

Europeia, as verbas originárias de subsídios reembolsáveis atribuídos ao abrigo dos mesmos apenas poderão ser aplicadas em projectos da mesma natureza.

Visto e aprovado em Conselho de Ministros de 22 de Dezembro de 2000. — *António Manuel de Oliveira Guterres — Joaquim Augusto Nunes Pina Moura — Mário Cristina de Sousa — Elisa Maria da Costa Guimarães Ferreira.*

Promulgado em 30 de Março de 2001.

Publique-se.

O Presidente da República, JORGE SAMPAIO.

Referendado em 5 de Abril de 2001.

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

## MINISTÉRIO DO PLANEAMENTO

### Decreto-Lei n.º 122/2001

de 17 de Abril

Com a publicação do Decreto Regulamentar Regional n.º 33/2000/A, publicado no *Diário da República*, 1.ª série-B, entrou em vigor a nova estrutura orgânica do VIII Governo Regional dos Açores.

Com as alterações na estrutura orgânica do Governo Regional dos Açores será possível, nomeadamente, assegurar um acompanhamento transversal e permanente do Quadro Comunitário de Apoio III.

Torna-se, contudo, necessário proceder à alteração do órgão de gestão do Programa Operacional para o Desenvolvimento Económico e Social dos Açores (PRO-DESA), compatibilizando-o com a nova estrutura orgânica e garantindo uma resposta eficaz às novas exigências do QCA III.

É deste modo, a pedido do Governo Regional dos Açores, alterado o n.º 1 do artigo 27.º do Decreto-Lei n.º 54-A/2000, de 7 de Abril.

Assim:

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

#### Artigo único

O artigo 27.º do Decreto-Lei n.º 54-A/2000, de 7 de Abril, passa a ter a seguinte redacção:

#### «Artigo 27.º

1 — A gestão do Programa Operacional para o Desenvolvimento Económico e Social dos Açores (PRO-DESA) incumbe a um gestor, com a competência definida no artigo 29.º, nomeado pelo Conselho do Governo Regional e assistido por uma unidade de gestão.  
2 — .....

Visto e aprovado em Conselho de Ministros de 25 de Janeiro de 2001. — *António Manuel de Oliveira Guterres — Jaime José Matos da Gama — Jorge Paulo Sacadura Almeida Coelho — Joaquim Augusto Nunes Pina Moura — Eduardo Luís Barreto Ferro Rodrigues — Mário*

*Cristina de Sousa — Elisa Maria da Costa Guimarães Ferreira — Luís Manuel Capoulas Santos — Augusto Ernesto Santos Silva — Maria Manuela de Brito Arcanjo Marques da Costa — José Sócrates Carvalho Pinto de Sousa — José Estêvão Cangarato Sasportes — José Mariano Rebelo Pires Gago — Alberto de Sousa Martins.*

Promulgado em 30 de Março de 2001.

Publique-se.

O Presidente da República, JORGE SAMPAIO.

Referendado em 5 de Abril de 2001.

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

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

### Decreto-Lei n.º 123/2001

de 17 de Abril

A regulamentação do fabrico de materiais e objectos de matéria plástica destinados a entrarem em contacto com os géneros alimentícios encontra-se estabelecida no Decreto-Lei n.º 239/99, de 25 de Junho, que transpôs para o direito interno as Directivas n.ºs 82/711/CEE, 85/572/CEE, 90/128/CEE, 92/39/CEE, 93/8/CEE, 93/9/CEE, 95/3/CE, 96/11/CE e 97/48/CE, respectivamente de 18 de Outubro, de 19 de Dezembro, de 23 de Fevereiro, de 14 de Maio, de 15 de Março, de 15 de Março, de 14 de Fevereiro, de 5 de Março e de 29 de Julho, e na Portaria n.º 51/91, de 18 de Janeiro, que transpôs para o direito interno as Directivas n.ºs 78/142/CEE, 80/766/CEE e 81/432/CEE, respectivamente de 30 de Janeiro, de 8 de Julho e de 29 de Abril.

A Directiva n.º 1999/91/CE, da Comissão, de 23 de Novembro, que altera a Directiva n.º 90/128/CEE, relativa aos materiais e objectos de matéria plástica destinados a entrarem em contacto com os géneros alimentícios, veio modificar as listas de monómeros e de aditivos que constam, respectivamente, dos anexos I e II ao Decreto-Lei n.º 239/99, de 25 de Junho, e introduzir uma primeira lista positiva de monómeros e de outras substâncias iniciadoras a utilizar, apenas, no fabrico de produtos obtidos por meio de fermentação bacteriana, tendo igualmente introduzido e alterado, em relação a algumas substâncias, as respectivas especificações ou restrições, pelo que se torna necessário alterar o referido decreto-lei.

Aproveita-se a transposição da Directiva n.º 1999/91/CE, da Comissão, de 23 de Novembro, ora efectuada, para a ordem jurídica nacional, a fim de se reunir num único diploma toda a regulamentação referente ao fabrico de materiais e objectos de matéria plástica destinados a entrarem em contacto com os géneros alimentícios, a que respeitam as Directivas n.ºs 78/142/CEE, 80/766/CEE, 81/432/CEE, 82/711/CEE, 85/572/CEE, 90/128/CEE, 92/39/CEE, 93/8/CEE, 93/9/CEE, 95/3/CE, 96/11/CE e 97/48/CE.

Este diploma estabelece as listas de monómeros e outras substâncias iniciadoras que podem ser usados no fabrico de materiais e objectos de matéria plástica destinados a entrarem em contacto com os géneros alimentícios e contém uma lista de aditivos que podem ser utilizados no fabrico dos mesmos materiais e objectos. Dada a extensão do número de substâncias a incluir numa lista completa de aditivos, torna-se necessário adoptar um procedimento faseado. Assim, a lista de aditivos que este diploma apresenta corresponde a uma relação não completa, permitindo que no fabrico de materiais e objectos de matéria plástica possam ser utilizadas substâncias nela não compreendidas, desde que estas sejam conformes com o disposto no artigo 1.º do Decreto-Lei n.º 193/88, de 30 de Maio. Igualmente se fixa os limites de migração dos constituintes, a lista dos simuladores utilizáveis e as regras gerais sobre a verificação da migração desses constituintes.

Assim:

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

#### Artigo 1.º

##### Âmbito

1 — O presente diploma aplica-se aos materiais e objectos de matéria plástica, bem como às suas partes, destinados a entrarem em contacto com os géneros alimentícios no estado de produtos acabados e que sejam compostos:

- a) Exclusivamente de matéria plástica; ou
- b) Por duas ou mais camadas, cada uma das quais constituída exclusivamente de matéria plástica, ligadas entre si por colas ou qualquer outro meio.

2 — O disposto no presente diploma não se aplica aos materiais e objectos compostos de duas ou mais camadas, das quais pelo menos uma não é exclusivamente constituída de matéria plástica, mesmo que aquela que se destina a entrar em contacto directo com os géneros alimentícios seja constituída exclusivamente por matéria plástica.

#### Artigo 2.º

##### Definições

1 — Para efeitos do presente diploma, entende-se por matéria plástica o composto macromolecular orgânico obtido por polimerização, policondensação, poliadição ou outro processo similar a partir de moléculas de peso molecular inferior ou por alteração química de macromoléculas naturais.

2 — São considerados igualmente como matérias plásticas os silicones e outros compostos macromoleculares similares.

3 — A estes compostos macromoleculares podem ser adicionadas outras substâncias ou matérias.

4 — Não são considerados matéria plástica:

- a) As películas de celulose regenerada, revestidas ou não revestidas;
- b) Os elastómeros e as borrachas naturais e sintéticas;

- c) Os papéis e cartões, modificados ou não por incorporação de matéria plástica;
- d) Os revestimentos de superfície obtidos a partir de:

Ceras parafínicas, incluindo as ceras de parafina sintética e ou ceras microcristalinas;  
Misturas das ceras referidas, entre si e ou com matérias plásticas;

- e) As resinas de permuta iónica.

#### Artigo 3.º

##### Monómeros e outras substâncias iniciadoras

1 — Os monómeros e outras substâncias iniciadoras permitidos no fabrico de materiais e objectos de matéria plástica, destinados a entrarem em contacto com os géneros alimentícios, são os estabelecidos nas listas constantes das secções A e B do anexo I ao presente diploma, com as restrições e ou especificações aí indicadas.

2 — As listas referidas no número anterior não são aplicáveis aos monómeros e outras substâncias iniciadoras utilizados apenas no fabrico de:

- a) Revestimentos de superfície obtidos a partir de produtos resinosos ou polimerizados sob a forma de líquido, pó ou dispersão, tais como vernizes, lacas e tintas;
- b) Silicones;
- c) Resinas epoxídicas;
- d) Colas e promotores de adesão;
- e) Tintas de impressão.

#### Artigo 4.º

##### Aditivos

O anexo II ao presente diploma contém uma lista não completa dos aditivos que podem ser utilizados no fabrico de materiais e objectos de matéria plástica quando destinados a entrar em contacto com os géneros alimentícios, com observância das restrições e ou especificações aí indicadas.

#### Artigo 5.º

##### Produtos obtidos por fermentação bacteriana

Só os produtos obtidos por fermentação bacteriana indicados no anexo III a este diploma podem ser usados no fabrico de materiais e objectos de matéria plástica destinados a entrar em contacto com géneros alimentícios.

#### Artigo 6.º

##### Especificações

As especificações relativas a algumas das substâncias referidas nos anexos I, II e III ao presente diploma constam do respectivo anexo IV.

#### Artigo 7.º

##### Notas relativas às especificações

O anexo V deste diploma explica o significado da numeração que figura entre parênteses, na coluna «Res-

trições e ou especificações», a qual consta dos referidos anexos I e II.

#### Artigo 8.º

##### Limites de migração global

1 — Os materiais e objectos de matéria plástica não devem ceder os seus constituintes aos géneros alimentícios em quantidades superiores a 10 mg por decímetro quadrado de área de superfície do material ou objecto (mg/dm<sup>2</sup>).

2 — O limite fixado no número anterior é de 60 mg de constituintes libertados por quilograma de género alimentício (mg/kg) nos seguintes casos:

- a) Objectos que são recipientes ou que são comparáveis a recipientes ou que possam ser cheios, com uma capacidade não inferior a 500 ml e não superior a 10 l;
- b) Objectos que possam ser cheios e para os quais seja impraticável determinar a área de contacto com o género alimentício;
- c) Tampas, vedantes, rolhas ou dispositivos similares de vedação.

#### Artigo 9.º

##### Limites de migração específica

1 — Os limites de migração específica são os estabelecidos nos anexos I, II e III ao presente decreto-lei, encontrando-se expressos em miligramas por quilograma (mg/kg).

2 — Os respectivos valores serão determinados em miligramas por decímetro quadrado (mg/dm<sup>2</sup>) nos seguintes casos:

- a) Objectos que são recipientes ou que são comparáveis a recipientes ou que possam ser cheios, com uma capacidade inferior a 500 ml ou superior a 10 l;
- b) Folhas, películas ou outros objectos que não possam ser cheios ou para os quais seja impraticável determinar a relação entre a área de superfície de tais objectos e a quantidade de géneros alimentícios em contacto com eles.

3 — Nos casos referidos no n.º 2, o limite expresso em miligramas por quilograma nos referidos anexos I, II e III será dividido pelo factor de conversão 6, a fim de o exprimir em miligramas por decímetro quadrado.

#### Artigo 10.º

##### Verificação dos limites de migração

1 — A verificação do cumprimento dos limites de migração global e específica, que poderá ser realizada colocando a amostra do material ou objecto, quer em contacto com o(s) género(s) alimentício(s), quer com o(s) seu(s) simulador(es), deverá ser efectuada de acordo com as regras estabelecidas nos anexos VI, VII e VIII a este decreto-lei.

2 — À verificação do cumprimento do limite de migração global utilizando o(s) simulador(es) dos géneros alimentícios deverão ser aplicados os métodos fixa-

dos na pré-norma europeia ENV 1186 (1994) e futura norma europeia (EN) correspondente.

3 — A verificação do cumprimento dos limites de migração específica não será obrigatória se for possível estabelecer que do cumprimento do limite de migração global, a que se refere o artigo 8.º deste diploma, resulta que os limites de migração específica não sejam excedidos.

4 — A verificação do cumprimento do limite de migração específica de uma dada substância não será obrigatória se se puder provar que, tendo em conta a quantidade residual dessa substância no material ou objecto, a sua migração total não pode exceder o limite de migração específica estabelecido.

5 — O controlo da observância dos limites de migração para os géneros alimentícios deve ser efectuado nas condições mais extremas de tempo e de temperatura que seja possível prever para a utilização real.

#### Artigo 11.º

##### Declaração de conformidade

1 — Nos estádios do circuito comercial que não seja o de venda a retalho, os materiais e objectos de matéria plástica destinados a entrar em contacto com géneros alimentícios serão acompanhados por uma declaração escrita atestando o cumprimento da legislação que lhes é aplicável.

2 — O disposto no número anterior não se aplica aos materiais e objectos de matéria plástica que, pela sua natureza, se destinam claramente a entrar em contacto com os géneros alimentícios.

#### Artigo 12.º

##### Fiscalização

1 — A fiscalização do cumprimento das normas do presente diploma compete:

Às direcções regionais do Ministério da Economia, no caso em que os materiais ou objectos ainda não foram lançados no mercado;

À Direcção-Geral de Fiscalização e Controlo da Qualidade Alimentar, em articulação com as direcções regionais do Ministério da Agricultura, do Desenvolvimento Rural e das Pescas, quando os mesmos materiais ou objectos tenham sido lançados no mercado, quer tenham ou não sido postos em contacto com géneros alimentícios.

2 — Sem prejuízo da competência das autoridades policiais e administrativas, compete especialmente à Inspeção-Geral das Actividades Económicas a investigação e a instrução dos processos por contra-ordenação, por infracção ao disposto no presente diploma.

#### Artigo 13.º

##### Regime sancionatório

As infracções ao disposto no presente diploma constituem contra-ordenações punidas com coima, nos termos do disposto nos n.ºs 1 a 3 do artigo 7.º do Decreto-Lei n.º 193/88, de 30 de Maio, sendo-lhes ainda aplicável o regime geral consagrado no Decreto-Lei

n.º 433/82, de 20 de Outubro, com as alterações que lhe foram introduzidas pelos Decretos-Leis n.ºs 356/89, de 17 de Outubro, e 244/95, de 14 de Setembro.

#### Artigo 14.º

##### Entidade competente para aplicação de coimas e de sanções acessórias

1 — A aplicação de coimas e de sanções acessórias, no âmbito do presente diploma, compete aos directores regionais do Ministério da Economia.

2 — As direcções regionais do Ministério da Economia deverão remeter à Direcção-Geral de Fiscalização e Controlo da Qualidade Alimentar cópia das decisões finais proferidas nos processos instaurados pelas contra-ordenações ao presente diploma.

#### Artigo 15.º

##### Disposições transitórias

1 — As substâncias incluídas na secção B do anexo I a este diploma são autorizadas a título provisório.

2 — A partir de 1 de Janeiro de 2002 apenas os monómeros e as outras substâncias iniciadoras incluídas na secção A do anexo I podem ser usados no fabrico de materiais e objectos de matéria plástica, sem prejuízo das restrições aí especificadas.

3 — Até 31 de Dezembro de 2002 é permitido o fabrico e a importação de materiais e objectos de matéria plástica destinados a entrar em contacto com géneros alimentícios que apenas satisfaçam o disposto na legislação revogada.

#### Artigo 16.º

##### Norma revogatória

São revogados o Decreto-Lei n.º 239/99, de 25 de Junho, e a Portaria n.º 51/91, de 18 de Janeiro.

Visto e aprovado em Conselho de Ministros de 22 de Fevereiro de 2001. — *António Manuel de Oliveira Guterres* — *Mário Cristina de Sousa* — *Luís Manuel Capoulas Santos* — *Maria Manuela de Brito Arcaño Marques da Costa*.

Promulgado em 20 de Março de 2001.

Publique-se.

O Presidente da República, JORGE SAMPAIO.

Referendado em 30 de Março de 2001.

