

3 — No caso de nubente adoptado plenamente, o conservador averigua, sem publicidade, da existência de impedimentos resultantes da filiação natural.»

Artigo 5.º

Regime transitório

Pode ainda adoptar plenamente quem não tiver 60 anos de idade à data em que passou a ter o menor a seu cargo, independentemente da diferença de idades entre o adoptante e o adoptado:

- a) Se tiver o menor a seu cargo por período não inferior a um ano, à data da entrada em vigor do presente diploma, em condições que permitam estabelecer um vínculo semelhante ao da filiação;
- b) Desde que o requeira ao tribunal competente no prazo máximo de dois anos a contar da data de entrada em vigor do presente diploma, observados que sejam os procedimentos legalmente previstos, nomeadamente quanto à intervenção do organismo de segurança social.

Artigo 6.º

Aplicação no tempo

O presente diploma entra em vigor um mês após a data da sua publicação, não se aplicando aos processos judiciais de adopção pendentes, salvo se as respectivas disposições forem mais favoráveis à constituição do vínculo.

Visto e aprovado em Conselho de Ministros de 2 de Abril de 1998. — *António Manuel de Oliveira Guterres* — *José Eduardo Vera Cruz Jardim* — *Eduardo Luís Barreto Ferro Rodrigues*.

Promulgado em 23 de Abril de 1998.

Publique-se.

O Presidente da República, JORGE SAMPAIO.

Referendado em 27 de Abril de 1998.

O Primeiro-Ministro, *António Manuel de Oliveira Guterres*.

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, DO DESENVOLVIMENTO RURAL E DAS PESCAS

Decreto-Lei n.º 121/98

de 8 de Maio

O Decreto-Lei n.º 192/89, de 8 de Junho, estabeleceu os princípios orientadores da utilização dos aditivos alimentares, remetendo para posterior regulamentação, entre outras matérias, a fixação das condições de utilização nos vários géneros alimentícios.

As Directivas n.ºs 95/2/CE e 96/85/CE, do Parlamento Europeu e do Conselho, respectivamente, de 20 de Fevereiro de 1995 e 19 de Dezembro de 1996, vieram estabelecer as condições a que deve obedecer a utilização dos aditivos alimentares, com excepção dos corantes e

dos edulcorantes, pelo que importa alterar a legislação nacional sobre a matéria.

Assim:

Nos termos da alínea a) do n.º 1 do artigo 198.º e do n.º 5 do artigo 112.º da Constituição, o Governo decreta o seguinte:

Artigo 1.º

Objecto

1 — O presente decreto-lei aplica-se aos aditivos alimentares, com excepção dos corantes, dos edulcorantes e dos agentes de tratamento da farinha.

2 — O disposto no presente diploma é igualmente aplicável aos géneros alimentícios correspondentes destinados a uma alimentação especial.

3 — Apenas poderão ser utilizados nos géneros alimentícios os aditivos que satisfaçam as especificações adaptadas pelo Comité Científico da Alimentação Humana da União Europeia.

Artigo 2.º

Definições

1 — Para efeitos do presente diploma, entende-se por:

- a) «Conservantes» as substâncias que prolongam a durabilidade dos géneros alimentícios, protegendo-os contra a deterioração causada por microrganismos;
- b) «Antioxidantes» as substâncias que prolongam a durabilidade dos géneros alimentícios, protegendo-os contra a deterioração causada pela oxidação, tal como a rancidez das gorduras e as alterações de cor;
- c) «Agentes de transporte», incluindo os solventes de transporte, as substâncias utilizadas para dissolver, diluir, dispersar ou de outro modo modificar fisicamente um aditivo alimentar sem alterar a sua função tecnológica, e sem que eles próprios exerçam quaisquer efeitos tecnológicos, a fim de facilitar o respectivo manuseamento, aplicação ou utilização;
- d) «Acidificantes» as substâncias que aumentam a acidez dos géneros alimentícios e ou lhes conferem um sabor acre;
- e) «Reguladores de acidez» as substâncias que alteram ou controlam a acidez ou a alcalinidade dos géneros alimentícios;
- f) «Antiaglomerantes» as substâncias que reduzem a tendência das partículas isoladas dos géneros alimentícios para aderirem umas às outras;
- g) «Agentes antiespuma» as substâncias que impedem ou reduzem a formação de espumas;
- h) «Agentes de volume» as substâncias que contribuem para dar volume aos géneros alimentícios sem contribuírem significativamente para o seu valor energético disponível;
- i) «Emulsionantes» as 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;
- j) «Sais de fusão» as substâncias que convertem as proteínas contidas no queijo numa forma dispersa, daí resultando uma distribuição homogénea das gorduras e outros componentes;

- l) «Agentes de endurecimento» as substâncias que tomam 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;
- m) «Intensificadores de sabor» as substâncias que intensificam o sabor e ou o cheiro dos géneros alimentícios;
- n) «Espumantes» as substâncias que tornam possível a dispersão homogénea de uma fase gasosa nos géneros alimentícios, líquidos ou sólidos;
- o) «Gelificantes» as substâncias que dão textura aos géneros alimentícios através da formação de um gel;
- p) «Agentes de revestimento» as substâncias, incluindo os lubrificantes, que, quando aplicadas na superfície externa dos géneros alimentícios, lhes conferem uma aparência brilhante ou formam um revestimento protector;
- q) «Humidificantes» as substâncias que impedem os géneros alimentícios de secar por contrabalançarem o efeito de uma atmosfera com baixo grau de humidade, ou que promovem a dissolução de um pó num meio aquoso;
- r) «Amidos modificados» as 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;
- s) «Gases de embalagem» os gases, com excepção do ar, introduzidos em recipientes antes, durante ou após a colocação dos géneros alimentícios nesses recipientes;
- t) «Gases propulsores» os gases, com excepção do ar, que expõem os géneros alimentícios dos recipientes;
- u) «Levedantes químicos» as substâncias ou combinações de substâncias que libertam gás, aumentando assim o volume das massas ou polmes de farinha;
- v) «Sequestrantes» as substâncias que formam complexos químicos com iões metálicos;
- x) «Estabilizadores» as substâncias que tornam possível a manutenção do estado físico-químico dos géneros alimentícios e dos quais fazem parte as substâncias que permitem a manutenção de uma dispersão homogénea de duas ou mais substâncias imiscíveis num género alimentício, bem como as substâncias que estabilizam, retêm ou intensificam a cor natural dos géneros alimentícios;
- z) «Espessantes» as substâncias que aumentam a viscosidade dos géneros alimentícios.

2 — Entendem-se por agentes de tratamento da farinha, com excepção dos emulsionantes, as substâncias adicionadas à farinha ou à massa para melhorar a qualidade da cozedura.

3 — A expressão «*quantum satis*», constante nos anexos ao presente diploma, significa que não é especificado qualquer teor máximo, sendo, no entanto, os aditivos utilizados de acordo com as boas práticas de fabrico, em quantidade não superior à necessária para a obtenção do resultado pretendido e desde que não induzam em erro o consumidor.

4 — Na aceção do presente diploma, a expressão «não preparados» significa que não foram submetidos

a tratamento de que resulte uma alteração substancial do estado original dos géneros alimentícios, que podem, no entanto, ter sido, por exemplo, divididos, separados, cortados em fatias, desossados, picados, pelados, desbastados, descascados, triturados, cortados, limpos, aparados, ultracongelados ou congelados, refrigerados, moídos ou descorticados, e embalados ou não.

Artigo 3.º

Substâncias não consideradas aditivos alimentares

Para efeitos do presente diploma, não são considerados aditivos alimentares:

- a) As substâncias utilizadas no tratamento da água potável, nos termos do Decreto-Lei n.º 74/90, de 7 de Março;
- b) Os produtos que contêm pectina obtidos a partir de polpa de maçã seca, de cascas de citrinos ou de uma mistura de ambas, por acção de um ácido diluído seguida de neutralização parcial com sais de sódio ou de potássio («pectina líquida»);
- c) As bases das gomas de mascar;
- d) 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;
- e) O cloreto de amónio;
- f) O plasma sanguíneo, a gelatina de qualidade alimentar e os hidrolisados proteicos e respectivos sais, as proteínas do leite e o glúten;
- g) Os aminoácidos e respectivos sais, com excepção do ácido glutâmico, da glicínia, da cisteína e da cistina e respectivos sais, desde que não tenham função de aditivos;
- h) Os caseinatos e a caseína;
- i) A inulina.

Artigo 4.º

Aditivos alimentares utilizados nos géneros alimentícios

1 — Apenas podem ser utilizadas nos géneros alimentícios, para os fins referidos no artigo 2.º, as substâncias constantes dos anexos I, III, IV e V ao presente diploma, do qual constituem parte integrante.

2 — Os aditivos alimentares constantes do anexo I são autorizados nos géneros alimentícios para os fins referidos no artigo 2.º, salvo nos géneros alimentícios previstos no anexo II ao presente diploma, do qual constitui parte integrante, de acordo com o princípio *quantum satis*.

3 — Excepto nos casos especificamente previstos, o disposto no número anterior não se aplica aos seguintes géneros alimentícios:

- a) Géneros alimentícios não preparados;
- b) Mel;
- c) Óleos e gorduras de origem animal ou vegetal não emulsionados;
- d) Manteiga;
- e) Leite pasteurizado e esterilizado, incluindo a esterilização UHT, e natas, sejam magras, gordas ou meio gordas;
- f) Produtos lácteos não aromatizados, fermentados com fermentos vivos;
- g) Águas minerais naturais e águas de nascente;

- h) Café, salvo o café aromatizado de preparação instantânea e extractos de café;
- i) Chá em folhas não aromatizado;
- j) Açúcares;
- l) Massas alimentícias secas;
- m) Leite natural não aromatizado (com excepção do leite esterilizado);
- n) Alimentos para lactentes e crianças de tenra idade, incluindo os alimentos para lactentes e crianças doentes, ficando estes géneros alimentícios sujeitos às disposições do anexo VI ao presente diploma e do qual faz parte integrante;
- o) Géneros alimentícios enumerados no anexo II, que apenas podem conter os aditivos indicados nesse anexo e nos anexos III e IV e nas condições neles especificadas.

