

## II

(Atos não legislativos)

## REGULAMENTOS

## REGULAMENTO (UE) 2015/647 DA COMISSÃO

de 24 de abril de 2015

que altera e retifica os anexos II e III do Regulamento (CE) n.º 1333/2008 do Parlamento Europeu e do Conselho no que diz respeito à utilização de determinados aditivos alimentares

(Texto relevante para efeitos do EEE)

A COMISSÃO EUROPEIA,

Tendo em conta o Tratado sobre o Funcionamento da União Europeia,

Tendo em conta o Regulamento (CE) n.º 1333/2008 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 16 de dezembro de 2008, relativo aos aditivos alimentares <sup>(1)</sup>, nomeadamente o artigo 10.º, n.º 3,

Considerando o seguinte:

- (1) O anexo II do Regulamento (CE) n.º 1333/2008 estabelece uma lista da União dos aditivos alimentares autorizados para utilização nos géneros alimentícios e as respetivas condições de utilização.
- (2) O anexo III do Regulamento (CE) n.º 1333/2008 estabelece uma lista da União de aditivos alimentares autorizados para utilização nos aditivos alimentares, enzimas alimentares, aromas alimentares e nutrientes e suas condições de utilização.
- (3) Essas listas podem ser atualizadas em conformidade com o procedimento comum a que se refere o artigo 3.º, n.º 1, do Regulamento (CE) n.º 1331/2008 do Parlamento Europeu e do Conselho <sup>(2)</sup>, quer por iniciativa da Comissão quer no seguimento de um pedido.
- (4) A lista da União de aditivos alimentares foi estabelecida com base nos aditivos alimentares autorizados para utilização em géneros alimentícios em conformidade com as Diretivas 94/35/CE <sup>(3)</sup>, 94/36/CE <sup>(4)</sup> e 95/2/CE <sup>(5)</sup> do Parlamento Europeu e do Conselho e após um exame da conformidade destes aditivos com os artigos 6.º, 7.º e 8.º do Regulamento (CE) n.º 1333/2008. A lista da União enumera os aditivos alimentares com base nas categorias de géneros alimentícios a que esses aditivos podem ser adicionados.
- (5) Devido às dificuldades encontradas durante a transferência dos aditivos alimentares para o novo sistema de categorização previsto no anexo II do Regulamento (CE) n.º 1333/2008, foram detetados alguns erros que devem ser corrigidos, e determinadas disposições devem ser esclarecidas.
- (6) O anexo II não indica as diferentes formas em que o aditivo alimentar pode ser utilizado, por exemplo, os Sorbitóis (E 420) existem na forma de Sorbitol [E 420 (i)] ou de Xarope de sorbitol [E 420 (ii)]; os Citratos de sódio (E 331) existem na forma de Citrato monossódico [E 331 (i)], Citrato dissódico [E 331 (ii)] e Citrato

<sup>(1)</sup> JO L 354 de 31.12.2008, p. 16.

<sup>(2)</sup> Regulamento (CE) n.º 1331/2008 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 16 de dezembro de 2008, que estabelece um procedimento de autorização comum aplicável a aditivos alimentares, enzimas alimentares e aromas alimentares (JO L 354 de 31.12.2008, p. 1).

<sup>(3)</sup> Diretiva 94/35/CE do Parlamento Europeu e do Conselho, de 30 de junho de 1994, relativa aos edulcorantes para utilização nos géneros alimentícios (JO L 237 de 10.9.1994, p. 3).

<sup>(4)</sup> Diretiva 94/36/CE do Parlamento Europeu e do Conselho, de 30 de junho de 1994, relativa aos corantes para utilização nos géneros alimentícios (JO L 237 de 10.9.1994, p. 13).

<sup>(5)</sup> Diretiva 95/2/CE do Parlamento Europeu e do Conselho, de 20 de fevereiro de 1995, relativa aos aditivos alimentares com exceção dos corantes e dos edulcorantes (JO L 61 de 18.3.1995, p. 1).

trissódico ([E 331 (iii)]. Estas formas estão especificadas no Regulamento (UE) n.º 231/2012 da Comissão <sup>(1)</sup>. Deve ser clarificado que essas formas diferentes dos aditivos alimentares autorizados podem ser utilizadas.