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

#### ANEXO I

**Lista de monómeros e outras substâncias iniciadoras que podem ser usados no fabrico de materiais e objectos de matéria plástica.**

##### Introdução geral

1 — O presente anexo contém a lista de monómeros e outras substâncias iniciadoras. A lista inclui:

- a) As substâncias destinadas a serem submetidas a polimerização, para fabrico de macromoléculas por policondensação, por poliadição ou por qualquer outro processo semelhante;

- b) As substâncias macromoleculares, naturais ou sintéticas, utilizadas no fabrico de macromoléculas modificadas, no caso de os monómeros ou de as outras substâncias iniciadoras necessários para a sua síntese não constarem da lista;
- c) As substâncias utilizadas para modificar substâncias macromoleculares, naturais ou sintéticas, existentes.

2 — A lista não inclui os sais (incluindo sais duplos e sais ácidos) de alumínio, amónio, cálcio, ferro, magnésio, potássio, sódio e zinco dos ácidos, fenóis ou álcoois autorizados que são também autorizados; porém, nomes contendo designações do tipo «sais do(s) ácido(s). . .» figurarão nas listas se o(s) ácido(s) isolado(s) correspondente(s) não for(em) referido(s). Em tais casos, o significado da expressão «sais» é «sais de alumínio, amónio, cálcio, ferro, magnésio, potássio, sódio e zinco».

3 — A lista também não inclui as seguintes substâncias cuja presença é permitida:

- a) As substâncias que possam encontrar-se presentes no produto acabado, como:
- Impurezas nas substâncias utilizadas;
  - Produtos intermédios da reacção;
  - Produtos de decomposição;
- b) Os oligómeros e as substâncias macromoleculares naturais ou sintéticas, bem como as misturas respectivas, se os monómeros ou as substâncias iniciadoras necessárias para a sua síntese constarem da lista;
- c) As misturas das substâncias autorizadas.

Os materiais e objectos que contêm as substâncias indicadas nas alíneas a), b) e c) devem satisfazer o disposto no artigo 1.º do Decreto-Lei n.º 193/88, de 30 de Maio.

4 — No que respeita aos critérios de pureza, as substâncias devem ser de boa qualidade técnica.

5 — A lista contém as seguintes informações:

- Coluna 1, «Número PM/REF» — o número de referência CEE, no domínio dos materiais de embalagem, relativo às substâncias, na lista;
- Coluna 2, «Número CAS» — o número de registo CAS (Chemical Abstracts Service);
- Coluna 3, «Designação» — a designação química;
- Coluna 4, «Restrições e ou especificações» — podem incluir:

- O limite de migração específica (=LME);
- A quantidade máxima permitida de substância no material ou objecto acabado (=QM);
- A quantidade máxima permitida de substância no material ou objecto, expressa em mg/6 dm<sup>2</sup> da superfície em contacto com géneros alimentícios (=QMA);
- Quaisquer outras restrições especificamente referidas;
- Qualquer tipo de especificação referente à substância ou ao polímero.

6 — Se uma substância referida na lista como composto individual for igualmente abrangida por uma

denominação genérica, as restrições aplicáveis a essa substância serão as indicadas para o composto individual.

7 — Se houver qualquer incongruência entre o número CAS e a designação química, esta terá preferência sobre o número CAS. Se se verificar discordância entre o número CAS referido no EINECS (European Inventory of Existing Commercial Chemical Substances) e o registo CAS, será aplicável o número CAS do registo CAS.

8 — A coluna 4 do quadro utiliza uma série de abreviaturas ou expressões cujo significado é o seguinte:

LD=limite de detecção do método de análise;  
PA=produto acabado;  
NCO=grupo isocianato;  
ND=não detectável.

Para efeitos do presente diploma, entende-se por «não detectável» que a substância em questão não deverá ser detectada por um método analítico validado, capaz de a detectar até ao limite de detecção (LD) especificado. Se, correntemente, tal método ainda não existir, poder-se-á recorrer a um método analítico com características adequadas ao limite de detecção enquanto se aguarda o desenvolvimento de um método validado;

QM=quantidade máxima permitida de substância «residual» no material ou objecto;

QM(T)=quantidade máxima permitida de substância «residual» no material ou objecto, expressa como total do agrupamento ou da(s) substância(s) indicada(s).

Para efeitos do presente diploma, «QM(T)» significa que a quantidade máxima de substância

«residual» no material ou objecto deverá ser determinada através de um método analítico validado para o limite especificado. Se, correntemente, tal método ainda não existir, poderá recorrer-se a um método analítico com características adequadas ao limite especificado enquanto se aguarda o desenvolvimento de um método validado;

LME=limite de migração específica nos géneros alimentícios ou nos simuladores de géneros alimentícios, excepto se for especificado de outro modo.

Para efeitos do presente diploma, «LME» significa que a migração específica da substância deverá ser determinada por um método analítico validado para o limite especificado. Se, correntemente, tal método ainda não existir, poder-se-á recorrer a um método analítico com características adequadas ao limite especificado enquanto se aguarda o desenvolvimento de um método validado;

LME(T)=limite de migração específica nos géneros alimentícios ou nos simuladores de géneros alimentícios, expressa como total do agrupamento ou da(s) substância(s) indicada(s).

Para efeitos do presente diploma, «LME(T)» significa que a migração específica das substâncias deverá ser determinada através de um método analítico validado para o limite especificado. Se, correntemente, tal método ainda não existir, poderá recorrer-se a um método analítico com características adequadas ao limite especificado enquanto se aguarda o desenvolvimento de um método validado.

## SECÇÃO A

## Lista de monómeros e de outras substâncias iniciadoras autorizadas

Número PM/REF (1)	Número CAS (2)	Designação (3)	Restrições e ou especificações (4)
10 030	000514-10-3	Ácido abiético.	
10 060	000075-07-0	Acetaldeído.	LME(T)=6 mg/kg (2).
10 090	000064-19-7	Ácido acético.	
10 120	000108-05-4	Acetato de vinilo.	LME=12 mg/kg.
10 150	000108-24-7	Anidrido acético.	
10 210	000074-86-2	Acetileno.	
10 630	000079-06-1	Acrilamida.	LME=ND (LD=0,01 mg/kg).
10 660	015214-89-8	Ácido 2-acrilamido-2-metilpropanossulfónico.	LME=0,05 mg/kg.
10 690	000079-10-7	Ácido acrílico.	
10 750	002495-35-4	Acrilato de benzilo.	
10 780	000141-32-2	Acrilato de <i>n</i> -butilo.	
10 810	002998-08-5	Acrilato de sec-butilo.	
10 840	001663-39-4	Acrilato de terc-butilo.	
11 000	050976-02-8	Acrilato de dicitlopentadienilo.	QMA=0,05 mg/6 dm <sup>2</sup> .
11 245	002156-97-0	Acrilato de dodecilo.	LME=0,05 mg/kg (1).
11 470	000140-88-5	Acrilato de etilo.	
	000818-61-1	Acrilato de hidroxietilo.	V. «Monoacrilato de etilenoglicol».
11 590	00106-63-8	Acrilato de isobutilo.	
11 680	000689-12-3	Acrilato de isopropilo.	
11 710	000096-33-3	Acrilato de metilo.	
11 830	000818-61-1	Monoacrilato de etilenoglicol.	
11 890	002499-59-4	Acrilato de <i>n</i> -octilo.	
11 980	000925-60-0	Acrilato de propilo.	
12 100	000107-13-1	Acrilonitrilo.	
12 130	000124-04-9	Ácido adípico.	LME=ND (LD=0,020 mg/kg, tolerância analítica incluída).

Número PM/REF (1)	Número CAS (2)	Designação (3)	Restrições e ou especificações (4)
12 265	004074-90-2	Adipato de divinilo.	QM=5 mg/kg no PA. Apenas para usar como copolímero.
12 280	002035-75-8	Anidrido adípico.	
12 310		Albumina.	
12 340		Albumina coagulada por formaldeído.	
12 375		Monoálcoois alifáticos saturados, lineares, primários (C4-C22).	
12 670	002855-13-2	1-Amino-3-aminometil-3,5,5-trimetilciclo-hexano.	LME=6 mg/kg.
12 761	000693-57-2	Ácido 12-aminododecanóico.	LME=0,05 mg/kg.
12 788	002432-99-7	Ácido 11-amino-undecanóico.	LME=5 mg/kg.
12 789	007664-41-7	Amónia.	
12 820	000123-99-9	Ácido azelaico.	
12 970	004196-95-6	Anidrido azelaico.	
13 000	001477-55-0	1,3-Benzenodimetanamina.	LME=0,05 mg/kg.
13 060	004422-95-1	Tricloreto do ácido 1,3,5-benzenotricarboxílico.	QMA=0,05 mg/6 dm <sup>2</sup> (expressa como ácido 1,3,5-benzenotricarboxílico).
13 090	000065-85-0	Ácido benzóico.	
13 150	000100-51-6	Álcool benzílico.	
	000111-46-6	Éter bis (2-hidroxiétilfílico).	V. «Dietilenoglicol».
	000077-99-6	2,2-Bis (hidroximetil)-1-butanol.	V. «1,1,1-Trimetilolpropano».
13 180	000498-66-8	Biciclo [2.2.1] hepteno-2 (=norbomeno).	LME=0,05 mg/kg.
13 210	001761-71-3	Bis (4-aminociclo-hexil) metano.	LME=0,05 mg/kg.
13 390	000105-08-8	1,4-Bis (hidroximetil) ciclo-hexano.	
13 480	000080-05-7	2,2-Bis (4-hidroxifenil) propano.	LME=3 mg/kg.
13 510	001675-54-3	Éter bis (2,3-epoxipropílico) de 2,2-bis (4-hidroxifenil) propano (=Badge).	LME(T)=1 mg/kg (9). Autorizado até 1 de Janeiro de 2005.
	000110-98-5	Éter bis (hidroxipropílico).	V. «Dipropilenoglicol».
	005124-30-1	Bis (4-isocianatociclo-hexil) metano.	V. «4,4-Diisocianato de diciclo-hexil-metano».
13 530	038103-06-9	Bis (anidrido ftálico) de 2,2-bis (4-hidroxifenil) propano.	LME=0,05 mg/kg.
13 600	047465-97-4	3,3-Bis (3-metil-4-hidroxifenil)-2-indolinona.	LME=1,8 mg/kg.
	000080-05-7	Bisfenol A.	V. «2,2-Bis (4-hidroxifenil) propano».
	001675-54-3	Éter bis (2,3-epoxipropílico) de bisfenol A.	V. «Éter bis (2,3-epoxipropílico) de 2,2-bis (4-hidroxifenil)-propano».
13 614	038103-06-9	Bis (anidrido ftálico) de bisfenol A.	V. 13 530.
13 630	000106-99-0	Butadieno.	QM=1 mg/kg no PA ou LME — não detectável (LD=0,02 mg/kg, tolerância analítica incluída).
13 690	000107-88-0	1,3-Butanodiol.	
13 780	002425-79-8	Éter bis (2,3-epoxipropílico) de 1,4-butanodiol.	QM=1 mg/kg no PA (expresso como grupo epoxi, massa molar=43).
13 840	000071-36-3	1-Butanol.	
13 870	000106-98-9	1-Buteno.	
13 900	000107-01-7	2-Buteno.	
14 020	000098-54-4	4-terc-butilfenol.	LME=0,05 mg/kg.
14 110	000123-72-8	Butiraldeído.	
14 140	000107-92-6	Ácido butírico.	
14 170	000106-31-0	Anidrido butírico.	
14 200	000105-60-2	Caprolactama.	LME(T)=15 mg/kg (5).
14 230	002123-24-2	Caprolactama, sal de sódio.	LME(T)=15 mg/kg (expresso como caprolactama) (5).
14 320	000124-07-2	Ácido caprílico.	
14 350	000630-08-0	Monóxido de carbono.	
14 380	000075-44-5	Cloreto de carbonilo.	QM=1 mg/kg no PA.
14 411	008001-79-4	Óleo de rícino.	
14 500	009004-34-6	Celulose.	
	000115-28-6	Ácido clorêndico.	V. «Ácido hexacloroendometileno-tetra-hidroftálico».
14 530	007782-50-5	Cloro.	
	000106-89-8	1-Cloro-2,3-epoxipropano.	V. «Epicloridrina».
14 650	000079-38-9	Clorotrifluoroetileno.	QMA=0,05 mg/6 dm <sup>2</sup> .
14 680	000077-92-9	Ácido cítrico.	
14 710	000108-39-4	m-Cresol.	
14 740	000095-48-7	o-Cresol.	
14 770	000106-44-5	p-Cresol.	
	000105-08-8	1,4-Ciclo-hexanodimetanol.	V. «1,4-Bis (hidroximetil) ciclo-hexano».
14 841	000599-64-4	4-Cumilfenol.	LME=0,05 mg/kg.
14 950	003173-53-3	Isocianato de ciclo-hexilo.	QM(T)=1 mg/kg no PA (expresso como NCO).
15 070	001647-16-1	1,9-Decadieno.	LME=0,05 mg/kg.
15 095	000334-48-5	Ácido decanóico.	
15 100	000112-30-1	1-Decanol.	
	000107-15-3	1,2-Diaminoetano.	V. «Etilenodiamina».
	000124-09-4	1,6-Diamino-hexano.	V. «Hexametilendiamina».
15 130	000872-05-9	1-Deceno.	LME=0,05 mg/kg.
15 250	000110-60-1	1,4-Diaminobutano.	
15 565	000106-46-7	1,4-Diclorobenzeno.	LME=12 mg/kg.

Número PM/REF (1)	Número CAS (2)	Designação (3)	Restrições e ou especificações (4)
15 700	005124-30-1	4,4'-Diisocianato de díciclo-hexilmetano.	QM(T)=1 mg/kg no PA (expresso como NCO).
15 760	000111-46-6	Dietilenoglicol.	LME(T)=30 mg/kg (3).
15 790	000111-40-0	Dietilenotriamina.	LME=5 mg/kg.
15 820	000345-92-6	4,4'-Difluorobenzofenona.	LME=0,05 mg/kg.
15 880	000120-80-9	1,2-Di-hidroxibenzeno.	LME=6 mg/kg.
15 910	000108-46-3	1,3-Di-hidroxibenzeno.	LME=2,4 mg/kg.
15 940	000123-31-9	1,4-Di-hidroxibenzeno.	LME=0,6 mg/kg.
15 970	000611-99-4	4,4'-Di-hidroxibenzofenona.	LME=6 mg/kg.
16 000	000092-88-6	4,4'-Di-hidroxidifenilo.	LME=6 mg/kg.
16 150	000108-01-0	Dimetilaminoetanol.	LME=18 mg/kg.
16 240	000091-97-4	4,4'-Diisocianato de 3,3'-dimetildifenilo.	QM(T)=1 mg/kg no PA (expresso como NCO).
16 360	000576-26-1	2,6-Dimetilfenol.	LME=0,05 mg/kg.
16 450	000646-06-0	1,3-Dioxolano.	LME=0,05 mg/kg.
16 480	000126-58-9	Dipentaeritritol.	
16 570	004128-73-8	4,4'-Diisocianato de éter difenílico.	QM(T)=1 mg/kg no PA (expresso como NCO).
16 600	005873-54-1	2,4'-Diisocianato de difenilmetano.	QM(T)=1 mg/kg no PA (expresso como NCO).
16 630	000101-68-8	4,4'-Diisocianato de difenilmetano.	QM(T)=1 mg/kg no PA (expresso como NCO).
16 660	000110-98-5	Dipropilenoglicol.	
16 694	013811-50-2	N,N'-Divinil-2-imidazolidinona.	QM=5 mg/kg no PA.
16 704	000112-41-4	1-Dodeceno.	LME=0,05 mg/kg.
16 750	000106-89-8	Epicloridrina.	QM=1 mg/kg no PA.
16 780	000064-17-5	Etanol.	
16 950	000074-85-1	Etileno.	
16 960	000107-15-3	Etilenodiamina.	LME=12 mg/kg.
16 990	000107-21-1	Etilenoglicol.	LME(T)=30 mg/kg (3).
17 005	000151-56-4	Etilenoimina.	LME=ND (LD=0,01 mg/kg).
17 020	000075-21-8	Óxido de etileno.	QM=1 mg/kg no PA.
17 050	000104-76-7	2-Etil-1-hexanol.	LME=30mg/kg.
17 160	000097-53-0	Eugenol.	LME=ND (LD=0,02 mg/kg, tolerância analítica incluída).
17 170	061788-47-4	Ácidos gordos de óleo de coco.	
17 200	068308-53-2	Ácidos gordos de óleo de soja.	
17 230	061790-12-3	Ácidos gordos de óleo de <i>tall</i> .	
17 260	000050-00-0	Formaldeído.	LME=15 mg/kg.
17 290	000110-17-8	Ácido fumárico.	
17 530	000050-99-7	Glicose.	
18 010	000110-94-1	Ácido glutárico.	
18 070	000108-55-4	Anidrido glutárico.	
18 100	000056-81-5	Glicerol.	
18 220	068564-88-5	Ácido N-heptilaminoundecanóico.	LME=0,05 mg/kg (1).
18 250	000115-28-6	Ácido hexacloroendometileno-tetra-hidroftálico.	LME=ND (LD=0,01 mg/kg).
18 280	000115-27-5	Anidrido hexacloroendometileno-tetra-hidroftálico.	LME=ND (LD=0,01 mg/kg).
18 310	036653-82-4	1-Hexadecanol.	
18 430	000116-15-4	Hexafluoropropileno.	LME=ND (LD=0,01 mg/kg).
18 460	000124-09-4	Hexametenodiamina.	LME=2,4 mg/kg.
18 640	000822-06-0	Diisocianato de hexametenileno.	QM(T)=1 mg/kg no PA (expresso como NCO).
18 670	000100-97-0	Hexametenotetramina.	LME(T)=15 mg/kg (expresso como formaldeído).
	000123-31-9	Hidroquinona.	V. «1,4-Di-hidroxibenzeno».
18 820	000592-41-6	1-Hexeno.	LME=3 mg/kg.
18 880	000099-96-7	Ácido <i>p</i> -hidroxibenzóico.	
19 000	000115-11-7	Isobuteno.	
19 060	000109-53-5	Éter isobutilvinílico.	QM=5 mg/kg no PA.
19 150	000121-91-5	Ácido isoftálico.	LME=5 mg/kg.
19 210	001459-93-4	Isoftalato de dimetilo.	LME=0,05 mg/kg.
19 270	000097-65-4	Ácido itacónico.	
19 460	000050-21-5	Ácido láctico.	
19 470	000143-07-7	Ácido láurico.	
19 480	002146-71-6	Taurato de vinilo.	
19 510	011132-73-3	Lignocelulose.	
19 540	000110-16-7	Ácido maleico.	LME(T)=30 mg/kg (4).
19 960	000108-31-6	Anidrido maleico.	LME(T)=30 mg/kg (expresso como ácido maleico) (4).
	000108-78-1	Melamina.	V. «2,4,6-Triamino-1,3,5-triazina».
19 990	000079-39-0	Metacrilamida.	LME=ND (LD=0,02 mg/kg, tolerância analítica incluída).
20 020	000079-41-4	Ácido metacrílico.	
20 050	000096-05-9	Metacrilato de alilo.	LME=0,05 mg/kg.
20 080	002495-37-6	Metacrilato de benzilo.	
20 110	000097-88-1	Metacrilato de butilo.	

