

REGULAMENTO (UE) 2023/915 DA COMISSÃO**de 25 de abril de 2023****relativo aos teores máximos de certos contaminantes presentes nos géneros alimentícios e que revoga o Regulamento (CE) n.º 1881/2006****(Texto relevante para efeitos do EEE)**

A COMISSÃO EUROPEIA,

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

Tendo em conta o Regulamento (CEE) n.º 315/93 do Conselho, de 8 de fevereiro de 1993, que estabelece procedimentos comunitários para os contaminantes presentes nos géneros alimentícios ⁽¹⁾, nomeadamente o artigo 2.º, n.º 3,

Considerando o seguinte:

- (1) O Regulamento (CE) n.º 1881/2006 da Comissão ⁽²⁾ fixa teores máximos para certos contaminantes presentes nos géneros alimentícios. Esse regulamento foi já substancialmente alterado em muitas ocasiões e, uma vez que é necessário introduzir várias novas alterações, é oportuno que seja substituído.
- (2) Devem ser fixados teores máximos rigorosos que sejam razoavelmente exequíveis mediante o recurso a boas práticas agrícolas, de pesca e de fabrico, tendo em conta o risco relacionado com o consumo dos géneros alimentícios. No caso de um possível risco para a saúde, os teores máximos de contaminantes devem ser fixados a um nível tão baixo quanto razoavelmente possível (ALARA). Esta abordagem garante que os operadores das empresas do setor alimentar apliquem medidas para evitar ou reduzir ao máximo a contaminação, a fim de proteger a saúde pública. Além disso, para proteger a saúde dos lactentes e das crianças pequenas, que constituem um grupo vulnerável, é adequado estabelecer os teores máximos mais baixos que sejam razoavelmente exequíveis através de uma seleção rigorosa das matérias-primas utilizadas para o fabrico de géneros alimentícios destinados a essa população, combinada, se for caso disso, com práticas de fabrico específicas. A seleção rigorosa das matérias-primas é igualmente adequada para a produção de géneros alimentícios específicos colocados no mercado para o consumidor final, para os quais foi estabelecido um teor máximo rigoroso a fim de proteger as populações vulneráveis.
- (3) Para assegurar uma proteção eficaz da saúde pública, os géneros alimentícios que contenham contaminantes que excedam os teores máximos não só não devem ser colocados no mercado enquanto tais, como também não devem ser utilizados como ingredientes alimentares nem misturados com géneros alimentícios.
- (4) A fim de permitir a aplicação de teores máximos aos géneros alimentícios secos, diluídos, transformados e compostos para os quais não tenham sido estabelecidos teores máximos específicos da União, os operadores das empresas do setor alimentar devem fornecer às autoridades competentes os fatores específicos de concentração, diluição e transformação e, no caso dos alimentos compostos, a proporção de ingredientes, acompanhados dos dados experimentais adequados que justifiquem os fatores propostos.
- (5) Devido à falta de dados toxicológicos e de provas científicas sobre a segurança dos metabolitos criados pela destoxificação química, é adequado proibir esse tratamento dos géneros alimentícios.
- (6) Sabe-se que a triagem ou outros tratamentos físicos permitem reduzir o teor de contaminantes nos géneros alimentícios. A fim de minimizar os efeitos no comércio, é adequado permitir teores mais elevados de contaminantes para certos produtos que não são colocados no mercado para o consumidor final ou como ingrediente alimentar. Nesses casos, os teores máximos de contaminantes devem ser fixados tomando em conta a eficácia de tais tratamentos na redução do teor de contaminantes nos géneros alimentícios para níveis inferiores aos teores máximos estabelecidos para os produtos colocados no mercado para o consumidor final ou utilizados como ingrediente alimentar. Para evitar que estes teores máximos mais elevados sejam utilizados de forma abusiva, é conveniente estabelecer disposições relativas à comercialização, rotulagem e utilização dos produtos em causa.

⁽¹⁾ JO L 37 de 13.2.1993, p. 1.

⁽²⁾ Regulamento (CE) n.º 1881/2006 da Comissão, de 19 de dezembro de 2006, que fixa os teores máximos de certos contaminantes presentes nos géneros alimentícios (JO L 364 de 20.12.2006, p. 5).

- (7) Certos produtos têm outras utilizações que não como géneros alimentícios, aplicando-se-lhes teores máximos menos rigorosos, ou nenhum teor máximo, relativamente a determinados contaminantes. Para permitir a aplicação eficaz dos teores máximos de contaminantes nesses géneros alimentícios, é adequado estabelecer disposições de rotulagem adequadas para os mesmos.
- (8) Certas espécies de peixes originárias da região do Báltico podem conter teores elevados de dioxinas, bifenilos policlorados sob a forma de dioxina («DL-PCB») e bifenilos policlorados não semelhantes a dioxinas («NDL-PCB»). Uma proporção significativa dessas espécies de peixes da região do Báltico não cumpre os teores máximos e, por conseguinte, seria excluída do regime alimentar se os teores máximos fossem aplicados. No entanto, a exclusão do peixe do regime alimentar pode ter um impacto negativo na saúde da população da região do Báltico.
- (9) A Letónia, a Finlândia e a Suécia dispõem de sistemas para garantir que os consumidores finais são informados das recomendações alimentares para grupos vulneráveis da população identificados, a fim de restringir o consumo de peixe proveniente da região do Báltico e evitar, assim, riscos para a saúde. Por conseguinte, é adequado manter uma derrogação que permita à Letónia, à Finlândia e à Suécia autorizar a colocação no respetivo mercado, para o consumidor final e por um período ilimitado, de determinadas espécies de peixes originárias da região do Báltico com teores de dioxinas e/ou DL-PCB e/ou NDL-PCB superiores aos fixados no presente regulamento. Para que a Comissão possa monitorizar a situação, a Letónia, a Finlândia e a Suécia devem continuar a transmitir anualmente à Comissão informações relativas às medidas tomadas para informar eficazmente os consumidores finais sobre as recomendações alimentares e para garantir que o peixe e os produtos à base de peixe não conformes com os teores máximos não são comercializados noutros Estados-Membros, bem como informações sobre a eficácia dessas medidas.
- (10) Apesar de serem aplicadas, na medida do possível, boas práticas de fumagem, os atuais teores máximos de hidrocarbonetos aromáticos policíclicos («PAH») não são exequíveis em vários Estados-Membro em determinados tipos de carne e produtos à base de carne fumados de modo tradicional nem em peixes e produtos da pesca fumados de modo tradicional, para os quais as práticas de fumagem não podem ser alteradas sem alterar significativamente as características organoléticas dos alimentos. Por conseguinte, se fossem aplicados teores máximos, esses produtos fumados de modo tradicional desapareceriam do mercado, o que resultaria no encerramento de muitas pequenas e médias empresas. É o caso de determinados tipos de carne e produtos à base de carne fumados de modo tradicional na Irlanda, Espanha, Croácia, Chipre, Letónia, Polónia, Portugal, Eslováquia, Finlândia e Suécia e de determinados peixes e produtos da pesca fumados de modo tradicional na Letónia, Finlândia e Suécia. Por conseguinte, deve ser mantida uma derrogação sem limite de tempo para a produção e o consumo locais de determinados tipos de carne e produtos à base de carne fumados de modo tradicional e de peixe e produtos à base de peixe fumados de modo tradicional apenas nesses Estados-Membros.
- (11) Os Estados-Membros devem recolher e comunicar dados dos controlos oficiais e da monitorização de contaminantes, em conformidade com os planos de controlo e com os requisitos específicos em matéria de controlos oficiais de contaminantes estabelecidos no Regulamento Delegado (UE) 2022/931 da Comissão ⁽³⁾ e no Regulamento de Execução (UE) 2022/932 da Comissão ⁽⁴⁾. No que diz respeito a certos contaminantes específicos para os quais são necessários mais dados de ocorrência, recomenda-se que os Estados-Membros, os operadores das empresas do setor alimentar e outras partes interessadas efetuem uma monitorização e comuniquem os dados de ocorrência, bem como os progressos realizados na aplicação de medidas preventivas, para que a Comissão possa avaliar a necessidade de alterar as medidas existentes ou de adotar medidas adicionais. Pelas mesmas razões, é igualmente adequado que os Estados-Membros comuniquem à Comissão as informações que recolham relativamente a outros contaminantes.

⁽³⁾ Regulamento Delegado (UE) 2022/931 da Comissão, de 23 de março de 2022, que complementa o Regulamento (UE) 2017/625 do Parlamento Europeu e do Conselho estabelecendo regras para a realização de controlos oficiais no que diz respeito aos contaminantes presentes nos géneros alimentícios (JO L 162 de 17.6.2022, p. 7).

⁽⁴⁾ Regulamento de Execução (UE) 2022/932 da Comissão, de 9 de junho de 2022, relativo a disposições práticas uniformes para a realização dos controlos oficiais no que se refere aos contaminantes presentes nos géneros alimentícios, ao conteúdo adicional específico dos planos nacionais de controlo plurianuais e às disposições adicionais específicas para a sua elaboração (JO L 162 de 17.6.2022, p. 13).

- (12) Os teores máximos atualmente fixados pelo Regulamento (CE) n.º 1881/2006, conforme alterado, devem ser mantidos no presente regulamento. No entanto, à luz da experiência adquirida com o referido regulamento e a fim de melhorar a legibilidade das regras, é conveniente, por um lado, evitar a utilização de numerosas notas de rodapé e, por outro, aumentar as referências ao anexo I do Regulamento (CE) n.º 396/2005 do Parlamento Europeu e do Conselho ⁽⁷⁾ no que se refere às definições das categorias.
- (13) Também à luz da experiência adquirida com o referido regulamento, e a fim de permitir a aplicação uniforme dos teores máximos, é adequado clarificar que devem utilizar-se os limites inferiores de concentração nos casos em que sejam fixados teores máximos para compostos múltiplos (soma das concentrações), salvo especificação em contrário, bem como clarificar qual a parte dos crustáceos a que os teores máximos são aplicáveis.
- (14) No que diz respeito ao cádmio, é adequado alargar a atual isenção aplicável ao malte a todos os cereais utilizados para a produção de cerveja ou destilados, desde que os resíduos de cereais restantes não sejam colocados no mercado como alimentos, uma vez que o cádmio permanece principalmente nos resíduos dos cereais e, por conseguinte, o teor de cádmio na cerveja é muito baixo.
- (15) No que diz respeito aos PAH, com base nos dados analíticos disponíveis e no método de produção, que mostraram que a quantidade dessas substâncias detetada no café instantâneo/solúvel era negligenciável, é adequado excluir o café instantâneo/solúvel do teor máximo aplicável a géneros alimentícios de origem vegetal em pó para a preparação de bebidas. Além disso, no que diz respeito aos teores máximos de PAH em fórmulas para lactentes, fórmulas de transição e fórmulas para crianças pequenas e em alimentos para fins medicinais específicos destinados a lactentes e crianças pequenas, esses teores estão atualmente estabelecidos para os produtos colocados no mercado, sem distinção da forma física do produto. Por conseguinte, é adequado clarificar que estes teores máximos se referem aos produtos prontos a utilizar (colocados no mercado como tal ou depois de reconstituídos em conformidade com as instruções do fabricante).
- (16) No que diz respeito à melamina, o Codex Alimentarius adotou, além do teor máximo para fórmulas para lactentes em pó, um teor máximo para as fórmulas para lactentes líquidas, que a União aceitou. É, pois, adequado aplicar em conformidade esse teor máximo para a melamina em fórmulas para lactentes e fórmulas de transição.
- (17) Por conseguinte, o Regulamento (CE) n.º 1881/2006 deve ser revogado.
- (18) Quando a Comissão estabelece novos teores máximos para os contaminantes presentes nos géneros alimentícios, prevê, se for caso disso, medidas transitórias para permitir que os operadores económicos se preparem para a aplicação das novas regras. A fim de assegurar uma transição harmoniosa entre o Regulamento (CE) n.º 1881/2006 e o presente regulamento, é conveniente manter as medidas transitórias respeitantes aos teores máximos retomados pelo presente regulamento que ainda são pertinentes.
- (19) As medidas previstas no presente regulamento estão em conformidade com o parecer do Comité Permanente dos Vegetais, Animais e Alimentos para Consumo Humano e Animal,

ADOTOU O PRESENTE REGULAMENTO:

Artigo 1.º

Definições

Para efeitos do presente regulamento, entende-se por:

- a) «Género alimentício», um género alimentício tal como definido no artigo 2.º do Regulamento (CE) n.º 178/2002 do Parlamento Europeu e do Conselho ⁽⁸⁾;

⁽⁷⁾ Regulamento (CE) n.º 396/2005 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 23 de fevereiro de 2005, relativo aos limites máximos de resíduos de pesticidas no interior e à superfície dos géneros alimentícios e dos alimentos para animais, de origem vegetal ou animal, e que altera a Diretiva 91/414/CEE do Conselho (JO L 70 de 16.3.2005, p. 1).

⁽⁸⁾ Regulamento (CE) n.º 178/2002 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 28 de janeiro de 2002, que determina os princípios e normas gerais da legislação alimentar, cria a Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos e estabelece procedimentos em matéria de segurança dos géneros alimentícios (JO L 31 de 1.2.2002, p. 1).

- b) «Operador de uma empresa do setor alimentar», um operador de uma empresa do setor alimentar tal como definido no artigo 3.º, n.º 3, do Regulamento (CE) n.º 178/2002;
- c) «Colocação no mercado», a colocação no mercado tal como definida no artigo 3.º, n.º 8, do Regulamento (CE) n.º 178/2002;
- d) «Consumidor final», um consumidor final tal como definido no artigo 3.º, ponto 18, do Regulamento (CE) n.º 178/2002;
- e) «Transformação», a transformação tal como definida no artigo 2.º, n.º 1, alínea m), do Regulamento (CE) n.º 852/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho (7);
- f) «Produtos não transformados», os produtos não transformados tal como definidos no artigo 2.º, n.º 1, alínea n), do Regulamento (CE) n.º 852/2004; e
- g) «Produtos transformados», os produtos transformados tal como definidos no artigo 2.º, n.º 1, alínea o), do Regulamento (CE) n.º 852/2004.

Artigo 2.º

Regras gerais

1. Os géneros alimentícios enumerados no anexo I não podem ser colocados no mercado nem utilizados como matéria-prima de géneros alimentícios ou como ingrediente em géneros alimentícios caso contenham um contaminante a um nível que exceda o teor máximo fixado no anexo I.
2. Os géneros alimentícios que cumpram os teores máximos fixados no anexo I não podem ser misturados com géneros alimentícios que excedam esses teores máximos.
3. Os teores máximos fixados no anexo I, salvo especificação em contrário nesse anexo, são aplicáveis aos géneros alimentícios tal como colocados no mercado e à parte comestível do género alimentício em causa.
4. Nos sistemas em que a produção e a transformação de cereais são integradas, de modo a que todos os lotes de entrada são limpos, triados e transformados no mesmo estabelecimento, os teores máximos são aplicáveis aos cereais não transformados na cadeia de produção, na fase anterior à primeira fase de transformação.

Artigo 3.º

Géneros alimentícios secos, diluídos, transformados e compostos

1. Se não estiverem definidos teores máximos da União no anexo I para géneros alimentícios secos, diluídos, transformados ou compostos (ou seja, constituídos por mais de um ingrediente), devem tomar-se em conta os seguintes aspetos ao aplicar os teores máximos definidos no anexo I a esses géneros alimentícios:
 - a) Alterações da concentração do contaminante provocadas por processos de secagem ou diluição;
 - b) Alterações da concentração do contaminante provocadas pela transformação;
 - c) Proporções relativas dos ingredientes no produto;
 - d) Limite analítico de quantificação.
2. Sempre que a autoridade competente efetue um controlo oficial, o operador da empresa do setor alimentar deve fornecer e justificar os fatores específicos de concentração, diluição ou transformação relativos às operações de secagem, diluição ou transformação em causa ou os fatores específicos de concentração, diluição ou transformação relativos aos géneros alimentícios secos, diluídos, transformados ou compostos em causa, bem como a proporção dos ingredientes nas operações de mistura em causa.

Caso o operador da empresa do setor alimentar não forneça o fator de concentração, diluição ou transformação necessário, ou caso a autoridade competente considere esse fator inadequado à luz da justificação dada, a autoridade competente deve, ela própria, definir o referido fator, com base na informação disponível e com o objetivo de assegurar a máxima proteção da saúde humana.

(7) Regulamento (CE) n.º 852/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de abril de 2004, relativo à higiene dos géneros alimentícios (JO L 139 de 30.4.2004, p. 1).

3. Caso não estejam definidos no anexo I teores máximos específicos da União para os alimentos destinados a lactentes e crianças pequenas, os Estados-Membros podem estabelecer teores máximos mais rigorosos para esses alimentos.

Artigo 4.º

Proibição de destoxificação

Os géneros alimentícios que contenham contaminantes enumerados no anexo I não podem ser destoxificados deliberadamente por tratamentos químicos.

Artigo 5.º

Géneros alimentícios a submeter a triagem ou a outro tratamento físico antes da colocação no mercado para o consumidor final ou para utilização como ingrediente alimentar

1. Se o anexo I definir um teor máximo para um contaminante especificamente no que se refere a géneros alimentícios a submeter a triagem ou outro tratamento físico antes da colocação no mercado para o consumidor final ou para utilização como ingrediente alimentar, esses géneros alimentícios podem ser colocados no mercado desde que:

- a) Não sejam colocados no mercado para o consumidor final ou para utilização como ingrediente alimentar;
- b) Cumpram o teor máximo definido no anexo I para o contaminante em causa nesses géneros alimentícios a submeter a triagem ou a outro tratamento físico antes da colocação no mercado para o consumidor final ou para utilização como ingrediente alimentar; e
- c) Apresentem a rotulagem e marcação previstas no n.º 2.

