

DIRECTIVA 2006/52/CE DO PARLAMENTO EUROPEU E DO CONSELHO**de 5 de Julho de 2006****que altera a Directiva 95/2/CE relativa aos aditivos alimentares com excepção dos corantes e dos edulcorantes e a Directiva 94/35/CE relativa aos edulcorantes para utilização nos géneros alimentares**

O PARLAMENTO EUROPEU E O CONSELHO DA UNIÃO EUROPEIA,

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

Tendo em conta a proposta da Comissão,

Tendo em conta o parecer do Comité Económico e Social Europeu ⁽¹⁾,

Deliberando nos termos do artigo 251.º do Tratado ⁽²⁾,

Considerando o seguinte:

- (1) Os aditivos alimentares só podem ser aprovados para utilização nos géneros alimentícios se estiverem conformes com o disposto no anexo II da 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 alimentícios destinados à alimentação humana ⁽³⁾.
- (2) A Directiva 95/2/CE ⁽⁴⁾ estabelece uma lista de aditivos alimentares que podem ser utilizados na Comunidade e as respectivas condições de utilização.
- (3) A Directiva 94/35/CE ⁽⁵⁾ estabelece uma lista de edulcorantes que podem ser utilizados na Comunidade e as respectivas condições de utilização.
- (4) Registou-se uma evolução técnica no domínio dos aditivos alimentares desde a adopção das Directivas 95/2/CE e 94/35/CE. É necessário proceder à adaptação destas directivas de forma a ter em conta essa evolução.

- (5) Com base no parecer da Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos (EFSA), emitido em 26 de Novembro de 2003, são efectuadas alterações a autorizações actuais, no sentido de manter o teor de nitrosaminas o mais baixo possível, reduzindo o teor de nitritos e de nitratos adicionados aos alimentos, continuando a manter a segurança microbiológica dos produtos alimentares. A EFSA recomenda que os teores de nitritos e de nitratos sejam definidos na legislação como «quantidade adicionada». É ainda de parecer que é a quantidade adicionada de nitritos, e não a respectiva quantidade residual, que contribui para uma actividade inibidora do *C. botulinum*. As disposições actuais deverão ser alteradas de forma a que os teores máximos autorizados, tal como mencionado pela EFSA, em produtos à base de carne não tratados termicamente e tratados termicamente, em queijos e em peixe sejam expressos como quantidades adicionadas. Excepcionalmente, no entanto, deverão ser definidos teores residuais máximos para determinados produtos à base de carne fabricados tradicionalmente, na condição de esses produtos serem devidamente definidos e identificados. É necessário assegurar que os teores definidos não excedam a dose diária admissível (DDA) estabelecida pelo Comité Científico da Alimentação Humana (CCAH) em 1990. Os produtos não designados especificamente na presente directiva, mas produzidos tradicionalmente de modo semelhante (ou seja, produtos similares), podem, se necessário, ser classificados por categorias nos termos dos artigos 5.º e 6.º da Directiva 95/2/CE. Relativamente ao queijo, o teor deverá ser expresso como quantidade adicionada ao leite para queijo. Caso tenha sido utilizado um processo em que à remoção do soro lácteo e à adição de água se siga a adição de nitrato, os teores resultantes deverão ser idênticos aos que seriam obtidos se o nitrato fosse adicionado directamente ao leite para queijo.

- (6) A Directiva 2003/114/CE, que altera a Directiva 95/2/CE, obrigou a Comissão e a EFSA a reanalisarem as condições de utilização dos aditivos E 214 a E 219, p-hidroxibenzoatos e seus sais de sódio até 1 de Julho de 2004. A EFSA avaliou os dados relativos à segurança dos p-hidroxibenzoatos, tendo emitido parecer em 13 de Julho de 2004. A EFSA estabeleceu uma DDA para todo o grupo de 0-10 mg/kg de peso corporal para a soma dos ésteres de metilo e etilo do ácido p-hidroxibenzoico e respectivos sais de sódio. A EFSA considerou que o propilparabeno não deverá ser incluído nesta DDA de grupo visto que esta substância, contrariamente ao metilparabeno e ao etilparabeno, produziu efeitos sobre as hormonas sexuais e os órgãos reprodutores em ratos jovens. Por conseguinte, não foi possível à EFSA recomendar uma DDA para o propilparabeno, devido à ausência de um nível de efeito adverso não observado (NOAEL). É necessário retirar o E 216 p-hidroxibenzoato de propilo e o E 217 sal de sódio do p-hidroxibenzoato de propilo da Directiva 95/2/CE. Além disso, é necessário retirar a utilização de p-hidroxibenzoatos em suplementos alimentares dietéticos líquidos.