4 — Os aditivos enumerados nos anexos III e IV apenas podem ser utilizados nos géneros alimentícios indicados nesses anexos e nas condições aí especificadas.

Artigo 5.º

Agentes de transporte ou solventes de transporte

Apenas podem ser utilizados como agentes de transporte ou solventes de transporte de aditivos alimentares os aditivos enumerados no anexo V, devendo ser utilizados nas condições aí especificadas.

Artigo 6.º

Indicação dos teores máximos

Os teores máximos indicados nos anexos dizem respeito aos géneros alimentícios comercializados, salvo indicação em contrário.

Artigo 7.º

Presença autorizada de aditivos alimentares nos géneros alimentícios

1 — Salvo disposição em contrário, a presença de aditivos alimentares nos géneros alimentícios é autorizada nos seguintes casos:

- a) Nos géneros alimentícios compostos, com excepção dos referidos no n.º 3 do artigo 4.º, na medida em que o aditivo alimentar seja autorizado num dos ingredientes que constituem esse género alimentício;
- b) Nos géneros alimentícios destinados apenas a serem utilizados na preparação de géneros alimentícios compostos e na medida em que estes estejam em conformidade com o disposto no presente diploma.

2 — O número anterior não se aplica aos preparados para lactentes, aos alimentos de transição e aos alimentos para desmame, excepto quando expressamente previsto.

Artigo 8.º

Legislação específica sobre aditivos

O presente diploma aplica-se sem prejuízo das legislações específicas que autorizam a utilização dos aditivos enumerados nos anexos como edulcorantes ou corantes.

Artigo 9.º

Norma revogatória

São revogados a Portaria n.º 646/93, de 6 de Julho, a Portaria n.º 747/94, de 19 de Agosto, e os n.ºs 1.º, 2.º, 3.º, 5.º e 6.º da Portaria n.º 833/89, de 22 de Setembro.

Visto e aprovado em Conselho de Ministros de 5 de Março de 1998. — *António Manuel de Oliveira Guterres* — *Fernando Manuel Van-Zeller Gomes da Silva* — *Maria de Belém Roseira Martins Coelho Henriques de Pina* — *Elisa Maria da Costa Guimarães Ferreira*.

Promulgado em 23 de Abril de 1998.

Publique-se.

O Presidente da República, JORGE SAMPAIO.

Referendado em 27 de Abril de 1998.

O Primeiro-Ministro, *António Manuel de Oliveira Guterres*.

ANEXO I

ADITIVOS ALIMENTARES GENERICAMENTE AUTORIZADOS PARA USO EM GÉNEROS ALIMENTÍCIOS NÃO REFERIDOS NO N.º 3 DO ART.º 4.º

1. As substâncias enumeradas na presente lista podem ser adicionadas a todos os géneros alimentícios, com excepção dos referidos no n.º 3 do art.º 4.º, de acordo com o princípio *quantum satis*.

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

3. Para efeitos do presente anexo, os símbolos (*) e (#) significam que:
a) (*) as substâncias E 290, E 938, E 939, E 941, E 942 e E 948 podem também ser utilizadas nos géneros alimentícios referidos no n.º 3 do art.º 4.º;
b) (#) as substâncias E 410, E 412, E 415 e E 417 não podem ser utilizadas para produzir géneros alimentícios desidratados destinados a ser rehidratados após ingeridos.

N.º E	Designação
E 170	Carbonatos de cálcio i) Carbonato de cálcio ii) Hidrogenocarbonato de cálcio
E 260	Ácido acético
E 261	Acetato de potássio
E 262	Acetatos de sódio i) Acetato de sódio ii) Hidrogenoacetato de sódio (diacetato 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 de ácido ascórbico i) Palmitato de ascorbilo ii) Estearato de ascorbilo
E 306	Extracto rico em tocoferóis
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 i) Citrato monossódico ii) Citrato dissódico iii) Citrato trissódico
E 332	Citratos de potássio i) Citrato monopotássico ii) Citrato tripotássico

N.º E	Designação
E 333	Citratos de cálcio i) Citrato monocalcico ii) Citrato dicálcico iii) Citrato tricálcico
E 334	Ácido L (+) - tartárico
E 335	Tartaratos de sódio i) Tartarato monossódico ii) Tartarato dissódico
E 336	Tartaratos de potássio i) Tartarato monopotássico ii) Tartarato dipotássico
E 337	Tartarato duplo de sódio e potássio
E 350	Malatos de sódio i) Malato de sódio ii) Hidrogenomalato de sódio
E 351	Malato de potássio
E 352	Malatos de cálcio i) Malato de cálcio ii) Hidrogenomalato de cálcio
E 354	Tartarato de cálcio
E 380	Citrato triamónico
E 400	Ácido alginico
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 407 a	Algas Eucheuma transformadas
E 410	Farinha de semente de alfarroba (goma de alfarroba) #
E 412	Goma de guar #
E 413	Goma adragante
E 414	Goma arábica
E 415	Goma xantana #
E 417	Goma de tara #
E 418	Goma gelana
E 422	Glicerol
E 440	Pectinas i) Pectina ii) Pectina amidada
E 460	Celulose i) Celulose microcristalina ii) Celulose em pó
E 461	Metilcelulose
E 463	Hidroxipropilcelulose
E 464	Hidroxipropilmetilcelulose
E 465	Etilmetilcelulose
E 466	Carboximetilcelulose Carboximetilcelulose de sódio
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 monoacetiltartáricos 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 i) Carbonato de sódio ii) Hidrogenocarbonato de sódio iii) Sesquicarbonato de sódio
E 501	Carbonatos de potássio i) Carbonato de potássio ii) Hidrogenocarbonato de potássio
E 503	Carbonatos de amónio i) Carbonato de amónio ii) Hidrogenocarbonato de amónio
E 504	Carbonatos de magnésio i) Carbonato de magnésio ii) Hidrogenocarbonato de magnésio (sinónimo: hidroxicarbonato de magnésio)
E 507	Ácido clorídrico
E 508	Cloreto de potássio

N.º E	Designação
E 509	Cloreto de cálcio
E 511	Cloreto de magnésio
E 513	Ácido sulfúrico
E 514	Sulfatos de sódio i) Sulfato de sódio ii) Hidrogenossulfato de sódio
E 515	Sulfatos de potássio i) Sulfato de potássio ii) Hidrogenossulfato 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 respectivo sal de sódio
E 938	Árgon *
E 939	Hélio *
E 941	Azoto *
E 942	Óxido nitroso *
E 948	Oxigénio *
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 diamido hidroxipropilado
E 1450	Sal de sódio de octenilsuccinato de amido

ANEXO II

GÉNEROS ALIMENTÍCIOS EM QUE É PERMITIDO UTILIZAR UM NÚMERO LIMITADO DE ADITIVOS DO ANEXO I

Géneros alimentícios	Aditivos	Teor máximo
Produtos de cacau e chocolate, referidos nos Dec.º- Lei 227/93, de 22 de Junho e Portaria 671/93, de 17 de Julho.	E 330 Ácido cítrico E 322 Lecitinas E 334 Ácido tartárico E 422 Glicerol E 471 Mono e diglicéridos de ácidos gordos	0,5 % <i>Quantum satis</i> 0,5 % <i>Quantum satis</i> <i>Quantum satis</i>
	E 170 Carbonatos de cálcio E 500 Carbonatos de sódio E 501 Carbonatos de potássio E 503 Carbonatos de amónio E 504 Carbonatos de magnésio 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 530 Óxido de magnésio	7% em relação ao resíduo seco isento de matéria gorda, expresso em carbonatos de potássio
	E 414 Goma arábica E 440 Pectinas	Apenas como agentes de revestimento <i>quantum satis</i>
Sumos e néctares de frutos, referidos na Portaria 189/91, de 6 de Março	E 300 Ácido ascórbico	<i>Quantum satis</i>
Sumo de ananás, referido na Portaria 189/91, de 6 de Março	E 296 Ácido málico	3 g/l
Néctares, referidos na Portaria 189/91, de 6 de Março	E 330 Ácido cítrico E 270 Ácido láctico	5 g/l 5 g/l
Sumo de uva, referido na Portaria 189/91, de 6 de Março	E 170 Carbonatos de cálcio E 336 Tartaratos de potássio	<i>Quantum satis</i> <i>Quantum satis</i>