- (7) A Cantaxantina (E 161g) não deve ser vendida diretamente ao consumidor. Por conseguinte, o anexo II, parte A, secção 2, ponto 5, do Regulamento (CE) n.º 1333/2008 deve ser alterado.
- (8) O *Konjac* (E 425) não deve ser utilizado para produzir géneros alimentícios desidratados destinados a ser reidratados aquando da ingestão. Por conseguinte, no anexo II, parte C, secção 1, grupo I, na entrada relativa ao aditivo E 425, deve ser introduzida a nota final 2.
- (9) Nas categorias de géneros alimentícios 01.7.2: «Queijos curados» e 01.7.6 «Produtos à base de queijo, exceto produtos abrangidos pela categoria 16», deve esclarecer-se que a Natamicina (E 235) só pode ser utilizada para o tratamento externo de queijos e produtos à base de queijo não cortados.
- (10) Deve ser adotada uma abordagem coerente no que se refere à redação das notas finais que se referem aos teores máximos de alumínio proveniente de lacas de alumínio introduzidos pelo Regulamento (UE) n.º 380/2012 da Comissão <sup>(2)</sup>. A frase «Não podem ser usadas outras lacas de alumínio» deve ser incluída em todas as notas finais que se referem a aditivos alimentares específicos nas categorias: 01.7.3: «Casca de queijo comestível» 01.7.5: «Queijos fundidos», 04.2.5.2: «Doços, geleias, citrinadas e creme de castanha, tal como definidos na Diretiva 2001/113/CE», 08.2: «Preparados de carne, na aceção do Regulamento (CE) n.º 853/2004», 08.3.1: «Produtos à base de carne não submetidos a tratamento térmico», 08.3.2: «Produtos à base carne submetidos a tratamento térmico», 08.3.3: «Invólucros, revestimentos e elementos decorativos para carne» e 09.3: «Ovas de peixe».
- (11) Na categoria 02.1: «Gorduras e óleos essencialmente isentos de água (exceto matéria gorda láctea anidra)», certos aditivos não devem ser utilizados em óleos virgens e azeite.
- (12) Na categoria 04.2.3: «Frutas e produtos hortícolas em lata ou em frasco», a utilização de Dióxido de enxofre — sulfitos (E 220 — 228) não deve ser permitida em cogumelos transformados.
- (13) Na categoria 05.2: «Outros produtos de confeitaria, incluindo mini-rebuçados para refrescar o hálito» e na categoria 05.4: «Produtos para decoração, revestimento e recheio, exceto os recheios à base de fruta abrangidos pela categoria 4.2.4», o teor máximo de Neotame (E 961) utilizado como intensificador de sabor em produtos de confeitaria à base de amido deve ser fixado em 3 mg/kg.
- (14) Na categoria 05.4: «Produtos para decoração, revestimento e recheio, exceto os recheios à base de fruta abrangidos pela categoria 4.2.4», a utilização de Ácido ciclâmico e seus sais de Na e Ca (E 952) deve ser permitida em natas aromatizadas em *spray*.
- (15) Na categoria 06.4.4: «*Gnocchi* de batata», a utilização de aditivos em *gnocchi* de batata frescos refrigerados deve ser limitada a um número restrito de aditivos pertencentes ao grupo I.
- (16) Na categoria 07.2: «Produtos de padaria e pastelaria fina», a utilização de Dióxido de enxofre — sulfitos (E 220 — 228) deve ser clarificada.
- (17) Na categoria 08.2: «Preparados de carne, na aceção do Regulamento (CE) n.º 853/2004», a entrada relativa ao Acetato de potássio (E 261) deve ser corrigida para Acetatos de potássio.
- (18) Na categoria 08.3.1: «Produtos à base de carne não submetidos a tratamento térmico», as entradas duplas relativas ao Ácido eritórbito (E 315) e ao Eritorbato de sódio (E 316) devem ser suprimidas.
- (19) Nas categorias 08.2: «Preparados de carne, na aceção do Regulamento (CE) n.º 853/2004», 08.3.1: «Produtos à base carne não submetidos a tratamento térmico», 08.3.2: «Produtos à base de carne submetidos a tratamento térmico» e 08.3.4: «Produtos à base de carne curados tradicionalmente que beneficiam de disposições específicas no que se refere aos nitritos e nitratos», a expressão dos teores máximos de Nitritos (E 249 — 250) e/ou Nitratos (E 251 — 252) deve ser clarificada.
- (20) Na categoria 08.3.2: «Produtos à base de carne submetidos a tratamento térmico», a utilização de Galatos, TBHQ e BHA (E 310 — 320) deve ser permitida em carne desidratada.

<sup>(1)</sup> Regulamento (UE) n.º 231/2012 da Comissão, de 9 de março de 2012, que estabelece especificações para os aditivos alimentares enumerados nos anexos II e III do Regulamento (CE) n.º 1333/2008 do Parlamento Europeu e do Conselho (JO L 83 de 22.3.2012, p. 1).

<sup>(2)</sup> Regulamento (UE) n.º 380/2012 da Comissão, de 3 de maio de 2012, que altera o anexo II do Regulamento (CE) n.º 1333/2008 do Parlamento Europeu e do Conselho no que diz respeito às condições de utilização e aos teores de utilização dos aditivos alimentares que contêm alumínio (JO L 119 de 4.5.2012, p. 14).