⁽¹⁾ JO C 255 de 14.10.2005, p. 59.

⁽²⁾ Parecer do Parlamento Europeu de 26 de Outubro de 2005 (ainda não publicado no Jornal Oficial) e decisão do Conselho de 2 de Junho de 2006.

⁽³⁾ JO L 40 de 11.2.1989, p. 27. Directiva com a última redacção que lhe foi dada pelo Regulamento (CE) n.º 1882/2003 do Parlamento Europeu e do Conselho (JO L 284 de 31.10.2003, p. 1).

⁽⁴⁾ JO L 61 de 18.3.1995, p. 1. Directiva com a última redacção que lhe foi dada pela Directiva 2003/114/CE (JO L 24 de 29.1.2004, p. 58).

⁽⁵⁾ JO L 237 de 10.9.1994, p. 3. Directiva com a última redacção que lhe foi dada pela Directiva 2003/115/CE (JO L 24 de 29.1.2004, p. 65).

- (7) A Decisão 2004/374/CE da Comissão ⁽¹⁾ suspendeu a colocação no mercado e a importação de miniembalagens de gelatina contendo aditivos alimentares gelificantes derivados de algas e de determinadas gomas devido ao risco de asfixia destes produtos. Na sequência de uma revisão dessa decisão, é necessário excluir a utilização de determinados aditivos alimentares gelificantes em miniembalagens de gelatina.
- (8) O Comité Científico da Alimentação Humana avaliou as informações relativas à segurança do eritritol, tendo emitido parecer em 5 de Março de 2003. O Comité concluiu que a utilização de eritritol como aditivo alimentar é aceitável. O Comité salientou também que o eritritol possui um efeito laxante, mas numa dose superior à de outros polióis. O eritritol possui muitas propriedades tecnológicas não adoçantes importantes num vasto conjunto de alimentos, desde os produtos de confeitaria aos produtos lácteos. Incluem-se as funções de intensificador de sabor, agente de transporte, humidificante, estabilizador, espessante, agente de volume e sequestrante. É necessário autorizar a utilização de eritritol nas mesmas aplicações alimentares que os restantes polióis actualmente autorizados. É ainda necessário alterar a Directiva 94/35/CE, visto que o eritritol pode também ser utilizado para fins adoçantes como os restantes polióis actualmente autorizados.
- (9) O Comité Científico da Alimentação Humana avaliou os dados relativos à segurança da hemicelulose de soja, tendo emitido parecer em 4 de Abril de 2003. O Comité concluiu que a utilização de hemicelulose de soja é aceitável em determinados alimentos para os quais foi solicitada e em determinados teores de inclusão. É, pois, adequado autorizar tal utilização para determinados fins. Não obstante, para facilitar a situação das pessoas alérgicas, essa utilização não deverá ser permitida nos alimentos não transformados em que não se espera a presença de resíduos de soja. Em qualquer caso, os consumidores deverão ser informados quando os produtos contêm hemicelulose derivada de soja, nos termos da Directiva 2000/13/CE do Parlamento Europeu e do Conselho, de 20 de Março de 2000, relativa à aproximação das legislações dos Estados-Membros respeitantes à rotulagem, apresentação e publicidade dos géneros alimentícios ⁽²⁾.
- (10) A EFSA avaliou os dados relativos à segurança da etilcelulose, tendo emitido parecer em 17 de Fevereiro de 2004. A Autoridade decidiu incluir a etilcelulose no grupo de DDA «não especificada» para as celulosas modificadas criado pelo Comité Científico da Alimentação Humana. A principal aplicação da etilcelulose é nos suplementos alimentares e nos aromas encapsulados. A utilização de etilcelulose deverá, por isso, ser autorizada de forma semelhante a outras celulosas.
- (11) A EFSA avaliou os dados relativos à segurança do *pullulan*, tendo emitido parecer em 13 de Julho de 2004. A Autoridade considerou aceitável a utilização do *pullulan* no revestimento de complementos alimentares apresentados sob a forma de cápsulas e comprimidos, bem como em películas refrescantes do hálito, sendo, por conseguinte, adequado autorizar estas utilizações do *pullulan*.
- (12) A EFSA avaliou os dados relativos à segurança da terc-butilhidroquinona (TBHQ), tendo emitido parecer em 12 de Julho de 2004. A Autoridade estabeleceu uma DDA de 0-0,7 mg/kg de peso corporal para este antioxidante, tendo concluído que a sua utilização seria aceitável em determinados alimentos e em determinados teores de inclusão, sendo, por conseguinte, adequado autorizar este aditivo.
- (13) O Comité Científico da Alimentação Humana avaliou as informações sobre a segurança do octenilsuccinato de amido aluminico, tendo emitido parecer em 21 de Março de 1997. O Comité considerou que a utilização deste aditivo como componente de vitaminas e carotenóides microencapsulados pode ser aceitável, sendo, por conseguinte, adequado autorizar a sua utilização.
- (14) Durante o fabrico de queijo de leite coalhado, o E 500ii hidrogenocarbonato de sódio é adicionado ao leite pasteurizado de forma a tamponar a acidez causada pelo ácido láctico a um pH adequado, criando, assim, as condições de desenvolvimento necessárias às culturas responsáveis pela cura. É, por conseguinte, adequado autorizar a utilização de hidrogenocarbonato de sódio em queijo de leite coalhado.
- (15) Actualmente, é autorizada a utilização de uma mistura de sorbatos (E 200, E 202 e E 203) e benzoatos (E 210 a E 213) em camarões cozidos, para fins de conservação. É adequado alargar aquela autorização à sua utilização em todos os crustáceos e moluscos cozidos.
- (16) O E 551 dióxido de silício é autorizado como agente de transporte para corantes alimentares a um teor máximo de 5 %. Deverá também ser autorizada a utilização de dióxido de silício como agente de transporte para os corantes alimentares E 171 dióxido de titânio e E 172 óxidos e hidróxidos de ferro com um teor máximo de 90 % em relação ao pigmento.
- (17) A Directiva 95/2/CE limita a utilização de aditivos enumerados no seu anexo I no pão tradicional francês «*Pain courant français*». O mesmo limite deverá aplicar-se ao pão tradicional húngaro semelhante. É também adequado autorizar a utilização de ácido ascórbico (E 300), ascorbato de sódio (E 301) e EDTA de cálcio dissódico (E 385) nas pastas de fígado húngaras.
- (18) É necessário actualizar as disposições em vigor no que respeita à utilização dos sulfitos (E 220 a E 228) em crustáceos cozidos, uvas de mesa e lúchias.
- (19) De acordo com o pedido de um Estado-Membro e com o parecer do Comité Científico da Alimentação Humana de 5 de Março de 2003, o 4-hexilresorcinol, que foi autorizado a nível nacional ao abrigo da Directiva 89/107/CEE, deverá ser autorizado a nível comunitário.