Géneros alimentícios	Aditivos	Teor máximo
Sumo de frutos, referido na Portaria 189/91, de 6 de Março	E 330 Ácido cítrico	3 g/l
Doces e geleias de qualidade "extra", referidos nos Dec. Lei nº 81/92, de 7 de Maio e Portaria 497/92, de 17 de Junho	E 440 Pectinas	<i>Quantum satis</i>
	E 270 Ácido láctico	<i>Quantum satis</i>
	E 296 Ácido málico	
	E 300 Ácido ascórbico	
	E 327 Lactato de cálcio	
	E 330 Ácido cítrico	
	E 331 Citratos de sódio	
	E 333 Citratos de cálcio	
	E 334 Ácido tartárico	
	E 335 Tartaratos de sódio	
	E 350 Malatos de sódio	
	E 471 Mono e diglicéridos de ácidos gordos	<i>Quantum satis</i>
Doces, geleias, marmeladas e citrinadas referidos no Dec. Lei nº 81/92, de 7 de Maio e na Portaria nº 497/92, de 17 de Junho e outros preparados de frutos similares, incluindo os produtos de baixo índice calórico	E 440 Pectinas	<i>Quantum satis</i>
	E 270 Ácido láctico	<i>Quantum satis</i>
	E 296 Ácido málico	
	E 300 Ácido ascórbico	
	E 330 Ácido cítrico	
	E 327 Lactato de cálcio	
	E 331 Citratos de sódio	
	E 333 Citratos de cálcio	
	E 334 Ácido tartárico	
	E 335 Tartaratos de sódio	
	E 350 Malatos de sódio	
	E 400 Ácido alginico	10 g/kg (estremes ou em combinação)
	E 401 Alginato de sódio	
	E 402 Alginato de potássio	
	E 403 Alginato de amónio	
	E 404 Alginato de cálcio	
	E 406 Agar-agar	
	E 407 Carragenina	
	E 410 Farinha de semente de alfarroba (goma de alfarroba)	
	E 412 Goma de guar	
	E 415 Goma xantana	
	E 418 Goma gelana	
	E 509 Cloreto de cálcio	<i>Quantum satis</i>
	E 524 Hidróxido de sódio	
Leites, parcial ou totalmente desidratados, referidos no Dec. Lei nº 261/86, de 1 de Setembro	E 300 Ácido ascórbico	<i>Quantum satis</i>
	E 301 Ascorbato de sódio	
	E 304 Ésteres de ácidos gordos de ácido ascórbico	
	E 322 Lecitinas	
	E 331 Citratos de sódio	
	E 332 Citratos de potássio	
	E 407 Carragenina	
	E 500 ii) Bicarbonato de sódio	
	E 501 ii) Bicarbonato de potássio	
	E 509 Cloreto de cálcio	
Natas esterilizadas, pasteurizadas e ultrapasteurizadas (UHT), natas de baixo índice calórico e natas pasteurizadas com baixo teor de matérias gordas	E 270 Ácido láctico	<i>Quantum satis</i>
	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 400 Ácido alginico	
	E 401 Alginato de sódio	
	E 402 Alginato de potássio	
	E 403 Alginato de amónio	
	E 404 Alginato de cálcio	
	E 406 Agar-agar	
	E 407 Carragenina	
	E 410 Farinha de semente de alfarroba (goma de alfarroba)	
	E 415 Goma xantana	
	E 440 Pectinas	
	E 460 Celulose	
	E 461 Metilcelulose	
	E 463 Hidroxipropilcelulose	
	E 464 Hidroxipropilmetilcelulose	
	E 465 Etilmetilcelulose	
	E 466 Carboximetilcelulose	
	E 471 Mono e diglicéridos de ácidos gordos	
	E 508 Cloreto de potássio	
	E 509 Cloreto de cálcio	
	E 1404 Amido oxidado	
	E 1410 Fosfato de monoamido	
	E 1412 Fosfato de diâmido	
	E 1413 Fosfato de diâmido fosfatado	
	E 1414 Fosfato de diâmido acetilado	
	E 1420 Amido acetilado	
	E 1422 Adipato de diâmido acetilado	
	E 1440 Hidroxipropilamido	
	E 1442 Fosfato de diâmido hidroxipropilado	
	E 1450 Sal de sódio de octenilsuccinato de amido	
Frutos e produtos hortícolas não transformados, congelados e ultracongelados	E 300 Ácido ascórbico	<i>Quantum satis</i>
	E 301 Ascorbato de sódio	
	E 302 Ascorbato de cálcio	
	E 330 Ácido cítrico	
Compotas de frutos;	E 331 Citratos de sódio	<i>Quantum satis</i>
	E 332 Citratos de potássio	
	E 333 Citratos de cálcio	
Peixe, crustáceos e moluscos não transformados, incluindo os mesmos produtos congelados e ultracongelados		
Arroz de cozedura rápida	E 471 Mono e diglicéridos de ácidos gordos	<i>Quantum satis</i>
	E 472a Ésteres acéticos de mono e diglicéridos de ácidos gordos	

Géneros alimentícios	Aditivos	Teor máximo
Óleos e gorduras não emulsionados de origem animal ou vegetal (excepto óleos virgens e azeites virgens)	E 304 Ésteres de ácidos gordos de ácido ascórbico	<i>Quantum satis</i>
	E 306 Extracto rico de tocoferóis	
	E 307 Alfa-tocoferol	
	E 308 Gama-tocoferol	
	E 309 Delta-tocoferol	
	E 322 Lecitinas	30 g/l
	E 471 Mono e diglicéridos de ácidos gordos	10 g/l
	E 330 Ácido cítrico	<i>Quantum satis</i>
	E 331 Citratos de sódio	
	E 332 Citratos de potássio	
	E 333 Citratos de cálcio	
Azeite refinado e óleo de bagaço de azeitona refinado	E 307 Alfa-tocoferol	200 mg/l
Queijos curados	E 170 Carbonatos de cálcio	<i>Quantum satis</i>
	E 504 Carbonatos de magnésio	
	E 509 Cloreto de cálcio	
	E 575 Glucono-delta-lactona	
Mozzarella e requeijão	E 270 Ácido láctico	<i>Quantum satis</i>
	E 330 Ácido cítrico	
	E 575 Glucono-delta-lactona	
Frutos e produtos hortícolas em lata ou em frasco	E 260 Ácido acético	<i>Quantum satis</i>
	E 261 Acetato de potássio	
	E 262 Acetatos de sódio	
	E 263 Acetato de cálcio	
	E 270 Ácido láctico	
	E 300 Ácido ascórbico	
	E 301 Ascorbato de sódio	
	E 302 Ascorbato de cálcio	
	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 tartárico	
	E 335 Tartaratos de sódio	
	E 336 Tartaratos de potássio	
	E 337 Tartarato duplo de sódio e potássio	
	E 509 Cloreto de cálcio	
	E 575 Glucono-delta-lactona	
Gehakt	E 330 Ácido cítrico	<i>Quantum satis</i>
	E 331 Citratos de sódio	
	E 332 Citratos de potássio	
	E 333 Citratos de cálcio	
Preparados pré-embalados de carne fresca picada	E 300 Ácido ascórbico	<i>Quantum satis</i>
	E 301 Ascorbato de sódio	
	E 302 Ascorbato de cálcio	
	E 330 Ácido cítrico	
	E 331 Citratos de sódio	
	E 332 Citratos de potássio	
	E 333 Citratos de cálcio	
Pão preparado somente com os seguintes ingredientes: farinha de trigo, água, fermento ou levedura, sal	E 260 Ácido acético	<i>Quantum satis</i>
	E 261 Acetato de potássio	
	E 262 Acetatos de sódio	
	E 263 Acetato de cálcio	
	E 270 Ácido láctico	
	E 300 Ácido ascórbico	
	E 301 Ascorbato de sódio	
	E 302 Ascorbato de cálcio	
	E 304 Ésteres de ácidos gordos de ácido ascórbico	
	E 322 Lecitinas	
	E 325 Lactato de sódio	
	E 326 Lactato de potássio	
	E 327 Lactato de cálcio	
	E 471 Mono e diglicéridos de ácidos gordos	
	E 472a Ésteres acéticos de mono e diglicéridos de ácidos gordos	
	E 472d Ésteres tartáricos de mono e diglicéridos de ácidos gordos	
	E 472e Ésteres monoacetiltartáricos e diacetiltartáricos de mono e diglicéridos de ácidos gordos	
	E 472f Ésteres mistos acéticos e tartáricos de mono e diglicéridos de ácidos gordos	
Pain courant français	E 260 Ácido acético	<i>Quantum satis</i>
	E 261 Acetato de potássio	
	E 262 Acetatos de sódio	
	E 263 Acetato de cálcio	
	E 270 Ácido láctico	
	E 300 Ácido ascórbico	
	E 301 Ascorbato de sódio	
	E 302 Ascorbato de cálcio	
	E 304 Ésteres de ácidos gordos de ácido ascórbico	
	E 322 Lecitinas	
	E 325 Lactato de sódio	
	E 326 Lactato de potássio	
	E 327 Lactato de cálcio	
	E 471 Mono e diglicéridos de ácidos gordos	
Massas alimentícias frescas	E 270 Ácido láctico	<i>Quantum satis</i>
	E 300 Ácido ascórbico	
	E 301 Ascorbato de sódio	
	E 322 Lecitinas	
	E 330 Ácido cítrico	
	E 334 Ácido tartárico	
	E 471 Mono e diglicéridos de ácidos gordos	
	E 575 Glucono-delta-lactona	
Vinhos e vinhos gaseificados e mosto de uvas parcialmente fermentado	Aditivos autorizados:	
	em conformidade com os Regulamentos (CEE) nº 822/87, (CEE) nº 4252/88, (CEE) nº 2332/92 e (CEE) nº 1873/84 e com os respectivos regulamentos de execução	

Géneros alimentícios	Aditivos	Teor máximo
	em conformidade com o Regulamento (CEE) nº. 1873/84, que autoriza a oferta ou o fornecimento para consumo humano directo de certos vinhos importados provavelmente submetidos a práticas enológicas não previstas no Regulamento (CEE) nº. 337/79	<i>Pro memoria</i>
Cerveja	E 270 E 300 E 301 E 330 E 414	Ácido láctico Ácido ascórbico Ascorbato de sódio Ácido cítrico Goma arábica
Foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras	E 300 E 301	Ácido ascórbico Ascorbato de sódio

ANEXO III CONSERVANTES E ANTIOXIDANTES AUTORIZADOS SOB DETERMINADAS CONDIÇÕES

PARTE A Sorbatos, benzoatos e p-hidroxibenzoatos

N.º E	Designação	Abreviaturas
E 200 E 202 E 203	Ácido sórbico Sorbato de potássio Sorbato de cálcio	As
E 210 E 211 E 212 E 213	Ácido benzóico Benzoato de sódio Benzoato de potássio Benzoato de cálcio	Ab ⁽¹⁾
E 214 E 215 E 216 E 217 E 218 E 219	p-Hidroxibenzoato de etilo Sal de sódio do p-Hidroxibenzoato de etilo p-Hidroxibenzoato de propilo Sal de sódio do p-Hidroxibenzoato de propilo p-Hidroxibenzoato de metilo Sal de sódio do p-Hidroxibenzoato de metilo	PHB

⁽¹⁾ O ácido benzóico pode estar presente em determinados produtos fermentados como resultado dos processos de fermentação em condições de boas práticas de fabrico.

1. Os teores de todas as substâncias acima referidas são expressos em termos dos respectivos ácidos livres.

2. As abreviaturas utilizadas na tabela têm o seguinte significado:

As + Ab: As e Ab utilizados estremes ou em combinação
As + PHB: As e PHB utilizados estremes ou em combinação
As + Ab + PHB: As, Ab e PHB utilizados estremes ou em combinação.

3. Os teores máximos de utilização indicados dizem respeito a géneros alimentícios prontos a consumir preparados de acordo com as instruções do fabricante.

