DIRECTIVA 94/36/CE DO PARLAMENTO EUROPEU E DO CONSELHO

de 30 de Junho de 1994

relativa aos corantes para utilização nos géneros alimentícios

O PARLAMENTO EUROPEU E O CONSELHO DA UNIÃO EUROPEIA,

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

Tendo em conta a Directiva 89/107/CEE do Conselho, de 21 de Dezembro de 1988, relativa à aproximação das legislações dos Estados-membros respeitantes aos aditivos que podem ser utilizados nos géneros destinados à alimentação humana [1], e, nomeadamente, o nº 2 do artigo 3º,

Tendo em conta a proposta da Comissão [2],

Tendo em conta o parecer do Comité Económico e Social [3],

Deliberando nos termos do procedimento previsto no artigo 189ºB do Tratado [4],

Considerando que as diferenças existentes entre as legislações nacionais respeitantes às condições de utilização dos corantes nos géneros alimentícios entravam a sua livre circulação; que essas diferenças podem criar condições de concorrência desleal;

Considerando que a preocupação principal de qualquer medida relativa a estes aditivos alimentares e respectivas condições de utilização deveria ser a necessidade de proteger e informar o consumidor;

Considerando que um aditivo alimentar só pode ser utilizado quando estiver provado que é tecnologicamente necessário e que a sua utilização não é prejudicial para a saúde;

Considerando que os corantes são utilizados para restituir a aparência original aos géneros alimentícios cuja coloração foi afectada pelo processamento, armazenamento, embalagem e distribuição, circunstância que pode ter prejudicado a sua aceitação visual;

Considerando que os corantes são utilizados para tornar os géneros alimentícios visualmente mais atractivos e para ajudar a identificar sabores que estão normalmente associados a um determinado género alimentício, bem como para dar cor a géneros alimentícios de outro modo incolores;

Considerando que é necessário incluir no texto da presente directiva determinados corantes destinados à marcação de salubridade da carne sob a responsabilidade do veterinário oficial, em conformidade com os requisitos da Directiva 91/497/CEE [5], nomeadamente do capítulo XI do seu anexo I;

Considerando que só os corantes autorizados pela presente directiva deverão ser utilizados para a decoração dos ovos ou para carimbar os ovos tal como previsto no Regulamento (CEE) nº 1274/91 [6];

Considerando que os corantes são utilizados para realçar cores já presentes em géneros alimentícios;

Considerando que é geralmente aceite que os géneros alimentícios não transformados e outros géneros alimentícios de base não devem conter aditivos alimentares;

Considerando que, à luz das informações científicas e toxicológicas mais recentes sobre aditivos, alguns deles apenas devem ser autorizados em certos géneros alimentícios e em determinadas condições de utilização;

Considerando que é necessário estabelecer regras restritivas para a utilização de aditivos em alimentos para bebés e crianças de tenra idade;

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

Considerando que é desejável seguir o procedimento de consulta do Comité permanente dos géneros alimentícios sempre que seja necessário tomar uma decisão relativa à inclusão de um género alimentício específico numa determinada categoria de géneros alimentícios;

Considerando que a presente directiva substitui parcialmente a Directiva do Conselho, de 23 de Outubro de 1962, relativa à aproximação das legislações dos Estados-membros respeitantes aos corantes que podem ser autorizados nos géneros destinados à alimentação humana [7];

---

(1) JO nº L 40 de 11. 2. 1989, p. 27. Directiva alterada pela Directiva 94/34/CE (ver página 1 do presente Jornal Oficial).

(2) JO nº C 12 de 18. 1. 1992, p. 7.

(3) JO nº C 313 de 30. 11. 1992, p. 1.

(4) Parecer do Parlamento Europeu de 10 de Março de 1993 (JO nº C 115 de 26. 4. 1993, p. 105), confirmado em 2 de Dezembro de 1993 (JO nº C 342 de 20. 12. 1993), posição comum do Conselho de 9 de Março de 1994 (ainda não publicada no Jornal Oficial) e decisão do Parlamento Europeu de 9 de Março de 1994 (JO nº C 91 de 28. 3. 1994, p. 79).

(5) JO nº L 268 de 24. 9. 1991, p. 69. Directiva alterada pela Directiva 92/5/CEE (JO nº L 57 de 2. 3. 1992, p. 1).

