

de 2014, e as segunda e terceira, no valor de 125.000 USD cada, emitidas até 1 de julho de 2015 e 1 de julho de 2016, respetivamente.

3 - Determinar que as notas promissórias são resgatadas num período de oito anos, de 2014 a 2021, de acordo com o seguinte calendário:

- a) 71.000 USD, a liquidar em dezembro de 2014;
- b) 32.100 USD, a liquidar em fevereiro de 2015;
- c) 32.100 USD, a liquidar em julho de 2015;
- d) 41.500 USD, a liquidar em fevereiro de 2016;
- e) 41.500 USD, a liquidar em julho de 2016;
- f) 38.000 USD, a liquidar em fevereiro de 2017;
- g) 38.000 USD, a liquidar em julho de 2017;
- h) 37.000 USD, a liquidar em fevereiro de 2018;
- i) 37.000 USD, a liquidar em julho de 2018;
- j) 32.500 USD, a liquidar em fevereiro de 2019;
- k) 32.500 USD, a liquidar em julho de 2019;
- l) 22.500 USD, a liquidar em fevereiro de 2020;
- m) 22.500 USD, a liquidar em julho de 2020;
- n) 11.000 USD, a liquidar em fevereiro de 2021;
- o) 10.800 USD, a liquidar em julho de 2021.

4 - Estabelecer que a emissão das notas promissórias referidas no número anterior fica a cargo da Agência de Gestão da Tesouraria e da Dívida Pública — IGCP, E.P.E. (IGCP, E.P.E.), nelas devendo constar os seguintes elementos:

- a) O número de ordem;
- b) O capital representado;
- c) A data de emissão;
- d) Os direitos, isenções e garantias de que gozam e que são os dos restantes títulos da dívida que se lhe forem aplicáveis;
- e) Os diplomas que autorizam a emissão.

5 - Determinar que as notas promissórias sejam assinadas, por chancela, pela Ministra de Estado e das Finanças, com a faculdade de delegação, e pelo presidente do conselho de administração do IGCP, E.P.E, levando também a assinatura de um dos vogais do referido conselho e o selo branco da agência.

6 - Determinar que cabe à Ministra de Estado e das Finanças, com a faculdade de delegação, praticar todos os atos necessários à realização do previsto nos números anteriores.

7 - Estabelecer que a presente resolução produz efeitos a partir da data da sua aprovação.

Presidência do Conselho de Ministros, 20 de março de 2014. — O Primeiro-Ministro, *Pedro Passos Coelho*.

MINISTÉRIO DOS NEGÓCIOS ESTRANGEIROS

Aviso n.º 46/2014

Por ordem superior se torna público que, por notificação datada de 26 de julho de 2013, o Ministério dos Negócios Estrangeiros do Reino dos Países Baixos notificou ter o Reino de Espanha emitido uma declaração em conformidade com o artigo 45.º, à Convenção sobre os Aspetos Cívicos do Rapto Internacional de Crianças, adotada na Haia, a 25 de outubro de 1980.

DECLARAÇÃO

Espanha, 29-05-2013

(Tradução)

Nos termos do n.º 4 do artigo 38.º da Convenção de 25 de outubro de 1980 sobre os Aspetos Cívicos do Rapto Internacional de Crianças, a Espanha declara que aceita a adesão da República da Guiné à referida Convenção, sem prejuízo do atual estado e futura evolução do Direito da União Europeia sobre o assunto.

A República Portuguesa é Parte na Convenção, a qual foi aprovada pelo Decreto n.º 33/83, publicado no *Diário da República* n.º 108, 1.ª s., de 11 de maio de 1983.

O instrumento de ratificação foi depositado a 29 de setembro de 1983, conforme o Aviso publicado no *Diário da República* n.º 254, 1.ª s., de 4 de novembro de 1983.

A Convenção entrou em vigor para a República Portuguesa a 1 de dezembro de 1983, conforme o Aviso publicado no *Diário da República* n.º 126, 1.ª s., de 31 de maio de 1984.

A Autoridade Central é a Direção-Geral de Reinserção Social do Ministério da Justiça, de acordo com o Aviso n.º 287/95 publicado no *Diário da República* n.º 230, 1.ª s. - A, de 4 de outubro de 1995.

Departamento de Assuntos Jurídicos, 5 de março de 2014. — A Diretora, *Rita Faden*.

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E DO MAR

Decreto-Lei n.º 48/2014

de 26 de março

O Decreto-Lei n.º 217/2008, de 11 de novembro, transpôs para a ordem jurídica interna a Diretiva n.º 2006/141/CE, da Comissão, de 22 de dezembro de 2006, relativa às fórmulas para lactentes e fórmulas de transição, estabelecendo as normas de composição e de rotulagem aplicáveis às referidas fórmulas e prevendo que estes géneros alimentícios sejam fabricados apenas a partir de fontes de proteínas do leite de vaca e isolados de proteínas de soja, estemes ou em mistura, bem como de hidrolisados de proteínas.

O Regulamento (CE) n.º 1243/2008, da Comissão, de 12 de dezembro de 2008, alterou os anexos III e VI à Diretiva n.º 2006/141/CE, da Comissão, de 22 de dezembro de 2006, no que diz respeito às normas de composição de determinadas fórmulas para lactentes, tendo autorizado a comercialização de fórmulas para lactentes fabricadas a partir de hidrolisados de proteínas com determinado teor proteico, desde que o produto cumpra os critérios estabelecidos na referida diretiva.

