

2 — Os prestadores do serviço devem enviar ao operador da rede de transporte, na forma e nas condições estabelecidas, a informação necessária para o controle e a facturação dos serviços, incluindo todas as eventuais mudanças de comercializador, devendo o operador da rede de transporte preservar o carácter confidencial da informação a que tenha acesso no desempenho desta actividade.

3 — O operador da rede transporte tem direito de acesso, em tempo real, para efeitos de aplicação da presente portaria, aos contadores de energia instalados nos prestadores do serviço de interruptibilidade, devendo o operador da rede distribuição disponibilizar ao operador da rede de transporte as parametrizações de acesso necessárias.

4 — O operador da rede de transporte deve remeter à DGEG e à ERSE, anualmente, até 31 de Janeiro de cada ano, a seguinte informação relativa ao cumprimento, por cada consumidor, das ordens de redução de potência e ao funcionamento do sistema, verificados no ano de serviços de interruptibilidade precedente:

- a) Número de ordens emitidas, executadas, incumpridas e as causas de incumprimento;
- b) Tempo de indisponibilidade das comunicações.

5 — O operador da rede de transporte deve igualmente remeter relatório anual à DGEG e à ERSE sobre o funcionamento do sistema e os resultados obtidos na aplicação destes serviços.

#### Artigo 15.º

##### Consequências do incumprimento das obrigações de informação

O incumprimento do estabelecido no artigo anterior pode ter como efeito a cessação do contrato e a perda total ou parcial do direito à liquidação do serviço durante o período em que a informação esteja em falta.

#### Artigo 16.º

##### Disposições transitórias

1 — Os contratos de prestação de serviços de interruptibilidade em vigor à data da entrada em vigor da presente portaria cessam a sua vigência um ano após esta data.

2 — Todos os consumidores cujos contratos cessem nos termos do número anterior e pretendam continuar a prestar o serviço de interruptibilidade devem contratar a sua energia directamente no mercado organizado ou de contratação bilateral ou através de comercializadores não regulados e aderir a novo contrato de prestação de serviços de interruptibilidade a celebrar com o operador da rede de transporte, nos termos estabelecidos na presente portaria.

3 — Excepcionalmente, no primeiro ano de aplicação do regime previsto na presente portaria o prazo previsto no n.º 3 do artigo 10.º para início do contrato é estabelecido pelas partes, sem prejuízo do seu termo em 31 de Outubro seguinte.

#### Artigo 17.º

##### Entrada em vigor

A presente portaria entra em vigor no dia seguinte ao da sua publicação.

O Secretário de Estado da Energia e da Inovação, *José Carlos das Dores Zorrinho*, em 23 de Julho de 2010.

## MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, DO DESENVOLVIMENTO RURAL E DAS PESCAS

### Decreto-Lei n.º 94/2010

de 29 de Julho

A livre circulação de géneros alimentícios seguros constitui aspecto essencial do mercado interno e contribui significativamente para a saúde e o bem-estar dos cidadãos e para os seus interesses sociais e económicos, sendo de primordial importância para o Programa do XVIII Governo Constitucional, que assume como prioridade a segurança alimentar dos consumidores.

Nesta conformidade, o presente decreto-lei transpõe para a ordem jurídica interna duas directivas comunitárias relativas a aditivos alimentares, sendo a primeira a Directiva n.º 2009/10/CE, da Comissão, de 13 de Fevereiro, que estabelece os critérios de pureza específicos dos aditivos alimentares, com excepção dos corantes e dos edulcorantes, e a segunda a Directiva n.º 2009/163/UE, da Comissão, de 22 de Dezembro, que altera a Directiva n.º 94/35/CE, do Parlamento Europeu e do Conselho, relativa aos edulcorantes para utilização nos géneros alimentares, com o objectivo de autorizar a utilização de neotame.

Para o efeito, introduzem-se alterações ao Decreto-Lei n.º 365/98, de 21 de Novembro, que transpõe para a ordem jurídica interna a Directiva n.º 96/77/CE, da Comissão, de 2 de Dezembro, relativa aos critérios de pureza dos aditivos alimentares, com excepção dos corantes e dos edulcorantes, e ao Decreto-Lei n.º 394/98, de 10 de Dezembro, que transpõe para a ordem jurídica nacional as Directivas n.ºs 94/35/CE e 96/83/CE, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 30 de Junho e de 19 de Dezembro, respectivamente, fixando as condições de utilização dos edulcorantes para utilização nos géneros alimentícios.

Relativamente aos critérios de pureza específicos dos aditivos alimentares, com excepção dos corantes e dos edulcorantes, de acordo com os pareceres e recomendações da Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos (AESA), são alterados os critérios de pureza existentes para os aditivos alimentares E 234 nisina, 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 405 alginato de 1,2-propanodiol, E 407 carragenina e E 407.<sup>a</sup> algas *eucheuma* transformadas, E 412 goma de guar, E 526 hidróxido de cálcio, E 529 óxido de cálcio, E 901 cera de abelhas e ainda E 905 cera microcristalina. O aditivo E 504 (i) carbonato de magnésio é autorizado como novo aditivo alimentar e, por outro lado, deixam de ser autorizados os aditivos E 230 bifenilo e E 233 tiabendazolo.

Relativamente à autorização de neotame como edulcorante para utilização nos géneros alimentares, a AESA avaliou a sua segurança e considerou que o mesmo pode ser utilizado como substituto da sacarose ou de outros edulcorantes numa vasta gama de produtos.

Do mesmo passo é actualizada, de acordo com o Programa de Reestruturação da Administração Central do Estado (PRACE), a referência aos organismos competentes, designadamente o Gabinete de Planeamento e Políticas (GPP), do Ministério da Agricultura, do Desenvolvimento Rural e das Pescas, entidade competente para a defesa e promoção da qualidade e segurança alimentar.

Assim:

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

### Artigo 1.º

#### Objecto

1 — O presente decreto-lei altera os anexos I, II e IV do Decreto-Lei n.º 365/98, de 21 de Novembro, transpondo para a ordem jurídica interna a Directiva n.º 2009/10/CE, da Comissão, de 13 de Fevereiro, que altera a Directiva n.º 2008/84/CE, de 27 de Agosto, que estabelece os critérios de pureza específicos dos aditivos alimentares, com excepção dos corantes e dos edulcorantes.

2 — O presente decreto-lei altera o Decreto-Lei n.º 394/98, de 10 de Dezembro, transpondo para a ordem jurídica interna a Directiva n.º 2009/163/UE, da Comissão, de 22 de Dezembro, que altera a Directiva n.º 94/35/CE, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 30 de Junho, relativa aos edulcorantes para utilização nos géneros alimentícios no que se refere ao neotame.

### Artigo 2.º

#### Alteração aos anexos I, II e IV do Decreto-Lei n.º 365/98, de 21 de Novembro

Os anexos I, II e IV do Decreto-Lei n.º 365/98, de 21 de Novembro, alterado pelos Decretos-Leis n.ºs 38/2000, de 14 de Março, 248/2001, de 18 de Setembro, 181/2002, de 13 de Agosto, 218/2003, de 19 de Setembro, 181/2004, de 28 de Julho, 150/2005, de 30 de Agosto, e 99/2008, de 12 de Junho, são alterados de acordo com o anexo I do presente decreto-lei, que dele faz parte integrante.

### Artigo 3.º

#### Alteração ao Decreto-Lei n.º 394/98, de 10 de Dezembro

O artigo 11.º do Decreto-Lei n.º 394/98, de 10 de Dezembro, passa a ter a seguinte redacção:

«Artigo 11.º

#### Fiscalização, instrução e decisão

1 — A fiscalização e a instrução dos processos por infracção ao disposto no presente decreto-lei competem à Autoridade de Segurança Alimentar e Económica (ASAE).

