódio	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	
E 525	Hidróxido de potássio	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Sim
E 526	Hidróxido de cálcio	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Sim
E 527	Hidróxido de amónio	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Sim
E 528	Hidróxido de magnésio	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Sim
E 529	Óxido de cálcio	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Sim
E 530	Óxido de magnésio	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	
E 551	Dióxido de silício	50 000 mg/kg na preparação seca em pó	*quantum satis*	*quantum satis*	Sim
E 570	Ácidos gordos	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	
E 574	Ácido glucónico	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Sim
E 575	Glucono-delta-lactona	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Sim
E 576	Gluconato de sódio	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	
E 577	Gluconato de potássio	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	
E 578	Gluconato de cálcio	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Sim
E 640	Glicina e seu sal de sódio	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	
E 920	L-Cisteína	10 000 mg/kg	10 mg/kg	5 mg/l	
E 938	Árgon	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	
E 939	Hélio	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	
E 941	Azoto	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	
E 942	Óxido nitroso	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	
E 948	Oxigénio	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	
E 949	Hidrogénio	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	
E 965	Maltitol	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Sim
E 966	Lactitol	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Sim (unicamente como agente de transporte)
E 967	Xilitol	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Sim (unicamente como agente de transporte)
E 1200	Polidextrose	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Sim
E 1404	Amido oxidado	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Sim
E 1410	Fosfato de monoamido	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Sim
E 1412	Fosfato de diamido	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Sim
E 1413	Fosfato de diamido fosfatado	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Sim

▼M3

Número E do aditivo alimentar adicionado	Designação do aditivo alimentar	Teor máximo nas preparações de enzimas	Teor máximo no género alimentício final, excepto em bebidas	Teor máximo em bebidas	Pode ser usado como agente de transporte?
E 1414	Fosfato de diamido acetilado	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Sim
E 1420	Amido acetilado	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Sim
E 1422	Adipato de diamido acetilado	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Sim
E 1440	Hidroxipropilamido	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Sim
E 1442	Fosfato de hidroxipropildiamido	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Sim
E 1450	Octenilsuccinato de amido sódico	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Sim
E 1451	Amido oxidado acetilado	*quantum satis*	*quantum satis*	*quantum satis*	Sim
E 1520	Propano-1,2-diol (propilenoglicol)	500 g/kg	(ver nota de rodapé) (2)	(ver nota de rodapé) (2)	Sim, unicamente como agente de transporte

(1) Incluindo enzimas autorizadas como aditivos alimentares
(2) Teor máximo a partir de todas as fontes em géneros alimentícios 3 000 mg/kg (estremes ou em combinação com E 1505, E 1517 e E 1518). No caso das bebidas, com excepção dos licores emulsionados, o teor máximo de E 1520 é de 1 000 mg/l a partir de todas as fontes.

Nota: Regras gerais aplicáveis às condições de utilização dos aditivos alimentares constantes da parte 3

(1) Os aditivos alimentares constantes da parte 6, quadro 1, do presente anexo, geralmente autorizados em géneros alimentícios ao abrigo do princípio geral *quantum satis*, inscritos no anexo II, parte C, ponto 1, grupo I, foram incluídos como aditivos alimentares nas enzimas alimentares ao abrigo do princípio geral *quantum satis*, salvo indicação em contrário.

(2) No respeitante aos fosfatos e aos silicatos, quando usados como aditivos, foram estabelecidos teores máximos apenas na preparação de enzimas alimentares e não no género alimentício final.

(3) Para todos os outros aditivos alimentares com uma DDA numérica, foram estabelecidos teores máximos para a preparação de enzimas alimentares e para o género alimentício final.

(4) Não estão autorizados aditivos alimentares com a função de corante, edulcorante ou intensificador de sabor.

PARTE 4

Aditivos alimentares, incluindo agentes de transporte, nos aromas alimentares

Número E do aditivo	Designação do aditivo	Categorias de aromas a que o aditivo alimentar pode ser adicionado	Teor máximo
Quadro 1		Todos os aromas	*quantum satis*
E 420	Sorbitol	Todos os aromas	*quantum satis* para fins que não a edulcoração, não se usam como intensificadores de sabor
E 421	Manitol		
E 953	Isomalte		
E 965	Maltitol		
E 966	Lactitol		
E 967	Xilitol		
E 968	Eritritol		