(6) Regulamento (CEE) nº 1274/91 da Comissão, de 15 de Maio de 1991, que estabelece as regras de execução do Regulamento (CEE) nº 1907/90 do Conselho, relativo a certas normas de comercialização aplicáveis aos ovos (JO nº L 121 de 16. 5. 1991, p. 11). Regulamento com a última redacção que lhe foi dada pelo Regulamento (CE) nº 1259/94 (JO nº L 137 de 1. 6. 1994, p. 54).

(7) JO nº 115 de 11. 11. 1962, p. 2645/62. Directiva com a última redacção que lhe foi dada pela Directiva 85/7/CEE (JO nº L 2 de 3. 1. 1985, p. 22).

Considerando que a alteração dos actuais critérios de pureza relativos aos corantes e as novas especificações quanto aos corantes para os quais ainda não existem critérios de pureza serão propostos de acordo com o procedimento indicado no artigo 11º da Directiva 89/107/CEE;

Considerando que, para defender os consumidores, a Comunidade deve promover o estudo dos possíveis efeitos (nomeadamente os de natureza cumulativa e sinérgica) dos corantes alimentares na saúde humana, sobretudo daqueles cuja inocuidade está em dúvida,

ADOPTARAM A PRESENTE DIRECTIVA:

Artigo 1º

1. A presente directiva é uma directiva específica e constitui parte integrante da directiva global na acepção do artigo 3º da Directiva 89/107/CEE.

2. Para efeitos da presente directiva, entende-se por «corante» uma substância que confere ou restitui cor a um género alimentício e é constituída por componentes naturais de géneros alimentícios ou outras substâncias naturais que não são normalmente consumidas como alimentos nem como ingredientes característicos de alimentos.

Na acepção da presente directiva, são considerados corantes as preparações obtidas a partir de géneros alimentícios ou de materiais de base naturais obtidos por extracção física e/ou química, que provoque a extracção selectiva dos pigmentos correspondentes aos componentes nutritivos ou aromáticos.

3. Todavia, não são considerados corantes para efeitos da presente directiva as seguintes substâncias:

— géneros alimentícios secos ou concentrados e aromatizantes incorporados durante o fabrico de géneros alimentícios compostos, devido às suas propriedades aromáticas, sápidas ou nutritivas, bem como a um efeito corante secundário, como o colorau, a curcuma e o açafrão,

— corantes utilizados para coloração de partes externas não comestíveis de géneros alimentícios, como cascas de queijos e tripas artificiais.

Artigo 2º

1. Só podem ser utilizadas como corantes em géneros alimentícios as substâncias enumeradas no anexo I.

2. Só podem ser utilizados corantes nos géneros alimentícios que figuram nos anexos III, IV e V, e nas condições neles especificadas; os corantes podem ser utilizados nos mesmos géneros alimentícios quando se destinem a utilizações específicas nos termos da Directiva 89/398/CEE [1].

3. Não podem ser utilizados corantes nos géneros alimentícios que figuram no anexo II, excepto nos casos especificamente previstos nos anexos III, IV ou V.

4. Constam do anexo IV os corantes cuja autorização se restringe a determinadas utilizações.

5. Constam do anexo V os corantes cuja utilização em géneros alimentícios é em geral autorizada e as respectivas condições de utilização.

6. As quantidades máximas indicadas nos anexos:

— referem-se aos produtos prontos para consumo, preparados de acordo com as respectivas instruções de utilização,

— referem-se às quantidades de princípio corante contidas na preparação corante.

7. Nos anexos da presente directiva, «*quantum satis*» significa que não se especifica a quantidade máxima. Todavia, os corantes deverão ser utilizados segundo uma boa prática de fabrico, a um nível não superior ao necessário para se obter a finalidade pretendida e desde que não induzam em erro o consumidor.

8. Para efeitos da marcação de salubridade nos termos da Directiva 91/497/CEE e de outras marcações requeridas para os produtos à base de carne, será autorizada somente a utilização de «E 155 Castanho HT», de «E 133 Azul brilhante FCF» ou de «E 129 Vermelho allura AC», ou ainda uma mistura apropriada de «E 133 Azul brilhante FCF» e de «E 129 Vermelho allura AC».

9. Para efeitos de coloração decorativa das cascas de ovos ou para carimbar os ovos tal como previsto no Regulamento (CEE) nº 1274/91, só poderão ser usadas as tintas enumeradas no anexo I.