2. O rótulo de cada embalagem individual e o original do documento de acompanhamento de géneros alimentícios a que se refere o n.º 1, alínea c), devem indicar claramente a sua utilização e conter as seguintes informações: «Produto a submeter a triagem ou outro tratamento físico para reduzir a contaminação por [nome do(s) contaminante(s)] antes da colocação no mercado para o consumidor final ou para utilização como ingrediente alimentar».

O código de identificação da remessa/lote deve ser apostado de forma indelével em cada embalagem individual da remessa e no original do documento de acompanhamento.

3. Os géneros alimentícios a submeter a triagem ou outro tratamento físico destinado a reduzir os níveis de contaminação não podem, antes dessa triagem ou outro tratamento, ser misturados com géneros alimentícios colocados no mercado para o consumidor final ou com géneros alimentícios destinados a utilização como ingrediente alimentar.

4. Os géneros alimentícios que tenham sido submetidos a triagem ou outro tratamento físico para reduzir os níveis de contaminação podem ser colocados no mercado desde que não sejam excedidos os teores máximos fixados no anexo I para os géneros alimentícios colocados no mercado para o consumidor final ou para utilização como ingrediente alimentar e que o tratamento utilizado não tenha resultado na presença de outros resíduos nocivos.

Artigo 6.º

Disposições em matéria de rotulagem aplicáveis a amendoins, outras sementes de oleaginosas, respetivos produtos derivados e cereais

1. O rótulo de cada embalagem individual e o original do documento de acompanhamento dos amendoins, de outras sementes de oleaginosas, dos respetivos produtos derivados e dos cereais devem indicar claramente a utilização prevista.

O código de identificação da remessa/lote deve ser apostado de forma indelével em cada embalagem individual da remessa e no original do documento de acompanhamento. A atividade comercial do destinatário da remessa mencionado no documento de acompanhamento deve ser compatível com a utilização prevista.

2. Na ausência de uma informação clara de que a respetiva utilização prevista não é a colocação no mercado como género alimentício, os teores máximos fixados no anexo I são aplicáveis a todos os amendoins, outras sementes de oleaginosas, respetivos produtos derivados e cereais colocados no mercado.

3. A exceção estabelecida para os amendoins e outras sementes de oleaginosas destinados a trituração no que se refere à aplicação dos teores máximos fixados no anexo I só se aplica às remessas que:

- a) Ostentem um rótulo que indique claramente a utilização prevista;
- b) Apresentem, no rótulo de cada embalagem individual e no original do documento de acompanhamento, a seguinte informação «Produto destinado a ser triturado para a produção de óleo vegetal refinado»; e
- c) Tenham como destino final uma instalação de trituração.

Artigo 7.º

Derrogações do artigo 2.º

1. Em derrogação do artigo 2.º, a Letónia, a Finlândia e a Suécia podem autorizar a colocação no respetivo mercado para o consumidor final, nos limites das suas quotas anuais estabelecidas no Regulamento (UE) n.º 1380/2013 do Parlamento Europeu e do Conselho ⁽⁸⁾, de salmão-do-atlântico (*Salmo salar*) capturado no meio natural e respetivos produtos, com origem na região do Báltico, com teores de dioxinas e/ou DL-PCB e/ou NDL-PCB superiores aos fixados no anexo I, ponto 4.1.5, desde que:

- a) Exista um sistema que assegure que os consumidores finais são plenamente informados das recomendações alimentares nacionais relativas às restrições ao consumo de salmão-do-atlântico capturado no meio natural na região do Báltico, e respetivos produtos, por grupos vulneráveis da população identificados, a fim de evitar potenciais riscos para a saúde;
- b) A Letónia, a Finlândia e a Suécia continuem a aplicar as medidas necessárias para garantir que o salmão-do-atlântico capturado no meio natural e os respetivos produtos que não cumpram os requisitos previstos no anexo I, ponto 4.1.5, não sejam comercializados noutros Estados-Membros;
- c) A Letónia, a Finlândia e a Suécia comuniquem anualmente à Comissão as medidas tomadas para informar eficazmente os consumidores finais sobre as recomendações alimentares e para garantir que o salmão-do-atlântico capturado no meio natural e os respetivos produtos que não cumpram os teores máximos não sejam comercializados noutros Estados-Membros, e comprovem a eficácia dessas medidas.

2. Em derrogação do artigo 2.º, a Finlândia e a Suécia podem autorizar a colocação no respetivo mercado, nos limites das suas quotas anuais estabelecidas no Regulamento (UE) n.º 1380/2013, de arenque-do-báltico (*Clupea harengus membras*) com mais de 17 cm capturado no meio natural, salvelinos (*Salvelinus* spp.) capturados no meio natural, lampreia-do-rio (*Lampetra fluviatilis*) capturada no meio natural, truta (*Salmo trutta*) capturada no meio natural, e dos respetivos produtos, com origem na região do Báltico, com teores de dioxinas e/ou DL-PCB e/ou NDL-PCB superiores aos fixados no anexo I, ponto 4.1.5, desde que:

- a) Exista um sistema que assegure que os consumidores finais são plenamente informados das recomendações alimentares nacionais relativas às restrições ao consumo de arenque-do-báltico com mais de 17 cm capturado no meio natural, salvelinos capturados no meio natural, lampreia-do-rio capturada no meio natural e truta capturada no meio natural com origem na região do Báltico, e dos respetivos produtos, por grupos vulneráveis da população identificados, a fim de evitar potenciais riscos para a saúde;
- b) A Finlândia e a Suécia continuem a aplicar as medidas necessárias para garantir que o arenque-do-báltico com mais de 17 cm capturado no meio natural, os salvelinos capturados no meio natural, a lampreia-do-rio capturada no meio natural, a truta capturada no meio natural, e os respetivos produtos, que não cumpram os requisitos previstos no anexo I, ponto 4.1.5, não sejam comercializados noutros Estados-Membros;
- c) A Finlândia e a Suécia comuniquem anualmente à Comissão as medidas tomadas para informar eficazmente os grupos vulneráveis da população identificados sobre as recomendações alimentares e para garantir que peixe e produtos derivados que não cumpram os teores máximos não sejam comercializados noutros Estados-Membros, bem como comprovem a eficácia dessas medidas.

⁽⁸⁾ Regulamento (UE) n.º 1380/2013 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 11 de dezembro de 2013, relativo à política comum das pescas, que altera os Regulamentos (CE) n.º 1954/2003 e (CE) n.º 1224/2009 do Conselho e revoga os Regulamentos (CE) n.º 2371/2002 e (CE) n.º 639/2004 do Conselho e a Decisão 2004/585/CE do Conselho (JO L 354 de 28.12.2013, p. 22).

3. Em derrogação do artigo 2.º, os seguintes Estados-Membros podem autorizar a colocação no respetivo mercado, para o consumidor final, dos seguintes tipos de carne e produtos à base de carne fumados de modo tradicional, fumados no seu território, com teores de PAH superiores aos fixados no anexo I, ponto 5.1.6, desde que esses produtos não contenham teores superiores a 5,0 µg/kg para o benzo(a)pireno e 30,0 µg/kg para a soma de benzo(a)pireno, benz(a)antraceno, benzo(b)fluoranteno e criseno:

- a) Irlanda, Espanha, Croácia, Chipre, Polónia e Portugal: carne e produtos à base de carne fumados de modo tradicional;
- b) Letónia: carne de porco fumada de modo tradicional, carne de frango fumada a quente, enchidos fumados a quente e carne de caça fumada a quente;
- c) Eslováquia: carne salgada fumada de modo tradicional, toucinho fumado de modo tradicional, enchidos fumados de modo tradicional (klobása), em que «de modo tradicional» significa a produção de fumo através da queima de madeiras (toros de madeira, serradura de madeira, aparas de madeira) num fumeiro;
- d) Finlândia: carne e produtos à base de carne fumados a quente de modo tradicional;
- e) Suécia: carne e produtos à base de carne fumados sobre madeira incandescente ou outros materiais vegetais.

Estes Estados-Membros e os operadores das empresas do setor alimentar envolvidos devem continuar a monitorizar a presença de PAH em carne e produtos à base de carne fumados de modo tradicional referidos no primeiro parágrafo e devem assegurar a aplicação, sempre que possível, de boas práticas de fumagem, sem perder as características organoléticas típicas desses produtos.

4. Em derrogação do artigo 2.º, os seguintes Estados-Membros podem autorizar a colocação no respetivo mercado, para o consumidor final, dos seguintes tipos de peixe e produtos da pesca fumados de modo tradicional, fumados no seu território, com teores de PAH superiores aos fixados no anexo I, ponto 5.1.7, desde que esses produtos fumados não contenham teores superiores a 5,0 µg/kg para o benzo(a)pireno e 30,0 µg/kg para a soma de benzo(a)pireno, benz(a)antraceno, benzo(b)fluoranteno e criseno:

- (a) Letónia: peixe fumado a quente de modo tradicional;
- (b) Finlândia: peixes pequenos e produtos à base de peixe produzidos a partir de peixes pequenos fumados a quente de modo tradicional;
- (c) Suécia: peixe e produtos da pesca fumados sobre madeira incandescente ou outros materiais vegetais.

Estes Estados-Membros e os operadores das empresas do setor alimentar envolvidos devem continuar a monitorizar a presença de PAH em peixe e produtos da pesca fumados de modo tradicional referidos no primeiro parágrafo e devem assegurar a aplicação, sempre que possível, de boas práticas de fumagem, sem perder as características organoléticas típicas desses produtos.

Artigo 8.º

Monitorização e informação

1. Os Estados-Membros e as partes interessadas devem comunicar à Comissão, até 1 de julho de 2023, os resultados das investigações efetuadas e os progressos conseguidos na aplicação de medidas preventivas destinadas a evitar a contaminação do centeio e dos produtos da moagem do centeio por esclerócios da cravagem e alcaloides da cravagem e a contaminação dos produtos da moagem de grãos de cevada, trigo, espelta e aveia por alcaloides da cravagem.

Os Estados-Membros e as partes interessadas devem comunicar anualmente à Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos («Autoridade») os dados de ocorrência relativos a esclerócios da cravagem e a alcaloides da cravagem no centeio e nos produtos da moagem do centeio, e a alcaloides da cravagem nos produtos da moagem de grãos de cevada, trigo, espelta e aveia.

2. Os Estados-Membros devem comunicar à Comissão, quando tal lhe for solicitado, as investigações realizadas e as fontes pertinentes identificadas na sequência das recomendações da Comissão relativas à monitorização da presença de contaminantes nos géneros alimentícios, bem como os progressos conseguidos na aplicação de medidas preventivas destinadas a evitar a contaminação.

3. Os Estados-Membros devem comunicar à Autoridade os dados de ocorrência que tenham recolhido relativamente a outros contaminantes que não os referidos no n.º 1. Os operadores das empresas do setor alimentar e as outras partes interessadas podem apresentar esses dados de ocorrência à Autoridade.

4. Os Estados-Membros, os operadores das empresas do setor alimentar e as outras partes interessadas devem fornecer os dados de ocorrência à Autoridade em conformidade com os requisitos da Autoridade em matéria de comunicação de informações.

Artigo 9.º

Revogação

É revogado o Regulamento (CE) n.º 1881/2006.

As referências ao regulamento revogado devem entender-se como referências ao presente regulamento e ser lidas de acordo com a tabela de correspondência constante do anexo II.

Artigo 10.º

Medidas transitórias

1. Os géneros alimentícios colocados legalmente no mercado antes das datas referidas nas alíneas a) a k) podem permanecer no mercado até à sua data de durabilidade mínima ou data-limite de utilização:

- a) 19 de setembro de 2021, no que diz respeito aos teores máximos de alcaloides do tropano nos alimentos para bebés e alimentos transformados à base de cereais destinados a lactentes e crianças pequenas que contenham milho ou respetivos produtos derivados, fixados no anexo I, ponto 2.2.1;
- b) 1 de janeiro de 2022, no que diz respeito aos teores máximos de esclerócios da cravagem e alcaloides da cravagem fixados no anexo I, ponto 1.8;
- c) 3 de maio de 2022, no que diz respeito aos teores máximos de mercúrio fixados no anexo I, ponto 3.3;
- d) 1 de julho de 2022, no que diz respeito aos teores máximos de alcaloides do ópio fixados no anexo I, ponto 2.5;
- e) 1 de setembro de 2022, no que diz respeito aos teores máximos de alcaloides do tropano fixados no anexo I, pontos 2.2.2 a 2.2.9;
- f) 1 de janeiro de 2023, no que diz respeito aos teores máximos de ocratoxina A fixados no anexo I, ponto 1.2;
- g) 1 de janeiro de 2023, no que diz respeito aos teores máximos de ácido cianídrico fixados no anexo I, ponto 2.3;
- h) 1 de janeiro de 2023, no que diz respeito aos teores máximos da soma de Δ^9 -THC e Δ^9 -THCA fixados no anexo I, ponto 2.6;
- i) 1 de janeiro de 2023, no que diz respeito aos teores máximos da soma de dioxinas e da soma de dioxinas e DL-PCB fixados no anexo I, pontos 4.1.1, 4.1.2, 4.1.11 e 4.1.12;
- j) 1 de janeiro de 2023, no que diz respeito aos teores máximos da soma de substâncias perfluoroalquiladas fixados no anexo I, ponto 4.2;
- k) 26 de março de 2023, no que diz respeito aos teores máximos de arsénio fixados no anexo I, ponto 3.4.

2. Os géneros alimentícios colocados legalmente no mercado antes de 1 de julho de 2022 podem permanecer no mercado até 31 de dezembro de 2023 no que diz respeito aos teores máximos de alcaloides de pirrolizidina fixados no anexo I, ponto 2.4.

3. O ónus da prova da data na qual os produtos foram colocados legalmente no mercado recai sobre o operador da empresa do setor alimentar.

Artigo 11.º

Entrada em vigor

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

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

Feito em Bruxelas, em 25 de abril de 2023.

Pela Comissão
A Presidente
Ursula VON DER LEYEN

Teores máximos de certos contaminantes presentes nos géneros alimentícios (1)

1	Micotoxinas				Observações
	Aflatoxinas	Teor máximo (µg/kg)			
1.1		B₁	Soma de B₁, B₂, G₁ e G₂	M₁	
					No que diz respeito à soma de aflatoxinas, os teores máximos dizem respeito aos limites inferiores de concentração, que são calculados com base no pressuposto de que todos os valores abaixo do limite de quantificação são zero.
1.1.1	Frutos secos destinados a serem submetidos a triagem ou a outro tratamento físico antes da colocação no mercado para o consumidor final ou para utilização como ingrediente em géneros alimentícios, exceto os produtos referidos no ponto 1.1.3	5,0	10,0	-	
1.1.2	Frutos secos utilizados como único ingrediente ou produtos transformados a partir de frutos secos, colocados no mercado para o consumidor final ou para utilização como ingrediente em géneros alimentícios, exceto os produtos referidos no ponto 1.1.3	2,0	4,0	-	No caso de géneros alimentícios que consistam em frutos secos utilizados como único ingrediente ou no caso de produtos transformados constituídos pelos frutos secos em causa em pelo menos 80 %, os teores máximos estabelecidos para os frutos secos correspondentes aplicam-se igualmente a esses produtos. Nos outros casos, aplica-se o artigo 3.º, n.º 1 e n.º 2.
1.1.3	Figos secos	6,0	10,0	-	No caso de géneros alimentícios que consistam em figos secos utilizados como único ingrediente ou no caso de produtos transformados constituídos por figos secos em pelo menos 80 %, os teores máximos estabelecidos para os figos secos aplicam-se igualmente a esses produtos. Nos outros casos, aplica-se o artigo 3.º, n.º 1 e n.º 2.
1.1.4	Amendoins e outras sementes de oleaginosas, destinados a serem submetidos a triagem ou a outro tratamento físico antes da colocação no mercado para o consumidor final ou para utilização como ingrediente em géneros alimentícios	8,0	15,0	-	Exceto amendoins e outras sementes de oleaginosas destinados a serem triturados para a produção de óleo vegetal refinado. Se forem analisados amendoins e outras sementes de oleaginosas com casca não comestível, ao calcular-se o teor de aflatoxina deve pressupor-se que toda a contaminação se encontra na parte comestível.