- (21) Na categoria 08.3.3: «Invólucros, revestimentos e elementos decorativos para carne», o número da nota final (80) deve ser corrigido para (89).
- (22) Na categoria 08.3.4.2: «Produtos tradicionais curados a seco», o teor máximo de nitritos (E 249- 250) deve ser reintroduzido para *jamón curado, paleta curada, lomo embuchado e cecina* e produtos semelhantes.
- (23) Nas categorias 09.1.2: «Moluscos e crustáceos não transformados» e 09.2: «Peixe e produtos da pesca transformados, incluindo moluscos e crustáceos», deve ser clarificado que as unidades de que dependem os teores máximos de Dióxido de enxofre e sulfitos (E 220 — 228) são expressas por quilograma, e a nota final relativa ao 4-Hexilresorcinol (E 586) deve ser clarificada e corrigida.
- (24) Na categoria 09.2: «Peixe e produtos da pesca transformados, incluindo moluscos e crustáceos», a utilização de Dióxido de titânio (E 171) e de Óxidos e hidróxidos de ferro (E 172) deve ser restringida a peixe fumado.
- (25) Na categoria 09.2: «Peixe e produtos da pesca transformados, incluindo moluscos e crustáceos», deve ser clarificado que o teor máximo para Ácido sórbico — sorbatos; ácido benzóico — benzoatos (E 200 — 213) se aplica aos aditivos estremes ou em combinação e à soma e os teores são expressos em ácido livre.
- (26) Na categoria 10.2: «Ovos e ovoprodutos transformados», o teor máximo de Citrato trietílico (E 1505) só deve aplicar-se a clara de ovo desidratada.
- (27) Nas categorias 14.2.7.1: «Vinho aromatizado» e 14.2.7.2: «Bebidas aromatizadas à base de vinho», a utilização de corantes pertencentes ao grupo II e ao grupo III deve ser corrigida de acordo com as utilizações de corantes permitidas na Diretiva 94/36/CE.
- (28) Na categoria 17.1: «Suplementos alimentares que se apresentam em forma sólida, incluindo cápsulas, comprimidos e formas semelhantes, exceto as formas para mastigar», o número da nota final (79) deve ser alterado e introduzido na entrada relativa ao aditivo alimentar Dimetilpolisiloxano (E 900).
- (29) No anexo III do Regulamento (CE) n.º 1333/2008, na parte 4, «Aditivos alimentares, incluindo agentes de transporte, nos aromas alimentares», os teores máximos da Goma arábica modificada por ácido octenilsuccínico (E 423) devem ser aplicáveis ao alimento final. Na parte 6, «Definição dos grupos de aditivos alimentares para efeitos das partes 1 a 5», no quadro 7 «Ácido algínico — alginatos», deve incluir-se o Alginato de cálcio (E 404).
- (30) Nos termos do artigo 3.º, n.º 2, do Regulamento (CE) n.º 1331/2008, a Comissão tem de solicitar o parecer da Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos («Autoridade»), a fim de atualizar a lista da União de aditivos alimentares estabelecida no anexo II do Regulamento (CE) n.º 1333/2008, salvo se a atualização em questão não for suscetível de afetar a saúde humana. Uma vez que a lista da União é alterada a fim de incluir utilizações de aditivos já permitidas em conformidade com a Diretiva 94/35/CE, a Diretiva 94/36/CE e a Diretiva 95/2/CE, essa alteração constitui uma atualização da lista que não é suscetível de ter efeitos na saúde humana. Por conseguinte, não é necessário solicitar o parecer da Autoridade.
- (31) Os anexos II e III do Regulamento (CE) n.º 1333/2008 devem, pois, ser alterados em conformidade.
- (32) As medidas previstas no presente regulamento estão em conformidade com o parecer do Comité Permanente dos Vegetais, Animais e Alimentos para Consumo Humano e Animal,

ADOTOU O PRESENTE REGULAMENTO:

#### Artigo 1.º

O anexo II do Regulamento (CE) n.º 1333/2008 é alterado em conformidade com o anexo I do presente regulamento.

#### Artigo 2.º

O anexo III do Regulamento (CE) n.º 1333/2008 é alterado em conformidade com o anexo II do presente regulamento.

Artigo 3.º

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

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

Feito em Bruxelas, em 24 de abril de 2015.

*Pela Comissão*  
*O Presidente*  
Jean-Claude JUNCKER

---

O anexo II do Regulamento (CE) n.º 1333/2008 é alterado do seguinte modo:

I. A parte A é alterada do seguinte modo:

(1) Na secção 1, o primeiro travessão passa a ter a seguinte redação:

«— o nome do aditivo alimentar e o seu número E; em alternativa, podem usar-se números E e designações mais específicos enumerados no Regulamento (UE) n.º 231/2012 da Comissão (\*), excluindo os sinónimos, se os aditivos alimentares designados tiverem sido efetivamente adicionados a um determinado alimento.

(\*) Regulamento (UE) n.º 231/2012 da Comissão, de 9 de março de 2012, que estabelece especificações para os aditivos alimentares enumerados nos anexos II e III do Regulamento (CE) n.º 1333/2008 do Parlamento Europeu e do Conselho (JO L 83 de 22.3.2012, p. 1.)».

(2) Na secção 2, o ponto 1 passa a ter a seguinte redação:

«1. Só podem usar-se como aditivos em géneros alimentícios as substâncias enumeradas na parte B, tal como especificadas no Regulamento (UE) n.º 231/2012, salvo disposição mais específica na parte E.».

(3) Na secção 2, o ponto 5 passa a ter a seguinte redação:

«5. Os corantes E 123, E 127, E 160b, E 161g, E 173 e E 180 e respetivas misturas não podem ser vendidos diretamente aos consumidores.».