2 — Finda a instrução, os processos são remetidos à Comissão de Aplicação de Coimas em Matéria Económica e de Publicidade (CACMEP) para aplicação das coimas respectivas.»

### Artigo 4.º

#### Aditamento ao Decreto-Lei n.º 394/98, de 10 de Dezembro

É aditado ao Decreto-Lei n.º 394/98, de 10 de Dezembro, o artigo 3.º-A, com a seguinte redacção:

«Artigo 3.º-A

#### Autoridade competente

1 — O Gabinete de Planeamento e Políticas é o organismo responsável pelas medidas de política relativas à qualidade e à segurança dos produtos abrangidos pelo

presente decreto-lei, adiante designado por autoridade competente, competindo-lhe, designadamente:

a) Definir as medidas de gestão do risco, seleccionando, se necessário, as opções apropriadas de prevenção e controlo no âmbito do Regulamento (CE) n.º 178/2002, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 28 de Janeiro;

b) Elaborar e coordenar a execução do plano oficial para verificação do cumprimento das normas previstas no presente decreto-lei.

2 — Os serviços competentes nas Regiões Autónomas e as direcções regionais de agricultura e pescas executam o plano de controlo oficial previsto no número anterior.»

### Artigo 5.º

#### Aditamento ao anexo do Decreto-Lei n.º 394/98, de 10 de Dezembro

Ao anexo do Decreto-Lei n.º 394/98, de 10 de Dezembro, é aditado o quadro X com a redacção constante do anexo II do presente decreto-lei, que dele faz parte integrante.

### Artigo 6.º

#### Norma revogatória

No anexo I do Decreto-Lei n.º 365/98, de 21 de Novembro, alterado pelos Decretos-Leis n.ºs 38/2000, de 14 de Março, 248/2001, de 18 de Setembro, 181/2002, de 13 de Agosto, 218/2003, de 19 de Setembro, 181/2004, de 28 de Julho, 150/2005, de 30 de Agosto, e 99/2008, de 12 de Junho, é revogada a referência aos aditivos E 230 bifenilo e E 233 tiabendazolo.

### Artigo 7.º

#### Produção de efeitos

1 — As alterações introduzidas pelos artigos 2.º e 6.º produzem efeitos desde 13 de Fevereiro de 2010.

2 — As alterações introduzidas pelo artigo 5.º produzem efeitos a partir de 12 de Outubro de 2010, momento em que pode ser iniciada a comercialização dos produtos que cumprem as condições de utilização estabelecidas no Decreto-Lei n.º 394/98, de 10 de Dezembro, com a redacção dada pelo presente decreto-lei.

### Artigo 8.º

#### Entrada em vigor

O presente decreto-lei entra em vigor no dia seguinte ao da sua publicação.

Visto e aprovado em Conselho de Ministros de 15 de Abril de 2010. — José Sócrates Carvalho Pinto de Sousa — Pedro Manuel Carqueijeiro Lourtie — José António Fonseca Vieira da Silva — António Manuel Soares Serrano — Manuel Francisco Pizarro Sampaio e Castro.

Promulgado em 1 de Julho de 2010.

Publique-se.

O Presidente da República, ANÍBAL CAVACO SILVA.

Referendado em 6 de Julho de 2010.

O Primeiro-Ministro, José Sócrates Carvalho Pinto de Sousa.

ANEXO I	E 218 — <i>p</i> -hidroxibenzoato de metilo
(a que se refere o artigo 2.º)	[...]
ANEXO I	E 219 — Sal de sódio do <i>p</i> -hidroxibenzoato de metilo
[...]	[...]
<b>Critérios gerais</b>	E 220 — Dióxido de enxofre
[...]	[...]
<b>Critérios específicos</b>	E 221 — Sulfito de sódio
[...]	[...]
E 200 — Ácido sórbico	E 222 — Hidrogenossulfito de sódio
[...]	[...]
E 202 — Sorbato de potássio	E 223 — Metabissulfito de sódio
[...]	[...]
E 203 — Sorbato de cálcio	E 224 — Metabissulfito de potássio
[...]	[...]
E 210 — Ácido benzóico	E 226 — Sulfito de cálcio
[...]	[...]
E 211 — Benzoato de sódio	E 227 — Hidrogenossulfito de cálcio
[...]	[...]
E 212 — Benzoato de potássio	E 228 — Hidrogenossulfito de potássio
[...]	[...]
E 213 — Benzoato de cálcio	E 230 — Bifenilo
[...]	(Revogado.)
E 214 — <i>p</i> -hidroxibenzoato de etilo	E 231 — Ortofenilfenol
[...]	[...]
E 215 — Sal de sódio do <i>p</i> -hidroxibenzoato de etilo	E 232 — Ortofenilfenol de sódio
[...]	[...]
	E 233 — Tiabendazolo
	(Revogado.)

E 234 — Nisina

Definição .....	A nisina é constituída por diversos polipéptidos afins produzidos durante a fermentação de um meio de leite ou de açúcar por determinadas estirpes naturais de <i>Streptococcus lactis</i> , subespécie <i>lactis</i> .
Número Einesc. ....	215-807-5.
Fórmula química .....	$C_{143}H_{230}N_{42}O_{37}S_7$
Massa molecular .....	3 354,12.
Composição .....	O concentrado de nisina contém um teor não inferior a 900 unidades/mg, numa mistura de proteínas do leite isento de matérias gordas ou sólidos fermentados e um teor mínimo de cloreto de sódio de 50%.
Descrição .....	Produto pulverulento de cor branca.
Pureza:	
Perda por secagem .....	Não superior a 3%, após secagem a peso constante a 102°C-103°C.
Arsénio .....	Teor não superior a 1 mg/kg.
Chumbo .....	Teor não superior a 1mg/kg.
Mercúrio .....	Teor não superior a 1mg/kg.

E 235 — Natamicina	E 284 — Ácido bórico
[...]	[...]
E 239 — Hexametenotetramina	E 285 — Tetraborato de sódio (bórax)
[...]	[...]
E 242 — Dicarbonato dimetilico	E 290 — Dióxido de carbono
[...]	[...]
E 249 — Nitrito de potássio	E 296 — Ácido málico
[...]	[...]
E 250 — Nitrito de sódio	E 297 — Ácido fumárico
[...]	[...]
E 251 — Nitrato de sódio	E 300 — Ácido ascórbico
[...]	[...]
<b>1) Nitrato de sódio sólido</b>	E 301 — Ascorbato de sódio
[...]	[...]
<b>2) Nitrato de sódio líquido</b>	E 302 — Ascorbato de cálcio
[...]	[...]
E 252 — Nitrato de potássio	E 304 — (i) Palmitato de ascorbilo
[...]	[...]
E 260 — Ácido acético	E 304 — (ii) Estearato de ascorbilo
[...]	[...]
E 261 — Acetato de potássio	E 306 — Extracto rico em tocoferóis
[...]	[...]
E 262 — (i) Acetato de sódio	E 307 — Alfa-tocoferol
[...]	[...]
E 262 — (ii) Diacetato de sódio	E 308 — Gama-tocoferol
[...]	[...]
E 263 — Acetato de cálcio	E 309 — Delta-tocoferol
[...]	[...]
E 270 — Ácido láctico	E 310 — Galato de propilo
[...]	[...]
E 280 — Ácido propiónico	E 311 — Galato de octilo
[...]	[...]
E 281 — Propionato de sódio	E 312 — Galato de dodecilo
[...]	[...]
E 282 — Propionato de cálcio	E 315 — Ácido eritórbico
[...]	[...]
E 283 — Propionato de potássio	E 316 — Eritorbato de sódio
[...]	[...]