1.1.5	Amendoins e outras sementes de oleaginosas utilizados como único ingrediente ou produtos transformados a partir de amendoins e outras sementes de oleaginosas, colocados no mercado para o consumidor final ou para utilização como ingrediente em géneros alimentícios	2,0	4,0	-	Exceto óleos vegetais brutos destinados à refinação e óleos vegetais refinados. Se forem analisados amendoins e outras sementes de oleaginosas com casca não comestível, ao calcular-se o teor de aflatoxina deve pressupor-se que toda a contaminação se encontra na parte comestível. No caso de géneros alimentícios que consistam em amendoins e outras sementes de oleaginosas utilizados como único ingrediente ou no caso de produtos transformados constituídos pelos amendoins e outras sementes de oleaginosas em causa em pelo menos 80 %, os teores máximos estabelecidos para os correspondentes amendoins e outras sementes de oleaginosas aplicam-se igualmente a esses produtos. Nos outros casos, aplica-se o artigo 3.º, n.º 1 e n.º 2.
1.1.6	Frutos de casca rija destinados a serem submetidos a triagem ou a outro tratamento físico antes da colocação no mercado para o consumidor final ou para utilização como ingrediente em géneros alimentícios, exceto os produtos referidos no ponto 1.1.8 e no ponto 1.1.10	5,0	10,0	-	Se forem analisados frutos de casca rija com casca, ao calcular-se o teor de aflatoxina deve pressupor-se que toda a contaminação se encontra na parte comestível.
1.1.7	Frutos de casca rija utilizados como único ingrediente ou produtos transformados a partir de frutos de casca rija, colocados no mercado para o consumidor final ou para utilização como ingrediente em géneros alimentícios, exceto os produtos referidos no ponto 1.1.9 e no ponto 1.1.11	2,0	4,0	-	Se forem analisados frutos de casca rija com casca, ao calcular-se o teor de aflatoxina deve pressupor-se que toda a contaminação se encontra na parte comestível. No caso de géneros alimentícios que consistam em frutos de casca rija utilizados como único ingrediente ou no caso de produtos transformados constituídos pelos frutos de casca rija em causa em pelo menos 80 %, os teores máximos estabelecidos para os frutos de casca rija aplicam-se igualmente a esses produtos. Nos outros casos, aplica-se o artigo 3.º, n.º 1 e n.º 2.
1.1.8	Amêndoas, pistácios e caroços de alperce, destinados a serem submetidos a triagem ou a outro tratamento físico antes da colocação no mercado para o consumidor final ou para utilização como ingrediente em géneros alimentícios	12,0	15,0	-	Se forem analisados frutos de casca rija com casca, ao calcular-se o teor de aflatoxina deve pressupor-se que toda a contaminação se encontra na parte comestível.

1.1.9	Amêndoas, pistácios e caroços de alperce, colocados no mercado para o consumidor final ou para utilização como ingrediente em géneros alimentícios	8,0	10,0	-	Se forem analisados frutos de casca rija com casca, ao calcular-se o teor de aflatoxina deve pressupor-se que toda a contaminação se encontra na parte comestível. No caso de géneros alimentícios que consistam em amêndoas, pistácios e caroços de alperce utilizados como único ingrediente ou no caso de produtos transformados constituídos pelos frutos de casca rija em causa em pelo menos 80 %, os teores máximos estabelecidos para os frutos de casca rija correspondentes aplicam-se igualmente a esses produtos. Nos outros casos, aplica-se o artigo 3.º, n.º 1 e n.º 2.
1.1.10	Avelãs e castanhas-do-brasil destinadas a serem submetidas a triagem ou a outro tratamento físico antes da colocação no mercado para o consumidor final ou para utilização como ingrediente em géneros alimentícios	8,0	15,0	-	Se forem analisadas avelãs com casca, ao calcular-se o teor de aflatoxina deve pressupor-se que toda a contaminação se encontra na parte comestível.
1.1.11	Avelãs e castanhas-do-brasil, colocadas no mercado para o consumidor final ou para utilização como ingrediente em géneros alimentícios	5,0	10,0	-	Se forem analisadas avelãs com casca, ao calcular-se o teor de aflatoxina deve pressupor-se que toda a contaminação se encontra na parte comestível. No caso de géneros alimentícios que consistam em avelãs e castanhas-do-brasil utilizadas como único ingrediente ou no caso de produtos transformados constituídos pelos frutos de casca rija em causa em pelo menos 80 %, os teores máximos estabelecidos para os frutos de casca rija correspondentes aplicam-se igualmente a esses produtos. Nos outros casos, aplica-se o artigo 3.º, n.º 1 e n.º 2.
1.1.12	Cereais e produtos derivados de cereais, exceto os produtos referidos nos pontos 1.1.13, 1.1.18 e 1.1.19	2,0	4,0	-	Incluindo produtos transformados à base de cereais. Os produtos derivados de cereais são produtos que contêm, pelo menos, 80 % de produtos de cereais.
1.1.13	Milho e arroz destinados a serem submetidos a triagem ou a outro tratamento físico antes da colocação no mercado para o consumidor final ou para utilização como ingrediente em géneros alimentícios	5,0	10,0	-	

1.1.14	As seguintes especiarias secas: <i>Capsicum spp.</i> (o fruto seco, inteiro ou triturado, incluindo a malagueta, a malagueta em pó, a pimenta-de-caiena ou o pimentão-doce) Pimenta (o fruto de <i>Piper spp.</i> , incluindo a pimenta branca e a pimenta preta) Noz-moscada (<i>Myristica fragrans</i>) Curcuma (<i>Curcuma longa</i>) Misturas de especiarias secas que contenham uma ou mais das especiarias secas acima indicadas	5,0	10,0	-	
1.1.15	Gengibre (<i>Zingiber officinale</i>) (seco)	5,0	10,0	-	
1.1.16	Leite cru ⁽²⁾ , leite tratado termicamente e leite para o fabrico de produtos à base de leite	-	-	0,050	
1.1.17	Fórmulas para lactentes, fórmulas de transição ⁽³⁾ e fórmulas para crianças pequenas ⁽⁴⁾	-	-	0,025	O teor máximo aplica-se aos produtos prontos a utilizar (colocados no mercado como tal ou depois de reconstituídos em conformidade com as instruções do fabricante).
1.1.18	Alimentos para bebés e alimentos transformados à base de cereais destinados a lactentes e crianças pequenas ⁽⁵⁾	0,10	-	-	O teor máximo aplica-se à matéria seca ⁽⁶⁾ do produto tal como colocado no mercado.
1.1.19	Alimentos para fins medicinais específicos destinados a lactentes e crianças pequenas ⁽³⁾	0,10	-	0,025	O teor máximo aplica-se, no caso do leite, dos produtos lácteos e de produtos semelhantes, aos produtos prontos a utilizar (colocados no mercado como tal ou depois de reconstituídos em conformidade com as instruções do fabricante) e, no caso de outros produtos que não o leite, os produtos lácteos e produtos semelhantes, à matéria seca ⁽⁶⁾ .

1.2	Ocratoxina A	Teor máximo (µg/kg)	Observações
1.2.1	Frutos secos		
1.2.1.1	Passas de uvas (uvas-de-corinto, uvas passas e sultanas) e figos secos	8,0	
1.2.1.2	Outros frutos secos	2,0	
1.2.2	Xarope de tâmara	15	
1.2.3	Pistácios destinados a serem submetidos a triagem ou a outro tratamento físico antes da colocação no mercado para o consumidor final ou para utilização como ingrediente em géneros alimentícios	10,0	Se forem analisados frutos de casca rija com casca, ao calcular-se o teor de ocratoxina A deve pressupor-se que toda a contaminação se encontra na parte comestível.

1.2.4	Pistácios colocados no mercado para o consumidor final ou para utilização como ingredientes em géneros alimentícios	5,0	Se forem analisados frutos de casca rija com casca, ao calcular-se o teor de ocratoxina A deve pressupor-se que toda a contaminação se encontra na parte comestível.
1.2.5	Plantas aromáticas secas	10,0	
1.2.6	Raízes de gengibre (secas) para utilização em infusões de plantas	15	
1.2.7	Raízes de alteia (secas), raízes de dente-de-leão (secas) e flores de laranjeira (secas) para utilização em infusões de plantas ou em sucedâneos do café	20	
1.2.8	Sementes de girassol, sementes de abóbora, sementes de melão/melancia, sementes de cânhamo, sementes de soja	5,0	
1.2.9	Grãos de cereais não transformados	5,0	O teor máximo aplica-se aos grãos de cereais não transformados colocados no mercado antes da primeira fase de transformação (°).
1.2.10	Produtos derivados de grãos de cereais não transformados e cereais colocados no mercado para o consumidor final, exceto os produtos referidos nos pontos 1.2.11, 1.2.12, 1.2.13, 1.2.23 e 1.2.24	3,0	Incluindo produtos transformados à base de cereais. Os produtos derivados de grãos de cereais não transformados são produtos que contêm, pelo menos, 80 % de produtos de cereais.
1.2.11	Produtos de panificação, <i>snacks</i> à base de cereais e cereais para pequeno-almoço		
1.2.11.1	produtos que não contenham sementes de oleaginosas, frutos de casca rija nem frutos secos	2,0	
1.2.11.2	produtos que contenham pelo menos 20 % de passas de uvas e/ou figos secos	4,0	
1.2.11.3	outros produtos que contenham sementes de oleaginosas, frutos de casca rija e/ou frutos secos	3,0	
1.2.12	Bebidas não alcoólicas à base de malte	3,0	
1.2.13	Glúten de trigo não colocado no mercado para o consumidor final	8,0	
1.2.14	Café torrado, moído ou em grão, exceto os produtos referidos no ponto 1.2.15	3,0	
1.2.15	Café solúvel (café instantâneo)	5,0	
1.2.16	Cacau em pó	3,0	
1.2.17	Especiarias secas, exceto os produtos referidos no ponto 1.2.18	15	O teor máximo aplica-se igualmente às misturas de especiarias secas.

1.2.18	<i>Capsicum spp.</i> (o fruto seco, inteiro ou triturado, incluindo a malagueta, a malagueta em pó, a pimenta-de-caiena ou o pimentão-doce)	20	
1.2.19	Alçaçuz (<i>Glycyrrhiza glabra</i> , <i>Glycyrrhiza inflata</i> e outras espécies)		
1.2.19.1	Raiz de alçaçuz (seca), incluindo como ingrediente em infusões de plantas	20	
1.2.19.2	Extrato de alçaçuz, para utilização em géneros alimentícios, sobretudo em bebidas e produtos de confeitaria	80	O teor máximo aplica-se ao extrato puro e não diluído, produzido de forma a que 1 kg de extrato seja obtido a partir de 3 a 4 kg de raiz de alçaçuz.
1.2.19.3	Produtos de confeitaria de alçaçuz contendo ≥ 97 % de extrato de alçaçuz em base seca	50	
1.2.19.4	Outros produtos de confeitaria de alçaçuz	10,0	
1.2.20	Vinho ⁽⁷⁾ e vinho de frutos	2,0	Incluindo vinhos frisantes e vinhos espumantes e excluindo vinho licoroso e vinho com teor alcoométrico não inferior a 15 % vol. O teor máximo aplica-se aos produtos provenientes das colheitas a partir de 2005.
1.2.21	Vinho aromatizado, bebidas aromatizadas à base de vinho e <i>cocktails</i> aromatizados de produtos vitivinícolas ⁽⁸⁾	2,0	O teor máximo aplica-se aos produtos provenientes das colheitas a partir de 2005. O teor máximo aplicável a estas bebidas depende da proporção de vinho e/ou mosto de uva presente no produto acabado.
1.2.22	Sumo de uva, sumo de uva fabricado a partir de concentrado, sumo de uva concentrado, néctar de uva, mosto de uva e mosto de uva concentrado, colocados no mercado para o consumidor final ⁽⁹⁾	2,0	No caso do sumo de uva concentrado ou do mosto de uva concentrado, o teor máximo aplica-se ao sumo ou ao mosto reconstituído. O teor máximo aplica-se aos produtos provenientes das colheitas a partir de 2005.
1.2.23	Alimentos para bebés e alimentos transformados à base de cereais destinados a lactentes e crianças pequenas ⁽³⁾	0,50	O teor máximo aplica-se à matéria seca ⁽³⁾ do produto tal como colocado no mercado.
1.2.24	Alimentos para fins medicinais específicos destinados a lactentes e crianças pequenas ⁽³⁾	0,50	O teor máximo aplica-se, no caso do leite, dos produtos lácteos e de produtos semelhantes, aos produtos prontos a utilizar (colocados no mercado como tal ou reconstituídos em conformidade com as instruções do fabricante) e, no caso de outros produtos que não o leite, os produtos lácteos e produtos semelhantes, à matéria seca ⁽³⁾ .

1.3	Patulina	Teor máximo (µg/kg)	Observações
1.3.1	Sumos de frutos, sumos de frutos fabricados a partir de concentrado, sumos de frutos concentrados e néctares de frutos ⁽⁹⁾	50	No caso dos sumos de frutos concentrados, o teor máximo aplica-se ao sumo reconstituído.
1.3.2	Bebidas espirituosas ⁽¹⁰⁾ , sidra e outras bebidas fermentadas derivadas de maçãs ou que contenham sumo de maçã	50	
1.3.3	Produtos sólidos à base de maçã colocados no mercado para o consumidor final, exceto os produtos referidos nos pontos 1.3.4 e 1.3.5	25	Incluindo compota de maçã e puré de maçã.
1.3.4	Sumo de maçã e produtos sólidos à base de maçã para lactentes e crianças pequenas ⁽³⁾ e rotulados e colocados no mercado como tal	10,0	Incluindo compota de maçã e puré de maçã. O teor máximo aplica-se aos produtos prontos a utilizar (colocados no mercado como tal ou depois de reconstituídos em conformidade com as instruções do fabricante).
1.3.5	Alimentos para bebés ⁽³⁾	10,0	O teor máximo aplica-se aos produtos prontos a utilizar (colocados no mercado como tal ou depois de reconstituídos em conformidade com as instruções do fabricante).

1.4	Desoxinivalenol	Teor máximo (µg/kg)	Observações
1.4.1	Grãos de cereais não transformados, exceto os produtos referidos nos pontos 1.4.2 e 1.4.3	1 250	Exceto grãos de milho não transformados destinados à moagem por via húmida e exceto arroz. O teor máximo aplica-se aos grãos de cereais não transformados colocados no mercado antes da primeira fase de transformação ⁽⁶⁾ .
1.4.2	Grãos de trigo-duro e grãos de aveia não transformados	1 750	O teor máximo aplica-se aos grãos de cereais não transformados colocados no mercado antes da primeira fase de transformação ⁽⁶⁾ .
1.4.3	Grãos de milho não transformados	1 750	Exceto grãos de milho não transformados relativamente aos quais seja evidente, nomeadamente através da rotulagem ou do local de destino, que vão ser usados unicamente num processo de moagem por via húmida (produção de amido). O teor máximo aplica-se aos grãos de milho não transformados colocados no mercado antes da primeira fase de transformação ⁽⁶⁾ .
1.4.4	Cereais colocados no mercado para o consumidor final, farinha de cereais, sêmola, farelo e gérmen como produto final colocado no mercado para o consumidor final, exceto os produtos referidos nos pontos 1.4.7 e 1.4.8	750	Exceto arroz e produtos à base de arroz.

1.4.5	Massas alimentícias	750	Entende-se por massas alimentícias as massas alimentícias (secas) com um teor de água de cerca de 12 %.
1.4.6	Pão, produtos de pastelaria, bolachas, <i>snacks</i> à base de cereais e cereais para pequeno almoço	500	Exceto produtos à base de arroz. Incluindo pequenos produtos de panificação.
1.4.7	Produtos da moagem do milho não colocados no mercado para o consumidor final		
1.4.7.1	Farinha de milho não colocada no mercado para o consumidor final	1 250	Pelo menos 90 %, em peso, das partículas do produto da moagem têm dimensões $\leq 500 \mu\text{m}$.
1.4.7.2	Outros produtos da moagem do milho não colocados no mercado para o consumidor final	750	Menos de 90 %, em peso, das partículas do produto da moagem têm dimensões $\leq 500 \mu\text{m}$.
1.4.8	Alimentos para bebés e alimentos transformados à base de cereais destinados a lactentes e crianças pequenas ⁽³⁾	200	Exceto produtos à base de arroz. O teor máximo aplica-se à matéria seca ⁽³⁾ do produto tal como colocado no mercado.

1.5	Zearalenona	Teor máximo ($\mu\text{g}/\text{kg}$)	Observações
1.5.1	Grãos de cereais não transformados, exceto os produtos referidos no ponto 1.5.2	100	Exceto grãos de milho não transformados destinados à moagem por via húmida e exceto arroz. O teor máximo aplica-se aos grãos de cereais não transformados colocados no mercado antes da primeira fase de transformação ⁽⁴⁾ .
1.5.2	Grãos de milho não transformados	350	Exceto grãos de milho não transformados relativamente aos quais seja evidente, nomeadamente através da rotulagem ou do local de destino, que vão ser usados unicamente num processo de moagem por via húmida (produção de amido). O teor máximo aplica-se aos grãos de milho não transformados colocados no mercado antes da primeira fase de transformação ⁽⁴⁾ .
1.5.3	Cereais colocados no mercado para o consumidor final, farinha de cereais, sêmola, farelo e gérmen de cereais como produto final colocado no mercado para o consumidor final, exceto os produtos referidos nos pontos 1.5.5, 1.5.6 e 1.5.8	75	Exceto arroz e produtos à base de arroz.
1.5.4	Pão, produtos de pastelaria, bolachas, <i>snacks</i> à base de cereais e cereais para pequeno almoço, exceto os produtos referidos no ponto 1.5.5	50	Exceto produtos à base de arroz. Incluindo pequenos produtos de panificação.
1.5.5	Milho colocado no mercado para o consumidor final <i>Snacks</i> à base de milho e cereais para pequeno-almoço à base de milho	100	

1.5.6	Produtos da moagem do milho não colocados no mercado para o consumidor final		
1.5.6.1	Farinha de milho não colocada no mercado para o consumidor final	300	Pelo menos 90 %, em peso, das partículas do produto da moagem têm dimensões $\leq 500 \mu\text{m}$.
1.5.6.2	Outros produtos da moagem do milho não colocados no mercado para o consumidor final	200	Menos de 90 %, em peso, das partículas do produto da moagem têm dimensões $\leq 500 \mu\text{m}$.
1.5.7	Óleo de milho refinado	400	
1.5.8	Alimentos para bebés e alimentos transformados à base de cereais destinados a lactentes e crianças pequenas ⁽³⁾	20	Exceto produtos à base de arroz. O teor máximo aplica-se à matéria seca ⁽³⁾ do produto tal como colocado no mercado.