Recentemente, a mencionada Diretiva n.º 2006/141/CE, da Comissão, de 22 de dezembro de 2006, foi alterada pelas Diretivas n.ºs 2013/26/UE, da Comissão, de 8 de fevereiro de 2013, e 2013/46/UE, da Comissão, de 28 de agosto de 2013, tendo este último ato europeu autorizado o fabrico de fórmulas para lactentes e de fórmulas de transição fabricadas a partir de proteínas do leite de cabra, desde que o produto final cumpra os critérios de composição legalmente exigidos.

Neste sentido, cumpre alterar o Decreto-Lei n.º 217/2008, de 11 de novembro, de forma a transpor para a ordem

jurídica interna a referida Diretiva n.º 2013/46/UE, da Comissão, de 28 de agosto de 2013, aproveitando-se ainda a oportunidade para verter no mencionado diploma legal as alterações orgânicas introduzidas pelo Decreto-Lei n.º 18/2014, de 4 de fevereiro, que designa a Direção-Geral de Alimentação e Veterinária como a autoridade responsável pelas políticas de segurança alimentar.

Foi promovida a audição do Conselho Nacional do Consumo.

Assim:

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

Artigo 1.º

Objeto

O presente decreto-lei procede à primeira alteração ao Decreto-Lei n.º 217/2008, de 11 de novembro, transpondo para a ordem jurídica interna a Diretiva n.º 2013/46/UE, da Comissão, de 28 de agosto de 2013, que altera a Diretiva n.º 2006/141/CE, da Comissão, de 22 de dezembro de 2006, relativa às fórmulas para lactentes e fórmulas de transição, no que diz respeito aos requisitos relativos às proteínas em fórmulas para lactentes e fórmulas de transição.

Artigo 2.º

Alteração ao Decreto-Lei n.º 217/2008, de 11 de novembro

Os artigos 3.º, 5.º, 10.º e 23.º do Decreto-Lei n.º 217/2008, de 11 de novembro, passam a ter a seguinte redação:

«Artigo 3.º

[...]

A Direção-Geral de Alimentação e Veterinária (DGAV) é a autoridade competente para assegurar a execução das medidas de política relativas à qualidade e à segurança dos produtos abrangidos pelo presente decreto-lei, competindo-lhe, designadamente:

- a) [...];
- b) [...];
- c) [...].

Artigo 5.º

[...]

1 — [...].

2 — No caso das fórmulas para lactentes fabricadas a partir de proteínas do leite de vaca ou do leite de cabra definidas no ponto 2.1 do anexo I do presente decreto-lei, do qual faz parte integrante, com um teor proteico entre o valor mínimo e 0,5 g/100 kJ (2 g/100 kcal), a adequação da fórmula para lactentes à alimentação especial dos lactentes deve ser demonstrada através de estudos apropriados, realizados de acordo com orientações especializadas geralmente aceites sobre a conceção e a realização desses estudos.

3 — [...].

4 — No caso das fórmulas de transição fabricadas a partir de hidrolisados de proteínas definidas no ponto 2.2 do anexo II do presente decreto-lei, do qual faz parte integrante, com um teor proteico entre o mínimo e 0,56 g/100 kJ (2,25 g/100 kcal), a adequação da fórmula de transição à alimentação especial dos lactentes deve ser demonstrada através de estudos apropriados,

realizados de acordo com orientações especializadas geralmente aceites sobre a conceção e a realização desses estudos, e deve respeitar as especificações correspondentes estabelecidas no anexo VI do presente decreto-lei, do qual faz parte integrante.

Artigo 10.º

[...]

1 — [...].

2 — A denominação de venda dos produtos definidos nas alíneas *d*) e *e*) do artigo 2.º, integralmente fabricados a partir das proteínas do leite de vaca ou do leite de cabra, é, respetivamente, ‘Leite para lactentes’ e ‘Leite de transição’.

Artigo 23.º

[...]

1 — [...].

2 — As receitas previstas no número anterior destinam-se a pagar as despesas decorrentes da prestação do serviço respetivo e constituem receita da DGAV.»

Artigo 3.º

Alteração aos anexos I, II, III e VI ao Decreto-Lei n.º 217/2008, de 11 de novembro

Os anexos I, II, III e VI ao Decreto-Lei n.º 217/2008, de 11 de novembro, passam a ter a redação constante do anexo ao presente decreto-lei, do qual faz parte integrante.

Visto e aprovado em Conselho de Ministros de 13 de fevereiro de 2014. — *Pedro Passos Coelho* — *Luís Álvaro Barbosa de Campos Ferreira* — *Maria de Assunção Oliveira Cristas Machado da Graça* — *Paulo José de Ribeiro Moita de Macedo*.

Promulgado em 12 de março de 2014.

Publique-se.

O Presidente da República, ANÍBAL CAVACO SILVA.

Referendado em 13 de março de 2014.

O Primeiro-Ministro, *Pedro Passos Coelho*.

ANEXO

(a que se refere o artigo 3.º)

ANEXO I

Composição de base das fórmulas para lactentes quando reconstituídas de acordo com as instruções do fabricante

Os valores estabelecidos no presente anexo referem-se ao produto final pronto a ser utilizado, comercializado como tal ou reconstituído de acordo com as instruções do fabricante.