⁽¹⁾ JO L 118 de 23.4.2004, p. 70.

⁽²⁾ JO L 109 de 6.5.2000, p. 29. Directiva com a última redacção que lhe foi dada pela Directiva 2003/89/CE (JO L 308 de 25.11.2003, p. 15).

- (20) A terminologia utilizada na Directiva 95/2/CE deverá ser adaptada para ter em conta a Directiva 89/398/CEE do Conselho, de 3 de Maio de 1989, relativa à aproximação das legislações dos Estados-Membros respeitantes aos géneros alimentícios destinados a uma alimentação especial ⁽¹⁾, a Directiva 2002/46/CE do Parlamento Europeu e do Conselho, de 10 de Junho de 2002, relativa à aproximação das legislações dos Estados-Membros respeitantes aos suplementos alimentares ⁽²⁾, e a Directiva 1999/21/CE da Comissão, de 25 de Março de 1999, relativa aos alimentos dietéticos destinados a fins medicinais específicos ⁽³⁾.
- (21) Por conseguinte, importa alterar a Directiva 95/2/CE e a Directiva 94/35/CE em conformidade,

ADOPTARAM A PRESENTE DIRECTIVA:

Artigo 1.º

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

1. A alínea c) do n.º 3 do artigo 1.º passa a ter a seguinte redacção:
 - «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 (e sem que eles próprios exerçam quaisquer efeitos tecnológicos), a fim de facilitar o respectivo manuseamento, aplicação ou utilização;»;
2. No n.º 2 do artigo 3.º, a expressão «alimentos para desmame» é substituída pela expressão «alimentos transformados à base de cereais e alimentos para bebés»;
3. Os anexos são alterados de acordo com o anexo I da presente directiva.

Artigo 2.º

O anexo da Directiva 94/35/CE é alterado de acordo com o anexo II da presente directiva.

Artigo 3.º

1. Os Estados-Membros devem pôr em vigor, até 15 de Fevereiro de 2008, as disposições legislativas, regulamentares e administrativas necessárias para dar cumprimento à presente directiva de forma a:

- a) Autorizar o comércio e a utilização de produtos conformes à presente directiva, até 15 de Fevereiro de 2008;
- b) Proibir o comércio e a utilização de produtos não conformes à presente directiva, até 15 de Agosto de 2008.

