

**MINISTÉRIOS DA AGRICULTURA,
PESCAS E ALIMENTAÇÃO, DA SAÚDE
E DO AMBIENTE E RECURSOS NATURAIS**

Portaria n.º 882/91

de 28 de Agosto

Pelo Decreto-Lei n.º 192/89, de 8 de Junho, foram estabelecidos os princípios orientadores da aplicação de aditivos nos géneros alimentícios e definidas regras relativas à sua utilização.

A Portaria n.º 833/89, de 22 de Setembro, que veio regulamentar o citado decreto-lei, para além de ter fixado quais os aditivos admissíveis nos géneros alimentícios e as respectivas condições de utilização, instituiu um procedimento administrativo com vista a alterar essas condições de utilização a requerimento dos agentes económicos interessados, mediante a satisfação de determinadas condições.

Com a publicação da presente portaria pretende-se proceder à alteração das condições de utilização dos aditivos alimentares previstos na Portaria n.º 833/89, de 22 de Setembro, nos casos em que ficou demonstrado que essas alterações obedecem aos princípios gerais definidos por lei e se justificam por razões tecno-

lógicas, de modo a tornar extensíveis a todos os agentes económicos as alterações que foram objecto de autorizações provisórias.

Assim, nos termos do n.º 1 do artigo 4.º do Decreto-Lei n.º 192/89, de 8 de Junho, e do n.º 3.º da Portaria n.º 833/89, de 22 de Setembro:

Manda o Governo, pelos Ministros da Agricultura, Pescas e Alimentação, da Saúde e do Ambiente e Recursos Naturais, o seguinte:

1.º À lista de aditivos constantes nos quadros 6.6, 9.6, 14 e 15.2 do anexo à Portaria n.º 833/89, de 22 de Setembro, são acrescentados os aditivos referidos no anexo I à presente portaria, com as condições de utilização aí previstas.

2.º O quadro 16 do anexo à referida Portaria n.º 833/89 é substituído pelo anexo II a este diploma.

Ministérios da Agricultura, Pescas e Alimentação, da Saúde e do Ambiente e Recursos Naturais.

Assinada em 13 de Agosto de 1991.

Pelo Ministro da Agricultura, Pescas e Alimentação, *Luís António Damásio Capoulas*, Secretário de Estado da Alimentação. — O Ministro da Saúde, *Arlindo Gomes de Carvalho*. — O Ministro do Ambiente e Recursos Naturais, *Carlos Alberto Diogo Soares Borrego*.

ANEXO I

	Género alimentício	Aditivos admissíveis		
		Classificação funcional	Designação	Limites
6.6	Cereais de pequeno-almoço	Levedantes químicos	E 339 — Fosfato trissódico	Máx. 1,5 g/kg.
9.6	Polmes, polmes concentrados [. . .]	Espessantes/gelificantes	E 440 i — Pectina	b. p. f., apenas nos polmes de frutos.
14	Pescado e derivados	Emulsionantes	E 420 i — Sorbitol	b. p. f., no pescado picado, cozido, congelado.
15.2	Rebuçados, bombons [. . .]	Agentes de revestimento	E 904 — Goma-laca	Máx. 330 mg/kg, apenas nas amêndoas cobertas e granjeias.

ANEXO II

	Género alimentício	Aditivos admissíveis		
		Classificação funcional	Designação	Limites
16	Pratos preparados (1)			
		Antiespuma	E 900 — Dimetilpolisiloxano	Máx. 10 mg/kg.
		Antioxidantes	E 300 — Ácido L-ascórbico E 301-L-ascorbato de sódio	Máx. 300 mg/kg, estremes ou em mistura, expresso em ácido.
			E 307 α -tocoferol	b. p. f.

(1) Produtos resultantes de preparação culinária de ingredientes de origem animal e ou vegetal, com ou sem adição de outras substâncias, acondicionados em embalagens apropriadas, hermeticamente ou não, segundo o processo de conservação utilizado, e prontos a serem consumidos, com ou sem aquecimento prévio ou após tratamento culinário adicional.