▼M3

Número E do aditivo	Designação do aditivo	Categorias de aromas a que o aditivo alimentar pode ser adicionado	Teor máximo
E 200 – E 203 E 210 E 211 E 212 E 213	Ácido sórbico – sorbatos (quadro 2 da parte 6) Ácido benzóico Benzoato de sódio Benzoato de potássio Benzoato de cálcio	Todos os aromas	1 500 mg/kg (estremes ou em combinação, expresso em ácido livre) em aromas
E 310 E 311 E 312 E 319 E 320	Galato de propilo Galato de octilo Galato de dodecilo *terc*-Butil-hidroquinona (TBHQ) Butil-hidroxianisole (BHA)	Óleos essenciais	1 000 mg/kg (galatos, TBHQ e BHA, estremes ou em combinação) em óleos essenciais
		Aromas que não óleos essenciais	100 mg/kg ([1]) (galatos, estremes ou em combinação) 200 mg/kg ([1]) (TBHQ e BHA, estremes ou em combinação) em aromas
E 338 – E 452	Ácido fosfórico – fosfatos – di, tri e polifosfatos (quadro 6 da parte 6)	Todos os aromas	40 000 mg/kg (estremes ou em combinação, expresso em P_2O_5) em aromas
E 392	Extractos de rosmaninho	Todos os aromas	1 000 mg/kg (expresso como a soma de carnosol e de ácido carnósico) em aromas
E 416	Goma *karaya*	Todos os aromas	50 000 mg/kg em aromas
E 425	*Konjac*	Todos os aromas	*quantum satis*
E 432 – E 436	Polissorbatos (quadro 4 da parte 6)	Todos os aromas, com excepção dos aromas à base de soluções aquosas de fumo e à base de oleorresinas de especiarias ([2])	10 000 mg/kg em aromas
		Géneros alimentícios que contenham aromas à base de soluções aquosas de fumo e aromas à base de oleorresinas de especiarias	1 000 mg/kg no género alimentício final
E 459	Beta-ciclodextrina	Aromas encapsulados em:	
		— chás aromatizados e bebidas instantâneas em pó aromatizadas	500 mg/l no género alimentício final
		— aperitivos aromatizados	1 000 mg/kg nos géneros alimentícios tal como consumidos ou tal como reconstituídos de acordo com as instruções do fabricante
E 551	Dióxido de silício	Todos os aromas	50 000 mg/kg em aromas
E 900	Dimetilpolissiloxano	Todos os aromas	10 mg/kg em aromas
E 901	Cera de abelhas	Aromas em bebidas aromatizadas não alcoólicas	200 mg/l em bebidas aromatizadas

▼M3

Número E do aditivo	Designação do aditivo	Categorias de aromas a que o aditivo alimentar pode ser adicionado	Teor máximo
E 1505	Citrato trietílico	Todos os aromas	3 000 mg/kg a partir de todas as fontes nos géneros alimentícios tal como consumidos ou tal como reconstituídos de acordo com as instruções do fabricante; estremes ou em combinação. No caso das bebidas, com excepção dos licores emulsionados, o teor máximo de E 1520 é de 1 000 mg/l a partir de todas as fontes.
E 1517	Diacetato de glicerilo (diacetina)		
E 1518	Triacetato de glicerilo (triacetina)		
E 1520	Propano-1,2-diol (propilenoglicol)		
E 1519	Álcool benzílico	Aromas para:	
		— licores, vinhos aromatizados, bebidas aromatizadas à base de vinho e cocktails aromatizados de produtos vitivinícolas	100 mg/l no género alimentício final
		— produtos de confeitaria, incluindo chocolate e padaria fina	250 mg/kg a partir de todas as fontes nos géneros alimentícios tal como consumidos ou tal como reconstituídos de acordo com as instruções do fabricante

([1]) Regra da proporcionalidade: quando forem utilizadas combinações de galatos, TBHQ e BHA, os teores de cada uma destas substâncias deverão ser reduzidos proporcionalmente.
([2]) As oleorresinas de especiarias definem-se como extractos de especiarias em que se procedeu à evaporação do solvente de extracção deixando uma mistura do óleo volátil e do material resinoso da especiaria.

PARTE 5

Aditivos alimentares nos nutrientes

Secção A

— Aditivos alimentares nos nutrientes, excepto nutrientes para uso em alimentos destinados a lactentes e crianças jovens, constantes do anexo II, parte E, ponto 13.1

Número E do aditivo alimentar	Designação do aditivo alimentar	Teor máximo	Nutrientes a que o aditivo alimentar pode ser adicionado	Pode ser usado como agente de transporte?
E 170	Carbonato de cálcio	*quantum satis*	Todos os nutrientes	Sim
E 260	Ácido acético	*quantum satis*	Todos os nutrientes	
E 261	Acetato de potássio	*quantum satis*	Todos os nutrientes	
E 262	Acetatos de sódio	*quantum satis*	Todos os nutrientes	
E 263	Acetato de cálcio	*quantum satis*	Todos os nutrientes	
E 270	Ácido láctico	*quantum satis*	Todos os nutrientes	
E 290	Dióxido de carbono	*quantum satis*	Todos os nutrientes	
E 296	Ácido málico	*quantum satis*	Todos os nutrientes	

