Este texto constitui um instrumento de documentação e não tem qualquer efeito jurídico. As Instituições da União não assumem qualquer responsabilidade pelo respetivo conteúdo. As versões dos atos relevantes que fazem fé, incluindo os respetivos preâmbulos, são as publicadas no Jornal Oficial da União Europeia e encontram-se disponíveis no EUR-Lex. É possível aceder diretamente a esses textos oficiais através das ligações incluídas no presente documento

►B

REGULAMENTO (UE) N.º 68/2013 DA COMISSÃO

de 16 de janeiro de 2013

relativo ao Catálogo de matérias-primas para alimentação animal

(Texto relevante para efeitos do EEE)

(JO L 29 de 30.1.2013, p. 1)

Alterado por:

		Jornal Oficial		
		n.º	página	data
►M1	Regulamento (UE) 2017/1017 da Comissão de 15 de junho de 2017	L 159	48	21.6.2017
►M2	Regulamento (UE) 2019/145 da Comissão de 30 de janeiro de 2019	L 27	11	31.1.2019
►M3	Regulamento (UE) 2020/764 da Comissão de 10 de junho de 2020	L 183	1	11.6.2020

Retificado por:

►C1	Retificação, JO L 250 de 28.9.2017, p. 76 (2017/1017)

▼B

REGULAMENTO (UE) N.º 68/2013 DA COMISSÃO

de 16 de janeiro de 2013

relativo ao Catálogo de matérias-primas para alimentação animal

(Texto relevante para efeitos do EEE)

Artigo 1.º

É criado o Catálogo de matérias-primas para alimentação animal referido no artigo 24.º do Regulamento (CE) n.º 767/2009, tal como estabelecido no anexo do presente regulamento.

Artigo 2.º

É revogado o Regulamento (UE) n.º 575/2011.

As referências ao regulamento revogado devem entender-se como sendo feitas ao presente regulamento.

Artigo 3.º

As matérias-primas para alimentação animal que tenham sido rotuladas em conformidade com o Regulamento (UE) n.º 575/2011 antes de 19 de agosto de 2013 podem continuar a ser colocadas no mercado e utilizadas até esgotamento das existências.

Artigo 4.º

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.

▼M1

ANEXO

CATÁLOGO DE MATÉRIAS-PRIMAS PARA ALIMENTAÇÃO ANIMAL

PARTE A

Disposições gerais

(1) É voluntária a utilização do presente Catálogo pelos operadores das empresas do setor dos alimentos para animais. Todavia, a denominação de uma matéria-prima enumerada na parte C só pode ser utilizada para uma matéria-prima que cumpra os requisitos da entrada pertinente.

(2) Todas as entradas da lista de matérias-primas para alimentação animal constante da parte C devem cumprir as restrições à utilização de matérias-primas para alimentação animal, em conformidade com a legislação pertinente da União Europeia, devendo dedicar-se uma atenção especial ao cumprimento do Regulamento (CE) n.º 1829/2003 do Parlamento Europeu e do Conselho ([1]) no respeitante às matérias-primas que sejam organismos geneticamente modificados ou sejam produzidas a partir destes, ou que resultem de um processo de fermentação que envolva microrganismos geneticamente modificados. As matérias-primas para alimentação animal que consistam em subprodutos animais ou que os contenham devem preencher os requisitos do Regulamento (CE) n.º 1069/2009 do Parlamento Europeu e do Conselho ([2]) e do Regulamento (UE) n.º 142/2011 da Comissão ([3]) e a sua utilização pode estar sujeita a restrições nos termos do Regulamento (CE) n.º 999/2001 do Parlamento Europeu e do Conselho ([4]). Os operadores de empresas do setor dos alimentos para animais que utilizam uma matéria-prima constante do Catálogo devem garantir que a mesma cumpre o disposto no artigo 4.º do Regulamento (CE) n.º 767/2009.

(3) Entende-se por «restos de géneros alimentícios», os géneros alimentícios, exceto os restos de cozinha e de mesa, que tenham sido fabricados para consumo humano em plena conformidade com a legislação alimentar da UE, mas que já não se destinem ao consumo humano, por motivos de ordem prática ou de logística, ou devido a problemas de fabrico ou a defeitos de embalagem ou outros defeitos, e que não representem quaisquer riscos para a saúde, quando utilizados como alimentos para animais. A fixação de um teor máximo específico, tal como referido no anexo I, ponto 1, do Regulamento (CE) n.º 767/2009, não deve ser aplicável aos restos de géneros alimentícios e de cozinha e mesa. É aplicável quando estes forem objeto de nova transformação como alimentos para animais.

(4) Em conformidade com as boas práticas referidas no artigo 4.º do Regulamento (CE) n.º 183/2005 do Parlamento Europeu e do Conselho ([5]), as matérias-primas para alimentação animal devem estar isentas de impurezas químicas resultantes do processo de fabrico e de adjuvantes tecnológicos, a não ser que esteja fixado um teor máximo específico no Catálogo. As substâncias cuja utilização é proibida em alimentos para animais não devem estar presentes e para essas substâncias tais teores máximos não devem ser fixados. No interesse da transparência, as matérias-primas para alimentação animal com resíduos tolerados devem ser complementadas com informações pertinentes fornecidas pelos operadores de empresas do setor dos alimentos para animais no contexto das transações comerciais habituais.

([1]) Regulamento (CE) n.º 1829/2003 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 22 de setembro de 2003, relativo a géneros alimentícios e alimentos para animais geneticamente modificados (JO L 268 de 18.10.2003, p. 1).

([2]) Regulamento (CE) n.º 1069/2009 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 21 de outubro de 2009, que define regras sanitárias relativas a subprodutos animais e produtos derivados não destinados ao consumo humano e que revoga o Regulamento (CE) n.º 1774/2002 (JO L 300 de 14.11.2009, p. 1).

([3]) Regulamento (UE) n.º 142/2011 da Comissão, de 25 de fevereiro de 2011, que aplica o Regulamento (CE) n.º 1069/2009 do Parlamento Europeu e do Conselho que define regras sanitárias relativas a subprodutos animais e produtos derivados não destinados ao consumo humano e que aplica a Diretiva 97/78/CE do Conselho no que se refere a certas amostras e certos artigos isentos de controlos veterinários nas fronteiras ao abrigo da referida diretiva (JO L 54 de 26.2.2011, p. 1).

([4]) JO L 147 de 31.5.2001, p. 1.

([5]) JO L 35 de 8.2.2005, p. 1.

▼M1

(5) Em conformidade com as boas práticas referidas no artigo 4.º do Regulamento (CE) n.º 183/2005, segundo a aplicação do princípio ALARA (ao nível mais baixo que possa ser razoavelmente atingido) ([1]) e sem prejuízo da aplicação do Regulamento (CE) n.º 183/2005, da Diretiva 2002/32/CE do Parlamento Europeu e do Conselho ([2]), do Regulamento (CE) n.º 396/2005 do Parlamento Europeu e do Conselho ([3]), e do Regulamento (CE) n.º 1831/2003 do Parlamento Europeu e do Conselho ([4]), é adequado especificar no Catálogo de matérias-primas para alimentação animal o teor máximo de impurezas químicas resultantes do processo de fabrico ou de adjuvantes tecnológicos que se encontram presentes em níveis de 0,1 % ou superiores. Podem igualmente ser estabelecidos teores máximos no Catálogo de impurezas químicas e de adjuvantes tecnológicos presentes em níveis inferiores a 0,1 %, se tal for considerado adequado às boas práticas comerciais. Salvo especificação em contrário na parte B ou C do presente anexo, um teor máximo é expresso numa base peso/peso ([5]).

Os teores máximos específicos para impurezas químicas e adjuvantes tecnológicos são estabelecidos quer na descrição do processo na parte B, na descrição da matéria-prima para alimentação animal na parte C, quer no final de uma categoria na parte C. A não ser que seja fixado um teor máximo específico na parte C, qualquer teor máximo estabelecido na parte B para um determinado processo é aplicável a qualquer matéria-prima para alimentação animal enumerada na parte C, na medida em que a descrição da matéria-prima faça referência a este processo e desde que o processo em causa corresponda à descrição dada na parte B.

(6) As matérias-primas para alimentação animal não enumeradas no capítulo 12 da parte C que tenham sido produzidas por fermentação e/ou onde estejam naturalmente presentes microrganismos podem ser colocadas no mercado com microrganismos vivos desde que a sua utilização pretendida e a dos alimentos compostos que as contenham

a) Não seja a multiplicação dos microrganismos; e

b) Não esteja ligada a uma função exercida pelos microrganismos em conformidade com o anexo I do Regulamento (CE) n.º 1831/2003.

A presença de microrganismos assim como qualquer função deles resultante não deve ser objeto de alegações relativamente às matérias-primas para alimentação animal nem aos alimentos compostos que as contenham.

(7) A pureza botânica de uma matéria-prima não deve ser inferior a 95 %. No entanto, as impurezas botânicas como os resíduos de outras sementes oleaginosas ou frutos oleaginosos provenientes de um processo de fabrico anterior não devem exceder 0,5 % para cada tipo de semente oleaginosa ou de fruto oleaginoso. Em derrogação a estas normas gerais, deve ser definido um nível específico na lista de matérias-primas para alimentação animal constante da parte C.

(8) A designação comum/termo qualificativo de um ou mais dos processos, tal como enumerados na última coluna do glossário de processos constante da parte B, deve ([6]) ser aditada à designação da matéria-prima para indicar que foi submetida ao respetivo processo ou processos. Uma matéria-prima para alimentação animal cujo nome é uma combinação de uma denominação enumerada na parte C, com a denominação comum/termo qualificativo de um ou mais dos processos enunciados na parte B, será considerada incluída no Catálogo e o seu rótulo deve ostentar as declarações obrigatórias aplicáveis a esta matéria-prima para alimentação animal, tal como estabelecido

([1]) «As Low As Reasonably Achievable».
([2]) JO L 140 de 30.5.2002, p. 10.
([3]) JO L 70 de 16.3.2005, p. 1.
([4]) JO L 268 de 18.10.2003, p. 29.
([5]) As disposições relativas às impurezas químicas e aos adjuvantes tecnológicos estabelecidas no presente ponto não se aplicam às matérias-primas para alimentação animal enumeradas no Registo de matérias-primas para alimentação animal tal como referido no artigo 24.º, n.º 6, do Regulamento (CE) n.º 767/2009.
([6]) Em derrogação a esta obrigação, a designação comum/termo qualificativo pode ser aditada no que se refere ao processo de «secagem».

▼M1

nas últimas colunas das partes B e C, conforme aplicável. Sempre que previsto na última coluna da parte B, o método específico utilizado para o processo deve ser especificado na denominação da matéria-prima para alimentação animal.

(9) Se o processo de fabrico de uma matéria-prima for diferente da descrição do processo em questão, tal como definido no glossário de processos constante da parte B, o processo de fabrico deve ser mencionado na descrição da matéria-prima em causa.

(10) Para algumas matérias-primas para alimentação animal podem ser usados sinónimos. Estes sinónimos são incluídos entre parêntesis retos na coluna «Designação» da entrada da matéria-prima em questão na lista de matérias-primas para alimentação animal da parte C.

(11) Na descrição das matérias-primas para alimentação animal constantes da lista de matérias-primas para alimentação animal da parte C, o termo «produto» é utilizado em vez do termo «subproduto» para refletir a situação do mercado e a linguagem utilizada na prática pelos operadores de empresas do setor dos alimentos para animais para destacar o valor comercial das matérias-primas para alimentação animal.

(12) A designação botânica de um vegetal só é dada na descrição da primeira entrada na lista de matérias-primas para alimentação animal da parte C relativamente a esse vegetal.

(13) O princípio subjacente à rotulagem obrigatória dos constituintes analíticos de uma determinada matéria-prima constante do Catálogo é a necessidade de assinalar que um certo produto contém elevadas concentrações de um constituinte específico ou que um processo de fabrico alterou as características nutricionais do produto.

(14) O artigo 15.º, alínea g), do Regulamento (CE) n.º 767/2009, em conjugação com o ponto 6 do seu anexo I, define os requisitos de rotulagem no que se refere ao teor de humidade. O artigo 16.º, n.º 1, alínea b), daquele regulamento, em conjugação com o seu anexo V, define os requisitos de rotulagem no que se refere a outros constituintes analíticos. Além disso, o anexo I, ponto 5, do Regulamento (CE) n.º 767/2009 exige a declaração do teor de cinza insolúvel em ácido clorídrico sempre que exceda, em geral, 2,2 % ou, para determinadas matérias-primas para alimentação animal, sempre que exceda o teor definido na secção pertinente do anexo V daquele regulamento. Todavia, algumas entradas na lista de matérias-primas para alimentação animal constante da parte C desviam-se destas normas do seguinte modo:

a) As declarações obrigatórias relativamente aos constituintes analíticos na lista de matérias-primas para alimentação animal da parte C substituem as declarações obrigatórias definidas na secção pertinente do anexo V do Regulamento (CE) n.º 767/2009;

b) Se a coluna relativa às declarações obrigatórias na lista de matérias-primas para alimentação animal da parte C for deixada em branco no que se refere aos constituintes analíticos que teriam de ser declarados em conformidade com a secção pertinente do anexo V do Regulamento (CE) n.º 767/2009, nenhum desses constituintes tem de ser enumerado no rótulo. Para a cinza insolúvel em ácido clorídrico, contudo, sempre que não seja definido um teor na lista de matérias-primas para alimentação animal da parte C, o teor tem de ser declarado caso exceda 2,2 %;

c) Sempre que sejam definidos na coluna «Declarações obrigatórias» da lista de matérias-primas para alimentação animal da parte C um ou mais teores de humidade específicos, esses teores devem aplicar-se em vez dos teores constantes do anexo I, ponto 6, do Regulamento (CE) n.º 767/2009. Todavia, se o teor de humidade for inferior a 14 %, a sua declaração não é obrigatória. Sempre que não seja definido nenhum teor de humidade específico naquela coluna, deve aplicar-se o disposto no anexo I, ponto 6, do Regulamento (CE) n.º 767/2009.

▼**M1**

(15) Um operador de uma empresa do setor dos alimentos para animais que alegue que uma matéria-prima tem mais propriedades do que as especificadas na coluna «Descrição» da lista de matérias-primas para alimentação animal da parte C, ou que remeta para um processo enumerado na parte B que possa ser assimilado a uma alegação (por ex., proteção no rúmen), tem de cumprir o disposto no artigo 13.º do Regulamento (CE) n.º 767/2009. Além disso, as matérias-primas para alimentação animal podem satisfazer um objetivo nutricional específico, de acordo com o disposto nos artigos 9.º e 10.º do Regulamento (CE) n.º 767/2009.

PARTE B

Glossário de processos

	Processo	Definição	Designação comum/termo qualificativo
1	Fracionamento por fluxo de ar	Separação de partículas através de um fluxo de ar.	Fracionado por fluxo de ar
2	Aspiração	Processo para remover poeiras, partículas finas e outros elementos com partículas de cereais em suspensão de uma massa de grãos, durante a sua transferência por meio de um fluxo de ar.	Aspirado
3	Branqueamento	Processo que consiste num tratamento térmico de uma substância orgânica por fervura ou vaporização para desnaturar as enzimas naturais, amolecer os tecidos e eliminar os aromas grosseiros, seguido por imersão em água fria para interromper o processo de cozedura.	Branqueado
4	Descoloração	Eliminação da cor natural através de processos físicos ou químicos ou pela utilização de terra descolorante.	Descolorado
5	Arrefecimento	Redução da temperatura, abaixo da temperatura ambiente mas acima do ponto de congelação, para favorecer a conservação.	Arrefecido
6	Corte	Redução da dimensão das partículas com recurso a uma ou várias lâminas.	Cortado
7	Limpeza	Remoção de objetos (contaminantes, por ex., pedras) ou partes vegetativas de plantas, por ex., partículas soltas de palha ou cascas ou ervas daninhas.	Limpo/triado
8	Concentração ([1])	Remoção de água e/ou de outros constituintes.	Concentrado
9	Condensação	Transição de uma substância da fase gasosa para a fase líquida.	Condensado
10	Cozedura	Aplicação de calor para alterar as propriedades físicas e químicas das matérias-primas para alimentação animal.	Cozido

▼**M1**

	Processo	Definição	Designação comum/termo qualificativo
11	Esmagamento	Redução da dimensão das partículas com recurso a um esmagador.	Esmagado
12	Cristalização	Purificação de uma solução líquida por formação de cristais sólidos. As impurezas no líquido não se incorporam, geralmente, na estrutura reticular do cristal.	Cristalizado
13	Decorticagem ([2])	Remoção parcial ou total dos tecidos exteriores dos grãos, sementes, frutos, frutos de casca rija e outros.	Decorticado, parcialmente decorticado
14	Despeliculação/descasque	Remoção das camadas exteriores de leguminosas, grãos e sementes, habitualmente por processos físicos.	Despeliculado ou descascado ([3])
15	Despectinização	Extração das pectinas de uma matéria-prima.	Despectinizado
16	Dessecagem	Processo de extração da humidade.	Dessecado
17	Desenlamear	Processo utilizado para remover a camada viscosa numa superfície.	Desenlameado
18	Dessacarificação	Extração total ou parcial dos mono e dissacáridos do melaço e de outros produtos contendo açúcar por processos químicos ou físicos.	Desaçucarado, parcialmente desaçucarado
19	Destoxificação	Processo que visa a destruição dos contaminantes tóxicos ou a redução do seu teor.	Destoxificado
20	Destilação	Fracionamento de líquidos por ebulição e recolha do vapor condensado num recipiente separado.	Destilado
21	Secagem	Desidratação por processos artificiais ou naturais.	Seco naturalmente ou seco artificialmente, conforme o caso.
22	Ensilagem	Armazenamento de matérias-primas para alimentação animal, com ou sem adição de conservantes, ou em condições anaeróbias, com ou sem adição de aditivos de silagem.	Ensilado
23	Evaporação	Redução do teor de água.	Evaporado
24	Expansão	Processo térmico durante o qual o teor interno de água do produto, abruptamente vaporizada, provoca a rutura da estrutura física do produto.	Expandido ou intumescido
25	Extração por pressão	Remoção de óleos/gorduras por pressão.	Bagaço por pressão/ /bagaço e óleo/gordura

▼**M1**

	Processo	Definição	Designação comum/termo qualificativo
26	Extração	Remoção, com um solvente orgânico, de gorduras/óleos de certos materiais, ou, com um solvente aquoso, do açúcar ou outros componentes solúveis em água.	Extratado/bagaço e gordura/óleo, melaços/ /polpa e açúcar ou outros componentes solúveis em água
27	Extrusão	Processo térmico durante o qual o teor interno de água do produto se evapora rapidamente provocando a rutura do produto, seguido de uma moldagem específica do produto através da passagem por um orifício definido.	Extrudido
28	Fermentação	Processo através do qual são produzidos microrganismos (bactérias, fungos ou leveduras) ou estes são utilizados nas matérias-primas a fim de modificar as suas propriedades ou a sua composição química.	Fermentado
29	Filtração	Processo de passagem de um líquido através de um meio poroso ou de um filtro de membrana para remover partículas sólidas.	Filtrado
30	Floculação	Rolagem de material tratado com calor húmido a fim de produzir finas partículas do material.	Flocos
31	Moagem	Redução da dimensão das partículas do grão seco para facilitar a separação nas frações constituintes (principalmente farinha, sêmea grosseira e sêmea).	Farinha, sêmea grosseira, sêmea ([4]) ou farinha forrageira, conforme o caso
32	Neutralização a frio (*winterização*)	O arrefecimento de óleos separa as partes mais saturadas dos óleos das partes mais insaturadas. As partes mais saturadas ficam congeladas pelo arrefecimento, enquanto as mais insaturadas ficam líquidas e podem, por exemplo, ser decantadas. O produto neutralizado a frio (*winterizado*) é o óleo congelado.	Neutralizado a frio (*winterizado*)
33	Fragmentação	Processo de quebra de uma matéria-prima para alimentação animal em fragmentos.	Fragmentado
34	Fritura	Processo de cozinhar matérias-primas para alimentação animal num óleo ou gordura.	Frito
35	Gelificação	Processo de formação de um gel, um material sólido de aspeto gelatinoso que pode ter propriedades que variem de macio e frágil a duro e forte, geralmente utilizando agentes gelificantes.	Gelificado
36	Granulação	Tratamento de matérias-primas para alimentação animal no sentido de obter uma dimensão de partículas e uma consistência específicas.	Granulado