Géneros alimentícios	Teor máximo (mg/kg ou mg/l consoante os casos)					
	As	Ab	PHB	As+Ab	As+PHB	As+Ab+PHB
Bebidas aromatizadas à base de vinho, incluindo os produtos abrangidos pelo Regulamento(CEE) n.º. 1601/91	200					
Bebidas aromatizadas não alcoólicas (1)	300	150		250 As+ 150 Ab		
Concentrados de chá líquido e de infusões de frutos e plantas				600		
Sumo de uvas não fermentado para fins religiosos				2000		
Vinhos referidos no Regulamento (CEE) nº. 822/87 : vinho sem álcool; vinho de frutos (incluindo o vinho sem álcool; Made wine; sidra e perada (incluindo sem álcool)	200					
Sod ...Soft ou Sodem ... Soft	500	200				
Cerveja sem álcool em barril		200				
Hidromel	200					
Bebidas alcoólicas com teor alcoólico inferior a 15%	200	200		400		
Recheios para ravioli e produtos similares	1000					
Doces, compotas, geleias, citrinadas e marmeladas com baixo teor de açúcar e produtos similares de baixo índice calórico ou não açucarados e outros preparados para barrar à base de frutos		500		1000		
Marmeladas						
Frutos e produtos hortícolas escorridos e cristalizados				1000		
Frutos desidratados	1000					
Frugtagrad e Rote Grütze	1000	500				

⁽¹⁾ Esta posição não inclui as bebidas à base de produtos lácteos

Géneros alimentícios	Teor máximo (mg/kg ou mg/l consoante os casos)					
	As	Ab	PHB	As+Ab	As+PHB	As+Ab+PHB
Produtos preparados à base de frutos e de produtos hortícolas, incluindo molhos à base de frutos e excluindo purés, "mousses", compotas, saladas e produtos similares em lata ou em frasco	1000					
Produtos hortícolas em vinagre, salmoura ou óleo (excluindo as azeitonas)				2000		
Massa de batata e pedaços de batata pré-fritos	2000					
Gnocchi	1000					
Polenta	200					
Azeitonas e produtos preparados à base de azeitona	1000					
Revestimentos gelatinosos de produtos cárneos (cozinhados, curados ou secos); Pâté					1000	
Tratamento da superfície de produtos cárneos secos						Quantum satis
Semiconservas à base de peixe, incluindo produtos à base de ovas				2000		
Pescado salgado seco				200		
Camarões cozidos				2000		
Crangon crangon e Crangon vulgaris cozidos				6000		
Queijo pré-embalado, em fatias	1000					
Queijos não curados	1000					
Queijo fundido	2000					
Queijo em camadas e queijo com adição de géneros alimentícios	1000					
Sobremesas à base de produtos lácteos, incluindo os produtos lácteos aromatizados, fermentados com fermentos vivos, não submetidos a tratamento térmico				300		
Coalhada	1000					
Ovo líquido (clara, gema ou ovo inteiro)				5000		
Ovoprodutos desidratados concentrados, congelados e ultracongelados	1000					
Pão pré-embalado em fatias e pão de centeio	2000					
Produtos de pastelaria e panificação parcialmente cozidos e pré-embalados destinados à venda a retalho	2000					
Produtos de pastelaria e padaria fina com uma actividade da água superior a 0,65	2000					
Aperitivos à base de cereais ou de batata e frutos secos revestidos					1000 (dos quais 300, no máximo, de PHB)	
Polmes de farinhas	2000					
Produtos de confeitaria (excepto chocolate)						1500 (dos quais 300 no máximo, de PHB)
Gomas de mascar				1500		
Coberturas (xaropes para panquecas, xaropes aromatizados para batidos de leite e gelados, produtos similares)	1000					
Emulsões gordas (excepto manteiga) com 60% ou mais de matéria gorda	1000					
Emulsões gordas com menos de 60% de matérias gordas	2000					
Molhos emulsionados com 60% ou mais de matéria gorda	1000					
Molhos emulsionados com menos de 60% de matéria gorda	2000					
Molhos não emulsionados				1000		
Saladas confeccionadas				1500		
Mostarda				1000		
Temperos e condimentos				1000		
Sopas líquidas e caldos (não enlatados)				500		
Aspic	1000	500				
Suplementos alimentares dietéticos líquidos						2000

Géneros alimentícios	Teor máximo (mg/kg ou mg/l, consoante os casos)					
	As	Ab	PHB	As+Ab	As+PHB	As+Ab+PHB
Alimentos dietéticos para fins medicinais específicos com excepção dos alimentos para lactentes e crianças de tenra idade referidos no Decreto-Lei 227/91, preparados dietéticos para controlo do peso destinados a substituir a ingestão diária total de alimentos ou uma ou mais refeições				1500		

PARTE B

Dióxido de enxofre e sulfitos

N.º E	Designação
E 220	Dióxido de enxofre
E 221	Sulfito de sódio
E 222	Hidrogenossulfito de sódio (bissulfito de sódio)
E 223	Metabissulfito de sódio
E 224	Metabissulfito de potássio
E 226	Sulfito de cálcio
E 227	Hidrogenossulfito de cálcio (bissulfito de cálcio)
E 228	Hidrogenossulfito de potássio (bissulfito de potássio)

1. Os teores máximos são expressos em SO₂, em mg/kg ou mg/l, consoante os casos, e referem-se às quantidades totais, de todas as origens.

2. Um teor de SO₂, não superior a 10 mg/kg ou 10 mg/l é considerado inexistente.

Géneros alimentícios	Teor máximo (mg/kg ou mg/l, consoante os casos) expresso em SO ₂
Burger meat com um teor mínimo de 4% de cereais e ou outros produtos vegetais	450
Breakfast sausages	450
Longaniza fresca e Butifarra fresca	450
Pescado salgado seco da espécie Gadidae	200
Crustáceos e cefalópodes: - frescos, congelados e ultracongelados	150 ⁽¹⁾
Crustáceos, família <i>penaeidae</i> , <i>solenecridae</i> , <i>aristeidae</i> : - até 80 unidades	150 ⁽¹⁾
- entre 80 e 120 unidades	200 ⁽¹⁾
- mais de 120 unidades	300 ⁽¹⁾
- cozidos	50 ⁽¹⁾
Biscoitos secos	50
Amidos (excluindo os amidos utilizados em preparados para lactentes, alimentos de transição e alimentos para desmame)	50
Sago	30
Cevada esferulada	30
Batata granulada desidratada	400
Aperitivos à base de batata ou de cereais	50
Batata descascada	50
Batata transformada (incluindo as batatas congeladas e ultracongeladas)	100
Massa de batata	100
Produtos hortícolas de cor branca desidratados	400
Produtos hortícolas de cor branca transformados (incluindo produtos hortícolas de cor branca congelados e ultracongelados)	50
Gengibre seco	150
Tomate desidratado	200
Polpa de rábano	800

⁽¹⁾ Nas partes comestíveis

Géneros alimentícios	Teor máximo (mg/kg ou mg/l, consoante os casos) expresso em SO ₂
Polpa de chalotas, cebolas e alhos	300
Frutos e produtos hortícolas em vinagre, óleo ou salmoura (excepto azeitonas e pimentos amarelos em salmoura)	100
Pimentos amarelos em salmoura	500
Cogumelos transformados (incluindo cogumelos congelados)	50
Cogumelos desidratados	100

Géneros alimentícios	Teor máximo (mg/kg ou mg/l, consoante os casos) expresso em SO ₂
Frutos desidratados - alperces, pêssegos, uvas, ameixas e figos - bananas - maçãs e peras - outros (incluindo frutos secos de casca rijas)	2 000 1 000 600 500
Coco desidratado	50
Frutos e produtos hortícolas, escorridos e cristalizados, angélicas e cascas de citrinos cristalizados	100
Doces, geleias, compotas, marmeladas e citrinadas referidos nos Dec-Lei n.º 81/92 e Portaria n.º 497/92 (com excepção do doce e da geleia de qualidade extra) e outros preparados similares à base de frutos, incluindo produtos de baixo índice calórico	50
Jams, jellies e marmeladas produzidas com frutos tratados com sulfitos	100
Recheios de tarte à base de frutos	100
Temperos à base de sumos de citrinos	200
Sumo de uva concentrado para produção artesanal de vinho	2 000
Mostarda de fruta	100
Extracto gelificante de frutos, pectina líquida para venda ao consumidor final	800
Cerejas de polpa branca, frutos secos re-hidratados e lichias, em frasco	100
Rodelas de limão em frasco	250
Açúcares, na aceção da Directiva 73/437/CEE com excepção dos xaropes de glucose, desidratados ou não	15
Xaropes de glucose, desidratados ou não	20
Melaços	70
Outros açúcares	40
Coberturas (xaropes para panquecas, xaropes aromatizados para batidos de leite e gelados, produtos similares)	40
Sumos de laranja, toranja, maçã e ananás para fornecimento em grandes quantidades a estabelecimentos de restauração	50
Sumos de lima e de limão	350
Concentrados à base de sumos de frutos que contenham, no mínimo, 2,5% de cevada (barley water)	350
Outros concentrados à base de sumos de frutos ou de frutos moídos: capilé, groselha e produtos similares	250
Bebidas não alcoólicas aromatizadas que contenham sumos de frutos	20 (exclusivamente proveniente de concentrados)
Bebidas não alcoólicas aromatizadas que contenham pelo menos 235g/l de xarope de glucose	50
Sumo de uva não fermentado para fins religiosos	70
Confetaria à base de xarope de glucose	50 (exclusivamente proveniente de xarope de glucose)
Cerveja, incluindo a cerveja sem álcool e de baixo teor alcoólico	20
Cerveja com segunda fermentação no barril	50
Vinho	Em conformidade com os Regulamentos (CEE) n.º 822/77, (CEE) n.º 4252/88, (CEE) n.º 2332/92 e (CEE) n.º 1873/84 e respectivos regulamentos de execução, (pro memoria) em conformidade com o Regulamento (CEE) n.º 1873/84, que autoriza a oferta ou o fornecimento para consumo humano directo de certos vinhos importados provavelmente submetidos a práticas enológicas não previstas no Regulamento (CEE) n.º 337/79
Bebida fermentada de uvas, sem álcool	200
Made wine	260
Sidras, peradas, bebidas fermentadas de outros frutos, espumosas ou não (incluindo os produtos sem álcool)	200
Hidromel	200
Vinagres de fermentação	170
Mostarda, com excepção da mostarda de Dijon	250
Mostarda de Dijon	500
Gelatinas	50
Sucedâneos de carne, peixe ou crustáceos à base de proteínas de cereais ou de outros produtos hortícolas	200