No entanto, os produtos colocados no mercado ou rotulados antes de 15 de Agosto de 2008 que não cumpram o disposto na presente directiva podem ser comercializados até ao esgotamento das existências.

Os Estados-Membros devem comunicar imediatamente à Comissão o texto das referidas disposições, bem como um quadro de correspondência entre essas disposições e a presente directiva.

2. Quando os Estados-Membros aprovarem as disposições legislativas, regulamentares e administrativas referidas no n.º 1, estas devem incluir uma referência à presente directiva ou ser acompanhadas dessa referência aquando da sua publicação oficial. As modalidades dessa referência são aprovadas pelos Estados-Membros.

Artigo 4.º

A presente directiva entra em vigor no vigésimo dia seguinte ao da sua publicação no *Jornal Oficial da União Europeia*.

Artigo 5.º

Os Estados-Membros são os destinatários da presente directiva.

Feito em Estrasburgo, em 5 de Julho de 2006.

Pelo Parlamento Europeu

O Presidente

J. BORRELL FONTELLES

Pelo Conselho

A Presidente

P. LEHTOMÄKI

⁽¹⁾ JO L 186 de 30.6.1989, p. 27. Directiva com a última redacção que lhe foi dada pelo Regulamento (CE) n.º 1882/2003.

⁽²⁾ JO L 183 de 12.7.2002, p. 51.

⁽³⁾ JO L 91 de 7.4.1999, p. 29. Directiva alterada pelo Acto de Adesão de 2003.

ANEXO I

Os anexos da Directiva 95/2/CE são alterados do seguinte modo:

1. O anexo I é alterado do seguinte modo:

a) Na nota introdutória, é aditada a seguinte nota:

«4. As substâncias E 400, E 401, E 402, E 403, E 404, E 406, E 407, E 407a, E 410, E 412, E 413, E 414, E 415, E 417, E 418e e E 440 não podem ser utilizadas em miniembalagens de gelatina definidas, para efeitos da presente directiva, como produtos de confeitaria à base de gelificantes de consistência firme, embalados em miniembalagens ou minicápsulas semi-rígidas, que se destinam a ser ingeridos de uma só vez exercendo pressão sobre a referida embalagem para projectar a gelatina directamente na boca.»;

b) No quadro, é aditada a seguinte linha:

«E 462	Etilcelulose»;
--------	----------------

2. O anexo II é alterado do seguinte modo:

a) A linha correspondente aos «queijos curados» passa a ter a seguinte redacção:

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

b) Na linha correspondente ao «*Pain courant français*», após «*Pain courant français*» é aditado: «*Friss búzakenyér, fehérs félébarna kenyerek*»;

c) Na linha correspondente ao «*Foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras*», após as palavras «*Foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras*» são aditados os seguintes termos: «*Libamáj, libamáj egészben, libamáj tömbben*».

3. O anexo III é alterado do seguinte modo:

a) A parte A é alterada do seguinte modo:

i) No quadro «Sorbatos, benzoatos e p-hidroxibenzoatos», são eliminadas as linhas correspondentes ao «E 216 p-hidroxibenzoato de propilo» e ao «E 217 Sal de sódio do p-hidroxibenzoato de propilo»;

ii) O quadro relativo aos géneros alimentícios é alterado do seguinte modo:

— São suprimidas as seguintes linhas:

«Camarões cozidos				2 000		
Caudas de lagostim de água doce, cozidas, e moluscos cozidos marinados pré-embalados	2 000					
Suplementos alimentares dietéticos líquidos						2 000»;

- São aditadas as seguintes linhas:

«Crustáceos e moluscos cozidos		1 000		2 000		
Suplementos alimentares dietéticos, tal como definidos na Directiva 2002/46/CE (*), fornecidos sob a forma líquida				2 000		

(*) Directiva 2002/46/CE do Parlamento Europeu e do Conselho (JO L 183 de 12.7.2002, p. 51).»;

- A expressão «Alimentos dietéticos para fins medicinais específicos» é substituída pela expressão «Alimentos dietéticos destinados a fins medicinais específicos, tal como definidos na Directiva 1999/21/CE (*).

(*) Directiva 1999/21/CE da Comissão (JO L 91 de 7.4.1999, p. 29).».