II. Na parte C, secção 1 — grupo I, a entrada relativa ao aditivo E 425 passa a ter a seguinte redação:

«E 425	Konjac i) Goma de <i>konjac</i> ii) Glucomanano de <i>konjac</i>	10 g/kg, estreme ou em combinação <sup>(1)</sup> <sup>(2)</sup> <sup>(3)</sup> »
--------	--	--

III. A parte E é alterada do seguinte modo:

(1) Na categoria 01.7.2 — «Queijos curados», a entrada relativa ao aditivo E 235 é alterada do seguinte modo:

a) A entrada relativa ao E 235 passa a ter a seguinte redação:

	«E 235	Natamicina	1 mg/dm <sup>2</sup> de superfície (ausente a 5 mm de profundidade)	Unicamente no tratamento externo de queijos de pasta dura, semidura e semimole não cortados»
--	--------	------------	---	--

b) É suprimida a nota final 8.

(2) Na categoria 01.7.3 — «Casca de queijo comestível», a nota final 67 passa a ter a seguinte redação:

«(67): Teor máximo para o alumínio proveniente de lacas de alumínio de E 120 cochonilha, ácido carmínico, carminas e de E 180 litol-rubina BK: 10 mg/kg. Não podem ser usadas outras lacas de alumínio. Para efeitos do artigo 22.º, n.º 1, alínea g), do presente regulamento, esse teor máximo é aplicável a partir de 1 de fevereiro de 2013.».

(3) Na categoria 01.7.5 — «Queijos fundidos», a nota final 66 passa a ter a seguinte redação:

«(66): Teor máximo para o alumínio proveniente de lacas de alumínio de E 120 cochonilha, ácido carmínico, carminas: 1,5 mg/kg. Não podem ser usadas outras lacas de alumínio. Para efeitos do artigo 22.º, n.º 1, alínea g), do presente regulamento, esse teor máximo é aplicável a partir de 1 de fevereiro de 2013».

(4) Na categoria 01.7.6 «Produtos à base de queijo, exceto produtos abrangidos pela categoria 16», a entrada relativa ao aditivo E 235 passa a ter a seguinte redação:

	«E 235	Natamicina	1 mg/dm <sup>2</sup> de superfície (ausente a 5 mm de profundidade)		Unicamente no tratamento externo de produtos à base de queijo de pasta dura, semidura e semimole não cortados»
--	--------	------------	---	--	--

(5) A categoria 02.1 — «Gorduras e óleos essencialmente isentos de água (exceto a matéria gorda láctea anidra)» é alterada do seguinte modo:

a) A entrada relativa ao aditivo E 270 passa a ter a seguinte redação:

	«E 270	Ácido láctico	quantum satis		Unicamente para cozinhar e/ou fritar ou que se destinem à preparação de molhos, exceto óleos virgens e azeites»
--	--------	---------------	---------------	--	---

b) A entrada relativa ao aditivo E 300 passa a ter a seguinte redação:

	«E 300	Ácido ascórbico	quantum satis		Unicamente para cozinhar e/ou fritar ou que se destinem à preparação de molhos, exceto óleos virgens e azeites»
--	--------	-----------------	---------------	--	---

c) A entrada relativa ao aditivo E 472c passa a ter a seguinte redação:

	«E 472c	Ésteres cítricos de mono e diglicéridos de ácidos gordos	quantum satis		Unicamente para cozinhar e/ou fritar ou que se destinem à preparação de molhos, exceto óleos virgens e azeites»
--	---------	--	---------------	--	---

(6) Na categoria 04.2.3 — «Frutas e produtos hortícolas em lata ou em frasco», a primeira entrada relativa aos aditivos E 220-228 passa a ter a seguinte redação:

	«E 220-228	Dióxido de enxofre — sulfitos	50	(3)	Unicamente produtos hortícolas de cor branca, incluindo leguminosas e cogumelos transformados»
--	------------	-------------------------------	----	-----	--

(7) Na categoria 04.2.5.2 — «Doces, geleias, citrinadas e creme de castanha, tal como definidos na Diretiva 2001/113/CE», a nota final 66 passa a ter a seguinte redação:

«(66): Teor máximo para o alumínio proveniente de lacas de alumínio de E 120 cochonilha, ácido carmínico, carminas: 1,5 mg/kg. Não podem ser usadas outras lacas de alumínio. Para efeitos do artigo 22.º, n.º 1, alínea g), do presente regulamento, esse teor máximo é aplicável a partir de 1 de fevereiro de 2013».