10. Só poderão ser vendidos directamente ao consumidor os corantes que figuram no anexo I, com excepção de E 123, E 127, E 128, E 154, E 160b, E 161g, E 173 e E 180.

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

[1] JO nº L 186 de 30. 6. 1989, p. 27.

Artigo 3º

Sem prejuízo de outras disposições comunitárias, a presença de um corante num género alimentício é autorizada:

— num género alimentício composto desde que este não conste do anexo II, na medida em que seja autorizada a utilização do corante num dos ingredientes do género alimentício composto

ou

— se o género alimentício se destinar unicamente a ser utilizado na preparação de um género alimentício composto e na medida em que este último esteja conforme com o disposto na presente directiva.

Artigo 4º

Pode ser decidido, através do procedimento constante do artigo 5º, se um determinado género alimentício pertence ou não a uma das categorias de géneros alimentícios mencionadas nos anexos, e se as substâncias devem ou não ser consideradas corantes na acepção do artigo 1º.

Artigo 5º

1. Sempre que seja necessário recorrer ao processo estabelecido no presente artigo, a Comissão será assistida pelo Comité permanente dos géneros alimentícios, criado nos termos da Decisão 69/414/CEE (1), a seguir designado por «comité».

2. O comité será chamado a pronunciar-se pelo seu presidente, seja por sua própria iniciativa, seja a pedido do representante de um Estado-membro.

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

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

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

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

Artigo 6º

Num prazo de três anos a contar da adopção da presente directiva, os Estados-membros criarão sistemas de controlo do consumo e da utilização dos corantes e apresentarão à Comissão um relatório sobre as conclusões a que tiverem chegado.

Num prazo de cinco anos a contar da adopção da presente directiva, a Comissão comunicará ao Parlamento Europeu as alterações ocorridas no mercado dos corantes, nas quantidades utilizadas e no consumo dos corantes.

Em conformidade com os critérios gerais do ponto 4 do anexo II da Directiva 89/107/CEE, num prazo de cinco anos a contar da adopção da presente directiva, a Comissão examinará novamente as condições de utilização referidas na presente directiva e, se for caso disso, proporá as alterações necessárias.

Artigo 7º

São revogados os artigos 1º a 7º, o nº 1, segundo travessão, e o nº 2 do artigo 8º e os artigos 9º a 15º da Directiva de 23 de Outubro de 1962 relativa às matérias corantes nos géneros alimentícios.

As referências às disposições revogadas devem entender-se como sendo feitas às disposições correspondentes da presente directiva.

Artigo 8º

A Comissão, conjuntamente com o Parlamento Europeu, os ministérios nacionais, as indústrias de produtos alimentares, o comércio retalhista e as associações de defesa do consumidor, lançará uma campanha, que deverá coincidir com a data de entrada em vigor da presente directiva, destinada a informar os consumidores sobre os processos de avaliação e autorização dos corantes permitidos, bem como sobre o sistema de numeração «E».

Artigo 9º

1. Os Estados-membros adoptarão as disposições legislativas, regulamentares e administrativas necessárias para dar cumprimento à presente directiva o mais tardar até 31 de Dezembro de 1995, a fim de:

(1) JO nº L 291 de 19. 11. 1969, p. 9.

— permitir o comércio e a utilização dos produtos conformes com as disposições da presente directiva, o mais tardar até 31 de Dezembro de 1995,

— proibir o comércio e a utilização dos produtos não conformes com as disposições da presente directiva, o mais tardar até 30 de Junho de 1996; todavia, os produtos comercializados ou rotulados antes dessa data que não respeitem as disposições da presente directiva poderão ser comercializados até ao esgotamento das existências.

Os Estados-membros informarão imediatamente a Comissão.

2. Sempre que os Estados-membros adoptarem as disposições a que se refere o nº 1, estas devem incluir uma referência à presente directiva ou ser acompanhadas dessa referência aquando da sua publicação oficial. As modalidades dessa referência serão adoptadas pelos Estados-membros.

Artigo 10º

A presente directiva entra em vigor na data da sua publicação no *Jornal Oficial das Comunidades Europeias.*

Artigo 11º

Os Estados-membros são destinatários da presente directiva.

Feito em Bruxelas, em 30 de Junho de 1994.