Número PM/REF (1)	Número CAS (2)	Designação (3)	Restrições e ou especificações (4)	
20 140	002998-18-7	Metacrilato de sec-butilo.	LME=ND (LD=0,02 mg/kg, tolerância analítica incluída).	
20 170	000585-07-9	Metacrilato de terc-butilo.		
20 530	002867-47-2	Metacrilato de 2-(dimetilamino) etilo.		
20 890	000097-63-2	Metacrilato de etilo.	LME=ND (LD=0,02 mg/kg, tolerância analítica incluída).	
21 010	000097-86-9	Metacrilato de isobutilo.		
21 100	004655-34-9	Metacrilato de isopropilo.		
21 130	000080-62-6	Metacrilato de metilo.		
21 190	000868-77-9	Monometacrilato de etilenoglicol.		
21 280	002177-70-0	Metacrilato de fenilo.		
21 340	002210-28-8	Metacrilato de propilo.		
21 460	000760-93-0	Anidrido metacrílico.		
21 490	000126-98-7	Metacrilonitrilo.		
21 550	000067-56-1	Metanol.		QMA=0,006 mg/6 dm <sup>2</sup> . Apenas para utilizar em polipropileno. LME=ND (LD=0,01 mg/kg). LME=0,02 mg/kg. QMA=5 mg/6 dm <sup>2</sup> .
21 730	000563-45-1	3-Metil-buteno.		
21 940	000924-42-5	N-Metilolacrilamida.	LME=0,05 mg/kg. QM(T)=1 mg/kg no PA (expresso como NCO).	
22 150	000691-37-2	4-Metil-1-penteno.		
22 331	025513-64-8	Mistura de 1,6-diamino-2,2,4-trimetil-hexano (40 % m/m) e 1,6-diamino-2,4,4-trimetil-hexano (60 % m/m).		
22 350	000544-63-8	Ácido mirístico.	LME=0,05 mg/kg. QM(T)=1 mg/kg no PA (expresso como NCO).	
22 390	000840-65-3	2,6-Naftalenodicarboxilato de dimetilo.		
22 420	003173-72-6	1,5-Diisocianato de naftaleno.		
22 450	009004-70-0	Nitrocelulose.	V. «Biciclo [2.2.1] hepteno-2». QM(T)=1 mg/kg no PA (expresso como NCO).	
22 480	000143-08-8	1-Nonanol.		
22 550	000498-66-8	Norborneno.		
22 570	000112-96-9	Socianato de Octadecilo.		
22 600	000111-87-5	1-Octanol.		
22 660	000111-66-0	1-Octeno.	LME=15 mg/kg.	
22 763	000112-80-1	Ácido oleico.		
22 780	000057-10-3	Ácido palmítico.		
22 840	000115-77-5	Pentaeritritol.		
22 870	000071-41-0	1-Pentanol.		
22 937	001623-05-8	Éter perfluoropropilperfluorvinílico.		
22 960	000108-95-2	Fenol.		
23 050	000108-45-2	1,3-Fenilenodiamina.		
	000075-44-5	Fosgénio.		
23 170	007664-38-2	Ácido fosfórico.		
23 175	000122-52-1	Fosfito de trietilo.	QM=ND (LD=1 mg/kg no PA).	
23 200	000088-99-3	Ácido oftálico.		
		Ácido ftálico.		
23 230	000131-17-9	Ftalato de dialilo.	V. «Ácido tereftálico». LME=ND (LD=0,01 mg/kg).	
23 380	000085-44-9	Anidrido ftálico.		
23 470	000080-56-8	Alfa-Pineno.	De acordo com as especificações estipuladas no anexo IV.	
23 500	000127-91-3	Beta-Pineno.		
23 547	009016-00-6	Polidimetilsiloxano (Mn > 6800).		
	063148-62-9			
23 590	025322-68-3	Polietilenoglicol.		
23 651	025322-69-4	Polipropilenoglicol.		
23 740	000057-55-6	1,2-Propanodiol.		
23 770	000504-63-2	1,3-Propanodiol.		
23 800	000071-23-8	1-Propanol.		
23 830	000067-63-0	2-Propanol.		
23 860	000123-38-6	Propionaldeído.	LME=0,05 mg/kg.	
23 890	000079-09-4	Ácido propiónico.		
23 920	000105-38-4	Propionato de vinilo.		
23 950	000123-62-6	Anidrido propiónico.		
23 980	000115-07-1	Propileno.		
24 010	000075-56-9	Óxido de propileno.		
	000120-80-9	Pirocatecol.		
24 057	000089-32-7	Anidrido piromelítico.		
24 070	073138-82-6	Ácidos resínicos.		LME(T)=6 mg/kg (expresso como acetaldeído) (2).
	000108-46-3	Resorcinol.		
24 100	008050-09-7	Colofónia.		
24 130	008050-09-7	Colofónia de gema.		
24 160	008052-10-6	Resina de tall oil.		
24 190	009014-63-5	Resina de madeira.		
24 250	009006-04-6	Borracha natural.		
24 270	000069-72-7	Ácido salicílico.		
24 280	000111-20-6	Ácido sebáico.		



Número PM/REF (1)	Número CAS (2)	Designação (3)	Restrições e ou especificações (4)
24 430	002561-88-8	Anidrido sebácico.	
24 475	001313-82-2	Sulfureto de sódio.	
24 490	000050-70-4	Sorbitol.	
24 520	008001-22-7	Óleo de soja.	
24 540	009005-25-8	Amido, qualidade alimentar.	
24 550	000057-11-4	Ácido esteárico.	
24 610	000100-42-5	Estireno.	
24 760	026914-43-2	Ácido estireno-sulfónico.	LME=0,05 mg/kg.
24 820	000110-15-6	Ácido succínico.	
24 850	000108-30-5	Anidrido succínico.	
24 880	000057-50-1	Sacarose.	
24 887	006362-79-4	Ácido-5-sulfoisotáltico, sal monossódico.	LME=5 mg/kg.
24 888	003965-55-7	5-Sulfoisotálato de dimetilo, sal monossódico.	LME=0,05 mg/kg.
24 910	000100-21-0	Ácido tereftálico.	LME=7,5 mg/kg.
24 940	000100-20-9	Dicloreto do ácido tereftálico.	LME(T)=7,5 mg/kg (expresso como ácido tereftálico).
24 970	000120-61-6	Tereftalato de dimetilo.	
25 080	001120-36-1	1-Tetradeceno.	LME=0,05 mg/kg.
25 090	000112-60-7	Tetraetilenoglicol.	
25 120	000116-14-3	Tetrafluoroetileno.	LME=0,05 mg/kg.
25 150	000109-99-9	Tetra-hidrofurano.	LME=0,6 mg/kg.
25 180	000102-60-3	N, N, N', N'-Tetrakis (2-hidroxi-propil) etilenodiamina.	
25 210	000584-84-9	2,4-Diisocianato de tolueno.	QM(T)=1 mg/kg no PA (expresso como NCO).
25 240	000091-08-7	2,6-Diisocianato de tolueno.	QM(T)=1 mg/kg no PA (expresso como NCO).
25 270	026747-90-0	2,4-Diisocianato de tolueno dímero.	QM(T)=1 mg/kg no PA (expresso como NCO).
25 360	-	Triálquil (C5-C15) acetato de 2,3-epoxipropilo.	QM=1 mg/kg no PA (expresso como grupo epoxi, massa molecular=43).
25 385	000102-70-5	Triálilamina.	De acordo com as especificações estipuladas no anexo IV. LME=30 mg/kg.
25 420	000108-78-1	2,4,6-Triamino-1,3,5-triazina.	
25 510	000112-27-6	Trietilenoglicol.	
25 600	000077-99-6	1,1,1-Trimetilolpropano.	LME=6 mg/kg.
25 910	024800-44-0	Tripropilenoglicol.	
25 927	027955-94-8	1,1,1-Tris(4-hidroxifenil) etano.	QM=0,5 mg/kg no PA. Para utilizar apenas em carbonatos.
25 960	000057-13-6	Ureia.	
26 050	000075-01-4	Cloreto de vinilo.	QM = 1 mg/kg no PA e LME = ND (LD=0,01 mg/kg) (11).
26 110	000075-35-4	Cloreto de vinilideno.	QM = 5 mg/kg no PA ou LME = ND (LD=0,05 mg/kg).
26 140	000075-38-7	Fluoreto de vinilideno.	LME=5 mg/kg.
26 155	001072-63-5	1-Vinilimidazole.	QM=5 mg/kg no PA.
26 170	003195-78-6	N-Vinil-N-metilacetamida.	QM=2 mg/kg no PA.
26 320	002768-02-7	Viniltrimetoxissilano.	QM=5 mg/kg no PA.
26 360	007732-18-5	Água.	De acordo com a Directiva n.º 98/83/CE.

## SECÇÃO B

**Lista de monómeros e outras substâncias iniciadoras que podem continuar a ser usados enquanto se aguarda decisão sobre a sua inclusão na secção A**

Número PM/REF (1)	Número CAS (2)	Designação (3)	Restrições e ou especificações (4)
10 599/90A	061788-89-4	Dímeros dos ácidos gordos insaturados (C18) destilados.	
10 599/91	061788-89-4	Dímeros dos ácidos gordos insaturados (C18) não destilados.	
10 599/92A	068783-41-5	Dímeros hidrogenados dos ácidos gordos insaturados (C18) destilados.	
10 599/93	068783-41-5	Dímeros hidrogenados dos ácidos gordos insaturados (C18) não destilados.	
11 500	000103-11-7	Acrilato de 2-etil-hexilo.	
11 530	000999-61-1	Acrilato de 2-hidroxi-propilo.	
12 910	001732-10-1	Azelato de dimetilo.	
	000528-44-9	Ácido 1,2,4-benzenotricarboxílico.	V. «Ácido trimelítico».
	000091-76-9	Benzoguanamina	V. «2,4-Diamino-6-fenil-1,3,5-triazina».
	000080-09-1	Bisfenol S.	V. «4,4'-Di-hidroxidifenilsulfona».
13 720	000110-63-4	1,4-Butanodiol.	
13 810	000505-65-7	1,4-Butanodiolformal.	

Número PM/REF (1)	Número CAS (2)	Designação (3)	Restrições e ou especificações (4)
13 932	000598-32-3	3-Butenol-2.	
14 260	000502-44-3	Caprolactona.	
14 800	003724-65-0	Ácido crotónico.	
15 310	000091-76-9	2,4-Diamino-6-fenil-1,3,5-triazina.	
15 370	003236-53-1	1,6-Diamino-2,2,4-trimetil-hexano.	
15 400	003236-54-2	1,6-Diamino-2,4,4-trimetil-hexano.	
15 610	000080-07-9	4,4'-Diclorodifenilsulfona.	
15 730	000077-73-6	Diciclopentadieno.	
16 090	000080-09-1	4,4'-Di-hidroxidifenilsulfona.	
16 210	006864-37-5	3,3'-Dimetil-4,4'-diaminodieciclo-hexilmetano.	
16 390	000126-30-7	2,2-Dimetil-1,3-propanodiol.	
16 540	000102-09-0	Carbonato de difenilo.	
16 690	001321-74-0	Divinilbenzeno.	QM=1 mg/kg no PA ou LME=ND (LD=0,02 mg/kg, tolerância analítica incluída).
16 697	000693-23-2	Ácido dodecanodióico.	
17 110	016219-75-3	5-Etilidenobíciclo (2,2,1) hepteno-2.	
18 370	000592-45-0	1,4-Hexadieno.	
18 441	000085-42-7	Anidrido hexa-hidroftálico.	
18 700	000629-11-8	1,6-Hexanodiol.	
19 180	000099-63-8	Dicloreto de ácido isoftálico.	
	000078-79-5	Isopreno.	V. «2-Metil-1,3-butadieno».
19 490	000947-04-6	Lauroactama.	
19 570	000999-21-3	Maleato de dialilo.	
19 600	000105-76-0	Maleato de dibutilo.	
20 260	000101-43-9	Metacrilato de ciclo-hexilo.	
20 380	001189-08-8	Dimetacrilato de 1,3-butanodiol.	
20 410	002082-81-7	Dimetacrilato de 1,4- butanodiol.	
20 440	000097-90-5	Dimetacrilato de etilenoglicol.	
20 590	000106-91-2	Metacrilato de 2,3-epoxipropilo.	QM(T)=5 mg/kg no PA (expresso como grupo epoxi, massa molar=43).
21 370	010595-80-9	Metacrilato de 2-sulfoetilo.	
21 400	054276-35-6	Metacrilato de sulfopropilo.	
21 520	001561-92-8	Metalilsulfonato de sódio.	QM=5 mg/kg no PA.
21 640	000078-79-5	2-Metil-1,3-butadieno.	V. «1,4-Butanodiolformal».
	000505-65-7	1,4-(Metilenodioxí) butano.	
21 970	000923-02-4	N-Metilolmetacrilamida.	
22 210	000098-83-9	Alfa-Metilestireno.	
22 360	001141-38-4	Ácido 2,6-naftalenodicarboxílico.	
	000126-30-7	Neopentilglicol.	V. «2,2-Dimetil-1,3-propanodiol».
	000498-66-8	Norborneno.	V. «Bíciclo (2,2,1) hepteno-2».
22 720	000140-66-9	4-Terc-octilfenol.	V. «4-(1,1,3,3-Tetrametilbutil)fenol».
22 900	000109-67-1	1-Penteno.	V. «Ácido isoftálico».
	000106-79-6	Ácido ftálico.	
24 370	000106-79-6	Sebacato de dimetilo.	
25 185	000140-66-9	4-(1,1,3,3-Tetrametilgutí)fenol (=4-Terc-octilfenol).	LME=ND (LD=0,01 mg/kg, tolerância analítica incluída).
25 380		Triacrilato de 1,1,1-trimetilolpropano.	
25 390	000101-37-1	Cianurato de trialilo.	
25 450	026896-48-0	Triciclododecanodimetanol.	
25 540	000528-44-9	Ácido trimelítico.	QM(T)=5 mg/kg no PA.
23 550	000552-30-7	Anidrido trimelítico.	QM(T)=5 mg/kg no PA (expresso como ácido trimelítico).
25 810	015625-89-5	Triacrilato de 1,1,1-trimetilolpropano.	
25 840	003290-92-4	Trimetacrilato de 1,1,1-trimetilolpropano.	
25 900	000110-88-3	Trioxano.	
26 230	000088-12-0	Vinilpirrolidona.	