1 — Energia

Mínimo	Máximo
250 kJ/100 ml (60 kcal/100 ml)	295 kJ/100 ml (70 kcal/100 ml)

2 — Proteínas

(Teor proteico = teor de azoto x 6,25)

2.1 — Fórmulas para lactentes fabricadas a partir de proteínas do leite de vaca ou do leite de cabra

Mínimo (¹)	Máximo
0,45 g/100 kJ (1,8 g/100 kcal)	0,7 g/100 kJ (3 g/100 kcal)

(¹) As fórmulas para lactentes fabricadas a partir de proteínas do leite de vaca ou do leite de cabra com um teor proteico entre o valor mínimo e 0,5 g/100 kJ (2 g/100 kcal) devem respeitar o n.º 2 do artigo 5.º

Para um mesmo valor energético, a fórmula para lactentes deve conter uma quantidade disponível de cada aminoácido indispensável e condicionalmente indispensável pelo menos igual à contida na proteína de referência (leite humano, tal como definido no anexo V). No entanto, para efeitos de cálculo, poderão adicionar-se as concentrações de metionina e cistina, se a razão metionina:cistina não for superior a 2, e poderão adicionar-se as concentrações de fenilalanina e tirosina, se a razão tirosina:fenilalanina não for superior a 2. A razão metionina:cistina poderá ser superior a 2, mas não superior a 3, desde que a adequação do produto a utilizações nutricionais específicas por lactentes seja demonstrada através de estudos apropriados, realizados de acordo com orientações especializadas geralmente aceites sobre a conceção e a realização desses estudos.

2.2 — Fórmulas para lactentes fabricadas a partir de hidrolisados de proteínas

Mínimo (¹)	Máximo
0,45 g/100 kJ (1,8 g/100 kcal)	0,7 g/100 kJ (3 g/100 kcal)

(¹) As fórmulas para lactentes fabricadas a partir de hidrolisados de proteínas com um teor proteico entre o valor mínimo e 0,56 g/100 kJ (2,25 g/100 kcal) devem respeitar as disposições do n.º 3 do artigo 5.º

Para um mesmo valor energético, a fórmula para lactentes deve conter uma quantidade disponível de cada aminoácido indispensável e condicionalmente indispensável pelo menos igual à contida na proteína de referência (leite humano, tal como definido no anexo V). No entanto, para efeitos de cálculo, poderão adicionar-se as concentrações de metionina e cistina, se a razão metionina:cistina não for superior a 2, e poderão adicionar-se as concentrações de fenilalanina e tirosina, se a razão tirosina:fenilalanina não for superior a 2. A razão metionina:cistina poderá ser superior a 2, mas não superior a 3, desde que a adequação do produto a utilizações nutricionais específicas por lactentes seja demonstrada através de estudos apropriados, realizados de acordo com orientações especializadas geralmente aceites sobre a conceção e a realização desses estudos.

O teor de L-carnitina deve ser pelo menos igual a 0,3 mg/100 kJ (1,2 mg/100 kcal).

2.3 — Fórmulas para lactentes fabricadas a partir de isolados de proteínas de soja, estemes ou de uma mistura com proteínas do leite de vaca ou do leite de cabra

Mínimo	Máximo
0,56 g/100 kJ (2,25 g/100 kcal)	0,7 g/100 kJ (3 g/100 kcal)

No fabrico destas fórmulas para lactentes apenas podem ser utilizados isolados de proteína de soja.

Para um mesmo valor energético, a fórmula deve conter uma quantidade disponível de cada aminoácido indispensável e condicionalmente indispensável pelo menos igual à contida na proteína de referência (leite humano, tal como definido no anexo V). No entanto, para efeitos de cálculo, poderão adicionar-se as concentrações de metionina e cistina, se a razão metionina:cistina não for superior a 2, e poderão adicionar-se as concentrações de fenilalanina e tirosina, se a razão tirosina:fenilalanina não for superior a 2. A razão metionina:cistina poderá ser superior a 2, mas não superior a 3, desde que a adequação do produto a utilizações nutricionais específicas por lactentes seja demonstrada através de estudos apropriados, realizados de acordo com orientações especializadas geralmente aceites sobre a conceção e a realização desses estudos.

O teor em L-carnitina deve ser no mínimo igual a 0,3 mg/100 kJ (1,2 mg/100 kcal).

2.4 — Quaisquer que sejam as circunstâncias, só poderão ser adicionados às fórmulas para lactentes aminoácidos se se destinarem a aumentar o valor nutritivo das proteínas e, em tal caso, unicamente nas proporções necessárias para esse efeito.

3 — Taurina

Quando adicionada às fórmulas para lactentes, a quantidade de taurina não deve ser superior a 2,9 mg/100 kJ (12 mg/100 kcal).

4 — Colina

Mínimo	Máximo
1,7 mg/100 kJ (7 mg/100 kcal)	12 mg/100 kJ (50 mg/100 kcal)

5 — Lípidos

Mínimo	Máximo
1,05 g/100 kJ (4,4 g/100 kcal)	1,4 g/100 kJ (6,0 g/100 kcal)

5.1 — É proibida a utilização das seguintes substâncias:

Óleo de sésamo;
Óleo de algodão.

5.2 — Ácido láurico e ácido mirístico

Mínimo	Máximo
—	Utilizados separadamente ou em conjunto: 20 % do teor total em lípidos.