Pelo Parlamento Europeu	*Pelo Conselho*
O Presidente	*O Presidente*
E. KLEPSCH	A. BALTAS

ANEXO I

LISTA DOS CORANTES ALIMENTARES AUTORIZADOS

Nota: São autorizadas as lacas de alumínio preparadas a partir dos corantes mencionados no presente anexo.

Nº CE	Designação vulgar	Número de índice (1) ou descrição do corante
E 100	Curcumina	75300
E 101	i) Riboflavina ii) Riboflavina-5'-fosfato	
E 102	Tartarazina	19140
E 104	Amarelo de quinoleína	47005
E 110	Amarelo-sol FCF Amarelo alaranjado S	15985
E 120	Cochonilha, ácido carmínico, carminas	75470
E 122	Azorubina, carmosina	14720
E 123	Amarante	16185
E 124	Ponceau 4R, vermelho cochonilha A	16255
E 127	Eritrosina	45430
E 128	Vermelho 2G	18050
E 129	Vermelho allura AC	16035
E 131	Azul patenteado V	42051
E 132	Indigotina, carmim de indigo	73015
E 133	Azul brilhante FCF	42090
E 140	Clorofilas e clorofilinas i) Clorofilas ii) Clorofilinas	75810 75815
E 141	Complexos cúpricos das clorofilas e clorofilinas i) Complexos cúpricos das clorofilas ii) Complexos cúpricos das clorofilinas	75815
E 142	Verde S	44090
E 150a	Caramelo simples (2)	
E 150b	Caramelo sulfítico cáustico	
E 150c	Caramelo de amónia	
E 150d	Caramelo sulfítico de amónia	
E 151	Negro brilhante BN, negro PN	28440
E 153	Carvão vegetal	
E 154	Castanho FK	
E 155	Castanho HT	20285

Nº CE	Designação vulgar	Número de índice (1) ou descrição do corante
E 160a	Carotenos	
	i) Carotenos mistos	75130
	ii) Beta-caroteno	40800
E 160b	Anato, bixina, norbixina	75120
E 160c	Extracto de pimentão, capsantina, capsorubina	
E 160d	Licopeno	
E 160e	Beta-apo-8'-carotenal (C 30)	40820
E 160f	Éster etílico do ácido beta-apo-8'-caroténico (C 30)	40825
E 161b	Luteína	
E 161g	Cantaxantina	
E 162	Vermelho de beterraba, betanina	
E 163	Antociaminas	Preparadas por processos físicos a partir de frutos e produtos hortícolas
E 170	Carbonato de cálcio	77220
E 171	Dióxido de titânio	77891
E 172	Óxidos e hidróxidos de ferro	77491 77492 e 77499
E 173	Alumínio	
E 174	Prata	
E 175	Ouro	
E 180	Litol-rubina BK	

(1) Os números de índice dos corantes foram extraídos do *Colour Index*, 3ª edição, 1982, volumes 1-7, 1315, bem como das alterações 37-40 (125), 41-44 (127-50), 45-48 (130), 49-52 (132-50) e 53-56 (135).

(2) O termo «caramelo» diz respeito aos produtos com cor castanha mais ou menos intensa utilizados como corantes. Não correspondem ao produto açucarado e aromatizado obtido por aquecimento de açúcares e utilizado como aromatizante alimentar (por exemplo, em confeitaria, pastelaria, bebidas alcoólicas).

ANEXO II

GÉNEROS ALIMENTÍCIOS QUE NÃO PODEM CONTER CORANTES EXCEPTO NOS CASOS ESPECIFICAMENTE PREVISTOS NOS ANEXOS III, IV OU V

(As designações usadas no anexo II não prejudicam o princípio de «transposição», desde que os produtos contenham como ingredientes substâncias corantes devidamente autorizadas)