Género alimentício	Aditivos admissíveis		
	Classificação funcional	Designação	Limites
16 Pratos preparados (1)			
	Antioxidantes	E 310 — Galato de propilo ... E 311 — Galato de octilo ... E 312 — Galato de dodecilo ... E 320 — Butil-hidroxianisol (BHA). E 321 — Butil-hidroxitolueno (BHT).	Máx. 200 mg/kg, estremes ou em mistura, em relação ao teor de gordura, desde que o teor de galatos não exceda 100 mg/kg.
	Aromatizantes	Aromatizantes naturais e seus equivalentes de síntese.	b. p. f., apenas quando indispensáveis para restituição do aroma natural perdido durante a obtenção.
	Conservantes	Todos os permitidos nos ingredientes respectivos.	Máximo proporcional ao teor de incorporação dos ingredientes, não podendo o dióxido de enxofre ultrapassar 20 mg/kg.
		E 202 — Sorbato de potássio ...	Máx. 1 g/kg, expresso em ácido, apenas nos revestimentos.
		E 211 — Benzoato de sódio ...	Máx. 300 mg/kg, expresso em ácido, apenas nos revestimentos.
	Corantes	Corantes naturais e sintéticos, excepto a cantaxantina, a eritrosina e o pigmento rubi.	b. p. f.
	Emulsionantes	E 322 — Lecitinas	Máx. 2 g/kg, expresso em P205.
		E 450 a — Difosfato tetrassódico. E 450 b — Trifosfato pentassódico.	Máx. 1 g/kg, estremes ou em mistura.
		E 470 — Sais de sódio, de potássio e de cálcio de ácidos gordos. E 471 — Mono e diacilgliceróis E 472 a — Ésteres ácidos de mono e diacilgliceróis. b — Ésteres lácticos de mono e diacilgliceróis. c — Ésteres cítricos de mono e diacilgliceróis. d — Ésteres tartáricos de mono e diacilgliceróis. e — Ésteres mono e diacetiltartáricos de mono e diacilgliceróis. f — Ésteres mistos acéticos e tartáricos de mono e diacilgliceróis.	Máx. 5 g/kg, estremes ou em mistura.
		E 400 — Ácido alginico	Máx. 20 g/kg, estremes ou em mistura.
		E 401 — Alginato de sódio ...	
		E 402 — Alginato de potássio ...	
	E 404 — Alginato de cálcio ...		
	E 406 — Agar-agar		
	Espessantes/gelificantes ...	E 410 — Goma de alfarroba ..	

(1) Produtos resultantes de preparação culinária de ingredientes de origem animal e ou vegetal, com ou sem adição de outras substâncias, acondicionados em embalagens apropriadas, herméticas ou não, segundo o processo de conservação utilizado, e prontos a serem consumidos, com ou sem aquecimento prévio ou após tratamento culinário adicional.

	Género alimentício	Aditivos admissíveis			
		Classificação funcional	Designação	Limites	
16	Pratos preparados (1)				
		Espessantes/gelificantes ...	E 412 — Goma de guar E 413 — Goma adragante E 414 — Goma-arábica E 415 — Goma xantana E 440 — Pectinas	Máx. 20 g/kg, estremes ou em mistura.	
			E 407 — Carragenina	b. p. f.	
			E 463 — Hidroxipropilcelulose E 464 — Hidroxipropilmetilcelulose. E 465 — Etilmetilcelulose E 466 — Carboximetilcelulose	Máx. 5 g/kg, estremes ou em mistura, apenas nos revestimentos.	
		Levedantes químicos.....	E 341 — Ortofosfatos de cálcio E 500 ii — Bicarbonato de sódio. E 501 ii — Bicarbonato de potássio. E 503 — Carbonatos de amónio	b. p. f., apenas nos revestimentos	
			E 450 a — Difosfato dissódico	Máx. 2 g/kg, expresso em P205, apenas nos revestimentos.	
			E 541 — Fosfato de alumínio e sódio.	Máx. 1 g/kg, apenas nos revestimentos.	
		Intensificadores de sabor	E 621 — Glutamato monossódico. E 627 — Guanilato dissódico . E 631 — Inosinato dissódico...	Máx. 10 g/kg, estremes ou em mistura, expresso no respectivo ácido.	
			Reguladores de acidez ...	E 260 — Ácido acético E 263 — Acetato de sódio... E 270 — Ácido láctico E 325 — Lactato de sódio... E 326 — Lactato de potássio... E 330 — Ácido cítrico E 331 — Citratos de sódio ... E 332 — Citratos de potássio... E 333 — Citratos de cálcio ... E 334 — Ácido L-tartárico ... E 337 — Tartarato duplo de sódio e potássio. E 450 a — Difosfato dissódico. E 500 i — Carbonato de sódio. E 500 ii — Bicarbonato de sódio. E 501 — Carbonatos de potássio.	b. p. f.

(1) Produtos resultantes de preparação culinária de ingredientes de origem animal e ou vegetal, com ou sem adição de outras substâncias, acondicionados em embalagens apropriadas, herméticas ou não, segundo o processo de conservação utilizado, e prontos a serem consumidos, com ou sem aquecimento prévio ou após tratamento culinário adicional.

MINISTÉRIOS DA EDUCAÇÃO E DO EMPREGO E DA SEGURANÇA SOCIAL

Portaria n.º 883/91

de 28 de Agosto

Considerando que o Decreto-Lei n.º 102/84, de 29 de Março, com as alterações introduzidas pelo Decreto-Lei n.º 436/88, de 23 de Novembro, que institui a dis-

ciplina jurídica da formação inicial de jovens em regime de aprendizagem, tem como objectivo primordial assegurar a transição dos jovens do sistema de ensino para o mundo do trabalho, através de uma adequada e indispensável qualificação profissional;

Ao abrigo do n.º 1 do artigo 22.º do Decreto-Lei n.º 102/84, de 29 de Março, e por proposta da Comissão Nacional de Aprendizagem:

Manda o Governo, pelos Ministros da Educação e do Emprego e da Segurança Social, que sejam apro-