- b) Na parte B, o quadro relativo aos géneros alimentícios é alterado do seguinte modo:

- A linha relativa a «Crustáceos e cefalópodes» passa a ter a seguinte redacção:

«Crustáceos e cefalópodes:	
— frescos, congelados e ultracongelados	150 ⁽¹⁾
— crustáceos, famílias <i>Penaeidae</i> , <i>Solenoceridae</i> , <i>Aristaeidae</i> :	
— até 80 unidades	150 ⁽¹⁾
— entre 80 e 120 unidades	200 ⁽¹⁾
— mais de 120 unidades	300 ⁽¹⁾
Crustáceos e cefalópodes	
— Cozidos	50 ⁽¹⁾
— cozidos, famílias <i>Penaeidae</i> , <i>Solenoceridae</i> , <i>Aristaeidae</i> :	
— até 80 unidades	135 ⁽¹⁾
— entre 80 e 120 unidades	180 ⁽¹⁾
— mais de 120 unidades	270 ⁽¹⁾

⁽¹⁾ Nas partes comestíveis.».

- A expressão «Amidos (excluindo os amidos utilizados em preparados para lactentes, alimentos de transição e alimentos para desmame)» é substituída por «Amidos (excluindo os amidos utilizados em preparados para lactentes, alimentos de transição, alimentos transformados à base de cereais e alimentos para bebés)»;
- São aditadas as seguintes linhas:

«Salsicha fresca	450
Uvas de mesa	10
Líchias frescas	10 (medido nas partes comestíveis);

c) Na parte C, o quadro para o E 249, o E 250, o E 251 e o E 252 passa a ter a seguinte redacção:

«N.º E	Designação	Géneros alimentícios	Teor máximo que pode ser adicionado durante o fabrico (expresso em NaNO ₂)	Teor máximo de resíduos (expresso em NaNO ₂)
E 249	Nitrito de potássio (⁴)	Produtos à base de carne	150 mg/kg	
E 250	Nitrito de sódio (⁴)	Produtos à base de carne esterilizados (Fo > 3,00) (⁵)	100 mg/kg	
		Produtos tradicionais à base de carne curados por imersão (1): <i>Wiltshire bacon</i> (1.1); Entremeada, entrecosto, chispe, orelheira e cabeça (salgados), <i>toucinho fumado</i> (1.2); e produtos similares		175 mg/kg
		<i>Wiltshire ham</i> (1.1); e produtos similares		100 mg/kg
		<i>Rohschinken, trocken-nassgepökelt</i> (1.6); e produtos similares		50 mg/kg
		<i>Cured tongue</i> (1.3)		
		Produtos tradicionais à base de carne curados a seco (2): <i>Dry cured bacon</i> (2.1); e produtos similares		175 mg/kg
		<i>Dry cured ham</i> (2.1); <i>Jamón curado, paleta curada, lomo embuchado y cecina</i> (2.2); Presunto, presunto da pá e paio do lombo (2.3); e produtos similares		100 mg/kg
		<i>Rohschinken, trockengepökelt</i> (2.5); e produtos similares		50 mg/kg
		Outros produtos à base de carne curados tradicionalmente (3): <i>Vysočina</i> <i>Selský salám</i> <i>Turistický trvanlivý salám</i> <i>Poličan</i> <i>Herkules</i> <i>Lovecký salám</i> <i>Dunajská klobása</i> <i>Paprikáš</i> (3.5); e produtos similares	180 mg/kg	
		<i>Rohschinken, trocken-/nassgepökelt</i> (3.1); e produtos similares <i>Jellied veal and brisket</i> (3.2)		50 mg/kg

N.º E	Designação	Géneros alimentícios	Teor máximo que pode ser adicionado durante o fabrico (expresso em NaNO ₂)	Teor máximo de resíduos (expresso em NaNO ₂)
E 251 E 252	Nitrato de sódio (²) Nitrato de potássio (²)	Produtos à base de carne não tratados termicamente	150 mg/kg	
		<p>Produtos tradicionais à base de carne curados por imersão (1):</p> <p><i>Kylmäsavustettu poronliha/ Kallrökt renkött</i> (1.4);</p> <p><i>Wiltshire bacon e Wiltshire ham</i> (1.1); Entremeada, entrecosto, chispe, orelheira e cabeça (salgados), <i>toucinho fumado</i> (1.2); <i>Rohschinken, nassgepökelt</i> (1.6); e produtos similares</p> <p><i>Bacon, Filet de bacon</i> (1.5); e produtos similares</p> <p><i>Cured tongue</i> (1.3)</p> <p>Produtos tradicionais à base de carne curados a seco (2): <i>Dry cured bacon e Dry cured ham</i> (2.1); <i>Jamón curado, paleta curada, lomo embuchado y cecina</i> (2.2);</p> <p>Presunto, presunto da pá e paio do lombo (2.3); <i>Rohschinken, trockengepökelt</i> (2.5); e produtos similares</p> <p><i>Jambon sec, jambon sel sec et autres pièces maturées séchées similaires</i> (2.4);</p>	300 mg/kg	250 mg/kg 250 mg/kg sem adição de E 249 ou E 250 10 mg/kg 250 mg/kg 250 mg/kg (sem adição de E 249 ou E 250)
		<p>Outros produtos tradicionais à base de carne curados (3): <i>Rohwürste (Salami e Kantwurst)</i> (3.3);</p> <p><i>Rohschinken, trocken-/nassgepökelt</i> (3.1); e produtos similares</p> <p><i>Salchichón y chorizo tradicionales de larga curación</i> (3.4); <i>Saucissons secs</i> (3.6); e produtos similares</p> <p><i>Jellied veal and brisket</i> (3.2);</p>	300 mg/kg (sem adição de E 249 ou E 250)	250 mg/kg 250 mg/kg (sem adição de E 249 ou E 250) 10 mg/kg