1. Géneros alimentícios não preparados
2. Toda a água mineral engarrafada ou embalada
3. Leite, leite meio-gordo e magro, pasteurizado ou esterilizado (incluindo esterilização UHT) (não aromatizados)
4. Leite com sabor a chocolate
5. Leite fermentado (não aromatizado)
6. Leites conservados mencionados na Directiva 76/118/CEE (não aromatizados)
7. Leitelho (não aromatizado)
8. Natas e natas em pó (não aromatizadas)
9. Óleos e gorduras de origem animal ou vegetal
10. Ovos e ovoprodutos, definidos no nº 1 do artigo 2º da Directiva 89/437/CEE
11. Farinha e outros produtos moídos e produtos de amido
12. Pão e produtos similares
13. Massas alimentícias e *gnocchi*
14. Açúcares, incluindo todos os monossacarídeos e dissacarídeos
15. Pasta e conservas de tomate em lata ou boião
16. Molhos à base de tomate
17. Sumo e néctar de frutos, mencionados na Directiva 75/726/CEE, e sumos de legumes
18. Frutos e produtos hortícolas (incluindo batatas) e cogumelos em lata, em boião ou secos; frutos transformados, produtos hortícolas (incluindo batatas) e cogumelos transformados
19. Compota extra, geleia extra, e puré de castanhas, mencionados na Directiva 79/693/CEE; *Crème de pruneaux*
20. 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
21. Produtos à base de cacau e componentes de chocolate nos produtos à base de chocolate, mencionados na Directiva 73/241/CEE
22. Café torrado, chá, chicória, extractos de chá e de chicória; preparações à base de chá, plantas, frutos ou cereais para infusões, bem como misturas, incluindo as instantâneas
23. Sal, sucedâneos de sal, especiarias e respectivas misturas
24. Vinho e outros produtos definidos no Regulamento (CEE) nº 822/87
25. *Korn, Kornbrand,* bebidas espirituosas de fruta, aguardente de fruta, *Ouzo, Grappa, Tsikoudia* de Creta, *Tsipouro* da Macedónia, *Tsipouro* de Tessália, *Tsipouro* de Tyrnavos, *Eau de vie de marc marque nationale luxembourgeoise, Eau de vie de seigle marque nationale luxembourgeoise, London gin,* definidos no Regulamento (CEE) nº 1576/89
26. *Sambuca, Maraschino* e *Mistra* definidos no Regulamento (CEE) nº 1180/91

27. *Sangría, Clarea* e *Zurra,* mencionadas no Regulamento (CEE) nº 1601/91

28. Vinagre de vinho

29. Alimentos para bebés e crianças, mencionados na Directiva 89/398/CEE, incluindo alimentos para bebés e crianças doentes

30. Mel

31. Malte e produtos de malte

32. Queijo curado e não curado (não aromatizado)

33. Manteiga de leite de ovelha e cabra

ANEXO III

GÉNEROS ALIMENTÍCIOS QUE APENAS PODEM CONTER DETERMINADOS CORANTES

Género alimentício	Corante autorizado	Quantidade máxima
Malt Bread	E 150a Caramelo simples E 150b Caramelo sulfítico cáustico E 150c Caramelo de amónia E 150d Caramelo sulfítico de amónia	*quantum satis*
Cerveja *Cidre bouché*	E 150a Caramelo simples E 150b Caramelo de sulfítico cáustico E 150c Caramelo de amónia E 150d Caramelo sulfítico de amónia	*quantum satis*
Manteiga (incluindo manteiga com teor reduzido de gordura e manteiga concentrada)	E 160a Carotenos	*quantum satis*
Margarina, minarina e outras emulsões gordas e matérias gordas não emulsionadas	E 160a Carotenos E 100 Curcumina E 160b Anato, bixina, norbixina	*quantum satis* *quantum satis* 10 mg/kg
Queijo *Sage Derby*	E 140 Clorofilas e clorofilinas E 141 Complexos cúpricos de clorofilas e clorofilinas	*quantum satis*
Queijo laranja, amarelo e esbranquiçado; queijo fundido não aromatizado	E 160a Carotenos E 160c Extracto de pimentão	*quantum satis*
	E 160b Anato, bixina e norbixina	15 mg/kg
Queijo *Red Leicester*	E 160b Anato, bixina e norbixina	50 mg/kg
Queijo *Mimolette*	E 160b Anato, bixina e norbixina	35 mg/kg
Queijo *Morbier*	E 153 Carvão vegetal	*quantum satis*
Queijo de pasta vermelha marmareada	E 120 Cochonilha, ácido carmínico, carminas	125 mg/kg
	E 163 Antociaminas	*quantum satis*
Vinagre	E 150a Caramelo simples E 150b Caramelo sulfítico cáustico E 150c Caramelo de amónia E 150d Caramelo sulfítico de amónia	*quantum satis*