▼**M1**

	Processo	Definição	Designação comum/termo qualificativo
37	Trituração/Moenda	Redução da dimensão das partículas de matérias-primas para alimentação animal sólidas, mediante um processo seco ou húmido.	Triturado/moído
38	Aquecimento	Tratamentos térmicos efetuados sob condições específicas, por exemplo de pressão e humidade.	Aquecido/tratado termicamente
39	Hidrogenação	Processo catalítico destinado a saturar as ligações duplas de óleos/gorduras/ /ácidos gordos efetuado a alta temperatura sob pressão de hidrogénio, a fim de obter triglicéridos/ácidos gordos total ou parcialmente saturados, ou visando a obtenção de polióis através da redução dos grupos carbonilo dos hidratos de carbono para grupos hidroxilo.	Hidrogenado, parcialmente hidrogenado
40	Hidrólise	Redução da dimensão das moléculas através de um tratamento adequado com água e com calor/pressão, enzimas ou ácidos/bases.	Hidrolisado
41	Liquefação	Transição de uma fase sólida ou gasosa para uma fase líquida.	Liquefeito
42	Maceração	Redução da dimensão das matérias-primas para alimentação animal através de meios mecânicos, frequentemente na presença de água ou outros líquidos.	Macerado
43	Maltagem	Desencadeamento da germinação do grão para ativar as enzimas naturais capazes de quebrar o amido em hidratos de carbono fermentescíveis e proteínas em aminoácidos e péptidos.	Maltado
44	Fusão	Transição da fase sólida para a fase líquida mediante a aplicação de calor.	Fundido
45	Micronização	Processo que permite reduzir à escala micrométrica o diâmetro médio das partículas que constituem um material sólido.	Micronizado
46	Parboilização	Processo de imersão em água e de sujeição a um tratamento pelo calor, de modo a que o amido seja completamente gelatinizado, seguindo-se um processo de secagem.	Parboilizado
47	Pasteurização	Aquecimento a uma temperatura crítica por um período específico para eliminar microrganismos nocivos, seguido de arrefecimento rápido.	Pasteurizado
48	Pelar	Remoção da pele/casca de frutos e produtos hortícolas.	Pelado
49	Granulação	Modelação por compressão através de uma matriz.	Granulado
50	Moenda do arroz	Remoção da quase totalidade ou de parte da sêmea grosseira e do gérmen do arroz descascado.	Moído

▼**M1**

	Processo	Definição	Designação comum/termo qualificativo
51	Pré-gelatinização	Modificação do amido a fim de melhorar significativamente as suas propriedades de intumescimento em água fria.	Pré-gelatinizado ([5])
52	Prensagem ([6])	Remoção física de líquidos como matérias gordas, óleos, água ou sumos a partir de sólidos.	Bagaço por pressão (no caso de materiais que contêm óleo) Bagaço ou polpa (de frutos, etc.) Polpa prensada (no caso de beterraba sacarina)
53	Refinação	Remoção completa ou parcial de impurezas ou componentes indesejados mediante tratamento físico/químico.	Refinado, parcialmente refinado
54	Torrefação	Aquecimento de matérias-primas para alimentação animal até um estado seco para melhorar a digestibilidade, intensificar a cor e/ou reduzir fatores antinutricionais naturais.	Torrefacto/Torrado
55	Rolagem	Redução da dimensão das partículas pela passagem das matérias-primas para alimentação animal, por ex., grãos, entre pares de rolos.	Rolado
56	Proteção no rúmen	Processo que, por tratamento físico com recurso ao calor, pressão, vapor e combinação destas condições e/ou pela ação, por ex., de aldeídos, lignossulfonatos, hidróxido de sódio ou ácidos orgânicos (tais como o ácido propiónico ou o ácido tânico), tem por objetivo proteger os nutrientes da degradação ruminal. As matérias-primas para alimentação animal protegidas no rúmen por aldeídos podem conter, no máximo, até 0,12 % de aldeídos livres.	Protegido no rúmen através da ação de [inserir conforme aplicável]
57	Peneiramento/Crivagem	Separação de partículas de dimensões diferentes, agitando ou espalhando as matérias-primas para alimentação animal através de crivos.	Peneirado, crivado
58	Desnatagem	Separação da camada sobrenadante de um líquido através de meios mecânicos, por ex., matérias gordas do leite.	Desnatado
59	Fatiagem/Laminagem	Corte das matérias-primas para alimentação animal em fatias/lâminas.	Fatiado/Laminado

▼M1

	Processo	Definição	Designação comum/termo qualificativo
60	Embebição/Molhagem	Humedecimento e amolecimento de matérias-primas para alimentação animal, normalmente sementes, para reduzir o tempo de cozedura, auxiliar na remoção do tegumento, facilitar a absorção de água para ativar o processo de germinação ou reduzir a concentração de fatores antinutritivos naturais.	Molhado
61	Atomização	Redução do teor de humidade de matérias-primas para alimentação animal na forma líquida por criação de uma nuvem ou névoa para aumentar a relação área superficial/peso, através da qual o ar quente é ventilado.	Atomizado
62	Cozedura a vapor	Processo que utiliza vapor pressurizado para aquecer e cozer a fim de aumentar a digestibilidade.	Vaporizado
63	Tostagem	Aquecimento com calor seco aplicado geralmente a oleaginosas, por ex., para reduzir ou remover fatores antinutritivos naturais.	Tostado
64	Ultrafiltração	Filtração de líquidos através de uma fina membrana permeável apenas a moléculas pequenas.	Ultrafiltrado
65	Degerminação	Processo de remoção total ou parcial do gérmen a partir dos grãos de cereais triturados.	Degerminado
66	Micronização por infravermelhos	Processo térmico que utiliza a energia dos raios infravermelhos para a cozedura e a torrefação de cereais, raízes, sementes ou tubérculos, ou dos seus coprodutos, geralmente seguido de floculação.	Micronizado por infravermelhos
67	Separação de óleos/ /gorduras e de óleos/ /gorduras hidrogenados	Processo químico de hidrólise de gorduras/óleos. A reação de gorduras/óleos com água, efetuada a elevadas temperaturas e pressões, permite obter ácidos gordos em bruto na fase hidrofóbica e água doce (glicerol em bruto) na fase hidrofílica.	Separado
68	Sonicação por ultrassons	Libertação de compostos solúveis por tratamento mecânico com ultrassons de alta potência e calor em água.	Sonicado
69	Remoção mecânica da embalagem dos alimentos	Remoção mecânica do material de embalagem.	Desembalado mecanicamente

([1]) Na versão em língua alemã, «Konzentrieren» pode, se adequado, ser substituído por «Eindicken». A designação comum/termo qualificativo deve, nesse caso ser «eingedickt».

([2]) «Decorticagem» pode, se adequado, ser substituído por «despeliculação» ou «descasque». A designação comum/termo qualificativo deve, nesse caso, ser «despeliculado» ou «descascado».

([3]) No caso do arroz, este processo é referido como «descasque» e a designação comum/termo qualificativo é «descascado».

([4]) Na versão em língua francesa, pode utilizar-se a designação «issues».

([5]) Na versão em língua alemã, podem utilizar-se o termo qualificativo «aufgeschlossen» e a designação comum «Quellwasser» (relativamente ao amido). Na versão em língua dinamarquesa, podem utilizar-se o termo qualificativo «Kvældning» e a designação comum «Kvældet» (relativamente ao amido).

([6]) Na versão em língua francesa «Pressage» pode, se adequado, ser substituído por «Extraction mécanique».

▼M1

PARTE C

Lista de matérias-primas para alimentação animal

1. *Grãos de cereais e seus produtos derivados*

Número	Designação	Descrição	Declarações obrigatórias
1.1.1	Cevada	Grãos de *Hordeum vulgare* L. Podem ser protegidos no rúmen.	
1.1.2	Cevada intumescida	Produto obtido a partir de cevada moída ou partida por tratamento em meio húmido e quente e sob pressão.	Amido
1.1.3	Cevada torrada	Produto do processo da torrefação incompleta da cevada, pouco colorido.	Amido, se > 10 % Proteína bruta, se > 15 %
1.1.4	Flocos de cevada	Produto obtido por cozedura a vapor ou micronização por infravermelhos e rolagem de cevada descascada. Pode conter uma pequena proporção de cascas de cevada. Pode ser protegido no rúmen.	Amido
1.1.5	Fibra de cevada	Produto do fabrico do amido de cevada. É constituído por partículas do endosperma e principalmente por fibra.	Fibra bruta Proteína bruta, se > 10 %
1.1.6	Casca de cevada	Produto do fabrico do etanol de amido após moenda a seco, crivagem e descasque de grãos de cevada.	Fibra bruta Proteína bruta, se > 10 %
1.1.7	Sêmea de cevada	Produto obtido durante o processamento de cevada descascada e crivada em cevadinha, semolina ou farinha. É constituído principalmente por partículas de endosperma com fragmentos finos das camadas exteriores e alguns resíduos da crivagem dos grãos.	Fibra bruta Amido
1.1.8	Proteína de cevada	Produto da cevada obtido após a separação do amido e da sêmea grosseira. É constituído principalmente por proteína.	Proteína bruta
1.1.9	Alimento proteico de cevada	Produto da cevada obtido após a separação do amido. É constituído principalmente por proteína e partículas de endosperma.	Humidade, se < 45 % ou > 60 % Se humidade < 45 %: — Proteína bruta — Amido
1.1.10	Solúveis de cevada	Produto da cevada obtido após extração da proteína e do amido por via húmida.	Proteína bruta

▼M1

Número	Designação	Descrição	Declarações obrigatórias
1.1.11	Sêmea grosseira de cevada	Produto do fabrico da farinha, obtido a partir de grãos descascados de cevada crivados. É constituído principalmente por fragmentos das camadas exteriores e por partículas do grão, ao qual foi retirada a maior parte do endosperma.	Fibra bruta
1.1.12	Amido líquido de cevada	Fração secundária do amido resultante da produção de amido a partir de cevada.	Se humidade < 50 %: — Amido
1.1.13	Resíduos da crivagem da cevada para maltagem	Produto da crivagem mecânica (fracionamento), constituído por grãos de cevada de tamanho inferior ao regulamentar e respetivas frações separadas antes do processo de maltagem.	Fibra bruta Cinza bruta, se > 2,2 %
1.1.14	Cevada para maltagem e partículas do malte	Produto constituído por frações de grãos de cevada e de malte separadas durante a produção de malte.	Fibra bruta
1.1.15	Cascas de cevada para maltagem	Produto da limpeza da cevada para maltagem constituído por frações de casca e partículas.	Fibra bruta
1.1.16	Sólidos da destilação da cevada, húmidos	Produto do fabrico de etanol de cevada. Contém a fração sólida decorrente da destilação, utilizada em alimentos para animais.	Humidade, se < 65 % ou > 88 % Se humidade < 65 %: — Proteína bruta
1.1.17	Solúveis da destilação da cevada, húmidos	Produto do fabrico de etanol de cevada. Contém a fração sólida decorrente da destilação, utilizada em alimentos para animais.	Humidade, se < 45 % ou > 70 % Se humidade < 45 %: — Proteína bruta
1.1.18	Malte ([1])	Produto da germinação de cereais, seco, moído e/ou extratado.	
1.1.19	Radículas de malte ([1])	Produto da germinação de cereais para malte e limpeza do malte constituído por radículas, partículas, cascas e pequenos grãos de cereais maltados. Pode ser moído.	
1.2.1	Milho ([2])	Grãos de *Zea mays* L. ssp. *mays*. Podem ser protegidos no rúmen.	
1.2.2	Flocos de milho ([2])	Produto obtido por cozedura a vapor ou micronização por infravermelhos e rolagem de milho descascado. Pode conter uma pequena proporção de cascas de milho.	Amido

▼M1

Número	Designação	Descrição	Declarações obrigatórias
1.2.3	Sêmea de milho (2)	Produto do fabrico de farinha ou semolina a partir de milho. É constituído principalmente por fragmentos das camadas exteriores e por partículas do grão ao qual foi retirado menos endosperma do que à sêmea grosseira de milho. Pode conter alguns fragmentos de gérmen de milho.	Fibra bruta Amido Matéria gorda bruta, se > 5 %
1.2.4	Sêmea grosseira de milho (2)	Produto do fabrico de farinha ou semolina a partir de milho. É constituído principalmente pelas camadas exteriores e por alguns fragmentos de gérmen de milho, com algumas partículas de endosperma.	Fibra bruta
1.2.5	Carolo de milho (2)	Parte central de uma espiga de milho. Pode incluir pequenas quantidades de milho e de folhelho que possam não ter sido removidas na colheita mecânica.	Fibra bruta Amido
1.2.6	Resíduos da crivagem do milho (2)	Fração dos grãos de milho separados pelo processo de crivagem quando da entrada do produto.	
1.2.7	Fibra de milho (2)	Produto do fabrico de amido de milho. É constituído principalmente por fibra.	Humidade, se < 50 % ou > 70 % Se humidade < 50 %: — Fibra bruta
1.2.8	Glúten de milho (2)	Produto do fabrico de amido de milho. É constituído principalmente por glúten obtido durante a separação do amido.	Humidade, se < 70 % ou > 90 % Se humidade < 70 %: — Proteína bruta
1.2.9	Glúten feed de milho (2)	Produto obtido durante o fabrico de amido de milho. É constituído por sêmea grosseira e solúveis de milho. O produto pode conter também milho partido e resíduos da extração de óleo de gérmen de milho. Podem ser adicionados outros produtos derivados do amido e da refinação ou fermentação dos produtos de amido.	Humidade, se < 40 % ou > 65 % Se humidade < 40 %: — Proteína bruta — Fibra bruta — Amido
1.2.10	Gérmen de milho (2)	Produto do fabrico de semolina, farinha ou amido de milho. É constituído principalmente por gérmen de milho, camadas exteriores e partes do endosperma.	Humidade, se < 40 % ou > 60 % Se humidade < 40 %: — Proteína bruta — Matéria gorda bruta

▼**M1**

Número	Designação	Descrição	Declarações obrigatórias
1.2.11	Bagaço de gérmen de milho por pressão (2)	Produto da indústria de óleo, obtido por prensagem de gérmen de milho processado, podendo ainda conter algum endosperma e tegumento.	Proteína bruta Matéria gorda bruta
1.2.12	Bagaço de gérmen de milho (2)	Produto da indústria de óleo, obtido por extração de gérmen de milho processado.	Proteína bruta
1.2.13	Óleo de gérmen de milho (2)	Óleo obtido do gérmen de milho.	Humidade, se > 1 %
1.2.14	Milho intumescido (2)	Produto obtido a partir de milho moído ou partido por tratamento em meio húmido e quente e sob pressão.	Amido
1.2.15	Água de maceração de milho (2)	Fração líquida concentrada do processo de embebição do milho.	Humidade, se < 45 % ou > 65 % Se humidade < 45 %: — Proteína bruta
1.2.16	Silagem de milho doce (2)	Produto da indústria de processamento do milho doce, constituído por carolos, cascas, base dos grãos, cortados e escorridos ou prensados. Obtido pelo corte de carolos, cascas e folhas de milho doce na presença de grãos de milho doce.	Fibra bruta
1.2.17	Milho triturado degerminado (2)	Produto obtido por degerminação de milho triturado. É constituído, principalmente, por fragmentos de endosperma e pode conter algum gérmen de milho e partículas da película exterior.	Fibra bruta Amido
1.2.18	Farelo de milho (2)	Porções de milho triturado de forma grosseira, com pouca ou nenhuma sêmea ou gérmen.	Fibra bruta Amido
1.3.1	Milho painço	Grãos de *Panicum miliaceum* L.	
1.4.1	Aveia	Grãos de *Avena sativa* L. e outras cultivares de aveia.	
1.4.2	Aveia descascada	Grãos descascados de aveia. Podem ser tratados pelo vapor.	
1.4.3	Flocos de aveia	Produto obtido por cozedura a vapor ou micronização por infravermelhos e rolagem de aveia descascada. Pode conter uma pequena proporção de cascas de aveia.	Amido

▼**M1**

Número	Designação	Descrição	Declarações obrigatórias
1.4.4	Sêmea de aveia	Produto obtido durante o processamento de aveia descascada e crivada em farinha e grumos de aveia. É constituído principalmente por sêmea grosseira de aveia e algum endosperma.	Fibra bruta Amido
1.4.5	Sêmea grosseira de aveia	Produto do fabrico da farinha, obtido a partir de grãos descascados de aveia crivados. É constituído principalmente por fragmentos das camadas exteriores e por partículas do grão, ao qual foi retirada a maior parte do endosperma.	Fibra bruta
1.4.6	Casca de aveia	Produto obtido durante o descasque de grãos de aveia.	Fibra bruta
1.4.7	Aveia intumescida	Produto obtido a partir de aveia moída ou partida por tratamento em meio húmido e quente e sob pressão.	Amido
1.4.8	Grumos de aveia	Aveia limpa com remoção da casca.	Fibra bruta Amido
1.4.9	Farinha de aveia	Produto obtido durante a moenda de grãos de aveia.	Fibra bruta Amido
1.4.10	Farinha de aveia forrageira	Produto da aveia com elevado teor de amido, após decorticagem.	Fibra bruta
1.4.11	Farinha de sêmea de aveia	Produto obtido durante o processamento de aveia descascada e crivada em farinha e grumos de aveia. É constituído principalmente por sêmea grosseira de aveia e algum endosperma.	Fibra bruta
1.5.1	Semente de quinoa extratada	Grão inteiro de quinoa (*Chenopodium quinoa* Willd.) limpo, do qual foram eliminadas as saponinas contidas na camada exterior.	
1.6.1	Trinca de arroz	Parte do grão do arroz de *Oryza sativa* L., com um comprimento inferior a três quartos de um grão inteiro. Pode ter sido parboilizado.	Amido
1.6.2	Arroz moído	Arroz descascado ao qual foi removida, por moenda, quase a totalidade da sêmea grosseira e do gérmen. Pode ter sido parboilizado.	Amido
1.6.3	Arroz pré-gelatinizado	Produto obtido a partir de arroz moído ou trinca de arroz através de pré-gelatinização.	Amido

▼M1

Número	Designação	Descrição	Declarações obrigatórias
1.6.4	Arroz extrudido	Produto da extrusão da farinha de arroz.	Amido
1.6.5	Flocos de arroz	Produto obtido pela floculação de grãos de arroz ou trinca pré-gelatinizados.	Amido
1.6.6	Arroz descascado	Arroz *paddy* (*Oryza sativa* L.) em que apenas a casca foi removida. Pode ser parboilizado. Os processos de descasque e manuseamento podem conduzir a uma certa perda de sêmea grosseira.	Amido Fibra bruta
1.6.7	Arroz forrageiro moído	Produto da moagem de arroz forrageiro, constituído por grãos verdes, imaturos ou gessados, obtidos durante o processamento do arroz descascado, ou por grãos de arroz normais descascados, manchados ou amarelos.	Amido
1.6.8	Farinha de arroz	Produto obtido durante a moenda de arroz branqueado. Pode ter sido parboilizado.	Amido
1.6.9	Farinha de arroz descascado	Produto obtido durante a moenda de arroz descascado. Pode ter sido parboilizado.	Amido Fibra bruta
1.6.10	Sêmea grosseira de arroz	Produto da moenda de arroz, constituído principalmente pelas camadas exteriores do grão (pericarpo, tegumento, núcleo, aleurona) com parte do gérmen. Pode ter sido parboilizado ou extrudido.	Fibra bruta
1.6.11	Sêmea grosseira de arroz com carbonato de cálcio	Produto da moenda de arroz, constituído principalmente pelas camadas exteriores do grão (pericarpo, tegumento, núcleo, aleurona) com parte do gérmen. Pode conter, no máximo, 23 % de carbonato de cálcio utilizado como adjuvante tecnológico. Pode ter sido parboilizado.	Fibra bruta Carbonato de cálcio
1.6.12	Sêmea grosseira desengordurada de arroz	Sêmea grosseira de arroz resultante da extração de óleo. Pode ser protegida no rúmen.	Fibra bruta
1.6.13	Óleo de sêmea grosseira de arroz	Óleo extratado de sêmea grosseira de arroz estabilizada.	