1.6	Fumonisin	Teor máximo ($\mu\text{g}/\text{kg}$)	Observações
		Soma de B₁ e B₂	No que diz respeito à soma de fumonisin, os teores máximos dizem respeito aos limites inferiores de concentração, que são calculados com base no pressuposto de que todos os valores abaixo do limite de quantificação são zero.
1.6.1	Grãos de milho não transformados	4 000	Exceto grãos de milho não transformados relativamente aos quais seja evidente, nomeadamente através da rotulagem ou do local de destino, que vão ser usados unicamente num processo de moagem por via húmida (produção de amido). O teor máximo aplica-se aos grãos de milho não transformados colocados no mercado antes da primeira fase de transformação ⁽⁶⁾ .
1.6.2	Milho colocado no mercado para o consumidor final, produtos da moagem do milho colocados no mercado para o consumidor final, géneros alimentícios à base de milho colocados no mercado para o consumidor final, exceto os produtos referidos nos pontos 1.6.3 e 1.6.5	1 000	
1.6.3	Cereais para pequeno-almoço à base de milho e <i>snacks</i> à base de milho	800	
1.6.4	Produtos da moagem do milho não colocados no mercado para o consumidor final		
1.6.4.1	Farinha de milho não colocada no mercado para o consumidor final	2 000	Pelo menos 90 %, em peso, das partículas do produto da moagem têm dimensões $\leq 500 \mu\text{m}$.
1.6.4.2	Outros produtos da moagem do milho não colocados no mercado para o consumidor final	1 400	Menos de 90 %, em peso, das partículas do produto da moagem têm dimensões $\leq 500 \mu\text{m}$.
1.6.5	Alimentos para bebés que contenham milho e alimentos transformados à base de milho destinados a lactentes e crianças pequenas ⁽³⁾	200	O teor máximo aplica-se à matéria seca ⁽³⁾ do produto tal como colocado no mercado.

1.7	Citrinina	Teor máximo (µg/kg)	Observações
1.7.1	Suplementos alimentares à base de arroz fermentado com levedura vermelha <i>Monascus purpureus</i>	100	
1.8	Esclerócios da cravagem e alcaloides da cravagem		
1.8.1	Esclerócios da cravagem	Teor máximo (g/kg)	Observações
			O teor máximo aplica-se aos grãos de cereais não transformados colocados no mercado antes da primeira fase de transformação ⁽⁶⁾ . Em caso de escovagem ⁽⁶⁾ na presença de esclerócios da cravagem, os cereais devem ser submetidos a uma primeira limpeza antes da escovagem. A amostragem deve ser efetuada de acordo com o anexo I, ponto B, do Regulamento (CE) n.º 401/2006.
1.8.1.1	Grãos de cereais não transformados, exceto os produtos referidos no ponto 1.8.1.2	0,2	Exceto milho e arroz.
1.8.1.2	Grãos de centeio não transformados	0,5 0,2 a partir de 1 de julho de 2024	
1.8.2	Alcaloides da cravagem	Teor máximo (µg/kg)	Observações
		Soma dos limites inferiores de: ergocornina/ergocorninina; ergocristina/ergocristinina; ergocriptina/ergocriptinina (forma α e β); ergometrina/ergometrinina; ergosina/ergosinina; ergotamina/ergotaminina	No que diz respeito aos alcaloides da cravagem, os teores máximos dizem respeito aos limites inferiores de concentração, que são calculados com base no pressuposto de que todos os valores abaixo do limite de quantificação são zero.
1.8.2.1	Produtos da moagem de cevada, trigo, espelta e aveia (com um teor de cinzas inferior a 900 mg/100 g de matéria seca)	100 50 a partir de 1 de julho de 2024	

1.8.2.2	Produtos da moagem de cevada, trigo, espelta e aveia (com um teor de cinzas igual ou superior a 900 mg/100 g de matéria seca) Grãos de cevada, trigo, espelta e aveia colocados no mercado para o consumidor final	150	
1.8.2.3	Produtos da moagem do centeio Centeio colocado no mercado para o consumidor final	500 250 a partir de 1 de julho de 2024	
1.8.2.4	Glúten de trigo	400	
1.8.2.5	Alimentos transformados à base de cereais destinados a lactentes e crianças pequenas ⁽³⁾	20	O teor máximo aplica-se ao produto tal como colocado no mercado.

2	Toxinas vegetais		
2.1	Ácido erúico, incluindo ácido erúico ligado em gordura	Teor máximo (g/kg)	Observações
2.1.1	Óleos e gorduras vegetais colocados no mercado para o consumidor final ou para utilização como ingrediente em géneros alimentícios, exceto os produtos referidos no ponto 2.1.2	20,0	
2.1.2	Óleo de camelina, óleo de mostarda e óleo de borragem	50,0	Mediante aceitação da autoridade competente, o teor máximo não se aplica ao óleo de mostarda produzido e consumido localmente.
2.1.3	Mostarda (condimento)	35,0	

2.2	Alcaloides do tropano	Teor máximo (µg/kg)		Observações
		Atropina	Escopolamina	
2.2.1	Alimentos para bebés e alimentos transformados à base de cereais destinados a lactentes e crianças pequenas ⁽³⁾ , que contenham milho-painço, sorgo, trigo-mourisco, milho ou seus produtos derivados	1,0	1,0	Os produtos derivados são produtos que contêm, pelo menos, 80 % destes produtos de cereais. A amostragem para o controlo da conformidade com o teor máximo deve ser efetuada de acordo com as disposições estabelecidas no anexo I, ponto J, do Regulamento (CE) n.º 401/2006. O teor máximo aplica-se ao produto tal como colocado no mercado.

		Soma de atropina e escopolamina	No que diz respeito à soma de atropina e escopolamina, os teores máximos dizem respeito aos limites inferiores de concentração, que são calculados com base no pressuposto de que todos os valores abaixo do limite de quantificação são zero.
2.2.2	Grãos de milho-painço e grãos de sorgo não transformados	5,0	O teor máximo aplica-se aos grãos de cereais não transformados colocados no mercado antes da primeira fase de transformação ⁽⁶⁾ .
2.2.3	Grãos de milho não transformados	15	Exceto grãos de milho não transformados relativamente aos quais seja evidente, nomeadamente através da rotulagem ou do local de destino, que vão ser usados unicamente num processo de moagem por via húmida (produção de amido) e exceto grãos de milho-pipoca não transformados. O teor máximo aplica-se aos grãos de milho não transformados colocados no mercado antes da primeira fase de transformação ⁽⁶⁾ .
2.2.4	Grãos de trigo-mourisco não transformados	10	O teor máximo aplica-se aos grãos de trigo-mourisco não transformados colocados no mercado antes da primeira fase de transformação ⁽⁶⁾ .
2.2.5	Milho-pipoca Milho-painço, sorgo e milho colocados no mercado para o consumidor final Produtos da moagem de milho-painço, sorgo e milho	5,0	
2.2.6	Trigo-mourisco colocado no mercado para o consumidor final Produtos da moagem de trigo-mourisco	10	
2.2.7	Infusões de plantas (produto seco) e ingredientes utilizados em infusões de plantas (produtos secos), exceto produtos referidos no ponto 2.2.8	25	«Infusões de plantas (produto seco)» são: — infusões de plantas (produto seco) provenientes de flores, folhas, caules, raízes e quaisquer outras partes da planta (em saquetas ou a granel) utilizadas na preparação de infusões de plantas (produto líquido); e — infusões de plantas instantâneas. No caso de extratos em pó, deve ser aplicado um fator de concentração de 4.

2.2.8	Infusões de plantas (produto seco) e ingredientes utilizados em infusões de plantas (produtos secos), exclusivamente de sementes de anis	50	«Infusões de plantas (produto seco)» são: — infusões de plantas (produto seco) provenientes de flores, folhas, caules, raízes e quaisquer outras partes da planta (em saquetas ou a granel) utilizadas na preparação de infusões de plantas (produto líquido); e — infusões de plantas instantâneas. No caso de extratos em pó, deve ser aplicado um fator de concentração de 4.
2.2.9	Infusões de plantas (produto líquido)	0,20	

2.3	Ácido cianídrico, incluindo ácido cianídrico ligado em glicósidos cianogénicos	Teor máximo (mg/kg)	Observações
2.3.1	Sementes de linho não transformadas inteiras, trituradas, moídas, partidas, picadas, não colocadas no mercado para o consumidor final	250	Os teores máximos não se aplicam às sementes de oleaginosas destinadas a serem trituradas e à refinação de óleos, desde que as sementes de oleaginosas prensadas restantes não sejam colocadas no mercado como géneros alimentícios. Se as sementes de oleaginosas prensadas restantes forem colocadas no mercado como géneros alimentícios, os teores máximos são aplicáveis, tendo em conta o artigo 3.º, n.º 1 e n.º 2.
2.3.2	Sementes de linho não transformadas inteiras, trituradas, moídas, partidas, picadas, colocadas no mercado para o consumidor final	150	O teor máximo não se aplica às sementes de linho não transformadas inteiras, trituradas, moídas, partidas e picadas colocadas no mercado para o consumidor final em pequenas quantidades quando a advertência «Apenas para utilizações em culinária e pastelaria. Não consumir cru!» figura no campo de visão principal do rótulo (utilizando o tamanho de caracteres específico ⁽¹⁾). As sementes de linho não transformadas inteiras, trituradas, moídas, partidas e picadas com a mensagem de advertência devem respeitar o teor máximo previsto no ponto 2.3.1.
2.3.3	Amêndoas não transformadas inteiras, trituradas, moídas, partidas, picadas, colocadas no mercado para o consumidor final	35	O teor máximo não se aplica às amêndoas amargas não transformadas inteiras, trituradas, moídas, partidas e picadas colocadas no mercado para o consumidor final em pequenas quantidades quando a advertência «Apenas para utilizações em culinária e pastelaria. Não consumir cru!» figura no campo de visão principal do rótulo (utilizando o tamanho de caracteres específico ⁽¹⁾).
2.3.4	Caroços de alperce não transformados inteiros, triturados, moídos, partidos, picados, colocados no mercado para o consumidor final	20,0	O operador que coloca no mercado para o consumidor final caroços de alperce não transformados inteiros, triturados, moídos, partidos e picados deve fornecer, a pedido da autoridade competente, a prova de que os produtos comercializados cumprem o teor máximo.

2.3.5	Raiz de mandioca (fresca, descascada)	50,0	
2.3.6	Farinha de mandioca e farinha de tapioca	10,0	

2.4	Alcaloides de pirrolizidina	Teor máximo (µg/kg)	Observações
		<p>O teor máximo refere-se à soma dos limites inferiores dos 21 alcaloides de pirrolizidina seguintes:</p> <ul style="list-style-type: none"> — intermedina/licopsamina, N-oxi-intermedina/N-oxilicopsamina, senecionina/senecivernina, N-oxissenecionina/N-oxisseneciverina, senecifilina, N-oxissenecifilina, retrorsina, N-oxirretrorsina, equimidina, N-oxiequimidina, lasiocarpina, N-oxilasiocarpina, senquirquina, europina, N-oxieuropina, heliotrina e N-oxi-heliotrina e dos 14 alcaloides de pirrolizidina adicionais seguintes conhecidos por coeluir com um ou mais dos 21 alcaloides de pirrolizidina acima identificados, através de determinados métodos analíticos utilizados atualmente: — indicina, equinatina, rinderina (possível coeluição com licopsamina/intermedina), N-oxi-indicina, N-oxiequinatina, N-oxirrinderina (possível coeluição com N-oxilicopsamina/N-oxi-intermedina), integerrimina (possível coeluição com seneciverina/senecionina), N-oxi-integerrimina (possível coeluição com N-oxisseneciverina/N-oxissenecionina), heliosupina (possível coeluição com equimidina), N-oxi-heliosupina (possível coeluição com N-oxiequimidina), espartiidina (possível coeluição com senecifilina), N-oxiespartiidina (possível coeluição com N-oxissenecifilina), usaramina (possível coeluição com retrorsina), N-oxiusaramina (possível coeluição com N-oxirretrorsina). <p>Os alcaloides de pirrolizidina, que podem ser identificados individualmente e separadamente com o método de análise utilizado, devem ser quantificados e incluídos na soma.</p>	<p>No que diz respeito aos alcaloides de pirrolizidina, os teores máximos dizem respeito aos limites inferiores de concentração, que são calculados com base no pressuposto de que todos os valores abaixo do limite de quantificação são zero.</p>

2.4.1	Folhas de borragem (frescas, congeladas) colocadas no mercado para o consumidor final	750	Sem prejuízo das regras nacionais mais restritas em determinados Estados-Membros relativas à colocação no mercado de plantas que contenham alcaloides de pirrolizidina.
2.4.2	Plantas aromáticas secas, exceto os produtos referidos no ponto 2.4.3	400	Sem prejuízo das regras nacionais mais restritas em determinados Estados-Membros relativas à colocação no mercado de plantas que contenham alcaloides de pirrolizidina.
2.4.3	Borragem, levístico, manjerona e orégãos (produto seco) e misturas constituídas exclusivamente por estas plantas aromáticas secas	1 000	Sem prejuízo das regras nacionais mais restritas em determinados Estados-Membros relativas à colocação no mercado de plantas que contenham alcaloides de pirrolizidina.
2.4.4	Chá (<i>Camellia sinensis</i>) e chá aromatizado ⁽¹²⁾ (<i>Camellia sinensis</i>) (produto seco), exceto chá e chá aromatizado referidos no ponto 2.4.5	150	No caso de chás com frutos secos e plantas aromáticas secas, é aplicável o artigo 3.º. «Chá (<i>Camellia sinensis</i>) (produto seco)» corresponde a: — chá (<i>Camellia sinensis</i>) (produto seco) proveniente de folhas, caules e flores secos (em saquetas ou a granel) utilizado na preparação de chá (produto líquido); e — chás instantâneos. No caso de extratos de chá em pó, deve ser aplicado um fator de concentração de 4.
2.4.5	Chá (<i>Camellia sinensis</i>), chá aromatizado ⁽¹²⁾ (<i>Camellia sinensis</i>) e infusões de plantas (produto seco) e ingredientes utilizados em infusões de plantas (produtos secos) para lactentes e crianças pequenas	75	No caso de chás com frutos secos e plantas aromáticas secas, é aplicável o artigo 3.º.
2.4.6	Chá (<i>Camellia sinensis</i>), chá aromatizado ⁽¹²⁾ (<i>Camellia sinensis</i>) e infusões de plantas (produto líquido) para lactentes e crianças pequenas	1,0	No caso de chás com frutos secos e plantas aromáticas secas, é aplicável o artigo 3.º.
2.4.7	Infusões de plantas (produto seco) e ingredientes utilizados em infusões de plantas (produtos secos), exceto os produtos referidos nos pontos 2.4.5 e 2.4.8	200	«Infusões de plantas (produto seco)» são: — infusões de plantas (produto seco) provenientes de flores, folhas, caules, raízes e quaisquer outras partes da planta (em saquetas ou a granel) utilizadas na preparação de infusões de plantas (produto líquido); e

			<p>— infusões de plantas instantâneas. No caso de extratos em pó, deve ser aplicado um fator de concentração de 4.</p> <p>Sem prejuízo das regras nacionais mais restritas em determinados Estados-Membros relativas à colocação no mercado de plantas que contenham alcaloides de pirrolizidina.</p>
2.4.8	Infusões de plantas (produto seco) e ingredientes utilizados em infusões de plantas (produtos secos) de «rooibos», anis (<i>Pimpinella anisum</i>), erva-cidreira, camomila, tomilho, hortelã-pimenta, lúcia-lima e misturas constituídas exclusivamente por estas plantas secas, exceto infusões de plantas referidas no ponto 2.4.5	400	<p>«Infusões de plantas (produto seco)» são:</p> <p>— infusões de plantas (produto seco) provenientes de flores, folhas, caules, raízes e quaisquer outras partes da planta (em saquetas ou a granel) utilizadas na preparação de infusões de plantas (produto líquido); e</p> <p>— infusões de plantas instantâneas. No caso de extratos em pó, deve ser aplicado um fator de concentração de 4.</p>
2.4.9	Cominhos	400	
2.4.10	Suplementos alimentares que contenham preparações de origem vegetal ⁽¹³⁾ incluindo extratos, exceto produtos referidos no ponto 2.4.11	400	<p>O teor máximo aplica-se aos suplementos alimentares tal como colocados no mercado.</p> <p>Sem prejuízo das regras nacionais mais restritas em determinados Estados-Membros relativas à colocação no mercado de plantas que contenham alcaloides de pirrolizidina.</p>
2.4.11	Suplementos alimentares à base de pólen Pólen e produtos de pólen	500	<p>O teor máximo aplica-se aos suplementos alimentares tal como colocados no mercado.</p>

2.5	Alcaloides do ópio	Teor máximo (mg/kg)	Observações
			<p>No que diz respeito aos alcaloides do ópio, os teores máximos dizem respeito aos limites inferiores de concentração, que são calculados com base no pressuposto de que todos os valores abaixo do limite de quantificação são zero.</p> <p>O teor máximo refere-se à soma de morfina e codeína, aplicando um fator de 0,2 ao teor de codeína. Por conseguinte, o teor máximo refere-se à soma de morfina + 0,2 × codeína.</p>

2.5.1	Sementes de papoila inteiras, trituradas ou moídas colocadas no mercado para o consumidor final	20	
2.5.2	Produtos de panificação que contenham sementes de papoila e/ou produtos derivados da sua transformação	1,50	Os produtos de panificação incluem também salgadinhos e <i>snacks</i> à base de farinha prontos para consumo. Os produtos derivados da sua transformação são produtos que contêm, pelo menos, 80 % de produtos de sementes de papoila. O operador da empresa do setor alimentar que fornece sementes de papoila ao operador da empresa do setor alimentar que fabrica os produtos de panificação deve fornecer as informações necessárias para que esse fabricante possa colocar no mercado produtos que cumpram o teor máximo. Essas informações devem incluir, se for caso disso, dados analíticos.