N.º E	Designação	Géneros alimentícios	Teor máximo que pode ser adicionado durante o fabrico (expresso em NaNO ₂)	Teor máximo de resíduos (expresso em NaNO ₂)
		Queijo de pasta dura, semidura e semimole	150 mg/kg no leite para queijo ou teor equivalente no caso de ser adicionado após a remoção do soro lácteo e a adição de água	
		Sucedâneo de queijo à base de produtos lácteos		
		Conservas de arenque e espadilha em vinagre	500 mg/kg	

- (*) Quando forem rotulados "para utilização em géneros alimentícios", os nitritos só podem ser comercializados em mistura com sal ou substitutos do sal.
- (†) O valor Fo 3 é equivalente a 3 minutos de tratamento térmico a 121 °C (redução da carga bacteriana de mil milhões de esporos em cada 1 000 latas para um esporo em 1 000 latas).
- (‡) Alguns produtos à base de carne tratados termicamente podem conter nitratos que resultam da conversão natural dos nitritos em nitratos num ambiente de baixa acidez.
- 1 Os produtos à base de carne são imersos numa solução de cura que contém nitritos e/ou nitratos, sal e outros componentes. Podem ser submetidos a tratamentos adicionais, por exemplo, a fumagem.
 - 1.1 A carne é injectada com uma solução de cura seguida de cura por imersão durante 3 a 10 dias. A solução de salmoura para a imersão inclui também fermentos microbiológicos.
 - 1.2 Curados por imersão durante 3 a 5 dias. O produto não é tratado termicamente e tem uma elevada actividade de água.
 - 1.3 Curados por imersão durante um mínimo de 4 dias e pré-cozidos.
 - 1.4 A carne é injectada com uma solução de cura seguida de cura por imersão. A duração da cura é de 14 a 21 dias, seguida de maturação por fumagem a frio durante 4 a 5 semanas.
 - 1.5 Curados por imersão durante 4 a 5 dias a 5-7 °C, com um período de maturação normalmente de 24 a 40 horas a 22 °C, eventualmente fumados durante 24 horas a 20-25 °C e armazenados durante 3 a 6 semanas a 12-14 °C.
 - 1.6 Tempo de cura de aproximadamente 2 dias/kg, em função da forma e do peso das peças de carne, seguido de estabilização/maturação.
 - 2 O processo de cura a seco consiste na aplicação a seco de uma mistura de cura que contém nitritos e/ou nitratos, sal e outros componentes na superfície da carne, seguida de um período de estabilização/maturação. Os produtos à base de carne podem ser submetidos a tratamentos adicionais, por exemplo, a fumagem.
 - 2.1 Cura a seco seguida de maturação durante, pelo menos, 4 dias.
 - 2.2 Cura a seco seguida de um período de estabilização de, pelo menos, 10 dias e de um período de maturação superior a 45 dias.
 - 2.3 Cura a seco durante 10 a 15 dias, seguida de um período de estabilização de 30 a 45 dias e de um período de maturação de, pelo menos, 2 meses.
 - 2.4 Cura a seco durante 3 dias + 1 dia/kg seguida de um período de uma semana pós-salga e de um período de maturação de 45 dias a 18 meses.
 - 2.5 Período de cura de aproximadamente 10 a 14 dias/kg, em função da forma e do peso das peças de carne, seguido de estabilização/maturação.
 - 3 Processos de cura por imersão e cura a seco utilizados em combinação ou nos casos em que esteja incluído nitrito e/ou nitrato num produto composto ou a solução de cura seja injectada no produto antes da cozedura. Os produtos podem ser submetidos a tratamentos adicionais, por exemplo, a fumagem.
 - 3.1 Processos de cura por imersão e cura a seco utilizados em combinação (sem injeção da solução de cura). Período de cura de aproximadamente 14 a 35 dias, em função da forma e do peso das peças de carne, seguido de estabilização/maturação.
 - 3.2 Injeção de solução de cura seguida, após um mínimo de 2 dias, de cozedura em água a ferver durante 3 horas, no máximo.
 - 3.3 O produto tem um período mínimo de maturação de 4 semanas e um rácio água/proteínas inferior a 1,7.
 - 3.4 Período de maturação de, pelo menos, 30 dias.
 - 3.5 Produto seco cozido a 70 °C e submetido seguidamente a um processo de secagem e fumagem durante 8 a 12 dias. Produto fermentado submetido a um processo de fermentação em três fases durante 14 a 30 dias, seguido de fumagem.
 - 3.6 Salsichão cru fermentado seco sem adição de nitritos. O produto é fermentado a temperaturas da ordem de 18-22 °C ou inferiores (10-12 °C) e tem depois um período mínimo de maturação de 3 semanas. O produto tem um rácio água/proteínas inferior a 1,7.»;