▼**M1**

Número	Designação	Descrição	Declarações obrigatórias
1.6.14	Sêmea de arroz	Produto da produção de farinha e amido de arroz, obtido por moenda por via seca ou húmida e peneiramento. É constituído principalmente por amido, proteína, matéria gorda e fibra. Pode ter sido parboilizado. Pode conter, no máximo, 0,25 % de sódio e até 0,25 % de sulfato.	Amido, se > 20 % Proteína bruta, se > 10 % Matéria gorda bruta, se > 5 % Fibra bruta
1.6.15	Sêmea de arroz com carbonato de cálcio	Produto da moenda de arroz constituído, principalmente, por partículas da camada de aleurona e por endosperma. Pode conter até 23 % de carbonato de cálcio utilizado como adjuvante tecnológico. Pode ter sido parboilizado.	Amido Proteína bruta Matéria gorda bruta Fibra bruta Carbonato de cálcio
1.6.16	Arroz	Grãos de *Oryza sativa* L. Podem ser protegidos no rúmen.	
1.6.17	Gérmen de arroz	Produto da moenda de arroz constituído, principalmente, pelo gérmen.	Matéria gorda bruta Proteína bruta
1.6.18	Bagaço de gérmen de arroz por pressão	Produto restante depois de triturado o gérmen de arroz para extração do óleo.	Proteína bruta Matéria gorda bruta Fibra bruta
1.6.20	Proteína de arroz	Produto da produção de amido de arroz, obtido por moenda em meio húmido, peneiramento, separação, concentração e secagem.	Proteína bruta
1.6.21	Alimento líquido para animais de arroz	Produto líquido concentrado decorrente da moenda em meio húmido e peneiramento do arroz.	Amido
1.6.22	Arroz, expandido	Produto obtido pela expansão de grãos de arroz ou de trincas.	Amido
1.6.23	Arroz fermentado	Produto obtido pela fermentação do arroz.	Amido
1.6.24	Arroz deformado, moído/Arroz gessado, moído	Produto da moenda do arroz, constituído, principalmente, por grãos deformados e/ou gessados e/ou danificados e/ou naturalmente corados (verdes, vermelhos, amarelos), e/ou grãos normais descascados, inteiros ou partidos. Pode ser parboilizado.	Amido

▼**M1**

Número	Designação	Descrição	Declarações obrigatórias
1.6.25	Arroz imaturo, moído	Produto da moenda do arroz, constituído, principalmente, por grãos imaturos e/ou gessados.	Amido
1.7.1	Centeio	Grãos de *Secale cereale* L.	
1.7.2	Sêmea de centeio	Produto do fabrico da farinha, obtido a partir de centeio crivado. É constituído principalmente por partículas de endosperma, com fragmentos finos das camadas exteriores e várias partes do grão.	Amido Fibra bruta
1.7.3	Farinha de sêmea de centeio	Produto do fabrico da farinha, obtido a partir de centeio crivado. É constituído principalmente por fragmentos das camadas exteriores e por partículas do grão ao qual foi retirado menos endosperma do que à sêmea grosseira de centeio.	Amido Fibra bruta
1.7.4	Sêmea grosseira de centeio	Produto do fabrico da farinha, obtido a partir de centeio crivado. É constituído principalmente por fragmentos das camadas exteriores e por partículas do grão ao qual foi retirada a maior parte do endosperma.	Amido Fibra bruta
1.8.1	Sorgo; [Milo]	Grãos/sementes de *Sorghum bicolor* (L.) Moench.	
1.8.2	Sorgo branco	Grãos de cultivares específicos de sorgo com tegumento branco.	
1.8.3	Glúten feed de sorgo	Produto seco obtido durante a separação do amido de sorgo. É constituído principalmente por sêmea grosseira. O produto pode também incluir resíduos secos da água de maceração, podendo conter gérmen.	Proteína bruta
1.9.1	Espelta	Grãos de espelta *Triticum spelta* L., *Triticum dicoccum* Schrank, *Triticum monococcum*.	
1.9.2	Sêmea grosseira de espelta	Produto do fabrico de farinha de espelta. É constituído, principalmente, pelas camadas exteriores e por alguns fragmentos de gérmen de espelta, com algumas partículas de endosperma.	Fibra bruta
1.9.3	Casca de espelta	Produto obtido durante o descasque de grãos de espelta.	Fibra bruta
1.9.4	Sêmea de espelta	Produto obtido durante o processamento de espelta descascada e crivada em farinha de espelta. É constituído principalmente por partículas de endosperma com fragmentos finos das camadas exteriores e alguns resíduos da crivagem dos grãos.	Fibra bruta Amido

▼M1

Número	Designação	Descrição	Declarações obrigatórias
1.10.1	Triticale	Grãos do híbrido *Triticum* × *Secale cereale* L.	
1.11.1	Trigo	Grãos de *Triticum aestivum* L., *Triticum durum* Desf. e outras cultivares de trigo. Podem ser protegidos no rúmen.	
1.11.2	Radículas de trigo	Produto da germinação do trigo para malte e limpeza do malte constituído por radículas, partículas e cascas de cereais e de pequenos grãos de trigo maltado.	
1.11.3	Trigo pré-gelatinizado	Produto obtido a partir de trigo moído ou partido por tratamento em meio húmido e quente e sob pressão.	Amido
1.11.4	Sêmea de trigo	Produto do fabrico da farinha, obtido a partir de grãos de trigo crivados ou de espelta descascada. É constituído principalmente por partículas de endosperma com fragmentos finos das camadas exteriores e alguns resíduos da crivagem dos grãos.	Fibra bruta Amido
1.11.5	Flocos de trigo	Produto obtido por cozedura a vapor ou micronização por infravermelhos e rolagem de trigo descascado. Pode conter uma pequena proporção de cascas. Pode ser protegido no rúmen.	Fibra bruta Amido
1.11.6	Farinha de sêmea de trigo	Produto do fabrico da farinha ou da maltagem, obtido a partir de grãos de trigo crivados ou de espelta descascada. É constituído principalmente por fragmentos das camadas exteriores e por partículas do grão, ao qual foi retirado menos endosperma do que à sêmea grosseira de trigo.	Fibra bruta
1.11.7	Sêmea grosseira de trigo ([3])	Produto do fabrico da farinha ou da maltagem, obtido a partir de grãos de trigo crivados ou de espelta descascada. É constituído principalmente por fragmentos das camadas exteriores e por partículas do grão, ao qual foi retirada a maior parte do endosperma.	Fibra bruta
1.11.8	Partículas de trigo maltado e fermentado	Produto obtido por um processo combinado de maltagem e fermentação de trigo e de sêmea grosseira de trigo. O produto é então seco e triturado.	Amido Fibra bruta

▼**M1**

Número	Designação	Descrição	Declarações obrigatórias
1.11.10	Fibra de trigo	Fibra extratada do processamento do trigo. É constituído principalmente por fibra.	Humidade, se < 60 % ou > 80 % Se humidade < 60 %: — Fibra bruta
1.11.11	Gérmen de trigo	Produto da moenda da farinha constituído essencialmente por gérmen de trigo rolado ou não, podendo ainda conter fragmentos de endosperma e camadas exteriores.	Proteína bruta Matéria gorda bruta
1.11.12	Gérmen de trigo fermentado	Produto da fermentação do gérmen de trigo.	Proteína bruta Matéria gorda bruta
1.11.13	Bagaço de gérmen de trigo por pressão	Produto do fabrico de óleo, obtido por prensagem do gérmen de trigo (*Triticum aestivum* L., *Triticum durum* Desf. e outras cultivares de trigo) e de espelta descascada (*Triticum spelta* L., *Triticum dicoccum* Schrank, *Triticum monococcum* L.) podendo ainda conter partes do endosperma e tegumento.	Proteína bruta
1.11.15	Proteína de trigo	Proteína de trigo extratada durante a produção de amido ou etanol, podendo ser parcialmente hidrolisada.	Proteína bruta
1.11.16	Glúten feed de trigo	Produto do fabrico de amido e glúten de trigo. É constituído por sêmea grosseira, da qual o gérmen pode ter sido parcialmente removido. Podem ser adicionados solúveis de trigo, trigo partido e outros produtos derivados de amido e da refinação ou fermentação de produtos à base de amido.	Humidade, se < 45 % ou > 60 % Se humidade < 45 %: — Proteína bruta — Amido
1.11.18	Glúten de trigo	Proteína de trigo caracterizada por uma elevada visco-elasticidade na sua forma hidratada com um mínimo de 80 % de proteína (N × 6,25) e um máximo de 2 % de cinza na matéria seca.	Proteína bruta
1.11.19	Amido líquido de trigo	Produto obtido da produção de amido/ /glucose e de glúten de trigo.	Humidade, se < 65 % ou > 85 % Se humidade < 65 %: — Amido

▼M1

Número	Designação	Descrição	Declarações obrigatórias
1.11.20	Amido de trigo contendo proteína parcialmente desaçucarado	Produto obtido durante a produção de amido de trigo contendo amido parcialmente açucarado, proteínas solúveis e outras partes solúveis do endosperma.	Proteína bruta Amido Açúcares totais, expressos em sacarose
1.11.21	Solúveis de trigo	Produto do trigo obtido após extração da proteína e do amido por via húmida. Pode ser hidrolisado.	Humidade, se < 55 % ou > 85 % Se humidade < 55 %: — Proteína bruta
1.11.22	Concentrado de levedura de trigo	Subproduto húmido libertado após a fermentação do amido de trigo para produção de álcool.	Humidade, se < 60 % ou > 80 % Se humidade < 60 %: — Proteína bruta
1.11.23	Resíduos da crivagem do trigo para maltagem	Produto da crivagem mecânica (fracionamento), constituído por grãos de trigo de tamanho inferior ao regulamentar e respetivas frações separadas antes do processo de maltagem.	Fibra bruta
1.11.24	Grão e finos de trigo para maltagem	Produto constituído por frações de grãos de trigo e de malte separadas durante a produção de malte.	Fibra bruta
1.11.25	Cascas de trigo para maltagem	Produto da limpeza do trigo para maltagem constituído por frações de casca e partículas.	Fibra bruta
1.12.2	Farinha de grãos ([1])	Farinha da moenda de grãos.	Amido Fibra bruta
1.12.3	Concentrado de proteína de grãos ([1])	Produto concentrado e seco obtido de grãos após a remoção do amido através de fermentação por leveduras.	Proteína bruta
1.12.4	Resíduos da crivagem dos grãos de cereais ([1])	Produtos da crivagem mecânica (fracionamento), constituídos por pequenos grãos e frações de grãos, possivelmente germinados, separados antes de qualquer outro tratamento subsequente dos grãos. Os produtos contêm mais fibra bruta (por ex., cascas) do que os cereais não fracionados.	Fibra bruta

▼M1

Número	Designação	Descrição	Declarações obrigatórias
1.12.5	Gérmen de grãos ([1])	Produto da moenda da farinha e do fabrico de amido constituído essencialmente por gérmen de grãos, rolados ou não, podendo ainda conter fragmentos de endosperma e camadas exteriores.	Proteína bruta, Matéria gorda bruta
1.12.6	Xarope de água de maceração dos grãos ([1])	Produto de grãos obtido por evaporação do concentrado da água de maceração da fermentação e da destilação de grãos, utilizado na produção de álcool de cereais.	Humidade, se < 45 % ou > 70 % Se humidade < 45 %: — Proteína bruta
1.12.7	Resíduos húmidos da indústria da destilação ([1])	Produto húmido constituído pela fração sólida obtida por centrifugação e/ou filtração da água de maceração de grãos fermentados e destilados, utilizado na produção de álcool de cereais.	Humidade, se < 65 % ou > 88 % Se humidade < 65 %: — Proteína bruta
1.12.8	Solúveis concentrados da indústria de destilação ([1])	Produto húmido da produção de álcool por fermentação e destilação de um mosto de trigo e xarope de açúcar, após separação prévia da sêmola grosseira e do glúten. Pode conter células mortas e/ou partes dos microrganismos da fermentação.	Humidade, se < 65 % ou > 88 % Se humidade < 65 %: — Proteína bruta, se > 10 %
1.12.9	«Drèches» e solúveis da indústria de destilação ([1])	Produto obtido durante a produção de álcool por fermentação e destilação de um mosto de grãos de cereais e/ou outros produtos contendo amido e açúcar. Pode conter células mortas e/ou partes dos microrganismos da fermentação. Pode conter 2 % de sulfato. Pode ser protegido no rúmen.	Humidade, se < 60 % ou > 80 % Se humidade < 60 %: — Proteína bruta
1.12.10	«Drèches» secos da indústria de destilação	Produto da destilação do álcool, obtido por secagem dos resíduos sólidos de grãos fermentados. Pode ser protegido no rúmen.	Proteína bruta
1.12.11	«Drèches» escuros da indústria de destilação ([1]); [«drèches» secos e solúveis da indústria de destilação] ([1])	Produto da destilação do álcool, obtido por secagem dos resíduos sólidos de grãos fermentados, aos quais foram adicionados xarope de resíduos da fermentação ou resíduos evaporados das águas de maceração. Pode ser protegido no rúmen.	Proteína bruta

▼**M1**

Número	Designação	Descrição	Declarações obrigatórias
1.12.12	Resíduos de cereais do fabrico de cerveja ([1])	Produto do fabrico de cerveja, constituído por resíduos de cereais maltados e não maltados e outros produtos amiláceos, que podem conter materiais de lúpulo. Tipicamente comercializados numa forma húmida mas podendo igualmente ser vendidos numa forma seca. Pode conter até 0,3 % de dimetilpolissiloxano, pode conter até 1,5 % de enzimas, pode conter até 1,8 % de bentonite.	Humidade, se < 65 % ou > 88 % Se humidade < 65 %: — Proteína bruta
1.12.13	Borra ([1])	Produto sólido da produção de uísque de malte. É constituído pelos resíduos da extração com água quente da cevada maltada. Tipicamente comercializado na forma húmida após remoção do extrato por gravidade.	Humidade, se < 65 % ou > 88 % Se humidade < 65 %: — Proteína bruta
1.12.14	Grãos do filtro de mosto	Produto sólido da produção de cerveja, extrato de malte e uísque. É constituído por resíduos da extração com água quente do malte triturado e eventualmente outros produtos ricos em açúcar ou amido. Tipicamente comercializado na forma húmida após remoção do extrato por prensagem.	Humidade, se < 65 % ou > 88 % Se humidade < 65 %: — Proteína bruta
1.12.15	Rescaldo	Produto que permanece no alambique após a primeira destilação (lavado) de um malte.	Proteína bruta, se > 10 %
1.12.16	Xarope de rescaldo	Produto resultante da evaporação do rescaldo.	Humidade, se < 45 % ou > 70 % Se humidade < 45 %: Proteína bruta

([1]) Esta designação pode ser completada com a espécie de cereal.
([2]) De notar que, em língua inglesa, «maize» pode igualmente ser referido como «corn».
([3]) Sempre que este produto tenha sido submetido a uma moagem fina, o termo qualificativo «fina» pode ser aditado à designação ou a designação pode ser substituída por uma denominação correspondente.

2. *Sementes ou frutos oleaginosos e seus produtos derivados*

Número	Designação	Descrição	Declarações obrigatórias
2.1.1	Bagaço de babaçu por pressão	Produto da indústria do óleo, obtido por prensagem de nozes de palmiste de babaçu, variedade da espécie *Orbignya*.	Proteína bruta Matéria gorda bruta Fibra bruta
2.2.1	Sementes de camelina	Sementes de *Camelina sativa* L. Crantz.	

▼**M1**

Número	Designação	Descrição	Declarações obrigatórias
2.2.2	Bagaço de camelina por pressão	Produto da indústria do óleo, obtido por prensagem de sementes de camelina.	Proteína bruta Matéria gorda bruta Fibra bruta
2.2.3	Bagaço de camelina extratado	Produto da indústria do óleo, obtido por extração e tratamento térmico adequado de bagaço de sementes de camelina por pressão.	Proteína bruta
2.3.1	Cascas de cacau	Tegumentos de cascas secas e torradas de cacau *Theobroma cacao* L.	Fibra bruta
2.3.2	Películas de cacau	Produto da transformação dos grãos de cacau *Theobroma cacao* L.	Fibra bruta Proteína bruta
2.3.3	Bagaço de favas de cacau parcialmente decorticadas extratado	Produto da indústria do óleo, obtido por extração a partir de favas secas e torradas de cacau *Theobroma cacao* L. às quais foi retirada uma parte das cascas.	Proteína bruta Fibra bruta
2.4.1	Bagaço de copra (coco) por pressão	Produto da indústria do óleo, obtido por prensagem a partir da amêndoa seca (endosperma) e da casca exterior (tegumento) da semente de coqueiro *Cocos nucifera* L.	Proteína bruta Matéria gorda bruta Fibra bruta
2.4.2	Bagaço de copra (coco) por pressão, hidrolisado	Produto da indústria do óleo, obtido por prensagem e hidrólise enzimática a partir da amêndoa seca (endosperma) e da casca exterior (tegumento) da semente do coqueiro *Cocos nucifera* L.	Proteína bruta Matéria gorda bruta Fibra bruta
2.4.3	Bagaço de copra (coco) extratado	Produto da indústria do óleo, obtido por prensagem a partir da amêndoa seca (endosperma) e da casca exterior (tegumento) da semente de coqueiro *Cocos nucifera* L.	Proteína bruta
2.5.1	Sementes de algodão	Sementes de algodão *Gossypium* spp. das quais foram removidas as fibras. Podem ser protegidas no rúmen.	
2.5.2	Bagaço de sementes de algodão parcialmente decorticadas extratado	Produto da indústria do óleo, obtido por extração a partir de sementes de algodão às quais foram retiradas as fibras e uma parte das cascas. (Teor máximo de fibra bruta: 22,5 % na matéria seca). Pode ser protegido no rúmen.	Proteína bruta Fibra bruta

▼**M1**

Número	Designação	Descrição	Declarações obrigatórias
2.5.3	Bagaço de algodão, obtido por pressão	Produto da indústria do óleo, obtido por prensagem a partir de sementes de algodão às quais foram retiradas as fibras.	Proteína bruta Fibra bruta Matéria gorda bruta
2.6.1	Bagaço de amendoim parcialmente decorticado por pressão	Produto da indústria do óleo, obtido por prensagem a partir de amendoim *Arachis hypogaea* L. parcialmente decorticado e de outras espécies de *Arachis*. (Teor máximo de fibra bruta: 16 % na matéria seca).	Proteína bruta Matéria gorda bruta Fibra bruta
2.6.2	Bagaço de amendoim parcialmente decorticado extratado	Produto da indústria do óleo, obtido por extração a partir de bagaço por pressão de amendoim parcialmente decorticado (Teor máximo de fibra bruta: 16 % na matéria seca).	Proteína bruta Fibra bruta
2.6.3	Bagaço de amendoim decorticado por pressão	Produto da indústria do óleo, obtido por prensagem a partir de amendoim decorticado.	Proteína bruta Matéria gorda bruta Fibra bruta
2.6.4	Bagaço de amendoim decorticado extratado	Produto da indústria do óleo, obtido por extração a partir do bagaço de amendoim decorticado por pressão.	Proteína bruta Fibra bruta
2.7.1	Bagaço de sumaúma (capoque) por pressão	Produto da indústria do óleo, obtido por prensagem de sementes de sumaúma (capoque) (*Ceiba pentadra* L. Gaertn.).	Proteína bruta Fibra bruta
2.8.1	Sementes de linho	Sementes de linho *Linum usitatissimum* L. (pureza botânica mínima: 93 %) inteiras, achatadas, ou trituradas. Podem ser protegidas no rúmen.	
2.8.2	Bagaço de sementes de linho por pressão	Produto da indústria do óleo, obtido por prensagem de sementes de linho.	Proteína bruta Matéria gorda bruta Fibra bruta
2.8.3	Bagaço de sementes de linho extratado	Produto da indústria do óleo, obtido por extração e tratamento térmico adequado de bagaço de sementes de linho por pressão. Pode ser protegido no rúmen.	Proteína bruta