2.6	Equivalentes de delta-9-tetra-hidrocanabinol (Δ^9 -THC)	Teor máximo (mg/kg)	Observações
			No que diz respeito aos equivalentes de delta-9-tetra-hidrocanabinol (Δ^9 -THC), os teores máximos dizem respeito aos limites inferiores de concentração, que são calculados com base no pressuposto de que todos os valores abaixo do limite de quantificação são zero. O teor máximo refere-se à soma de delta-9-tetra-hidrocanabinol (Δ^9 -THC) e ácido delta-9-tetra-hidrocanabinólico (Δ^9 -THCA), expressa como Δ^9 -THC. É aplicado um fator de 0,877 ao teor de Δ^9 -THCA e o teor máximo refere-se à soma de Δ^9 -THC + 0,877 × Δ^9 -THCA (no caso da determinação e quantificação separadas de Δ^9 -THC e de Δ^9 -THCA).
2.6.1	Sementes de cânhamo	3,0	
2.6.2	Sementes de cânhamo moídas, sementes de cânhamo (parcialmente) desengorduradas e outros produtos transformados de sementes de cânhamo, exceto os produtos referidos no ponto 2.6.3	3,0	Os produtos transformados de sementes de cânhamo são produtos transformados exclusivamente a partir de sementes de cânhamo.
2.6.3	Óleo de sementes de cânhamo	7,5	

3	Metais e outros elementos		
3.1	Chumbo	Teor máximo (mg/kg)	Observações
3.1.1	Frutos		O teor máximo aplica-se ao peso fresco. O teor máximo aplica-se após lavagem e separação da parte comestível.
3.1.1.1	Airelas, groselhas, bagas de sabugueiro-preto e medronhos	0,20	
3.1.1.2	Frutos, com exceção de airelas, groselhas, bagas de sabugueiro-preto e medronhos	0,10	
3.1.2	Raízes e tubérculos		O teor máximo aplica-se ao peso fresco. O teor máximo aplica-se após lavagem e separação da parte comestível.
3.1.2.1	Raízes e tubérculos, exceto os produtos referidos nos pontos 3.1.2.2 e 3.1.2.3	0,10	No caso das batatas, o teor máximo aplica-se a batatas descascadas.
3.1.2.2	Gengibre fresco, curcuma fresca	0,80	
3.1.2.3	Salsifis	0,30	
3.1.3	Bolbos	0,10	O teor máximo aplica-se ao peso fresco. O teor máximo aplica-se após lavagem e separação da parte comestível.
3.1.4	Frutos de hortícolas		O teor máximo aplica-se ao peso fresco. O teor máximo aplica-se após lavagem e separação da parte comestível.
3.1.4.1	Frutos de hortícolas, exceto produtos referidos no ponto 3.1.4.2	0,050	
3.1.4.2	Milho-doce	0,10	
3.1.5	Brássicas		O teor máximo aplica-se ao peso fresco. O teor máximo aplica-se após lavagem e separação da parte comestível.
3.1.5.1	Brássicas, exceto as referidas no ponto 3.1.5.2	0,10	
3.1.5.2	Couves de folha	0,30	
3.1.6	Produtos hortícolas de folha, exceto plantas aromáticas frescas e flores comestíveis	0,30	O teor máximo aplica-se ao peso fresco. O teor máximo aplica-se após lavagem e separação da parte comestível.

3.1.7	Leguminosas frescas	0,10	O teor máximo aplica-se ao peso fresco. O teor máximo aplica-se após lavagem e separação da parte comestível.
3.1.8	Produtos hortícolas de caule	0,10	O teor máximo aplica-se ao peso fresco. O teor máximo aplica-se após lavagem e separação da parte comestível.
3.1.9	Cogumelos		O teor máximo aplica-se ao peso fresco. O teor máximo aplica-se após lavagem e separação da parte comestível.
3.1.9.1	Os seguintes cogumelos de cultura: Cogumelo comum (<i>Agaricus bisporus</i>) Cogumelo-ostra (<i>Pleurotus ostreatus</i>) «Shiitake» (<i>Lentinula edodes</i>)	0,30	
3.1.9.2	Cogumelos silvestres	0,80	
3.1.10	Leguminosas secas	0,20	
3.1.11	Cereais	0,20	
3.1.12	Especiarias secas		
3.1.12.1	Especiarias de sementes	0,90	
3.1.12.2	Especiarias de frutos	0,60	
3.1.12.3	Especiarias de casca	2,0	
3.1.12.4	Especiarias de raízes e rizomas	1,50	
3.1.12.5	Especiarias de botões/rebentos florais	1,0	
3.1.12.6	Especiarias de pistilos	1,0	
3.1.13	Carne de bovinos, ovinos, suínos e aves de capoeira ⁽²⁾ , exceto os produtos referidos no ponto 3.1.14	0,10	O teor máximo aplica-se ao peso fresco.
3.1.14	Miudezas ⁽²⁾		O teor máximo aplica-se ao peso fresco.
3.1.14.1	de bovinos e ovinos	0,20	
3.1.14.2	de suínos	0,15	
3.1.14.3	de aves de capoeira	0,10	
3.1.15	Produtos da pesca ⁽²⁾ e moluscos bivalves ⁽²⁾		O teor máximo aplica-se ao peso fresco.

3.1.15.1	Parte muscular comestível do peixe	0,30	Quando o peixe se destina a ser consumido inteiro, o teor máximo aplica-se ao peixe inteiro. No caso de géneros alimentícios secos, diluídos, transformados e/ou compostos, aplica-se o artigo 3.º, n.º 1 e n.º 2.
3.1.15.2	Cefalópodes	0,30	O teor máximo aplica-se ao animal sem vísceras.
3.1.15.3	Crustáceos	0,50	O teor máximo aplica-se à parte muscular comestível dos apêndices e do abdómen, o que significa que está excluído o cefalotórax dos crustáceos. No caso dos caranguejos e crustáceos similares (Brachyura e Anomura), o teor máximo aplica-se à parte muscular comestível dos apêndices. No caso de géneros alimentícios secos, diluídos, transformados e/ou compostos, aplica-se o artigo 3.º, n.º 1 e n.º 2.
3.1.15.4	Moluscos bivalves	1,50	No caso de <i>Pecten maximus</i> , o teor máximo aplica-se apenas ao músculo adutor e à gónada. No caso de géneros alimentícios secos, diluídos, transformados e/ou compostos, aplica-se o artigo 3.º, n.º 1 e n.º 2.
3.1.16	Leite cru (?), leite tratado termicamente e leite para o fabrico de produtos à base de leite	0,020	O teor máximo aplica-se ao peso fresco.
3.1.17	Mel	0,10	
3.1.18	Gorduras e óleos	0,10	Incluindo a gordura do leite.
3.1.19	Sumos de frutos, sumos de frutos fabricados a partir de concentrado, sumos de frutos concentrados e néctares de frutos (?)		O teor máximo aplica-se ao peso fresco. No caso dos sumos de frutos concentrados, o teor máximo aplica-se ao sumo reconstituído.
3.1.19.1	exclusivamente de bagas e outros frutos pequenos	0,05	
3.1.19.2	exceto os obtidos exclusivamente de bagas e outros frutos pequenos, incluindo misturas	0,03	
3.1.20	Vinho (?), sidra, perada e vinho de frutos		O teor máximo aplica-se ao peso fresco. Incluindo vinhos frisantes e vinhos espumantes e excluindo vinho licoroso e vinho com teor alcoométrico não inferior a 15 % vol.
3.1.20.1	produtos provenientes das colheitas de frutos de 2001 até às colheitas de frutos de 2015	0,20	
3.1.20.2	produtos provenientes das colheitas de frutos de 2016 até às colheitas de frutos de 2021	0,15	

3.1.20.3	produtos provenientes das colheitas de frutos a partir de 2022	0,10	
3.1.21	Vinho aromatizado, bebidas aromatizadas à base de vinho e <i>cocktails</i> aromatizados de produtos vitivinícolas ⁽⁸⁾		O teor máximo aplica-se ao peso fresco.
3.1.21.1	produtos provenientes das colheitas de frutos de 2001 até às colheitas de frutos de 2015	0,20	
3.1.21.2	produtos provenientes das colheitas de frutos de 2016 até às colheitas de frutos de 2021	0,15	
3.1.21.3	produtos provenientes das colheitas de frutos a partir de 2022	0,10	
3.1.22	Vinho licoroso produzido a partir de uvas ⁽⁷⁾		O teor máximo aplica-se ao peso fresco.
3.1.22.1	produtos provenientes das colheitas de frutos a partir de 2022	0,15	
3.1.23	Sal		
3.1.23.1	Sal, exceto os produtos referidos no ponto 3.1.23.2	1,0	
3.1.23.2	Os seguintes tipos de sal não refinado: «flor de sal» e «sal cinzento» que são colhidos manualmente em sapais com fundo argiloso	2,0	
3.1.24	Fórmulas para lactentes, fórmulas de transição ⁽³⁾ e fórmulas para crianças pequenas ⁽⁴⁾		O teor máximo aplica-se ao produto tal como colocado no mercado.
3.1.24.1	colocados no mercado sob forma de pó	0,020	
3.1.24.2	colocados no mercado sob forma líquida	0,010	
3.1.25	Bebidas destinadas a lactentes e crianças pequenas colocadas no mercado e rotuladas como tal, exceto os produtos referidos nos pontos 3.1.24 e 3.1.27		
3.1.25.1	colocadas no mercado sob forma líquida ou forma a reconstituir de acordo com instruções do fabricante	0,020	Incluindo sumos de frutos. O teor máximo aplica-se aos produtos prontos a utilizar.
3.1.25.2	a preparar por infusão ou decocção	0,50	O teor máximo aplica-se ao produto tal como colocado no mercado.
3.1.26	Alimentos para bebés e alimentos transformados à base de cereais destinados a lactentes e crianças pequenas ⁽³⁾ , exceto os produtos referidos no ponto 3.1.25	0,020	O teor máximo aplica-se ao produto tal como colocado no mercado.
3.1.27	Alimentos para fins medicinais específicos destinados a lactentes e crianças pequenas ⁽³⁾		O teor máximo aplica-se ao produto tal como colocado no mercado.

3.1.27.1	colocados no mercado sob forma de pó	0,020	
3.1.27.2	colocados no mercado sob forma líquida	0,010	
3.1.28	Suplementos alimentares	3,0	

3.2	Cádmio	Teor máximo (mg/kg)	Observações
3.2.1	Frutos e frutos de casca rija		O teor máximo aplica-se ao peso fresco. O teor máximo aplica-se após lavagem e separação da parte comestível.
3.2.1.1	Frutos, exceto os produtos referidos nos pontos 3.2.1.2, 3.2.1.3 e 3.2.1.4	0,050	
3.2.1.2	Citrinos, frutos de pomóideas, frutos de prunóideas, azeitonas de mesa, quivis, bananas, mangas, papaias e ananases	0,020	
3.2.1.3	Bagas e frutos pequenos, exceto os produtos referidos no ponto 3.2.1.4	0,030	
3.2.1.4	Framboesas	0,040	
3.2.1.5	Frutos de casca rija		Os teores máximos não se aplicam aos frutos de casca rija destinados a serem triturados e à refinação de óleos, desde que os frutos de casca rija prensados restantes não sejam colocados no mercado como géneros alimentícios. Se os frutos de casca rija prensados restantes forem colocados no mercado como géneros alimentícios, os teores máximos são aplicáveis, tendo em conta o artigo 3.º, n.º 1 e n.º 2.
3.2.1.5.1	Frutos de casca rija, exceto os produtos referidos no ponto 3.2.1.5.2	0,20	
3.2.1.5.2	Pinhões	0,30	
3.2.2	Raízes e tubérculos		O teor máximo aplica-se ao peso fresco. O teor máximo aplica-se após lavagem e separação da parte comestível.
3.2.2.1	Raízes e tubérculos, exceto os produtos referidos nos pontos 3.2.2.2, 3.2.2.3, 3.2.2.4, 3.2.2.5 e 3.2.2.6	0,10	No caso das batatas, o teor máximo aplica-se a batatas descascadas.
3.2.2.2	Beterrabas	0,060	
3.2.2.3	Aipos-rábanos	0,15	
3.2.2.4	Rábanos-rústicos, pastinagas, salsifis	0,20	

3.2.2.5	Rabanetes	0,020	
3.2.2.6	Raízes e tubérculos tropicais, salsa-de-raiz-grossa, nabos	0,050	
3.2.3	Bolbos		O teor máximo aplica-se ao peso fresco. O teor máximo aplica-se após lavagem e separação da parte comestível.
3.2.3.1	Bolbos, exceto os produtos referidos no ponto 3.2.3.2	0,030	
3.2.3.2	Alho	0,050	
3.2.4	Frutos de hortícolas		O teor máximo aplica-se ao peso fresco. O teor máximo aplica-se após lavagem e separação da parte comestível.
3.2.4.1	Frutos de hortícolas, exceto produtos referidos no ponto 3.2.4.2	0,020	
3.2.4.2	Beringelas	0,030	
3.2.5	Brássicas		O teor máximo aplica-se ao peso fresco. O teor máximo aplica-se após lavagem e separação da parte comestível.
3.2.5.1	Brássicas, exceto os produtos referidos no ponto 3.2.5.2	0,040	
3.2.5.2	Couves de folha	0,10	
3.2.6	Produtos hortícolas de folha e plantas aromáticas		O teor máximo aplica-se ao peso fresco. O teor máximo aplica-se após lavagem e separação da parte comestível.
3.2.6.1	Produtos hortícolas de folha, exceto os produtos referidos no ponto 3.2.6.2	0,10	
3.2.6.2	Espinafres e folhas semelhantes, plântulas de mostarda e plantas aromáticas frescas	0,20	
3.2.7	Leguminosas frescas	0,020	O teor máximo aplica-se ao peso fresco. O teor máximo aplica-se após lavagem e separação da parte comestível.
3.2.8	Produtos hortícolas de caule		O teor máximo aplica-se ao peso fresco. O teor máximo aplica-se após lavagem e separação da parte comestível.
3.2.8.1	Produtos hortícolas de caule, exceto os produtos referidos nos pontos 3.2.8.2 e 3.2.8.3	0,030	
3.2.8.2	Aipos	0,10	

3.2.8.3	Alhos-franceses	0,040	
3.2.9	Cogumelos		O teor máximo aplica-se ao peso fresco. O teor máximo aplica-se após lavagem e separação da parte comestível.
3.2.9.1	Cogumelos de cultura, exceto os produtos referidos no ponto 3.2.9.2	0,050	
3.2.9.2	Cogumelo-ostra (<i>Pleurotus ostreatus</i>) «Shiitake» (<i>Lentinula edodes</i>)	0,15	
3.2.9.3	Cogumelos silvestres	0,50	
3.2.10	Leguminosas secas e proteínas de leguminosas secas		
3.2.10.1	Leguminosas secas, exceto os produtos referidos no ponto 3.2.10.2	0,040	
3.2.10.2	Proteínas de leguminosas secas	0,10	
3.2.11	Sementes de oleaginosas		Os teores máximos não se aplicam às sementes de oleaginosas destinadas a serem trituradas e à refinação de óleos, desde que as sementes de oleaginosas prensadas restantes não sejam colocadas no mercado como géneros alimentícios. Se as sementes de oleaginosas prensadas restantes forem colocadas no mercado como géneros alimentícios, os teores máximos são aplicáveis, tendo em conta o artigo 3.º, n.º 1 e n.º 2.
3.2.11.1	Sementes de oleaginosas, exceto os produtos referidos nos pontos 3.2.11.2, 3.2.11.3, 3.2.11.4, 3.2.11.5 e 3.2.11.6	0,10	
3.2.11.2	Sementes de colza	0,15	
3.2.11.3	Amendoins e grãos de soja	0,20	
3.2.11.4	Sementes de mostarda	0,30	
3.2.11.5	Sementes de linho e de girassol	0,50	
3.2.11.6	Sementes de papoila	1,20	
3.2.12	Cereais		Os teores máximos não se aplicam aos cereais utilizados para a produção de cerveja ou destilados, desde que o resíduo dos cereais restante não seja colocado no mercado como género alimentício. Se o resíduo dos cereais restante for colocado no mercado como género alimentício, os teores máximos são aplicáveis, tendo em conta o artigo 3.º, n.º 1 e n.º 2.
3.2.12.1	Cereais, exceto os produtos referidos nos pontos 3.2.12.2, 3.2.12.3, 3.2.12.4, e 3.2.12.5	0,10	
3.2.12.2	Cevada e centeio	0,050	

3.2.12.3	Arroz, quinoa, farelo de trigo e glúten de trigo	0,15	
3.2.12.4	Trigo-duro (<i>Triticum durum</i>)	0,18	
3.2.12.5	Gérmen de trigo	0,20	
3.2.13	Produtos de origem animal ⁽²⁾		O teor máximo aplica-se ao peso fresco.
3.2.13.1	Carne de bovinos, ovinos, suínos e aves de capoeira	0,050	Exceto miudezas.
3.2.13.2	Carne de cavalo	0,20	Exceto miudezas.
3.2.13.3	Fígado de bovinos, ovinos, suínos, aves de capoeira e cavalo	0,50	
3.2.13.4	Rim de bovinos, ovinos, suínos, aves de capoeira e cavalo	1,0	
3.2.14	Produtos da pesca ⁽²⁾ e moluscos bivalves ⁽²⁾		O teor máximo aplica-se ao peso fresco.
3.2.14.1	Parte muscular comestível do peixe, excluindo as espécies referidas nos pontos 3.2.14.2, 3.2.14.3 e 3.2.14.4	0,050	Quando o peixe se destina a ser consumido inteiro, o teor máximo aplica-se ao peixe inteiro. No caso de géneros alimentícios secos, diluídos, transformados e/ou compostos, aplica-se o artigo 3.º, n.º 1 e n.º 2.
3.2.14.2	Parte muscular comestível dos seguintes peixes: Cavalas e sardas (espécies de <i>Scomber</i>) Atuns (espécies de <i>Thunnus</i> , <i>Katsuwonus pelamis</i> , espécies de <i>Euthynnus</i>) Bichique (<i>Sicyopterus lagocephalus</i>)	0,10	Quando o peixe se destina a ser consumido inteiro, o teor máximo aplica-se ao peixe inteiro. No caso de géneros alimentícios secos, diluídos, transformados e/ou compostos, aplica-se o artigo 3.º, n.º 1 e n.º 2.
3.2.14.3	Parte muscular comestível de judeu (espécies de <i>Auxis</i>)	0,15	Quando o peixe se destina a ser consumido inteiro, o teor máximo aplica-se ao peixe inteiro. No caso de géneros alimentícios secos, diluídos, transformados e/ou compostos, aplica-se o artigo 3.º, n.º 1 e n.º 2.
3.2.14.4	Parte muscular comestível dos seguintes peixes: Biqueirões (espécies de <i>Engraulis</i>) Espadarte (<i>Xiphias gladius</i>) Sardinha-europeia (<i>Sardina pilchardus</i>)	0,25	Quando o peixe se destina a ser consumido inteiro, o teor máximo aplica-se ao peixe inteiro. No caso de géneros alimentícios secos, diluídos, transformados e/ou compostos, aplica-se o artigo 3.º, n.º 1 e n.º 2.
3.2.14.5	Crustáceos	0,50	O teor máximo aplica-se à parte muscular comestível dos apêndices e do abdómen, o que significa que está excluído o cefalotórax dos crustáceos. No caso dos caranguejos e crustáceos similares (<i>Brachyura</i> e <i>Anomura</i>), o teor máximo aplica-se à parte muscular comestível dos apêndices. No caso de géneros alimentícios secos, diluídos, transformados e/ou compostos, aplica-se o artigo 3.º, n.º 1 e n.º 2.