## ANEXO II

**Lista não completa dos aditivos que podem ser utilizados no fabrico de materiais e objectos de matéria plástica quando destinados a entrar em contacto com géneros alimentícios.**

## Introdução geral

1 — O presente anexo contém a lista:

- a) Das substâncias que são incorporadas nas matérias plásticas para conferirem ao produto acabado determinadas características tecnológicas. A sua presença nos objectos produzidos é, portanto, intencional;

- b) Das substâncias cuja função é tomar o meio mais favorável ao processo de polimerização (por exemplo, emulsionantes, agentes tensoactivos, agentes tamponizantes, etc.).

Não figuram na lista as substâncias que influenciam directamente a formação dos polímeros (nomeadamente os catalizadores).

2 — A lista não inclui os sais (incluindo os sais duplos e os sais ácidos) de alumínio, amónio, cálcio, ferro, magnésio, potássio, sódio e zinco dos ácidos, fenóis e álcoois autorizados, que são também autorizados; porém, nomes contendo designações do tipo «sais do(s)».

ácido(s)...» figurarão nas listas se o(s) correspondente(s) ácido(s) isolado(s) nelas não for(em) referido(s). Em tais casos, o significado da expressão «sais» é «sais de alumínio, amónio, cálcio, ferro, magnésio, potássio, sódio e zinco».

3 — A lista também não inclui as substâncias a seguir enumeradas que, no entanto, poderão estar presentes:

- a) As substâncias que possam eventualmente estar presentes no produto acabado, tais como:

Impurezas nas substâncias utilizadas;  
Produtos intermédios das reacções químicas;  
Produtos de decomposição;

- b) Misturas de substâncias autorizadas.

Os materiais e objectos que contenham substâncias indicadas nas alíneas a) ou b) devem satisfazer o disposto no artigo 1.º do Decreto-Lei n.º 193/88, de 30 de Maio.

4 — No que respeita a critérios de pureza, as substâncias devem ser de boa qualidade técnica.

5 — A lista contém as seguintes informações:

Coluna 1, «Número PM/REF» — o número de referência CEE, no domínio dos materiais de embalagem, relativo às substâncias, na lista;

Coluna 2, «Número CAS» — o número de registo no CAS (Chemical Abstracts Service);

Coluna 3, «Designação» — a designação química;

Coluna 4, «Restrições e ou especificações» — podem incluir:

O limite de migração específica (=LME);

A quantidade máxima permitida de substância no material ou objecto acabado (=QM);

A quantidade máxima permitida de substância no material ou objecto, expressa em mg/6 dm<sup>2</sup> da superfície em contacto com

géneros alimentícios (=QMA);

Quaisquer outras restrições especificamente referidas;

Qualquer tipo de especificação referente à substância ou ao polímero.

6 — As restrições aplicáveis a uma substância que, embora figure na lista como substância específica, também é abrangida por uma designação genérica são as previstas para a substância específica.

7 — Se houver alguma incongruência entre o número CAS e a designação química, esta prevalecerá sobre o número CAS. Caso haja alguma discrepância entre o número CAS que figura no EINECS e o número CAS no registo CAS, prevalecerá este último.

#### Lista não completa dos aditivos

Número PM/REF (1)	Número CAS (2)	Designação (3)	Restrições e ou especificações (4)
30 000	000064-19-7	Ácido acético.	LME(T)=30 mg/kg (expresso como cobre) (7).
30 045	000123-86-4	Acetato de butilo.	
30 080	004180-12-5	Acetato de cobre.	
30 140	000141-78-6	Acetato de etilo.	LME=5 mg/kg.
30 280	000108-24-7	Anídrido acético.	
30 295	000067-64-1	Acetona.	
30 370	-	Ácido acetilacético, sais.	
30 400	-	Glicéridos acetilados.	
30 610	-	Ácidos (C <sub>2</sub> -C <sub>24</sub> ) alifáticos, lineares, monocarboxílicos, obtidos a partir de gorduras e óleos naturais, e seus mono-di e triésteres de glicerol (estão incluídos os ácidos gordos de cadeia ramificada nas quantidades em que ocorrem naturalmente).	
30 612	-	Ácidos (C <sub>2</sub> -C <sub>24</sub> ) alifáticos, lineares, monocarboxílicos, sintéticos, e seus mono-di e triésteres de glicerol.	
30 960	-	Ésteres dos ácidos alifáticos monocarboxílicos (C <sub>6</sub> -C <sub>22</sub> ) com poliglicerol.	
31 328	-	Ácidos gordos obtidos a partir de gorduras e óleos comestíveis, de origem animal ou vegetal.	
31 530	123968-25-2	Acrilato de 2,4-di-terc-pentil-6-[1-(3,5-di-terc-pentil-2-hidroxifenil)etil] fenilo.	
31 730	000124-04-9	Ácido adípico.	
33 120	-	Monoálcoois alifáticos saturados, lineares, primários (C <sub>4</sub> -C <sub>24</sub> ).	
33 350	009005-32-7	Ácido algínico.	
33 801	-	Ácido n-álquil (C <sub>10</sub> -C <sub>13</sub> ) benzenossulfónico.	LME=30 mg/kg. LME=6 mg/kg. Autorizado até 1 de Janeiro de 2002.
34 240	-	Esteres do ácido álquil (C <sub>10</sub> -C <sub>20</sub> ) sulfónico com fenóis.	
34 281	-	Ácidos álquil (C <sub>8</sub> -C <sub>22</sub> ) sulfúricos lineares primários com número par de átomos de carbono.	
34 475	-	Hidroxifosfito de alumínio e cálcio, hidrato.	
34 480	-	Alumínio (fibras, flocos, pó).	
34 560	021645-51-2	Hidróxido de alumínio.	
34 690	011097-59-9	Hidroxicarbonato de alumínio e magnésio.	
34 720	001344-28-1	Óxido de alumínio.	
35 120	013560-49-1	Diéster do ácido 3-aminocrotónico com éter tiobis (2-hidroxietílico).	
35 320	007664-41-7	Amónia.	
35 440	012124-97-9	Brometo de amónio.	

Número PM/REF (1)	Número CAS (2)	Designação (3)	Restrições e ou especificações (4)
35 600	001336-21-6	Hidróxido de amónio.	
35 840	000506-30-9	Ácido araquídico.	
35 845	007771-44-0	Ácido araquidónico.	
36 000	000050-81-7	Ácido ascórbico.	
36 080	000137-66-6	Palmitato de ascorbilo.	
36 160	010605-09-1	Estearato de ascorbilo.	
36 640	000123-77-3	Azodicarbonamida.	Para utilizar apenas como agente de expansão.
36 880	008012-89-3	Cera de abelhas.	
36 960	003061-75-4	Beenamida.	
37 040	000112-85-6	Ácido beénico.	
37 280	001302-78-9	Bentonite.	
37 360	000100-52-7	Benzaldeído.	Em conformidade com a nota 10 do anexo v.
37 600	000065-85-0	Ácido benzóico.	
37 680	000136-60-7	Benzoato de butilo.	
37 840	000093-89-0	Benzoato de etilo.	
38 080	000093-58-3	Benzoato de metilo.	
38 160	002315-68-6	Benzoato de propilo.	
38 320	005242-49-9	4-(2-benzoxazolil)-4'-(5-metil-2-benzoxazolil)estilbeno.	De acordo com as especificações estipuladas no anexo iv.
38 510	136504-96-6	1,2-Bis(3-aminopropil)etilenodiamina, polímero com N-butil-2,2-6,6-tetrametil-4-piperidinamina e 2,4,6-tricloro-1,3,5-triazina.	LME=5 mg/kg.
38 515	001533-45-5	4,4'-Bis(2-benzoxazolil)estilbeno.	LME=0,05 mg/kg (1).
38 810	080693-00-1	Difosfito de bis(2,6-di-terc-butil-4-metilfenil)pentaeritritol.	LME=5 mg/kg (soma do fosfito e do fosfato).
38 879	135861-56-2	Bis(3,4-dimetilbenzilideno)sorbitol.	
39 200	006200-40-4	Cloreto de bis(2-hidroxietil)-2-hidroxipropil-3-(dodeciloxi)metilamónio.	LME=1,8 mg/kg.
38 950	079072-96-1	Bis(4-etilbenzilideno)sorbitol.	
39 815	182121-12-6	9,9-Bis(metoximetil)fluoreno.	QMA=0,05 mg/6 dm <sup>2</sup> .
39 890	087826-41-3	Bis(metilbenzilideno)sorbitol.	
	069158-41-4		
	054686-97-4		
	081541-12-0		
40 120	-	Hidroxi metilfosfonato de bis(polietilenoglicol).	LME=0,6 mg/kg (autorizado até 1 de Janeiro de 2002).
40 400	010043-11-5	Nitreto de boro.	
40 570	000106-97-8	Butano.	
41 040	005743-36-2	Butirato de cálcio.	
41 280	001305-62-0	Hidróxido de cálcio.	
41 520	001305-78-8	Óxido de cálcio.	
41 600	012004-14-7	Sulfoaluminato de cálcio.	
	037293-22-4		
41 680	000076-22-2	Cânfora.	Em conformidade com a nota 10 do anexo v.
41 760	008006-44-8	Cera de candelila.	
41 960	000124-07-2	Ácido caprílico.	
42 160	000124-38-9	Dióxido de carbono.	
42 320	007492-68-4	Carbonato de cobre.	LME(T)=30 mg/kg (expresso como cobre) (7).
42 500	-	Ácido carbónico, sais.	
42 640	009000-11-7	Carboximetilcelulose.	
42 720	008015-86-9	Cera de Carnaúba.	
42 800	009000-71-9	Caseína.	
42 960	064147-40-6	Óleo de rícino desidratado.	
43 200	-	Mono e diglicéridos de óleo de rícino.	
43 280	009004-34-6	Celulose.	
43 300	009004-36-8	Acetobutirato de celulose.	
43 360	068442-85-3	Celulose regenerada.	
43 440	008001-75-0	Ceresina.	
43 515	-	Ésteres dos ácidos gordos de óleo de coco com cloreto de colina.	QMA=0,9 mg/6 dm <sup>2</sup> .
44 160	000077-92-9	Ácido cítrico.	
44 640	000077-93-0	Citrato de trietilo.	
45 195	007787-70-4	Brometo de cobre.	LME(T)=30 mg/kg (expresso como cobre) (7).
45 200	001335-23-5	Iodeto de cobre.	LME(T)=30 mg/kg (expresso como cobre) e LME=1 mg/kg (expresso como iodo) (7).
45 280	-	Fibras de algodão.	
45 450	068610-51-5	Copolímero p-cresol-diciclopentadienoisobutileno.	LME=0,05 mg/kg (1).
45 560	014464-46-1	Cristobalite.	
45 760	000108-91-8	Ciclo-hexilamina.	
45 920	009000-16-2	Dâmar.	
45 940	000334-48-5	Ácido n-decanóico.	
46 070	010016-20-3	Alfa-Dextrina.	

Número PM/REF (1)	Número CAS (2)	Designação (3)	Restrições e ou especificações (4)
46 080	007585-39-9	Beta-Dextrina.	
46 375	061790-53-2	Terra de diatomáceas.	
46 380	068855-54-9	Terra de diatomáceas calcinada com fundente de carbonato de sódio.	
46 480	032647-67-9	Dibenzilidenossorbitol.	
46 790	004221-80-1	3,5-Di-terc-butil-4-hidroxibenzoato de 2,4-diterc-butilfenilo.	
46 800	067845-93-6	3,5-Di-terc-butil-4-hidroxibenzoato de hexadecilo.	
46 870	003135-18-0	3,5-Di-terc-butil-4-hidroxibenzilfosfonato de dioctadecilo.	
46 880	065140-91-2	3,5-Di-terc-butil-4-hidroxibenzilfosfonato de monoctilo, sal de cálcio.	LME=6 mg/kg.
47 440	000461-58-5	Dicianodiamida.	
47 680	000111-46-6	Dietilenoglicol.	LME(T)=30 mg/kg (3).
48 460	000075-37-6	1,1-Difluoroetano.	
49 485	134701-20-5	2,4-Dimetil-6-(1-metilpentadecil)fenol.	LME=1 mg/kg.
49 540	000067-68-5	Sulfóxido de dimetilo.	
51 200	000126-58-9	Dipentaeritritol.	
51 700	147315-50-2	2-(4,6-Difenil-1,3,5-triazina-2-il)-5-(hexiloxi)fenol.	LME=0,05 mg/kg.
51 760	025265-71-8	Dipropilenoglicol.	
52 640	016389-88-1	Dolomite.	
52 720	000112-84-5	Eurucamida.	
52 730	000112-86-7	Ácido erúxico.	
52 800	000064-17-5	Etanol.	
53 270	037205-99-5	Etilcarboximetilcelulose.	
53 280	009004-57-3	Etilcelulose.	
53 360	000110-31-6	N,N'-Etileno-bis-oleamida.	
53 440	005518-18-3	N,N'-Etileno-bis-palmitamida.	
53 520	00110-30-5	N,N'-Etileno-bis-estearamida.	
53 600	000060-00-4	Ácido etilenodiaminotetracético.	
53 610	054453-03-1	Etilenodiaminotetraacetado de cobre.	LME(T)=30 mg/kg (expresso como cobre) (7).
53 650	000107-21-1	Etilenoglicol.	LME(T)=30 mg/kg (3).
54 005	005136-44-7	Etileno-N-palmitamida-N'estearamida.	
54 260	009004-58-4	Etil-hidroxietilcelulose.	
54 270	-	Etil-hidroximetilcelulose.	
54 280	-	Etil-hidroxipropilcelulose.	
54 300	118337-09-0	2,2'Etilidenobis(4,6-di-terc-butilfenil)fluorofosfonito.	LME=6 mg/kg.
54 450	-	Gorduras e óleos de origem alimentar, animal ou vegetal.	
54 480	-	Gorduras e óleos hidrogenados de origem alimentar, animal ou vegetal.	
54 930	025359-91-5	Co-polímero formaldeído-1-naftol [=Poli(1-hidroxinaftilmetano)].	LME=0,05 mg/kg.
55 040	000064-18-6	Ácido fórmico.	
55 120	000110-17-8	Ácido fumárico.	
55 190	029204-02-2	Ácido gadoleico.	
55 440	009000-70-8	Gelatina.	
55 520	-	Fibras de vidro.	
55 600	-	Microesferas de vidro.	
55 680	000110-94-1	Ácido glutárico.	
55 920	000056-81-5	Glicerol.	
56 020	099880-64-5	Dibeenato de glicerol.	
56 360	-	Ésteres de glicerol com ácido acético.	
56 486	-	Ésteres de glicerol com ácidos alifáticos saturados lineares com número par de átomos de carbono (C <sub>14</sub> -C <sub>18</sub> ) e com ácidos alifáticos insaturados lineares com número par de átomos de carbono (C <sub>16</sub> -C <sub>18</sub> ).	
56 487	-	Ésteres de glicerol com ácido butírico.	
56 490	-	Ésteres de glicerol com ácido erúxico.	
56 495	-	Ésteres de glicerol com ácido 12-hidroxiesteárico.	
56 500	-	Ésteres de glicerol com ácido láurico.	
56 510	-	Ésteres de glicerol com ácido linoleico.	
56 520	-	Ésteres de glicerol com ácido mirístico.	
56 540	-	Ésteres de glicerol com ácido oleico.	
56 550	-	Ésteres de glicerol com ácido palmítico.	
56 565	-	Ésteres de glicerol com ácido nonanóico.	
56 570	-	Ésteres de glicerol com ácido propiónico.	
56 580	-	Ésteres de glicerol com ácido ricinoleico.	
56 585	-	Ésteres de glicerol com ácido esteárico.	
56 610	030233-64-8	Monobenato de glicerol.	
56 720	026402-23-3	Monohecanoato de glicerol.	
56 800	030899-62-8	Monolaurato diacetato de glicerol.	
56 880	026402-26-6	Monooctanoato de glicerol.	
57 040	-	Monoleato de glicerol, éster com ácido ascórbico.	
57 120	-	Monoleato de glicerol, éster com ácido cítrico.	
57 200	-	Monopalmitato de glicerol, éster com ácido ascórbico.	
57 280	-	Monopalmitato de glicerol, éster com ácido cítrico.	