E 319 — Terc-butil-hidroquinona (TBHQ)	E 336 — (i) Tartarato monopotássico
[...]	[...]
E 320 — Butil-hidroxianisolo (BHA)	E 336 — (ii) Tartarato dipotássico
[...]	[...]
E 321 — Butil-hidroxitolueno (BHT)	E 337 — Tartarato duplo de sódio e de potássio
[...]	[...]
E 322 — Lecitinas	E 338 — Ácido fosfórico
[...]	[...]
E 325 — Lactato de sódio	E 339 — (i) Fosfato monossódico
[...]	[...]
E 326 — Lactato de potássio	E 339 — (ii) Fosfato dissódico
[...]	[...]
E 327 — Lactato de cálcio	E 339 — (iii) Fosfato trissódico
[...]	[...]
E 330 — Ácido cítrico	E 340 — (i) Fosfato monopotássico
[...]	[...]
E 331 — (i) Citrato monossódico	E 340 — (ii) Fosfato dipotássico
[...]	[...]
E 331 — (ii) Citrato dissódico	E 340 — (iii) Fosfato tripotássico
[...]	[...]
E 331 — (iii) Citrato trissódico	E 341 — (i) Fosfato monocálcico
[...]	[...]
E 332 — (i) Citrato monopotássico	E 341 — (ii) Fosfato dicálcico
[...]	[...]
E 332 — (ii) Citrato tripotássico	E 341 — (iii) Fosfato tricálcico
[...]	[...]
E 333 — (i) Citrato monocálcico	E 343 — (i) Fosfato de magnésio
[...]	[...]
E 333 — (ii) Citrato dicálcico	E 343 — (ii) Fosfato de magnésio
[...]	[...]
E 333 — (iii) Citrato tricálcico	E 350 — (i) Malato de sódio
[...]	[...]
E 334 — Ácido L(+)-tartárico	E 350 — (ii) Hidrogenomalato de sódio
[...]	[...]
E 335 — (i) Tartarato monossódico	E 351 — Malato de potássio
[...]	[...]
E 335 — (ii) Tartarato dissódico	E 352 — (i) Malato de cálcio
[...]	[...]

E 352 — (ii) Hidrogenomalato de cálcio [...]	E 469 — Carboximetilcelulose hidrolisada enzimaticamente [...]
E 355 — Ácido adípico [...]	E 500 — (i) Carbonato de sódio [...]
E 363 — Ácido succínico [...]	E 500 — (ii) Hidrogenocarbonato de sódio [...]
E 380 — Citrato de triamónio [...]	E 500 — (iii) Sesquicarbonato de sódio [...]
E 385 — Etilenodiaminotetracetato de sódio e cálcio [...]	E 501 — (i) Carbonato de potássio [...]
E 452 — (iii) Polifosfato de sódio e de cálcio [...]	E 501 — (ii) Hidrogenocarbonato de potássio [...]
E 459 — Beta-ciclodextrina [...]	E 503 — (i) Carbonato de amónio [...]
E 468 — Carboximetilcelulose de sódio reticulada [...]	E 503 — (ii) Hidrogenocarbonato de amónio [...]

## E 504 — (i) Carbonato de magnésio

Sinónimos .....	Hidromagnesite.
Definição .....	O carbonato de magnésio é um carbonato de magnésio básico hidratado, ou carbonato de magnésio mono-hidratado, ou uma mistura dos dois.
Denominação química .....	Carbonato de magnésio.
Fórmula química .....	$MgCO_3 \cdot nH_2O$ .
Número Eínecs .....	208-915-9.
Composição .....	Teor mínimo 24%, teor máximo 26,4% de <i>Mg</i> .
Descrição .....	Aglomerados inodoros, leve, brancos e friáveis ou produto pulverulento grosseiro de cor branca.

## Identificação:

A. Solubilidade .....	Praticamente insolúvel em água e em etanol.
B. Ensaio positivos nas pesquisas de magnésio e de carbonatos.	

## Pureza:

Matérias insolúveis em ácido .....	Teor não superior a 0,05%.
Matérias solúveis em água .....	Teor não superior a 1%.
Cálcio .....	Teor não superior a 0,4%.
Arsénio .....	Teor não superior a 4 mg/kg.
Chumbo .....	Teor não superior a 2 mg/kg.
Mercúrio .....	Teor não superior a 1 mg/kg.

E 507 — Ácido clorídrico [...]	E 513 — Ácido sulfúrico [...]
E 509 — Cloreto de cálcio [...]	E 514 — (i) Sulfato de sódio [...]
E 511 — Cloreto de magnésio [...]	E 514 — (ii) Hidrogenossulfato de sódio [...]
E 512 — Cloreto estanoso [...]	E 515 — (i) Sulfato de potássio [...]

## E 515 — (ii) Hidrogenossulfato de potássio

[...]

## E 516 — Sulfato de cálcio

[...]

## E 517 — Sulfato de amónio

[...]

## E 520 — Sulfato de alumínio

[...]

## E 521 — Sulfato de alumínio e sódio

[...]

## E 522 — Sulfato de alumínio e potássio

[...]

## E 523 — Sulfato de alumínio e amónio

## E 524 — Hidróxido de sódio

## E 525 — Hidróxido de potássio

## E 526 — Hidróxido de cálcio

Sinónimos ..... Cal apagada, cal hidratada.

Definição:

Denominação química ..... Hidróxido de cálcio.

Número Einesc. .... 215-137-3.

Fórmula química .....  $Ca(OH)_2$ .

Massa molecular ..... 74,09.

Composição ..... Teor não inferior a 92%.

Descrição ..... Produto pulverulento de cor branca.

Identificação:

A. Ensaio positivo nas pesquisas de substâncias alcalinas e de cálcio.

B. Solubilidade ..... Ligeiramente solúvel em água. Insolúvel em etanol. Solúvel em glicerol.

Pureza:

Cinza insolúvel em ácido ..... Teor não superior a 1%.

Sais de magnésio e de metais alcalinos ..... Teor não superior a 2,7%.

Bário ..... Teor não superior a 300 mg/kg.

Fluoreto ..... Teor não superior a 50 mg/kg.

Arsénio ..... Teor não superior a 3 mg/kg.

Chumbo ..... Teor não superior a 6 mg/kg.

## E 527 — Hidróxido de amónio

[...]

## E 528 — Hidróxido de magnésio

[...]

## E 529 — Óxido de cálcio

Sinónimos ..... Cal viva.

Definição:

Denominação química ..... Óxido de cálcio.

Número Einesc. .... 215-138-9.

Fórmula química .....  $CaO$ .

Massa molecular ..... 56,08.

Composição ..... Teor não inferior a 95% em relação ao produto incinerado.

Descrição ..... Aglomerados de grânulos duros, inodoros, de cor branca ou acinzentada, ou produto pulverulento de cor branca ou acinzentada.

Identificação:

A. Ensaio positivo nas pesquisas de substâncias alcalinas e de cálcio.

B. A mistura da substância com água é altamente exotérmica.

C. Solubilidade ..... Ligeiramente solúvel em água. Insolúvel em etanol. Solúvel em glicerol.

Pureza:

Perda por incineração ..... Máximo 10%, após incineração a 800°C até massa constante.

Matérias insolúveis em ácido ..... Teor não superior a 1%.

Bário ..... Teor não superior a 300 mg/kg.

Sais de magnésio e de metais alcalinos ..... Teor não superior a 3,6%.

Fluoreto ..... Teor não superior a 50 mg/kg.

Arsénio ..... Teor não superior a 3 mg/kg.

Chumbo ..... Teor não superior a 7 mg/kg.