3.2.14.6	Moluscos bivalves	1,0	No caso de <i>Pecten maximus</i> , o teor máximo aplica-se apenas ao músculo adutor e à gónada. No caso de géneros alimentícios secos, diluídos, transformados e/ou compostos, aplica-se o artigo 3.º, n.º 1 e n.º 2.
3.2.14.7	Cefalópodes	1,0	O teor máximo aplica-se ao animal sem vísceras. No caso de géneros alimentícios secos, diluídos, transformados e/ou compostos, aplica-se o artigo 3.º, n.º 1 e n.º 2.
3.2.15	Produtos de cacau e de chocolate ⁽¹⁴⁾		
3.2.15.1	Chocolate de leite com < 30 % de matéria seca total de cacau	0,10	
3.2.15.2	Chocolate com < 50 % de matéria seca total de cacau; chocolate de leite com ≥ 30 % de matéria seca total de cacau	0,30	
3.2.15.3	Chocolate com ≥ 50 % de matéria seca total de cacau	0,80	
3.2.15.4	Cacau em pó colocado no mercado para o consumidor final ou como ingrediente em cacau em pó açucarado ou chocolate em pó colocados no mercado para o consumidor final (chocolate para bebidas)	0,60	
3.2.16	Sal	0,50	
3.2.17	Fórmulas para lactentes, fórmulas de transição, alimentos para fins medicinais específicos destinados a lactentes e crianças pequenas ⁽³⁾ e fórmulas para crianças pequenas ⁽⁴⁾		O teor máximo aplica-se ao produto tal como colocado no mercado.
3.2.17.1	colocados no mercado sob forma de pó e fabricados a partir de proteínas do leite de vaca ou de hidrolisados de proteínas do leite de vaca	0,010	
3.2.17.2	colocados no mercado sob forma líquida e fabricados a partir de proteínas do leite de vaca ou de hidrolisados de proteínas do leite de vaca	0,005	
3.2.17.3	colocados no mercado sob forma de pó e fabricados a partir de isolados de proteína de soja, estremes ou numa mistura com proteínas do leite de vaca	0,020	
3.2.17.4	colocados no mercado sob forma líquida e fabricados a partir de isolados de proteína de soja, estremes ou numa mistura com proteínas do leite de vaca	0,010	
3.2.18	Fórmulas para crianças pequenas ⁽⁴⁾		O teor máximo aplica-se ao produto tal como colocado no mercado.
3.2.18.1	colocadas no mercado sob forma de pó e fabricadas a partir de isolados de proteínas vegetais, à exceção dos isolados de proteínas de soja, estremes ou numa mistura com proteínas do leite de vaca	0,020	

3.2.18.2	colocadas no mercado sob forma líquida e fabricadas a partir de isolados de proteínas vegetais, à exceção dos isolados de proteínas de soja, estemes ou numa mistura com proteínas do leite de vaca	0,010	
3.2.19	Bebidas destinadas a lactentes e crianças pequenas rotuladas e colocadas no mercado como tal, exceto os produtos referidos nos pontos 3.2.17 e 3.2.18		
3.2.19.1	colocadas no mercado sob forma líquida ou forma a reconstituir de acordo com instruções do fabricante	0,020	Incluindo sumos de frutos. O teor máximo aplica-se aos produtos prontos a utilizar.
3.2.20	Alimentos para bebés e alimentos transformados à base de cereais destinados a lactentes e crianças pequenas ⁽¹⁾	0,040	O teor máximo aplica-se ao produto tal como colocado no mercado.
3.2.21	Suplementos alimentares		
3.2.21.1	Suplementos alimentares, exceto os produtos referidos no ponto 3.2.21.2	1,0	
3.2.21.2	Suplementos alimentares constituídos pelo menos em 80 % por algas secas, por produtos derivados de algas ou por moluscos bivalves secos ⁽²⁾	3,0	
3.3	Mercurio	Teor máximo (mg/kg)	Observações
3.3.1	Produtos da pesca ⁽²⁾ e moluscos bivalves ⁽²⁾		O teor máximo aplica-se ao peso fresco. Quando o peixe se destina a ser consumido inteiro, o teor máximo aplica-se ao peixe inteiro. No caso de géneros alimentícios secos, diluídos, transformados e/ou compostos, aplica-se o artigo 3.º, n.º 1 e n.º 2.
3.3.1.1	Crustáceos, moluscos e parte muscular comestível do peixe, exceto das espécies referidas nos pontos 3.3.1.2 e 3.3.1.3	0,50	No caso dos crustáceos, o teor máximo aplica-se à parte muscular comestível dos apêndices e do abdómen, o que significa que está excluído o cefalotórax dos crustáceos. No caso dos caranguejos e crustáceos similares (Brachyura e Anomura), o teor máximo aplica-se à parte muscular comestível dos apêndices. No caso de <i>Pecten maximus</i> , o teor máximo aplica-se apenas ao músculo adutor e à gónada.

3.3.1.2	<p>Parte muscular comestível dos seguintes peixes:</p> <p>Besugo (<i>Pagellus acarne</i>) Peixe-espada-preto (<i>Aphanopus carbo</i>) Goraz (<i>Pagellus bogaraveo</i>) Sarração (<i>Sarda sarda</i>) Bica (<i>Pagellus erythrinus</i>) Escolar-preto (<i>Lepidocybium flavobrunneum</i>) Alabotes (espécies de <i>Hippoglossus</i>) Maruca-do-cabo (<i>Genypterus capensis</i>) Espadins (espécies de <i>Makaira</i>) Areeiros (espécies de <i>Lepidorhombus</i>) Escolar (<i>Ruvettus pretiosus</i>) Peixe-relógio (<i>Hoplostethus atlanticus</i>) Maruca-da-argentina (<i>Genypterus blacodes</i>) Lúcios (espécies de <i>Esox</i>) Palmeta (<i>Orcynopsis unicolor</i>) Fanecas e fanecão (espécies de <i>Trisopterus</i>) Salmonete-da-vasa (<i>Mullus barbatus barbatus</i>) Granadeiro (<i>Coryphaenoides rupestris</i>) Veleiros (espécies de <i>Istiophorus</i>) Peixe-espada-branco (<i>Lepidopus caudatus</i>) Escolar ou lanceta (<i>Gempylus serpens</i>) Esturjões (espécies de <i>Acipenser</i>) Salmonete-legítimo (<i>Mullus surmuletus</i>) Atuns (espécies de <i>Thunnus</i>, <i>Katsuwonus pelamis</i>, espécies de <i>Euthynnus</i>) Tubarões (todas as espécies) Espadarte (<i>Xiphias gladius</i>)</p>	1,0	
3.3.1.3	<p>Cefalópodes Gastrópodes marinhos Parte muscular comestível dos seguintes peixes:</p> <p>Biqueirões (espécies de <i>Engraulis</i>) Escamudo-do-alamasca (<i>Theragra chalcogramma</i>) Bacalhau-do-atlântico (<i>Gadus morhua</i>) Arenque (<i>Clupea harengus</i>) Peixe-gato-vietnamita (<i>Pangasius bocourti</i>) Carpas (espécies pertencentes à família dos ciprinídeos) Solha-escura-do-mar-do-norte (<i>Limanda limanda</i>) Cavalas e sardas (espécies de <i>Scomber</i>) Solha-das-pedras (<i>Platichthys flesus</i>) Solha (<i>Pleuronectes platessa</i>) Espadilha (<i>Sprattus sprattus</i>) Siluro-de-vidro-gigante (<i>Pangasianodon gigas</i>) Juliana (<i>Pollachius pollachius</i>)</p>	0,30	No caso dos cefalópodes, o teor máximo aplica-se ao animal sem vísceras.

	Escamudo (<i>Pollachius virens</i>) Salmão e truta (espécies de <i>Salmo</i> e espécies de <i>Oncorhynchus</i> , exceto <i>Salmo trutta</i>) Sardinhas (espécies de <i>Dussumieria</i> , espécies de <i>Sardina</i> , espécies de <i>Sardinella</i> e espécies de <i>Sardinops</i>) Linguado-legítimo (<i>Solea solea</i>) Peixe-gato-riscado ou panga (<i>Pangasianodon hypophthalmus</i>) Badejo (<i>Merlangius merlangus</i>)		
3.3.2	Suplementos alimentares	0,10	
3.3.3	Sal	0,10	
3.4	Arsénio	Teor máximo (mg/kg)	Observações
		Arsénio inorgânico (soma de As ^(III) e As ^(V))	O teor máximo para o arsénio inorgânico aplica-se aos produtos referidos nos pontos 3.4.1 a 3.4.4.
3.4.1	Cereais e produtos à base de cereais		Arroz, arroz descascado, arroz branqueado e arroz estufado, tal como definidos na norma Codex 198-1995.
3.4.1.1	Arroz branqueado não estufado (arroz polido ou branco)	0,15	
3.4.1.2	Arroz estufado e arroz descascado	0,25	
3.4.1.3	Farinha de arroz	0,25	
3.4.1.4	Waffles de arroz, wafers de arroz, biscoitos de arroz, bolos de arroz, flocos de arroz e arroz tufado de pequeno-almoço	0,30	
3.4.1.5	Arroz para a produção de alimentos destinados a lactentes e crianças pequenas ⁽³⁾	0,10	
3.4.1.6	Bebidas não alcoólicas à base de arroz	0,030	
3.4.2	Fórmulas para lactentes, fórmulas de transição e alimentos para fins medicinais específicos destinados a lactentes e crianças pequenas ⁽³⁾ e fórmulas para crianças pequenas ⁽⁴⁾		O teor máximo aplica-se ao produto tal como colocado no mercado.

3.4.2.1	colocados no mercado sob forma de pó	0,020	
3.4.2.2	colocados no mercado sob forma líquida	0,010	
3.4.3	Alimentos para bebés ⁽³⁾	0,020	O teor máximo aplica-se ao produto tal como colocado no mercado.
3.4.4	Sumos de frutos, sumos de frutos concentrados reconstituídos e néctares de frutos ⁽⁹⁾	0,020	
		Arsénio total	O teor máximo para o arsénio total aplica-se aos produtos referidos no ponto 3.4.5.
3.4.5	Sal	0,50	

3.5	Estanho (na forma inorgânica)	Teor máximo (mg/kg)	Observações
3.5.1	Géneros alimentícios enlatados, exceto os produtos referidos nos pontos 3.5.2, 3.5.3, 3.5.4 e 3.5.5	200	O teor máximo aplica-se ao peso fresco.
3.5.2	Bebidas em lata, exceto os produtos referidos nos pontos 3.5.3, 3.5.4 e 3.5.5	100	O teor máximo aplica-se ao peso fresco. Incluindo sumos de frutos e de produtos hortícolas.
3.5.3	Fórmulas para lactentes em lata, fórmulas de transição em lata ⁽³⁾ e fórmulas para crianças pequenas em lata ⁽⁴⁾	50	Exceto produtos desidratados e em pó em lata. O teor máximo aplica-se ao produto tal como colocado no mercado.
3.5.4	Alimentos para bebés em lata e alimentos transformados à base de cereais destinados a lactentes e crianças pequenas em lata ⁽³⁾	50	Exceto produtos desidratados e em pó em lata. O teor máximo aplica-se ao produto tal como colocado no mercado.
3.5.5	Alimentos para fins medicinais específicos destinados a lactentes e crianças pequenas, em lata ⁽³⁾	50	Exceto produtos desidratados e em pó em lata. O teor máximo aplica-se ao produto tal como colocado no mercado.

4	Poluentes orgânicos persistentes halogenados				
4.1	Dioxinas e PCB	Teor máximo			Observações
		Soma de dioxinas (pg PCDD/F-TEQ-OMS/g) ⁽¹⁵⁾	Soma de dioxinas e de PCB sob a forma de dioxina (pg PCDD/F-PCB-TEQ-OMS/g) ⁽¹⁵⁾	Soma de PCB não semelhantes a dioxinas (ng/g) ⁽¹⁵⁾	A soma de PCB não semelhantes a dioxinas é a soma de PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153 e PCB180 (ICES - 6). Os teores máximos referem-se aos limites superiores de concentração, que são calculados com base no pressuposto de que todos os valores dos diferentes congêneres abaixo do limite de quantificação são iguais a este limite.
4.1.1	Carne e produtos à base de carne, exceto miudezas comestíveis e os produtos referidos nos pontos 4.1.3 e 4.1.4 ⁽²⁾				Os teores máximos expressos em relação à gordura não se aplicam aos géneros alimentícios que contenham < 2 % de gordura. No caso dos géneros alimentícios que contêm menos de 2 % de gordura, o teor máximo aplicável é o teor estabelecido com base no produto correspondente ao teor estabelecido com base no produto para o género alimentício que contém 2 % de gordura, calculado a partir do teor máximo estabelecido para a gordura mediante a aplicação da seguinte fórmula: teor máximo expresso por produto para os géneros alimentícios que contêm menos de 2 % de gordura = teor máximo expresso em relação à gordura para esse género alimentício × 0,02.
4.1.1.1	de bovinos, ovinos e caprinos	2,5 pg/g de gordura	4,0 pg/g de gordura	40 ng/g de gordura	
4.1.1.2	de suínos	1,0 pg/g de gordura	1,25 pg/g de gordura	40 ng/g de gordura	
4.1.1.3	de aves de capoeira	1,75 pg/g de gordura	3,0 pg/g de gordura	40 ng/g de gordura	
4.1.1.4	de cavalo	5,0 pg/g de gordura	10,0 pg/g de gordura	-	
4.1.1.5	de coelho	1,0 pg/g de gordura	1,5 pg/g de gordura	-	
4.1.1.6	de javalis selvagens (<i>Sus scrofa</i>)	5,0 pg/g de gordura	10,0 pg/g de gordura	-	
4.1.1.7	de aves de caça selvagens	2,0 pg/g de gordura	4,0 pg/g de gordura	-	
4.1.1.8	de veados	3,0 pg/g de gordura	7,5 pg/g de gordura	-	

4.1.2	Fígado e produtos derivados				
4.1.2.1	de bovinos e caprinos, suínos, aves de capoeira e cavalo	0,30 pg/g de peso fresco	0,50 pg/g de peso fresco	3,0 ng/g de peso fresco	
4.1.2.2	de ovinos	1,25 pg/g de peso fresco	2,00 pg/g de peso fresco	3,0 ng/g de peso fresco	
4.1.2.3	de aves de caça selvagens	2,5 pg/g de peso fresco	5,0 pg/g de peso fresco	-	
4.1.3	Gordura				
4.1.3.1	de bovinos e ovinos	2,5 pg/g de gordura	4,0 pg/g de gordura	40 ng/g de gordura	
4.1.3.2	de suínos	1,0 pg/g de gordura	1,25 pg/g de gordura	40 ng/g de gordura	
4.1.3.3	de aves de capoeira	1,75 pg/g de gordura	3,0 pg/g de gordura	40 ng/g de gordura	
4.1.4	Mistura de gorduras animais	1,5 pg/g de gordura	2,50 pg/g de gordura	40 ng/g de gordura	
4.1.5	Produtos da pesca ⁽²⁾ e moluscos bivalves ⁽²⁾ , exceto os produtos referidos nos pontos 4.1.6, 4.1.7, 4.1.8, 4.1.9 e 4.1.10	3,5 pg/g de peso fresco	6,5 pg/g de peso fresco	75 ng/g de peso fresco	No caso do peixe, o teor máximo aplica-se à parte muscular comestível. Quando o peixe se destina a ser consumido inteiro, o teor máximo aplica-se ao peixe inteiro. No caso dos crustáceos, o teor máximo aplica-se à parte muscular comestível dos apêndices e do abdómen, o que significa que está excluído o cefalotórax dos crustáceos.
4.1.6	Parte muscular comestível de peixes de água doce capturados no meio natural, e respetivos produtos	3,5 pg/g de peso fresco	6,5 pg/g de peso fresco	125 ng/g de peso fresco	Exceto espécies diádromas capturadas em água doce, e respetivos produtos Quando o peixe se destina a ser consumido inteiro, o teor máximo aplica-se ao peixe inteiro.
4.1.7	Parte muscular comestível do galhudo-malhado (<i>Squalus acanthias</i>) capturado no meio natural, e respetivos produtos	3,5 pg/g de peso fresco	6,5 pg/g de peso fresco	200 ng/g de peso fresco	