Número PM/REF (1)	Número CAS (2)	Designação (3)	Restrições e ou especificações (4)
57 600	—	Monoestearato de glicerol, éster com ácido ascórbico.	
57 680	—	Monoestearato de glicerol, éster com ácido cítrico.	
57 800	018641-57-1		
57 920	000620-67-7	Tribeenato de glicerol.	
58 300	—	Tri-heptanoato de glicerol.	
58 320	007782-42-5	Glicina, sais.	
58 400	009000-30-0	Grafite.	
58 480	009000-01-5	Goma de guar.	
58 720	000111--14-8	Goma arábica.	
59 360	000142-62-1	Ácido heptanóico.	
59 760	019569-21-2	Ácido hexanóico.	
59 990	007647-01-0	Huntite.	
60 030	012072-90-1	Ácido clorídrico.	
60 080	012304-65-3	Ácido clorídrico.	
60 160	000120-47-8	Hidromagnesite.	
60 180	004191-73-5	Hidrotalcite.	
60 200	000099-76-3	4-Hidroxibenzoato de etilo.	
60 240	000094-13-3	4-Hidroxibenzoato de isopropila.	
60 480	003864-99-1	4-Hidroxibenzoato de metilo.	
60 560	009004-62-0	4-Hidroxibenzoato de propilo.	
60 880	009032-42-2	2-(2-hidroxi-3,5-di-terc-butilfenil)-5-clorobenzotriazole.	LME=30 mg/kg.
61 120	009005-27-0	Hidroxietylcelulose.	
61 390	037153-59-6	Hidroxiethylmetilcelulose.	
61 680	009004-64-2	Hidroxiethylmetilcelulose.	
61 800	009049-76-7	Hidroxiethylmetilcelulose.	
61 840	001006-14-9	Hidroxiethylmetilcelulose.	
62 140	006303-21-5	Hidroxiethylmetilcelulose.	
62 240	001332-37-2	Hidroxiethylmetilcelulose.	
62 450	000078-78-4	Hidroxiethylmetilcelulose.	
62 640	008001-39-6	Hidroxiethylmetilcelulose.	
62 720	001332-58-7	Hidroxiethylmetilcelulose.	
62 800	—	Hidroxiethylmetilcelulose.	
62 960	000050-21-5	Hidroxiethylmetilcelulose.	
63 040	000138-22-7	Hidroxiethylmetilcelulose.	
63 280	000143-07-7	Hidroxiethylmetilcelulose.	
63 760	008002-43-5	Hidroxiethylmetilcelulose.	
63 840	000123-76-2	Hidroxiethylmetilcelulose.	
63 920	000557-59-5	Hidroxiethylmetilcelulose.	
64 015	000060-33-3	Hidroxiethylmetilcelulose.	
64 150	028290-79-1	Hidroxiethylmetilcelulose.	
64 500	—	Hidroxiethylmetilcelulose.	
64 640	001309-42-8	Hidroxiethylmetilcelulose.	
64 720	001309-48-4	Hidroxiethylmetilcelulose.	
65 020	006915-15-7	Hidroxiethylmetilcelulose.	
65 040	000141-82-2	Hidroxiethylmetilcelulose.	
65 520	000087-78-5	Hidroxiethylmetilcelulose.	
66 200	037206-01-2	Hidroxiethylmetilcelulose.	
66 240	009004-67-5	Hidroxiethylmetilcelulose.	
66 560	004066-02-8	Hidroxiethylmetilcelulose.	
66 580	000077-62-3	Hidroxiethylmetilcelulose.	
66 640	009004-59-5	Hidroxiethylmetilcelulose.	
66 695	—	Hidroxiethylmetilcelulose.	
66 700	009004-65-3	Hidroxiethylmetilcelulose.	
66 755	002682-20-4	Hidroxiethylmetilcelulose.	
67 120	012001-26-2	Hidroxiethylmetilcelulose.	
67 170	—	Hidroxiethylmetilcelulose.	
67 180	—	Hidroxiethylmetilcelulose.	
67 200	001317-33-5	Hidroxiethylmetilcelulose.	
67 840	—	Hidroxiethylmetilcelulose.	
67 850	008002537	Hidroxiethylmetilcelulose.	
67 891	000544-63-8	Hidroxiethylmetilcelulose.	
68 040	003333-62-8	Hidroxiethylmetilcelulose.	
68 125	037244-96-5	Hidroxiethylmetilcelulose.	
68 145	080410-33-9	Hidroxiethylmetilcelulose.	
68 960	000301-02-0	Hidroxiethylmetilcelulose.	
69 040	000112-80-1	Hidroxiethylmetilcelulose.	
69 760	000143-28-2	Hidroxiethylmetilcelulose.	
70 000	070331-94-1	Hidroxiethylmetilcelulose.	
		Mica.	
		Mistura de 5,7-di-terc-butil-3-(3,4-dimetilfenil)-2(3H)benzofuranona (80 %-100 % m/m) e 5,7-di-terc-butil-3-(2,3-dimetilfenil)-2(3H)benzofuranona (0 %-20 % m/m).	LME=5 mg/kg.
		Mistura de ftalato de <i>n</i> -decilo <i>n</i> -octilo (50 % m/m), de ftalato de di- <i>n</i> -decilo (25 % m/m) e de ftalato de di <i>n</i> -octilo (25 % m/m).	LME=5 mg/kg (1).
		Dissulfureto de molibdénio.	
		Ácidos montânicos e ou os seus ésteres com etilenoglicol e ou 1,3-butanodiol e ou glicerol.	
		Cera de Montana.	
		Ácido mirístico.	
		7-[2-H-Nafto-(1,2-D)triazol-2-il]-3-fenilcumarina.	
		Siênite nefelínico.	
		2,2',2''-Nitrilo[trietil tris(3,3',5,5'-tetra-terc-butil-1,1'-bifenil-2,2'diil)fosfito].	
		Oleamida.	
		Ácido oleico.	
		Álcool oleílico.	
		2,2'-Oxamidobis [etil-3-(3,5-di-terc-butil-4-hidroxifenil)propionato].	

Número PM/REF (1)	Número CAS (2)	Designação (3)	Restrições e ou especificações (4)	
70 240	012198-93-5	Ozocerite.	LME=0,05 mg/kg. Para não ser usado em polímeros em contacto com alimentos para os quais o simulador D se encontra estipulado no anexo VIII.	
70 400	000057-10-3	Ácido palmítico.		
71 020	000373-49-9	Ácido palmitoleico.		
71 440	009000-69-5	Pectina.		
71 600	000115-77-5	Pentaeritritol.		
71 635	025151-96-6	Dioleato de pentaeritritol.		
71 680	006683-19-8	Tetrakis[3-(3,5-di-terc-butil-4-hidroxifenil)propionato] de pentaeritritol.	LME=ND (LD=0,02 mg/kg, tolerância analítica incluída). LME=5 mg/kg (soma do fosfito e do fosfato).	
71 720	000109-66-0	Pentano.		
72 640	007664-38-2	Ácido fosfórico.		
73 720	000155-96-8	Fosfato de tricloroetileno.		
74 010	145650-60-8	Fosfito de bis(2,4-di-terc-butil-6-metilfenil)etileno.		
74 240	031570-04-4	Fosfito de tris(2,4-di-terc-butilfenil)etileno.		
74 480	000088-99-3	Ácido oftálico.		
76 320	000085-44-9	Anidrido ftálico.		
76 721	009016-00-6	Polidimetilsiloxano (MM > 6800).		
76 865	-	Poliésteres de 1,2-propanodiol e ou 1,3- e ou 1,4-butanodiol e ou polipropilenoglicol com ácido adípico, também com agrupamentos terminais com ácido acético ou ácidos gordos (C <sub>12</sub> -C <sub>18</sub> ) ou <i>n</i> -octanol e ou <i>n</i> -decanol.		De acordo com as especificações estipuladas no anexo IV. LME=30 mg/kg.
76 960	025322-68-3	Polietilenoglicol.	LME=0,05 mg/kg.	
77 600	061788-85-0	Éster de polietilenoglicol com óleo de ricino hidrogenado.		
77 702	-	Ésteres de polietilenoglicol com ácidos alifáticos monocarboxílicos (C <sub>6</sub> -C <sub>22</sub> ) e seus sulfatos de amónio e sódio.		
79 040	009005-64-5	Monolaurato de polietilenoglicol sorbitano.		
77 895	068439-49-6	Éter monoalquílico (C <sub>16</sub> -C <sub>18</sub> ) de polietilenoglicol (OE=2-6).		
79 120	009005-65-6	Monooleato de polietilenoglicol sorbitano.		
79 200	009005-66-7	Monopalmitato de polietilenoglicol sorbitano.		
79 280	009005-67-8	Monoestearato de polietilenoglicol sorbitano.		
79 360	009005-70-5	Trioleato de polietilenoglicol sorbitano.		
79 440	009005-71-4	Triestearato de polietilenoglicol sorbitano.		
80 240	029894-35-7	Ricinoleato de poliglicerol.		
80 640	-	Polioxilquilo (C <sub>2</sub> -C <sub>4</sub> )dimetilpolissiloxano.		
80 720	008017-16-1	Ácidos polifosfóricos.		
80 800	025322-69-4	Polipropilenoglicol.		
81 515	087189-25-1	Poli(glicerolato de zinco).		
81 520	007758-02-3	Brometo de potássio.		
81 600	001310-58-3	Hidróxido de potássio.		
81 760	-	Pós, palhetas e fibras de latão, bronze, cobre, aço inoxidável, estanho e ligas de cobre, estanho e ferro.		
81 840	000057-55-6	1,2-Propanodiol.		LME(T)=30 mg/kg (expresso como cobre (7)). LME=48 mg/kg (expresso como ferro).
81 882	000067-63-0	2-Propanol.		
82 000	000079-09-4	Ácido propiónico.		
82 080	009005-37-2	Alginato de 1,2-propilenoglicol.		
82 240	0022788-19-8	Dilaurato de 1,2-propilenoglicol.		
82 400	000105-62-4	Dioleato de 1,2-propilenoglicol.		
82 560	033587-20-1	Dipalmitato de 1,2-propilenoglicol.		
82 720	006182-11-2	Diestearato de 1,2-propilenoglicol.		
82 800	027194-74-7	Monolaurato de 1,2-propilenoglicol.		
82 960	001330-80-9	Monooleato de 1,2-propilenoglicol.		
83 120	029013-28-3	Monopalmitato de 1,2-propilenoglicol.		
83 300	001323-39-3	Monoestearato de 1,2-propilenoglicol.		
83 320	-	Propil-hidroxiethylcelulose.		
83 325	-	Propil-hidroxiethylcelulose.		
83 330	-	Propil-hidroxiethylcelulose.		
83 440	002466-09-3	Ácido pirofosfórico.		
83 455	013445-56-2	Ácido pirofosforoso.		
83 460	012269-78-2	Pirofilita.		
83 470	014808-60-7	Quartzo.		
83 610	073138-82-6	Ácidos resínicos.		
83 840	008050-09-7	Colofónia.		
84 000	008050-31-5	Éster de colofónia com glicerol.		
84 080	008050-26-8	Éster de colofónia com pentaeritritol.		
84 210	065997-06-0	Colofónia hidrogenada.		
84 240	065997-13-9	Éster de colofónia hidrogenada com glicerol.		
84 320	008050-15-5	Éster de colofónia hidrogenada com metanol.		
84 400	064365-17-9	Éster de colofónia hidrogenada com pentaeritritol.		
84 560	009006-04-6	Borracha natural.		
84 640	000069-72-7	Ácido salicílico.		

Número PM/REF (1)	Número CAS (2)	Designação (3)	Restrições e ou especificações (4)	
85 360	000109-43-3	Sebacato de dibutilo.	LME(T)=0,6 mg/kg (expresso como lítio) (8).	
85 600	—	Silicatos naturais.		
85 610	—	Silicatos naturais sililados (com excepção de amianto).		
85 840	053320-86-8	Silicato de lítio magnésio sódio.		
85 980	—	Ácido silício, sais.		
86 000	—	Ácido silícico sililado.		
86 160	000409-21-2	Carboneto de silício.		
86 240	007631-86-9	Dióxido de silício.		
86 285	—	Dióxido de silício sililado.		
86 560	007647-15-6	Brometo de sódio.		
86 720	001310-73-2	Hidróxido de sódio.	De acordo com as especificações estipuladas no anexo IV.	
87 200	000110-44-1	Ácido sórbico.		
87 280	029116-98-1	Dioléato de sorbitano.		
87 520	062568-11-0	Monobeenato de sorbitano.		
87 600	001338-39-2	Monolaurato de sorbitano.		
87 680	001338-43-8	Monooleato de sorbitano.		
87 760	026266-57-9	Monopalmitato de sorbitano.		
87 840	001338-41-6	Monoestearato de sorbitano.		
87 920	061752-68-9	Tetraestearato de sorbitano.		
88 080	026266-58-0	Trioléato de sorbitano.		
88 160	054140-20-4	Tripalmitato de sorbitano.		
88 240	026658-19-5	Triestearato de sorbitano.		
88 320	000050-70-4	Sorbitol.		
88 600	026836-47-5	Monoestearato de sorbitol.		
88 640	008013-07-8	Óleo de soja epoxidado.		
88 800	009005-25-8	Amido, qualidade alimentar.		
88 880	068412-29-3	Amido hidrolisado.		
88 960	00124-26-5	Estearamida.		
89 040	000057-11-4	Ácido esteárico.		
89 200	007617-31-4	Estearato de cobre.		LME(T)=30 mg/kg (expresso como cobre) (7).
89 440	—	Ésteres do ácido esteárico com etilenoglicol.	LME(T)=30 mg/kg (3).	
90 720	058446-52-9	Estearoilbenzoiometano.	LME(T)=30 mg/kg (expresso como cobre) (7).	
90 800	005793-94-2	Estearoil-2-lactilato de cálcio.		
90 960	000110-15-6	Ácido succínico.		
91 200	000126-13-6	Acetoisobutirato de sacarose.		
91 360	000126-14-7	Octaacetato de sacarose.		
91 840	007704-34-9	Enxofre.		
91 920	007664-93-9	Ácido sulfúrico.		
90 030	010124-44-4	Sulfato de cobre.		
92 080	014807-96-6	Talco.		
92 160	000087-69-4	Ácido tartárico.		
92 195	—	Taurina, sais.	LME=5 mg/kg.	
92 205	057569-40-1	Diéster do ácido tereftálico com 2,2'-metileno-bis(4-metil-6-terc-butilfenol).		
92 350	000112-60-7	Tetraetilenoglicol.		
92 640	000102-60-3	N, N, N', N'-Tetrakis(2-hidroxiopropil) etilenodiamina.		
92 700	078301-43-6	Polímero do 2,2,4,4-tetrametil-20-(2,3-epoxipropil)-7-oxa-3,20-diazadiespiro [5.1.11.2]-hencicosan-21-ona.		
92 930	120218-34-0	Tiodietilenobis(5-metoxicarbonil-2,6-dimetil-1,4-di-hidropiridina-3-carboxilato).		LME=6 mg/kg.
93 440	013463-67-7	Dióxido de titânio.		
93 520	000059-02-9	Alfa-Tocoferol.		
93 680	009000-65-1	Goma adraganta.		
94 320	000112-27-6	Trietilenoglicol.		LME=6 mg/kg.
94 960	000077-99-6	1,1,1-Trimetilopropano.		
95 200	001709-70-2	1,3,5-Trimetil-2,4,6-tris(3,5-di-terc-butil-4-4-hidroxibenzil)benzeno.	LME(T)=0,6 mg/kg (expresso como lítio) (8).	
95 725	110638-71-6	Vermiculite, produto da reacção com citrato de lítio.		
95 855	007732-18-5	Água.		
95 859	—	Ceras refinadas, derivadas de hidrocarbonetos petrolíferos ou sintéticos.		
95 883	—	Óleos minerais brancos, parafínicos, derivados de hidrocarbonetos petrolíferos.		
95 905	013983-17-0	Volastonite.		
95 920	—	Serradura e fibras de madeira, não tratadas.		
95 935	011138-66-2	Goma xantana.		
96 190	020527-58-1	Hidróxido de zinco.		
96 240	001314-13-2	Óxido de zinco.		
96 320	001314-98-3	Sulfureto de zinco.		