E 530 — Óxido de magnésio	E 570 — Ácidos gordos
[...]	[...]
E 535 — Ferrocianeto de sódio	E 5374 — Ácido glucónico
[...]	[...]
E 5336 — Ferrocianeto de potássio	E 575 — Glucono-delta-lactona
[...]	[...]
E 538 — Ferrocianeto de cálcio	E 576 — Gluconato de sódio
[...]	[...]
E 541 — Fosfato ácido de alumínio e sódio	E 577 — Gluconato de potássio
[...]	[...]
E 551 — Dióxido de silício	E 578 — Gluconato de cálcio
[...]	[...]
E 552 — Silicato de cálcio	E 586 — 4-hexil-resorcinol
[...]	[...]
E 553a — (i) Silicato de magnésio	E 640 — Glicina e respectivo sal sódico
[...]	[...]
E 553a — (ii) Trissilicato de magnésio	E 900 — Dimetilpolisiloxano
[...]	[...]
E 901 — Cera de abelhas	
Sinónimos .....	Cera branca, cera amarela.
Definição .....	A cera de abelhas amarela é o produto obtido pela fusão com água quente das paredes dos favos das abelhas do mel ( <i>Apis mellifera</i> L.), seguida de remoção das matérias estranhas.
Número Einecs .....	A cera de abelhas branca é obtida por branqueamento da cera de abelhas amarela.
Descrição .....	232-383-7 (cera de abelhas). Fragmentos ou placas branco-amarelados (cera branca) ou amarelados a castanho-acinzentados (cera amarela) apresentando fractura granular fina e não cristalina, com odor agradável a mel.
Identificação:	
A. Intervalo de fusão .....	Entre 62°C e 65°C.
B. Densidade relativa .....	Aproximadamente 0,96.
C. Solubilidade .....	Insolúvel em água. Moderadamente solúvel em etanol. Muito solúvel em clorofórmio e éter.
Pureza:	
Índice de acidez .....	Mínimo 17; máximo 24.
Índice de saponificação .....	87-104.
Índice de peróxidos .....	Teor não superior a 5.
Glicerol e outros poliálcoois .....	Teor não superior a 0,5 % (expresso em glicerol).
Ceresina, parafinas e outras ceras .....	Ausente.
Gorduras, cera do Japão, colofónia e sabões .....	Ausente.
Arsénio .....	Teor não superior a 3 mg/kg.
Chumbo .....	Teor não superior a 2 mg/kg.
Mercúrio .....	Teor não superior a 1 mg/kg.
E 902 — Cera de candelilha	E 920 — L-Cisteína
[...]	[...]
E 903 — Cera de carnaúba	E 927b — Carbamida
[...]	[...]
E 904 — Goma-laca	E 938 — Árgon
[...]	[...]

[...]	E 939 — Hélio	[...]	E 1414 — Fosfato de amido dissustituído acetilado
[...]	E 941 — Azoto	[...]	E 1420 — Amido acetilado
[...]	E 942 — Óxido nitroso	[...]	E 1422 — Adipato de amido dissustituído acetilado
[...]	E 948 — Oxigénio	[...]	E 1440 — Hidroxipropilamido
[...]	E 999 — Extracto de quilaia	[...]	E 1442 — Fosfato de amido dissustituído hidroxipropilado
[...]	E 1103 — Invertase	[...]	E 1450 — Octenilsuccinato de amido sódico
[...]	E 1105 — Lisozima	[...]	E 1451 — Amido oxidado acetilado
[...]	E 1200 — Povidexrose	[...]	E 1452 — Octenilsuccinato de amido alumínico
[...]	E 1204 — Pululana	[...]	E 1505 — Citrato de trietilo
[...]	E 1404 — Amido oxidado	[...]	E 1518 — Triacetato de glicerilo
[...]	E 1410 — Fosfato de amido monossustituído	[...]	E 1520 — 1,2-propanodiol
[...]	E 1412 — Fosfato de amido dissustituído	[...]	Polietilenoglicol 6000
[...]	E 1413 — Fosfato de amido dissustituído fosfatado	[...]	

**Alteração ao anexo II do Decreto-Lei n.º 365/98, de 21 de Novembro**

ANEXO II

[...]

**E 400 — Ácido algínico**

Definição .....	Glicuronoglicano linear constituído essencialmente por unidades dos ácidos D-manurónico com ligações β-(1,4) e L-gulurónico com ligações α-(1,4) na forma de anel de piranose. Hidrato de carbono coloidal hidrófilo obtido a partir de diversas variedades naturais de algas marinhas castanhas ( <i>Phaeophyceae</i> ) por extracção com um alcali diluído.
Número Einesc. ....	232-680-1.
Fórmula química .....	(C <sub>6</sub> H <sub>8</sub> O <sub>6</sub> ) <sub>n</sub> .
Massa molecular .....	10 000-600 000 (média característica).
Composição .....	O produto anidro liberta no mínimo 20% e no máximo 23% de dióxido de carbono (CO <sub>2</sub> ), o que equivale a um mínimo de 91% e um máximo de 104,5% de ácido algínico (C <sub>6</sub> H <sub>8</sub> O <sub>6</sub> ) <sub>n</sub> (para um equivalente grama de 200).
Descrição .....	Produto filamentosos, granuloso, granular ou pulverulento, branco a castanho-amarelado, praticamente inodoro.
Identificação:	
A. Solubilidade .....	Insolúvel em água e em solventes orgânicos; dissolve-se lentamente em soluções de carbonato de sódio, de hidróxido de sódio ou de fosfato trissódico.

B. Ensaio de precipitação com cloreto de cálcio	A uma solução a 0,5% da amostra em hidróxido de sódio 1 M, adicionar um volume de uma solução a 2,5% de cloreto de cálcio correspondente a um quinto do volume daquela. Forma-se um precipitado abundante de características gelatinosas. Este ensaio permite distinguir o ácido alginico da goma arábica, da carboximetilcelulose de sódio, do carboximetilamido, da carragenina, da gelatina, da goma <i>ghatti</i> , da goma <i>karaya</i> , da farinha de sementes de alfarroba, da metilcelulose e da goma adragante.
C. Ensaio de precipitação com sulfato de amónio	A uma solução a 0,5% da amostra em hidróxido de sódio 1 M, adicionar um volume de uma solução saturada de sulfato de amónio correspondente a metade do volume daquela. Não se forma qualquer precipitado. Este ensaio permite distinguir o ácido alginico do ágar-ágar, da carboximetilcelulose sódica, da carragenina, da pectina desesterificada, da gelatina, da farinha de sementes de alfarroba, da metilcelulose e do amido.
D. Reacção corada	Dissolver o mais completamente possível 0,01 g da amostra, com agitação, em 0,15 ml de hidróxido de sódio 0,1 N e adicionar 1 ml de uma solução ácida de sulfato férrico. Ao longo de 5 min. desenvolve-se primeiro uma cor vermelho-cereja, que evolui para uma tonalidade púrpura-escuro.
Pureza:	
<i>pH</i> de uma suspensão a 3%	Entre 2,0 e 3,5.
Perda por secagem	Teor não superior a 15% (105°C, durante 4 horas).
Cinza sulfatada	Teor não superior a 8%, em relação ao produto anidro.
Matérias insolúveis em hidróxido de sódio (solução 1 M)	Teor não superior a 2%, em relação ao produto anidro.
Formaldeído	Teor não superior a 50 mg/kg.
Arsénio	Teor não superior a 3 mg/kg.
Chumbo	Teor não superior a 5 mg/kg.
Mercúrio	Teor não superior a 1 mg/kg.
Cádmio	Teor não superior a 1 mg/kg.
Contagem total em placa	Teor não superior a 5 000 colónias por grama.
Bolores e leveduras	Teor não superior a 500 colónias por grama.
<i>E. coli</i>	Ausente em 5 g.
<i>Salmonella</i> spp.	Ausente em 10 g.

## E 401 — Alginato de sódio

## Definição:

Denominação química	Sal de sódio do ácido alginico.
Fórmula química	$(C_6H_7NaO_6)_n$ .
Massa molecular	10 000-600 000 (média característica).
Composição	O produto anidro liberta no mínimo 18% e no máximo 21% de dióxido de carbono, o que equivale a um mínimo de 90,8% e um máximo de 106% de alginato de sódio (para um equivalente grama de 222).
Descrição	Produto pulverulento granular ou fibroso, branco a amarelado, praticamente inodoro.