▼**M1**

Número	Designação	Descrição	Declarações obrigatórias
2.8.4	►**C1** Alimento de bagaço de sementes de linho por pressão ◄	Produto da indústria do óleo, obtido por prensagem de sementes de linho. Unicamente quando produzido numa unidade integrada de trituração e refinação, o produto pode conter até: — 1 % da soma da terra descolorante e do adjuvante de filtração usados (por ex., terra de diatomáceas, silicatos amorfos e sílica, filossilicatos e fibras de celulose ou de madeira) — 1,3 % de lecitinas brutas — 2 % de pastas de neutralização	Proteína bruta Matéria gorda bruta Fibra bruta
2.8.5	►**C1** Alimento de bagaço de sementes de linho extratado ◄	Produto da indústria do óleo, obtido por extração e tratamento térmico adequado de bagaço de sementes de linho por pressão. Unicamente quando produzido numa unidade integrada de trituração e refinação, o produto pode conter até — 1 % da soma da terra descolorante e do adjuvante de filtração usados (por ex., terra de diatomáceas, silicatos amorfos e sílica, filossilicatos e fibras de celulose ou de madeira) — 1,3 % de lecitinas brutas — 2 % de pastas de neutralização. Pode ser protegido no rúmen.	Proteína bruta
2.9.1	Sêmea grosseira de mostarda	Produto do fabrico da mostarda (*Brassica juncea* L.). É constituído por fragmentos das camadas exteriores e partículas de grãos.	Fibra bruta
2.9.2	Bagaço de sementes de mostarda extratado	Produto obtido pela extração de óleo volátil de sementes de mostarda.	Proteína bruta
2.10.1	Sementes de níger	Sementes de níger *Guizotia abyssinica* (L.F.) Cass.	
2.10.2	Bagaço de sementes de níger por pressão	Produto da indústria do óleo, obtido por prensagem de sementes de níger (Cinza insolúvel em HCl: máximo 3,4 %).	Proteína bruta Matéria gorda bruta Fibra bruta
2.11.1	Polpa de azeitona	Produto da indústria do azeite, obtido por extração a partir de azeitonas *Olea europaea* L. prensadas e separadas, na medida do possível, dos pedaços de caroço.	Proteína bruta Fibra bruta Matéria gorda bruta

▼M1

Número	Designação	Descrição	Declarações obrigatórias
2.11.2	►C1 Alimento de bagaço de azeitona desengordurada ◄	Produto da indústria do azeite, obtido por extração e tratamento térmico adequado sobre a polpa da azeitona separada, na medida do possível, dos pedaços de caroço. Unicamente quando produzido numa unidade integrada de trituração e refinação, o produto pode conter até — 1 % da soma da terra descolorante e do adjuvante de filtração usados (por ex., terra de diatomáceas, silicatos amorfos e sílica, filossilicatos e fibras de celulose ou de madeira) — 1,3 % de lecitinas brutas — 2 % de pastas de neutralização.	Proteína bruta Fibra bruta
2.11.3	Bagaço de azeitona desengordurado	Produto da indústria do azeite, obtido por extração e tratamento térmico adequado sobre a polpa da azeitona separada, na medida do possível, dos pedaços de caroço.	Proteína bruta Fibra bruta
2.12.1	Bagaço de palmiste por pressão	Produto da indústria do óleo, obtido por prensagem da noz de palma *Elaeis guineensis* Jacq., *Corozo oleifera* (HBK) L. H. Bailey (*Elaeis melanococca auct*.), à qual foi retirado, tanto quanto possível, o invólucro lenhoso.	Proteína bruta Fibra bruta Matéria gorda bruta
2.12.2	Bagaço de palmiste extratado	Produto da indústria do óleo, obtido por extração a partir de nozes de palmiste às quais foi retirado, tanto quanto possível, o invólucro lenhoso.	Proteína bruta Fibra bruta
2.13.1	Sementes de abóbora e abóbora-menina	Sementes de *Cucurbita pepo* L. e vegetais do género *Cucurbita*.	
2.13.2	Bagaço de sementes de abóbora e abóbora-menina por pressão	Produto da indústria do óleo, obtido por prensagem a partir de sementes de *Cucurbita pepo* L. e plantas do género *Cucurbita*.	Proteína bruta Matéria gorda bruta
2.14.1	►C1 Sementes de colza ([1]) ◄	Sementes de *Brassica napus* L. ssp. *oleifera* (Metzg.) Sinsk., de «Indian sarson» *Brassica napus* L. var. *glauca* (Roxb.) O.E. Schulz e de *Brassica rapa* ssp. *oleifera* (Metzg.) Sinsk. Pureza botânica mínima: 94 %. Podem ser protegidas no rúmen.	
2.14.2	Bagaço de colza por pressão	Produto da indústria do óleo, obtido por prensagem de sementes de colza. Pode ser protegido no rúmen.	Proteína bruta Matéria gorda bruta Fibra bruta

▼**M1**

Número	Designação	Descrição	Declarações obrigatórias
2.14.3	Bagaço de colza extratado	Produto da indústria do óleo, obtido por extração e tratamento térmico adequado de bagaço de colza por pressão. Pode ser protegido no rúmen.	Proteína bruta
2.14.4	Sementes de colza extrudidas	Produto obtido a partir de colza completa por tratamento em meio húmido e quente e sob pressão, aumentando a gelatinização do amido. Pode ser protegido no rúmen.	Proteína bruta Matéria gorda bruta
2.14.5	Concentrado de proteína de sementes de colza	Produto da indústria do óleo, obtido por separação da fração proteica do bagaço de colza por pressão ou de sementes de colza.	Proteína bruta
2.14.6	Alimento de bagaço de colza por pressão	Produto da indústria do óleo, obtido por prensagem de sementes de colza. Unicamente quando produzido numa unidade integrada de trituração e refinação, o produto pode conter até — 1 % da soma da terra descolorante e do adjuvante de filtração usados (por ex., terra de diatomáceas, silicatos amorfos e sílica, filossilicatos e fibras de celulose ou de madeira) — 1,3 % de lecitinas brutas — 2 % de pastas de neutralização. Pode ser protegido no rúmen.	Proteína bruta Matéria gorda bruta Fibra bruta
2.14.7	Alimento de bagaço de colza extratado	Produto da indústria do óleo, obtido por extração e tratamento térmico adequado de bagaço de colza por pressão. Unicamente quando produzido numa unidade integrada de trituração e refinação, o produto pode conter até — 1 % da soma da terra descolorante e do adjuvante de filtração usados (por ex., terra de diatomáceas, silicatos amorfos e sílica, filossilicatos e fibras de celulose ou de madeira) — 1,3 % de lecitinas brutas — 2 % de pastas de neutralização. Pode ser protegido no rúmen.	Proteína bruta

▼**M1**

Número	Designação	Descrição	Declarações obrigatórias
2.15.1	Sementes de cártamo	Sementes de cártamo Carthamus tinctorius L.	
2.15.2	Bagaço de cártamo parcialmente decorticado extratado	Produto da indústria do óleo, obtido por extração a partir de sementes de cártamo parcialmente decorticadas.	Proteína bruta Fibra bruta
2.15.3	Cascas de cártamo	Produto obtido durante o descasque de sementes de cártamo.	Fibra bruta
2.16.1	Sementes de sésamo	Sementes de *Sesamum indicum* L.	
2.17.1	Sementes de sésamo parcialmente descascadas	Produto da indústria do óleo, obtido pela remoção de parte das cascas.	Proteína bruta Fibra bruta
2.17.2	Cascas de sésamo	Produto obtido durante o descasque de sementes de sésamo.	Fibra bruta
2.17.3	Bagaço de sésamo por pressão	Produto da indústria do óleo, obtido por prensagem de sementes de sésamo (cinza insolúvel em HCl: máximo 5 %).	Proteína bruta Fibra bruta Matéria gorda bruta
2.18.1	Soja tostada	Sementes de soja (*Glycine max* L. Merr.) submetidas a um tratamento térmico adequado. (Atividade ureásica máxima: 0,4 mg N/g × min.). Podem ser protegidas no rúmen.	
2.18.2	Bagaço de soja por pressão	Produto da indústria do óleo, obtido por prensagem de sementes de soja.	Proteína bruta Matéria gorda bruta Fibra bruta
2.18.3	Bagaço de soja extratado	Produto da indústria do óleo, obtido de sementes de soja após extração e tratamento térmico adequado. (Atividade ureásica máxima: 0,4 mg N/g × min.). Pode ser protegido no rúmen.	Proteína bruta Fibra bruta se > 8 % na matéria seca
2.18.4	Bagaço de soja descascada extratado	Produto da indústria do óleo, obtido de sementes de soja descascadas após extração e tratamento térmico adequado. (Atividade ureásica máxima: 0,5 mg N/g × min.). Pode ser protegido no rúmen.	Proteína bruta
2.18.5	Cascas de soja	Produto obtido durante o descasque da soja.	Fibra bruta

▼**M1**

Número	Designação	Descrição	Declarações obrigatórias
2.18.6	Soja extrudida	Produto obtido a partir de sementes de soja por tratamento em meio húmido e quente e sob pressão, aumentando a gelatinização do amido. Pode ser protegido no rúmen.	Proteína bruta Matéria gorda bruta
2.18.7	Concentrado proteico de soja	Produto obtido de sementes de soja descascadas e desengorduradas, após uma segunda extração ou um tratamento enzimático para reduzir o nível de extrato livre de azoto. Pode conter enzimas inativadas.	Proteína bruta
2.18.8	Polpa de soja; [Pasta de soja]	Produto obtido durante a extração de sementes de soja para a preparação de géneros alimentícios.	Proteína bruta
2.18.9	Melaços de soja	Produto obtido durante o processamento de sementes de soja.	Proteína bruta Matéria gorda bruta
2.18.10	Subprodutos da preparação da soja	Produtos obtidos durante o processamento da soja para obter preparações alimentares à base de soja.	Proteína bruta
2.18.11	Soja	Soja (*Glycine max* L. Merr.)	Atividade ureásica se > 0,4 mg N/g × min
2.18.12	Flocos de soja	Produto obtido por tratamento com vapor ou por micronização por infravermelhos e rolagem de soja descascada (Atividade ureásica máxima: 0,4 mg N/g × min).	Proteína bruta
2.18.13	Alimento de bagaço de soja extratado	Produto da indústria do óleo, obtido de sementes de soja após extração e tratamento térmico adequado. (Atividade ureásica máxima: 0,4 mg N/g × min.). Unicamente quando produzido numa unidade integrada de trituração e refinação, o produto pode conter até — 1 % da soma da terra descolorante e do adjuvante de filtração usados (por ex., terra de diatomáceas, silicatos amorfos e sílica, filossilicatos e fibras de celulose ou de madeira) — 1,3 % de lecitinas brutas — 1,5 % de pastas de neutralização. Pode ser protegido no rúmen.	Proteína bruta Fibra bruta se > 8 % na matéria seca

▼M1

Número	Designação	Descrição	Declarações obrigatórias
2.18.14	Alimento de bagaço de soja descascada extratado	Produto da indústria do óleo, obtido de sementes de soja descascadas após extração e tratamento térmico adequado. (Atividade ureásica máxima: 0,5 mg N/g × min.). Unicamente quando produzido numa unidade integrada de trituração e refinação, o produto pode conter até — 1 % da soma da terra descolorante e do adjuvante de filtração usados (por ex., terra de diatomáceas, silicatos amorfos e sílica, filossilicatos e fibras de celulose ou de madeira) — 1,3 % de lecitinas brutas — 1,5 % de pastas de neutralização. Pode ser protegido no rúmen.	Proteína bruta
2.18.15	Proteína de soja fermentada (concentrada)	Produto obtido de sementes de soja descascadas e desengorduradas, após fermentação microbiana para reduzir o nível de extrato livre de azoto. Pode também incluir células mortas e/ou partes de células mortas dos microrganismos de fermentação utilizados.	Proteína bruta
2.19.1	Sementes de girassol	Sementes de girassol *Helianthus annuus* L. Podem ser protegidas no rúmen.	
2.19.2	Bagaço de girassol por pressão	Produto da indústria do óleo, obtido por prensagem de sementes de girassol.	Proteína bruta Matéria gorda bruta Fibra bruta
2.19.3	Bagaço de girassol extratado	Produto da indústria do óleo, obtido por extração e tratamento térmico adequado de bagaço de girassol por pressão. Pode ser protegido no rúmen.	Proteína bruta Fibra bruta
2.19.4	Bagaço de girassol despeliculado extratado	Produto da indústria do óleo, obtido por extração e tratamento térmico adequado do bagaço de girassol por pressão ao qual foi retirada parte ou a totalidade das cascas. Teor máximo de fibra bruta: 27,5 % na matéria seca.	Proteína bruta Fibra bruta
2.19.5	Cascas de girassol	Produto obtido durante o descasque de sementes de girassol.	Fibra bruta

▼M1

Número	Designação	Descrição	Declarações obrigatórias
2.19.6	Alimento de bagaço de girassol extratado	Produto da indústria do óleo, obtido por extração e tratamento térmico adequado de bagaço de girassol por pressão. Unicamente quando produzido numa unidade integrada de trituração e refinação, o produto pode conter até — 1 % da soma da terra descolorante e do adjuvante de filtração usados (por ex., terra de diatomáceas, silicatos amorfos e sílica, filossilicatos e fibras de celulose ou de madeira) — 1,3 % de lecitinas brutas — 2 % de pastas de neutralização. Pode ser protegido no rúmen.	Proteína bruta
2.19.7	Alimento de bagaço de girassol despeliculado extratado	Produto da indústria do óleo, obtido por extração e tratamento térmico adequado do bagaço de girassol por pressão ao qual foi retirada parte ou a totalidade das cascas. Unicamente quando produzido numa unidade integrada de trituração e refinação, o produto pode conter até — 1 % da soma da terra descolorante e do adjuvante de filtração usados (por ex., terra de diatomáceas, silicatos amorfos e sílica, filossilicatos e fibras de celulose ou de madeira) — 1,3 % de lecitinas brutas — 2 % de pastas de neutralização. Teor máximo de fibra bruta: 27,5 % na matéria seca. Pode ser protegido no rúmen.	Proteína bruta Fibra bruta
2.19.8	Fração do bagaço de girassol de elevado teor proteico e baixo teor de celulose	Produto da transformação do bagaço de girassol, obtido pela trituração e fracionamento (peneiramento e fracionamento por fluxo de ar) de bagaço de girassol despeliculado extratado. Teor mínimo de proteína bruta: 45 %, numa base de 8 % de humidade. Teor máximo de fibra bruta: 8 %, numa base de 8 % de humidade. Pode ser protegido no rúmen.	Proteína bruta Fibra bruta

▼M1

Número	Designação	Descrição	Declarações obrigatórias
2.19.9	Fração do bagaço de girassol de elevado teor de celulose	Produto da transformação do bagaço de girassol, obtido pela trituração e fracionamento (peneiramento e fracionamento por fluxo de ar) de bagaço de girassol despeliculado extratado. Teor mínimo de fibra bruta: 38 %, numa base de 8 % de humidade. Teor mínimo de proteína bruta: 17 %, numa base de 8 % de humidade. Pode ser protegido no rúmen.	Proteína bruta Fibra bruta
2.20.1	Óleo e gordura vegetal ([2])	Óleos e gorduras obtidos de sementes e frutos oleaginosos (excluindo o óleo da planta de rícino), podendo ser desmucilaginados, refinados e/ou hidrogenados.	Humidade, se > 1 %
2.20.2	Óleos vegetais usados da indústria alimentar	Óleos vegetais usados por operadores da indústria alimentar em conformidade com o Regulamento (CE) n.º 852/2004 para efeitos de cozedura e que não estiveram em contacto com carnes, gorduras animais, peixe nem animais aquáticos.	Humidade, se > 1 %
2.21.1	Lecitinas brutas	Produto obtido durante a desmucilagem do óleo bruto das sementes ou dos frutos oleaginosos com água. Durante a desmucilagem do óleo bruto podem ser adicionados ácido cítrico, ácido fosfórico, hidróxido de sódio ou enzimas.	
2.22.1	Sementes de cânhamo	Sementes controladas de variedades de *Cannabis sativa* L. com um teor máximo de tetra-hidrocanabinol conforme ao disposto no Regulamento (CE) n.º 1782/2003.	
2.22.2	Bagaço de cânhamo por pressão	Produto da indústria do óleo, obtido por prensagem de sementes de cânhamo.	Proteína bruta Fibra bruta
2.22.3	Óleo de cânhamo	Óleo obtido por prensagem de plantas e sementes de cânhamo.	Humidade, se > 1 %
2.23.1	Sementes de papoila	Sementes de *Papaver somniferum* L.	
2.23.2	Bagaço de papoila extratado	Produto da indústria do óleo, obtido por extração a partir de bagaço de sementes de papoila.	Proteína bruta

([1]) Quando adequado, pode juntar-se à designação a expressão «baixo teor de glucosinolatos», na aceção da legislação da União Europeia. Esta referência é válida para todos os produtos à base de sementes de colza.

([2]) A designação «óleo e gordura vegetal» pode ser substituída por «óleo vegetal» ou «gordura vegetal» se for caso disso. Deve ser completada com a espécie vegetal e, conforme adequado, com a parte da planta. Deve especificar-se se o óleo e/ou a gordura são brutos ou refinados.

▼**M1**

3. *Sementes de leguminosas e seus produtos derivados*

Número	Designação	Descrição	Declarações obrigatórias
3.1.1	Feijões tostados	Sementes de *Phaseolus* spp. ou *Vigna* spp. submetidas a um tratamento térmico adequado. Podem ser protegidos no rúmen.	
3.1.2	Concentrado proteico de feijão	Produto obtido da separação da água dos feijões, na produção de amido.	Proteína bruta
3.2.1	Vagens de alfarroba	Frutos secos da alfarrobeira *Ceratonia siliqua* L. contendo as sementes.	Fibra bruta
3.2.3	Triturado de alfarroba	Produto obtido por esmagamento dos frutos secos (vagens) da alfarrobeira aos quais foram retiradas as sementes.	Fibra bruta
3.2.4	Pó de alfarroba; [farinha de alfarroba]	Produto obtido por micronização dos frutos secos (vagens) da alfarrobeira aos quais foram retiradas as sementes.	Fibra bruta Açúcares totais, expressos em sacarose
3.2.5	Gérmen de alfarroba	Gérmen da semente de alfarrobeira.	Proteína bruta
3.2.6	Bagaço de gérmen de alfarroba por pressão	Produto da indústria do óleo, obtido por prensagem de gérmen de alfarroba.	Proteína bruta
3.2.7	Sementes de alfarroba	Sementes obtidas das vagens da alfarrobeira e constituídas por endosperma, casca e gérmen.	Fibra bruta
3.2.8	Cascas de sementes de alfarroba	Casca de sementes de alfarroba, obtida por decorticagem de sementes de alfarrobeira.	Fibra bruta
3.3.1	Grão-de-bico	Sementes de *Cicer arietinum* L.	
3.4.1	Ervilha-de-pomba	Sementes de *Ervum ervilia* L.	
3.5.1	Sementes de feno-grego	Sementes de feno-grego (*Trigonella foenum-graecum*).	
3.6.1	Farinha de guar	Produto obtido após extração de mucilagem de sementes de guar *Cyamopsis tetragonoloba* (L.) Taub.	Proteína bruta
3.6.2	Farinha de gérmen de guar	Produto da extração de mucilagem de gérmen de sementes de guar.	Proteína bruta
3.7.1	Fava forrageira	Sementes de *Vicia faba* L. ssp. *faba* var. *equina* Pers. e var. *minuta* (Alef.) Mansf.	