(8) Na categoria 05.2 — «Outros produtos de confeitaria, incluindo mini-rebuçados para refrescar o hálito», a quinta entrada relativa ao aditivo E 961 passa a ter a seguinte redação:

	«E 961	Neotame	3		Unicamente produtos de confeitaria à base de amido, com baixo valor energético ou sem adição de açúcar, como intensificador de sabor»
--	--------	---------	---	--	---

(9) A categoria 05.4 — «Produtos para decoração, revestimento e recheio, exceto os recheios à base de fruta abrangidos pela categoria 4.2.4» é alterada do seguinte modo:

a) A segunda entrada relativa ao aditivo E 961 passa a ter a seguinte redação:

	«E 961	Neotame	3		Unicamente produtos de confeitaria à base de amido, com baixo valor energético ou sem adição de açúcar, como intensificador de sabor»
--	--------	---------	---	--	---

b) Após a entrada relativa ao aditivo E 951, é inserida a seguinte nova entrada E 952:

	«E 952	Ácido ciclâmico e seus sais de Na e Ca	250	(51)	Unicamente natas aromatizadas em <i>spray</i> , com baixo valor energético ou sem adição de açúcar»
--	--------	--	-----	------	---

(10) A categoria 06.4.4 — «Gnocchi de batata» é alterada do seguinte modo:

a) A entrada relativa ao grupo I passa a ter a seguinte redação:

	«Grupo I	Aditivos			Exceto <i>gnocchi</i> de batata frescos refrigerados»
--	----------	----------	--	--	---

b) Após a entrada relativa aos aditivos E 200-203, são inseridas as seguintes novas entradas:

	«E 270	Ácido láctico	quantum satis		Unicamente <i>gnocchi</i> de batata frescos refrigerados
	E 304	Ésteres de ácidos gordos do ácido ascórbico	quantum satis		Unicamente <i>gnocchi</i> de batata frescos refrigerados
	E 330	Ácido cítrico	quantum satis		Unicamente <i>gnocchi</i> de batata frescos refrigerados
	E 334	Ácido tartárico (L(+)-)	quantum satis		Unicamente <i>gnocchi</i> de batata frescos refrigerados
	E 471	Mono e diglicéridos de ácidos gordos	quantum satis		Unicamente <i>gnocchi</i> de batata frescos refrigerados»

(11) A categoria 07.2 — «Produtos de padaria e pastelaria fina» é alterada do seguinte modo:

a) A entrada relativa aos aditivos E 220-228 passa a ter a seguinte redação:

	«E 220-228	Dióxido de enxofre — sulfitos	50	(3)	Unicamente bolachas e biscoitos secos»
--	------------	-------------------------------	----	-----	--

b) A seguinte nota final 3 é inserida após a nota final 2:

«(3): Os teores máximos encontram-se expressos em SO<sub>2</sub> e referem-se às quantidades totais, de todas as origens; um teor de SO<sub>2</sub> não superior a 10 mg/kg ou 10 mg/l é considerado inexistente».

(12) A categoria 08.2 — «Preparados de carne, na aceção do Regulamento (CE) n.º 853/2004» é alterada do seguinte modo:

a) As entradas relativas aos aditivos E 249- 250 e E 261 passam a ter a seguinte redação:

«E 249 — 250	Nitritos	150	(7)	Unicamente <i>lomo de cerdo adobado, pincho moruno, careta de cerdo adobada, costilla de cerdo adobada, Kasseler, Bräte, Surfleisch, toorvorst, šašlökk, ahjupraad, kielbasa surowa biała, kielbasa surowa metka e tatar wołowy (danie tatarskie)</i>
E 261	Acetatos de potássio	quantum satis		Unicamente preparados pré-embalados de carne fresca picada e preparados de carne aos quais foram adicionados outros ingredientes que não aditivos ou sal»

b) A nota final 7 passa a ter a seguinte redação:

«(7): Quantidade máxima que pode ser adicionada durante o fabrico, expressa em NaNO<sub>2</sub> ou NaNO<sub>3</sub>»;

c) É suprimida a segunda nota final 7';

d) A nota final 66 passa a ter a seguinte redação:

«(66): Teor máximo para o alumínio proveniente de lacas de alumínio de E 120 cochonilha, ácido carmínico, carminas: 1,5 mg/kg. Não podem ser usadas outras lacas de alumínio. Para efeitos do artigo 22.º, n.º 1, alínea g), do presente regulamento, esse teor máximo é aplicável a partir de 1 de fevereiro de 2013».

(13) A categoria 08.3.1 — «Produtos à base de carne não submetidos a tratamento térmico», é alterada do seguinte modo:

a) As seguintes entradas relativas aos aditivos E 315 e E 316 são suprimidas:

«E 315	Ácido eritórbito	500		Unicamente produtos à base de carne curados e produtos à base de carne em conserva
E 316	Eritorbato de sódio	500		Unicamente produtos à base de carne curados e produtos à base de carne em conserva»

b) A nota final 7 passa a ter a seguinte redação:

«(7): Quantidade máxima que pode ser adicionada durante o fabrico, expressa em NaNO<sub>2</sub> ou NaNO<sub>3</sub>»;

c) A nota final 66 passa a ter a seguinte redação:

«(66): Teor máximo para o alumínio proveniente de lacas de alumínio de E 120 cochonilha, ácido carmínico, carminas: 1,5 mg/kg. Não podem ser usadas outras lacas de alumínio. Para efeitos do artigo 22.º, n.º 1, alínea g), do presente regulamento, esse teor máximo é aplicável a partir de 1 de fevereiro de 2013».