5.3 — O teor de ácidos gordos trans não deve ser superior a 3 % do teor total de lípidos.

5.4 — O teor de ácido erúico não deve ser superior a 1 % do teor total de lípidos.

5.5 — Ácido linoleico (na forma de gliceridos = linolatos)

Mínimo	Máximo
70 mg/100 kJ (300 mg/100 kcal)	285 mg/100 kJ (1 200 mg/100 kcal)

5.6 — O teor de ácido alfa-linolénico não deve ser inferior a 12 mg/100 kJ (50 mg/100 kcal).

5.7 — A razão ácido linoleico: ácido alfa-linolénico não deve ser inferior a 5 nem superior a 15.

5.8 — Podem ser adicionados ácidos gordos poli-insaturados de cadeia longa [LCP (20 ou 22 átomos de carbono)]. Nesse caso, o teor respetivo não deve exceder:

Tratando-se de ácidos LCP n-3, 1 % do teor total de lípidos;

Tratando-se de ácidos LCP n-6, 2 % do teor total de lípidos (1 % do teor total de lípidos no caso de ácido araquidónico 20:4 n-6).

O teor de ácido icosapentaenóico (20:5 n-3) não deve ser superior ao teor de ácido docosa-hexaenóico (22:6 n-3).

O teor de ácido docosa-hexaenóico (22:6 n-3) não deve ser superior ao de LCP n-6.

6 — Fosfolípidos — a quantidade de fosfolípidos nas fórmulas para lactentes não deve ser superior a 2 g.

7 — Inositol

Mínimo	Máximo
1 mg/100 kJ (4 mg/100 kcal)	10 mg/100 kJ (40 mg/100 kcal)

8 — Hidratos de carbono

Mínimo	Máximo
2,2 g/100 kJ (9 g/100 kcal)	3,4 g/100 kJ (14 g/100 kcal)

8.1 — Apenas podem ser utilizados os seguintes hidratos de carbono:

- Lactose;
- Maltose;
- Sacarose;
- Glucose;
- Maltodextrinas;
- Xarope de glucose ou xarope de glucose desidratado;
- Amido pré-cozido, naturalmente isento de glúten;
- Amido gelatinizado, naturalmente isento de glúten.

8.2 — Lactose

Mínimo	Máximo
1,1 g/100 kJ (4,5 g/100 kcal)	— —

A presente disposição não se aplica a fórmulas para lactentes em que os isolados de proteína de soja representem mais de 50 % do teor proteico total.

8.3 — Sacarose

A sacarose só pode ser adicionada a fórmulas para lactentes fabricadas a partir de hidrolisados de proteí-

nas. O teor da sacarose eventualmente adicionada não deve ser superior a 20 % do teor total de hidratos de carbono.

8.4 — Glucose

A glucose só pode ser adicionada a fórmulas para lactentes fabricadas a partir de hidrolisados de proteínas. O teor da glucose eventualmente adicionada não deve ser superior a 0,5 g/100 kJ (2 g/100 kcal).

8.5 — Amido pré-cozido e ou gelatinizado

Mínimo	Máximo
—	2 g/100 ml e 30 % do teor total de hidratos de carbono

9 — Fruto-oligossacáridos e galacto-oligossacáridos

Podem adicionar-se fruto-oligossacáridos e galacto-oligossacáridos às fórmulas para lactentes. Nesse caso, o teor respetivo não deve ser superior a 0,8 g/100 ml numa combinação de 90 % de oligogalactosil-lactose e 10 % de oligofrutosil-sacarose de elevado peso molecular.

Podem ser usadas outras combinações e níveis máximos de fruto-oligossacáridos e galacto-oligossacáridos, nos termos do n.º 2 do artigo 4.º

10 — Substâncias minerais

10.1 — Fórmulas para lactentes fabricadas a partir de proteínas do leite de vaca ou do leite de cabra ou de hidrolisados de proteínas

	Por 100 kJ		Por 100 kcal	
	Mínimo	Máximo	Mínimo	Máximo
Sódio (mg)	5	14	20	60
Potássio (mg)	15	38	60	160
Cloro (mg)	12	38	50	160
Cálcio (mg)	12	33	50	140
Fósforo (mg)	6	22	25	90
Magnésio (mg)	1,2	3,6	5	15
Ferro (mg)	0,07	0,3	0,3	1,3
Zinco (mg)	0,12	0,36	0,5	1,5
Cobre (µg)	8,4	25	35	100
Iodo (µg)	2,5	12	10	50
Selénio (µg)	0,25	2,2	1	9
Manganês (µg)	0,25	25	1	100
Flúor (µg)	-	25	-	100

A razão cálcio: fósforo não deve ser inferior a 1 nem superior a 2.