▼M1

Número	Designação	Descrição	Declarações obrigatórias
3.7.2	Flocos de fava forrageira	Produto obtido por cozedura a vapor ou micronização por infravermelhos e rolagem de fava forrageira descascada.	Amido Proteína bruta
3.7.3	Películas de fava forrageira; [cascas de fava forrageira]	Produto obtido durante a despeliculação de favas forrageiras, constituído principalmente pelas camadas exteriores.	Fibra bruta Proteína bruta
3.7.4	Fava forrageira despeliculada	Produto obtido durante a despeliculação de favas forrageiras, constituído principalmente pelas amêndoas de favas forrageiras.	Proteína bruta Fibra bruta
3.7.5	Proteína de fava forrageira	Produto obtido por trituração e fracionamento por fluxo de ar, de favas forrageiras.	Proteína bruta
3.8.1	Lentilhas	Sementes de *Lens culinaris* a.o. Medik.	
3.8.2	Cascas de lentilhas	Produto obtido durante o descasque de sementes de lentilhas.	Fibra bruta
3.9.1	Tremoço doce	Sementes de *Lupinus* spp. com baixo teor de sementes amargas.	
3.9.2	Tremoço doce descascado	Sementes descascadas de tremoço doce.	Proteína bruta
3.9.3	Películas de tremoço; [casca de tremoço]	Produto obtido durante a despeliculação de sementes de tremoços, constituído principalmente pelas camadas exteriores.	Proteína bruta Fibra bruta
3.9.4	Polpa de tremoço	Produto obtido após a extração de componentes do tremoço.	Fibra bruta
3.9.5	Sêmea de tremoço	Produto obtido durante o fabrico da farinha de tremoço. É constituído principalmente por partículas do cotilédone e, em menor quantidade, por películas.	Proteína bruta Fibra bruta
3.9.6	Proteína de tremoço	Produto obtido da separação da água do tremoço ao produzir amido ou após trituração e fracionamento por fluxo de ar.	Proteína bruta
3.9.7	Farinha proteica de tremoço	Produto do processamento do tremoço para produzir uma farinha rica em proteína.	Proteína bruta
3.10.1	Feijão mungo	Feijões de *Vigna radiata* L.	
3.11.1	Ervilha	Sementes de *Pisum* spp. Podem ser protegidas no rúmen.	

▼M1

Número	Designação	Descrição	Declarações obrigatórias
3.11.2	Sêmea grosseira de ervilha	Produto obtido durante o fabrico de farinha de ervilha. É constituído principalmente por películas retiradas durante a despeliculação e a limpeza das ervilhas.	Fibra bruta
3.11.3	Flocos de ervilha	Produto obtido por cozedura a vapor ou por micronização por infravermelhos e rolagem de ervilhas despeliculadas.	Amido
3.11.4	Farinha de ervilha	Produto obtido durante a trituração de ervilhas.	Proteína bruta
3.11.5	Películas de ervilha	Produto obtido durante o fabrico de farinha de ervilha. É constituído principalmente por películas retiradas durante a despeliculação e a limpeza das ervilhas e, em menor quantidade, por endosperma.	Fibra bruta
3.11.6	Ervilha despeliculada	Sementes de ervilhas despeliculadas.	Proteína bruta Fibra bruta
3.11.7	Sêmea de ervilha	Produto obtido durante o fabrico de farinha de ervilha. É constituído principalmente por partículas do cotilédone e, em menor quantidade, por películas.	Proteína bruta Fibra bruta
3.11.8	Resíduos da crivagem de ervilha	Produto da crivagem mecânica constituído por frações de ervilha separadas antes da transformação subsequente.	Fibra bruta
3.11.9	Proteína de ervilha	Produto obtido da separação da água das ervilhas ao produzir amido ou após trituração e fracionamento por fluxo de ar, pode ser parcialmente hidrolisado.	Proteína bruta
3.11.10	Polpa de ervilha	Produto obtido após extração do amido e da proteína das ervilhas por via húmida. É constituído principalmente por fibra interna e amido.	Humidade, se < 70 % ou > 85 % Amido Fibra bruta Cinza insolúvel em HCl, se > 3,5 % da matéria seca
3.11.11	Solúveis de ervilha	Produto obtido após extração do amido e da proteína das ervilhas por via húmida. É constituído principalmente por proteínas solúveis e oligossacáridos.	Humidade, se < 60 % ou > 85 % Açúcares totais, expressos em sacarose Proteína bruta

▼**M1**

Número	Designação	Descrição	Declarações obrigatórias
3.11.12	Fibra de ervilha	Produto obtido por extração após trituração e peneiramento das ervilhas despeliculadas.	Fibra bruta
3.12.1	Ervilhaca	Sementes de *Vicia sativa* L. var. *sativa* e outras variedades.	
3.13.1	Chícharo comum	Sementes de *Lathyrus sativus* L. submetidas a um tratamento térmico adequado.	Método de tratamento térmico
3.14.1	Ervilhaca parda	Sementes de *Vicia monanthos* Desf.	

4. *Tubérculos, raízes e seus produtos derivados*

Número	Designação	Descrição	Declarações obrigatórias
4.1.1	Beterraba sacarina	Raiz de *Beta vulgaris* L. ssp. *vulgaris* var. *altissima* Doell.	
4.1.2	Coroas e pedúnculos de beterraba sacarina	Produto fresco do fabrico do açúcar constituído principalmente por partes limpas de beterraba sacarina com ou sem partes de folhas.	Cinza insolúvel em HCl, se > 5 % da matéria seca Humidade, se < 50 %
4.1.3	Açúcar (de beterraba); [sacarose]	Açúcar extratado da beterraba sacarina com recurso à utilização de água.	
4.1.4	Melaços de beterraba (sacarina)	Produto xaroposo obtido durante o fabrico ou a refinação de açúcar de beterraba sacarina. Pode conter, no máximo, 0,5 % de agentes antiespuma, 0,5 % de agentes desincrustantes, 2 % de sulfato e 0,25 % de sulfito.	Açúcares totais, expressos em sacarose Humidade, se > 28 %
4.1.5	Melaços de beterraba (sacarina), parcialmente desaçucarada e/ou sem betaína	Produto obtido após nova extração com recurso à utilização de água de sacarose e/ou betaína de melaços de beterraba sacarina. Pode conter, no máximo, 2 % de sulfato e 0,25 % de sulfito.	Açúcares totais, expressos em sacarose Humidade, se > 28 %
4.1.6	Melaços de isomaltulose	Fração não cristalizada do fabrico de isomaltulose por conversão enzimática da sacarose de beterraba sacarina.	Humidade, se > 40 %
4.1.7	Polpa de beterraba (sacarina) húmida	Produto do fabrico de açúcar constituído por fatias de beterraba sacarina das quais o açúcar foi extraído com água. Teor mínimo de humidade: 82 %. O teor de açúcar é baixo e tem tendência a aproximar-se de zero devido à fermentação (ácido láctico).	Cinza insolúvel em HCl, se > 5 % da matéria seca Humidade, se < 82 % ou > 92 %

▼**M1**

Número	Designação	Descrição	Declarações obrigatórias
4.1.8	Polpa prensada de beterraba (sacarina)	Produto do fabrico de açúcar constituído por fatias de beterraba sacarina das quais o açúcar foi extraído com água e mecanicamente prensadas. Teor máximo de humidade: 82 %. O teor de açúcar é baixo e tem tendência a aproximar-se de zero devido à fermentação (ácido láctico). Pode conter até 1 % de sulfato.	Cinza insolúvel em HCl, se > 5 % da matéria seca Humidade, se < 65 % ou > 82 %
4.1.9	Polpa prensada de beterraba (sacarina) melaçada	Produto do fabrico de açúcar constituído por fatias de beterraba sacarina das quais o açúcar foi extraído com água, mecanicamente prensadas e a que se adicionaram melaços. Teor máximo de humidade: 82 %. O teor de açúcar diminui devido à fermentação (ácido láctico). Pode conter até 1 % de sulfato.	Cinza insolúvel em HCl, se > 5 % da matéria seca Humidade, se < 65 % ou > 82 %
4.1.10	Polpa de beterraba (sacarina) seca	Produto do fabrico de açúcar constituído por fatias de beterraba sacarina das quais o açúcar foi extraído com água, mecanicamente prensadas e secas. Pode conter até 2 % de sulfato.	Cinza insolúvel em HCl, se > 3,5 % da matéria seca Açúcares totais, expressos em sacarose, se > 10,5 %
4.1.11	Polpa prensada seca de beterraba (sacarina) melaçada	Produto do fabrico de açúcar constituído por fatias de beterraba sacarina das quais o açúcar foi extraído com água, mecanicamente prensadas e secas, a que se adicionaram melaços. Pode conter, no máximo, 0,5 % de agentes antiespuma e 2 % de sulfato.	Cinza insolúvel em HCl, se > 3,5 % da matéria seca Açúcares totais, expressos em sacarose
4.1.12	Xarope de açúcar	Produto obtido pelo processamento de açúcar e/ou melaços. Pode conter, no máximo, 0,5 % de sulfato e 0,25 % de sulfito.	Açúcares totais, expressos em sacarose Humidade, se > 35 %
4.1.13	Pedaços de beterraba (sacarina) cozidos	Produto do fabrico de xarope de beterraba sacarina comestível, que pode ser prensado ou seco.	Se seco: Cinza insolúvel em HCl, se > 3,5 % da matéria seca Se prensado: Cinza insolúvel em HCl, se > 5 % da matéria seca Humidade, se < 50 %
4.1.14	Fruto-oligossacáridos	Produto obtido de açúcar de beterraba sacarina através de um processo enzimático.	Humidade, se > 28 %

▼**M1**

Número	Designação	Descrição	Declarações obrigatórias
4.1.15	Melaços de beterraba (sacarina), ricos em betaína, líquidos/secos ([1])	Produto obtido após a extração do açúcar com água e subsequente filtração dos melaços de beterraba sacarina. O produto obtido contém os constituintes dos melaços e um teor de betaína natural mais elevado do que nos melaços normais. Podem ser secos. Pode conter, no máximo, 0,5 % de agentes antiespuma, 0,5 % de agentes desincrustantes, 2 % de sulfato e 0,25 % de sulfito.	Teor de betaína Açúcares totais, expressos em sacarose Humidade, se > 14 %
4.1.16	Isomaltulose	Isomaltulose como substância cristalina mono-hidratada. Obtém-se por conversão enzimática da sacarose proveniente da beterraba sacarina.	
4.2.1	Sumo de beterraba	Sumo obtido da prensagem de beterraba vermelha (*Beta vulgaris* convar. *crassa* var. *conditiva*) com subsequente concentração e pasteurização, mantendo o típico sabor e aroma do vegetal.	Humidade, se < 50 % ou > 60 % Cinza insolúvel em HCl, se > 3,5 % da matéria seca
4.3.1	Cenouras	Raiz da cenoura amarela ou vermelha *Daucus carota* L.	
4.3.2	Peles de cenoura, vaporizadas	Produto húmido da indústria de processamento de cenouras constituído pelas peles removidas da raiz da cenoura por tratamento com vapor às quais pode ser adicionada uma massa auxiliar de amido gelatinoso de cenoura. Teor máximo de humidade: 97 %.	Cinza insolúvel em HCl, se > 3,5 % da matéria seca Humidade, se > 97 %
4.3.3	Raspas de cenoura	Produto húmido obtido por separação mecânica durante o processamento de cenouras e restos de cenouras. O produto pode ter sido submetido a tratamento térmico. Teor máximo de humidade: 97 %.	Cinza insolúvel em HCl, se > 3,5 % da matéria seca Humidade, se > 97 %
4.3.4	Flocos de cenoura	Produto obtido pela floculação de raízes de cenouras amarelas ou vermelhas, que é posteriormente seco.	
4.3.5	Cenouras secas	Raízes de cenouras amarelas ou vermelhas, independentemente da sua apresentação, que são posteriormente secas.	Fibra bruta
4.3.6	Alimento para animais à base de cenouras secas	Produto constituído pela polpa interna e pelas películas exteriores que são secas.	Fibra bruta
4.4.1	Raízes de chicória	Raízes de *Cichorium intybus* L.	

▼**M1**

Número	Designação	Descrição	Declarações obrigatórias
4.4.2	Coroas e pedúnculos de chicória	Produto fresco do processamento da chicória. É constituído principalmente por pedaços limpos de chicória e partes de folhas.	Cinza insolúvel em HCl, se > 3,5 % da matéria seca Humidade, se < 50 %
4.4.3	Sementes de chicória	Sementes de *Cichorium intybus* L.	
4.4.4	Polpa prensada de chicória	Produto do fabrico de inulina a partir de raízes de *Cichorium intybus* L. constituído por fatias de chicória mecanicamente prensadas e extratadas. Os hidratos de carbono (solúveis) da chicória e a água foram removidos parcialmente. Pode conter, no máximo, 1 % de sulfato e 0,2 % de sulfito.	Fibra bruta Cinza insolúvel em HCl, se > 3,5 % da matéria seca Humidade, se < 65 % ou > 82 %
4.4.5	Polpa seca de chicória	Produto do fabrico de inulina a partir de raízes de *Cichorium intybus* L. constituído por fatias de chicória mecanicamente prensadas, extratadas e secas. Os hidratos de carbono (solúveis) da chicória foram extratados parcialmente. Pode conter, no máximo, 2 % de sulfato e 0,5 % de sulfito.	Fibra bruta Cinza insolúvel em HCl, se > 3,5 % da matéria seca
4.4.6	Raízes de chicória em pó	Produto obtido pelo corte, secagem e trituração de raízes de chicória. Pode conter até 1 % de agentes antiaglomerantes.	Fibra bruta Cinza insolúvel em HCl, se > 3,5 % da matéria seca
4.4.7	Melaço de chicória	Produto do processamento da chicória obtido durante a produção de inulina e oligofrutose. O melaço de chicória é constituído por material vegetal orgânico e por minerais. Pode conter, no máximo, 0,5 % de agentes antiespuma.	Proteína bruta Cinza bruta Humidade, se < 20 % ou > 30 %
4.4.8	Vinassa de chicória	Subproduto do processamento da chicória, obtido após a separação da inulina e da oligofrutose e a eluição por permuta iónica. É constituído por material vegetal orgânico e por minerais. Pode conter, no máximo, 1 % de agentes antiespuma.	Proteína bruta Cinza bruta Humidade, se < 30 % ou > 40 %
4.4.9	Inulina ([2])	A inulina é um frutano extratado, por exemplo, das raízes de *Cichorium intybus* L., *Inula helenium* ou de *Helianthus tuberosus*; A inulina bruta pode conter até 1 % de sulfato e 0,5 % de sulfito.	
4.4.10	Xarope de oligofrutose	Produto obtido a partir da hidrólise parcial da inulina de *Cichorium intybus* L. O xarope de oligofrutose bruto pode conter até 1 % de sulfato e até 0,5 % de sulfito.	Humidade, se < 20 % ou > 30 %

▼M1

Número	Designação	Descrição	Declarações obrigatórias
4.4.11	Oligofrutose seca	Produto obtido a partir da hidrólise parcial da inulina de *Cichorium intybus* L. e subsequente secagem.	
4.5.1	Alho seco	Pó de cor branca a amarela de alho puro triturado, *Allium sativum* L.	
4.6.1	Mandioca; [tapioca]; [cassava]	Raízes de *Manihot esculenta* Crantz, independentemente da sua apresentação.	Humidade, se < 60 % ou > 70 %
4.6.2	Mandioca, seca; [tapioca, seca]	Raízes de mandioca, independentemente da sua apresentação, que são posteriormente secas.	Amido Cinza insolúvel em HCl, se > 3,5 % da matéria seca
4.7.1	Polpa de cebola	Produto húmido obtido durante o processamento de cebolas (género *Allium*) e constituído por cascas e cebolas inteiras. Se for decorrente do processo de produção de óleo de cebola, nesse caso é constituído principalmente por restos cozidos de cebola.	Fibra bruta Cinza insolúvel em HCl, se > 3,5 % da matéria seca
4.7.2	Cebola frita	Pedaços de cebolas descascadas e raladas que são posteriormente fritos.	Fibra bruta Cinza insolúvel em HCl, se > 3,5 % da matéria seca Matéria gorda bruta
4.7.3	Solúveis de cebola, secos	Produto seco obtido durante a transformação de cebolas frescas. É obtido por extração aquosa e/ou alcoólica, sendo a fração aquosa ou alcoólica separada e atomizada. É constituído sobretudo por hidratos de carbono.	Fibra bruta
4.8.1	Batata	Tubérculos de *Solanum tuberosum* L.	Humidade, se < 72 % ou > 88 %
4.8.2	Batata descascada	Batatas às quais foi retirada a casca por tratamento com vapor.	Amido Fibra bruta Cinza insolúvel em HCl, se > 3,5 % da matéria seca
4.8.3	Casca de batata, vaporizada	Produto húmido da indústria de processamento de batatas constituído pelas cascas removidas por tratamento com vapor dos tubérculos de batata, ao qual pode ser adicionada uma massa auxiliar de amido gelatinoso de batata. Pode ser esmagado.	Humidade, se > 93 % Cinza insolúvel em HCl, se > 3,5 % da matéria seca

▼M1

Número	Designação	Descrição	Declarações obrigatórias
4.8.4	Fragmentos de batata crua	Produto obtido das batatas, que podem ter sido descascadas, durante a preparação de produtos à base de batata para consumo humano.	Humidade, se > 88 % Cinza insolúvel em HCl, se > 3,5 % da matéria seca
4.8.5	Raspas de batata	Produto húmido obtido por separação mecânica durante o processamento de batatas e restos de batatas. O produto pode ter sido submetido a tratamento térmico.	Humidade, se > 93 % Cinza insolúvel em HCl, se > 3,5 % da matéria seca
4.8.6	Batata esmagada	Produto resultante da batata branqueada ou cozida e depois esmagada.	Amido Fibra bruta Cinza insolúvel em HCl, se > 3,5 % da matéria seca
4.8.7	Flocos de batata	Produto obtido por secagem em secador de rolos de batatas lavadas, descascadas ou não, e vaporizadas.	Amido Fibra bruta Cinza insolúvel em HCl, se > 3,5 % da matéria seca
4.8.8	Polpa de batata	Produto do fabrico de amido de batata constituído por extratado de batatas trituradas.	Humidade, se < 77 % ou > 88 %
4.8.9	Polpa de batata seca	Produto seco do fabrico de amido de batata constituído por extratado de batatas trituradas.	
4.8.10	Proteína de batata	Produto do fabrico do amido constituído principalmente por substâncias proteicas obtidas após a separação do amido.	Proteína bruta
4.8.11	Proteína de batata hidrolisada	Proteína obtida por uma hidrólise enzimática controlada da proteína da batata.	Proteína bruta
4.8.12	Proteína de batata fermentada	Produto obtido pela fermentação de proteína da batata e subsequente atomização.	Proteína bruta
4.8.13	Proteína fermentada de batata, líquida	Produto líquido obtido pela fermentação da proteína de batata.	Proteína bruta
4.8.14	Sumo de batata concentrado	Produto concentrado do fabrico do amido da batata constituído pela substância restante após remoção parcial da fibra, proteína e amido da polpa completa de batata e evaporação de parte da água.	Humidade, se < 50 % ou > 60 % Se humidade < 50 %: — Proteína bruta — Cinza bruta

▼M1

Número	Designação	Descrição	Declarações obrigatórias
4.8.15	Grânulos de batata	Batatas após lavagem, descasque, redução da dimensão (corte, floculação, etc.) e secagem.	
4.9.1	Batata-doce	Tubérculos de *Ipomoea batatas* L., independentemente da sua apresentação.	Humidade, se < 57 % ou > 78 %
4.10.1	Tupinambo; [Topinambur]	Tubérculos de *Helianthus tuberosus* L., independentemente da sua apresentação.	Humidade, se < 75 % ou > 80 %

([1]) Estas expressões diferem essencialmente em termos do teor de humidade e devem ser utilizadas conforme adequado.
([2]) Esta designação deve ser completada com a espécie vegetal.