## Identificação:

Ensaio positivo nas pesquisas de sódio e de ácido alginico.

## Pureza:

Perda por secagem	Teor não superior a 15% (105°C, durante 4 horas).
Matérias insolúveis em água	Teor não superior a 2%, em relação ao produto anidro.
Formaldeído	Teor não superior a 50 mg/kg.
Arsénio	Teor não superior a 3 mg/kg.
Chumbo	Teor não superior a 5 mg/kg.
Mercúrio	Teor não superior a 1 mg/kg.
Cádmio	Teor não superior a 1 mg/kg.
Contagem total em placa	Teor não superior a 5 000 colónias por grama.
Bolores e leveduras	Teor não superior a 500 colónias por grama.
<i>E. coli</i>	Ausente em 5 g.
<i>Salmonella</i> spp.	Ausente em 10 g.

## E 402 — Alginato de potássio

## Definição:

Denominação química	Sal de potássio do ácido alginico.
Fórmula química	$(C_6H_7KO_6)_n$ .
Massa molecular	10 000-600 000 (média característica).
Composição	O produto anidro liberta no mínimo 16,5% e no máximo 19,5% de dióxido de carbono, o que equivale a um mínimo de 89,2% e um máximo de 105,5% de alginato de potássio (para um equivalente grama de 238).
Descrição	Produto pulverulento granular ou fibroso, branco a amarelado, praticamente inodoro.

## Identificação:

Ensaio positivo nas pesquisas de potássio e de ácido alginico.

## Pureza:

Perda por secagem . . . . .	Teor não superior a 15% (105°C, durante 4 horas).
Matérias insolúveis em água . . . . .	Teor não superior a 2%, em relação ao produto anidro.
Formaldeído . . . . .	Teor não superior a 50 mg/kg.
Arsénio . . . . .	Teor não superior a 3 mg/kg.
Chumbo . . . . .	Teor não superior a 5 mg/kg.
Mercúrio . . . . .	Teor não superior a 1 mg/kg.
Cádmio . . . . .	Teor não superior a 1 mg/kg.
Contagem total em placa . . . . .	Teor não superior a 5 000 colónias por grama.
Bolores e leveduras . . . . .	Teor não superior a 500 colónias por grama.
<i>E. coli</i> . . . . .	Ausente em 5 g.
<i>Salmonella</i> spp. . . . .	Ausente em 10 g.

## E 403 — Alginato de amónio

## Definição:

Denominação química . . . . .	Sal de amónio do ácido alginico.
Fórmula química . . . . .	$(C_6H_{11}NO)_n$ .
Massa molecular . . . . .	10 000-600 000 (média característica).
Composição . . . . .	O produto anidro liberta no mínimo 18% e no máximo 21% de dióxido de carbono, o que equivale a um mínimo de 88,7% e um máximo de 103,6% de alginato de amónio (para um equivalente grama de 217).
Descrição . . . . .	Produto pulverulento granular ou fibroso, branco a amarelado.

## Identificação:

Ensaio positivo nas pesquisas de amónio e de ácido alginico.

## Pureza:

Perda por secagem . . . . .	Teor não superior a 15% (105°C, durante 4 horas).
Cinza sulfatada . . . . .	Teor máximo 7%, em relação ao produto anidro.
Matérias insolúveis em água . . . . .	Teor não superior a 2%, em relação ao produto anidro.
Formaldeído . . . . .	Teor não superior a 50 mg/kg.
Arsénio . . . . .	Teor não superior a 3 mg/kg.
Chumbo . . . . .	Teor não superior a 5 mg/kg.
Mercúrio . . . . .	Teor não superior a 1 mg/kg.
Cádmio . . . . .	Teor não superior a 1 mg/kg.
Contagem total em placa . . . . .	Teor não superior a 5 000 colónias por grama.
Bolores e leveduras . . . . .	Teor não superior a 500 colónias por grama.
<i>E. coli</i> . . . . .	Ausente em 5 g.
<i>Salmonella</i> spp. . . . .	Ausente em 10.

## E 404 — Alginato de cálcio

Sinónimos . . . . . Alginato cálcico.

## Definição:

Denominação química . . . . .	Sal de cálcio do ácido alginico.
Fórmula química . . . . .	$(C_6H_7Ca_{1/2}O_6)_n$ .
Massa molecular . . . . .	10 000-600 000 (média característica).
Composição . . . . .	O produto anidro liberta no mínimo 18% e no máximo 21% de dióxido de carbono, o que equivale a um mínimo de 89,6% e um máximo de 104,5% de alginato de cálcio (para um equivalente grama de 219).
Descrição . . . . .	Produto pulverulento granular ou fibroso, branco a amarelado, praticamente inodoro.

## Identificação:

Ensaio positivo nas pesquisas de cálcio e de ácido alginico.

## Pureza:

Perda por secagem . . . . .	Teor não superior a 15% (105°C, durante 4 horas).
Formaldeído . . . . .	Teor não superior a 50 mg/kg.
Arsénio . . . . .	Teor não superior a 3 mg/kg.
Chumbo . . . . .	Teor não superior a 5 mg/kg.
Mercúrio . . . . .	Teor não superior a 1 mg/kg.
Cádmio . . . . .	Teor não superior a 1 mg/kg.
Contagem total em placa . . . . .	Teor não superior a 5 000 colónias por grama.
Bolores e leveduras . . . . .	Teor não superior a 500 colónias por grama.
<i>E. coli</i> . . . . .	Ausente em 5 g.
<i>Salmonella</i> spp. . . . .	Ausente em 10 g.

## E 405 — Alginato de 1,2-propanodiol

Sinónimos . . . . . Alginato de hidroxipropilo.

Definição: . . . . . Éster de 1,2-propanodiol do ácido alginico.  
Alginato de propilenoglicol.

Denominação química	Éster de 1,2-propanodiol do ácido algínico. A composição do produto varia em função do grau de esterificação e da percentagem de grupos carboxilo livres ou neutralizados da molécula.
Fórmula química	(C <sub>9</sub> H <sub>14</sub> O <sub>7</sub> ) <sub>n</sub> (esterificado).
Massa molecular	10 000-600 000 (média característica).
Composição	O produto anidro liberta no mínimo 16 % e no máximo 20 % de dióxido de carbono.
Descrição	Produto pulverulento granular ou fibroso, branco a castanho-amarelado, praticamente inodoro.

## Identificação:

Ensaio positivo nas pesquisas de 1,2-propanodiol e de ácido algínico após hidrólise.

## Pureza:

Perda por secagem	Teor não superior a 20 % (105°C, durante 4 horas).
1,2-propanodiol total	Teor mínimo 15 %; teor máximo 45 %.
1,2-propanodiol livre	Teor não superior a 15 %.
Matérias insolúveis em água	Teor não superior a 2 %, em relação ao produto anidro.
Formaldeído	Teor não superior a 50 mg/kg.
Arsénio	Teor não superior a 3 mg/kg.
Chumbo	Teor não superior a 5 mg/kg.
Mercurio	Teor não superior a 1 mg/kg.
Cádmio	Teor não superior a 1 mg/kg.
Contagem total em placa	Teor não superior a 5 000 colónias por grama.
Bolores e leveduras	Teor não superior a 500 colónias por grama.
<i>E. coli</i>	Ausente em 5 g.
<i>Salmonella</i> spp.	Ausente em 10 g.

## E 406 Ágar-ágar

[...]