4.1.8	Parte muscular comestível da enguia (<i>Anguilla anguilla</i>) capturada no meio natural, e respetivos produtos	3,5 pg/g de peso fresco	10,0 pg/g de peso fresco	300 ng/g de peso fresco	
4.1.9	Fígado de peixe e produtos derivados, exceto os produtos referidos no ponto 4.1.10	-	20,0 pg/g de peso fresco	200 ng/g de peso fresco	No caso de fígado de peixe em lata, o teor máximo aplica-se a todo o conteúdo comestível da lata.
4.1.10	Óleos de origem marinha (óleo de peixe, óleo de fígado de peixe e óleos de outros organismos marinhos colocados no mercado para o consumidor final)	1,75 pg/g de gordura	6,0 pg/g de gordura	200 ng/g de gordura	
4.1.11	Leite cru ⁽²⁾ e produtos lácteos ⁽²⁾	2,0 pg/g de gordura	4,0 pg/g de gordura	40 ng/g de gordura	Incluindo a gordura butírica. Os teores máximos expressos em relação à gordura não se aplicam aos géneros alimentícios que contenham < 2 % de gordura. No caso dos géneros alimentícios que contêm menos de 2 % de gordura, o teor máximo aplicável é o teor estabelecido com base no produto correspondente ao teor estabelecido com base no produto para o género alimentício que contém 2 % de gordura, calculado a partir do teor máximo estabelecido para a gordura mediante a aplicação da seguinte fórmula: teor máximo expresso por produto para os géneros alimentícios que contêm menos de 2 % de gordura = teor máximo expresso em relação à gordura para esse género alimentício × 0,02.
4.1.12	Ovos e ovoprodutos, exceto ovos de gansa ⁽²⁾	2,5 pg/g de gordura	5,0 pg/g de gordura	40 ng/g de gordura	Os teores máximos expressos em relação à gordura não se aplicam aos géneros alimentícios que contenham < 2 % de gordura. No caso dos géneros alimentícios que contêm menos de 2 % de gordura, o teor máximo aplicável é o teor estabelecido com base no produto correspondente ao teor estabelecido com base no produto para o género alimentício que contém 2 % de gordura, calculado a partir do teor máximo estabelecido para a gordura mediante a aplicação da seguinte fórmula: teor máximo expresso por produto para os géneros alimentícios que contêm menos de 2 % de gordura = teor máximo expresso em relação à gordura para esse género alimentício × 0,02.
4.1.13	Óleos e gorduras vegetais	0,75 pg/g de gordura	1,25 pg/g de gordura	40 ng/g de gordura	
4.1.14	Alimentos destinados a lactentes e crianças pequenas ⁽³⁾	0,1 pg/g de peso fresco	0,2 pg/g de peso fresco	1,0 ng/g de peso fresco	O teor máximo aplica-se aos produtos prontos a utilizar (colocados no mercado como tal ou depois de reconstituídos em conformidade com as instruções do fabricante).

4.2	Substâncias perfluoroalquiladas	Teor máximo (µg/kg)					Observações
		PFOS	PFOA	PFNA	PFHxS	Soma de PFOS, PFOA, PFNA e PFHxS	<p>O teor máximo aplica-se ao peso fresco.</p> <p>PFOS: ácido perfluoro-octanossulfónico</p> <p>PFOA: ácido perfluoro-octanoico</p> <p>PFNA: ácido perfluorononanoico</p> <p>PFHxS: ácido perfluoro-hexanossulfónico</p> <p>Para o PFOS, o PFOA, o PFNA, o PFHxS e a sua soma, o teor máximo refere-se à soma dos estereoisómeros lineares e ramificados, independentemente de serem ou não separados por cromatografia.</p> <p>No que diz respeito à soma de PFOS, PFOA, PFNA e PFHxS, os teores máximos dizem respeito aos limites inferiores de concentração, que são calculados com base no pressuposto de que todos os valores abaixo do limite de quantificação são zero.</p>
4.2.1	Carnes e miudezas comestíveis ⁽²⁾						
4.2.1.1	Carne de bovinos, suínos e aves de capoeira	0,30	0,80	0,20	0,20	1,3	
4.2.1.2	Carne de ovinos	1,0	0,20	0,20	0,20	1,6	
4.2.1.3	Miudezas de bovinos, ovinos, suínos e aves de capoeira	6,0	0,70	0,40	0,50	8,0	
4.2.1.4	Carne de animais de caça, com exceção da carne de urso	5,0	3,5	1,5	0,60	9,0	
4.2.1.5	Miudezas de animais de caça, com exceção das miudezas de urso	50	25	45	3,0	50	
4.2.2	Produtos da pesca ⁽²⁾ e moluscos bivalves ⁽²⁾						No caso de géneros alimentícios secos, diluídos, transformados e/ou compostos, aplica-se o artigo 3.º, n.º 1 e n.º 2.
4.2.2.1	Carne de peixes						Quando o peixe se destina a ser consumido inteiro, o teor máximo aplica-se ao peixe inteiro.
4.2.2.1.1	Parte muscular comestível dos peixes, exceto os produtos referidos nos pontos 4.2.2.1.2 e 4.2.2.1.3 Parte muscular comestível dos peixes referidos nos pontos 4.2.2.1.2 e 4.2.2.1.3, caso se destine à produção de alimentos para lactentes e crianças pequenas	2,0	0,20	0,50	0,20	2,0	

4.2.2.1.2	Parte muscular comestível dos seguintes peixes, caso não se destine à produção de alimentos para lactentes e crianças pequenas: Arenque-do-báltico (<i>Clupea harengus membras</i>) Bonitos (espécies de <i>Sarda</i> e de <i>Orcynopsis</i>) Lota-do-rio (<i>Lota lota</i>) Espadilha (<i>Sprattus sprattus</i>) Solha-das-pedras e solhão (<i>Platichthys flesus</i> e <i>Glyptocephalus cynoglossus</i>) Tainha-olhalvo (<i>Mugil cephalus</i>) Carapau-branco (<i>Trachurus trachurus</i>) Lúcius (espécies de <i>Esox</i>) Solhas (espécies de <i>Pleuronectes</i> e de <i>Lepidopsetta</i>) Sardinhas (espécies de <i>Sardina</i>) Robalos (espécies de <i>Dicentrarchus</i>) Peixes-gato (bagres) (espécies de <i>Silurus</i> e de <i>Pangasius</i>) Lampreia-marinha (<i>Petromyzon marinus</i>) Tenca (<i>Tinca tinca</i>) Corégonos (<i>Coregonus albula</i> e <i>Coregonus vandesius</i>) Peixe-luz-prateado (<i>Phosichthys argenteus</i>) Salmão selvagem e truta selvagem (espécies de <i>Salmo</i> e de <i>Oncorhynchus</i> selvagens) Peixes-lobo (espécies de <i>Anarhichas</i>)	7,0	1,0	2,5	0,20	8,0	
-----------	--	-----	-----	-----	------	-----	--

4.2.2.1.3	Parte muscular comestível dos seguintes peixes, caso não se destine à produção de alimentos para lactentes e crianças pequenas: Biqueirões (espécies de <i>Engraulis</i>) Barbos (<i>Barbus barbus</i>) Bremas (espécies de <i>Abramis</i>) Salvelinos (espécies de <i>Salvelinus</i>) Enguias (espécies de <i>Anguilla</i>) Luciopercas (espécies de <i>Sander</i>) Perca (<i>Perca fluviatilis</i>) Pardelha-dos-alpes (<i>Rutilus rutilus</i>) Eperlanos (espécies de <i>Osmerus</i>) Corégonos (espécies de <i>Coregonus</i>) que não as referidas no ponto 4.2.2.1.2)	35	8,0	8,0	1,5	45	
4.2.2.2	Crustáceos e moluscos bivalves	3,0	0,70	1,0	1,5	5,0	No caso dos crustáceos, o teor máximo aplica-se à parte muscular comestível dos apêndices e do abdómen, o que significa que está excluído o cefalotórax dos crustáceos. No caso dos caranguejos e crustáceos similares (<i>Brachyura</i> e <i>Anomura</i>), o teor máximo aplica-se à parte muscular comestível dos apêndices. No caso de <i>Pecten maximus</i> , o teor máximo aplica-se apenas ao músculo adutor e à gónada. No que se refere a crustáceos em lata, o teor máximo aplica-se a todo o conteúdo da lata. No que se refere ao teor máximo para todo o produto composto, é aplicável o artigo 3.º, n.º 1, alínea c), e n.º 2.
4.2.3	Ovos	1,0	0,30	0,70	0,30	1,7	

5	Contaminantes derivados da transformação			
5.1	Hidrocarbonetos aromáticos policíclicos (PAH)	Teor máximo (µg/kg)		Observações
		Benzo(a)pireno	Soma dos PAHs: benzo(a)pireno, benzo(a)antraceno, benzo(b)fluoranteno e criseno	No que diz respeito à soma de PAH, os teores máximos dizem respeito aos limites inferiores de concentração, que são calculados com base no pressuposto de que todos os valores das quatro substâncias abaixo do limite de quantificação são zero.
5.1.1	Chips de banana	2,0	20,0	
5.1.2	Géneros alimentícios de origem vegetal em pó para a preparação de bebidas, exceto os produtos referidos nos pontos 5.1.4 e 5.1.5	10,0	50,0	A preparação de bebidas refere-se à utilização de pós finamente triturados que são misturados em bebidas. Exceto café instantâneo ou solúvel.
5.1.3	Plantas aromáticas secas	10,0	50,0	O teor máximo aplica-se ao produto tal como colocado no mercado.
5.1.4	Grãos de cacau e produtos derivados, exceto os produtos referidos no ponto 5.1.5	5,0 µg/kg de gordura	30,0 µg/kg de gordura	Incluindo manteiga de cacau.
5.1.5	Fibra de cacau e produtos derivados de fibra de cacau, destinados à utilização como ingrediente em géneros alimentícios	3,0	15,0	As fibras de cacau são um produto específico à base de cacau produzido a partir das cascas dos grãos de cacau e contêm teores de PAH mais elevados do que os produtos à base de cacau produzidos a partir de granulado de cacau. As fibras de cacau e produtos derivados são produtos intermédios na cadeia de produção, que são utilizados como ingrediente na preparação de géneros alimentícios de baixo teor calórico, ricos em fibras.
5.1.6	Carne fumada e produtos à base de carne fumada	2,0	12,0	
5.1.7	Produtos da pesca fumados ⁽²⁾ , exceto os produtos referidos no ponto 5.1.8	2,0	12,0	No caso do peixe, o teor máximo aplica-se à parte muscular comestível. Quando o peixe se destina a ser consumido inteiro, o teor máximo aplica-se ao peixe inteiro. No caso dos crustáceos fumados, o teor máximo aplica-se à parte muscular comestível dos apêndices e do abdómen, o que significa que está excluído o cefalotórax dos crustáceos. No caso dos caranguejos e crustáceos similares (Brachyura e Anomura) fumados, aplica-se à parte muscular comestível dos apêndices.

5.1.8	Espadilhas fumadas e espadilhas fumadas em lata (<i>Sprattus sprattus</i>) Arenque-do-báltico fumado ≤ 14 cm de comprimento e arenque-do-báltico fumado em lata ≤ 14 cm de comprimento (<i>Clupea harengus membras</i>) Katsuobushi (bonito seco, <i>Katsuwonus pelamis</i>) Moluscos bivalves ⁽²⁾ (frescos, refrigerados ou congelados) Carne tratada termicamente e produtos à base de carne tratados termicamente colocados no mercado para o consumidor final	5,0	30,0	Quando o peixe se destina a ser consumido inteiro, o teor máximo aplica-se ao peixe inteiro. Carne e produtos à base de carne que foram submetidos a um tratamento térmico que dê potencialmente origem à formação de PAH, ou seja, apenas grelhados ou em churrasco. Para os produtos em lata, o teor máximo aplica-se a todo o conteúdo da lata. No que se refere ao teor máximo para todo o produto composto, é aplicável o artigo 3.º, n.º 1, alínea c), e n.º 2.
5.1.9	Moluscos bivalves fumados ⁽²⁾	6,0	35,0	
5.1.10	Especiarias secas	10,0	50,0	Exceto cardamomo e <i>Capsicum</i> spp. fumado. O teor máximo aplica-se ao produto tal como colocado no mercado.
5.1.11	Óleos e gorduras colocados no mercado para o consumidor final ou para utilização como ingrediente em géneros alimentícios	2,0	10,0	Exceto manteiga de cacau e óleo de coco. Este teor máximo aplica-se aos óleos vegetais utilizados como ingrediente em suplementos alimentares.
5.1.12	Óleo de coco colocado no mercado para o consumidor final ou para utilização como ingrediente em géneros alimentícios	2,0	20,0	
5.1.13	Fórmulas para lactentes, fórmulas de transição ⁽³⁾ e fórmulas para crianças pequenas ⁽⁴⁾	1,0	1,0	O teor máximo aplica-se aos produtos prontos a utilizar (colocados no mercado como tal ou depois de reconstituídos em conformidade com as instruções do fabricante).
5.1.14	Alimentos para bebés e alimentos transformados à base de cereais destinados a lactentes e crianças pequenas ⁽³⁾	1,0	1,0	O teor máximo aplica-se ao produto tal como colocado no mercado.
5.1.15	Alimentos para fins medicinais específicos destinados a lactentes e crianças pequenas ⁽³⁾	1,0	1,0	O teor máximo aplica-se aos produtos prontos a utilizar (colocados no mercado como tal ou depois de reconstituídos em conformidade com as instruções do fabricante).
5.1.16	Suplementos alimentares que contenham ingredientes de origem vegetal e suas preparações ⁽¹³⁾ Suplementos alimentares que contenham própolis, geleia real, espirulina ou suas preparações	10,0	50,0	O teor máximo não se aplica a suplementos alimentares que contenham óleos vegetais. Para os óleos vegetais utilizados como ingrediente em suplementos alimentares, ver ponto 5.1.11.

5.2	3-Monocloropropano-1,2-diol (3-MCPD)	Teor máximo (µg/kg)	Observações
5.2.1	Proteínas vegetais hidrolisadas	20	O teor máximo é indicado para o produto líquido contendo 40% de matéria seca, correspondente a um teor máximo de 50 µg/kg na matéria seca. É necessário ajustar o teor proporcionalmente em função do conteúdo de matéria seca dos produtos.
5.2.2	Molho de soja	20	O teor máximo é indicado para o produto líquido contendo 40% de matéria seca, correspondente a um teor máximo de 50 µg/kg na matéria seca. É necessário ajustar o teor proporcionalmente em função do conteúdo de matéria seca dos produtos.

5.3	Soma de 3-monocloropropanodiol (3-MCPD) e ésteres de ácidos gordos de 3-MCPD, expressa em 3-MCPD	Teor máximo (µg/kg)	Observações
			No que diz respeito à soma de 3-monocloropropanodiol (3-MCPD) e ésteres de ácidos gordos de 3-MCPD, os teores máximos dizem respeito aos limites inferiores de concentração, que são calculados com base no pressuposto de que todos os valores abaixo do limite de quantificação são zero.
5.3.1	Óleos e gorduras vegetais, óleos de peixe e óleos de outros organismos marinhos, exceto os produtos referidos no ponto 5.3.2, colocados no mercado para o consumidor final ou para utilização como ingrediente em géneros alimentícios, pertencentes às seguintes categorias:		Exceto azeites virgens (?).
5.3.1.1	óleos e gorduras de coco, de milho, de colza, de girassol, de soja e de palmiste e azeites (constituídos por azeite refinado e azeite virgem) e misturas de óleos e gorduras apenas com óleos e gorduras desta categoria	1 250	Exceto azeites virgens (?).
5.3.1.2	outros óleos vegetais, óleos de peixe e óleos de outros organismos marinhos e misturas de óleos e gorduras apenas com óleos e gorduras desta categoria	2 500	Incluindo óleos de bagaço de azeitona.
5.3.1.3	misturas de óleos e gorduras dos produtos referidos nos pontos 5.3.1.1 e 5.3.1.2	-	Os óleos e gorduras utilizados como ingredientes da mistura devem respeitar o teor máximo estabelecido para os óleos e gorduras. Por conseguinte, o teor da soma de 3-MCPD e ésteres de ácidos gordos de 3-MCPD, expressa em 3-MCPD na mistura, não pode exceder o teor calculado em conformidade com o artigo 3.º, n.º 1, alínea c).

