DIRECTIVA 98/72/CE DO PARLAMENTO EUROPEU E DO CONSELHO

de 15 de Outubro de 1998

que altera a Directiva 95/2/CE relativa aos aditivos alimentares com excepção dos corantes e dos edulcorantes

O PARLAMENTO EUROPEU E O CONSELHO DA UNIÃO EUROPEIA,

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

Tendo em conta a proposta da Comissão [1],

Tendo em conta o parecer do Comité Económico e Social [2],

Deliberando nos termos do artigo 189ºB do Tratado [3],

Tendo em conta a Directiva 89/107/CEE do Conselho, de 21 de Dezembro de 1988, relativa à aproximação das legislações dos Estados-membros respeitantes aos aditivos que podem ser utilizados nos géneros destinados à alimentação humana [4], e, nomeadamente, o nº 2 do seu artigo 3º,

Considerando que, desde a adopção da Directiva 95/2/CE [5], se tem assistido a uma evolução técnica no domínio dos aditivos alimentares;

Considerando que a referida directiva deve ser adaptada de modo a ter em conta essa evolução;

Considerando que o Comité Científico da Alimentação Humana, criado pela Decisão 74/234/CEE [6], foi consultado antes da adopção de disposições susceptíveis de afectarem a saúde pública;

Considerando que foram adoptadas disposições específicas sobre o tiabendazol pela Directiva 95/38/CE do Conselho, de 17 de Julho de 1985, que altera os anexos I e II da Directiva 90/642/CEE, relativa à fixação dos limites máximos de resíduos de pesticidas nos e sobre determinados produtos de origem vegetal, incluindo frutas e produtos hortícolas, e que prevê o estabelecimento de uma lista de limites máximos [7]; que, por conseguinte, a entrada referente ao tiabendazol deve ser suprimida,

ADOPTARAM A PRESENTE DIRECTIVA:

Artigo 1º

A Directiva 95/2/CE é alterada do seguinte modo:

1. No artigo 1º, o nº 1 passa a ter a seguinte redacção:

   «1. A presente directiva é uma directiva específica que faz parte da directiva global na acepção do artigo 3º da Directiva 89/107/CEE e é aplicável aos aditivos com excepção dos corantes e dos edulcorantes; não é aplicável às enzimas, com excepção das que constam dos anexos.».

2. No artigo 2º, o nº 1 passa a ter a seguinte redacção:

   «1. Apenas as substâncias enumeradas nos anexos I, III, IV e V podem ser utilizadas nos géneros alimentícios para os fins mencionados nos nºs 3 e 4 do artigo 1º».

3. No artigo 2º, o nº 2 passa a ter a seguinte redacção:

   «2. Os aditivos alimentares enumerados no anexo I são autorizados nos géneros alimentícios para os fins mencionados nos nºs 3 e 4 do artigo 1º, salvo nos géneros alimentícios mencionados no anexo II, de acordo com o princípio *quantum satis*.».

4. O quinto travessão da alínea a) do nº 3 do artigo 2º passa a ter a seguinte redacção:

   «— ao leite (inteiro, desnatado ou parcialmente desnatado) pasteurizado e esterilizado (incluindo o leite UHT) e às natas inteiras pasteurizadas».

5. O décimo primeiro travessão da alínea a) do nº 3 do artigo 2º passa a ter a seguinte redacção:

   «— às massas alimentícios secas, com excepção das massas alimentícias isentas de glúten e/ou destinadas a dietas hipoproteicas, nos termos da Directiva 89/398/CEE.».