PARTE C

Outros conservantes

N.º E	Designação	Géneros alimentícios	Teor máximo
E 230	Bifenilo, difenilo	Tratamento da superfície dos citrinos	70 mg/kg
E 231	Ortofenilfenol	Tratamento da superfície dos citrinos	12 mg/kg estremes ou em combinação, expresso em ortoifenilfenol
E 232	Ortofenilfenol de sódio		
E 233	Tiabendazolo	Tratamento da superfície de - citrinos - bananas	6 mg/kg 3 mg/kg
E 234	Nisina ⁽¹⁾	Pudins de semolina e tapioca e produtos similares Queijos curados e queijos fundidos Clotted cream	3 mg/kg 12,5 mg/kg 10 mg/kg
E 235	Natamicina	Tratamento de superfície de - queijo de pasta dura, semi-dura e semi-mole - enchidos secos ou curados	1 mg/dm ² de superfície (ausente a 5mm de profundidade)
E 239	Hexametilenotetramina	Queijo Provolone	25 mg/kg quantidade residual, expressa em formaldeído
E 242	Dicarbonato dimetilico	Bebidas aromatizadas não alcoólicas Bebidas fermentadas de uvas, sem álcool Concentrado de chá líquido	250 mg/l quantidade adicionada, resíduo não detectável
E 284	Ácido bórico	Ovas de esturção (caviar)	4 g/kg expressos em ácido bórico
E 285	Tetraborato de sódio (borax)		

⁽¹⁾ Esta substância pode encontrar-se naturalmente presente em alguns queijos como resultado dos processos de fermentação.

N.º E	Designação	Géneros alimentícios	Quantidade adicionada	Quantidade residual
			mg/kg	
E 249	Nitrito de potássio ⁽¹⁾	Produtos salgados e de salsicharia, incluindo os de sangue e outros enchidos não submetidos a tratamento térmico, curados e secos	150 ⁽²⁾	50 ⁽³⁾
E 250	Nitrito de sódio ⁽¹⁾	Outros produtos salgados e de salsicharia, incluindo os de sangue e outros enchidos Produtos à base de carne em conserva Foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras Toucinho fumado (bacon)	150 ⁽²⁾	100 ⁽³⁾ 175 ⁽³⁾
E 251	Nitrato de sódio	Produtos salgados e de salsicharia, incluindo os de sangue e outros enchidos Produtos à base de carne em conserva	300	250 ⁽⁴⁾
E 252	Nitrato de potássio	Queijo de pasta dura, semi-dura e semi-mole Sucedâneos de queijo à base de produtos lácteos Conservas de arenque e espadilha em vinagre		50 ⁽⁴⁾ 200 ⁽⁵⁾

⁽¹⁾ Quando forem rotulados * para utilização em géneros alimentícios *, os nitritos só poderão ser comercializados em mistura com sal ou substitutos do sal

⁽²⁾ Expressa em Na NO₂

⁽³⁾ Quantidade residual no ponto de venda ao consumidor final expressa em Na NO₂

⁽⁴⁾ Expressa em Na NO₃

⁽⁵⁾ Quantidade residual expressa em Na NO₂, incluindo o nitrito formado a partir de nitrato

N.º E	Designação	Géneros alimentícios	Teor máximo
E 280	Ácido propiónico	Pão pré-embalado em fatias e pão de centeio	3 000 mg/kg expresso em ácido propiónico
E 281	Propionato de sódio		
E 282	Propionato de cálcio	Pão de valor energético reduzido Pão parcialmente cozido pré-embalado	
E 283	Propionato de potássio	Produtos de pastelaria e padaria fina pré-embalados (incluindo a confeitaria à base de farinha) com uma actividade de água superior a 0,65 Rolls, bans e pitta pré-embalados Christmas pudding Pão pré-embalado	2 000 mg/kg expresso em ácido propiónico 1 000 mg/kg expresso em ácido propiónico
E 1105	Lizozima	Queijos curados	quantum satis

⁽¹⁾ 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

PARTE D

Outros antioxidantes

O sinal * que figura na tabela refere-se à regra da proporcionalidade: quando forem utilizadas combinações de galatos BHA e BHT, os teores de cada uma destas substâncias deverão ser reduzidos proporcionalmente.

N.º E	Designação	Géneros alimentícios	Teor máximo (mg/kg)
E 310	Galato de propilo	Gorduras e óleos utilizados na produção ou preparação de géneros alimentícios submetidos a tratamentos térmicos	200 * (galatos e BHA, estremes ou em combinação)
E 311	Galato de octilo		100 * (BHT)
E 312	Galato de dodecilo		ambos os valores expressos em relação à matéria gorda
E 320	Butil-hidroxianisolo (BHA)	Óleos e gorduras para frituras, com excepção do óleo de bagaço de azeitona	
E 321	Butil-hidroxitolueno (BHT)	Banha, óleo de peixe e gordura de bovinos, de aves e de ovinos	
		Misturas para bolos Aperitivos à base de cereais Leite em pó para máquinas de distribuição automática Sopas e caldos desidratados Molhos Produtos cárneos desidratados Frutos secos transformados Temperos e condimentos Cereais pré-cozidos	200 (galatos e BHA, estremes ou em combinação) expresso em relação à matéria gorda
		Batata granulada desidratada	25 (galatos e BHA, estremes ou em combinação)
		Gomas de mascar Suplementos dietéticos	400 (galatos, BHT e BHA, estremes ou em combinação)
E 315	Ácido eritórlico	Conservas e semiconservas de produtos cárneos	500 expresso em ácido eritórlico
E 316	Eritorbato de sódio	Conservas e semiconservas de produtos da pesca Peixe vermelho congelado e ultracongelado	1 500 expresso em ácido eritórlico

ANEXO IV

OUTROS ADITIVOS AUTORIZADOS

Os níveis máximos de utilização indicados dizem respeito aos géneros alimentícios prontos a consumir preparados de acordo com as instruções do fabricante.

N.º E	Designação	Géneros alimentícios	Teor máximo
E 297	Ácido fumárico	<i>(Pro memoria)</i> Vinho em conformidade com o Regulamento (CEE) n.º 1873/84, que autoriza a oferta ou o fornecimento para consumo humano directo de certos vinhos importados provavelmente submetidos a práticas enológicas não previstas no Regulamento (CEE) n.º 337/79	
		Recheios e coberturas para pastelaria e padaria fina	2,5 g/kg
		Confeitaria à base de açúcar	1 g/kg
		Sobremesas tipo gelatina Sobremesas com aromas de frutos Misturas em pó para sobremesas	4 g/kg
		Pós instantâneos para bebidas à base de frutos	1 g/l
		Chá em pó instantâneo	1 g/l
		Gomas de mascar	2 g/kg

Nas aplicações seguintes, o teor máximo indicado (expresso em P₂O₅) de ácido fosfórico e dos fosfatos E 338, E 339, E 340, E 341, E 450, E 451 e E 452 poderá ser adicionado, estreme ou em combinação

E 338	Ácido fosfórico	Bebidas aromatizadas não alcoólicas Leite, esterilizado e ultrapasteurizado (UHT)	700 mg/l ⁽¹⁾ 1 g/l
E 339	Fosfatos de sódio	i) Fosfato monossódico ii) Fosfato dissódico iii) Fosfato trissódico	Leite parcialmente desidratado com um resíduo seco inferior a 28% Leite parcialmente desidratado com um resíduo seco superior a 28% Leite em pó e leite em pó magro
			1 g/kg 1,5 g/kg 2,5 g/kg

⁽¹⁾ Apenas o E 338

N.º E	Designação	Géneros alimentícios	Teor máximo
E 340	Fosfatos de potássio	Natas pasteurizadas esterilizadas e ultrapasteurizadas (UHT)	5 g/kg
	i) Fosfato monopotássico ii) Fosfato dipotássico iii) Fosfato tripotássico	Nata batida e sucedâneos à base de gorduras vegetais Queijo não curado (excepto mozzarella) Queijo fundido e seus sucedâneos Produtos cárneos Bebidas para desportistas e águas de mesa preparadas	5 g/kg 2 g/kg 20 g/kg 5 g/kg 0,5 g/l

N.º E	Designação	Géneros alimentícios	Teor máximo
E 341	Fosfatos de cálcio	Suplementos dietéticos	<i>Quantum satis</i>
	i) Fosfato monocalcário	Sal e seus substitutos	10 g/kg
	ii) Fosfato dicálcico	Bebidas à base de proteína vegetal	20 g/l
	iii) Fosfato tricálcico	Misturas de cor branca para bebidas	30 g/kg
		Misturas de cor branca para bebidas destinadas a máquinas de distribuição automática	50 g/kg
E 450	Difosfatos	Gelados	1 g/kg
	i) Difosfato dissódico	Sobremesas	3 g/kg
	ii) Difosfato trissódico	Misturas em pó para sobremesas	7 g/kg
	iii) Difosfato tetraassódico	Pastelaria e padaria fina	20 g/kg
	iv) Difosfato dipotássico	Farinha	2,5 g/kg
	v) Difosfato tetrapotássico	Farinha autolevedante	20 g/kg
	vi) Difosfato dicálcico	Soda bread	20 g/kg
	vii) Dihidrogenodifosfato monocalcário	Ovo líquido (clara, gema ou ovo inteiro)	10 g/kg
		Molhos	5 g/kg
E 451	Trifosfatos	Sopas e caldos	3 g/kg
	i) Trifosfato pentassódico	Chá e infusões de plantas	2 g/l
	ii) Trifosfato pentapotássico	Sidra e perada	2 g/l
		Gomas de mascar	<i>Quantum satis</i> (1)
		Géneros alimentícios desidratados em pó	10 g/kg (2)
E 452	Polifosfatos	Bebidas à base de produtos lácteos com chocolate e malte	2 g/l
	i) Polifosfato de sódio	Bebidas alcoólicas, excepto vinho e cerveja	1 g/l
	ii) Polifosfato de potássio	Cereais de pequeno almoço	5 g/kg
	iii) Polifosfato de sódio e de cálcio	Aperitivos	5 g/kg
	iv) Polifosfatos de cálcio	Surimi	1 g/kg
		Pasta de peixe e de crustáceos	5 g/kg
		Coberturas (xaropes para panquecas, xaropes aromatizados para batidos de leite e gelados; produtos similares)	3 g/kg
		Preparados especiais para fins dietéticos específicos	5 g/kg
		Revestimentos para produtos cárneos e produtos hortícolas	4 g/kg
		Confeitaria à base de açúcar	5 g/kg
		Açúcar em pó (Icing sugar)	10 g/kg
		"Noodles" (massas de tipo chinês)	2 g/kg

(1) Apenas o E 341 ii).
(2) Apenas o E 341 iii).