▼**M3**

Número E do aditivo alimentar	Designação do aditivo alimentar	Teor máximo	Nutrientes a que o aditivo alimentar pode ser adicionado	Pode ser usado como agente de transporte?
E 300	Ácido ascórbico	*quantum satis*	Todos os nutrientes	
E 301	Ascorbato de sódio	*quantum satis*	Todos os nutrientes	
E 302	Ascorbato de cálcio	*quantum satis*	Todos os nutrientes	
E 304	Ésteres de ácidos gordos do ácido ascórbico	*quantum satis*	Todos os nutrientes	
E 306	Extracto rico em tocoferóis	*quantum satis*	Todos os nutrientes	
E 307	Alfa-tocoferol	*quantum satis*	Todos os nutrientes	
E 308	Gama-tocoferol	*quantum satis*	Todos os nutrientes	
E 309	Delta-tocoferol	*quantum satis*	Todos os nutrientes	
E 322	Lecitinas	*quantum satis*	Todos os nutrientes	Sim
E 325	Lactato de sódio	*quantum satis*	Todos os nutrientes	
E 326	Lactato de potássio	*quantum satis*	Todos os nutrientes	
E 327	Lactato de cálcio	*quantum satis*	Todos os nutrientes	
E 330	Ácido cítrico	*quantum satis*	Todos os nutrientes	
E 331	Citratos de sódio	*quantum satis*	Todos os nutrientes	
E 332	Citratos de potássio	*quantum satis*	Todos os nutrientes	
E 333	Citratos de cálcio	*quantum satis*	Todos os nutrientes	
E 334	Ácido L(+)-tartárico	*quantum satis*	Todos os nutrientes	
E 335	Tartaratos de sódio	*quantum satis*	Todos os nutrientes	
E 336	Tartaratos de potássio	*quantum satis*	Todos os nutrientes	
E 337	Tartarato de sódio e potássio	*quantum satis*	Todos os nutrientes	
E 338 – E 452	Ácido fosfórico – fosfatos – di, tri e polifosfatos (quadro 6 da parte 6)	40 000 mg/kg, expresso em P_2O_5, na preparação de nutrientes	Todos os nutrientes	

▼**M3**

Número E do aditivo alimentar	Designação do aditivo alimentar	Teor máximo	Nutrientes a que o aditivo alimentar pode ser adicionado	Pode ser usado como agente de transporte?
E 350	Malatos de sódio	*quantum satis*	Todos os nutrientes	
E 351	Malato de potássio	*quantum satis*	Todos os nutrientes	
E 352	Malatos de cálcio	*quantum satis*	Todos os nutrientes	
E 354	Tartarato de cálcio	*quantum satis*	Todos os nutrientes	
E 380	Citrato triamónico	*quantum satis*	Todos os nutrientes	
E 392	Extractos de rosmaninho	1 000 mg/kg na preparação de beta-caroteno e licopeno; 5 mg/kg no produto final (expresso como a soma de carnosol e de ácido carnósico)	Em preparações de beta-caroteno e licopeno	
E 400 – E 404	Ácido algínico – alginatos (quadro 7 da parte 6)	*quantum satis*	Todos os nutrientes	Sim
E 406	Ágar-ágar	*quantum satis*	Todos os nutrientes	Sim
E 407	Carragenina	*quantum satis*	Todos os nutrientes	Sim
E 407a	Algas *Eucheuma* transformadas	*quantum satis*	Todos os nutrientes	Sim
E 410	Farinha de sementes de alfarroba (goma de alfarroba)	*quantum satis*	Todos os nutrientes	Sim
E 412	Goma de guar	*quantum satis*	Todos os nutrientes	Sim
E 413	Tragacanto (goma adragante)	*quantum satis*	Todos os nutrientes	Sim
E 414	Goma arábica (goma de acácia)	*quantum satis*	Todos os nutrientes	Sim
E 415	Goma xantana	*quantum satis*	Todos os nutrientes	Sim
E 417	Goma de tara	*quantum satis*	Todos os nutrientes	Sim
E 418	Goma gelana	*quantum satis*	Todos os nutrientes	Sim
E 420	Sorbitol	*quantum satis*	Todos os nutrientes	Sim, unicamente como agente de transporte
E 421	Manitol	*quantum satis*	Todos os nutrientes	Sim, unicamente como agente de transporte

▼**M3**

Número E do aditivo alimentar	Designação do aditivo alimentar	Teor máximo	Nutrientes a que o aditivo alimentar pode ser adicionado	Pode ser usado como agente de transporte?
E 422	Glicerol	*quantum satis*	Todos os nutrientes	Sim
E 432 – E 436	Polissorbatos (quadro 4 da parte 6)	*quantum satis,* unicamente em preparações de beta-caroteno, luteína, licopeno e vitamina E. Em preparações de vitaminas A e D, teor máximo no género alimentício final: 2 mg/kg	Em preparações de beta-caroteno, luteína, licopeno e vitaminas A, D e E	Sim
E 440	Pectinas	*quantum satis*	Todos os nutrientes	Sim
E 459	Beta-ciclodextrina	100 000 mg/kg na preparação; 1 000 mg/kg no género alimentício final	Todos os nutrientes	Sim
E 460	Celulose	*quantum satis*	Todos os nutrientes	Sim
E 461	Metilcelulose	*quantum satis*	Todos os nutrientes	Sim
E 462	Etilcelulose	*quantum satis*	Todos os nutrientes	Sim
E 463	Hidroxipropilcelulose	*quantum satis*	Todos os nutrientes	Sim
E 464	Hidroxipropilmetilcelulose	*quantum satis*	Todos os nutrientes	Sim
E 465	Etilmetilcelulose	*quantum satis*	Todos os nutrientes	Sim
E 466	Carboximetilcelulose Carboximetilcelulose de sódio Goma de celulose	*quantum satis*	Todos os nutrientes	Sim
E 469	Carboximetilcelulose hidrolisada enzimaticamente	*quantum satis*	Todos os nutrientes	Sim
E 470a	Sais de cálcio, potássio e sódio de ácidos gordos	*quantum satis*	Todos os nutrientes	Sim
E 470b	Sais de magnésio de ácidos gordos	*quantum satis*	Todos os nutrientes	Sim
E 471	Mono e diglicéridos de ácidos gordos	*quantum satis*	Todos os nutrientes	Sim
E 472a	Ésteres acéticos de mono e diglicéridos de ácidos gordos	*quantum satis*	Todos os nutrientes	Sim