(14) A categoria 08.3.2 — «Produtos à base carne submetidos a tratamento térmico», é alterada do seguinte modo:

a) Após a entrada relativa ao aditivo E 316, é inserida a seguinte nova entrada E 310-320:

	«E 310-320	Galatos, TBHQ e BHA	200	(1) (13)	Unicamente carne desidratada»
--	------------	---------------------	-----	----------	-------------------------------

b) A nota final 7 passa a ter a seguinte redação:

«(7): Quantidade máxima que pode ser adicionada durante o fabrico, expressa em  $\text{NaNO}_2$  ou  $\text{NaNO}_3$ »;

c) A seguinte nota final 13 é inserida após a nota final 9:

«(13): Teor máximo expresso em relação à matéria gorda»;

d) A nota final 66 passa a ter a seguinte redação:

«(66): Teor máximo para o alumínio proveniente de lacas de alumínio de E 120 cochonilha, ácido carmínico, carminas: 1,5 mg/kg. Não podem ser usadas outras lacas de alumínio. Para efeitos do artigo 22.º, n.º 1, alínea g), do presente regulamento, esse teor máximo é aplicável a partir de 1 de fevereiro de 2013».

(15) A categoria 08.3.3 — «Invólucros, revestimentos e elementos decorativos para carne» é alterada do seguinte modo:

a) A entrada relativa ao aditivo E 339 passa a ter a seguinte redação:

	«E 339	Fosfatos de sódio	12 600	(4) (89)	Unicamente em invólucros naturais para enchidos»
--	--------	-------------------	--------	----------	--

b) A nota final 78 passa a ter a seguinte redação:

«(78): Teor máximo para o alumínio proveniente de lacas de alumínio de E 120 cochonilha, ácido carmínico, carminas: 10 mg/kg. Não podem ser usadas outras lacas de alumínio. Para efeitos do artigo 22.º, n.º 1, alínea g), do presente regulamento, esse teor máximo é aplicável a partir de 1 de fevereiro de 2013».

c) A nota final 80 passa a ter a seguinte redação:

«(89): A transferência para o produto final não deve exceder 250 mg/kg».

(16) A categoria 08.3.4.1 — «Produtos tradicionais curados por imersão (produtos à base de carne curados por imersão numa solução de cura que contém nitritos e/ou nitratos, sal e outros componentes)» é alterada do seguinte modo:

a) A nota final 7 passa a ter a seguinte redação:

«(7): Quantidade máxima adicionada, expressa em  $\text{NaNO}_2$  ou  $\text{NaNO}_3$ »;

b) A nota final 39 passa a ter a seguinte redação:

«(39): Quantidade residual máxima, teor de resíduos no final do processo de fabrico, expressa em  $\text{NaNO}_2$  ou  $\text{NaNO}_3$ ».

(17) A categoria 08.3.4.2 — «Produtos tradicionais curados a seco (processo de cura a seco que consiste na aplicação a seco de uma mistura de cura que contém nitritos e/ou nitratos, sal e outros componentes na superfície da carne, seguida de um período de estabilização/maturação)» é alterada do seguinte modo:

a) A terceira entrada relativa aos aditivos E 249-250 passa a ter a seguinte redação:

	«E 249-250	Nitritos	100	(39)	<b>Unicamente presunto, presunto da pá e paio do lombo e produtos semelhantes:</b> 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; <b>jamón curado, paleta curada, lomo embuchado e cecina e produtos semelhantes:</b> cura a seco seguida de um período de estabilização de, pelo menos, 10 dias e de um período de maturação superior a 45 dias»
--	------------	----------	-----	------	---

b) A nota final 39 passa a ter a seguinte redação:

«(39): Quantidade residual máxima, teor de resíduos no final do processo de fabrico, expressa em  $\text{NaNO}_2$  ou  $\text{NaNO}_3$ ».

(18) A categoria 08.3.4.3 — «Outros produtos tradicionais curados (processos de cura por imersão e cura a seco utilizados em combinação ou quando esteja incluído nitrito e/ou nitrato num produto composto, ou quando a solução de cura for injetada no produto antes da cozedura)» é alterada do seguinte modo:

a) A nota final 7 passa a ter a seguinte redação:

«(7): Quantidade máxima adicionada, expressa em  $\text{NaNO}_2$  ou  $\text{NaNO}_3$ »;

b) A nota final 39 passa a ter a seguinte redação:

«(39): Quantidade residual máxima, teor de resíduos no final do processo de fabrico, expressa em  $\text{NaNO}_2$  ou  $\text{NaNO}_3$ ».

(19) A categoria 09.1.2 — «Moluscos e crustáceos não transformados» é alterada do seguinte modo:

a) As entradas relativas aos aditivos E 220-228 e E 586 passam a ter a seguinte redação:

	«E 220-228	Dióxido de enxofre — sulfitos	150	(3) (10)	Unicamente crustáceos, moluscos e cefalópodes frescos, congelados e ultracongelados; crustáceos das famílias Penaeidae, Solenoceridae e Aristaeidae, até 80 unidades por kg
	E 220-228	Dióxido de enxofre — sulfitos	200	(3) (10)	Unicamente crustáceos das famílias Penaeidae, Solenoceridae e Aristaeidae, entre 80 e 120 unidades por kg
	E 220-228	Dióxido de enxofre — sulfitos	300	(3) (10)	Unicamente crustáceos das famílias Penaeidae, Solenoceridae e Aristaeidae, acima de 120 unidades por kg
	E 586	4-Hexilresorcinol	2	(90)	Unicamente crustáceos frescos, congelados ou ultracongelados»

b) A nota final 42 passa a ter a seguinte redação:

«(90): Como resíduo na carne».