d) A parte D é alterada do seguinte modo:

- i) A nota passa a ter a seguinte redacção: «O sinal * que figura no quadro refere-se à regra da proporcionalidade: quando forem utilizadas combinações de galatos, TBHQ, BHA e BHT, os teores de cada uma destas substâncias devem ser reduzidos proporcionalmente.»;
- ii) As linhas correspondentes aos E 310 a E 321 e E 310 a E 320 passam a ter a seguinte redacção:

«E 310	Galato de propilo	Gorduras e óleos utilizados na produção ou preparação de géneros alimentícios submetidos a tratamentos térmicos	200* (galatos, TBHQ e BHA, estremes ou em combinação)
E 311	Galato de octilo	Óleos e gorduras para frituras, com excepção do óleo de bagaço de azeitona	100* (BHT)
E 312	Galato de dodecilo		
E 319	Terbutilhidroquinona (TBHQ)	Banhas, óleos de peixe e gorduras de bovino, de aves e de ovinos	(ambos os valores expressos em relação à matéria gorda)
E 320	Butilhidroxianisolo (BHA)	Misturas para bolos Aperitivos à base de cereais Leites em pó para máquinas de distribuição automática	200 (galatos, TBHQ e BHA, estremes ou em combinação)
E 321	Butilhidroxitoluen (BHT)	Sopas e caldos desidratados Molhos Produtos cárneos desidratados Frutos secos transformados Cereais pré-cozidos	(expressos em relação à matéria gorda)
		Temperos e condimentos	200 (galatos e BHA, estremes ou em combinação), expressos em relação à matéria gorda
		Batata granulada desidratada	25 (galatos, TBHQ e BHA, estremes ou em combinação)
		Gomas de mascar Suplementos dietéticos definidos na Directiva 2002/46/CE	400 (galatos, TBHQ, BHT e BHA, estremes ou em combinação)
		Óleos essenciais	1 000 (galatos, TBHQ e BHA, estremes ou em combinação)
		Aromas que não sejam óleos essenciais	100* (galatos, estremes ou em combinação) 200* (TBHQ e BHA, estremes ou em combinação)»;

iii) É aditada a seguinte linha:

«E 586	4-Hexilresorcinol	Crustáceos frescos, congelados e ultra-congelados	2 mg/kg como resíduo na carne de crustáceo»;
--------	-------------------	---	--

4. O anexo IV é alterado do seguinte modo:

a) A linha correspondente ao E 385 passa a ter a seguinte redacção:

«E 385	Etilenodiaminotetracetato de cálcio dissódico (EDTA de cálcio dissódico)	Molhos emulsionados	75 mg/kg
		Conservas de produtos hortícolas e de leguminosas, de cogumelos e de alcachofras, em lata ou em frasco	250 mg/kg
		Conservas de crustáceos e moluscos em lata ou em frasco	75 mg/kg
		Conservas de peixe, em lata ou em frasco	75 mg/kg
		Matérias gordas para barrar correspondentes às definições dos anexos B e C do Regulamento (CE) n.º 2991/94 (*), com um teor de matéria gorda igual ou inferior a 41%	100 mg/kg
		Crustáceos congelados e ultracongelados	75 mg/kg
		<i>Libamáj, egészben és tömbben</i>	250 mg/kg

(*) JO L 316 de 9.12.1994, p. 2.»

b) Após a linha correspondente ao E 967, é inserida a seguinte linha:

«E 968	Eritritol	Géneros alimentícios em geral (excepto bebidas e géneros alimentícios referidos no n.º 3 do artigo 2.º)	<i>quantum satis</i>
		Peixe, crustáceos, moluscos e cefalópodes não transformados, congelados e ultracongelados	<i>quantum satis</i>
		Licores	<i>quantum satis</i>
			Para fins distintos dos de edulcorante;

c) É aditada a seguinte linha:

«E 426	Hemicelulose de soja	Bebidas de base láctea para venda a retalho	5 g/l
		Suplementos alimentares, tal como definidos na Directiva 2002/46/CE	1,5 g/l
		Molhos emulsionados	30 g/l
		Produtos de pastelaria fina pré-embalados, para venda a retalho	10 g/kg
		Massas de tipo chinês (<i>noodles</i>) pré-embaladas e prontas a consumir, para venda a retalho	10 g/kg
		Arroz pré-embalado e pronto a consumir, para venda a retalho	10 g/kg

		Produtos transformados à base de batata e de arroz (incluindo congelados, ultracongelados, refrigerados e desidratados), pré-embalados, para venda a retalho	10 g/kg
		Ovoprodutos desidratados, concentrados, congelados e ultracongelados	10 g/kg
		Produtos de confeitaria à base de gelificantes, excepto miniembalagens de gelatina	10 g/kg;

- d) Na linha correspondente ao E 468, a expressão «Suplementos dietéticos sólidos» é substituída pela expressão «Suplementos alimentares, tal como definidos na Directiva 2002/46/CE, fornecidos sob a forma sólida»;
- e) Nas linhas correspondentes ao E 338 a E 452, a expressão «Suplementos dietéticos» é substituída pela expressão «Suplementos alimentares, tal como definidos na Directiva 2002/46/CE»;
- f) Nas linhas correspondentes ao E 405, E 416, E 432 a E 436, E 473 e E 474, E 475, E 491 a E 495, E 551 a E 559 e E 901 a E 904, a expressão «Suplementos alimentares dietéticos» é substituída pela expressão «Suplementos alimentares, tal como definidos na Directiva 2002/46/CE»;
- g) Nas linhas correspondentes ao E 1201 e E 1202, a expressão «Suplementos dietéticos sob a forma de comprimidos e comprimidos revestidos» é substituída pela expressão «Suplementos alimentares, tal como definidos na Directiva 2002/46/CE, sob a forma de comprimidos e comprimidos revestidos»;
- h) Nas linhas correspondentes ao E 405, E 432 a E 436, E 473 e E 474, E 475, E 477, E 481 e E 482, E 491 a E 495, a expressão «Alimentos dietéticos para fins medicinais específicos» é substituída pela expressão «Alimentos dietéticos para fins medicinais específicos, tal como definidos na Directiva 1999/21/CE»;
- i) A linha correspondente aos E 1505 a E 1520 passa a ter a seguinte redacção:

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

- j) São aditadas as seguintes linhas:

«E 1204	<i>Pullulan</i>	Suplementos alimentares, tal como definidos na Directiva 2002/46/CE, sob a forma de cápsulas e de comprimidos	<i>quantum satis</i>
		Produtos de microconfeitaria para refrescar o hálito, sob a forma de películas	<i>quantum satis</i>
E 1452	Octenilsuccinato de amido alumínico	Preparados vitamínicos encapsulados em suplementos alimentares, tal como definidos na Directiva 2002/46/CE	35 g/kg em suplementos alimentares»;

5. O anexo V é alterado do seguinte modo:

a) Após a linha correspondente ao E 967, é inserida a seguinte linha:

«E 968	Eritritol»;	
--------	-------------	--

b) Após a linha correspondente ao E 466, é inserida a seguinte linha:

«E 462	Etilcelulose»;	
--------	----------------	--

c) Na terceira coluna da linha correspondente ao E 551 e ao E 552, é aditada a seguinte frase:

«Para o E 551: em E 171 dióxido de titânio e E 172 óxidos e hidróxidos de ferro (max. 90 %, em relação ao pigmento).»;

6. O anexo VI é alterado do seguinte modo:

a) Nos primeiro, segundo e terceiro parágrafos da nota introdutória, a expressão «alimentos para desmame» é substituída pela expressão «alimentos transformados à base de cereais e alimentos para bebés»;

b) No título da parte 3 e nas linhas correspondentes ao E 170 a E 526, E 500, E 501 e E 503, E 338, E 410 a E 440, E 1404 a E 1450 e E 1451, a expressão «alimentos para desmame» é substituída pela expressão «alimentos transformados à base de cereais e alimentos para bebés»;

c) Na parte 4, a seguir à linha correspondente ao E 472c, é inserida a seguinte linha:

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

ANEXO II

O anexo da Directiva 94/35/CE é alterado do seguinte modo:

1. Na primeira coluna da linha correspondente ao E 420 a E 967, é aditado «E 968»;
 2. Na segunda coluna da linha correspondente ao E 420 a E 967, é aditado o termo «Eritritol».
-