▼M3

Número E do aditivo alimentar	Designação do aditivo alimentar	Teor máximo	Nutrientes a que o aditivo alimentar pode ser adicionado	Pode ser usado como agente de transporte?
E 472b	Ésteres lácticos de mono e diglicéridos de ácidos gordos	*quantum satis*	Todos os nutrientes	Sim
E 472c	Ésteres cítricos de mono e diglicéridos de ácidos gordos	*quantum satis*	Todos os nutrientes	Sim
E 472d	Ésteres tartáricos de mono e diglicéridos de ácidos gordos	*quantum satis*	Todos os nutrientes	Sim
E 472e	Ésteres mono e diacetiltartáricos de mono e diglicéridos de ácidos gordos	*quantum satis*	Todos os nutrientes	Sim
E 472f	Ésteres mistos acéticos e tartáricos de mono e diglicéridos de ácidos gordos	*quantum satis*	Todos os nutrientes	Sim
E 473	Ésteres de sacarose de ácidos gordos	*quantum satis*	Em preparações de beta-caroteno, luteína, licopeno e vitamina E	Sim
		2 mg/kg no género alimentício final	Em preparações de vitaminas A e D	
E 475	Ésteres de poliglicerol de ácidos gordos	*quantum satis*	Em preparações de beta-caroteno, luteína, licopeno e vitamina E	Sim
		2 mg/kg no género alimentício final	Em preparações de vitaminas A e D	
E 491 – E 495	Ésteres de sorbitano (quadro 5 da parte 6)	*quantum satis*	Em preparações de beta-caroteno, luteína, licopeno e vitamina E	Sim
		2 mg/kg no género alimentício final	Em preparações de vitaminas A e D	
E 500	Carbonatos de sódio	*quantum satis*	Todos os nutrientes	Sim
E 501	Carbonatos de potássio	*quantum satis*	Todos os nutrientes	Sim
E 503	Carbonatos de amónio	*quantum satis*	Todos os nutrientes	Sim
E 504	Carbonatos de magnésio	*quantum satis*	Todos os nutrientes	Sim
E 507	Ácido clorídrico	*quantum satis*	Todos os nutrientes	Sim

▼**M3**

Número E do aditivo alimentar	Designação do aditivo alimentar	Teor máximo	Nutrientes a que o aditivo alimentar pode ser adicionado	Pode ser usado como agente de transporte?
E 508	Cloreto de potássio	*quantum satis*	Todos os nutrientes	
E 509	Cloreto de cálcio	*quantum satis*	Todos os nutrientes	
E 511	Cloreto de magnésio	*quantum satis*	Todos os nutrientes	
E 513	Ácido sulfúrico	*quantum satis*	Todos os nutrientes	
E 514	Sulfatos de sódio	*quantum satis*	Todos os nutrientes	
E 515	Sulfatos de potássio	*quantum satis*	Todos os nutrientes	
E 516	Sulfato de cálcio	*quantum satis*	Todos os nutrientes	
E 524	Hidróxido de sódio	*quantum satis*	Todos os nutrientes	
E 525	Hidróxido de potássio	*quantum satis*	Todos os nutrientes	
E 526	Hidróxido de cálcio	*quantum satis*	Todos os nutrientes	
E 527	Hidróxido de amónio	*quantum satis*	Todos os nutrientes	
E 528	Hidróxido de magnésio	*quantum satis*	Todos os nutrientes	
E 529	Óxido de cálcio	*quantum satis*	Todos os nutrientes	Sim
E 530	Óxido de magnésio	*quantum satis*	Todos os nutrientes	Sim
E 551, E 552	Dióxido de silício Silicato de cálcio	50 000 mg/kg na preparação seca em pó (estremes ou em combinação)	Em preparações secas em pó de todos os nutrientes	
		10 000 mg/kg na preparação (unicamente E 551)	Em preparações de cloreto de potássio usadas como sucedâneos de sal	
E 554	Silicato de alumínio e sódio	15 000 mg/kg na preparação	Em preparações de vitaminas lipossolúveis	
E 570	Ácidos gordos	*quantum satis*	Todos os nutrientes excepto nutrientes que contenham ácidos gordos insaturados	
E 574	Ácido glucónico	*quantum satis*	Todos os nutrientes	