10.2 — Fórmulas para lactentes fabricadas a partir de isolados de proteínas da soja, estemes ou de uma mistura com proteínas do leite de vaca ou do leite de cabra

Aplicam-se todos os requisitos do ponto 10.1, exceto os relativos ao ferro e fósforo, que são os seguintes:

	Por 100 kJ		Por 100 kcal	
	Mínimo	Máximo	Mínimo	Máximo
Ferro (mg)	0,12	0,5	0,45	2
Fósforo (mg)	7,5	25	30	100

11 — Vitaminas

	Por 100 kJ		Por 100 kcal	
	Mínimo	Máximo	Mínimo	Máximo
Vitamina A (µg-ER) ⁽¹⁾	14	43	60	180
Vitamina D (µg) ⁽²⁾	0,25	0,65	1	2,5
Tiamina (µg)	14	72	60	300
Riboflavina (µg)	19	95	80	400
Niacina (µg) ⁽³⁾	72	375	300	1 500
Ácido pantoténico (µg)	95	475	400	2 000
Vitamina B ₆ (µg)	9	42	35	175
Biotina (µg)	0,4	1,8	1,5	7,5
Ácido Fólico (µg)	2,5	12	10	50
Vitamina B ₁₂ (µg)	0,025	0,12	0,1	0,5
Vitamina C (mg)	2,5	7,5	10	30
Vitamina K (µg)	1	6	4	25
Vitamina E (mg α-TE) ⁽⁴⁾	0,5/g de ácidos gordos poli-insaturados expressos em ácido linoleico corrigido para as ligações duplas ⁽⁵⁾ mas nunca inferior a 0,1 mg/100 kJ disponíveis.	1,2	0,5/g de ácidos gordos poli-insaturados expressos em ácido linoleico corrigido para as ligações duplas ⁽⁵⁾ mas nunca inferior a 0,5 mg/100 kcal disponíveis.	5

⁽¹⁾ ER = todos os equivalentes de retinol *trans*.

⁽²⁾ Sob a forma de coлекаliferol, em que 10 µg = 400 u.i. de vitamina D.

⁽³⁾ Niacina pré-formada.

⁽⁴⁾ α-ET = equivalente de d-α-tocoferol.

⁽⁵⁾ 0,5 mg α-ET/1 g de ácido linoleico (18:2 n-6); 0,75 mg α-ET/1 g de ácido α-linolénico (18:3 n-3); 1,0 mg α-ET/1 g de ácido araquidónico (20:4 n-6); 1,25 mg α-ET/1 g de ácido icosa-pentaenóico (20:5 n-3); 1,5 mg α-ET/1 g de ácido docosa-hexaenóico (22:6 n-3).

12 — Nucleótidos

Podem ser adicionados os nucleótidos que se seguem:

	Máximo ⁽¹⁾	
	(mg/100 kJ)	(mg/100 kcal)
5' - monofostato de citidina	0,60	2,50
5' - monofostato de uridina	0,42	1,75
5' - monofostato de adenosina	0,36	1,50
5' - monofostato de guanosina	0,12	0,50
5' - monofostato de inosina	0,24	1,00

⁽¹⁾ A concentração total de nucleótidos não deve exceder 1,2 mg/100 kJ (5 mg/100 kcal).

ANEXO II

Composição de base das fórmulas de transição quando reconstituídas de acordo com as instruções do fabricante

Os valores estabelecidos no presente anexo referem-se ao produto final pronto a ser utilizado, comercializado como tal ou reconstituído de acordo com as instruções do fabricante.

1 — Energia

Mínimo	Máximo
250 kJ/100 ml (60 kcal/100 ml)	295 kJ/100 ml (70 kcal/100 ml)

2 — Proteínas

(Teor proteico = teor de azoto x 6,25)

2.1 — Fórmulas de transição fabricadas a partir de proteínas do leite de vaca ou do leite de cabra

Mínimo	Máximo
0,45 g/100 kJ (1,8 g/100 kcal)	0,8 g/100 kJ (3,5 g/100 kcal)

Para um mesmo valor energético, as fórmulas de transição devem conter uma quantidade disponível de cada aminoácido indispensável e condicionalmente indispensável pelo menos igual à contida na proteína de referência (leite humano, tal como definido no anexo V). No entanto, para efeitos de cálculo, poderão adicionar-se as concentrações de metionina e cistina, se a razão metionina:cistina não for superior a 3, e poderão adicionar-se as concentrações de fenilalanina e tirosina, se a razão tirosina:fenilalanina não for superior a 2.

2.2 — Fórmulas de transição fabricadas a partir de hidrolisados de proteínas

Mínimo ⁽¹⁾	Máximo
0,45 g/100 kJ (1,8 g/100 kcal)	0,8 g/100 kJ (3,5 g/100 kcal)

⁽¹⁾ As fórmulas de transição fabricadas a partir de hidrolisados de proteínas com um teor proteico entre o mínimo e 0,56 g/100 kJ (2,25 g/100 kcal) devem respeitar o n.º 4 do artigo 5.º

Para um mesmo valor energético, as fórmulas de transição devem conter uma quantidade disponível de cada aminoácido indispensável e condicionalmente indispensável pelo menos igual à contida na proteína de referência (leite humano, tal como definido no anexo V). No entanto, para efeitos de cálculo, poderão adicionar-se as concentrações de metionina e cistina, se a razão metionina:cistina não for superior a 3, e poderão adicionar-se as concentrações de fenilalanina e tirosina, se a razão tirosina:fenilalanina não for superior a 2.

2.3 — Fórmulas de transição fabricadas a partir de isolados de proteínas de soja, estemes ou de uma mistura com proteínas do leite de vaca ou do leite de cabra

Mínimo	Máximo
0,56 g/100 kJ (2,25 g/100 kcal)	0,8 g/100 kJ (3,5 g/100 kcal)

No fabrico destas fórmulas apenas podem ser utilizados estes isolados de proteína de soja.