5. *Outras sementes e frutos e seus produtos derivados*

Número	Designação	Descrição	Declarações obrigatórias
5.1.1	Bolota	Frutos inteiros de carvalho-roble (*Quercus robur* L.), carvalho-alvo (*Quercus petraea* (Matt.) Liebl.), sobreiro (*Quercus suber* L.) e outras espécies de carvalho.	
5.1.2	Bolota descascada	Produto obtido durante o descasque da bolota.	Proteína bruta Fibra bruta
5.2.1	Amêndoa	Fruto inteiro ou partido de *Prunus dulcis*, com ou sem casca.	
5.2.2	Casca de amêndoa	Películas de amêndoas obtidas de amêndoas descascadas por separação física do miolo e trituradas.	Fibra bruta
5.2.3	Bagaço de amêndoa por pressão	Produto da indústria do óleo, obtido por prensagem de miolo de amêndoa.	Proteína bruta Fibra bruta
5.3.1	Semente de anis	Sementes de *Pimpinella anisum*.	
5.4.1	Polpa de maçã seca; [Bagaço de maçã seco]	Produto obtido da produção de sumo de *Malus domestica* ou da produção de cidra. É constituído principalmente pela polpa interna e pelas películas exteriores que são secas. Pode ter sido despectinizado.	Fibra bruta
5.4.2	Polpa de maçã prensada; [Bagaço de maçã prensado]	Produto húmido obtido da produção de sumo de maçã ou da produção de cidra. É constituído principalmente pela polpa interna e pelas películas exteriores que são prensadas. Pode ter sido despectinizado.	Fibra bruta

▼**M1**

Número	Designação	Descrição	Declarações obrigatórias
5.4.3	Melaço de maçã	Produto obtido após produção de pectina de polpa de maçã. Pode ter sido despectinizado.	Proteína bruta Fibra bruta Matéria gorda bruta, se > 10 %
5.5.1	Sementes de beterraba sacarina	Sementes de beterraba sacarina.	
5.6.1	Trigo mouro	Sementes de *Fagopyrum esculentum*.	
5.6.2	Cascas e sêmea grosseira de trigo mouro	Produto obtido durante a moenda de grãos de trigo mouro.	Fibra bruta
5.6.3	Sêmea de trigo mouro	Produto do fabrico da farinha, obtido a partir de trigo mouro crivado. É constituído principalmente por partículas de endosperma, com fragmentos finos das camadas exteriores e várias partes do grão. Não pode conter mais de 10 % de fibra bruta.	Fibra bruta Amido
5.7.1	Sementes de couve-roxa	Sementes de *Brassica oleracea* var. *capitata* f. *Rubra*.	
5.8.1	Sementes de alpista	Sementes de *Phalaris canariensis*.	
5.9.1	Sementes de alcaravia	Sementes de *Carum carvi* L.	
5.12.1	Castanha partida	Produto da produção da farinha de castanha constituído principalmente por partículas de endosperma, com finos fragmentos de envelopes e alguns restos de castanhas (*Castanea* spp.).	Proteína bruta Fibra bruta
5.13.1	Polpa de citrinos ([1])	Produto obtido por prensagem de citrinos *Citrus* (L.) spp. ou durante a produção de sumo de citrinos. Pode ter sido despectinizado. Pode conter, coletivamente, até 1 % de metanol, etanol e propan-2-ol, numa base anidra.	Fibra bruta
5.13.2	Polpa de citrinos seca ([1])	Produto obtido por prensagem de citrinos ou durante a produção de sumo de citrinos, que é posteriormente seco. Pode ter sido despectinizado. Pode conter, coletivamente, até 1 % de metanol, etanol e propan-2-ol, numa base anidra.	Fibra bruta
5.14.1	Sementes de trevo violeta	Sementes de *Trifolium pratense* L.	
5.14.2	Sementes de trevo branco	Sementes de *Trifolium repens* L.	

▼**M1**

Número	Designação	Descrição	Declarações obrigatórias
5.15.1	Cascas de café	Produto obtido das sementes descascadas de *Coffea*.	Fibra bruta
5.16.1	Sementes de fidalguinhos	Sementes de *Centaurea cyanus* L.	
5.17.1	Sementes de pepino	Sementes de *Cucumis sativus* L.	
5.18.1	Sementes de cipreste	Sementes de *Cupressus* L.	
5.19.1	Tâmara	Frutos de *Phoenix dactylifera* L. Podem ser secos.	
5.19.2	Sementes de tâmara	Sementes inteiras de *Phoenix dactylifera* L.	Fibra bruta
5.20.1	Sementes de funcho	Sementes de *Foeniculum vulgare* Mill.	
5.21.1	Figo	Frutos de *Ficus carica* L. Podem ser secos.	
5.22.1	Caroços de frutos ([2])	Produto constituído pelas sementes interiores comestíveis de um fruto de casca rija ou de prunóideas.	
5.22.2	Polpa de frutos ([2])	Produto obtido durante a produção de sumo de frutos e purés de frutos. Pode ter sido despectinizado.	Fibra bruta
5.22.3	Polpa seca de frutos ([2])	Produto obtido durante a produção de sumo de frutos e purés de frutos, que é posteriormente seco. Pode ter sido despectinizado.	Fibra bruta
5.23.1	Agrião picante	Sementes de *Lepidium sativum* L.	Fibra bruta
5.24.1	Sementes de gramíneas	Sementes de gramíneas das famílias *Poaceae*, *Cyperaceae* e *Juncaceae*.	
5.25.1	Grainha de uva	Grainhas de *Vitis* L. separadas do bagaço de uva, antes da extração do óleo.	Matéria gorda bruta Fibra bruta
5.25.2	Bagaço de grainha de uva por pressão	Produto obtido da extração do óleo de grainhas de uva.	Fibra bruta
5.25.3	Bagaço de uva	Bagaço de uva, seco rapidamente após a extração do álcool, do qual se separaram tanto quanto possível os engaços e grainhas.	Fibra bruta
5.25.4	Solúveis de grainha de uva	Produto obtido a partir de grainha de uva após a produção de sumo de uvas. Contém principalmente hidratos de carbono. Pode ser concentrado.	Fibra bruta

▼M1

Número	Designação	Descrição	Declarações obrigatórias
5.26.1	Avelã	Fruto inteiro ou partido de *Corylus* (L.) spp., com ou sem películas.	
5.26.2	Bagaço de avelã obtido por pressão	Produto da indústria do óleo, obtido por prensagem de miolo de avelã.	Proteína bruta Fibra bruta
5.27.1	Pectina	A pectina é obtida por extração em fase aquosa (de variedades naturais) de plantas apropriadas, geralmente citrinos ou maçãs. Não deve ser usado outro precipitante orgânico que não o metanol, etanol e propan-2-ol. Pode conter até 1 % de metanol, etanol e propan-2-ol individualmente ou combinados, numa base anidra. A pectina é constituída essencialmente por ésteres metílicos parciais do ácido poligalaturónico e respetivos sais de amónio, sódio, potássio e cálcio.	
5.28.1	Sementes de perila	Sementes de *Perilla frutescens* L. e seus produtos da moenda.	
5.29.1	Pinhão	Sementes de *Pinus* (L.) spp.	
5.30.1	Pistácio	Frutos de *Pistacia vera* L.	
5.31.1	Sementes de plantago	Sementes de *Plantago* (L.) spp.	
5.32.1	Sementes de rábano	Sementes de *Raphanus sativus* L.	
5.33.1	Sementes de espinafres	Sementes de *Spinacia oleracea* L.	
5.34.1	Sementes de cardo	Sementes de *Carduus marianus* L.	
5.35.1	Resíduo de tomate [bagaço de tomate]	Produto obtido por prensagem de tomate *Solanum lycopersicum* L. durante a produção de sumo de tomate. É constituído principalmente por peles e sementes de tomate.	Fibra bruta
5.36.1	Sementes de milfolhada	Sementes de *Achillea millefolium* L.	
5.37.1	Bagaço de alperce por pressão	Produto da indústria do óleo, obtido por prensagem de caroços de alperce (*Prunus armeniaca* L.). Pode conter ácido cianídrico.	Proteína bruta Fibra bruta
5.38.1	Bagaço de cominho preto por pressão	Produto da indústria do óleo, obtido por prensagem de sementes de cominho preto (*Bunium persicum* L.)	Proteína bruta Fibra bruta
5.39.1	Bagaço de sementes de borragem por pressão	Produto da indústria do óleo, obtido por prensagem de sementes de borragem (*Borago officinalis* L.).	Proteína bruta Fibra bruta

▼**M1**

Número	Designação	Descrição	Declarações obrigatórias
5.40.1	Bagaço de onagra por pressão	Produto da indústria do óleo, obtido por prensagem de sementes de onagra (*Oenothera* L.)	Proteína bruta Fibra bruta
5.41.1	Bagaço de romã por pressão	Produto da indústria do óleo, obtido por prensagem de sementes de romã (*Punica granatum* L.)	Proteína bruta Fibra bruta
5.42.1	Bagaço de noz por pressão	Produto da indústria do óleo, obtido por prensagem de miolo de nozes (*Juglans regia* L.)	Proteína bruta Fibra bruta

([1]) Esta designação deve ser completada, sempre que adequado, pelo termo «despectinizado».
([2]) Esta designação deve ser completada com a espécie vegetal.

6. *Forragens e outros alimentos grosseiros e seus produtos derivados*

Número	Designação	Descrição	Declarações obrigatórias
6.1.1	Acelgas	Folhas de *Beta* spp.	
6.2.1	Plantas cerealíferas ([1])	Plantas inteiras de espécies cerealíferas ou suas partes. Podem ser secas, frescas ou ensiladas.	
6.3.1	Palha de cereal ([1])	Palhas de cereais.	
6.3.2	Palha de cereal tratada ([1]) ([2])	Produto obtido por tratamento adequado de palhas de cereais.	Sódio, se tratada com NaOH
6.4.1	Farinha de trevo	Produto obtido por secagem e moenda de trevo *Trifolium* spp. Pode conter até 20 % de luzerna (*Medicago sativa* L. e *Medicago* var. *Martyn*) ou de outras plantas forrageiras que tenham sido secas e moídas juntamente com o trevo.	Proteína bruta Fibra bruta Cinza insolúvel em HCl, se > 3,5 % da matéria seca
6.5.1	Farinha de forragem ([3]); [Farinha de erva] ([3]); [Farinha verde] ([3])	Produto obtido por secagem, moenda e, em alguns casos, compactação de plantas forrageiras.	Proteína bruta Fibra bruta Cinza insolúvel em HCl, se > 3,5 % da matéria seca
6.6.1	Erva seca no campo; [Feno]	Espécies de plantas secas no campo.	Cinza insolúvel em HCl, se > 3,5 % da matéria seca

▼M1

Número	Designação	Descrição	Declarações obrigatórias
6.6.2	Erva seca a alta temperatura	Produto obtido de plantas (qualquer variedade) que foram desidratadas artificialmente (sob qualquer forma).	Proteína bruta Fibra Cinza insolúvel em HCl, se > 3,5 % da matéria seca
6.6.3	►C1 Gramíneas; leguminosas; outras plantas [Forragens] ◄	Culturas aráveis frescas, ensiladas ou secas constituídas por gramíneas, leguminosas ou outras, descritas normalmente como silagem, feno-silagem, feno ou forragem verde.	Cinza insolúvel em HCl, se > 3,5 % da matéria seca
6.7.1	Farinha de cânhamo	Farinha triturada de folhas secas de *Cannabis sativa* L.	Proteína bruta
6.7.2	Fibra de cânhamo	Produto obtido durante o processamento do cânhamo, de cor verde, seco e fibroso.	
6.8.1	Palha de fava forrageira	Palha de fava forrageira (*Vicia faba* L. ssp. *faba* var. *equina* Pers. e var. *minuta* (Alef.) Mansf.).	
6.9.1	Palha de linho	Palha de linho (*Linum usitatissimum* L.).	
6.10.1	Luzerna; [alfafa]	Plantas das espécies *Medicago sativa* L. e *Medicago* var. Martyn ou suas partes.	Cinza insolúvel em HCl, se > 3,5 % da matéria seca
6.10.2	Luzerna seca no campo; [Alfafa seca no campo]	Luzerna seca no campo.	Cinza insolúvel em HCl, se > 3,5 % da matéria seca
6.10.3	Luzerna seca a alta temperatura; [Alfafa seca a alta temperatura]	Luzerna desidratada artificialmente sob qualquer forma.	Proteína bruta Fibra bruta Cinza insolúvel em HCl, se > 3,5 % da matéria seca
6.10.4	Luzerna extrudida; [Alfafa extrudida]	*Pellets* de alfafa que foram extrudidos.	
6.10.5	Farinha de luzerna ([4]); [Farinha de alfafa] ([4])	Produto obtido por secagem e moenda de luzerna. Pode conter até 20 % de trevo ou de outras plantas forrageiras secas e moídas juntamente com a luzerna.	Proteína bruta Fibra bruta Cinza insolúvel em HCl, se > 3,5 % da matéria seca
6.10.6	Bagaço de luzerna; [Bagaço de alfalfa]	Produto seco obtido por prensagem do sumo de luzerna.	Proteína bruta Fibra bruta

▼M1

Número	Designação	Descrição	Declarações obrigatórias
6.10.7	Concentrado proteico de luzerna; [Concentrado proteico de alfafa]	Produto obtido por secagem artificial de frações de sumo de luzerna obtido por prensagem, o qual foi separado por centrifugação e sujeito a tratamento térmico a fim de precipitar a proteína.	Proteína bruta Caroteno
6.10.8	Solúveis de luzerna	Produto obtido após a extração de proteínas do sumo de luzerna, que pode ser seco.	Proteína bruta
6.11.1	Silagem de milho	Plantas ou partes de plantas de *Zea mays* L. ssp. *mays* ensiladas.	
6.12.1	Palha de ervilha	Palha de *Pisum* spp.	
6.13.1	Palha de colza	Palha de *Brassica napus* L. ssp. *oleifera* (Metzg.) Sinsk., de «Indian sarson» *Brassica napus* L. var. *glauca* (Roxb.) O.E. Schulz e de colza *Brassica rapa* ssp. *oleifera* (Metzg.)	

(1) Esta designação deve ser completada com a espécie vegetal.
(2) Esta designação deve ser completada com a natureza do tratamento efetuado.
(3) Esta designação pode ser completada com a espécie de planta forrageira.
(4) O termo «farinha» pode ser substituído por «*pellets*». O método de secagem também pode ser indicado na designação.

7. *Outras plantas, algas e seus produtos derivados*

Número	Designação	Descrição	Declarações obrigatórias
7.1.1	Algas (1)	Algas, vivas ou processadas, incluindo algas frescas, refrigeradas ou congeladas. Pode conter, no máximo, 0,1 % de agentes antiespuma.	Proteína bruta Matéria gorda bruta Cinza bruta
7.1.2	Algas secas (1)	Produto obtido por secagem de algas. O produto pode ter sido lavado para reduzir o teor de iodo e as algas podem ter sido inativadas. Pode conter, no máximo, 0,1 % de agentes antiespuma.	Proteína bruta Matéria gorda bruta Cinza bruta
7.1.3	Bagaço de algas extratado (1)	Produto da indústria do óleo de algas, obtido por extração de algas. As algas foram inativadas. Pode conter, no máximo, 0,1 % de agentes antiespuma.	Proteína bruta Matéria gorda bruta Cinza bruta
7.1.4	Óleo de algas (1)	Óleo obtido por extração a partir de algas. Pode conter, no máximo, 0,1 % de agentes antiespuma.	Humidade, se > 1 %
7.1.5	Extrato de algas (1); [Fração de algas] (1)	Extrato aquoso ou alcoólico de algas que contém principalmente hidratos de carbono. Pode conter, no máximo, 0,1 % de agentes antiespuma.	

▼M1

Número	Designação	Descrição	Declarações obrigatórias
7.1.6	Farinha de algas marinhas	Produto obtido por secagem e esmagamento de macro-algas, em especial de algas marinhas castanhas. Pode ter sido lavado para reduzir o teor de iodo. Pode conter, no máximo, 0,1 % de agentes antiespuma.	Cinza bruta
7.3.1	Cascas ([1])	Cascas limpas e secas de árvores ou arbustos.	Fibra bruta
7.4.1	Flores ([1]) secas	Todas as partes de flores secas de plantas comestíveis e suas frações.	Fibra bruta
7.5.1	Brócolos secos	Produto obtido por secagem de *Brassica oleracea* L. após lavagem, redução da dimensão (corte, floculação, etc.) e remoção do teor de água.	
7.6.1	Melaço de cana (de açúcar)	Produto xaroposo obtido durante o fabrico ou a refinação de açúcar de *Saccharum L.* Pode conter, no máximo, 0,5 % de agentes antiespuma, 0,5 % de agentes desincrustantes, 3,5 % de sulfato e 0,25 % de sulfito.	Açúcares totais, expressos em sacarose Humidade, se > 30 %
7.6.2	Melaço de cana (de açúcar) parcialmente desaçucarado	Produto obtido após nova extração com recurso à utilização de água de sacarose de melaços de cana-de-açúcar.	Açúcares totais, expressos em sacarose Humidade, se > 28 %
7.6.3	Açúcar (de cana) [sacarose]	Açúcar extraído da cana-de-açúcar com recurso à utilização de água.	
7.6.4	Bagaço de cana	Produto obtido durante a extração com água do açúcar da cana-de-açúcar. É constituído principalmente por fibra.	Fibra bruta
7.7.1	Folhas secas ([1])	Folhas secas de plantas consumíveis e suas frações.	Fibra bruta
7.8.1	Lenhinocelulose	Produto obtido por processamento mecânico de madeira bruta natural seca que é constituído principalmente por lenhinocelulose. Deve ter-se em conta o teor natural de oligoelementos.	Fibra bruta
7.8.2	Celulose em pó	Produto obtido por decomposição, separação da lenhina e subsequente limpeza como celulose de fibras vegetais de madeira não tratada e modificada unicamente por processamento mecânico. NDF (fibra por detergente neutro): no mínimo 87 %	Fibra bruta

▼M1

Número	Designação	Descrição	Declarações obrigatórias
7.9.1	Raiz de alcaçuz	Raízes de *Glycyrrhiza* L.	
7.10.1	Hortelã	Produto obtido da secagem das partes aéreas de *Mentha apicata*, *Mentha piperita* ou *Mentha viridis* (L.), independentemente da sua apresentação.	
7.11.1	Espinafre seco	Produto obtido por secagem de *Spinacia oleracea* L., independentemente da sua apresentação.	
7.12.1	Iúca *schidigera*	*Yucca schidigera* Roezl. pulverizada.	Fibra bruta
7.12.2	Sumo de iúca *schidigera*	Produto obtido pelo corte e prensagem de caules de *Yucca schidigera*, composto essencialmente por hidratos de carbono.	
7.13.1	Carvão vegetal; [carvão]	Produto obtido pela carbonização de matérias vegetais orgânicas.	Fibra bruta
7.14.1	Madeira ([1])	Madeira ou fibras de madeira não tratada quimicamente.	Fibra bruta
7.15.1	Farinha de *Solanum glaucophyllum*	Produto obtido após secagem e trituração das folhas de *Solanum glaucophyllum*	Fibra bruta Vitamina D_3

([1]) Esta designação deve ser completada com a espécie vegetal ou a alga.

8. *Produtos lácteos e seus produtos derivados*

As matérias-primas para alimentação animal do presente capítulo devem preencher os requisitos do Regulamento (CE) n.º 1069/2009 e do Regulamento (UE) n.º 142/2011 e podem estar sujeitas a restrições nos termos do Regulamento (CE) n.º 999/2001.