▼M3

Número E do aditivo alimentar	Designação do aditivo alimentar	Teor máximo	Nutrientes a que o aditivo alimentar pode ser adicionado	Pode ser usado como agente de transporte?
E 575	Glucono-delta-lactona	*quantum satis*	Todos os nutrientes	
E 576	Gluconato de sódio	*quantum satis*	Todos os nutrientes	
E 577	Gluconato de potássio	*quantum satis*	Todos os nutrientes	
E 578	Gluconato de cálcio	*quantum satis*	Todos os nutrientes	
E 640	Glicina e seu sal de sódio	*quantum satis*	Todos os nutrientes	
E 900	Dimetilpolissiloxano	200 mg/kg na preparação; 0,2 mg/l no género alimentício final	Em preparações de beta-caroteno e licopeno	
E 901	Cera de abelhas (branca e amarela)	*quantum satis*	Todos os nutrientes	Sim, unicamente como agente de transporte
E 938	Árgon	*quantum satis*	Todos os nutrientes	
E 939	Hélio	*quantum satis*	Todos os nutrientes	
E 941	Azoto	*quantum satis*	Todos os nutrientes	
E 942	Óxido nitroso	*quantum satis*	Todos os nutrientes	
E 948	Oxigénio	*quantum satis*	Todos os nutrientes	
E 949	Hidrogénio	*quantum satis*	Todos os nutrientes	
E 953	Isomalte	*quantum satis*	Todos os nutrientes	Sim, unicamente como agente de transporte
E 965	Maltitol	*quantum satis*	Todos os nutrientes	Sim, unicamente como agente de transporte
E 966	Lactitol	*quantum satis*	Todos os nutrientes	Sim, unicamente como agente de transporte
E 967	Xilitol	*quantum satis*	Todos os nutrientes	Sim, unicamente como agente de transporte
E 968	Eritritol	*quantum satis*	Todos os nutrientes	Sim, unicamente como agente de transporte
E 1103	Invertase	*quantum satis*	Todos os nutrientes	
E 1200	Polidextrose	*quantum satis*	Todos os nutrientes	Sim
E 1404	Amido oxidado	*quantum satis*	Todos os nutrientes	Sim

▼**M3**

Número E do aditivo alimentar	Designação do aditivo alimentar	Teor máximo	Nutrientes a que o aditivo alimentar pode ser adicionado	Pode ser usado como agente de transporte?
E 1410	Fosfato de monoamido	*quantum satis*	Todos os nutrientes	Sim
E 1412	Fosfato de diamido	*quantum satis*	Todos os nutrientes	Sim
E 1413	Fosfato de diamido fosfatado	*quantum satis*	Todos os nutrientes	Sim
E 1414	Fosfato de diamido acetilado	*quantum satis*	Todos os nutrientes	Sim
E 1420	Amido acetilado	*quantum satis*	Todos os nutrientes	Sim
E 1422	Adipato de diamido acetilado	*quantum satis*	Todos os nutrientes	Sim
E 1440	Hidroxipropilamido	*quantum satis*	Todos os nutrientes	Sim
E 1442	Fosfato de hidroxipropildiamido	*quantum satis*	Todos os nutrientes	Sim
E 1450	Octenilsuccinato de amido sódico	*quantum satis*	Todos os nutrientes	Sim
E 1451	Amido oxidado acetilado	*quantum satis*	Todos os nutrientes	Sim
E 1452	Octenilsuccinato de amido alumínico	35 000 mg/kg no género alimentício final	Em suplementos alimentares, tal como definidos na Directiva 2002/46/CE, em virtude da sua utilização em preparações de vitaminas, unicamente para fins de encapsulação	Sim
E 1518	Triacetato de glicerilo (triacetina)	(ver nota de rodapé) ([1])	Todos os nutrientes	Sim, unicamente como agente de transporte
E 1520 ([1])	Propano-1,2-diol (propilenoglicol)	1 000 mg/kg no género alimentício final (por transferência)	Todos os nutrientes	Sim, unicamente como agente de transporte

([1]) Teor máximo de E 1518 e E 1520 a partir de todas as fontes em géneros alimentícios 3 000 mg/kg (estremes ou em combinação com E 1505 e E 1517). No caso das bebidas, com excepção dos licores emulsionados, o teor máximo de E 1520 é de 1 000 mg/l a partir de todas as fontes.

Secção B

— Aditivos alimentares adicionados aos nutrientes para uso em alimentos destinados a lactentes e crianças jovens, constantes do anexo II, parte E, ponto 13.1

Número E do aditivo alimentar	Designação do aditivo alimentar	Teor máximo	Nutrientes a que o aditivo alimentar pode ser adicionado	Categorias de géneros alimentícios
E 301	Ascorbato de sódio	Transferência total: 75 mg/l	Revestimentos de preparações de nutrientes que contenham ácidos gordos polinsaturados	Alimentos destinados a lactentes e crianças jovens