Para um mesmo valor energético, as fórmulas de transição devem conter uma quantidade disponível de cada aminoácido indispensável e condicionalmente indispensável pelo menos igual à contida na proteína de referência (leite humano, tal como definido no anexo V). No entanto, para efeitos de cálculo, poderão adicionar-se as concentrações de metionina e cistina, se a razão metionina:cistina não for superior a 3, e poderão adicionar-se as concentrações de fenilalanina e tirosina, se a razão tirosina:fenilalanina não for superior a 2.

Quaisquer que sejam as circunstâncias, às fórmulas de transição só podem ser adicionados aminoácidos que aumentem o valor nutritivo das proteínas e unicamente nas proporções necessárias para o efeito.

3 — Taurina

Quando adicionada às fórmulas de transição, a quantidade de taurina não deve ser superior a 2,9 mg/100kJ (12 mg/100 kcal).

4 — Lípidos

Mínimo	Máximo
0,96 g/100 kJ (4,0 g/100 kcal)	1,4 g/100 kJ (6,0 g/100 kcal)

4.1 — É proibida a utilização das seguintes substâncias:

Óleo de sésamo;
Óleo de algodão.

4.2 — Ácido láurico e ácido mirístico

Mínimo	Máximo
—	Utilizados separadamente ou em conjunto: 20 % do teor total em lípidos.

4.3 — O teor de ácidos gordos trans não deve ser superior a 3 % do teor total em lípidos.

4.4 — O teor de ácido erúico não deve ser superior a 1 % do teor total em lípidos.

4.5 — Ácido linoleico (na forma de glicerídeos = linoleatos)

Mínimo	Máximo
70 mg/100 kJ (300 mg/100 kcal)	285 mg/100 kJ (1 200 mg/100 kcal)

4.6 — O teor de ácido alfa-linolénico não deve ser inferior a 12 mg/100 kJ (50 mg/100 kcal).

A razão ácido linoleico: ácido alfa-linolénico não deve ser inferior a 5 nem superior a 15.

4.7 — Podem ser adicionados ácidos gordos poli-insaturados de cadeia longa [LCP (20 ou 22 átomos de carbono)]. Nesse caso, o teor respetivo não deve exceder:

Tratando-se de ácidos LCP n-3, 1 % do teor total em lípidos;

Tratando-se de ácidos LCP n-6, 2 % do teor total em lípidos (1 % do teor total em lípidos no caso de ácido araquidónico (20:4 n-6).

O teor de ácido icosapentaenóico (20:5 n-3) não deve ser superior ao teor de ácido docosa-hexaenóico (22:6 n-3).

O teor de ácido docosa-hexaenóico (22:6 n-3) não deve ser superior ao de LCP n-6.

5 — Fosfolípidos

A quantidade de fosfolípidos nas fórmulas de transição não deve ser superior a 2 g/l.

6 — Hidratos de Carbono

Mínimo	Máximo
2,5 g/100 kJ (9 g/100 kcal)	3,4 g/100 kJ (14 g/100 kcal)

6.1 — É proibida a utilização de ingredientes com glúten.

6.2 — Lactose

Mínimo	Máximo
1,1 g/100 kJ (4,5 g/100 kcal)	—

A presente disposição não se aplica às fórmulas de transição em que os isolados de proteínas de soja representem mais de 50 % do teor proteico total.

6.3 — Sacarose, frutose, mel

Mínimo	Máximo
—	Utilizados separadamente ou em conjunto: 20 % do teor total de hidratos de carbono

O mel deve ser tratado para destruir esporos de *Clostridium botulinum*.

6.4 — Glucose

A glucose só pode ser adicionada a fórmulas de transição fabricadas a partir de hidrolisados de proteínas. O teor da glucose eventualmente adicionada não deve exceder 0,5 g/100 kJ (2 g/100 kcal).

7 — Fruto-oligossacáridos e galacto-oligossacáridos

Podem adicionar-se fruto-oligossacáridos e galacto-oligossacáridos às fórmulas de transição. Nesse caso, o teor respetivo não deve ser superior a 0,8g/100 ml numa combinação de 90 % de oligogalactosil-lactose e 10 % de oligofruetosil-sacarose de elevado peso molecular.

Podem ser usadas outras combinações e níveis máximos de fruto-oligossacáridos e galacto-oligossacáridos, nos termos do n.º 2 do artigo 4.º

8 — Substâncias minerais:

8.1 — Fórmulas de transição fabricadas a partir de proteínas do leite de vaca ou do leite de cabra ou de hidrolisados de proteínas

	Por 100 kJ		Por 100 kcal	
	Mínimo	Máximo	Mínimo	Máximo
Sódio (mg)	5	14	20	60
Potássio (mg)	15	38	60	160
Cloro (mg)	12	38	50	160
Cálcio (mg)	12	33	50	140
Fósforo (mg)	6	22	25	90
Magnésio (mg)	1,2	3,6	5	15

	Por 100 kJ		Por 100 kcal	
	Mínimo	Máximo	Mínimo	Máximo
Ferro (mg)	0,14	0,5	0,6	2
Zinco (mg)	0,12	0,36	0,5	1,5
Cobre (µg)	8,4	25	35	100
Iodo (µg)	2,5	12	10	50
Selénio (µg)	0,25	2,2	1	9
Manganês (µg)	0,25	25	1	100
Fluoreto (µg)	-	25	-	100

A razão cálcio: fósforo presente nas fórmulas de transição não deve ser inferior a 1,0 nem superior a 2.