Número	Designação	Descrição	Declarações obrigatórias
8.1.1	Manteiga e produtos à base de manteiga	Manteiga e produtos obtidos pela produção ou processamento de manteiga (por ex., soro de manteiga), exceto quando mencionados separadamente.	Proteína bruta Matéria gorda bruta Lactose Humidade, se > 6 %
8.2.1	Leitelho/leitelho em pó ([1])	Produto obtido por butirificação da nata para separação da manteiga ou processo semelhante. Pode ser aplicada concentração ou secagem. Quando especificamente preparado como matéria-prima para alimentação animal, pode incluir:	Proteína bruta Matéria gorda bruta Lactose Humidade, se > 6 %

▼M1

Número	Designação	Descrição	Declarações obrigatórias
		— até 0,5 % de fosfatos, por ex., polifosfatos (por ex., hexametafosfato de sódio), difosfatos (por ex., pirofosfato de tetrassódio), utilizados para reduzir a viscosidade e estabilizar as proteínas durante a transformação; — até 0,3 % de ácidos inorgânicos: ácido sulfúrico, ácido clorídrico, ácido fosfórico, utilizados para ajustamentos de pH em muitas etapas dos processos de produção; — até 0,5 % de bases, por exemplo, hidróxidos de sódio, potássio, cálcio, magnésio, usados para ajustamentos de pH em muitas etapas dos processos de produção; — até 2 % de agentes fluidificantes, por exemplo, dióxido de silício, trifosfato de pentassódio, fosfato de tricálcio, utilizados para melhorar as propriedades de fluidez do pó.	
8.3.1	Caseína	Produto obtido a partir de leite desnatado ou de leitelho, por secagem da caseína precipitada através de ácidos ou de coalho.	Proteína bruta Humidade, se > 10 %
8.4.1	Caseinatos	Produto extraído da coalhada ou da caseína através da utilização de substâncias neutralizantes e secagem.	Proteína bruta Humidade, se > 10 %
8.5.1	Queijo e produtos à base de queijo	Queijo e produtos feitos de queijo e de produtos à base de leite.	Proteína bruta Matéria gorda bruta
8.6.1	Colostro/colostro em pó ([1])	Fluido excretado pelas glândulas mamárias de animais produtores de leite até cinco dias após o parto. Pode ser aplicada concentração ou secagem.	Proteína bruta
8.7.1	Subprodutos lácteos	Produtos obtidos da produção de produtos lácteos (incluindo, mas não se limitando a: restos de géneros alimentícios à base de produtos lácteos, impurezas decorrentes da centrifugação ou da separação, água branca, minerais do leite). Quando especificamente preparado como matéria-prima para alimentação animal, pode incluir:	Humidade Proteína bruta Matéria gorda bruta Açúcares totais, expressos em sacarose

▼M1

Número	Designação	Descrição	Declarações obrigatórias
		— até 0,5 % de fosfatos, por ex., polifosfatos (por ex., hexametafosfato de sódio), difosfatos (por ex., pirofosfato de tetrassódio), utilizados para reduzir a viscosidade e estabilizar as proteínas durante a transformação; — até 0,3 % de ácidos inorgânicos: ácido sulfúrico, ácido clorídrico, ácido fosfórico, utilizados para ajustamentos de pH em muitas etapas dos processos de produção; — até 0,5 % de bases, por exemplo, hidróxidos de sódio, potássio, cálcio, magnésio, usados para ajustamentos de pH em muitas etapas dos processos de produção; — até 2 % de agentes fluidificantes, por exemplo, dióxido de silício, trifosfato de pentassódio, fosfato de tricálcio, utilizados para melhorar as propriedades de fluidez do pó.	
8.8.1	Produtos lácteos fermentados	Produtos obtidos pela fermentação do leite (por ex., iogurte, etc.).	Proteína bruta Matéria gorda bruta
8.9.1	Lactose	Açúcar separado do leite ou do soro de leite por purificação e secagem.	Humidade, se > 5 %
8.10.1	Leite/Leite em pó ([1])	Secreção mamária normal obtida de uma ou mais ordenhas. Pode ser aplicada concentração ou secagem.	Proteína bruta Matéria gorda bruta Humidade, se > 5 %
8.11.1	Leite desnatado, leite desnatado em pó ([1])	Leite cujo teor de matéria gorda foi reduzido por separação. Pode ser aplicada concentração ou secagem.	Proteína bruta Humidade, se > 5 %
8.12.1	Gordura do leite	Produto obtido pela desnatagem do leite.	Matéria gorda bruta
8.13.1	Proteína de leite em pó	Produto obtido por secagem dos constituintes proteicos extraídos do leite através de tratamento químico ou físico.	Proteína bruta Humidade, se > 8 %
8.14.1	Leite condensado e evaporado e seus produtos	Leite condensado e evaporado e produtos obtidos pela produção ou processamento destes produtos.	Proteína bruta Matéria gorda bruta Humidade, se > 5 %

▼M1

Número	Designação	Descrição	Declarações obrigatórias
8.15.1	Permeato lácteo/Permeato lácteo em pó (1)	Produto obtido da fase líquida da filtração (ultra, nano ou micro) do leite e do qual a lactose pode ter sido parcialmente removida. Pode ser aplicada osmose inversa, concentração e/ou secagem.	Cinza bruta Proteína bruta Lactose Humidade, se > 8 %
8.16.1	►C1 Concentrado lácteo/Concentrado lácteo em pó (1) ◄	Produto retido pela membrana na filtração (ultra, nano ou micro) do leite. Pode ser aplicada concentração ou secagem.	Proteína bruta Cinza bruta Lactose Humidade, se > 8 %
8.17.1	Soro de leite/Soro de leite em pó (1)	Produto do fabrico de queijo, quark ou caseína ou processos semelhantes. Pode ser aplicada concentração ou secagem. Quando especificamente preparado como matéria-prima para alimentação animal, pode incluir: — até 0,5 % de fosfatos, por ex., polifosfatos (por ex., hexametafosfato de sódio), difosfatos (por ex., pirofosfato de tetrassódio), utilizados para reduzir a viscosidade e estabilizar as proteínas durante a transformação; — até 0,3 % de ácidos inorgânicos: ácido sulfúrico, ácido clorídrico, ácido fosfórico, utilizados para ajustamentos de pH em muitas etapas dos processos de produção; — até 0,5 % de bases, por exemplo, hidróxidos de sódio, potássio, cálcio, magnésio, usados para ajustamentos de pH em muitas etapas dos processos de produção; — até 2 % de agentes fluidificantes, por exemplo, dióxido de silício, trifosfato de pentassódio, fosfato de tricálcio, utilizados para melhorar as propriedades de fluidez do pó.	Proteína bruta Lactose Humidade, se > 8 % Cinza bruta
8.18.1	Soro de leite deslactosado/Soro de leite em pó deslactosado (1)	Soro de leite ao qual foi parcialmente retirada a lactose. Pode ser aplicada concentração ou secagem. Quando especificamente preparado como matéria-prima para alimentação animal, pode incluir:	Proteína bruta Lactose Humidade, se > 8 % Cinza bruta

▼M1

Número	Designação	Descrição	Declarações obrigatórias
		— até 0,5 % de fosfatos, por ex., polifosfatos (por ex., hexametafosfato de sódio), difosfatos (por ex., pirofosfato de tetrassódio), utilizados para reduzir a viscosidade e estabilizar as proteínas durante a transformação; — até 0,3 % de ácidos inorgânicos: ácido sulfúrico, ácido clorídrico, ácido fosfórico, utilizados para ajustamentos de pH em muitas etapas dos processos de produção; — até 0,5 % de bases, por exemplo, hidróxidos de sódio, potássio, cálcio, magnésio, usados para ajustamentos de pH em muitas etapas dos processos de produção; — até 2 % de agentes fluidificantes, por exemplo, dióxido de silício, trifosfato de pentassódio, fosfato de tricálcio, utilizados para melhorar as propriedades de fluidez do pó.	
8.19.1	Proteína de soro de leite/Proteína de soro de leite em pó ([1])	Produto obtido por secagem dos constituintes proteicos extraídos do soro de leite através de tratamento químico ou físico. Pode ser aplicada concentração ou secagem. Quando especificamente preparado como matéria-prima para alimentação animal, pode incluir: — até 0,5 % de fosfatos, por ex., polifosfatos (por ex., hexametafosfato de sódio), difosfatos (por ex., pirofosfato de tetrassódio), utilizados para reduzir a viscosidade e estabilizar as proteínas durante a transformação; — até 0,3 % de ácidos inorgânicos: ácido sulfúrico, ácido clorídrico, ácido fosfórico, utilizados para ajustamentos de pH em muitas etapas dos processos de produção; — até 0,5 % de bases, por exemplo, hidróxidos de sódio, potássio, cálcio, magnésio, usados para ajustamentos de pH em muitas etapas dos processos de produção; — até 2 % de agentes fluidificantes, por exemplo, dióxido de silício, trifosfato de pentassódio, fosfato de tricálcio, utilizados para melhorar as propriedades de fluidez do pó.	Proteína bruta Humidade, se > 8 %

▼**M1**

Número	Designação	Descrição	Declarações obrigatórias
8.20.1	Soro de leite desmineralizado, deslactosado/Soro de leite em pó desmineralizado, deslactosado ([1])	Soro de leite, ao qual se retiraram parcialmente a lactose e os minerais. Pode ser aplicada concentração ou secagem. Quando especificamente preparado como matéria-prima para alimentação animal, pode incluir: — até 0,5 % de fosfatos, por ex., polifosfatos (por ex., hexametafosfato de sódio), difosfatos (por ex., pirofosfato de tetrassódio), utilizados para reduzir a viscosidade e estabilizar as proteínas durante a transformação; — até 0,3 % de ácidos inorgânicos: ácido sulfúrico, ácido clorídrico, ácido fosfórico, utilizados para ajustamentos de pH em muitas etapas dos processos de produção; — até 0,5 % de bases, por exemplo, hidróxidos de sódio, potássio, cálcio, magnésio, usados para ajustamentos de pH em muitas etapas dos processos de produção; — até 2 % de agentes fluidificantes, por exemplo, dióxido de silício, trifosfato de pentassódio, fosfato de tricálcio, utilizados para melhorar as propriedades de fluidez do pó.	Proteína bruta Lactose Cinza bruta Humidade, se > 8 %
8.21.1	Permeato de soro de leite/Permeato de soro de leite em pó ([1])	Produto obtido da fase líquida da filtração (ultra, nano ou micro) do soro de leite e do qual a lactose pode ter sido parcialmente removida. Pode ser aplicada osmose inversa, concentração e/ou secagem. Quando especificamente preparado como matéria-prima para alimentação animal, pode incluir: — até 0,5 % de fosfatos, por ex., polifosfatos (por ex., hexametafosfato de sódio), difosfatos (por ex., pirofosfato de tetrassódio), utilizados para reduzir a viscosidade e estabilizar as proteínas durante a transformação; — até 0,3 % de ácidos inorgânicos: ácido sulfúrico, ácido clorídrico, ácido fosfórico, utilizados para ajustamentos de pH em muitas etapas dos processos de produção; — até 0,5 % de bases, por exemplo, hidróxidos de sódio, potássio, cálcio, magnésio, usados para ajustamentos de pH em muitas etapas dos processos de produção;	Cinza bruta Proteína bruta Lactose Humidade, se > 8 %

▼M1

Número	Designação	Descrição	Declarações obrigatórias
		— até 2 % de agentes fluidificantes, por exemplo, dióxido de silício, trifosfato de pentassódio, fosfato de tricálcio, utilizados para melhorar as propriedades de fluidez do pó.	
8.22.1	Concentrado de soro de leite/Concentrado de soro de leite em pó ([1])	Produto retido pela membrana na filtração (ultra, nano ou micro) do soro de leite. Pode ser aplicada concentração ou secagem. Quando especificamente preparado como matéria-prima para alimentação animal, pode incluir: — até 0,5 % de fosfatos, por ex., polifosfatos (por ex., hexametafosfato de sódio), difosfatos (por ex., pirofosfato de tetrassódio), utilizados para reduzir a viscosidade e estabilizar as proteínas durante a transformação; — até 0,3 % de ácidos inorgânicos: ácido sulfúrico, ácido clorídrico, ácido fosfórico, utilizados para ajustamentos de pH em muitas etapas dos processos de produção; — até 0,5 % de bases, por exemplo, hidróxidos de sódio, potássio, cálcio, magnésio, usados para ajustamentos de pH em muitas etapas dos processos de produção; — até 2 % de agentes fluidificantes, por exemplo, dióxido de silício, trifosfato de pentassódio, fosfato de tricálcio, utilizados para melhorar as propriedades de fluidez do pó.	Proteína bruta Cinza bruta Lactose Humidade, se > 8 %

([1]) Estas expressões não são sinónimas e diferem essencialmente em termos do teor de humidade; utilizar a respetiva expressão, conforme adequado.

9. *Produtos de animais terrestres e seus produtos derivados*

As matérias-primas para alimentação animal do presente capítulo devem preencher os requisitos do Regulamento (CE) n.º 1069/2009 e do Regulamento (UE) n.º 142/2011 e podem estar sujeitas a restrições nos termos do Regulamento (CE) n.º 999/2001

Número	Designação	Descrição	Declarações obrigatórias
9.1.1	Subprodutos animais ([1])	Animais terrestres inteiros, ou partes de animais terrestres, de sangue quente frescos, congelados, cozidos, tratados com ácido ou secos.	Proteína bruta Matéria gorda bruta Humidade, se > 8 %

▼M1

Número	Designação	Descrição	Declarações obrigatórias
9.2.1	Gordura animal ([2])	Produto constituído por matéria gorda de animais terrestres, incluindo invertebrados, com exceção de espécies patogénicas para o ser humano, e animais em todas as fases da vida. Se extraído com solventes, pode conter, no máximo, 0,1 % de hexano.	Matéria gorda bruta Humidade, se > 1 %
9.3.1	Subprodutos apícolas	Mel, ceras de abelhas, geleia real, própolis, pólen, processados ou não processados.	Açúcares totais, expressos em sacarose
9.4.1	Proteínas animais transformadas ([2])	Produto obtido por aquecimento, secagem e trituração da totalidade ou de partes de animais terrestres, incluindo invertebrados, com exceção de espécies patogénicas para o ser humano, e animais em todas as fases da vida, dos quais a gordura pode ter sido parcialmente extraída ou separada por processos físicos. Se extraído com solventes, pode conter, no máximo, 0,1 % de hexano.	Proteína bruta Matéria gorda bruta Cinza bruta Humidade, se > 8 %
9.5.1	Proteínas derivadas da produção de gelatina ([2])	Proteínas animais secas derivadas da produção de gelatina obtida a partir de matérias-primas conformes ao disposto no Regulamento (CE) n.º 853/2004.	Proteína bruta Matéria gorda bruta Cinza bruta Humidade, se > 8 %
9.6.1	Proteínas animais hidrolisadas ([2])	Polipéptidos, péptidos e aminoácidos, e suas misturas, obtidos por hidrólise de subprodutos animais, que podem ser concentrados por secagem.	Proteína bruta Humidade, se > 8 %
9.7.1	Farinha de sangue ([2])	Produto derivado do tratamento térmico do sangue de animais de sangue quente abatidos.	Proteína bruta Humidade, se > 8 %
9.8.1	Produtos à base de sangue ([1])	Produtos derivados do sangue ou de frações do sangue de animais de sangue quente abatidos; incluem-se aqui o plasma seco/congelado/líquido, o sangue total seco, os glóbulos vermelhos secos/congelados/líquidos ou as respetivas frações e misturas.	Proteína bruta Humidade, se > 8 %
9.9.1	Restos de cozinha e mesa [reciclagem de restos de cozinha e mesa]	Todos os restos alimentares de origem animal, incluindo óleos alimentares utilizados, provenientes de restaurantes, instalações de fornecimento de comidas e cozinhas, incluindo cozinhas centrais e cozinhas de casas particulares.	Proteína bruta Matéria gorda bruta Cinza bruta Humidade, se > 8 %

▼**M1**

Número	Designação	Descrição	Declarações obrigatórias
9.10.1	Colagénio ([2])	Produto à base de proteínas derivado de ossos, couros, peles e tendões de animais.	Proteína bruta Humidade, se > 8 %
9.11.1	Farinha de penas	Produto obtido por secagem e trituração de penas de animais abatidos, podendo ser hidrolisado.	Proteína bruta Humidade, se > 8 %
9.12.1	Gelatina ([2])	Proteínas naturais solúveis, coaguladas ou não, obtidas pela hidrólise parcial do colagénio produzido a partir de ossos, couros e peles e tendões e nervos de animais.	Proteína bruta Humidade, se > 8 %
9.13.1	Torresmos ([2])	Produto obtido do fabrico de sebo, banha e outras gorduras de origem animal extraídas ou separadas por processos físicos, fresco, congelado ou seco. Se extraído com solventes, pode conter, no máximo, 0,1 % de hexano.	Proteína bruta Matéria gorda bruta Cinza bruta Humidade, se > 8 %
9.14.1	Produtos de origem animal ([1])	Restos de géneros alimentícios que contenham produtos de origem animal; com ou sem tratamento, frescos, congelados, secos.	Proteína bruta Matéria gorda bruta Humidade, se > 8 %
9.15.1	Ovos	Ovos inteiros de *Gallus gallus* L. com ou sem casca.	
9.15.2	Albúmen	Produto obtido de ovos após a separação das cascas e das gemas, pasteurizado e possivelmente desnaturado.	Proteína bruta Método de desnaturação, se aplicável
9.15.3	Ovoprodutos secos	Produtos constituídos por ovos secos pasteurizados, sem cascas, ou uma mistura de proporções variáveis de albúmen seca e de gema de ovo seca.	Proteína bruta Matéria gorda bruta Humidade, se > 5 %
9.15.4	Ovos em pó açucarados	Ovos inteiros, ou partes de ovo, secos.	Proteína bruta Matéria gorda bruta Humidade, se > 5 % Açúcares totais, expressos em sacarose

▼M1

Número	Designação	Descrição	Declarações obrigatórias
9.15.5	Cascas de ovo secas	Produto obtido de ovos de aves de capoeira após remoção do conteúdo (gema e clara). As cascas são secas.	Cinza bruta
9.16.1	Invertebrados terrestres, vivos (1)	Invertebrados terrestres vivos, em todas as fases da vida, à exceção de espécies com efeitos adversos para a saúde dos seres humanos, dos animais e das plantas.	
9.16.2	Invertebrados terrestres, mortos (1)	Invertebrados terrestres mortos, em todas as fases da vida, à exceção de espécies com efeitos adversos para a saúde dos seres humanos, dos animais e das plantas, com ou sem tratamento mas não transformados tal como se refere no Regulamento (CE) n.º 1069/2009.	Proteína bruta Matéria gorda bruta Cinza bruta

(1) Sem prejuízo de requisitos obrigatórios sobre os documentos comerciais e certificados sanitários aplicáveis aos subprodutos animais e produtos derivados, como previsto no Regulamento (UE) n.º 142/2011 (anexo VIII, capítulo III), caso o catálogo seja utilizado para fins de rotulagem, a designação deve ser substituída, conforme o caso:
— pela espécie animal, e
— pela parte do produto de origem animal (por exemplo, fígado, carne (apenas se músculo esquelético)), e/ou
— pela fase da vida (por exemplo, larva), e/ou
— pela designação da espécie animal não utilizada relativamente à proibição da reciclagem intra-espécies (por ex., isento de aves de capoeira)
ou completada, conforme apropriado,
— pela espécie animal, e/ou
— pela parte do produto de origem animal (por exemplo, fígado, carne (apenas se músculo esquelético)), e/ou
— pela fase da vida (por exemplo, larva), e/ou
— pela designação da espécie animal não utilizada relativamente à proibição da reciclagem intra-espécies.

(2) Sem prejuízo de requisitos obrigatórios sobre os documentos comerciais e certificados sanitários aplicáveis aos subprodutos animais e produtos derivados, como previsto no Regulamento (UE) n.º 142/2011 (anexo VIII, capítulo III), caso o catálogo seja utilizado para fins de rotulagem, a designação deve ser completada consoante o apropriado
— a espécie animal processada (por exemplo, suína, ruminante, aviária, inseto), e/ou
— pela fase da vida (por exemplo, larva), e/ou
— pela matéria transformada (por exemplo, osso), e/ou
— pelo processo utilizado (por exemplo, desengordurado, refinado), e/ou
— pela designação da espécie animal não utilizada relativamente à proibição da reciclagem intra-espécies (por ex., isento de aves de capoeira).