6. Os quadros dos anexos são alterados nos termos do anexo da presente directiva.

Artigo 2º

1. Se necessário, os Estados-membros alterarão as suas disposições legislativas, regulamentares e administrativas de modo a:

---

[1] JO C 76 de 11. 3. 1997, p. 34 e JO C 77 de 12. 3. 1998, p. 7.
[2] JO C 75 de 10. 3. 1997, p. 1.
[3] Parecer do Parlamento Europeu de 23 de Outubro de 1997 (JO C 339 de 10. 11. 1997, p. 1), posição comum do Conselho de 23 de Março de 1998 (JO C 161 de 27. 5. 1998, p. 29), e decisão do Parlamento Europeu de 15 de Julho de 1998 (JO C 292 de 21. 9. 1998). Decisão do Conselho de 28 de Setembro de 1998.
[4] JO L 40 de 11. 2. 1989, p. 27. Directiva com a última redacção que lhe foi dada pela Directiva 94/34/CE do Parlamento Europeu e do Conselho (JO L 237 de 10. 9. 1994, p. 1).
[5] JO L 61 de 18. 3. 1995, p. 1. Directiva com a última redacção que lhe foi dada pela Directiva 96/85/CE (JO L 86 de 28. 3. 1997, p. 4).
[6] JO L 136 de 20. 5. 1974, p. 1.
[7] JO L 197 de 22. 8. 1995, p. 14.

— autorizarem a comercialização dos produtos conformes com a presente directiva o mais tardar em 4 de Maio de 2000,

— proibirem a comercialização dos produtos não conformes com a presente directiva a partir de 4 de Novembro de 2000. Contrudo, os produtos não conformes com a presente directiva que tiverem sido colocados no mercado ou rotulados antes dessa data podem ser comercializados até ao esgotamento das existências.

Do facto informarão imediatamente a Comissão.

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

2. Os Estados-membros comunicarão à Comissão as principais disposições de direito interno que adoptarem nas matérias reguladas pela presente directiva.

Artigo 3.º

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

Artigo 4.º

Os Estados-membros são os destinatários da presente directiva.

Feito no Luxemburgo, em 15 de Outubro de 1998.

Pelo Parlamento Europeu	*Pelo Conselho*
O Presidente	*O Presidente*
J. M. GIL-ROBLES	C. EINEM

ANEXO

1. No anexo I são inseridos os seguintes aditivos:

«E 469	Carboximetilcelulose hidrolisada enzimaticamente
E 920	L-Cisteína (*)
E 1103	Invertase
E 1451	Amido oxidado acetilado

(*) Apenas pode ser utilizada como agente de tratamento de farinhas.»

2. No anexo II:

a) A lista dos aditivos e limites máximos autorizados nos «Doces, geleias e citrinadas referidos na Directiva 79/693/CEE e outros preparados de frutos similares, incluindo os produtos de baixo índice calórico» é completada do seguinte modo:

	«E 471 Mono e diglicéridos de ácidos gordos	*Quantum satis*»

b) A rubrica e a designação «Natas esterilizadas, pasteurizadas e ultrapasteurizadas (UHT), natas de baixo índice calórico e natas pasteurizadas com baixo teor de matérias gordas» são alterados do seguinte modo:

«Natas inteiras pasteurizadas	E 401 Alginato de sódio E 402 Alginato de potássio E 407 Carragenina E 466 Carboximetilcelulose de sódio E 471 Mono e diglicéridos de ácidos godos	*Quantum satis*»

c) A designação «Frutos e produtos hortícolas não transformados, congelados e ultracongelados» passa a ter a seguinte redacção:

«Frutos e produtos hortícolas não transformados congelados e ultracongelados; frutos e produtos hortícolas não transformados pré-embalados e refrigerados prontos a consumir e batata não transformada e descascada pré-embalada»;

d) A seguir ao quadro relativo aos óleos e gorduras não emulsionados de origem animal é inserido o quadro seguinte:

«Óleos e gorduras não emulsionados de origem animal ou vegetal (excepto óleos virgens e azeites) específicos para cozinhar e/ou fritar ou que se destinem à preparação de molhos	E 270 Ácido láctico E 300 Ácido ascórbico E 304 Ésteres de ácidos gordos de ácido ascórbico E 306 Extracto rico em tocoferóis E 307 Alfa-tocoferol E 308 Gama-tocoferol E 309 Delta-tocoferol	*Quantum satis*
	E 322 Lecitinas	30 g/l
	E 471 Mono e diglicéridos de ácidos gordos	10 g/l
	E 472 c Ésteres cítricos de mono e diglicéridos de ácidos gordos E 330 Ácido cítrico E 331 Citratos de sódio E 332 Citratos de potássio E 333 Citratos de cálcio	*Quantum satis*»

e) A lista dos aditivos e limites máximos autorizados nos «Mozzarella e requeijão» é completada do seguinte modo:

	«E 260 Ácido acético	*Quantum satis*»

f) A lista dos aditivos e limites máximos autorizados nos «Frutos e produtos hortícolas em lata ou em frasco» é completada do seguinte modo:

	«E 296 Ácido málico	*Quantum satis*»

g) A lista dos aditivos e limites máximos autorizados na «Gehakt (picado)» é completada do seguinte modo:

	«E 300 Ácido ascórbico E 301 Ascorbato de sódio E 302 Ascorbato de cálcio	*Quantum satis*»

h) No final do anexo, são aditadas as seguintes rubricas:

«Sumos de néctares de ananás e maracujá	E 440 Pectinas	3 g/l
Queijo curado en fatias ou ralado	E 170 Carbonatos de cálcio E 504 Carbonatos de magnésio E 509 Cloreto de cálcio E 575 Glucono-delta-lactona E 460 Celuloses	*Quantum satis*
Manteiga de nata acidificada	E 500 Carbonatos de sódio	*Quantum satis*»

3. Na parte A do anexo III:

a) Os limites máximos relativos às «azeitonas e produtos preparados à base de azeitona», aos «molhos emulsionados com 60 % ou mais de matérias gordas» e aos «molhos emulsionados com menos de 60 % de matérias gordas»:

«Azeitonas e produtos preparados à base de azeitona	1 000	500		1 000		
Molhos emulsionados com 60 % ou mais de matérias gordas	1 000	500		1 000		
Molhos emulsionados com menos de 60 % de materias gordas	2 000	1 000		2 000»		

b) No final da parte A são aditados os géneros alimentícios e limites máximos a seguir indicados:

«Géneros alimentícios	Limite máximo (mg/kg ou mg/l consoante os casos)					
	As	Ab	PHB	As + Ab	As + PHB	As + Ab + PHB
... Mebu e Makeutettu ... Mebu	500	200				
Sucedâneos de carne, peixe, crustáceos, cefalópodes e queijo à base de proteínas	2 000					
Dulce de membrillo		1 000				

Géneros alimentícios	Limite máximo (mg/kg ou mg/l consoante os casos)					
	As	Ab	PHB	As + Ab	As + PHB	As + Ab + PHB
Marmelada				1 500		
Ostkaka	2 000					
Pasha	1 000					
Semmelknödelteig	2 000					
Queijo e sucedâneos de queijo (apenas tratamento de superfície)	*Quantum satis*					
Beterraba vermelha cozida		2 000				
Tripas à base de colagénio com uma actividade de água superior a 0,6	*Quantum satis*»					

4. Na parte B do anexo III:

a) Os géneros alimentícios e limites máximos a seguir indicados:

«Crustáceos e cefalópodes:	
— frescos, congelados e ultracongelados	150 (1)
— crustáceos, família *penaeidae solenceridae, aristeidae:*	
— até 80 unidades	150 (1)
— entre 80 e 120 unidades	200 (1)
— mais de 120 unidades	300 (1)
— cozidos	50 (1)
(1) Nas partes comestíveis.»	

são substituídos por:

«Crustáceos e cefalópodes:	
— frescos, congelados e ultracongelados	150 (*)
— crustáceos, família *penaeidae solenceridae, aristeidae:*	
— até 80 unidades	150 (*)
— entre 80 e 120 unidades	200 (*)
— mais de 120 unidades	300 (*)
— cozidos	50 (*)
(*) Nas partes comestíveis.»	

b) O nível máximo da rubrica «Açúcares, na acepção da Directiva 73/437/CEE, com excepção dos xaropes de glucose, desidratados ou não» passa a ser o seguinte:

«Açúcares, na acepção da Directiva 73/437/CEE, com excepção dos xaropes de glucose desidratados ou não	10»

c) Os géneros alimentícios e limites máximos a seguir indicados:

«Sucedâneos de carne, peixe e crustáceos à base de proteínas de cereais ou de outros produtos hortícolas	200»

são substituídos por:

«Sucedâneos de carne, peixe e crustáceos à base de proteínas	200»

d) No final da parte B são aditados os géneros alimentícios e limites máximos a seguir indicados:

«Frutos de casca rija marinados	50
Milho doce embalado sob vácuo	100
Bebidas alcoólicas destiladas que contêm peras inteiras	50»

5. No anexo III, parte C:

a) É aditado o seguinte género alimentício e respectivo limite máximo ao aditivo E 234:

«E 234	Nisina (1)	*Mascarpone*	10 mg/kg»

b) Nas rubricas correspondentes aos aditivos E 251 e E 252 são aditados os géneros alimentícios e o limite máximo a seguir indicados:

«E 251 E 252	Nitrato de sódio Nitrato de potássio	*Foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras*	50 (*)
(*) Expressa em Na NO_3.»			

c) Nas rubricas correspondentes aos aditivos E 280, E 281, E 282 e E 283 são aditados os géneros alimentícios e limites máximos a seguir indicados:

«E 280 E 281 E 282 E 283	Ácido propiónico Propionato de sódio Propionato de cálcio Propionato de potássio	*Pølsebrød, boller et dansk flutes pré-embalados*	2 000 mg/kg expressos em ácido propiónico
		Queijos e sucedáneos de queijo (apenas tratamento da superfície)	*Quantum satis*»

d) É suprimida a rubrica seguinte:

«E 233	Tiabendazol	Tratamento da superfície de: — citrinos — bananas	 6 mg/kg 3 mg/kg»

6. No anexo III, partes B e D, na coluna «Géneros alimentícios» a designação «Batata granulada desidratada» é substituída por «Batata desidratada».

7. No anexo IV:

a) A designação «Chá em pó instantâneo» que figura na rubrica correspondente ao ácido fumárico (E 297) e o limite máximo correspondente de 1g/l são substituídos por «Produtos instantâneos para a preparação de infusões de plantas e chás aromatizados com o limite máximo de 1 g/kg»;

b) A rubrica correspondente aos aditivos E 388 e E 452 é substituída pelo seguinte:

	«Nas aplicações seguintes, os limites máximos indicados (expressos em P_2O_5) de ácido fosfórico e dos fostatos E 338, E 339, E 340, E 341, E 343, E 450, E 451, e E 452 poderão ser adicionados estremes ou em combinação:		
E 338	Ácido fosfórico	Bebidas aromatizadas não alcoólicas	700 mg/l
		Leite esterilizado e ultrapasteurizado (UHT)	1 g/l
		Frutos cristalizados	800 mg/kg
		Preparados à base de frutos	800 mg/kg
E 339	Fosfatos de sódio	Leite parcialmente desidratado com um resíduo seco inferior a 28 %	1 g/kg
	i) Fosfato monossódico	Leite parcialmente desidratado com um resíduo seco superior a 28 %	1,5 g/kg
	ii) Fosfato dissódico	Leite em pó e leite em pó magro	2,5 g/kg
	iii) Fosfato trissódico	Natas pasteurizadas, esterilizadas e ultrapasteurizadas (UHT)	5 g/kg
		Natas batidas e sucedâneos à base de gorduras vegetais	5 g/kg
		Queijos não curados (excepto *mozzarella)*	2 g/kg
E 340	Fosfatos de potássio	Queijo fundido e seus sucedâneos	20 g/kg
	i) Fosfato monopotássico	Produtos cárneos	5 g/kg
	ii) Fosfato dipotássico	Bebidas para desportistas e águas de mesa preparadas	0,5 g/l
	iii) Fosfato tripotássico	Suplementos dietéticos	*Quantum satis*
		Sal e seus substitutos	10 g/kg
		Bebidas à base de proteínas vegetais	20 g/l
E 341	Fosfatos de cálcio	Misturas de cor branca para bebidas	30 g/kg
	i) Fosfato monocálcico	Misturas de cor branca para bebidas destinadas a máquinas de distribuição automática	50 g/kg
	ii) Fosfato dicálcico	Gelados	1 g/kg
	iii) Fosfato tricálcico	Sobremesas	3 g/kg
		Misturas em pó para sobremesas	7 g/kg
E 343	Fosfatos de magnésio	Padaria fina	20 g/kg
	i) Fosfato monomagnésico	Farinhas	2,5 g/kg
	ii) Fosfato dimagnésico	Farinhas autolevedantes	20 g/kg
		Soda bread	20 g/kg
		Ovos líquidos (claras, gemas ou ovos inteiros)	10 g/kg
E 450	Difosfatos	Molhos	5 g/kg
	i) Difosfato dissódico	Sopas e caldos	3 g/kg
	ii) Difosfato trissódico	Chás instantâneos e infusões de plantas instantâneas	2 g/kg
	iii) Difosfato tetrassódico	Sidra e perada	2 g/l
	v) Disfosfato tetrapotássico	Gomas de mascar	*Quntum satis*
		Bebidas alimentícios desidratados em pó	10 g/kg
	vi) Difosfato dicálcico	Bebidas de base láctea, com chocolate e malte	2 g/l