	Por 100 kJ		Por 100 kcal	
	Mínimo	Máximo	Mínimo	Máximo
Vitamina A (µg-ER) ⁽¹⁾	14	43	60	180
Vitamina D (µg) ⁽²⁾	0,25	0,75	1	3
Tiamina (µg)	14	72	60	300
Riboflavina (µg)	19	95	80	400
Niacina (µg) ⁽³⁾	72	375	300	1 500
Ácido pantoténico (µg)	95	475	400	2 000
Vitamina B ₆ (µg)	9	42	35	175
Biotina (µg)	0,4	1,8	1,5	7,5
Ácido fólico (µg)	2,5	12	10	50
Vitamina B ₁₂ (µg)	0,025	0,12	0,1	0,5
Vitamina C (mg)	2,5	7,5	10	30
Vitamina k (µg)	1	6	4	25
Vitamina E (mg α-ET) ⁽⁴⁾	0,5/g de ácidos gordos poli-insaturados expressos em ácido linoleico corrigido para as ligações duplas ⁽⁵⁾ , mas nunca inferior a 0,1 mg/100 kJ disponíveis.	1,2	0,5/g de ácidos gordos poli-insaturados expressos em ácido linoleico corrigido para as ligações duplas ⁽⁵⁾ , mas nunca inferior a 0,5 mg/100 kcal disponíveis.	5

⁽¹⁾ ER = todos os equivalentes de retinol *trans*.

⁽²⁾ Sob a forma de coquelciferol, em que 10µg = 400 u.i. de vitamina D.

⁽³⁾ Niacina pré-formada.

⁽⁴⁾ α-ET =equivalente de d-α-tocoferol.

⁽⁵⁾ 0,5 mg α-ET/1 g de ácido linoleico (18:2 n-6); 0,75 mg α-ET/1 g de ácido α-linolénico (18:3 n-3); 1,0 mg α-ET/1 g de ácido araquidónico (20:4 n-6); 1,25 mg α-ET/1 g de ácido icosa-pentaenóico (20:5 n-3); 1,5 mg α-ET/1 g de ácido docosa-hexaenóico (22:6 n-3).

10 — Nucleótidos

Podem ser adicionados os nucleótidos que se seguem:

	Máximo ⁽¹⁾	
	(mg/100kJ)	(mg/100 kcal)
5 ² - monofosfato de citidina	0,60	2,50
5 ² -monofosfato de uridina	0,42	1,75
5 ² -monofosfato de adenosina	0,36	1,50
5 ² -monofosfato de guanosina	0,12	0,50
5 ² -monofosfato de inosina	0,24	1,00

⁽¹⁾ A concentração total de nucleótidos não deve exceder 1,2 mg/100 kJ (5 mg/100kcal).

ANEXO III

Substâncias nutritivas

1 — Vitaminas

Vitamina	Fórmula vitamínica
Vitamina A	Acetato de retinilo Palmitato de retinilo Retinol

8.2 — Fórmulas de transição fabricadas a partir de isolados de proteínas de soja, estremes ou de uma mistura com proteínas do leite de vaca ou do leite da cabra.

Aplicam-se todos os requisitos do ponto 8.1., exceto os relativos ao ferro e fósforo, que são os seguintes:

	Por 100 kJ		Por 100 kcal	
	Mínimo	Máximo	Mínimo	Máximo
Ferro (mg)	0,22	0,65	0,9	2,5
Fósforo (mg)	7,5	25	30	100

9 — Vitaminas

Vitamina	Fórmula vitamínica
Vitamina D	Vitamina D ₂ (ergocalciferol) Vitamina D ₃ (coquelciferol)
Vitamina B ₁	Cloridrato de tiamina Mononitrato de tiamina
Vitamina B ₂	Riboflavina Riboflavina 5'-fosfato de sódio
Niacina	Nicotinamida Ácido nicotínico
Vitamina B ₆	Cloridrato de piridoxina Piridoxina 5'-fosfato
Folato	Ácido fólico
Ácido pantoténico	D-pantotenato de cálcio D-pantotenato de sódio Dexpantenol
Vitamina B ₁₂	Cianocobalamina Hidroxicobalamina
Biotina	D-biotina
Vitamina C	Ácido L-ascórbico L-ascorbato de sódio L-ascorbato de cálcio Ácido 6-palmitil-L- ascórbico (palmitato de ascorbilo)
Vitamina E	Ascorbato de potássio D-alfa-tocoferol DL-alfa-tocoferol Acetato de D-alfa-tocoferol Acetato de DL-alfa-tocoferol
Vitamina k	Filoquinona (fitomenadiona)