## E 407 — Carragenina

Sinónimos Os produtos comerciais são vendidos sob diversas denominações, por exemplo:

Gelose de musgo-da-Irlanda;  
 Eucheuman (do género *Eucheuma*);  
 Iridophycan (do género *Iridaea*);  
 Hypnean (do género *Hypnea*);  
 Furcellaran ou ágar da Dinamarca (do género *Furcellaria fastigiata*);  
 Carragenina (dos géneros *Chondrus* e *Gigartina*).

Definição A carragenina é obtida por extracção em fase aquosa de variedades naturais de algas das famílias *Gigartinaceae*, *Solieriaceae*, *Hypneaecae* e *Furcellariaceae* da classe *Rhodophyceae* (algas vermelhas). Os únicos precipitantes orgânicos admissíveis são o metanol, o etanol e o 2-propanol. A carragenina é constituída essencialmente por sais de potássio, sódio, magnésio e cálcio de ésteres sulfúricos de polissacáridos, cuja hidrólise produz galactose e 3,6-anidrogactose. A carragenina não deve ter sido hidrolisada nem ter sido submetida a qualquer outra degradação química. O formaldeído pode estar presente como uma impureza accidental até um teor máximo de 5 mg/kg.

Número Einecs. 232-524-2.  
 Descrição Produto pulverulento fino a grosseiro, amarelado a incolor, praticamente inodoro.

## Identificação:

Ensaio positivo nas pesquisas de galactose, de hidrogactose e de sulfatos.

## Pureza:

Metanol, etanol e 2-propanol	Teor não superior a 0,1 %, isoladamente ou combinados.
Viscosidade de uma solução a 1,5 %, a 75°C	Não inferior a 5 mPa.s.
Perda por secagem	Não superior a 12 % (4 horas a 105°C).
Sulfatos	Teor mínimo 15 %, teor máximo 40 %, em relação ao produto seco (expresso em SO <sub>4</sub> ).
Cinza	Teor mínimo 15 %, teor máximo 40 %, em relação ao produto seco, determinado a 550°C.
Cinza insolúvel em ácido	Teor não superior a 1 % em relação ao produto seco (insolúvel em ácido clorídrico a 10 %).
Matérias insolúveis em ácido	Teor não superior a 2 % em relação ao produto seco (insolúvel em ácido sulfúrico a 1 % v/v).
Carragenina de baixa massa molecular (fracção de massa molecular inferior a 50 kDa)	Teor não superior a 5 %.
Arsénio	Teor não superior a 3 mg/kg.
Chumbo	Teor não superior a 5 mg/kg.
Mercurio	Teor não superior a 1 mg/kg.
Cádmio	Teor não superior a 2 mg/kg.
Contagem total em placa	Teor não superior a 5 000 colónias por grama.
Bolores e leveduras	Teor não superior a 300 colónias por grama.
<i>E. coli</i>	Ausente em 5 g.
<i>Salmonella</i> spp.	Ausente em 10 g.

E 407a — Algas *Eucheuma* transformadas

Sinónimos PES (acrónimo de *processed eucheuma seaweed*).

Definição .....	O produto em causa é obtido por tratamento com uma solução alcalina ( <i>KOH</i> ) de variedades naturais de algas <i>Eucheuma cottonii</i> e <i>Eucheuma spinosum</i> , da classe <i>Rhodophyceae</i> (algas vermelhas), com vista a remover as impurezas, seguida de lavagem com água desmineralizada e secagem. Pode obter-se um produto de pureza superior por lavagem subsequente com metanol, etanol ou 2-propanol, seguida de secagem. O produto consiste essencialmente em sais de potássio de ésteres sulfúricos de polissacáridos, cuja hidrólise produz galactose e 3,6-anidrogactose. Encontram-se presentes em quantidades inferiores a sais de sódio, cálcio e magnésio dos ésteres sulfúricos de polissacáridos, bem como, no máximo, 15% de celulose proveniente das algas. A carragenina presente nas algas <i>Eucheuma</i> transformadas não deve ter sido objecto de hidrólise ou de qualquer degradação química. O formaldeído pode estar presente como uma impureza accidental até um teor máximo de 5 mg/kg.
Descrição .....	Produto pulverulento grosseiro a fino de cor castanho-amarelada, praticamente inodoro.
Identificação:	
A. Ensaio positivo nas pesquisas de galactose, de anidrogactose e de sulfatos.	
B. Solubilidade .....	Forma suspensões túrbidas e viscosas em meio aquoso. Insolúvel em etanol.
Pureza:	
Metanol, etanol e 2-propanol .....	Teor não superior a 0,1%, isoladamente ou combinados.
Viscosidade de uma solução a 1,5%, a 75°C	Não inferior a 5 mPa.s.
Perda por secagem .....	Não superior a 12% (4 horas a 105°C).
Sulfatos .....	Teor mínimo 15%, teor máximo 40%, em relação ao produto seco (expresso em $SO_4$ ).
Cinza .....	Teor mínimo 15%, teor máximo 40%, em relação ao produto seco, determinado a 550°C.
Cinza insolúvel em ácido .....	Teor não superior a 1% em relação ao produto seco (insolúvel em ácido clorídrico a 10%).
Matérias insolúveis em ácido .....	Teor mínimo 8%, teor máximo 15%, em relação ao produto seco (insolúvel em ácido sulfúrico a 1% v/v).
Carragenina de baixa massa molecular (fracção de massa molecular inferior a 50 kDa).	Teor não superior a 5%.
Arsénio .....	Teor não superior a 3 mg/kg.
Chumbo .....	Teor não superior a 5 mg/kg.
Mercúrio .....	Teor não superior a 1 mg/kg.
Cádmio .....	Teor não superior a 2 mg/kg.
Contagem total em placa .....	Teor não superior a 5 000 colónias por grama.
Bolores e leveduras .....	Teor não superior a 300 colónias por grama.
<i>E. coli</i> .....	Ausente em 5 g.
<i>Salmonella</i> spp. ....	Ausente em 10 g.

## E 410 — Farinha de sementes de alfarroba

[...]

## E 412 — Goma de guar

Sinónimos .....	Goma de <i>cyamopsis</i> . Farinha de sementes de guar.
Definição .....	A goma de guar é o endosperma moído de sementes de variedades naturais de guar, <i>Cyamopsis tetragonolobus</i> (L.) Taub. (família <i>Leguminosae</i> ). Consiste essencialmente num polissacárido hidrocoloidal de elevada massa molecular constituído por unidades de galactopiranosose e de manopiranosose combinadas entre si por ligações glicosídicas (constituindo o que, do ponto de vista químico, pode ser classificado de galactomanano). A goma pode ser parcialmente hidrolisada por tratamento térmico, por tratamento ácido suave ou por tratamento alcalino oxidante para ajuste da viscosidade.
Número Einecs. ....	232-536-0.
Massa molecular .....	Produto constituído essencialmente por um polissacárido hidrocoloidal de elevada massa molecular (50 000-8 000 000).
Composição .....	Teor de galactomanano não inferior a 75%.
Descrição .....	Produto pulverulento, branco a branco-amarelado, praticamente inodoro.
Identificação:	
A. Ensaio positivo nas pesquisas de galactose e de manose.	
B. Solubilidade .....	Solúvel em água fria.
Pureza:	
Perda por secagem .....	Não superior a 15% (após secagem a 105°C, durante 5 horas).
Cinza .....	Teor não superior a 5,5%, determinado a 800°C.
Matérias insolúveis em ácido .....	Teor não superior a 7%.
Proteínas ( $N \times 6,25$ ) .....	Teor não superior a 10%.
Amido .....	Não detectável pelo seguinte método: a adição de algumas gotas de solução de iodo a uma solução 1:10 da amostra não produz qualquer coloração azul.
Peróxidos orgânicos .....	Não superior a 0,7 meq de oxigénio activo/kg de mostra.
Furfural .....	Teor não superior a 1 mg/kg.
Chumbo .....	Teor não superior a 2 mg/kg.
Arsénio .....	Teor não superior a 3 mg/kg.
Mercúrio .....	Teor não superior a 1 mg/kg.
Cádmio .....	Teor não superior a 1 mg/kg.