▼M3

Número E do aditivo alimentar	Designação do aditivo alimentar	Teor máximo	Nutrientes a que o aditivo alimentar pode ser adicionado	Categorias de géneros alimentícios
E 304(i)	Palmitato de ascorbilo	Para utilizações em preparações de nutrientes na condição de que não seja excedido o teor máximo nos géneros alimentícios referidos no anexo II, parte E, ponto 13.1	Todos os nutrientes	Alimentos destinados a lactentes e crianças jovens
E 306 E 307 E 308 E 309	Extracto rico em tocoferóis Alfa-tocoferol Gama-tocoferol Delta-tocoferol	Para utilizações em preparações de nutrientes na condição de que não seja excedido o teor máximo nos géneros alimentícios referidos no anexo II, parte E, ponto 13.1	Todos os nutrientes	Alimentos destinados a lactentes e crianças jovens
E 322	Lecitinas	Para utilizações em preparações de nutrientes na condição de que não seja excedido o teor máximo nos géneros alimentícios referidos no anexo II, parte E, ponto 13.1	Todos os nutrientes	Alimentos destinados a lactentes e crianças jovens
E 330	Ácido cítrico	*quantum satis*	Todos os nutrientes	Alimentos destinados a lactentes e crianças jovens
E 331	Citratos de sódio	Para utilizações em preparações de nutrientes na condição de que não seja excedido o teor máximo nos géneros alimentícios referidos no anexo II, parte E, ponto 13.1 e de que sejam respeitadas as condições de utilização aí especificadas	Todos os nutrientes	Alimentos destinados a lactentes e crianças jovens
E 332	Citratos de potássio	Para utilizações em preparações de nutrientes na condição de que não seja excedido o teor máximo nos géneros alimentícios referidos no anexo II, parte E, ponto 13.1 e de que sejam respeitadas as condições de utilização aí especificadas	Todos os nutrientes	Alimentos destinados a lactentes e crianças jovens
E 333	Citratos de cálcio	Transferência total: 0,1 mg/kg, expresso em cálcio, e dentro dos limites para o teor de cálcio e para a razão cálcio/fósforo estabelecidos para a categoria de géneros alimentícios	Todos os nutrientes	Alimentos destinados a lactentes e crianças jovens

▼**M3**

Número E do aditivo alimentar	Designação do aditivo alimentar	Teor máximo	Nutrientes a que o aditivo alimentar pode ser adicionado	Categorias de géneros alimentícios
E 341(iii)	Fosfato tricálcico	Deve respeitar-se um teor máximo de 1 000 mg/kg, expresso em P_2O_5, a partir de todas as fontes no género alimentício final referido no anexo II, parte E, ponto 13.1.3 (unicamente para E 341(iii) com um teor máximo de alumínio estabelecido)	Todos os nutrientes	Alimentos à base de cereais e alimentos para bebés destinados a lactentes e crianças jovens, tal como definidos na Directiva 2006/125/CE
E 401	Alginato de sódio	Para utilizações em preparações de nutrientes na condição de que não seja excedido o teor máximo nos géneros alimentícios referidos no anexo II, parte E, ponto 13.1.3	Todos os nutrientes	Alimentos à base de cereais e alimentos para bebés destinados a lactentes e crianças jovens, tal como definidos na Directiva 2006/125/CE
E 402	Alginato de potássio	Para utilizações em preparações de nutrientes na condição de que não seja excedido o teor máximo nos géneros alimentícios referidos no anexo II, parte E, ponto 13.1	Todos os nutrientes	Alimentos à base de cereais e alimentos para bebés destinados a lactentes e crianças jovens, tal como definidos na Directiva 2006/125/CE
E 404	Alginato de cálcio	Para utilizações em preparações de nutrientes na condição de que não seja excedido o teor máximo nos géneros alimentícios referidos no anexo II, parte E, ponto 13.1.3	Todos os nutrientes	Alimentos à base de cereais e alimentos para bebés destinados a lactentes e crianças jovens, tal como definidos na Directiva 2006/125/CE
E 414	Goma arábica (goma de acácia)	150 000 mg/kg na preparação de nutrientes; 10 mg/kg no produto final, por transferência	Todos os nutrientes	Alimentos destinados a lactentes e crianças jovens
E 415	Goma xantana	Para utilizações em preparações de nutrientes na condição de que não seja excedido o teor máximo nos géneros alimentícios referidos no anexo II, parte E, ponto 13.1.3	Todos os nutrientes	Alimentos à base de cereais e alimentos para bebés destinados a lactentes e crianças jovens, tal como definidos na Directiva 2006/125/CE
E 421	Manitol	1 000 vezes mais do que a vitamina B12, 3 mg/kg transferência total	Como agente de transporte da vitamina B12	Alimentos destinados a lactentes e crianças jovens

▼M3

Número E do aditivo alimentar	Designação do aditivo alimentar	Teor máximo	Nutrientes a que o aditivo alimentar pode ser adicionado	Categorias de géneros alimentícios
E 440	Pectinas	Para utilizações em preparações de nutrientes na condição de que não seja excedido o teor máximo nos géneros alimentícios referidos no anexo II, parte E, ponto 13.1	Todos os nutrientes	Fórmulas de transição e alimentos à base de cereais e alimentos para bebés destinados a lactentes e crianças jovens, tal como definidos na Directiva 2006/125/CE
E 466	Carboximetilcelulose, carboximetilcelulose de sódio, goma de celulose	Para utilizações em preparações de nutrientes na condição de que não seja excedido o teor máximo nos géneros alimentícios referidos no anexo II, parte E, ponto 13.1	Todos os nutrientes	Alimentos dietéticos destinados a fins medicinais específicos para lactentes e crianças jovens, tal como definidos na Directiva 1999/21/CE
E 471	Mono e diglicéridos de ácidos gordos	Para utilizações em preparações de nutrientes na condição de que não seja excedido o teor máximo nos géneros alimentícios referidos no anexo II, parte E, ponto 13.1 e de que sejam respeitadas as condições de utilização aí especificadas	Todos os nutrientes	Alimentos destinados a lactentes e crianças jovens
E 472c	Ésteres cítricos de mono e diglicéridos de ácidos gordos	Para utilizações em preparações de nutrientes na condição de que não seja excedido o teor máximo nos géneros alimentícios referidos no anexo II, parte E, ponto 13.1	Todos os nutrientes	Fórmulas para lactentes e fórmulas de transição para lactentes e crianças jovens saudáveis
E 551	Dióxido de silício	10 000 mg/kg em preparações de nutrientes	Preparações de nutrientes secas em pó	Alimentos destinados a lactentes e crianças jovens
E 1420	Amido acetilado	Para utilizações em preparações de nutrientes na condição de que não seja excedido o teor máximo nos géneros alimentícios referidos no anexo II, parte E, ponto 13.1.3	Todos os nutrientes	Alimentos à base de cereais e alimentos para bebés destinados a lactentes e crianças jovens, tal como definidos na Directiva 2006/125/CE
E 1450	Octenilsuccinato de amido sódico	Transferência 100 mg/kg	Preparações de vitaminas	Alimentos destinados a lactentes e crianças jovens
		Transferência 1 000 mg/kg	Preparações de ácidos gordos polinsaturados	