			Caso a autoridade competente e os operadores das empresas do setor alimentar que não produzem a mistura não conheçam a composição quantitativa, o teor da soma de 3-MCPD e ésteres de ácidos gordos de 3-MCPD, expressa em 3-MCPD na mistura, não deve de qualquer forma exceder 2 500 µg/kg.
5.3.2	Óleos e gorduras vegetais, óleos de peixe e óleos de outros organismos marinhos destinados à produção de alimentos para bebés e alimentos transformados à base de cereais destinados a lactentes e crianças pequenas ⁽³⁾	750	Quando o produto é uma mistura de diferentes óleos ou gorduras com a mesma origem vegetal ou com origem vegetal diferente, o teor máximo aplica-se à mistura. Os óleos e gorduras utilizados como ingredientes da mistura devem respeitar o nível máximo estabelecido para os óleos e gorduras no ponto 5.3.1.
5.3.3	Fórmulas para lactentes, fórmulas de transição e alimentos para fins medicinais específicos destinados a lactentes e crianças pequenas ⁽³⁾ e fórmulas para crianças pequenas ⁽⁴⁾		O teor máximo aplica-se ao produto tal como colocado no mercado.
5.3.3.1	colocados no mercado sob forma de pó	125	
5.3.3.2	colocados no mercado sob forma líquida	15	

5.4	Ésteres glicidílicos de ácidos gordos, expressos em glicidol	Teor máximo (µg/kg)	Observações
5.4.1	Óleos e gorduras vegetais, óleos de peixe e óleos de outros organismos marinhos colocados no mercado para o consumidor final ou para utilização como ingrediente em géneros alimentícios, exceto os produtos referidos no ponto 5.4.2	1 000	Exceto azeites virgens ⁽⁷⁾ .
5.4.2	Óleos e gorduras vegetais, óleos de peixe e óleos de outros organismos marinhos destinados à produção de alimentos para bebés e alimentos transformados à base de cereais destinados a lactentes e crianças pequenas ⁽³⁾	500	Quando o produto é uma mistura de diferentes óleos ou gorduras com a mesma origem vegetal ou com origem vegetal diferente, o teor máximo aplica-se à mistura. Os óleos e gorduras utilizados como ingredientes da mistura devem respeitar o nível máximo estabelecido para os óleos e gorduras no ponto 5.4.1.
5.4.3	Fórmulas para lactentes, fórmulas de transição e alimentos para fins medicinais específicos destinados a lactentes e crianças pequenas ⁽³⁾ e fórmulas para crianças pequenas ⁽⁴⁾		O teor máximo aplica-se ao produto tal como colocado no mercado.
5.4.3.1	colocados no mercado sob forma de pó	50	
5.4.3.2	colocados no mercado sob forma líquida	6,0	

6	Outros contaminantes		
6.1	Nitratos	Teor máximo (mg NO ₃ /kg)	
6.1.1	Espinafres frescos (<i>Spinacia oleracea</i>)	3 500	O teor máximo não se aplica aos espinafres frescos destinados a transformação transportados a granel diretamente da exploração agrícola para a unidade transformadora.
6.1.2	Espinafres conservados, ultracongelados ou congelados	2 000	
6.1.3	Alfaces frescas (<i>Lactuca sativa</i> L.), exceto os produtos referidos no ponto 6.1.4		
6.1.3.1	Alfaces cultivadas em estufa, colhidas entre 1 de outubro e 31 de março	5 000	As alfaces cultivadas em estufa têm de ser rotuladas como tal; caso contrário, aplica-se o teor máximo especificado no ponto 6.1.3.2.
6.1.3.2	Alfaces cultivadas ao ar livre, colhidas entre 1 de outubro e 31 de março	4 000	
6.1.3.3	Alfaces cultivadas em estufa, colhidas entre 1 de abril e 30 de setembro	4 000	As alfaces cultivadas em estufa têm de ser rotuladas como tal; caso contrário, aplica-se o teor máximo especificado no ponto 6.1.3.4.
6.1.3.4	Alfaces cultivadas ao ar livre, colhidas entre 1 de abril e 30 de setembro	3 000	
6.1.4	Alfaces do tipo «Iceberg»		Incluindo <i>Grazer Krauthauptl.</i>
6.1.4.1	Alfaces cultivadas em estufa	2 500	As alfaces cultivadas em estufa têm de ser rotuladas como tal; caso contrário, aplica-se o teor máximo especificado no ponto 6.1.4.2.
6.1.4.2	Alfaces cultivadas ao ar livre	2 000	
6.1.5	Rúcula (<i>Eruca sativa</i> , <i>Diplotaxis</i> sp., <i>Brassica tenuifolia</i> , <i>Sisymbrium tenuifolium</i>)		
6.1.5.1	colhida entre 1 de outubro e 31 de março	7 000	
6.1.5.2	colhida entre 1 de abril e 30 de setembro	6 000	
6.1.6	Alimentos para bebés e alimentos transformados à base de cereais destinados a lactentes e crianças pequenas ⁽³⁾	200	O teor máximo aplica-se aos produtos prontos a utilizar (colocados no mercado como tal ou depois de reconstituídos em conformidade com as instruções do fabricante).

6.2	Melamina	Teor máximo (mg/kg)	Observações
6.2.1	Géneros alimentícios, exceto os produtos referidos no ponto 6.2.2	2,5	O teor máximo não se aplica aos géneros alimentícios relativamente aos quais possa ser provado que o teor de melamina superior a 2,5 mg/kg é a consequência da utilização autorizada de ciromazina como inseticida. O teor de melamina não deve exceder o teor de ciromazina.
6.2.2	Fórmulas para lactentes, fórmulas de transição ⁽³⁾ e fórmulas para crianças pequenas ⁽⁴⁾		O teor máximo aplica-se ao produto tal como colocado no mercado.
6.2.2.1	colocados no mercado sob forma de pó	1,0	
6.2.2.2	colocados no mercado sob forma líquida	0,15	
6.3	Perclorato	Teor máximo (mg/kg)	Observações
6.3.1	Frutos e produtos hortícolas, exceto os produtos referidos nos pontos 6.3.1.1 e 6.3.1.2	0,05	
6.3.1.1	cucurbitáceas e couves-de-folhas	0,10	
6.3.1.2	Produtos hortícolas de folha e plantas aromáticas	0,50	
6.3.2	Chá (<i>Camellia sinensis</i>) (produto seco) Infusões de plantas e de frutos (produto seco) e ingredientes utilizados em infusões de plantas e de frutos (produtos secos)	0,75	«Infusões de plantas (produto seco)» são: — infusões de plantas (produto seco) provenientes de flores, folhas, caules, raízes e quaisquer outras partes da planta (em saquetas ou a granel) utilizadas na preparação de infusões de plantas (produto líquido); e — infusões de plantas instantâneas. No caso de extratos em pó, deve ser aplicado um fator de concentração de 4.
6.3.3	Fórmulas para lactentes, fórmulas de transição, alimentos para fins medicinais específicos destinados a lactentes e crianças pequenas ⁽³⁾ e fórmulas para crianças pequenas ⁽⁴⁾	0,01	O teor máximo aplica-se aos produtos prontos a utilizar (colocados no mercado como tal ou depois de reconstituídos em conformidade com as instruções do fabricante).
6.3.4	Alimentos para bebés ⁽³⁾	0,02	O teor máximo aplica-se aos produtos prontos a utilizar (colocados no mercado como tal ou depois de reconstituídos em conformidade com as instruções do fabricante).
6.3.5	Alimentos transformados à base de cereais ⁽³⁾	0,01	O teor máximo aplica-se ao produto tal como colocado no mercado.

- (¹) Frutos, frutos de casca rija, produtos hortícolas, cereais, sementes de oleaginosas e especiarias tal como constam da categoria pertinente definida no anexo I do Regulamento (CE) n.º 396/2005 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 23 de fevereiro de 2005, relativo aos limites máximos de resíduos de pesticidas no interior e à superfície dos géneros alimentícios e dos alimentos para animais, de origem vegetal ou animal, e que altera a Diretiva 91/414/CEE do Conselho (JO L 70 de 16.3.2005, p. 1). Para efeitos do presente regulamento, o teor máximo para os frutos não é aplicável aos frutos de casca rija.
- (²) Géneros alimentícios tal como definidos no anexo I do Regulamento (CE) n.º 853/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de abril de 2004, que estabelece regras específicas de higiene aplicáveis aos géneros alimentícios de origem animal (JO L 139 de 30.4.2004, p. 55).
- (³) Géneros alimentícios tal como definidos no artigo 2.º do Regulamento (UE) n.º 609/2013 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 12 de junho de 2013, relativo aos alimentos para lactentes e crianças pequenas, aos alimentos destinados a fins medicinais específicos e aos substitutos integrais da dieta para controlo do peso e que revoga a Diretiva 92/52/CEE do Conselho, as Diretivas 96/8/CE, 1999/21/CE, 2006/125/CE e 2006/141/CE da Comissão, a Diretiva 2009/39/CE do Parlamento Europeu e do Conselho e os Regulamentos (CE) n.º 41/2009 e (CE) n.º 953/2009 da Comissão (JO L 181 de 29.6.2013, p. 35).
- (⁴) As «fórmulas para crianças pequenas» são bebidas à base de leite e produtos semelhantes à base de proteínas destinados a crianças pequenas. Estes produtos estão fora do âmbito de aplicação do Regulamento (UE) n.º 609/2013 [Relatório da Comissão ao Parlamento Europeu e ao Conselho sobre fórmulas para crianças pequenas (COM/2016/169 final) <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/PT/TXT/?uri=CELEX%3A52016DC0169&qid=1620902871447>].
- (⁵) A matéria seca é determinada em conformidade com o Regulamento (CE) n.º 401/2006 da Comissão, de 23 de fevereiro de 2006, que estabelece os métodos de amostragem e de análise para o controlo oficial dos teores de micotoxinas nos géneros alimentícios (JO L 70 de 9.3.2006, p. 12).
- (⁶) Entende-se por primeira fase de transformação qualquer tratamento físico ou térmico do grão ou da sua superfície, com exceção da secagem. Os procedimentos de limpeza, incluindo escovagem, de triagem (triagem por cor, se for caso disso) e de secagem não são considerados «primeira fase de transformação» se o grão inteiro permanecer intacto após a limpeza e a triagem. Entende-se por escovagem a limpeza dos cereais escovando-os e/ou esfregando-os vigorosamente, combinada com a remoção do pó (por exemplo, aspiração). A escovagem pode ser seguida de triagem por cor antes da moagem.
- (⁷) Géneros alimentícios tal como definidos no anexo VII, parte II e parte VIII, do Regulamento (UE) n.º 1308/2013 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 17 de dezembro de 2013, que estabelece uma organização comum dos mercados dos produtos agrícolas e que revoga os Regulamentos (CEE) n.º 922/72, (CEE) n.º 234/79, (CE) n.º 1037/2001 e (CE) n.º 1234/2007 do Conselho (JO L 347 de 20.12.2013, p. 671).
- (⁸) Géneros alimentícios tal como definidos no artigo 3.º do Regulamento (UE) n.º 251/2014 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 26 de fevereiro de 2014, relativo à definição, descrição, apresentação, rotulagem e proteção das indicações geográficas dos produtos vitivinícolas aromatizados e que revoga o Regulamento (CEE) n.º 1601/91 do Conselho (JO L 84 de 20.3.2014, p. 14).
- (⁹) Géneros alimentícios tal como definidos na Diretiva 2001/112/CE do Conselho, de 20 de dezembro de 2001, relativa aos sumos de frutos e a determinados produtos similares destinados à alimentação humana (JO L 10 de 12.1.2002, p. 58).
- (¹⁰) Géneros alimentícios tal como definidos no artigo 2.º do Regulamento (UE) 2019/787 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 17 de abril de 2019, relativo à definição, designação, apresentação e rotulagem das bebidas espirituosas, à utilização das denominações das bebidas espirituosas na apresentação e rotulagem de outros géneros alimentícios e à proteção das indicações geográficas das bebidas espirituosas, à utilização de álcool etílico e de destilados de origem agrícola na produção de bebidas alcoólicas, e que revoga o Regulamento (CE) n.º 110/2008 (JO L 130 de 17.5.2019, p. 1).
- (¹¹) Carateres com o tamanho especificado no artigo 13.º, n.º 2, do Regulamento (UE) n.º 1169/2011 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 25 de outubro de 2011, relativo à prestação de informação aos consumidores sobre os géneros alimentícios (JO L 304 de 22.11.2011, p. 18).
- (¹²) «Chá aromatizado» é o chá com um «aroma» ou um «ingrediente alimentar com propriedades aromatizantes» tal como definidos no artigo 3.º do Regulamento (CE) n.º 1334/2008 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 16 de dezembro de 2008, relativo aos aromas e a determinados ingredientes alimentares com propriedades aromatizantes utilizados nos e sobre os géneros alimentícios e que altera o Regulamento (CEE) n.º 1601/91 do Conselho, os Regulamentos (CE) n.º 2232/96 e (CE) n.º 110/2008 e a Diretiva 2000/13/CE (JO L 354 de 31.12.2008, p. 34).

- (¹³) As preparações de origem vegetal para suplementos alimentares são obtidas a partir de espécies botânicas (por exemplo, plantas inteiras, partes de plantas, plantas fragmentadas ou cortadas) através de vários processos (por exemplo, prensagem, compressão, extração, fracionamento, destilação, concentração, secagem e fermentação). As preparações de origem vegetal incluem plantas cominuídas ou em pó, partes de plantas, algas, fungos e líquenes, tinturas, extratos, óleos essenciais [à exceção dos óleos e gorduras vegetais (excluindo manteiga e óleo de coco) destinados a consumo humano direto ou utilização como ingrediente em géneros alimentícios], sucos espremidos e exsudados transformados.
- (¹⁴) «Produtos de cacau e de chocolate» são quaisquer dos produtos definidos no anexo I, parte A, pontos 2, 3 e 4, da Diretiva 2000/36/CE do Parlamento Europeu e do Conselho, de 23 de junho de 2000, relativa aos produtos de cacau e de chocolate destinados à alimentação humana (JO L 197 de 3.8.2000, p. 19).
- (¹⁵) TEQ-OMS: A soma de dioxinas [dibenzo-para-dioxinas policloradas (PCDD) e dibenzofuranos policlorados (PCDF)] e a soma de dioxinas e bifenilos policlorados (PCB) sob a forma de dioxina são calculadas utilizando os fatores de equivalência tóxica da OMS (TEF-OMS) e expressos em equivalentes tóxicos da OMS (TEQ-OMS). Os TEF-OMS para avaliação dos riscos para o ser humano baseiam-se nas conclusões da reunião de peritos do Programa Internacional de Segurança Química (IPCS) da Organização Mundial da Saúde (OMS) realizada em Genebra, em junho de 2005 (Van den Berg et al., «The 2005 World Health Organization Re-evaluation of Human and Mammalian Toxic Equivalency Factors for Dioxins and Dioxin-like Compounds», *Toxicological Sciences* vol. 93, n.º 2, 2006, p. 223).

Congéneres	Valor TEF	Congéneres	Valor TEF
Dioxinas		PCB «sob a forma de dioxina»	
<i>Dibenzo-p-dioxinas («PCDD»)</i>		<i>PCB não-orto substituídos</i>	
2,3,7,8-TCDD	1	PCB 77	0,0001
1,2,3,7,8-PeCDD	1	PCB 81	0,0003
1,2,3,4,7,8-HxCDD	0,1	PCB 126	0,1
1,2,3,6,7,8-HxCDD	0,1	PCB 169	0,03
1,2,3,7,8,9-HxCDD	0,1		
1,2,3,4,6,7,8-HpCDD	0,01		
OCDD	0,0003		
		<i>PCB mono-orto substituídos</i>	
2,3,7,8-TCDF	0,1	PCB 105	0,00003
1,2,3,7,8-PeCDF	0,03	PCB 114	0,00003
2,3,4,7,8-PeCDF	0,3	PCB 118	0,00003
1,2,3,4,7,8-HxCDF	0,1	PCB 123	0,00003
1,2,3,6,7,8-HxCDF	0,1	PCB 156	0,00003
1,2,3,7,8,9-HxCDF	0,1	PCB 157	0,00003

Congéneres	Valor TEF	Congéneres	Valor TEF
Dioxinas		PCB «sob a forma de dioxina»	
2,3,4,6,7,8-HxCDF	0,1	PCB 167	0,00003
1,2,3,4,6,7,8-HpCDF	0,01	PCB 189	0,00003
1,2,3,4,7,8,9-HpCDF	0,01		
OCDF	0,0003		

Abreviaturas utilizadas: «T» = tetra; «Pe» = penta; «Hx» = hexa; «Hp» = hepta; «O» = octa; «CDD» = clorodibenzodioxina; «CDF» = clorodibenzofurano; «CB» = clorobifenilo.

ANEXO II

Quadro de correspondência a que se refere o artigo 9.º

Regulamento (CE) n.º 1881/2006	Presente regulamento
Artigo 1.º	Artigo 2.º
Artigo 2.º, n.º 1, n.º 2 e n.º 3	Artigo 3.º, n.º 1, n.º 2 e n.º 3
Artigo 2.º, n.º 4	Artigo 3.º, n.º 3
Artigo 3.º, n.º 1 e n.º 2	Artigo 2.º, n.º 1 e n.º 2
Artigo 3.º, n.º 3	Artigo 5.º, n.º 3
Artigo 3.º, n.º 4	Artigo 4.º
Artigo 4.º	Artigo 5.º
Artigo 5.º	Artigo 6.º
Artigo 6.º	Anexo I, pontos 6.1.3.1, 6.1.3.3, 6.1.4.1
Artigo 7.º	Artigo 7.º
Artigo 8.º	-
Artigo 9.º	Artigo 8.º
Artigo 10.º	Artigo 9.º
Artigo 11.º	Artigo 10.º
Artigo 12.º	Artigo 11.º
Anexo	Anexo I