N.º E	Designação	Géneros alimentícios	Teor máximo
		Polmes	5 g/kg
		Filetes de peixe não transformado, congelados e ultracongelados	5 g/kg
		Produtos à base de crustáceos congelados e ultracongelados	5 g/kg
		Preparados de batata (incluindo congelados, ultracongelados, refrigerados e desidratados)	5 g/kg
E 431	Estearato de polioxietileno (40)	(<i>Pro memoria</i>) Vinho em conformidade com o Regulamento (CEE) n.º 1873/84, que autoriza a oferta ou o fornecimento para consumo humano directo de certos vinhos importados provavel - mente submetidos a práticas enológicas não previstas no Regulamento (CEE) n.º 337/79	
E 353	Ácido metatartárico	Vinho em conformidade com os Regulamentos (CEE) n.º 822/87, (CEE) n.º 4252/88, (CEE) n.º 2332/92 e (CEE) n.º 1873/84 e respectivos regulamentos de execução	
		Made wine	100 mg/l
E 355	Ácido adípico	Recheios e coberturas para pastelaria e padaria fina	2 g/kg
E 356	Adipato de sódio	Misturas em pó para sobremesas	1 g/kg
E 357	Adipato de potássio	Sobremesas tipo gelatina	6 g/kg
		Sobremesas com aromas de frutos	1 g/kg
		Produtos em pó para preparação caseira de bebidas	10 g/kg
		expresso em ácido adípico	
E 363	Ácido succínico	Sobremesas	6 g/kg
		Sopas e caldos	5 g/kg
		Produtos em pó para preparação caseira de bebidas	3 g/l
E 385	Etilenodiaminatetracetato de cálcio dissódico (EDTA de sódio e cálcio)	Molhos emulsionados	75 mg/kg
		Produtos hortícolas e de leguminosas, de cogumelos e de alcachofras em lata ou em frasco	250 mg/kg
		Crustáceos e moluscos em lata ou em frasco	75 mg/kg
		Produtos da pesca, em lata ou em frasco	75 mg/kg
		Minarina	100 mg/kg
		Crustáceos congelados e ultracongelados	75 mg/kg
E 405	Alginato de 1,2 propanodiol	Emulsões gordas	3 g/kg
		Pastelaria e padaria fina	2 g/kg
		Recheios, coberturas e revestimentos para pastelaria e padaria fina e sobremesas	5 g/kg
		Confeitaria à base de açúcar	1,5 g/kg
		Gelados à base de água	3 g/kg
		Aperitivos à base de cereais ou de batata	3 g/kg
		Molhos	8 g/kg
		Cerveja	100 mg/l
		Gomas de mascar	5 g/kg
		Preparados à base de frutos e de produtos hortícolas	5 g/kg
		Bebidas aromatizadas não alcoólicas	300 mg/l
		Licores emulsionados	10 g/l
		Alimentos dietéticos para fins medicinais específicos - preparados dietéticos para controlo do peso destinados a substituir a ingestão diária total de alimentos ou uma refeição	1,2 g/kg
		Suplementos alimentares dietéticos	1 g/kg

N.º E	Designação	Géneros alimentícios	Teor máximo
E 416	Goma karaia	Aperitivos à base de cereais ou de batata	5 g/kg
		Revestimentos de frutos secos	10 g/kg
		Recheios, coberturas e revestimentos para pastelaria e padaria fina	5 g/kg
		Sobremesas	6 g/kg
		Molhos emulsionados	10 g/kg
		Licores à base de ovos	10 g/l
		Suplementos alimentares dietéticos	<i>Quantum satis</i>
		Gomas de mascar	5 g/kg
E 420	Sorbitol	Géneros alimentícios em geral (excepto as bebidas e aqueles géneros alimentícios que sejam referidos no n.º 3 do art.º 4.º)	<i>Quantum satis</i>
	i) Sorbitol		
	ii) Xarope de sorbitol		
E 421	Manitol		
E 953	Isomalte		
E 965	Maltitol	Produtos da pesca, crustáceos, moluscos e cefalópodes não transformados, congelados e ultra-congelados	(para fins que não os de edulcorante)
	i) Maltitol		
	ii) Xarope de maltitol		
E 966	Lactitol		
E 967	Xilitol	Licores	
E 432	Monolaurato de sorbitano	Pastelaria e padaria fina	3 g/kg
	polioxietileno (polissorbitato 20)	Emulsões gordas para panificação	10 g/kg
E 433	Monoleato de sorbitano	Sucedâneos do leite e das natas	5 g/kg
	polioxietileno (polissorbitato 90)	Gelados	1 g/kg
E 434	Monopalmitato de sorbitano	Sobremesas	3 g/kg
	polioxietileno (polissorbitato 40)	Confeitaria à base de açúcar	1 g/kg
E 435	Monosteato de sorbitano	Molhos emulsionados	5 g/kg
	polioxietileno (polissorbitato 60)	Sopas	1 g/kg
E 436	Triestearato de sorbitano		
	polioxietileno (polissorbitato 65)	Gomas de mascar	5 g/kg
		Suplementos alimentares dietéticos	<i>Quantum satis</i>
		Alimentos dietéticos para fins medicinais específicos - preparados dietéticos para controlo do peso destinados a substituir a ingestão diária total de alimentos ou uma refeição	1 g/kg
		(Estremes ou em combinação)	
E 442	Fosfatidatos de amónio	Produtos de cacau e chocolate	10 g/kg
		Confeitaria à base de cacau	10 g/kg
E 444	Isobutirato de acetato de sacarose	Bebidas aromatizadas sem álcool de aspecto turvo	300 mg/l
E 445	Ésteres de glicerol de colofónia	Bebidas aromatizadas sem álcool de aspecto turvo	100 mg/l
E 473	Ésteres de sacarose de ácidos gordos	Café líquido, em lata	1 g/l
E 474	Sacaridoglicéridos	Produtos cárneos submetidos a tratamento térmico	5 g/kg
		(em relação à matéria gorda)	
		Emulsões gordas para panificação	10 g/kg
		Pastelaria ou padaria fina	10 g/kg
		Misturas de cor branca para bebidas	20 g/kg
		Gelados	5 g/kg
		Confeitaria à base de açúcar	5 g/kg
		Sobremesas	5 g/kg
		Molhos	10 g/kg
		Sopas e caldos	2 g/kg
		Tratamento da superfície de frutos frescos	<i>Quantum satis</i>
		Bebidas à base de anis não alcoólicas	5 g/l
		Bebidas de coco e amêndoas não alcoólicas	5 g/l
		Bebidas alcoólicas (excepto vinho e cerveja)	5 g/l
		Produtos em pó para a preparação de bebidas quentes	10 g/l
		Bebidas de base láctea	5 g/l
		Suplementos alimentares dietéticos	<i>Quantum satis</i>
		Alimentos dietéticos para fins medicinais específicos; preparados dietéticos para controlo do peso destinados a substituir a ingestão diária total de alimentos ou uma refeição	5 g/kg
		Gomas de mascar	10 g/kg
		(Estremes ou em combinação)	
E 475	Ésteres de poliglicerol de ácidos gordos	Pastelaria e padaria fina	10 g/kg
		Licores emulsionados	5 g/l
		Ovoprodutos	1 g/kg
		Misturas de cor branca para bebidas	0,5 g/kg
		Gomas de mascar	5 g/kg
		Emulsões gordas	5 g/kg
		Sucedâneos do leite e das natas	5 g/kg
		Confeitaria à base de açúcar	2 g/kg
		Sobremesas	2 g/kg
		Suplementos alimentares dietéticos	<i>Quantum satis</i>
		Alimentos dietéticos para fins medicinais específicos - preparados dietéticos para controlo do peso destinados a substituir a ingestão diária total de alimentos ou uma refeição	5 g/kg
		Cereais de pequeno almoço tipo Granola	10 g/kg
E 476	Polirricinoleato de poliglicerol	Produtos para barrar e guarnições com baixo ou muito baixo teor de matéria gorda	4 g/kg
		Confeitaria à base de cacau, incluindo o chocolate	5 g/kg
E 477	Ésteres de 1,2 propanodiol de ácidos gordos	Pastelaria e padaria fina	5 g/kg
		Emulsões gordas para panificação	10 g/kg
		Sucedâneos do leite e das natas	5 g/kg
		Misturas de cor branca para bebidas	1 g/kg
		Gelados	3 g/kg
		Confeitaria à base de açúcar	5 g/kg
		Sobremesas	5 g/kg
		Produtos de cobertura batidos para sobremesas, com excepção das natas	30 g/kg
		Alimentos dietéticos para fins medicinais específicos; preparados dietéticos para controlo do peso destinados a substituir a ingestão diária total de alimentos ou uma refeição	1 g/kg
E 479b	Produto da reacção de óleo de soja oxidado por via térmica com mono e digliceridos de ácidos gordos	Emulsões gordas para frituras	5 g/kg