▼M3

Número E do aditivo alimentar	Designação do aditivo alimentar	Teor máximo	Nutrientes a que o aditivo alimentar pode ser adicionado	Categorias de géneros alimentícios
E 1451	Amido oxidado acetilado	Para utilizações em preparações de nutrientes na condição de que não seja excedido o teor máximo nos géneros alimentícios referidos no anexo II, parte E, ponto 13.1.3	Todos os nutrientes	Alimentos à base de cereais e alimentos para bebés destinados a lactentes e crianças jovens, tal como definidos na Directiva 2006/125/CE

Nota: Regras gerais aplicáveis às condições de utilização dos aditivos alimentares constantes da parte 5

(1) Os aditivos alimentares constantes da parte 6, quadro 1, do presente anexo, geralmente autorizados em géneros alimentícios ao abrigo do princípio geral *quantum satis*, inscritos no anexo II, parte C, ponto 1, grupo I, foram incluídos como aditivos alimentares nos nutrientes ao abrigo do princípio geral *quantum satis*, salvo indicação em contrário.

(2) No respeitante aos fosfatos e aos silicatos, quando usados como aditivos, foram estabelecidos teores máximos apenas na preparação de nutrientes e não no género alimentício final.

(3) Para todos os outros aditivos alimentares com uma DDA numérica, foram estabelecidos teores máximos para a preparação de nutrientes e para o género alimentício final.

(4) Não estão autorizados aditivos alimentares com a função de corante, edulcorante ou intensificador de sabor.

PARTE 6

Definição dos grupos de aditivos alimentares para efeitos das partes 1 a 5

Quadro 1

Número E	Designação
E 170	Carbonato de cálcio
E 260	Ácido acético
E 261	Acetato de potássio
E 262	Acetatos 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 do ácido ascórbico
E 306	Extracto rico em tocoferóis

▼**M3**

Número E	Designação
E 307	Alfa-tocoferol
E 308	Gama-tocoferol
E 309	Delta-tocoferol
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 334	Ácido L(+)-tartárico
E 335	Tartaratos de sódio
E 336	Tartaratos de potássio
E 337	Tartarato de sódio e potássio
E 350	Malatos de sódio
E 351	Malato de potássio
E 352	Malatos 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 407a	Algas *Eucheuma* transformadas
E 410	Farinha de sementes de alfarroba (goma de alfarroba)
E 412	Goma de guar
E 413	Tragacanto (goma adragante)
E 414	Goma arábica (goma de acácia)

▼**M3**

Número E	Designação
E 415	Goma xantana
E 417	Goma de tara
E 418	Goma gelana
E 422	Glicerol
E 440	Pectinas
E 460	Celulose
E 461	Metilcelulose
E 462	Etilcelulose
E 463	Hidroxipropilcelulose
E 464	Hidroxipropilmetilcelulose
E 465	Etilmetilcelulose
E 466	Carboximetilcelulose, carboximetilcelulose de sódio, goma de celulose
E 469	Carboximetilcelulose hidrolisada enzimaticamente, goma de celulose hidrolisada enzimaticamente
E 470a	Sais de cálcio, potássio e sódio de ácidos gordos
E 470b	Sais de magnésio de ácidos gordos
E 471	Mono e diglicéridos de ácidos gordos
E 472a	Ésteres acéticos de mono e diglicéridos de ácidos gordos
E 472b	Ésteres lácticos de mono e diglicéridos de ácidos gordos
E 472c	Ésteres cítricos de mono e diglicéridos de ácidos gordos
E 472d	Ésteres tartáricos de mono e diglicéridos de ácidos gordos
E 472e	Ésteres mono e diacetiltartáricos de mono e diglicéridos de ácidos gordos
E 472f	Ésteres mistos acéticos e tartáricos de mono e diglicéridos de ácidos gordos
E 500	Carbonatos de sódio
E 501	Carbonatos de potássio
E 503	Carbonatos de amónio
E 504	Carbonatos 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