2 — Substâncias minerais

Substâncias minerais	Sais permitidos
Cálcio (<i>Ca</i>)	Carbonato de cálcio. Cloreto de cálcio. Sais de cálcio do ácido cítrico. Gluconato de cálcio. Glicerofosfato de cálcio. Lactato de cálcio. Sais de cálcio do ácido ortofosfórico. Hidróxido de cálcio.
Magnésio (<i>Mg</i>)	Carbonato de magnésio. Cloreto de magnésio. Óxido de magnésio. Sais de magnésio do ácido ortofosfórico. Sulfato de magnésio. Gluconato de magnésio. Hidróxido de magnésio. Sais de magnésio do ácido cítrico.
Ferro (<i>Fe</i>)	Citrato ferroso. Gluconato ferroso. Lactato ferroso. Sulfato ferroso. Citrato férrico de amónio. Fumarato ferroso. Difosfato férrico (pirofosfato férrico). Bisglicinato ferroso.
Cobre (<i>Cu</i>)	Citrato cúprico. Gluconato cúprico. Sulfato cúprico. Complexo cobre-lisina. Carbonato cúprico.
Iodo (<i>I</i>)	Iodeto de potássio. Iodeto de sódio. Iodato de potássio.
Zinco (<i>Zn</i>)	Acetato de zinco. Cloreto de zinco. Lactato de zinco. Sulfato de zinco. Citrato de zinco. Gluconato de zinco. Óxido de zinco.
Manganês (<i>Mn</i>)	Carbonato de manganês. Cloreto de manganês. Citrato de manganês. Sulfato de manganês. Gluconato de manganês.
Sódio (<i>Na</i>)	Bicarbonato de sódio. Cloreto de sódio. Citrato de sódio. Gluconato de sódio. Carbonato de sódio. Lactato de sódio. Sais de sódio do ácido ortofosfórico. Hidróxido de sódio.
Potássio (<i>K</i>)	Bicarbonato de potássio. Carbonato de potássio. Cloreto de potássio. Citrato de potássio. Gluconato de potássio. Lactato de potássio. Sais de potássio do ácido ortofosfórico. Hidróxido de potássio.
Selénio (<i>Se</i>)	Selenato de sódio. Selenito de sódio.

3 — Aminoácidos e outros compostos nitrogenados

L-arginina e respetivo hidrocloreto ⁽¹⁾
L-cistina e respetivo cloridrato
L-histidina e respetivo cloridrato
L-isoleucina e respetivo cloridrato
L-leucina e respetivo cloridrato

L-lisina e respetivo cloridrato
L-cisteína e respetivo cloridrato
L-metionina
L-fenilalanina
L-treonina
L-triptofano
L-tirosina
L-valina
L-carnitina e respetivo cloridrato
L-carnitina-L-tartarato
Taurina
5'-monofosfato de citidina e respetivo sal de sódio
5'-monofosfato de uridina e respetivo sal de sódio
5'-monofosfato de adenosina e respetivo sal de sódio
5'-monofosfato de guanosina e respetivo sal de sódio
5'-monofosfato de inosina e respetivo sal de sódio

⁽¹⁾ L-arginina e respetivo hidrocloreto só podem ser usados no fabrico das fórmulas para lactentes referidas no n.º 3 artigo 5.º, e no fabrico das fórmulas de transição referidas no n.º 4 do artigo 5.º

4 — Outras substâncias nutritivas

Colina
Cloreto de colina
Citrato de colina
Bitartrato de colina
Inositol

ANEXO VI

Especificações relativas ao teor e à fonte de proteínas e à transformação das proteínas utilizadas no fabrico de fórmulas para lactentes e fórmulas de transição com um teor proteico inferior a 0,56 g/100 kJ (2,25 g/100 kcal) fabricadas a partir de hidrolisados de proteínas de soro derivadas de proteínas do leite de vaca.

1 — Teor proteico
Teor proteico = teor de azoto x 6,25

Mínimo	Máximo
0,44 g/100 kJ (1,86 g/100 kcal)	0,7 g/100 KJ (3 g/100 kcal)

2 — Fonte da proteína

Proteína desmineralizada de soro doce derivada do leite de vaca após precipitação enzimática de caseínas por meio de quimosina, composta por:

a) 63 % de isolado de proteína de soro isento de caseíno-glicomacropéptido com um teor proteico mínimo de 95 % de matéria seca e desnaturação da proteína inferior a 70 % e teor máximo de cinzas de 3 %; e

b) 37 % de concentrado de proteína de soro doce com um teor proteico mínimo de 87 % de matéria seca e desnaturação da proteína inferior a 70 % e teor máximo de cinzas de 3,5 %.

3 — Transformação da proteína

Processo de hidrólise em duas fases, utilizando um preparado de tripsina com uma fase de tratamento térmico (de 3 a 10 minutos entre 80 e 100.º C) entre as duas fases de hidrólise.

4 — Qualidade da proteína

Os aminoácidos indispensáveis e condicionalmente indispensáveis presentes no leite humano, expressos em mg por 100 kJ e por 100 kcal, são os seguintes:

	Por 100 kJ ⁽¹⁾	Por 100 kcal
Arginina	16	69
Cistina	6	24
Histidina	11	45
Isoleucina	17	72

	Por 100 kJ ⁽¹⁾	Por 100 kcal
Leucina	37	156
Lisina	29	122
Metionina	7	29
Fenilalanina	15	62
Treonina	19	80
Triptofano	7	30
Tirosina	14	59
Valina	19	80

⁽¹⁾ 1 kJ = 0,239 kcal.

I SÉRIE



Depósito legal n.º 8814/85 ISSN 0870-9963

Diário da República Eletrónico:

Endereço Internet: <http://dre.pt>

Contactos:

Correio eletrónico: dre@incm.pt

Tel.: 21 781 0870

Fax: 21 394 5750

Toda a correspondência sobre assinaturas deverá ser dirigida para a Imprensa Nacional-Casa da Moeda, S. A. Unidade de Publicações Oficiais, Marketing e Vendas, Avenida Dr. António José de Almeida, 1000-042 Lisboa