(20) A categoria 09.2 — «Peixe e produtos da pesca transformados, incluindo moluscos e crustáceos» é alterada do seguinte modo:

a) A terceira entrada relativa ao aditivo E 171 passa a ter a seguinte redação:

	«E 171	Dióxido de titânio	quantum satis		Unicamente peixe fumado»
--	--------	--------------------	---------------	--	--------------------------

b) A segunda entrada relativa ao aditivo E 172 passa a ter a seguinte redação:

	«E 172	Óxidos e hidróxidos de ferro	quantum satis		Unicamente peixe fumado»
--	--------	------------------------------	---------------	--	--------------------------

c) A terceira entrada relativa aos aditivos E 200-213 passa a ter a seguinte redação:

	«E 200-213	Ácido sórbico — sorbatos; Ácido benzoico — benzoatos	6 000	(1) (2)	Unicamente <i>Crangon crangon</i> e <i>Crangon vulgaris</i> , cozidos»
--	------------	--	-------	---------	--

d) A segunda entrada relativa aos aditivos E 220-228 passa a ter a seguinte redação:

	«E 220-228	Dióxido de enxofre — sulfitos	135	(3) (10)	Unicamente crustáceos cozidos das famílias Penaeidae, Solenoceridae e Aristaeidae, até 80 unidades por kg»
--	------------	-------------------------------	-----	----------	--

e) A terceira entrada relativa aos aditivos E 220-228 passa a ter a seguinte redação:

	«E 220-228	Dióxido de enxofre — sulfitos	180	(3) (10)	Unicamente crustáceos cozidos das famílias Penaeidae, Solenoceridae e Aristaeidae, entre 80 e 120 unidades por kg»
--	------------	-------------------------------	-----	----------	--

f) A quinta entrada relativa aos aditivos E 220-228 passa a ter a seguinte redação:

	«E 220-228	Dióxido de enxofre — sulfitos	270	(3) (10)	Unicamente crustáceos cozidos das famílias Penaeidae, Solenoceridae e Aristaeidae, acima de 120 unidades por kg»
--	------------	-------------------------------	-----	----------	--

(21) Na categoria 09.3 — «Ovas de peixe», a nota final 68 passa a ter a seguinte redação:

«(68): Teor máximo para o alumínio proveniente de lacas de alumínio de E 123 amaranço: 10 mg/kg. Não podem ser usadas outras lacas de alumínio. Para efeitos do artigo 22.º, n.º 1, alínea g), do presente regulamento, esse teor máximo é aplicável a partir de 1 de fevereiro de 2013».

(22) A categoria de alimentos 10.2 — «Ovos e ovoprodutos transformados» é alterada do seguinte modo:

- a) A primeira entrada relativa ao aditivo E 1505 é suprimida;
- b) A segunda entrada relativa ao aditivo E 1505 passa a ter a seguinte redação:

	«E 1505	Citrato trietílico	quantum satis		Unicamente clara de ovo desidratada»
--	---------	--------------------	---------------	--	--------------------------------------

(23) A categoria de alimentos 14.2.7.1 — «Vinho aromatizado» é alterada do seguinte modo:

- a) As seguintes entradas relativas ao grupo II, ao grupo III e aos aditivos alimentares E 104, E 110, E 124 e E 160d são suprimidas:

	«Grupo II	Corantes segundo o princípio quantum satis			Exceto <i>americano, bitter vino</i>
	Grupo III	Corantes com um teor máximo em combinação	200		Exceto <i>americano, bitter vino</i>
	E 104	Amarelo de quinoleína	50	(61)	Exceto <i>americano, bitter vino</i>
	E 110	Amarelo-sol FCF/amarelo alaranjado S	50	(61)	Exceto <i>americano, bitter vino</i>
	E 124	Ponceau 4R, vermelho cochonilha A	50	(61)	Exceto <i>americano, bitter vino</i> »
	E 160d	Licopeno	10		

- b) A seguinte entrada relativa ao aditivo E 163 é inserida depois de E 160d:

	«E 163	Antocianinas	quantum satis		Unicamente <i>americano</i> »
--	--------	--------------	---------------	--	-------------------------------

(24) A categoria de alimentos 14.2.7.2 — «Bebidas aromatizadas à base de vinho» é alterada do seguinte modo:

- a) As entradas relativas ao grupo II, ao grupo III e ao aditivo E 160d são suprimidas;
- b) As entradas relativas ao aditivo E 104 são substituídas pela seguinte entrada:

	«E 104	Amarelo de quinoleína	50	(61)	Unicamente <i>bitter soda</i> »
--	--------	-----------------------	----	------	---------------------------------