▼M3

Número E	Designação
E 514	Sulfatos de sódio
E 515	Sulfatos de potássio
E 516	Sulfato de cálcio
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 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 seu sal de sódio
E 938	Árgon
E 939	Hélio
E 941	Azoto
E 942	Óxido nitroso
E 948	Oxigénio
E 949	Hidrogénio
E 1103	Invertase
E 1200	Polidextrose
E 1404	Amido oxidado
E 1410	Fosfato de monoamido
E 1412	Fosfato de diamido
E 1413	Fosfato de diamido fosfatado
E 1414	Fosfato de diamido acetilado
E 1420	Amido acetilado
E 1422	Adipato de diamido acetilado
E 1440	Hidroxipropilamido
E 1442	Fosfato de hidroxipropildiamido
E 1450	Octenilsuccinato de amido sódico
E 1451	Amido oxidado acetilado

▼M3

Quadro 2

Ácido sórbico – sorbatos

Número E	Designação
E 200	Ácido sórbico
E 202	Sorbato de potássio
E 203	Sorbato de cálcio

Quadro 3

Dióxido de enxofre – sulfitos

Número E	Designação
E 220	Dióxido de enxofre
E 221	Sulfito de sódio
E 222	Hidrogenossulfito de sódio
E 223	Metabissulfito de sódio
E 224	Metabissulfito de potássio
E 226	Sulfito de cálcio
E 227	Hidrogenossulfito de cálcio
E 228	Hidrogenossulfito de potássio

Quadro 4

Polissorbatos

Número E	Designação
E 432	Monolaurato de polioxietileno sorbitano (polissorbato 20)
E 433	Mono-oleato de polioxietileno sorbitano (polissorbato 80)
E 434	Monopalmitato de polioxietileno sorbitano (polissorbato 40)
E 435	Monoestearato de polioxietileno sorbitano (polissorbato 60)
E 436	Triestearato de polioxietileno sorbitano (polissorbato 65)

Quadro 5

Ésteres de sorbitano

Número E	Designação
E 491	Monoestearato de sorbitano
E 492	Triestearato de sorbitano
E 493	Monolaurato de sorbitano
E 494	Mono-oleato de sorbitano
E 495	Monopalmitato de sorbitano

▼**M3**

Quadro 6

Ácido fosfórico – fosfatos – di, tri e polifosfatos

Número E	Designação
E 338	Ácido fosfórico
E 339	Fosfatos de sódio
E 340	Fosfatos de potássio
E 341	Fosfatos de cálcio
E 343	Fosfatos de magnésio
E 450	Difosfatos
E 451	Trifosfatos
E 452	Polifosfatos

Quadro 7

Ácido algínico – alginatos

Número E	Designação
E 400	Ácido algínico
E 401	Alginato de sódio
E 402	Alginato de potássio
E 403	Alginato de amónio

▼B

ANEXO IV

Géneros alimentícios tradicionais relativamente aos quais determinados Estados-Membros podem continuar a proibir a utilização de determinadas categorias de aditivos alimentares

Estado-Membro	Géneros alimentícios	Categorias de aditivos que podem continuar a ser proibidas
Alemanha	Cerveja alemã tradicional («Bier nach deutschem Reinheitsgebot gebraut»)	Todas, excepto os gases propulsores
França	Pão francês tradicional	Todas
França	Trufas francesas tradicionais, em conserva	Todas
França	Caracóis franceses tradicionais, em conserva	Todas
França	Conservas francesas tradicionais de ganso e pato («confit»)	Todas
Áustria	Queijo tradicional austríaco «Bergkäse»	Todas, excepto os conservantes
Finlândia	«Mämmi» tradicional finlandês	Todas, excepto os conservantes
Suécia Finlândia	Xaropes de frutos suecos e finlandeses tradicionais	Corantes
Dinamarca	«Kødboller» tradicionais dinamarquesas	Conservantes e corantes
Dinamarca	«Leverpostej» tradicional dinamarquês	Conservantes (com excepção do ácido sórbico) e corantes
Espanha	«Lomo embuchado» tradicional espanhol	Todas, excepto conservantes e antioxidantes
Itália	«Mortadella» tradicional italiana	Todas, excepto conservantes, antioxidantes, agentes de ajustamento do pH, intensificadores de sabor, estabilizadores e gás de embalagem
Itália	«Cotechino e zampone» tradicionais italianos	Todas, excepto conservantes, antioxidantes, agentes de ajustamento do pH, intensificadores de sabor, estabilizadores e gás de embalagem

▼B

ANEXO V

Lista dos corantes alimentares a que se refere o artigo 24.º acerca dos quais deve ser incluída informação adicional na rotulagem dos géneros alimentícios

Géneros alimentícios que contêm um ou mais dos seguintes corantes alimentares:	Informações
Amarelo-sol (E 110) (*)	«nome ou número E do(s) corante(s): pode causar efeitos negativos na actividade e na atenção das crianças».
Amarelo de quinoleína (E 104) (*)	
Carmosina (E 122) (*)	
Vermelho allura (E129) (*)	
Tartarazina (E 102) (*)	
Ponceau 4R (E 124) (*)	

(*) ►**M1** À excepção de:
a) géneros alimentícios em que os corantes foram utilizados para fins de marcações de saúde ou outras, no âmbito dos produtos à base de carne, ou de carimbagem ou decoração nas cascas de ovos e
b) bebidas com um teor de álcool superior a 1,2 % em volume. ◄