	vii) Di-hidrogenodifosfato monocálcico	Bebidas alcoólicas (excepto vinho e cerveja)	1 g/l
		Cereais de pequeno-almoço	5 g/kg
		Aperitivos	5 g/kg
E 451	Trisfosfatos	Surimi	1 g/kg
		Pastas de peixe e de crustáceos	5 g/kg
	i) Trifosfato pentassódico	Coberturas (xaropes para panquecas, xaropes aromatizados para batidos de leite e gelados; produtos similares)	3 g/kg
	ii) Trisfosfato pentapotássico	Preparados especiais para fins dietéticos específicos	5 g/kg
		Revestimentos para produtos à base de carne e produtos hortícolas	4 g/kg
E 452	Polifosfatos	Confeitaria à base de açúcar	5 g/kg
	i) Polifosfato de sódio	*Icing sugar*	10 g/kg
	ii) Polifosfato de potássio	Massas de tipo chinês *(Noodles)*	2 g/kg
	iii) Polifosfato de sódio e de cálcio	Polmes	12 g/kg
	iv) Polifosfatos de cálcio	Filetes de peixe não transformado congelados e ultracongelados	5 g/kg
		Moluscos e crustáceos, transformados ou não, congelados e ultracongelados	5 g/kg
		Preparados de batata (incluindo congelados, ultracongelados, refrigerados e desidratados) e batatas pré-fritas congeladas e ultracongeladas	5 g/kg
		Matérias gordas para barrar, com excepção da manteiga	5 g/kg
		Manteiga de nata acidificada	2 g/kg
		Produtos enlatados à base de crustáceos	1 g/kg
		Emulsões aquosas em *spray* para revestimento de formas de padaria	30 g/kg
		Bebidas à base de café destinadas a máquinas de distribuição automática	2 g/l»

c) É aditado o seguinte aditivo:

«E 468	Carboximetilcelulose de sódio reticulada	Suplementos dietéticos sólidos	30 mg/kg»

d) A rubrica «Minarina» correspondente ao aditivo E 385 passa a ter a seguinte redacção:

		«Matérias gordas para barrar correspondentes às definições dos anexos B e C do Regulamentos B e C do Regulamento (CE) nº 2991/94 (*), com um teor de matéria gorda igual ou inferior a 41 %	100 mg/kg

(*) JO L 316 de 9.12.1994, p. 2.»

e) Na rubrica correspondente ao aditivo E 405 são aditados o género alimentício e o limite máximo seguintes:

«E 405	Alginato 1.2 de propilenoglicol	Sidra excepto *cidre bouché*	100 mg/l»

f) A rubrica relativa ao aditivo E 442, na terceira coluna de 12ª secção, passa a ter a seguinte redacção:

«Produtos de cacau e chocolate referidos na Directiva 73/241/CEE, incluindo recheios»

«Confeitaria à base desses produtos»;

g) Na rubrica correspondente ao aditivo E 445 são aditados o género alimentício e o limite máximo seguintes:

«E 445	Ésteres de glicerol de colofónia	Tratamento da superfície dos citrinos	50 mg/kg»

h) Na rubrica correspondente aos aditivos E 473 e E 474 são aditados os géneros alimentícios e limites máximos seguintes:

«E 473	Ésteres de sacarose de ácidos gordos	Sucedâneos das natas	5 g/kg
E 474	Sacaridoglicéridos	Natas esterilizadas e natas esterilizadas com reduzido teor de matéria gorda	5 g/kg»

i) A rubrica «Pastas para barrar e guarnições com baixo ou muito baixo teor de matéria gorda» corresponde ao aditivo E 476 passa a ter a seguinte redacção:

«E 476	Polirricinoleato de poliglicerol	Matérias gordas para barrar correspondentes às definições das partes A, B e C do anexo ao Regulamento (CE) nº 2991/94 com um teor de matéria gorda igual ou inferior a 41 %	4 g/kg
		Produtos similares para barrar com um teor de matéria gorda inferior a 10 %	4 g/kg
		Guarnições	4 g/kg»

j) Na rubrica correspondente aos aditivos E 551 a E 559 são aditados os géneros alimentícios e limites máximos seguintes:

		«Temperos	30 g/kg
		Confeitaria excepto chocolate (apenas tratamento da superfície) (*)	*Quantum satis*
		Produtos para untar formas	30 g/kg

(*) A designação "Confeitaria excepto chocolate (apenas tratamento da superfície)" substitui "Gomas de gelatina moldadas (apenas tratamento da superfície)" na Directiva 95/52/CE.»

k) A rubrica «Queijo duro e queijo fundido em fatias» corresponde aos aditivos E 551 a E 559 passa a ter a seguinte redacção:

		«Queijo duro, semiduro e fundido, ralado ou em fatias Sucedâneos de queijo fundido e sucedâneos de queijo ralados ou em fatias	10 mg/kg»

l) Na rubrica correspondente ao aditivo E 900 são aditados o género alimentício e o limite máximo seguintes:

«E 900	Dimetilpolissiloxano	Sidra excepto *cidre bouché*	10 mg/kg»

m) Na rubrica correspondente aos aditivos E 901, E 902, E 903 e E 904 são aditados os géneros alimentícios e o limite máximo seguinte:

«E 901 E 902 E 903 E 904	Cera de abelhas (branca e amarela) Cera candelilha Cera de carnaúba Goma laca	Pêssegos e ananases (apenas tratamento da superfície)	*Quantum satis*»

n) Na rúbrica correspondente aos aditivos E 912 e E 914 são aditados os géneros alimentícios e o limite máximo seguinte:

«E 912 E 914	Ésteres do ácido montânico Cera de polietileno oxidada	Melão, manga, papaia, abacate e ananás frescos (apenas tratamento da superfície)	*Quantum satis*»

o) Na rubrica correspondente ao aditivo E 957 são aditados os géneros alimentícios e limites máximos seguintes:

«E 957	Taumatina	Bebidas aromatizadas à base de água, não alcoólicas Sobremesas — lácteas ou não	0,5 mg/l 5 mg/kg (apenas como intensificador de sabor)»

p) A rubrica «Margarina, Minarina» correspondente ao aditivo E 959 passa a ter a seguinte redacção:

«E 959	Neo-hesperidina DC	Matérias gordas para barrar correspondentes às definições dos anexos B e C do Regulamento (CE) nº 2991/94	5 mg/kg»

q) Na rubrica correspondente ao aditivo E 999 são aditados o género alimentício e o limite máximo a seguir indicados:

«E 999	Extracto de quillaia	Sidra (excepto *cidre bouché)*	200 mg/l calculados como extracto anidro»

r) São aditadas as seguintes rubricas:

«E 905	Cera microcristalina	Tratamento da superfície nos seguintes casos: — confeitaria (excepto chocolate) — gomas de mascar — melões, papaia, manga e abacate	*Quantum satis*
E 1518	Triacetato de glicerilo (triacetina)	Gomas de mascar	*Quantum satis*»

s) São aditadas as seguintes rubricas:

«E 459	Beta-ciclodextrina	Géneros alimentícios em comprimidos e drageias	*Quantum satis*
E 425	*Konjac*(*) i) goma de *Konjac* ii) glucomanano de *Konjac*	Géneros alimentícios em geral (com excepção dos referidos no nº 3 do artigo 2º)	10 g/kg Extremos ou em combinação

(*) Estas substâncias não podem ser utilizadas para produzir géneros alimentícios desidratados destinados a ser re-hidratados após ingeridos.»

8. No anexo V são aditadas as seguintes rubricas:

«E 322	Lecitinas	Agentes de revestimento para os frutos
E 432-436	Polissorbatos	
E 470 a	Sais de cálcio, potássio e sódio de ácidos gordos	
E 471	Mono e diglicéridos de ácidos gordos	
E 491-495	Sorbitanos	
E 570	Ácidos gordos	
E 900	Dimetilpolissiloxano	
	Polietilenoglicol 6000	Edulcorantes
E 425	*Konjac* i) goma de *Konjac* ii) glucomanano de *Konjac*	
E 459	Beta-ciclodextrina	1 g/kg
E 1451	Amido oxidado acetilado	
E 468	Carboximetilcelulose de sódio reticulada	Edulcorantes
E 469	Carboximetilcelulose hidrolisada enzimaticamente»	

9. No anexo VI:

a) O primeiro parágrafo da nota introdutória passa a ter a seguinte redacção:

«Os preparados e alimentos para desmame de lactentes e para crianças de tenra idade poderão conter E 414 (goma de acácia ou goma arábica) e E 551 (dióxido de silício) resultantes da incorporação de misturas de nutrientes que contenham, no máximo, 150 kg/kg de E 414 e 10 g/kg de E 551, e ainda E 421 (manitol) quando este for utilizado como agente de transporte de vitamina B 12 (nunca menos de uma parte de vitamina B 12 para 1 000 partes de manitol). O teor de E 414 no produto pronto a consumir não deverá ser superior a 10 mg/kg.

Os preparados e alimentos para desmame de lactentes e para crianças de tenra idade poderão conter E 301 (ascorbato de sódio), de acordo com o princípio *quantum satis*, em revestimentos de misturas de nutrientes que contenham ácidos gordos poli-insaturados. O teor de E 301 existente por transferência no produto pronto a consumir não deverá ser superior a 75 mg/l.»;

b) A nota 2 na parte 1 passa a ter a seguinte redacção:

«2. Se forem incorporadas num género alimentício mais do que uma das substâncias E 322, E 471, E 472 c e E 473, o limite máximo fixado para cada uma dessas substâncias nesse género alimentício será reduzido da parcela correspondente ao conjunto das outras substâncias presentes.»;

c) Na parte 1, é aditado o seguinte quadro:

«E 304	Palmitato de ascorbilo	10 mg/l
E 331 E 332	Citratos de sódio Citratos de potássio	2 g/l Estremes ou em combinação e em conformidade com os limites estabelecidos no anexo I da Directiva 91/321/CEE
E 339 E 340	Fosfatos de sódio Fosfatos de potássio	1 g/l expresso em P_2O_5 Estremes ou em combinação e em conformidade com os limites estabelecidos no anexo I da Directiva 91/321/CEE
E 412	Goma de Guar	1 g/l Quando o produto líquido contém proteínas parcialmente hidrolisadas e é conforme às condições estabelecidas no anexo IV da Directiva 91/321/CEE alterada pela Directiva 96/4/CE
E 472 c	Esteres cítricos de mono e diglicéridos de ácidos gordos	7,5 g/l sob a forma de pó, 9 g/l sob a forma de líquido, quando os produtos contêm proteínas, parcialmente hidrolisadas, péptidos ou aminoácidos e são conformes às condições estabelecidas no anexo IV da Directiva 91/321/CEE, alterada pela Directiva 96/4/CE
E 473	Esteres de sacarose de ácidos gordos	120 mg/l, em produtos que contenham proteínas hidrolisadas, péptidos ou aminoácidos»

d) Na parte 2, na nota 2 passa a ter a seguinte redacção:

«2. Se forem incorporadas num género alimentício mais do que uma das substâncias E 322, E 471, E 472 c e E 473, o limite máximo fixado para cada uma dessas substâncias nesse género alimentício será reduzido da parcela correspondente ao conjunto das outras substâncias presentes.»;

e) Na parte 2 é aditado o seguinte quadro:

«E 304	Palmitato de ascorbilo	10 mg/l
E 331 E 332	Citratos de sódio Citratos de potássio	2 g/l Estremes ou em combinação e em conformidade com os límites estabelecidos no anexo I da Directiva 91/321/CEE
E 339 E 340	Fosfatos de sódio Fosfatos de potássio	1 g/l expresso em P_2O_5 Estremes ou em combinação e em conformidade com os limites estabelecidos no anexo I da Directiva 91/321/CEE
E 472 c	Esteres cítricos de mono e diglicéridos de ácidos gordos	7,5 g/l sob a forma de pó, 9 g/l sob a forma de líquido, quando os produtos contêm proteínas parcialmente hidrolisadas, péptidos ou aminoácidos e são conformes às condições estabelecidas no anexo IV da Directiva 92/321/CEE, alterada pela Directiva 91/321/CEE, alterada pela Directiva 96/4/CE
E 473	Esteres de sacarose de ácidos gordos	120 mg/l, em produtos que contenham proteínas hidrolisadas, péptidos ou aminoácidos»

f) Na parte 3, é aditado o seguinte quadro:

«E 333	Citratos de cálcio (*)	Em produtos à base de fruta com baixo teor de açúcar	*Quantum satis*
E 341	Fosfato tricálcico (*)	Sobremesas à base de fruta	1 g/kg expresso em en P_2O_5
E 1451	Amido oxidado acetilado	Alimentos para desmame	50 g/kg

(*) Não se aplica a nota da parte.»

g) Na parte 4, é aditado o seguinte quadro:

«Nº E	Designação	Limite máximo	Condições especiais
E 401	Alginato de sódio	1 g/l	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 1.2 de propileno-glicol	200 mg/l	A partir dos 12 meses, em dietas específicas para crianças de tenra idade com intolerância ao leite de vaca ou problemas congénitos de metabolismo
E 410	Farinha de semente de alfarroba	10 g/l	Desde o nascimento, em produtos destinados à redução do refluxo gastroesofágico
E 412	Goma de Guar	10 g/l	Desde o nascimento, em produtos de preparados líquidos que contenham proteínas hidrolisadas, péptidos e aminoácidos, em conformidade com as condições estabelecidas no anexo IV da Directiva 96/321/CEE, alterada pela Directiva 96/4/CE
E 415	Goma xantana	1,2 g/l	Desde o nascimento, para a utilização em produtos com base em aminoácidos ou péptidos destinados a doentes com problemas relacionados com a má obsorção de proteínas, perturbação do aparelho gastrointestinal ou problemas congénitos de matabolismo.
E 440	Pectinas	10 g/l	Desde o nascimento, em produtos utilizados no caso de perturbações gastrointestinais
E 466	Carboximetilcelulose de sódio	10 g/l ou kg	Desde o nascimento, em produtos destinados à gestão dietética de perturbações do metabolismo
E 471	Mono e diglicéridos de ácidos gordos	5 g/l	Desde o nascimento, em dietas específicas, em particular nas desprovidas de proteínas
E 1450	Sal de sódio de octenilsuccinato de amido	20 g/l	Fórmulas para lactentes e de transição para lactentes»