Género alimentício	Corante autorizado		Quantidade máxima
Whisky, Whiskey, bebida espirituosa de cereais que não *Korn* ou *Kornbrand,* ou *Eau de vie de seigle marque nationale luxembourgeoise,* aguardente de vinho, rum, *Brandy, Weinbrand,* bagaço, aguardente (que não seja *Tsikoudia* e *Tsipouro* e *Eau de vie de marc marque nationale luxembourgeoise), Grappa invecchiata,* Bagaceira velha, mencionados no Regulamento (CEE) nº 1576/89	E 150a	Caramelo simples	*quantum satis*
	E 150b	Caramelo sulfítico cáustico	
	E 150c	Caramelo de amónia	
	E 150d	Caramelo sulfítico de amónia	
Bebidas aromatizadas à base de vinho (excepto *Bitter Soda*) e vinhos aromatizados, mencionados no Regulamento (CEE) nº 1601/91	E 150a	Caramelo simples	*quantum satis*
	E 150b	Caramelo sulfítico cáustico	
	E 150c	Caramelo de amónia	
	E 150d	Caramelo sulfítico de amónia	
Americano	E 150a	Caramelo simples	*quantum satis*
	E 150b	Caramelo sulfítico cáustico	
	E 150c	Caramelo de amónia	
	E 150d	Caramelo sulfítico de amónia	
	E 163	Antocianinas	
	E 100	Curcumina	100 mg/l (estremes ou em mistura)
	E 101	i) Riboflavina ii) Riboflavina-5'-fosfato	
	E 102	Tartarazina	
	E 104	Amarelo de quinoleína	
	E 120	Cochonilha, ácido carmínico, carminas	
	E 122	Azorubina, Carmosina	
	E 123	Amarante	
	E 124	Ponceau 4R	
Bitter Soda, Bitter Vino, mencionados no Regulamento (CEE) nº 1601/91	E 150a	Caramelo simples	*quantum satis*
	E 150b	Caramelo sulfítico cáustico	
	E 150c	Caramelo de amónia	
	E 150d	Caramelo sulfítico de amónia	
	E 100	Curcumina	100 mg/l (estremes ou em mistura)
	E 101	i) Riboflavina ii) Riboflavina-5'-fosfato	
	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 129	Vermelho allura AC	

Género alimentício	Corante autorizado	Quantidade máxima
Vinhos licorosos e vinhos licorosos de qualidade produzidos em regiões determinadas	E 150a Caramelo simples E 150b Caramelo sulfítico cáustico E 150c Caramelo de Amónia E 150d Caramelo sulfítico de amónia	*quantum satis*
Produtos hortícolas em vinagre, em salmoura ou em azeite (excepto azeitonas)	E 101 i) Riboflavina ii) Riboflavina-5'-fosfato 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 160a Carotenos i) Carotenos mistos ii) Beta-caroteno E 162 Vermelho de beterraba, betanina E 163 Antociaminas	*quantum satis*
Cereais para pequeno-almoço extrudidos, expandidos e/ou aromatizados com frutos	E 150c Caramelo de amónia E 160a Carotenos E 160b Anato, bixina, norbixina E 160c Extracto de pimentão, capsantina, capsorubina	*quantum satis* *quantum satis* 25 mg/kg *quantum satis*
Cerais para pequeno-almoço aromatizados com frutos	E 120 Cochonilha, ácido carmínico, carminas E 162 Vermelho de beterraba, betanina E 163 Antocianinas	200 mg/kg (estemes ou em mistura)
Compota, geleias e citrinadas referidas na Directiva 79/693/CEE e outras preparações semelhantes à base de frutos incluindo produtos de baixo teor calórico	E 100 Curcumina 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 160a Carotenos i) Carotenos mistos ii) Beta-caroteno E 160c Extracto de pimentão, capsantina, capsorubina E 162 Vermelho de beterraba, betanina E 163 Antocianinas	*quantum satis*