N.º E	Designação	Géneros alimentícios	Teor máximo
E 481	Estearoil-2-lactilato de sódio	Pastelaria e padaria fina	5 g/kg
E 482	Estearoil-2-lactilato de cálcio	Arroz de cozedura rápida	4 g/kg
		Cereais de pequeno almoço	5 g/kg
		Licores emulsionados	8 g/l
		Bebidas alcoólicas com teor alcoólico inferior a 15%, em volume	8 g/l
		Aperitivos à base de cereais	2 g/kg
		Gomas de mascar	2 g/kg
		Emulsões gordas	10 g/kg
		Sobremesas	5 g/kg
		Confeitaria à base de açúcar	5 g/kg
		Misturas de cor branca para bebidas	3 g/kg
		Aperitivos à base de cereais e de batata	5 g/kg
		Produtos cárneos picados e em cubos, em lata	4 g/kg
		Produtos em pó para a preparação de bebidas quentes	2 g/l
		Alimentos dietéticos para fins medicinais específicos - preparados dietéticos para controlo do peso destinados a substituir a ingestão diária total de alimentos ou uma refeição	2 g/kg
		Pão (excepto o referido no anexo II)	3 g/kg
		Mostarda di frutta	2 g/kg
		(Estremes ou em combinação)	
E 483	Tartarato de estearilo	Produtos de panificação (excepto o pão referido no anexo II)	4 g/kg
		Sobremesas	5 g/kg
E 491	Monoestearato de sorbitano	Pastelaria e padaria fina	10 g/kg
E 492	Triestearato de sorbitano	Coberturas e revestimentos para pastelaria e padaria fina	5 g/kg
E 493	Monolaurato de sorbitano	Geleia de citrinada	25 mg/kg (1)
E 494	Monooleato de sorbitano	Emulsões gordas	10 g/kg
E 495	Monopalmitato de sorbitano	Sucedâneos do leite e das natas	5 g/kg
		Misturas de cor branca para bebidas	5 g/kg
		Concentrados de chá líquido e de infusões de frutos e de outras plantas	0,5 g/l
		Gelados	0,5 g/kg
		Sobremesas	5 g/kg
		Confeitaria à base de açúcar	5 g/kg
		Confeitaria à base de cacau, incluindo o chocolate	10 g/kg (2)
		Molhos emulsionados	5 g/kg
		Suplementos alimentares dietéticos	Quantum satis
		Leveduras para panificação	Quantum satis
		Gomas de mascar	5 g/kg

(1) Apenas o E 493
(2) Apenas o E 492

N.º E	Designação	Géneros alimentícios	Teor máximo
E 512	Cloreto estanhoso	Alimentos dietéticos para fins medicinais específicos; preparados dietéticos para controlo do peso destinados a substituir a ingestão diária total de alimentos ou uma refeição	5 g/kg
		(Estremes ou em combinação)	
E 512	Cloreto estanhoso	Apenas em relação ao E 491, vinho em conformidade com o Regulamento (CEE) n.º 1873/84, que autoriza a oferta e o fornecimento para consumo humano directo de certos vinhos importados provavelmente submetidos a práticas enológicas não previstas no Regulamento (CEE) n.º 337/79	
		(Pro memoria)	
E 512	Cloreto estanhoso	Apenas em relação ao E 491, vinho em conformidade com o Regulamento (CEE) n.º 1873/84, que autoriza a oferta e o fornecimento para consumo humano directo de certos vinhos importados provavelmente submetidos a práticas enológicas não previstas no Regulamento (CEE) n.º 337/79	
		(Pro memoria)	
E 512	Cloreto estanhoso	Espargos de cor branca em lata ou em frasco	25 mg/kg (expresso em estanho)
E 520	Sulfato de alumínio	Clara de ovo	30 mg/kg
E 521	Sulfato de alumínio e sódio	Frutos e produtos hortícolas escorridos e cristalizados	200 mg/kg
E 522	Sulfato de alumínio e potássio		expresso em
E 523	Sulfato de alumínio e amónio		alúminio
E 541	Fosfato ácido de alumínio e sódio	Pastelaria e padaria fina (apenas os scones e bolos similares de massa esponjosa)	1 g/kg
			expresso em alumínio
E 535	Ferrocianeto de sódio		20 mg/kg
E 536	Ferrocianeto de potássio	Sal e seus substitutos	expresso em ferrocianeto de potássio anidro
E 538	Ferrocianeto de cálcio		(Estremes ou em combinação)
E 551	Sílica (dióxido de silício)	Géneros alimentícios desidratados em pó (incluindo os açúcares)	10 g/kg
E 552	Silicato de cálcio		10 g/kg
E 553a	i) Silicato de magnésio	Sal e seus substitutos	Quantum satis
E 553b	ii) Trissilicato de magnésio(1)	Suplementos alimentares dietéticos	Quantum satis
E 554	Talco (1)	Géneros alimentícios sob forma de pastilhas com e sem revestimento	Quantum satis
E 555	Silicato de alumínio e sódio	Queijo duro e queijo fundido em fatias	10 g/kg
E 556	Silicato de alumínio e potássio		(Estremes ou em combinação)
E 557	Silicato de alumínio e cálcio		
E 559	Silicato de alumínio (caulino)		

(1) Sem amianto

N.º E	Designação	Géneros alimentícios	Teor máximo
E 999	Extracto de quillaia	Gomas de mascar	Quantum satis (1)
		Arroz	
E 1201	Polivinilpirrolidona	Salsichas (apenas tratamento da superfície)	Quantum satis
		Gomas de gelatina moldadas (apenas tratamento da superfície)	

N.º E	Designação	Géneros alimentícios	Teor máximo
E 579	Gluconato ferroso	Azeitonas escurecidas por oxidação	150 mg/kg
E 585	Lactato ferroso		expresso em ferro
E 620	Ácido glutâmico	Géneros alimentícios em geral (excepto os referidos no n.º 3 do art.º 4.º)	10 g/kg
E 621	Glutamato monossódico		
E 622	Glutamato monopotássico		Estremes ou em combinação
E 623	Diglutamato de cálcio		
E 624	Glutamato monoamónico		
E 625	Diglutamato de magnésio	Condimentos e temperos	Quantum satis
E 626	Ácido guanílico		500 mg/kg
E 627	Guanilato dissódico		expresso em
E 628	Guanilato dipotássico	Géneros alimentícios em geral (excepto os referidos no n.º 3 do art.º 4.º)	ácido guanílico
E 629	ou em		(Estremes
E 630	Ácido inosínico		combinação)
E 631	Inosinato dissódico		
E 632	Inosinato dipotássico		
E 633	Inosinato de cálcio	Temperos e condimentos	Quantum satis
E 634	5' Ribonucleótidos de cálcio		
E 635	5' Ribonucleótidos dissódico		
E 900	Dimetilpolisiloxano	Doces, compotas, geleias e citrinadas e outros produtos para barrar à base de frutos e produtos similares, incluindo os produtos de baixo índice calórico	10 mg/kg
E 900	Dimetilpolisiloxano	Sopas e caldos	10 mg/kg
		Óleos e gorduras para frituras	10 mg/kg
E 900	Dimetilpolisiloxano	Confeitaria (excepto chocolate)	10 mg/kg
		Bebidas aromatizadas não alcoólicas	10 mg/l
E 900	Dimetilpolisiloxano	Sumo de ananás	10 mg/kg
		Frutos e produtos hortícolas em lata e em frasco	10 mg/kg
E 900	Dimetilpolisiloxano	Gomas de mascar	100 mg/kg
		(Pro memoria)	

(1) Apenas o E 553b

N.º E	Designação	Géneros alimentícios	Teor máximo
E 901	Cera de abelhas (branca e amarela)	Vinho em conformidade com o Regulamento (CEE) n.º 1873/84, que autoriza a oferta ou o fornecimento para consumo humano directo de certos vinhos importados provavelmente submetidos a práticas enológicas não previstas no Regulamento (CEE) n.º 337/79	
		Sod Saft	10 mg/l
E 902	Cera de carnaúba	Poimes	10 mg/kg
E 903	Cera de carnaúba		
E 904	Goma laca	Apenas como agentes de revestimento para: - confeitaria (incluindo o chocolate) - pequenos produtos de pastelaria e de padaria fina revestidos de chocolate - aperitivos - frutos secos - café em grão	Quantum satis
E 912	Ésteres do ácido montânico	Suplementos alimentares dietéticos	
		Citrinos, melões, maçãs e peras frescos (apenas tratamento de superfície)	
E 914	Cera de polietileno oxidada	Citrinos frescos (apenas tratamento da superfície)	Quantum satis
E 927b	Ureia (carbamida)	Gomas de mascar sem adição de açúcares	30 g/kg
E 950	Acessulfame-K	Gomas de mascar com adição de açúcares	800 mg/kg
E 951	Aspartamo		2 500 mg/kg
E 957	Taumatina		10 mg/kg
E 959	Neo-hesperidina DC	(apenas como intensificador de sabor) (1)	
E 959	Neo-hesperidina DC	Gomas de mascar com adição de açúcares	150 mg/kg (1)
E 959	Neo-hesperidina DC	Margarina	5 mg/kg
		Minarina	(apenas como intensificador de sabor)
E 959	Neo-hesperidina DC	Produtos cárneos	
		Geleias de frutos	
E 959	Neo-hesperidina DC	Proteínas vegetais	

(1) Se os E 950, E 951, E 957 e E 959 forem utilizados em combinação nas gomas de mascar, os respectivos teores máximos serão reduzidos proporcionalmente

N.º E	Designação	Géneros alimentícios	Teor máximo
E 999	Extracto de quillaia	Bebidas aromatizadas à base de água, não alcoólicas	200 mg/l
E 1201	Polivinilpirrolidona	calculados como extracto anidro	
E 1202	Polivinilpirrolidona	Suplementos alimentares dietéticos sob a forma de pastilhas com e sem revestimento	Quantum satis
E 1505	Citrato trietilico	Clara de ovo desidratada	Quantum satis

ANEXO V

AGENTES DE TRANSPORTE E SOLVENTES DE TRANSPORTE AUTORIZADOS

Esta lista não inclui:

- a). Substâncias geralmente consideradas géneros alimentícios;
- b). As substâncias a que se refere o art.º 3.º;
- c). Substâncias fundamentalmente com a função de acidificante ou de regulador de acidez, tais como o ácido cítrico e o hidróxido de amónio