## ANEXO III

## Produtos obtidos por fermentação bacteriana

Número PM/REF (1)	Número CAS (2)	Designação (3)	Restrições e ou especificações (4)
18 888	80181-31-3	Co-polímero dos ácidos 3-hidroxi-butanóico e 3-hidroxi-pentanóico	LME=0,05 mg/kg para o ácido crotonóico (como impureza) e de acordo com o estipulado no anexo IV.

## ANEXO IV

## Especificações

## Parte A — Especificações gerais

(A determinar a posteriori.)

## Parte B — Outras especificações

Número PM/REF	Outras especificações
18 888	<p>Co-polímero dos ácidos 3-hidroxi-butanóico e 3-hidroxi-pentanóico:</p> <p>Definição — estes copolímeros são produzidos por fermentação controlada de <i>Alcaligenes eutrophus</i>, utilizando misturas de glucose e ácido propânico como fontes de carbono. O organismo utilizado, não sujeito a modificações genéticas, foi obtido de um único organismo selvagem da estirpe H16 NCIMB 10442 de <i>Alcaligenes eutrophus</i>. A cultura mãe do organismo é armazenada sob a forma de ampolas liofilizadas. Da cultura mãe prepara-se uma cultura de trabalho, mantida em azoto líquido e utilizada na preparação de inóculos para o fermentador. Diariamente, amostras do fermentador são submetidas a um exame microscópico e também à detecção de eventuais alterações na morfologia das colónias, usando diversos ágaros a diferentes temperaturas. Os copolímeros são isolados a partir de bactérias submetidas a tratamento térmico, mediante digestão controlada dos outros componentes celulares, lavagem e secagem. Os copolímeros apresentam-se normalmente sob a forma de grânulos fundidos, devidamente formulados, com aditivos como agentes de nucleação, plastificante, agentes de enchimento, estabilizadores e pigmentos, todos conformes com as especificações gerais e individuais;</p> <p>Designação química — Poli (3-<i>D</i>-hidroxi-butanóico-co-3-<i>D</i>-hidroxi-pentanoato);</p> <p>Número CAS 80181-31-3;</p> <p>Fórmula estrutural:</p> $\begin{array}{cccc} & & \text{CH}_3 & \\ & &   & \\ & & \text{CH}_2 & \\ & &   & \\ \text{CH}_3 & \text{O} & & \text{O} \\   &    & &    \\ (-\text{O}-\text{CH}-\text{CH}_2-\text{C}-)_m & & (-\text{O}-\text{CH}-\text{CH}_2-\text{C}-)_n \\ \text{com } n/(m+n) > \square \geq 0,25 \end{array}$ <p>Peso molecular médio — não inferior a 150 000 daltons (medição através de cromatografia por permeação de gele);</p> <p>Ensaio — não inferior a 98% de poli(3-<i>D</i>-hidroxi-butanóico-co-3-<i>D</i>-hidroxi-pentanoato) mediante análise pós-hidrólise da mistura dos ácidos 3-<i>D</i>-hidroxi-butanóico e 3-<i>D</i>-hidroxi-pentanóico;</p> <p>Descrição — produto pulverulento branco ou esbranquiçado, depois do isolamento;</p>

Número PM/REF	Outras especificações
	<p>Características:</p> <p>Ensaio de identificação:</p> <p>Solubilidade — solúvel em hidrocarbonetos clorados, como clorofórmio ou diclorometano, mas praticamente insolúvel em etanol, alcanos alifáticos e água;</p> <p>Migração — a migração do ácido crotonóico não deve ser superior a 0,05 mg/kg do género alimentício;</p> <p>Pureza — antes da granulação o pó copolimérico bruto deve conter:</p> <p>Azoto — até 2500 mg/kg de plástico;</p> <p>Zinco — até 1000 mg/kg de plástico;</p> <p>Cobre — até 5 mg/kg de plástico;</p> <p>Chumbo — até 2 mg/kg de plástico;</p> <p>Arsénio — até 1 mg/kg de plástico;</p> <p>Crómio — até 1 mg/kg de plástico.</p>
23 547	Polidimetilsiloxano (Mm > 6800) — viscosidade mínima: $100 \times 10^{-6} \text{ m}^2/\text{s}$ (=100 centistokes) a 25°C.
25 385	Triálilamina — 40 mg/kg de hidrogele à razão de 1 kg de género alimentício por um máximo de 1,5 g de hidrogele. A empregar somente em hidrogeles destinados a uma utilização que não implique contacto directo com géneros alimentícios.
38 320	4-(2-benzoxazolil)-4'-(5-metil-2-benzoxazolil) estilbeno — não mais de 0,05 % m/m (quantidade de substância utilizada/quantidade da formulação).
76 721	Polidimetilsiloxano (Mm > 6800) — viscosidade mínima: $100 \times 10^{-6} \text{ m}^2/\text{s}$ (=100 centistokes) a 25°C.
88 640	Óleo de soja, epoxidado — oxirano < 8 %, índice de iodo < 6.
95 859	Ceras, refinadas, derivadas de hidrocarbonetos petrolíferos ou sintéticos — o produto deve obedecer às seguintes especificações:
	<p>Teor de hidrocarbonetos minerais com número de carbonos inferior a 25 — não mais que 5 % (m/m);</p> <p>Viscosidade — pelo menos <math>11 \times 10^{-6} \text{ m}^2/\text{s}</math> (=11 centistokes) a 100°C;</p> <p>Peso molecular médio: pelo menos 500.</p>
95 883	Óleos minerais brancos, parafínicos, derivados de hidrocarbonetos petrolíferos — o produto deve obedecer às seguintes especificações:
	<p>Teor de hidrocarbonetos minerais com número de carbonos inferior a 25 — não mais que 5 % (m/m);</p> <p>Viscosidade pelo menos <math>8,5 \times 10^{-6} \text{ m}^2/\text{s}</math> (=8,5 centistokes) a 100°C;</p> <p>Peso molecular médio — pelo menos 480.</p>

## ANEXO V

## Notas relativas à coluna «Restrições e ou especificações»

(1) *Aviso*. — Há o risco de o LME poder ser ultrapassado em simuladores de géneros alimentícios gordos.

(2) Neste caso concreto, o LME(T) significa que a restrição não pode ser ultrapassada pelo somatório da migração das substâncias mencionadas com os números PM/REF 10060 e 23920.

(3) Neste caso concreto, o LME(T) significa que a restrição não pode ser ultrapassada pelo somatório da migração das substâncias mencionadas com os números PM/REF 15760, 16990, 47680, 53650 e 89440.

(4) Neste caso concreto, o LME(T) significa que a restrição não pode ser ultrapassada pelo somatório da migração das substâncias mencionadas com os números PM/REF 19540 e 19960.

(5) Neste caso concreto, o LME(T) significa que a restrição não pode ser ultrapassada pelo somatório da migração das substâncias mencionadas com os números PM/REF 14200 e 14230.

(6) Neste caso concreto, o LME(T) significa que a restrição não pode ser ultrapassada pelo somatório da migração das substâncias mencionadas com os números PM/REF 66560 e 66580.

(7) Neste caso concreto, o LME(T) significa que a restrição não pode ser ultrapassada pelo somatório da migração das substâncias mencionadas com os números PM/REF 30080, 42320, 45195, 45200, 53610, 81760, 89200 e 92030.

(8) Neste caso concreto, o LME(T) significa que a restrição não pode ser ultrapassada pelo somatório da migração das substâncias mencionadas com os números PM/REF 85840 e 95725.

(9) Neste caso concreto, o LME(T) significa que a restrição não pode ser ultrapassada pelo somatório da migração das seguintes substâncias:

- a) Badge [=2,2-Bis(-hidroxifenil)propano bis(2,3-epoxipropil)éter];
- b) Badge.  $H_2O$ ;
- d) Badge.  $HCl$ ;
- e) Badge.  $2HCl$ ;
- f) Badge.  $H_2O.HCl$ .

Contudo, em simuladores de géneros alimentícios aquosos, o LME(T) deverá também incluir Badge. $2H_2O$  [c], a menos que o material ou objecto esteja rotulado para utilização apenas em contacto com aqueles alimentos e ou bebidas para os quais foi demonstrado que o somatório da migração das cinco substâncias acima mencionadas — a), b), d), e), f) — não pode ultrapassar 1 mg/kg.

(10) *Aviso.* — Há o risco de a migração da substância deteriorar as características organolépticas do género alimentício em contacto e, portanto, de o produto acabado não cumprir o disposto na alínea b) do artigo 1.º do Decreto-Lei n.º 193/88, de 30 de Maio.

(11) Em relação à substância número PM/REF 26050, «Cloro de vinilo», a determinação do seu teor existente nos materiais e objectos destinados a entrar em contacto com géneros alimentícios (QM) ou cedido por aqueles materiais e objectos (LME) é efectuada por «cromatografia em fase gasosa», utilizando a técnica «espaço de cabeça», de acordo com o previsto, respectivamente, nas normas portuguesas NP 2127 e NP 2300.

#### ANEXO VI

##### Disposições adicionais aplicáveis para verificação do cumprimento dos limites de migração

##### Disposições gerais

1 — Ao comparar os resultados dos ensaios de migração especificados no anexo VII, a densidade de todos

os simuladores deve ser convencionalmente tomada como 1. Os miligramas de substância(s) libertados por litro de simulador (mg/l) corresponderão assim numericamente a miligramas de substância(s) libertados por quilograma de simulador e, tendo em conta as disposições estabelecidas no anexo VIII, a miligramas de substância(s) libertados por quilograma de género alimentício.

2 — Quando os ensaios de migração forem efectuados em amostras retiradas do material ou objecto ou em amostras fabricadas para o efeito e se as quantidades de género alimentício ou simulador postas em contacto com a amostra diferirem das empregadas nas condições reais em que o material ou objecto for utilizado, os resultados obtidos devem ser corrigidos por aplicação da seguinte fórmula:

$$M = \frac{m \cdot a_2}{a_1 \cdot q} 1000$$

em que:

- $M$  é a migração em miligrama/quilograma;
- $m$  é a massa, em miligrama, de substância libertada pela amostra determinada pelo ensaio de migração;
- $a_1$  é a área, em decímetros quadrados, da amostra em contacto com o género alimentício ou o simulador durante o ensaio de migração;
- $a_2$  é a área, em decímetros quadrados, do material ou objecto em condições reais de utilização;
- $q$  é a quantidade, em gramas, de género alimentício em contacto com o material ou objecto em condições reais de utilização.

3 — A determinação da migração é efectuada no material ou objecto ou, se tal for impraticável, utilizando ou amostras retiradas do material ou objecto ou, se necessário, amostras representativas do material ou objecto.

A amostra deve ser colocada em contacto com o género alimentício ou simulador, de modo a representar as condições de contacto em utilização real. Para esse fim, o ensaio deve ser efectuado de tal modo que apenas as partes da amostra destinadas a entrar em contacto com os géneros alimentícios em utilização real fiquem em contacto com o género alimentício ou simulador. Esta condição é especialmente importante no caso de materiais ou objectos que compreendam várias camadas, para tampas, etc.

Os ensaios de migração em tampas, vedantes, rolhas ou dispositivos de vedação semelhantes devem ser efectuados nestes objectos, colocando-os em contacto com os recipientes a que se destinam, de modo que corresponda às condições de fecho em utilização normal ou previsível.

Será admissível em todos os casos demonstrar o cumprimento dos limites de migração utilizando um ensaio mais severo.

4 — De acordo com o disposto no artigo 10.º do presente diploma, a amostra do material ou objecto é colocada em contacto com o género alimentício ou simulador adequado, durante um período de tempo e a uma temperatura escolhidos por referência às condições de contacto na utilização real, em conformidade com as regras expressas nos anexos VII e VIII. Decorrido o período de tempo prescrito, a determinação analítica da quantidade total das substâncias (migração global) e ou da

quantidade específica de uma ou mais substâncias (migração específica) libertadas pela amostra é efectuada no género alimentício ou simulador.

5 — Se um material ou objecto se destinar a entrar em contacto repetido com géneros alimentícios, o(s) ensaio(s) de migração deve(m) ser efectuado(s) três vezes numa única amostra, de acordo com as condições estabelecidas no anexo VII, utilizando-se outra amostra do alimento ou simulador(es) em cada ocasião. O cumprimento do(s) limite(s) de migração deve ser verificado com base no nível da migração encontrado no terceiro ensaio. Todavia, se existirem provas concludentes de que o nível de migração não aumenta no segundo e terceiro ensaios e se o(s) limite(s) de migração não for(em) excedido(s) no primeiro ensaio, não é necessário mais nenhum ensaio.

#### Disposições especiais relativas à migração global

6 — Se forem utilizados os simuladores aquosos especificados nos anexos VII e VIII, a determinação analítica da quantidade total de substâncias libertadas pela amostra pode ser efectuada por evaporação do simulador e pesagem do resíduo.

Se for utilizado azeite refinado ou qualquer dos seus substitutos, pode ser seguido o procedimento dado a seguir.

A amostra do material ou objecto é pesada antes e depois do contacto com o simulador. O simulador absorvido pela amostra é extraído e determinado quantitativamente. A quantidade de simulador encontrada é subtraída da massa da amostra determinada após contacto com o simulador. A diferença entre as massas inicial e final corrigida representa a migração global da amostra examinada.

Se um material ou objecto se destinar a entrar em contacto repetido com géneros alimentícios e se for tecnicamente impossível efectuar o ensaio descrito no n.º 5, são aceitáveis modificações desse ensaio, desde que permitam a determinação do nível de migração que ocorrer durante o terceiro ensaio. Descreve-se a seguir uma dessas possíveis modificações.

O ensaio é efectuado em três amostras idênticas do material ou objecto. Um destes será submetido ao ensaio adequado, determinando-se a migração global (M1). A segunda e terceira amostras serão submetidas às mesmas condições de temperatura, mas o período de contacto será o dobro e o triplo do especificado, sendo a migração global determinada em cada caso (M2 e M3, respectivamente).

O material ou objecto será considerado como estando conforme desde que ou M1 ou M3-M2 não excedam o limite de migração global.

7 — Um material ou objecto que exceda o limite de migração global numa quantidade não superior à tolerância analítica mencionada a seguir deve, portanto, ser considerado como estando em conformidade com o presente diploma.

São admitidas as seguintes tolerâncias analíticas:

- 20 mg/kg ou 3 mg/dm<sup>2</sup> em ensaios de migração que utilizem azeite refinado ou substitutos;
- 6 mg/kg ou 1 mg/dm<sup>2</sup> em ensaios de migração que utilizem os outros simuladores referidos nos anexos VII e VIII.

8 — Os ensaios de migração que utilizem azeite refinado ou substitutos não serão efectuados para verificar o cumprimento do limite de migração global nos casos em que haja provas concludentes de que o método analítico especificado é inadequado de um ponto de vista técnico.

Em tais situações, para as substâncias isentas de limites de migração específica ou outras restrições da lista do anexo I, é aplicado um limite de migração específica genérico de 60 mg/kg ou 10 mg/dm<sup>2</sup>. A soma de todas as migrações específicas determinadas não deve, todavia, exceder o limite de migração global.

#### ANEXO VII

##### Regras básicas dos ensaios de migração global e específica não realizados com géneros alimentícios

1 — Os «ensaios de migração» para a determinação da migração específica e global devem ser efectuados com os «simuladores de géneros alimentícios» previstos no capítulo 1 do presente anexo e de acordo com as «condições convencionais de realização dos ensaios de migração» especificadas no capítulo 2 do mesmo anexo.

2 — Se os ensaios de migração com os simuladores de géneros alimentícios gordos (v. capítulo 1) não forem exequíveis por razões técnicas ligadas ao método de análise, devem efectuar-se os «ensaios de substituição», utilizando os «meios de ensaio» e de acordo com as «condições convencionais para a realização dos ensaios de substituição» especificadas no capítulo 3.