Género alimentício	Corante autorizado		Quantidade máxima
	E 104	Amarelo de quinoleína	100 mg/kg (estremes ou em mistura)
	E 110	Amarelo-sol	
	E 120	Cochonilha, ácido carmínico, carminas	
	E 124	Ponceau 4R, cochonilha	
	E 142	Verde S	
	E 160d	Licopeno	
	E 161b	Luteína	
Salsichas, «pâtés» e terrinas	E 100	Curcumina	20 mg/kg
	E 120	Cochonilha, ácido carmínico, carminas	100 mg/kg
	E 150a	Caramelo simples	*quantum satis*
	E 150b	Caramelo sulfítico cáustico	*quantum satis*
	E 150c	Caramelo de amónia	*quantum satis*
	E 150d	Caramelo sulfítico de amónia	*quantum satis*
	E 160a	Carotenos	20 mg/kg
	E 160c	Extracto de pimentão, capsantina, capsorubina	10 mg/kg
	E 162	Vermelho de beterraba, betanina	*quantum satis*
Luncheon Meat	E 129	Vermelho allura AC	25 mg/kg
Breakfast Sausages com um teor mínimo de cereais de 6 %	E 129	Vermelho allura AC	25 mg/kg
	E 120	Cochonilha, ácido carmínico, carminas	100 mg/kg
Carne para hamburger com um teor mínimo de vegetais e/ou cereais de 4 %	E 150a	Caramelo simples	*quantum satis*
	E 150b	Caramelo sulfítico cáustico	*quantum satis*
	E 150c	Caramelo de amónia	*quantum satis*
	E 150d	Caramelo sulfítico de amónia	*quantum satis*
Enchido *Chorizo; Salchichon*	E 120	Cochonilha, ácido carmínico, carminas	200 mg/kg
	E 124	Ponceau 4R, vermelho de cochonilha A	250 mg/kg
Sobrasada	E 110	Amarelo-sol FCF	135 mg/kg
	E 124	Ponceau 4R, vermelho de cochonilha A	200 mg/kg
Pasturmas (revestimento exterior comestível)	E 100	Curcumina	*quantum satis*
	E 101	i) Riboflavina ii) Riboflavina-5'-fosfato	
	E 120	Cochonilha, ácido carmínico, carminas	
Grânulos e flocos de batata desidratada	E 100	Curcumina	*quantum satis*
Processed mushy and garden peas (enlatadas)	E 102	Tartarazina	100 mg/kg
	E 133	Azul brilhante	20 mg/kg
	E 142	Verde S	10 mg/kg

ANEXO IV

CORANTES AUTORIZADOS APENAS PARA CERTOS USOS

Corante autorizado	Género alimentício	Quantidade máxima
E 123 Amarante	Aperitivos, bebidas espirituosas, incluindo produtos com teor alcoólico volúmico inferior a 15 %	30 mg/l
	Ovas de peixe	30 mg/kg
E 127 Eritrosina	Cerejas de *cocktail* e cerejas cristalizadas	200 mg/kg
	Cerejas *Bigarreaux* em xarope e em *cocktail*	150 mg/kg
E 128 Vermelho 2G	*Breakfast Sausages* com um teor mínimo de cereais de 6 %	20 mg/kg
	Carne para hamburgers com um teor mínimo de vegetais e/ou cereais de 4 %	
E 154 Castanho FK	*Kippers*	20 mg/kg
E 161g Cantaxantina	*Saucisses de Strasbourg*	15 mg/kg
E 173 Alumínio	Revestimento exterior de produtos de confeitaria à base de açúcar para a decoração de bolos e pastéis	*quantum satis*
E 174 Prata	Revestimento exterior de produtos de confeitaria	*quantum satis*
	Decoração de chocolates	
	Licores	
E 175 Ouro	Revestimento exterior de produtos de confeitaria	*quantum satis*
	Decoração de chocolates	
	Licores	
E 180 Litol-rubina BK	Revestimento comestível de queijos	*quantum satis*
E 160b Anato, bixina, norbixina	Margarina, minarina e outras emulsões gordas e matérias gordas não emulsionadas	10 mg/kg
	Decorações e revestimentos	20 mg/kg
	Produtos de pastelaria fina	10 mg/kg
	Gelados alimentares	20 mg/kg
	Licores incluindo bebidas fortificadas com um teor alcoólico em volume inferior a 15 %	10 mg/l
	Queijo fundido aromatizado	15 mg/kg
	Queijo curado laranja, amarelo e esbranquiçado; queijo fundido não aromatizado	15 mg/kg

Corante autorizado	Género alimentício	Quantidade máxima
	Sobremesas	10 mg/kg
	Snacks: salgados e secos, à base de batata, cereais ou amido	
	— aperitivos salgados extrudidos ou expandidos	20 mg/kg
	— outros aperitivos salgados e frutos secos salgados	10 mg/kg
	Peixe fumado	10 mg/kg
	Cascas comestíveis de queijos e tripas comestíveis	20 mg/kg
	Queijo *Red Leicester*	50 mg/kg
	Queijo *Mimolette*	35 mg/kg
	Cereais de pequeno-almoço, extrudidos expandidos e/ou aromatizados com frutos	25 mg/kg