E 413 — Goma adragante	E 445 — Ésteres de glicerol da colofónia
[...]	[...]
E 414 — Goma arábica	E 450 — (i) Difosfato dissódico
[...]	[...]
E 415 — Goma xantana	E 450 — (ii) Difosfato trissódico
[...]	[...]
E 416 — Goma <i>karaya</i>	E 450 — (iii) Difosfato tetrassódico
[...]	[...]
E 417 — Goma de tara	E 450 — (v) Difosfato tetrapotássico
[...]	[...]
E 418 — Goma gelana	E 450 — (vi) Difosfato dicálcico
[...]	[...]
E 422 — Glicerol	E 450 — (vii) di-hidrogenodifosfato de cálcio
[...]	[...]
E 431 — Estearato de polioxietileno (40)	E 451 — (i) Trifosfato pentassódico
[...]	[...]
E 432 — Monolaurato de polioxietileno sorbitano (polissorbato 20)	E 451 — (ii) Trifosfato pentapotássico
[...]	[...]
E 433 — Monooleato de polioxietileno sorbitano (polissorbato 80)	E 452 — (i) Polifosfato sódico
[...]	<b>1 — Polifosfato solúvel</b>
E 434 — Monopalmitato de polioxietileno sorbitano (polissorbato 40)	<b>2 — Polifosfato insolúvel</b>
[...]	[...]
E 435 — Monoestearato de polioxietileno sorbitano (polissorbato 60)	E 452 — (ii) Polifosfato de potássio
[...]	[...]
E 436 — Triestearato de polioxietileno sorbitano (polissorbato 65)	E 452 — (iv) Polifosfatos de cálcio
[...]	[...]
E 440 — (i) Pectina	E 460 — (i) Celulose microcristalina
[...]	[...]
E 440 — (ii) Pectina amidada	E 460 — (ii) Celulose em pó
[...]	[...]
E 442 — Fosfatidatos de amónio	E 461 — Metilcelulose
[...]	[...]
E 444 — Isobutirato de acetato de sacarose	E 462 — Etilcelulose
[...]	[...]
	E 463 — Hidroxipropilcelulose
	[...]

E 464 — Hidroxipropilmetilcelulose [...]	E 479b — Produtos de reacção do óleo de soja oxidado por via térmica com mono e diglicéridos de ácidos gordos [...]
E 465 — Etilmetilcelulose [...]	E 481 — Estearoil-2-lactilato de sódio [...]
E 466 — Carboximetilcelulose de sódio [...]	E 482 — Estearoil-2-lactilato de cálcio [...]
E 470a — Sais de sódio, de potássio e de cálcio de ácidos gordos [...]	E 483 — Tartarato de estearilo [...]
E 470b — Sais de magnésio de ácidos gordos [...]	E 491 — Monoestearato de sorbitano [...]
E 471 — Mono e diglicéridos de ácidos gordos [...]	E 492 — Triestearato de sorbitano [...]
E 472a — Ésteres acéticos de mono e diglicéridos de ácidos gordos [...]	E 493 — Monolaurato de sorbitano [...]
E 472b — Ésteres lácticos de mono e diglicéridos de ácidos gordos [...]	E 494 — Monooleato de sorbitano [...]
E 472c — Ésteres cítricos de mono e diglicéridos de ácidos gordos [...]	E 495 — Monopalmitato de sorbitano [...]
E 472d — Ésteres tartáricos de mono e diglicéridos de ácidos gordos [...]	E 508 — Cloreto de potássio [...]
E 472e — Ésteres monoacetiltartáricos e diacetiltartáricos de mono e diglicéridos de ácidos gordos [...]	E 579 — Gluconato ferroso [...]
E 472f — Ésteres mistos acéticos e tartáricos de mono e diglicéridos de ácidos gordos [...]	E 585 — Lactato ferroso [...]
E 473 — Ésteres de sacarose de ácidos gordos [...]	E 650 — Acetato de zinco [...]
E 474 — Sacaridoglicéridos [...]	E 943a — Butano [...]
E 475 — Ésteres de poliglicerol e de ácidos gordos [...]	E 943b — Isobutano [...]
E 476 — Poli-ricinoleato de poliglicerol [...]	E 944 — Propano [...]
E 477 — Ésteres de 1,2-propanodiol de ácidos gordos [...]	E 949 — Hidrogénio [...]
	E 1201 — Polivinilpirrolidona [...]

E 1202 — Polivinilpirrolidona	E 556 — Silicato de alumínio e cálcio
[...]	[...]
<b>Alteração ao anexo IV do Decreto-Lei n.º 365/98, de 21 de Novembro</b>	E 558 — Bentonite
ANEXO IV	[...]
[...]	E 559 — Silicato de alumínio (caulino)
[...]	[...]
E 170 — (i) Carbonato de cálcio	[...]
[...]	E 620 — Ácido glutâmico
E 353 — Ácido metatartárico	[...]
[...]	E 621 — Glutamato monossódico
E 354 — Tartarato de cálcio	[...]
[...]	E 622 — Glutamato monopotássico
E 356 — Adipato de sódio	[...]
[...]	E 623 — Diglutamato de cálcio
E 357 — Adipato de potássio	[...]
[...]	E 624 — Glutamato de amónio
E 420 — (i) Sorbitol	[...]
[...]	E 625 — Diglutamato de magnésio
E 420 — (ii) Xarope de sorbitol	[...]
[...]	E 626 — Ácido guanílico
E 421 — Manitol	[...]
[...]	E 627 — Guanilato dissódico
E 425 — (i) Goma de konjac	[...]
[...]	E 628 — Guanilato dipotássico
E 425 — (iii) Glucomanano de konjac	[...]
[...]	E 629 — Guanilato de cálcio
E 426 — Hemicelulose de soja	[...]
[...]	E 630 — Ácido inosínico
E 504 — (ii) Hidroxicarbonato de magnésio	[...]
[...]	E 631 — Inosinato dissódico
E 553b — Talco	[...]
[...]	E 632 — Inosinato dipotássico
E 554 — Silicato de alumínio e sódio	[...]
[...]	E 633 — Inosinato de cálcio
E 555 — Silicato de alumínio e potássio	[...]
[...]	E 634 — 5'-ribonucleótido de cálcio
	E 635 — 5'-ribonucleótido dissódico

E 905 — Cera microcristalina

Sinónimos . . . . . Cera de petróleo, cera de hidrocarbonetos, cera Fischer-Tropsch, cera sintética, parafina sintética.  
 Definição . . . . . Misturas refinadas de hidrocarbonetos sólidos saturados, obtidos de petróleo ou de matérias-primas sintéticas.  
 Descrição . . . . . Cera de cor branca a âmbar, inodora.  
 Identificação:

- A. Solubilidade . . . . . Insolúvel em água; muito ligeiramente solúvel em etanol
- B. Índice de refração . . . . .  $n_D^{100}$  1,434-1,448.  
 Alternativa:  $n_D^{120}$  1,426-1,440.