3 — Se as condições especificadas no capítulo 4 forem preenchidas, admite-se que, em vez dos ensaios de migração com simuladores de géneros alimentícios gordos, sejam realizados os «ensaios alternativos» previstos no mesmo capítulo.

4 — Admite-se, nos três casos:

- a) Limitar os ensaios a efectuar ao ou aos que, no caso específico em questão, e com base em dados científicos, for(em) geralmente reconhecido(s) como o(s) mais rigoroso(s);
- b) Não efectuar os ensaios de migração, os ensaios de substituição ou os ensaios alternativos, quando existirem provas conclusivas de que os limites de migração não poderão ser excedidos em nenhuma condição previsível de utilização do material ou objecto em causa.

#### CAPÍTULO 1

##### Simuladores de géneros alimentícios

1 — Introdução — a introdução dos simuladores de géneros alimentícios tem a ver com o facto de nem sempre ser possível utilizar géneros alimentícios para ensaiar os materiais que com eles entram em contacto. São classificados convencionalmente como possuindo as características de um ou mais tipos de géneros alimentícios. Os tipos de géneros alimentícios e de simuladores a utilizar figuram no quadro n.º 1. Na prática, são possíveis misturas de vários tipos de géneros alimentícios, por exemplo, de géneros alimentícios gordos e de géneros alimentícios aquosos. Estas são descritas no quadro n.º 2, acompanhadas da indicação do ou dos simuladores de géneros alimentícios a seleccionar para os ensaios de migração.

QUADRO N.º 1

## Tipos de géneros alimentícios e simuladores de géneros alimentícios

Tipo de género alimentício	Classificação convencional	Simulador de géneros alimentícios	Designação abreviada do simulador
Géneros alimentícios aquosos (isto é, géneros alimentícios aquosos de $pH > 4,5$ ).	Géneros alimentícios relativamente aos quais o anexo VIII prevê o ensaio com o simulador A.	Água destilada ou água de qualidade equivalente.	Simulador A.
Géneros alimentícios ácidos (isto é, géneros alimentícios aquosos de $pH \leq 4,5$ ).	Géneros alimentícios relativamente aos quais o anexo VIII prevê o ensaio com o simulador B.	Ácido acético a 3% (m/v).	Simulador B.
Géneros alimentícios alcoólicos.	Géneros alimentícios relativamente aos quais o anexo VIII prevê o ensaio com o simulador C.	Etanol a 10% (v/v). Se o teor alcoólico efectivo do género alimentício exceder 10% (v/v), esta concentração deve ser ajustada a esse teor alcoólico.	Simulador C.
Géneros alimentícios gordos.	Géneros alimentícios relativamente aos quais o anexo VIII prevê o ensaio com o simulador D.	Azeite refinado ou outros simuladores de géneros alimentícios gordos.	Simulador D.
Géneros alimentícios secos.		Nenhum.	Nenhuma.

QUADRO N.º 2

## Simuladores de géneros alimentícios a seleccionar para o ensaio de materiais em contacto com géneros alimentícios em casos particulares.

Géneros alimentícios em contacto	Simulador
Apenas géneros alimentícios aquosos . . . . .	Simulador A.
Apenas géneros alimentícios ácidos . . . . .	Simulador B.
Apenas géneros alimentícios alcoólicos . . . . .	Simulador C.
Apenas géneros alimentícios gordos . . . . .	Simulador D.
Todos os géneros alimentícios aquosos e ácidos	Simulador B.
Todos os géneros alimentícios alcoólicos e aquosos	Simulador C.
Todos os géneros alimentícios alcoólicos e ácidos	Simuladores C e B.
Todos os géneros alimentícios gordos e aquosos	Simuladores D e A.
Todos os géneros alimentícios gordos e ácidos . . .	Simuladores D e B.
Todos os géneros alimentícios gordos, alcoólicos e aquosos.	Simuladores D e C.
Todos os géneros alimentícios gordos, alcoólicos e ácidos.	Simuladores D, C e B.

2 — Selecção dos simuladores de géneros alimentícios:

2.1 — Materiais e objectos destinados a entrar em contacto com todos os tipos de géneros alimentícios — os ensaios devem ser efectuados com os simuladores de géneros alimentícios a seguir indicados (considerados os mais agressivos) e de acordo com as condições para a realização dos ensaios especificadas no capítulo 2, tomando-se, para cada simulador, uma nova amostra do material ou objecto em matéria plástica em questão:

Solução aquosa a 3% (m/v) de ácido acético;  
Solução aquosa a 10% (v/v) de etanol;  
Azeite refinado <sup>(1)</sup> («simulador D de referência»).

Contudo, este simulador D de referência pode ser substituído por uma mistura sintética de triglicéridos <sup>(2)</sup> óleo de girassol ou óleo de milho («outros simuladores de géneros alimentícios gordos», designados por «simuladores D»). Se, ao utilizar-se um desses outros simuladores de géneros alimentícios gordos, os limites de

migração forem excedidos, a decisão sobre uma eventual não conformidade será obrigatoriamente tomada com base numa confirmação dos resultados com azeite, desde que tecnicamente exequível. Se tal confirmação não for tecnicamente exequível e o material ou objecto exceder os limites de migração, será considerado não conforme.

2.2 — Materiais e objectos destinados a entrar em contacto com tipos específicos de géneros alimentícios — este caso refere-se apenas às seguintes situações:

- a) O material ou objecto já se encontra em contacto com um género alimentício conhecido;
- b) O material ou objecto é acompanhado, de acordo com o disposto no artigo 4.º do Decreto-Lei n.º 193/88, de 30 de Maio, por uma indicação específica que indica os tipos de géneros alimentícios descritos no quadro n.º 1 com os quais pode ou não ser utilizado, por exemplo, «apenas para géneros alimentícios aquosos»;
- c) O material ou objecto é acompanhado, de acordo com o disposto no artigo 4.º do Decreto-Lei n.º 193/88, de 30 de Maio, por uma indicação específica que indica o(s) género(s) alimentício(s) ou grupo(s) de géneros alimentícios mencionados no anexo VIII com os quais pode, ou não, ser utilizado. Essa indicação deve ser expressa:

- i) Nas fases de comercialização que não a venda a retalho, através da utilização do «número de referência» ou da «denominação dos géneros alimentícios» previstos na lista do anexo VIII;
- ii) Na fase da venda a retalho, através da utilização de uma indicação que faça referência apenas a um número reduzido de géneros alimentícios ou de grupos de géneros alimentícios, de preferência complementada por exemplos fáceis de compreender.

Nestas situações, os ensaios devem ser efectuados utilizando, no caso da alínea b), o(s) simulador(es) de géne-

ros alimentícios indicados como exemplo no quadro n.º 2 e, nos casos das alíneas a) e c), o(s) simulador(es) de géneros alimentícios previstos no anexo VIII. Se o(s) género(s) alimentício(s) ou grupo(s) de géneros alimentícios não figurarem na lista do anexo VIII, seleccionar-se-á do quadro n.º 2 o caso que mais se assemelhe ao(s) género(s) alimentício(s) ou grupo(s) de géneros alimentícios em causa.

Se o material ou objecto se destinar a entrar em contacto com mais de um género alimentício ou grupo de géneros alimentícios a que correspondam factores de redução diferentes, de acordo com a lista indicada no anexo VIII, deve aplicar-se ao resultado do ensaio o coeficiente de redução apropriado para cada género alimentício. Se um ou mais resultados deste cálculo exceder os limites estabelecidos, o material não será adequado para o género alimentício ou para o(s) grupo(s) de géneros alimentícios em causa.

Os ensaios devem ser efectuados de acordo com as condições para a sua realização especificadas no capítulo 2, tomando-se uma nova amostra para cada simulador.

## CAPÍTULO 2

### Condições de realização dos ensaios de migração (tempos e temperaturas)

1 — Os ensaios de migração devem ser efectuados escolhendo, de entre os tempos e temperaturas previstos no quadro n.º 3, os que correspondam às piores condições de contacto previsíveis para o material ou objecto em matéria plástica em estudo e às informações sobre a temperatura máxima de utilização que possam figurar na rotulagem. Se o material ou objecto em matéria plástica se destinar a uma aplicação em contacto com géneros alimentícios abrangida por uma combinação de dois ou mais tempos e temperaturas indicados no quadro, os ensaios de migração devem ser efectuados submetendo a amostra, sucessivamente, a todas as piores condições previsíveis que lhe sejam aplicáveis, utilizando para o efeito a mesma porção do simulador de géneros alimentícios.

2 — Condições de contacto geralmente consideradas mais agressivas — em aplicação do critério geral de que a determinação da migração se deve circunscrever às condições de realização dos ensaios que, no caso específico em estudo, sejam consideradas as mais agressivas com base em dados científicos, apresentam-se a seguir alguns exemplos específicos de condições de contacto a utilizar nos ensaios.

2.1 — Materiais e objectos em matéria plástica destinados a entrar em contacto com géneros alimentícios em quaisquer condições de tempo e de temperatura — quando não forem fornecidas uma rotulagem ou instruções que indiquem a temperatura e o tempo de contacto previsíveis nas condições reais de utilização, utilizar-se-ão, em função do(s) tipo(s) de géneros alimentícios, o(s) simulador(es) A e ou B e ou C durante quatro horas a 100°C ou durante quatro horas à temperatura de refluxo e ou o simulador D apenas durante duas horas a 175°C. Estas condições de tempo e temperatura são consideradas convencionalmente as mais agressivas.

2.2 — Materiais e objectos em matéria plástica destinados a entrar em contacto com géneros alimentícios à temperatura ambiente ou a uma temperatura inferior durante um período não especificado — se os materiais e objectos dispuserem de rotulagem que indique destinarem-se a ser utilizados à temperatura ambiente ou a uma temperatura inferior ou se, pela sua natureza, os materiais e objectos se destinarem claramente a ser utilizados à temperatura ambiente ou a uma temperatura inferior, o ensaio deve ser efectuado a 40°C durante 10 dias. Estas condições de tempo e temperatura são consideradas convencionalmente as mais agressivas.

3 — Migrantes voláteis — ao proceder-se a ensaios de migração específica de substâncias voláteis, os ensaios com simuladores devem ser efectuados de modo que se ponha em evidência a perda de substâncias migrantes voláteis que podem ocorrer nas piores condições previsíveis de utilização.

4 — Casos especiais:

4.1 — No caso dos materiais e objectos que se destinem a ser utilizados em fornos de micondas, os ensaios de migração poderão ser efectuados num forno convencional ou num forno de micondas, seleccionando do quadro n.º 3 as condições de tempo e temperatura apropriadas.

4.2 — Se se verificar que a realização dos ensaios, de acordo com as condições de contacto especificadas no quadro n.º 3, provoca alterações físicas ou outras na amostra, que não se produziram nas piores condições de utilização previsíveis do material ou objecto em estudo, os ensaios de migração devem ser efectuados nas piores condições de utilização previsíveis nas quais tais alterações físicas ou outras não tenham lugar.

4.3 — Em derrogação às condições de realização dos ensaios previstas no quadro n.º 3 e no n.º 2, se um determinado material ou objecto em matéria plástica se destinar a ser utilizado, na prática, a temperaturas compreendidas entre 70°C e 100°C por períodos inferiores a quinze minutos (por exemplo, «enchimento a quente») e tal for indicado por uma rotulagem ou instruções apropriadas, só será necessário efectuar o ensaio de duas horas a 70°C. Contudo, se o material ou objecto também se destinar a ser utilizado para uma conservação à temperatura ambiente, o ensaio acima referido será substituído por um ensaio a 40°C durante 10 dias, considerado convencionalmente mais agressivo.

4.4 — Se as condições convencionais para os ensaios de migração não corresponderem satisfatoriamente às condições de contacto previstas para os ensaios no quadro n.º 3 (por exemplo, temperaturas de contacto superiores a 175°C ou tempo de contacto inferior a cinco minutos), poderão utilizar-se outras condições de contacto mais apropriadas ao caso em estudo, desde que as condições seleccionadas representem as piores condições de contacto previsíveis para os materiais ou objectos de matéria plástica em questão.

(<sup>1</sup>) Características do azeite refinado:

Índice de iodo (Wijs)=80-88;

Índice de refracção a 25°C=1,4665-1,4679;

Acidez (expressa em percentagem de ácido oleico)=0,5 % no máximo;

Índice de peróxidos (expressos em miliequivalentes de oxigénio por quilograma de azeite)=10 no máximo.

(2) Composição da mistura de triglicéridos sintéticos:

Repartição dos ácidos gordos:

Número de átomos de C nos resíduos de ácidos gordos:  
6; 8; 10; 12; 14; 16; 18; outros;  
Zonas GLC (percentagem): ~ 1; 6-9; 8-11; 45-52; 12-15;  
8-10; 8-12; ≤ 1;

Pureza:

Teor de monoglicéridos (determinado por via enzimática) = ≤ 0,2 %;  
Teor de diglicéridos (determinado por via enzimática) = ≤ 2 %;  
Matérias não saponificáveis = ≤ 0,2 %;  
Índice de iodo (Wijs) = ≤ 0,1 %;  
Índice de ácido = ≤ 0,1 %;  
Teor de água (K. Fischer) = ≤ 0,1 %;  
Ponto de fusão = 28 = ± 2 °C.

Espectro típico de absorção (espessura da camada d = 1 cm; referência: água a 35 °C);  
Comprimento de onda (nm): 290; 310; 330; 350; 370; 390; 430; 470; 510;  
Transmitância (percentagem): ~ 2; ~ 15; ~ 37; ~ 64; ~ 80; ~ 88; ~ 95; ~ 97; ~ 98; pelo menos 10 % de transmitância de luz a 310 nm (célula de 1 cm; referência: água a 35 °C.)

QUADRO N.º 3

**Condições convencionais para os ensaios de migração com simuladores de géneros alimentícios**

Condições de contacto nas piores condições de utilização previsíveis	Condições de realização dos ensaios
<b>Duração de contacto</b>	<b>Duração de ensaio</b>
t ≤ 5 minutos	V. as condições no n.º 4.4.
5 minutos < t ≤ 0,5 horas	0,5 horas.
0,5 horas < t ≤ 1 hora	1 hora.
1 hora < t ≤ 2 horas	2 horas.
2 horas < t ≤ 4 horas	4 horas.
4 horas < t ≤ 24 horas	24 horas.
t > 24 horas	10 dias.
<b>Temperatura de contacto</b>	<b>Temperatura de ensaio</b>
T ≤ 5° C	5° C.
5° C < T ≤ 20° C	20° C.
20° C < T ≤ 40° C	40° C.
40° C < T ≤ 70° C	70° C.
70° C < T ≤ 100° C	100° C ou temperatura de refluxo.
100° C < T ≤ 121° C	121° C (*).
121° C < T ≤ 130° C	130° C (*).

QUADRO N.º 4

**Condições convencionais para a realização dos ensaios de substituição**

Condições de realização dos ensaios com o simulador D	Condições de realização dos ensaios com o isoctano	Condições de realização dos ensaios com etanol a 95 %	Condições de realização dos ensaios com MPPO (*)
10 dias a 5° C.	0,5 dias a 5° C.	10 dias a 5° C.	
10 dias a 20° C.	1 dia a 20° C.	10 dias a 20° C.	
10 dias a 40° C.	2 dias a 20° C.	10 dias a 40° C.	
2 horas a 70° C.	0,5 horas a 40° C.	2 horas a 60° C.	
0,5 horas a 100° C.	0,5 horas a 60° C (**).	2,5 horas a 60° C.	0,5 horas a 100° C.
1 hora a 100° C.	1 hora a 60° C (**).	3 horas a 60° C (**).	1 hora a 100° C.
2 horas a 100° C.	1,5 horas a 60° C (**).	3,5 horas a 60° C (**).	2 horas a 100° C.
0,5 horas a 121° C.	1,5 horas a 60° C (**).	3,5 horas a 60° C (**).	0,5 horas a 121° C.
1 hora a 121° C.	2 horas a 60° C (**).	4 horas a 60° C (**).	1 hora a 121° C.
2 horas a 121° C.	2,5 horas a 60° C (**).	4,5 horas a 60° C (**).	2 horas a 121° C.
0,5 horas a 130° C.	2 horas a 60° C (**).	4 horas a 60° C (**).	0,5 horas a 130° C.