ANEXO V

CORANTES AUTORIZADOS NOS GÉNEROS ALIMENTÍCIOS PARA ALÉM DOS ENUMERADOS NOS ANEXOS II E III

Parte 1

Os seguintes corantes podem ser utilizados *quantum satis* em géneros alimentícios mencionados na parte 2 do presente anexo e em todos os outros géneros alimentícios que não os enumerados nos anexo II e III.

E 101 i) Riboflavina
ii) Riboflavina-5'-fosfato

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

Parte 2

Os seguintes corantes podem ser utilizados isolada ou conjuntamente nos seguintes géneros alimentícios, até aos níveis máximos especificados na tabela. Todavia, no caso de bebidas não alcoólicas aromatizadas, gelados comestíveis, sobremesas e produtos de pastelaria fina e produtos de confeitaria podem ser utilizados corantes até ao limite indicado no respectivo quadro, mas as quantidades dos corantes E 110, E 122, E 124 e E 155 não podem ser superiores a 50 mg/kg ou mg/l.

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 de cochonilha A

E 129 Vermelho allura AC

E 131 Azul patenteado V

E 132 Indigotina, carmim de indigo

E 133 Azul brilhante FCF

E 142 Verde S

E 151 Negro brilhante BN, negro PN

E 155 Castanho HT

E 160d Licopeno

E 160e Beta-apo-8'-carotenal (C 30)

E 160f Éster etílico de ácido beta-apo-8'-caroténico (C 30)

E 161b Luteína

Géneros alimentícios	Quantidade máxima
Bebidas aromatizadas não alcoólicas	100 mg/l
Frutas e produtos hortícolas cristalizados, *Mostarda di fruta*	200 mg/kg
Conservas de frutos vermelhos	200 mg/kg
Produtos de confeitaria	300 mg/kg
Decorações e revestimentos	500 mg/kg
Produtos de pastelaria fina (por exemplo, *viennoiserie,* biscoitos, bolos e *wafers*)	200 mg/kg
Gelados alimentares	150 mg/kg
Queijo fundido aromatizado	100 mg/kg
Sobremesas, incluindo produtos lácteos aromatizados	150 mg/kg
Molhos, temperos (por exemplo, caril em pó, *Tandoori*), *pickles*, condimentos, *Chutney* e *Picalilli*	500 mg/kg

Géneros alimentícios	Quantidade máxima
Mostarda	300 mg/kg
Pastas de peixe e de crustáceos	100 mg/kg
Crustáceos pré-cozidos	250 mg/kg
Sucedâneos de salmão	500 mg/kg
Surimi	500 mg/kg
Ovas de peixe	300 mg/kg
Peixe fumado	100 mg/kg
Snacks: salgados e secos, à base de batata, cereais ou amido	
— aperitivos salgados extrudidos ou expandidos	200 mg/kg
— outros aperitivos salgados e frutos secos salgados	100 mg/kg
Cascas comestíveis de queijos e tripas comestíveis	*quantum satis*
Fórmulas completas para controlo de peso, destinadas a substituir o consumo alimentar diário ou uma refeição	50 mg/kg
Fórmulas completas e suplementos nutricionais para utilização sob vigilância médica	50 mg/kg
Suplementos alimentares líquidos/integradores dietéticos	100 mg/l
Suplementos alimentares sólidos/integradores dietéticos	300 mg/kg
Sopas	50 mg/kg
Sucedâneos de carne e peixe à base de proteínas vegetais	100 mg/kg
Bebidas espirituosas, incluindo produtos com teor alcoólico volúmico inferior a 15 % com excepção das mencionadas nos anexos II ou III	200 mg/l
Vinhos aromatizados, bebidas aromatizadas à base de vinho e *cocktails* aromatizados de produtos vitivinícolas, mencionados no Regulamento (CEE) nº 1601/91, com excepção dos referidos nos anexos II ou III	200 mg/l
Vinhos de frutos (com ou sem gás) Sidra (com excepção da *Cidre bouché*) e perada Vinhos de frutos aromatizados, sidra e perada	200 mg/l