Pureza:

Massa molecular . . . . . Média não inferior a 500.  
 Viscosidade . . . . . Máximo  $1,1 \times 10^{-5} \text{ m}^2 \text{ s}^{-1}$  a 100°C.  
 Alternativa: máximo  $0,8 \times 10^{-5} \text{ m}^2 \text{ s}^{-1}$  a 120 °C, se sólida a 100°C.  
 Resíduo de incineração . . . . . Teor não superior a 0,1 % em peso.  
 Número de átomos de carbono a 5% do ponto de destilação. . . . . No máximo 5% das moléculas com número de átomos de carbono inferior a 25.  
 Cor . . . . . Satisfaz os critérios aplicáveis.  
 Enxofre . . . . . Teor não superior a 0,4 % em peso.  
 Arsénio . . . . . Teor não superior a 3 mg/kg.  
 Chumbo . . . . . Teor não superior a 3 mg/kg.  
 Compostos aromáticos policíclicos . . . . . Os hidrocarbonetos aromáticos policíclicos, obtidos por extração com sulfóxido de dimetilo, devem respeitar os seguintes limites de absorvância no ultravioleta:

Nm	Absorvância máxima por cm de espessura
280-289	0,15
290-299	0,12
300-359	0,08
360-400	0,02

Alternativa, se sólida a 100°C.  
 Método CAP por 21 CFR& 175.250;  
 Absorvância a 290 nm, em deca-hidronaftaleno a 88°C: não superior a 0,01.

E 912 — Ésteres do ácido montânico

E 957 — Taumatina

[...]

E 959 — Neo-hesperidina di-hidrocalcona

E 914 — Cera de polietileno oxidada

[...]

E 965 — (i) Maltitol

E 950 — Acessulfamo K

[...]

E 965 — (ii) Xarope de maltitol

E 951 — Aspartamo

[...]

E 966 — Lactitol

E 953 — Isomalte

[...]

E 967 — Xilitol

ANEXO II

(anexo a que se refere o artigo 5.º)

QUADRO X

Número CE	Denominação	Produtos alimentares	Doses máximas de utilização
E 961	Neotame . . . . .	Bebidas não alcoólicas: Bebidas aromatizadas à base de água, com baixo valor energético ou sem adição de açúcares. Bebidas à base de leite e produtos derivados ou de sumos de fruta com baixo valor energético ou sem adição de açúcares.	20 mg/l 20 mg/l

Número CE	Denominação	Produtos alimentares	Doses máximas de utilização
		Sobremesas e produtos similares . . . . .	
		Sobremesas aromatizadas à base de água, com baixo valor energético ou sem adição de açúcares.	32 mg/kg
		Preparados à base de leite e produtos derivados com baixo valor energético ou sem adição de açúcares.	32 mg/kg
		Sobremesas à base de fruta e produtos hortícolas com baixo valor energético ou sem adição de açúcares.	32 mg/kg
		Sobremesas à base de ovos com baixo valor energético ou sem adição de açúcares . . . . .	32 mg/kg
		Sobremesas à base de cereais, com baixo valor energético ou sem adição de açúcares . . .	32 mg/kg
		Sobremesas à base de gorduras com baixo valor energético ou sem adição de açúcares . .	32 mg/kg
		<i>Snacks</i> : aperitivos salgados e secos à base de amido ou de nozes e avelãs, pré-embalados e que contenham certos aromas.	18 mg/kg
		Produtos de confeitaria:	
		Produtos de confeitaria sem adição de açúcares . . . . .	32 mg/kg
		Produtos de confeitaria à base de cacau ou frutos secos com baixo valor energético ou sem adição de açúcares.	65 mg/kg
		Produtos de confeitaria à base de amido com baixo valor energético ou sem adição de açúcares.	65 mg/kg
		Cornetos e bolachas sem adição de açúcares para gelados . . . . .	60 mg/kg
		<i>Essoblaten</i> . . . . .	60 mg/kg
		Preparados para barrar pão à base de cacau, leite, frutos secos ou gorduras com baixo valor energético ou sem adição de açúcares.	32 mg/kg
		Cereais de pequeno-almoço com teor de fibras superior a 15 %, contendo pelo menos 20 % de farelo, de baixo valor energético ou sem adição de açúcares.	32 mg/kg
		Produtos de microconfeitaria para refrescar o hálito sem adição de açúcares . . . . .	200 mg/kg
		Pastilhas refrescantes muito aromatizadas para a garganta sem adição de açúcares . . . . .	65 mg/kg
		Pastilhas elásticas sem adição de açúcares . . . . .	250 mg/kg
		Produtos de confeitaria sob a forma de comprimido de baixo valor energético . . . . .	15 mg/kg
		Sidra e perada. . . . .	20 mg/l
		Bebidas constituídas por uma mistura de cerveja, sidra, perada, bebidas espirituosas ou vinho e bebidas não alcoólicas.	20 mg/l
		Bebidas espirituosas com um teor de álcool inferior a 15 % vol. . . . .	20 mg/l
		Cervejas sem álcool ou com um teor alcoólico não superior a 1,2 % vol. . . . .	20 mg/l
		<i>Bière de table/tafelbier/table beer</i> (com um teor original de mosto igual ou inferior a 6%), com exclusão da <i>Obergäriges Einfachbier</i> .	20 mg/l
		Cervejas com uma acidez mínima de 30 miliequivalentes expressa em <i>NaOH</i> . . . . .	20 mg/l
		Cervejas pretas do tipo <i>oud bruin</i> . . . . .	20 mg/l
		Cerveja com baixo valor energético. . . . .	1 mg/l
		Gelados alimentares com baixo valor energético ou sem adição de açúcares . . . . .	26 mg/kg
		Fruta em lata ou frasco com baixo valor energético ou sem adição de açúcares . . . . .	32 mg/kg
		Compotas, geleias e marmeladas com baixo valor energético . . . . .	32 mg/kg
		Preparados de fruta e de produtos hortícolas com baixo valor energético . . . . .	32 mg/kg
		Conservas agrídoces de fruta e de produtos hortícolas . . . . .	10 mg/kg
		<i>Feinkostsalat</i> . . . . .	12 mg/kg
		Conservas e semiconservas agrídoces de peixe e marinadas de peixe, crustáceos e moluscos.	10 mg/kg
		Caldos de baixo valor energético . . . . .	5 mg/l
		Molhos . . . . .	12 mg/kg
		Mostarda . . . . .	12 mg/kg
		Produtos de padaria fina com baixo valor energético ou para alimentação especial . . . . .	55 mg/kg
		Géneros alimentícios destinados a serem utilizados em dietas de restrição calórica para redução do peso, como definidos no Decreto-Lei n.º 226/99, de 22 de Junho, alterado pelo Decreto-Lei n.º 27/2008, de 22 de Fevereiro.	26 mg/kg
		Alimentos dietéticos destinados a fins medicinais específicos, como definidos no Decreto-Lei n.º 216/2008, de 11 de Novembro.	32 mg/kg
		Suplementos alimentares líquidos, como definidos no Decreto-Lei n.º 136/2003, de 28 de Junho, alterado pelo Decreto-Lei n.º 296/2007, de 22 de Agosto.	20 mg/kg
		Suplementos alimentares sólidos, como definidos no Decreto-Lei n.º 136/2003, de 28 de Junho, alterado pelo Decreto-Lei n.º 296/2007, de 22 de Agosto.	60 mg/kg
		Suplementos alimentares à base de vitaminas e ou elementos minerais, em xarope ou para mastigar, como definidos no Decreto-Lei n.º 136/2003, de 28 de Junho, alterado pelo Decreto-Lei n.º 296/2007, de 22 de Agosto.	185 mg/kg
		Edulcorantes de mesa. . . . .	<i>quantum satis</i>

**Portaria n.º 593/2010**

de 29 de Julho

A Portaria n.º 166/2005, de 11 de Fevereiro, conferiu aos vinhos de mesa produzidos na região das Beiras a possibilidade de usarem a menção «Vinho Regional», seguida da indicação geográfica (IG) «Beiras»,

reconhecendo a qualidade e tipicidade dos vinhos aí produzidos.

Tendo presente o actual enquadramento resultante da reorganização institucional do sector vitivinícola e considerando o destaque que a denominação complementar da sub-região «Beira Alta» tem assumido no panorama da IG «Beiras», justifica-se a sua autonomização e qualificação, constituindo-a numa indicação geográfica específica