- c) As entradas relativas ao aditivo E 110 são substituídas pela seguinte entrada:

	«E 110	Amarelo-sol FCF/amarelo alaranjado S	50	(61)	Unicamente <i>bitter soda</i> »
--	--------	--------------------------------------	----	------	---------------------------------

d) As entradas relativas ao aditivo E 124 são substituídas pela seguinte entrada:

	«E 124	Ponceau 4R, vermelho cochonilha A	50	(61)	Unicamente <i>bitter soda</i> »
--	--------	-----------------------------------	----	------	---------------------------------

e) A entrada relativa ao aditivo E 150a-d passa a ter a seguinte redação:

	«E 150a-d	Caramelos	quantum satis		Exceto <i>sangria, clarea, zurra</i> »
--	-----------	-----------	---------------	--	--

(25) A categoria 17.1 — «Suplementos alimentares que se apresentam em forma sólida, incluindo cápsulas, comprimidos e formas semelhantes, exceto as formas para mastigar» é alterada do seguinte modo:

a) A entrada relativa ao aditivo E 900 passa a ter a seguinte redação:

	«E 900	Dimetilpolissiloxano	10	(91)	Unicamente suplementos alimentares sob a forma de comprimidos efervescentes»
--	--------	----------------------	----	------	--

b) A nota final 79 passa a ter a seguinte redação:

«(91): O teor máximo aplica-se ao suplemento alimentar dissolvido pronto para consumo quando diluído com 200 ml de água».

—

## ANEXO II

O anexo III do Regulamento (CE) n.º 1333/2008 é alterado do seguinte modo:

- (1) Na parte 4, «Aditivos alimentares, incluindo agentes de transporte, nos aromas alimentares», a entrada relativa ao aditivo E 423 «Goma arábica modificada por ácido octenilsuccínico» passa a ter a seguinte redação:

«E 423	Goma arábica modificada por ácido octenilsuccínico	Emulsões de óleos aromatizantes utilizadas na categoria 03: sorvetes, 07.2: produtos de padaria e pasteleria fina, 08.3: Produtos à base de carne, unicamente carne de aves de capoeira transformada; 09.2: Peixe e produtos da pesca transformados, incluindo moluscos e crustáceos, e na categoria 16: Sobremesas, exceto produtos abrangidos pelas categorias 1, 3 e 4	500 mg/kg no género alimentício final
		Emulsões de óleos aromatizantes utilizadas na categoria 14.1.4: Bebidas aromatizadas, unicamente bebidas aromatizadas que não contenham sumos de frutos e em bebidas aromatizadas gaseificadas que contenham sumos de frutos, e na categoria 14.2: Bebidas alcoólicas, incluindo os sucedâneos sem álcool ou de baixo teor alcoólico	220 mg/kg no género alimentício final
		Emulsões de óleos aromatizantes utilizadas nas categorias 05.1: Produtos de cacau e de chocolate abrangidos pela Diretiva 2000/36/CE, 05.2: Outros produtos de confeitaria, incluindo míni-rebuçados para refrescar o hálito, 05.4: Produtos para decoração, revestimento e recheio, exceto os recheios à base de fruta abrangidos pela categoria 4.2.4, e na categoria 06.3: Cereais para pequeno-almoço	300 mg/kg no género alimentício final
		Emulsões de óleos aromatizantes utilizadas na categoria 01.7.5: Queijos fundidos	120 mg/kg no género alimentício final
		Emulsões de óleos aromatizantes utilizadas na categoria 05.3: Gomas de mascar	60 mg/kg no género alimentício final
		Emulsões de óleos aromatizantes utilizadas na categoria 01.8: Sucédâneos de produtos lácteos, incluindo branqueadores para bebidas, 04.2.5: Doces, geleias, citrinadas e produtos semelhantes, 04.2.5.4: Manteigas de frutos de casca rija e pastas de barrar à base de frutos de casca rija, 08.3: Produtos à base de carne, 12.5: Sopas e caldos, 14.1.5.2: Outros, unicamente café e chá instantâneos e pratos à base de cereais prontos para consumo	240 mg/kg no género alimentício final
		Emulsões de óleos aromatizantes utilizadas na categoria 10.2: Ovos e ovoprodutos transformados	140 mg/kg no género alimentício final
		Emulsões de óleos aromatizantes utilizadas na categorias 14.1.4: Bebidas aromatizadas, unicamente bebidas aromatizadas não gaseificadas que contenham sumos de frutos, 14.1.2: Sumos de frutos, tal como definidos na Diretiva 2001/112/CE, e sumos de produtos hortícolas, unicamente sumos de produtos hortícolas, e na categoria 12.6: Molhos, unicamente molhos à base de suco de carne e molhos doces	400 mg/kg no género alimentício final
		Emulsões de óleos aromatizantes utilizadas na categoria 15: Aperitivos e salgadinhos prontos a comer	440 mg/kg no género alimentício final»

- (2) Na parte 6, quadro 7, «Ácido alginico — alginatos», depois da entrada relativa ao aditivo E 403 é inserida uma nova entrada E 404:

«E 404	Alginato de cálcio»
--------	---------------------