Condições de contacto nas piores condições de utilização previsíveis	Condições de realização dos ensaios
130° C < T ≤ 150° C	150° C (*).
T > 150° C	175° C.

(\*) Temperatura a utilizar apenas no caso do simulador D. No caso dos simuladores A, B e C, o ensaio pode ser substituído por um ensaio a 100° C ou à temperatura de refluxo durante um período quatro vezes superior ao seleccionado, de acordo com as regras gerais do n.º 1.

**CAPÍTULO 3**

**Ensaio gordos substitutivos da migração global específica**

1 — Se a utilização de simuladores de géneros alimentícios gordos não for exequível por razões técnicas ligadas ao método de análise, utilizar-se-ão em seu lugar todos os meios de ensaio previstos no quadro n.º 4, nas condições de ensaio correspondentes ao simulador D.

O quadro apresenta alguns exemplos das condições convencionais mais importantes para os ensaios de migração e as condições convencionais correspondentes para os ensaios de substituição. Para condições de ensaio não previstas no quadro n.º 4, ter-se-ão em conta os exemplos que nele figuram e a experiência adquirida com o tipo de polímero em estudo.

Uma nova amostra deve ser utilizada em cada ensaio. A cada meio de ensaio aplicar-se-ão as mesmas regras previstas nos capítulos 1 e 2 para o simulador D. Se for caso disso, utilizar-se-ão os factores de redução definidos no anexo VIII. Para verificar a conformidade com os limites de migração, escolher-se-á o valor mais elevado obtido com todos os meios de ensaio.

Contudo, se se verificar que a realização destes ensaios provoca alterações físicas ou outras, na amostra que não ocorreriam nas piores condições de utilização previsíveis do material ou objecto em estudo, o resultado referente ao meio de ensaio em questão deve ser desprezado, escolhendo-se o mais elevado dos outros valores.

2 — Em derrogação ao n.º 1, poderão não se realizar um ou dois dos ensaios de substituição previstos no quadro n.º 4 se, com base em dados científicos, os referidos ensaios forem geralmente reconhecidos como inadequados para a amostra em causa.

Condições de realização dos ensaios com o simulador D	Condições de realização dos ensaios com o isoctano	Condições de realização dos ensaios com etanol a 95 %	Condições de realização dos ensaios com MPPO (*)
1 hora a 130° C. 2 horas a 150° C. 2 horas a 175° C.	2,5 horas a 60° C (**). 3 horas a 60° C (**). 4 horas a 60° C (**).	4,5 horas a 60° C (**). 5 horas a 60° C (**). 6 horas a 60° C (**).	1 hora a 130° C. 2 horas a 150° C. 2 horas a 175° C.

(\*) MPPO — óxido de polifenileno modificado.

(\*\*) Os meios de ensaio voláteis são utilizados até à temperatura máxima de 60° C. Uma pré-condição para a utilização dos ensaios de substituição é que o material ou objecto resista às condições de ensaio que seriam aplicadas com o simulador D. Imergir uma amostra de ensaio em azeite nas condições apropriadas. Se as propriedades físicas se alterarem (por exemplo, fusão, deformação), o material será considerado inadequado para ser utilizado a essa temperatura. Se as propriedades físicas não se alterarem, prosseguir com os ensaios de substituição utilizando novas amostras.

## CAPÍTULO 4

### Ensaio gordos alternativos da migração global e específica

1 — É admissível a utilização dos resultados dos ensaios alternativos especificados no presente capítulo se forem satisfeitas as duas condições seguintes:

Os resultados obtidos num «ensaio comparativo» revelam que os valores são iguais ou superiores aos obtidos no ensaio com o simulador D;

Depois da aplicação dos factores de redução apropriados previstos no anexo VIII, a migração com o ensaio alternativo não ultrapassa os limites de migração.

Se uma ou ambas as condições não forem satisfeitas, os ensaios de migração deverão ser realizados.

2 — Em derrogação à primeira condição do n.º 1, poderá não se realizar o ensaio comparativo se existirem outras provas conclusivas, assentes em resultados experimentais cientificamente válidos, de que os valores obtidos no ensaio alternativo seriam iguais ou superiores aos obtidos no ensaio de migração.

3 — Ensaio alternativo:

3.1 — Ensaio alternativo com meios voláteis — estes ensaios utilizam meios voláteis como o isoctano, o etanol a 95 % e outros solventes ou misturas de solventes voláteis. Devem ser efectuados em condições de contacto tais que a primeira condição do n.º 1 seja satisfeita.

3.2 — «Ensaio de extracção» — poderá recorrer-se a outros ensaios que utilizam meios com elevado poder de extracção em condições de ensaio muito agressivas se for geralmente reconhecido, com base em dados científicos, que os resultados obtidos com tais ensaios («ensaio de extracção») são iguais ou superiores aos obtidos nos ensaios com o simulador D.

## ANEXO VIII

### Lista dos simuladores

1 — No quadro a seguir, que contém uma lista não exhaustiva de géneros alimentícios, os simuladores a utilizar nos ensaios de migração em relação a um género alimentício ou grupo de géneros alimentícios são os definidos no capítulo 1 do anexo VII.

2 — Para cada género alimentício ou para cada grupo de géneros alimentícios apenas se utilizará o ou os simuladores indicados pelo sinal X, utilizando para cada simulador uma nova amostra do material ou objecto em questão. A ausência do sinal X significa que para essa posição ou subposição não é necessário nenhum ensaio de migração.

3 — Quando o sinal X for seguido de um algarismo do qual esteja separado por uma barra oblíqua, o resultado dos ensaios de migração deve ser dividido por esse algarismo. Este, chamado «coeficiente de redução», tem em consideração, de modo convencional, o mais elevado poder de extracção do simulador de alimentos gordos em relação a determinados tipos de géneros alimentícios.

4 — Se o sinal X for acompanhado pela letra «a» entre parêntesis, utilizar apenas um dos dois simuladores indicados:

Se o *pH* do género alimentício for superior a 4,5, utilizar o simulador A;

Se o *pH* do género alimentício for inferior ou igual a 4,5, utilizar o simulador B.

5 — Se um género alimentício figurar na lista tanto numa posição específica como numa posição geral, utilizar unicamente o(s) simulador(es) previsto(s) na posição específica.

QUADRO

Número de referência	Denominação dos géneros alimentícios	Simuladores a utilizar			
		A	B	C	D
01	Bebidas:				
01.01	Bebidas não alcoólicas ou bebidas alcoólicas de teor inferior a 5% vol.: Águas, cidras, sumos de frutas ou de produtos hortícolas simples ou concentrados, mostos, néctares de frutas, limonadas, sodas, xaropes, bitter, infusões, café, chá, chocolate líquido, cervejas e outras.	(a) X	(a) X		

Número de referência	Denominação dos géneros alimentícios	Simuladores a utilizar			
		A	B	C	D
01.02	Bebidas alcoólicas de teor igual ou superior a 5 % vol.: Bebidas classificadas na posição 01.01, mas de teor igual ou superior a 5 % vol.: Vinhos, bebidas espirituosas, licores.		(*) X	(**) X	
01.03	Diversas: álcool etílico não desnaturado.		(*) X	(**) X	
02	Cereais, derivados de cereais, produtos da indústria das bolachas e biscoitos, de padaria e de pastelaria:				
02.01	Amidos e féculas.				
02.02	Cereais sem transformação, em flocos, em palhetas (incluindo pipocas, <i>corn flakes</i> e outros).				
02.03	Farinhas de cereais e sêmolas.				
02.04	Massas alimentícias.				
02.05	Produtos secos de padaria, da indústria das bolachas e biscoitos e secos de pastelaria: A — Que apresentam matérias gordas à superfície. B — Outros.				X/5
02.06	Produtos frescos de padaria e de pastelaria: A — Que apresentam matérias gordas à superfície. B — Outros.	X			X/5
03	Chocolates, açúcares e seus derivados, produtos de confeitaria:				
03.01	Chocolates, produtos envolvidos com chocolate, sucedâneos e produtos envolvidos com sucedâneos.				X/5
03.02	Produtos de confeitaria: A — Na forma sólida: I — Que apresentam matérias gordas à superfície. II — Outros. B — Na forma pastosa: I — Que apresentam matérias gordas à superfície. II — Húmidos.				X/5
03.03	Açúcares e produtos de açúcar: A — Na forma sólida. B — Mel e similares. C — Melaço e xaropes de açúcar.	X X			X/3
04	Frutas, produtos hortícolas e seus derivados:				
04.01	Frutas inteiras, frescas ou refrigeradas.				
04.02	Frutas transformadas: A — Frutas secas ou desidratadas, inteiras ou na forma de farinha ou de pó. B — Frutas em pedaços ou na forma de puré ou de pasta. C — Frutas em conserva (compota e produtos similares — frutas inteiras ou em pedaços, ou na forma de farinha ou de pó, conservados em meio líquido): I — Em meio aquoso. II — Em meio oleoso. III — Em meio alcoólico (> 5 % vol.).	(a) X	(a) X		X
04.03	Frutas com casca (amendoins, castanhas, amêndoas, avelãs, nozes comuns, pinhões e outras): A — Sem casca, secas. B — Sem casca e torradas. C — Na forma de pasta ou de creme.	X			(***) X/5 (***) X/3
04.04	Produtos hortícolas inteiros, frescos ou refrigerados.				
04.05	Produtos hortícolas transformados: A — Produtos hortícolas secos ou desidratados, inteiros, na forma de farinha ou de pó. B — Produtos hortícolas em pedaços, na forma de puré. C — Produtos hortícolas em conserva: I — Em meio aquoso. II — Em meio oleoso. III — Em meio alcoólico (> 5 % vol.).	(a) X (a) X (a) X	(a) X (a) X (*) X		X



Número de referência	Denominação dos géneros alimentícios	Simuladores a utilizar			
		A	B	C	D
05	Gorduras e óleos:				
05.01	Gorduras e óleos animais e vegetais, naturais ou preparados (incluindo a manteiga de cacau, a banha e a manteiga fundidas).				X
05.02	Margarina, manteiga e outras matérias gordas constituídas por emulsões de água em óleo.				X/2
06	Produtos de origem animal e ovos:				
06.01	Peixes:				
	A — Frescos, refrigerados, salgados, fumados.	X			(***) X/3
	B — Na forma de pasta.	X			(***) X/3
06.02	Crustáceos e moluscos (incluindo as ostras, os mexilhões e os caracóis), não protegidos naturalmente pela sua carapaça ou casca.	X			
06.03	Carnes de todas as espécies zoológicas (incluindo as aves de capoeira e a caça):				
	A — Frescas, refrigeradas, salgadas, fumadas.	X			X/4
	B — Na forma de pasta, de creme.	X			X/4
06.04	Produtos transformados à base de carne (fiambre, salsichão, <i>bacon</i> e outros).	X			X/4
06.05	Conservas e semiconservas de carne ou de peixe:				
	A — Em meio aquoso.	(a) X	(a) X		
	B — Em meio oleoso.	(a) X	(a) X		X
06.06	Ovos sem casca:				
	A — Em pó ou secos.				
	B — Outros.	X			
06.07	Gemas de ovos:				
	A — Líquidas.	X			
	B — Em pó ou congeladas.				
06.08	Claras de ovos secas.				
07	Produtos lácteos:				
07.01	Leite:				
	A — Inteiro.	X			
	B — Parcialmente desidratado.	X			
	C — Parcialmente ou totalmente desnatado.	X			
	D — Totalmente desidratado.				
07.02	Leite fermentado, tal como o iogurte, o leite batido e as suas associações com frutas e derivados de frutas.		X		
07.03	Natas e natas ácidas.	(a) X	(a) X		
07.04	Queijos:				
	A — Inteiros, com crosta.				
	B — Fundidos.	(a) X	(a) X		
	C — Todos os outros.	(a) X	(a) X		(***) X/3
07.05	Coalho:				
	A — Líquido ou pastoso.				
	B — Em pó ou seco.	(a) X	(a) X		
08	Produtos diversos:				
08.01	Vinagre.		X		
08.02	Alimentos fritos ou assados:				
	A — Batatas fritas, fritos e outros.				X/5
	B — De origem animal.				X/4
08.03	Preparados para obtenção de sopas ou caldos, sopas ou caldos preparados (extractos, concentrados); preparados alimentares compostos homogeneizados, pratos preparados:				
	A — Em pó ou secos:				
	I — Que apresentam matérias gordas à superfície.				X/5
	II — Outros.				
	B — Líquidos ou pastosos:				
	I — Que apresentam matérias gordas à superfície.	(a) X	(a) X		X/3
	II — Outros.	(a) X	(a) X		

Número de referência	Denominação dos géneros alimentícios	Simuladores a utilizar			
		A	B	C	D
08.04	Leveduras e substâncias fermentantes: A — Em pasta. B — Secas.	(a) X	(a) X		
08.05	Sal de cozinha.				
08.06	Molhos: A — Que não apresentam matérias gordas à superfície. B — Maionese, molhos derivados da maionese, creme para salada e outros molhos emulsionados (emulsão do tipo óleo em água). C — Molho contendo óleo e água que formam duas camadas distintas.	(a) X (a) X	(a) X (a) X		X/3 X
08.07	Mostardas (com exclusão das mostardas em pó da posição 08.17).	(a) X	(a) X		(***) X/3
08.08	Sandes, tostas e outras contendo todas as espécies de alimentos: A — Que apresentam matérias gordas à superfície. B — Outras.				X/5
08.09	Gelados.	X			
08.10	Alimentos secos: A — Que apresentam matérias gordas à superfície. B — Outros.				X/5
08.11	Alimentos congelados ou ultracongelados.				
08.12	Extractos concentrados de teor álcool de 5 % vol. ou mais.		(*) X	X	
08.13	Cacau: A — Cacau em pó. B — Cacau em pasta.				(***) X/5 (***) X/3
08.14	Café, mesmo torrado ou descafeinado ou solúvel, sucedâneos de café em granulado ou em pó.				
08.15	Extractos de café líquido.	X			
08.16	Plantas aromáticas e outras plantas: camomila, malva, menta, chá, tília e outras.				
08.17	Especiarias e condimentos no estado natural: canela, cravinho, mostarda em pó, pimenta, baunilha, açafrão e outros.				

(\*) Este ensaio é efectuado unicamente nos casos em que o *pH* seja inferior ou igual a 4,5.

(\*\*) Este ensaio pode ser efectuado, no caso de líquidos ou de bebidas de teor alcoólico superior a 15 % vol., com etanol em solução aquosa de concentração análoga.

(\*\*\*) Se for possível, por um ensaio apropriado, demonstrar que não se estabelece nenhum «contacto gordo» com a matéria plástica, o ensaio com o simulador D pode ser omitido.

## Decreto-Lei n.º 124/2001

de 17 de Abril

O Decreto-Lei n.º 53/89, de 22 de Fevereiro, estabeleceu as regras sobre as características, acondicionamento e rotulagem do café, dos sucedâneos de café, seus extractos e respectivas misturas, tendo adoptado na ordem jurídica nacional, entre outras directivas, a Directiva n.º 77/436/CEE, do Conselho, de 27 de Junho, relativa à aproximação das legislações dos Estados membros respeitantes aos extractos de café e aos extractos de chicória.

Criaram-se, então, as condições para que os referidos produtos, designadamente os extractos de café e os extractos de chicória, pudessem circular livremente na Comunidade, dentro do espírito de uma concorrência leal, o que não se verificava até então, por existirem diferenças nas legislações nacionais dos vários Estados membros.

Entretanto, foi adoptada a Directiva n.º 1999/4/CE, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 22 de Fevereiro, relativa aos extractos de café e aos extractos de chicória, que ora se transpõe para a ordem jurídica nacional, adopção esta que implica a revogação de algumas das disposições do Decreto-Lei n.º 53/89, de 22

de Fevereiro, e a sua adaptação às novas exigências da legislação comunitária aplicável aos géneros alimentícios, nomeadamente a relativa à rotulagem e aos métodos de análise.

Assim:

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

### Artigo 1.º

#### Âmbito

O presente diploma aplica-se aos extractos de café e aos extractos de chicória, ficando excluído do seu campo de aplicação o «café torrefacto solúvel».

### Artigo 2.º

#### Denominações e definições

Para efeitos do presente diploma, entende-se por:

- a*) «Extracto de café», «extracto de café solúvel», «café solúvel» ou «café instantâneo» — os produtos concentrados obtidos por extracção a partir de grãos de café torrados, utilizando unicamente água como agente de extracção e