N.º. E	Designação	Condições de utilização
	1,2-Propanodiol (propilenoglicol)	Corantes, emulsionantes, antioxidantes e enzimas (máximo 1g/kg no género alimentício)
E 422	Glicerol	
E 420	Sorbitol	
E 421	Manitol	
E 953	Isomalte	
E 965	Maltitol	
E 966	Lactitol	
E 967	Xilitol	
E 400-404	Ácido alginico e respectivos sais de sódio, potássio, cálcio e amónio	
E 405	Alginato de 1,2 propanodiol	
E 406	Ágar-ágar	
E 407	Carragenina	
E 410	Farinha de semente de alfarroba (goma de alfarroba)	
E 412	Goma de guar	
E 413	Goma adragante	
E 414	Goma arábica	
E 415	Goma xantana	
E 440	Pectinas	
E 432	Monolaurato de sorbitano polioxietileno (polissorbato 20)	Agentes antiespuma
E 433	Monoleato de sorbitano polioxietileno (polissorbato 80)	
E 434	Monopalmitato de sorbitano polioxietileno (polissorbato 40)	
E 435	Monosteato de sorbitano polioxietileno (polissorbato 60)	
E 436	Triesteato de sorbitano polioxietileno (polissorbato 65)	
E 442	Fosfatidos de amónio	Antioxidantes
E 460	Celulose (microcristalina ou em pó)	
E 461	Metilcelulose	
E 463	Hidroxipropilcelulose	
E 464	Hidroxipropilmetilcelulose	
E 465	Etilmetilcelulose	
E 466	Carboximetilcelulose	
	Sal de sódio da carboximetilcelulose	
E 322	Lecitinas	Corantes e antioxidantes lipossolúveis
E 432-436	Polissorbatos 20, 40, 60, 65 e 80	
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 monoacetiltartáricos 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	Monosteato de sorbitano	Corantes e agentes antiespuma
E 492	Triesteato de sorbitano	
E 493	Monolaurato de sorbitano	
E 494	Monoleato de sorbitano	
E 495	Monopalmitato de sorbitano	
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 diamido hidroxipropilado	
E 1450	Sal de sódio e octenilsuccinato de amido	
E 170	Carbonatos 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	Sulfato de sódio	
E 515	Sulfato de potássio	
E 516	Sulfato de cálcio	
E 517	Sulfato de amónio	
E 577	Gluconato de potássio	
E 640	Glicina e respectivo sal de sódio	
E 1505	Citrato trietilico	
E 1518	Triacetato de glicerilo (triacetina)	
E 551	Dióxido de silício (sílica)	Emulsionantes e corante, Máximo de 5%
E 552	Silicato de cálcio	
E 553b	Talco	Corantes Máximo de 5 %
E 558	Bentonite	
E 559	Silicato de alumínio (caulino)	

N.º. E	Designação	Condições de utilização
E 901	Cera de abelhas	Corante
E 1200	Polidextrose	
E 1201	Polivinilpirrolidona	Edulcorantes
E 1202	Polivinilpolipirrolidona	

ANEXO VI

ADITIVOS ALIMENTARES AUTORIZADOS EM ALIMENTOS PARA LACTENTES E CRIANÇAS

Os preparados e alimentos para desmame de lactentes e para crianças de tenra idade poderão conter goma arábica (E 414) e sílica (E 551), resultantes da incorporação de misturas de nutrientes que contenham, no máximo, 10 g/kg de cada uma dessas substâncias, e ainda manitol (E 421), quando este for utilizado como agente de transporte da vitamina B12 (nunca menos de uma parte de vitamina B12 para 1 000 partes de manitol).

Os teores máximos de utilização que são indicados dizem respeito a géneros alimentícios prontos a consumir preparados de acordo com as instruções do fabricante.

PARTE 1

Aditivos alimentares autorizados nos preparados para lactentes saudáveis

1. No fabrico dos leites acidificados, poderão ser utilizadas culturas não patogénicas produtoras de ácido L (+) -lático.
2. Se forem incorporadas num género alimentício mais do que uma das substâncias E 322 e E471, o teor máximo fixado para cada uma dessas substâncias nesse género alimentício será reduzido da parcela correspondente à outra substância presente no mesmo género alimentício.

N.º. E	Designação	Teor máximo
E 270	Ácido láctico [apenas a forma L (+)]	<i>Quantum satis</i>
E 330	Ácido cítrico	<i>Quantum satis</i>
E 338	Ácido fosfórico	Em conformidade com os limites que constam da legislação específica
E 306	Extracto rico em tocoferóis	10 mg/l (Extremes ou em combinação)
E 307	Alfa-tocoferol	
E 308	Gamma-tocoferol	
E 309	Delta-tocoferol	
E 322	Lecitinas	1 g/l
E 471	Mono e diglicéridos de ácidos gordos	4 g/l

PARTE 2

Aditivos alimentares autorizados em preparados de transição para lactentes saudáveis

1. No fabrico de leites acidificados poderão ser utilizadas culturas não patogénicas produtoras de ácido L (+) -lático.
2. Se forem incorporadas num género alimentício mais do que uma das substâncias E 322 e E 471, o teor máximo fixado para cada dessas substâncias nesse género alimentício será reduzido da parcela correspondente à outra substância presente no mesmo género.
3. Se foram 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.

N.º. E	Designação	Teor máximo
E 270	Ácido láctico [apenas a forma L (+)]	<i>Quantum satis</i>
E 330	Ácido cítrico	<i>Quantum satis</i>
E 306	Extracto rico em tocoferóis	10 mg/l (Extremes ou em combinação)
E 307	Alfa-tocoferol	
E 308	Gamma-tocoferol	
E 309	Delta-tocoferol	
E 338	Ácido fosfórico	Em conformidade com os limites que constam da legislação específica
E 440	Pectinas	5 g/l apenas nos preparados de transição acidificados
E 322	Lecitinas	1 g/l
E 471	Mono e diglicéridos de ácidos gordos	4 g/l
E 407	Carragenina	0,3 g/l
E 410	Farinha de semente de alfarroba (goma de alfarroba)	1 g/l
E 412	Goma de guar	1 g/l

PARTE 3

Aditivos alimentares autorizados em alimentos para desmame de lactentes e crianças saudáveis

N.º. E	Designação	Géneros alimentícios	Teor máximo
E 170	Carbonatos de cálcio		
E 260	Ácido acético		
E 261	Acetato de potássio		

N.º E	Designação	Géneros alimentícios	Teor máximo	
E 262	Acetatos de sódio	Alimentos para desmame	Quantum satis (apenas para ajustamento do pH)	
E 263	Acetato de cálcio			
E 270	Ácido láctico (*)			
E 296	Ácido málico (*)			
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 507	Ácido clorídrico			
E 524	Hidróxido de sódio			
E 525	Hidróxido de potássio			
E 526	Hidróxido de cálcio			
E 500	Carbonatos de sódio	Alimentos para desmame	Quantum satis (apenas como levedantes químicos)	
E 501	Carbonatos de potássio			
E 503	Carbonatos de amónio			
E 300	Ácido L-ascórbico	Bebidas, sumos e alimentos para bebés, à base de frutos e produtos hortícolas	Estremes ou em combinação, expresso em em ácido ascórbico	
E 301	L-ascorbato de sódio			0,3 g/kg
E 302	L-ascorbato de cálcio			
		Alimentos à base de cereais contendo gordura, incluindo bolachas e biscoitos	0,2 g/kg	
E 304	Palmitato de L-ascorbilo	Cereais, bolachas, biscoitos e alimentos para bebés, contendo gorduras	0,1 g/kg estremes ou em combinação	
E 306	Extracto rico em tocoferóis			
E 307	Alfa-tocoferol			
E 308	Gama-tocoferol			
E 309	Delta-tocoferol			
E 338	Ácido fosfórico	Alimentos para desmame	1 g/kg expresso em P ₂ O ₅ (apenas para ajustamento do pH)	
E 339	Fosfatos de sódio	Cereais	1 g/kg expresso em P ₂ O ₅ (Estremes ou em combinação)	
E 340	Fosfatos de potássio			
E 341	Fosfatos de cálcio			
E 322	Lecitinas	Bolachas, biscoitos Alimentos à base de cereais Alimentos para bebés	10 g/kg	
E 471	Mono e diglicéridos de ácidos gordos	Bolachas, biscoitos	5 g/kg	
E 472a	Ésteres acéticos de mono e diglicéridos de ácidos gordos			

N.º E	Designação	Géneros alimentícios	Teor máximo
E 472b	Ésteres lácticos de mono e diglicéridos de ácidos gordos	Alimentos à base de cereais	(Estremes ou em combinação)
E 472c	Ésteres cítricos de mono e diglicéridos de ácidos gordos	Alimentos para bebés	
E 400	Ácido alginico	Sobremesas Pudins	0,5 g/kg (Estremes ou em combinação)
E 401	Alginate de sódio		
E 402	Alginate de potássio		
E 404	Alginate de cálcio		
E 410	Farinha da semente de alfarroba (goma de alfarroba)	Alimentos para desmame	10 g/kg (Estremes ou em combinação)
E412	Goma de guar		
E 414	Goma arábica	Alimentos à base de cereais, isentos de glúten	20 g/kg (Estremes ou em combinação)
E 415	Goma xantana		
E 440	Pectinas		
E 551	Silica (dióxido de silício)	Cereais desidratados	2 g/kg
E 334	Ácido tartárico (*)	Bolachas, biscoitos e costas	5 g/kg (sob a forma residual)
E 335	Tartarato de sódio (*)		
E 336	Tartarato de potássio (*)		
E 354	Tartarato de cálcio (*)		
E 450a	Difosfato dissódico		
E 575	Glucono-delta-lactona		
E 1404	Amido oxidado	Alimentos para desmame	50 g/kg
E 1410	Fosfato de monoamido		
E 1412	Fosfato de diamido		
E 1413	Fosfato de diamido fosfatado		

(*) Apenas a forma L (+)

N.º E	Designação	Géneros alimentícios	Teor máximo
E 1414	Fosfato de diamido acetilado		
E 1420	Amido acetilado		
E 1422	Adipato de diamido acetilado		
E 1450	Sal de sódio do octenil-succinato de amido		

PARTE 4

Aditivos alimentares autorizados em alimentos para lactentes e crianças, com fins médicos específicos

São aplicáveis as tabelas das partes 1 a 3 do anexo VI.