10. *Peixes, outros animais aquáticos e produtos deles derivados*

As matérias-primas para alimentação animal do presente capítulo devem preencher os requisitos do Regulamento (CE) n.º 1069/2009 e do Regulamento (UE) n.º 142/2011 e podem estar sujeitas a restrições nos termos do Regulamento (CE) n.º 999/2001

Número	Designação	Descrição	Declarações obrigatórias
10.1.1	Invertebrados aquáticos (1)	Invertebrados marinhos ou de água doce, ou partes de invertebrados marinhos ou de água doce, em todas as fases da vida, à exceção de espécies patogénicas para os seres humanos e os animais; com ou sem tratamento, frescos, congelados, secos.	Proteína bruta Matéria gorda bruta Cinza bruta
10.2.1	Subprodutos de animais aquáticos (1)	Provenientes de instalações ou unidades que preparam ou fabricam produtos para consumo humano; com ou sem tratamento, frescos, congelados, secos.	Proteína bruta Matéria gorda bruta Cinza bruta

▼**M1**

Número	Designação	Descrição	Declarações obrigatórias
10.3.1	Farinha de crustáceos ([2])	Produto obtido por aquecimento, prensagem e secagem de crustáceos inteiros, ou partes de crustáceos, incluindo camarões selvagens ou de piscicultura.	Cálcio Cinza insolúvel em HCl, se > 5 %
10.4.1	Peixe ([2])	Peixe inteiro ou partes de peixe: fresco, congelado, cozido, tratado com ácido ou seco.	Proteína bruta Humidade, se > 8 %
10.4.2	Farinha de peixe ([2])	Produto obtido por aquecimento, prensagem e secagem de peixe inteiro, ou partes de peixe, aos quais podem ter sido adicionados novamente solúveis de peixe antes da secagem.	Proteína bruta Matéria gorda bruta Cinza bruta, se > 20 % Humidade, se > 8 %
10.4.3	Solúveis de peixe	Produto condensado obtido durante o fabrico de farinha de peixe, separado e estabilizado por acidificação ou secagem.	Proteína bruta Matéria gorda bruta Humidade, se > 5 %
10.4.4	Proteína de peixe hidrolisada	Proteína obtida por hidrólise de peixe inteiro, ou partes de peixe, que pode ser concentrada por secagem.	Proteína bruta Matéria gorda bruta Cinza bruta, se > 20 % Humidade, se > 8 %
10.4.5	Farinha de espinhas de peixe	Produto obtido por aquecimento, prensagem e secagem de partes de peixe. É constituído principalmente por espinhas de peixe.	Cinza bruta
10.4.6	Óleo de peixe	Óleo obtido de peixe, ou partes de peixe, com posterior centrifugação para remover a água (pode incluir pormenores específicos à espécie, por ex., óleo de fígado de bacalhau).	Matéria gorda bruta Humidade, se > 1 %
10.4.7	Óleo de peixe, hidrogenado	Óleo obtido a partir da hidrogenação de óleo de peixe.	Humidade, se > 1 %
10.4.8	Estearina de óleo de peixe [Óleo de peixe neutralizado a frio (*winterizado*)]	Fração do óleo de peixe com um elevado teor de gorduras saturadas durante a refinação do óleo de peixe bruto através do processo de neutralização a frio (*winterização*) em que as gorduras saturadas são congeladas e posteriormente recuperadas.	Matéria gorda bruta Humidade, se > 1 %

▼**M1**

Número	Designação	Descrição	Declarações obrigatórias
10.5.1	Óleo de krill	Óleo obtido de krill planctónico marinho cozido e prensado com posterior centrifugação para remover a água.	Humidade, se > 1 %
10.5.2	Proteína de concentrado de krill hidrolisado	Produto obtido por hidrólise enzimática de krill inteiro, ou partes de krill, concentrado frequentemente por secagem.	Proteína bruta Matéria gorda bruta Cinza bruta, se > 20 % Humidade, se > 8 %
10.6.1	Farinha de anelídeos marinhos	Produto obtido por aquecimento e secagem de anelídeos marinhos inteiros, ou partes de anelídeos marinhos, incluindo *Nereis virens* M. Sars.	Matéria gorda bruta Cinza, se > 20 % Humidade, se > 8 %
10.7.1	Farinha de zooplâncton marinho	Produto obtido por aquecimento, prensagem e secagem de zooplâncton marinho, por ex., krill.	Proteína bruta Matéria gorda bruta Cinza bruta, se > 20 % Humidade, se > 8 %
10.7.2	Óleo de zooplâncton marinho	Óleo obtido de zooplâncton marinho cozido e prensado com posterior centrifugação para remover a água.	Humidade, se > 1 %
10.8.1	Farinha de molusco	Produto obtido por aquecimento e secagem de moluscos inteiros, ou partes de moluscos, incluindo lulas e bivalves.	Proteína bruta Matéria gorda bruta Cinza bruta, se > 20 % Humidade, se > 8 %
10.9.1	Farinha de lulas	Produto obtido por aquecimento, prensagem e secagem de lulas inteiras ou partes de lulas.	Proteína bruta Matéria gorda bruta Cinza bruta, se > 20 % Humidade, se > 8 %

▼M1

Número	Designação	Descrição	Declarações obrigatórias
10.10.1	Farinha de estrela-do-mar	Produto obtido por aquecimento, prensagem e secagem de *Asteroidea* inteiras ou partes de *Asteroidea*.	Proteína bruta Matéria gorda bruta Cinza bruta, se > 20 % Humidade, se > 8 %

([1]) Esta designação deve ser completada com a espécie.
([2]) Esta designação deve ser completada com a espécie sempre que produzida a partir de peixe/crustáceos de piscicultura, conforme for relevante.

11. *Minerais e seus produtos derivados*

As matérias-primas para alimentação animal do presente capítulo que contenham produtos de origem animal devem preencher os requisitos do Regulamento (CE) n.º 1069/2009 e do Regulamento (UE) n.º 142/2011 e podem estar sujeitas a restrições nos termos do Regulamento (CE) n.º 999/2001

Número	Designação	Descrição	Declarações obrigatórias
11.1.1	Carbonato de cálcio ([1]); [calcário]	Produto obtido através da trituração de fontes de carbonato de cálcio ($CaCO_3$), como calcário, ou por precipitação com uma solução ácida. Pode conter até 0,25 % de propilenoglicol. Pode conter, no máximo, 0,1 % de adjuvantes de trituração.	Cálcio Cinza insolúvel em HCl, se > 5 %
11.1.2	Conchas marinhas calcárias	Produto de origem natural obtido a partir de conchas marinhas calcárias moídas ou granuladas, tais como conchas de ostras ou outras.	Cálcio Cinza insolúvel em HCl, se > 5 %
11.1.3	Carbonato de cálcio e magnésio	Mistura natural de carbonato de cálcio ($CaCO_3$) e de carbonato de magnésio ($MgCO_3$). Pode conter, no máximo, 0,1 % de adjuvantes de trituração.	Cálcio Magnésio Cinza insolúvel em HCl, se > 5 %
11.1.4	Maërl	Produto de origem natural obtido a partir de algas marinhas calcárias moídas ou granuladas.	Cálcio Cinza insolúvel em HCl, se > 5 %
11.1.5	Lithotamnion	Produto de origem natural obtido a partir de algas marinhas calcárias (*Phymatolithon calcareum* (Pall.)), moídas ou granuladas.	Cálcio Cinza insolúvel em HCl, se > 5 %
11.1.6	Cloreto de cálcio	Cloreto de cálcio ($CaCl_2$). Pode conter, no máximo, 0,2 % de sulfato de bário.	Cálcio Cinza insolúvel em HCl, se > 5 %
11.1.7	Hidróxido de cálcio	Hidróxido de cálcio ($Ca(OH)_2$). Pode conter, no máximo, 0,1 % de adjuvantes de trituração.	Cálcio Cinza insolúvel em HCl, se > 5 %

▼**M1**

Número	Designação	Descrição	Declarações obrigatórias
11.1.8	Sulfato de cálcio anidro	Sulfato de cálcio anidro ($CaSO_4$) obtido por trituração de sulfato de cálcio anidro ou por desidratação de sulfato de cálcio di-hidratado.	Cálcio Cinza insolúvel em HCl, se > 5 %
11.1.9	Sulfato de cálcio hemi-hidratado	Sulfato de cálcio hemi-hidratado ($CaSO_4 \times \frac{1}{2} H_2O$) obtido por desidratação parcial de sulfato de cálcio di-hidratado.	Cálcio Cinza insolúvel em HCl, se > 5 %
11.1.10	Sulfato de cálcio di-hidratado	Sulfato de cálcio di-hidratado ($CaSO_4 \times 2H_2O$) obtido por trituração de sulfato de cálcio di-hidratado, ou por hidratação de sulfato de cálcio na forma hemi-hidratada.	Cálcio Cinza insolúvel em HCl, se > 5 %
11.1.11	Sais de cálcio de ácidos orgânicos ([2])	Sais de cálcio de ácidos orgânicos comestíveis com, pelo menos, 4 átomos de carbono.	Cálcio cido orgânico
11.1.12	Óxido de cálcio	Óxido de cálcio (CaO) obtido da calcificação de calcário natural. Pode conter, no máximo, 0,1 % de adjuvantes de trituração.	Cálcio Cinza insolúvel em HCl, se > 5 %
11.1.13	Gluconato de cálcio	Sal de cálcio do ácido glucónico expresso normalmente como $Ca(C_6H_{11}O_7)_2$ e suas formas hidratadas.	Cálcio Cinza insolúvel em HCl, se > 5 %
11.1.15	Sulfato/Carbonato de cálcio	Produto obtido durante o fabrico de carbonato de sódio.	Cálcio Cinza insolúvel em HCl, se > 5 %
11.1.16	Pidolato de cálcio	L-Pidolato de cálcio ($C_{10}H_{12}CaN_2O_6$). Pode conter até 5 % de ácido glutâmico.	Cálcio Cinza insolúvel em HCl, se > 5 %
11.1.17	Óxido de cálcio carbonato-magnésio	Produto obtido por aquecimento de cálcio e magnésio naturais que contenham substâncias como a dolomite. Pode conter, no máximo, 0,1 % de adjuvantes de trituração.	Cálcio Magnésio
11.2.1	Óxido de magnésio	Óxido de magnésio (MgO) calcinado com um teor de MgO não inferior a 70 %.	Magnésio Cinza insolúvel em HCl, se > 15 %, Teor de ferro como Fe_2O_3, se > 5 %.
11.2.2	Sulfato de magnésio hepta-hidratado	Sulfato de magnésio ($MgSO_4 \times 7 H_2O$).	Magnésio Enxofre Cinza insolúvel em HCl, se > 15 %
11.2.3	Sulfato de magnésio monohidratado	Sulfato de magnésio ($MgSO_4 \times H_2O$).	Magnésio Enxofre Cinza insolúvel em HCl, se > 15 %

▼**M1**

Número	Designação	Descrição	Declarações obrigatórias
11.2.4	Sulfato de magnésio anidro	Sulfato de magnésio anidro ($MgSO_4$).	Magnésio Enxofre Cinza insolúvel em HCl, se > 10 %
11.2.5	Propionato de magnésio	Propionato de magnésio ($C_6H_{10}MgO_4$).	Magnésio
11.2.6	Cloreto de magnésio	Cloreto de magnésio ($MgCl_2$) ou solução obtida pela concentração natural de água do mar após depósito do cloreto de sódio.	Magnésio Cloro Cinza insolúvel em HCl, se > 10 %
11.2.7	Carbonato de magnésio	Carbonato de magnésio natural ($MgCO_3$).	Magnésio Cinza insolúvel em HCl, se > 10 %
11.2.8	Hidróxido de magnésio	Hidróxido de magnésio ($Mg(OH)_2$).	Magnésio Cinza insolúvel em HCl, se > 10 %
11.2.9	Sulfato de magnésio e potássio	Sulfato de magnésio e potássio ($K_2Mg(SO_4)_2$ x n H_2O, n = 4,6).	Magnésio Potássio Cinza insolúvel em HCl, se > 10 %
11.2.10	Sais de magnésio de ácidos orgânicos ([2])	Sais de magnésio de ácidos orgânicos comestíveis com, pelo menos, 4 átomos de carbono.	Magnésio cido orgânico
11.2.11	Gluconato de magnésio	Sal de magnésio do ácido glucónico expresso normalmente como $Mg(C_6H_{11}O_7)_2$ e suas formas hidratadas.	Magnésio Cinza insolúvel em HCl, se > 5 %
11.2.13	Pidolato de magnésio	L-Pidolato de magnésio ($C_{10}H_{12}MgN_2O_6$). Pode conter até 5 % de ácido glutâmico.	Magnésio Cinza insolúvel em HCl, se > 5 %
11.3.1	Fosfato dicálcico ([3]) ([4]); [Hidrogeno-ortofosfato de cálcio]	Mono-hidrogenofosfato de cálcio obtido de ossos ou de fontes inorgânicas ($CaHPO_4 \times nH_2O$, n = 0 ou 2). Ca/P < 1,2 Pode conter até 3 % de cloreto expresso como NaCl.	Cálcio Fósforo total P insolúvel em ácido cítrico a 2 %, se > 10 % Cinza insolúvel em HCl, se > 5 %
11.3.2	Fosfato monodicálcico	Produto composto por fosfato dicálcico e fosfato monocálcico ($CaHPO_4 \times Ca(H_2PO_4)_2 \times nH_2O$, n = 0 ou 1) 0,8 < Ca/P < 1,3	Fósforo total Cálcio P insolúvel em ácido cítrico a 2 %, se > 10 %

▼**M1**

Número	Designação	Descrição	Declarações obrigatórias
11.3.3	Fosfato monocálcico; [Tetra-hidrogeno-di--ortofosfato de cálcio]	Bis-di-hidrogenofosfato de cálcio ($Ca(H_2PO_4)_2 \times nH_2O$, n = 0 ou 1) Ca/P < 0,9	Fósforo total Cálcio P insolúvel em ácido cítrico a 2 %, se > 10 %
11.3.4	Fosfato tricálcico ([4]); [Ortofosfato tricálcico]	Fosfato tricálcico de ossos ou de fontes inorgânicas ($Ca_3(PO_4)_2 \times H_2O$) ou hidroxiapatite ($Ca_5(PO_4)_3OH$) Ca/P < 1,3	Cálcio Fósforo total P insolúvel em ácido cítrico a 2 %, se > 10 % Cinza insolúvel em HCl, se > 5 %
11.3.5	Fosfato de cálcio e magnésio	Fosfato de cálcio e magnésio ($Ca_3Mg_3(PO_4)_4$).	Cálcio Magnésio Fósforo total P insolúvel em ácido cítrico a 2 %, se > 10 %
11.3.6	Fosfato desfluoretado	Produto obtido de fontes inorgânicas, calcinado e com posterior tratamento térmico.	Fósforo total Cálcio Sódio P insolúvel em ácido cítrico a 2 %, se > 10 % Cinza insolúvel em HCl, se > 5 %
11.3.7	Pirofosfato dicálcico; [Difosfato dicálcico]	Pirofosfato dicálcico ($Ca_2P_2O_7$).	Fósforo total Cálcio P insolúvel em ácido cítrico a 2 %, se > 10 %
11.3.8	Fosfato de magnésio	Produto constituído por fosfato monobásico e/ou dibásico e/ou tribásico de magnésio.	Fósforo total Magnésio P insolúvel em ácido cítrico a 2 %, se > 10 % Cinza insolúvel em HCl, se > 10 %
11.3.9	Fosfato de sódio, cálcio e magnésio	Produto constituído por fosfato de sódio, de cálcio e de magnésio.	Fósforo total Magnésio Cálcio Sódio P insolúvel em ácido cítrico a 2 %, se > 10 %
11.3.10	Fosfato monossódico; [Di-hidrogeno-ortofosfato de sódio]	Fosfato monossódico ($NaH_2PO_4 \times nH_2O$; n = 0, 1 ou 2)	Fósforo total Sódio P insolúvel em ácido cítrico a 2 %, se > 10 %

▼**M1**

Número	Designação	Descrição	Declarações obrigatórias
11.3.11	Fosfato dissódico; [Hidrogeno-ortofosfato dissódico]	Fosfato dissódico ($Na_2HPO_4 \times nH_2O$; n = 0, 2, 7 ou 12)	Fósforo total Sódio P insolúvel em ácido cítrico a 2 %, se > 10 %
11.3.12	Fosfato trissódico; [Ortofosfato trissódico]	Fosfato trissódico ($Na_3PO_4 \times nH_2O$; n = 0, 1/2, 1, 6, 8 ou 12)	Fósforo total Sódio P insolúvel em ácido cítrico a 2 %, se > 10 %
11.3.13	Pirofosfato de sódio; [Difosfato tetrassódico]	Pirofosfato de sódio ($Na_4P_2O_7 \times nH_2O$; n = 0 ou 10)	Fósforo total Sódio P insolúvel em ácido cítrico a 2 %, se > 10 %
11.3.14	Fosfato monopotássico; [Di-hidrogeno-ortofosfato de potássio]	Fosfato monopotássico (KH_2PO_4)	Fósforo total Potássio P insolúvel em ácido cítrico a 2 %, se > 10 %
11.3.15	Fosfato dipotássico; [di-hidrogeno-ortofosfato dipotássico]	Fosfato dipotássico ($K_2HPO_4 \times n\ H_2O$; n = 0, 3 ou 6)	Fósforo total Potássio P insolúvel em ácido cítrico a 2 %, se > 10 %
11.3.16	Fosfato de cálcio e de sódio	Fosfato de cálcio e de sódio ($CaNaPO_4$)	Fósforo total Cálcio Sódio P insolúvel em ácido cítrico a 2 %, se > 10 %
11.3.17	Fosfato monoamónico; [Di-hidrogeno-ortofosfato de amónio]	Fosfato monoamónico ($NH_4H_2PO_4$)	Azoto total Fósforo total P insolúvel em ácido cítrico a 2 %, se > 10 %
11.3.18	Fosfato diamónico; [Hidrogeno-ortofosfato de diamónio]	Fosfato diamónico ($(NH_4)_2HPO_4$)	Azoto total Fósforo total P insolúvel em ácido cítrico a 2 %, se > 10 %
11.3.19	Tripolifosfato de sódio; [Trifosfato pentassódico]	Tripolifosfato de sódio ($Na_5P_3O_{10} \times nH_2O$; n = 0 ou 6)	Fósforo total Sódio P insolúvel em ácido cítrico a 2 %, se > 10 %

▼**M1**

Número	Designação	Descrição	Declarações obrigatórias
11.3.20	Fosfato de sódio e magnésio	Fosfato de sódio e magnésio ($MgNaPO_4$)	Fósforo total Magnésio Sódio P insolúvel em ácido cítrico a 2 %, se > 10 %
11.3.21	Hipofosfito de magnésio	Hipofosfito de magnésio ($Mg(H_2PO_2)_2 \times 6H_2O$)	Magnésio Fósforo total P insolúvel em ácido cítrico a 2 %, se > 10 %
11.3.22	Farinha de ossos degelatinizados	Ossos degelatinizados, esterilizados e triturados, aos quais foi extraída a matéria gorda.	Fósforo total Cálcio Cinza insolúvel em HCl, se > 10 %
11.3.23	Cinza de ossos	Resíduos minerais da incineração, combustão ou gaseificação de subprodutos animais.	Fósforo total Cálcio Cinza insolúvel em HCl, se > 10 %
11.3.24	Polifosfato de cálcio	Misturas heterogéneas de sais de cálcio de ácidos polifosfóricos condensados de fórmula genérica $H_{(n+2)}PnO_{(3n+1)}$, em que «n» não é inferior a 2.	Fósforo total Cálcio P insolúvel em ácido cítrico a 2 %, se > 10 %
11.3.25	Di-hidrogenodifosfato de cálcio	Di-hidrogenopirofosfato de monocálcio ($CaH_2P_2O_7$)	Fósforo total Cálcio P insolúvel em ácido cítrico a 2 %, se > 10 %
11.3.26	Pirofosfato ácido de magnésio	Pirofosfato ácido de magnésio ($MgH_2P_2O_7$). Produzido a partir de ácido fosfórico purificado e de hidróxido de magnésio purificado ou de óxido de magnésio por evaporação da água e condensação do ortofosfato para difosfato.	Fósforo total Magnésio P insolúvel em ácido cítrico a 2 %, se > 10 %
11.3.27	Di-hidrogenodifosfato dissódico	Di-hidrogenodifosfato dissódico ($Na_2H_2P_2O_7$).	Fósforo total Cálcio P insolúvel em ácido cítrico a 2 %, se > 10 %
11.3.28	Difosfato trissódico	Difosfato mono-hidrogenotrissódico (forma anidra: $Na_3HP_2O_7$; forma mono-hidratada: $Na_3HP_2O_7 \times nH_2O$; n = 0, 1 ou 9)	Fósforo total Sódio P insolúvel em ácido cítrico a 2 %, se > 10 %

▼M1

Número	Designação	Descrição	Declarações obrigatórias
11.3.29	Polifosfato sódico; [Hexametafosfato sódico]	Misturas heterogéneas de sais de sódio de ácidos polifosfóricos condensados lineares de fórmula genérica $H_{(n + 2)}PnO_{(3n + 1)}$, em que «n» não é inferior a 2.	Fósforo total Sódio P insolúvel em ácido cítrico a 2 %, se > 10 %
11.3.30	Fosfato tripotássico	Monofosfato tripotássico ($K_3PO_4 \times nH_2O$; n = 0, 1, 3, 7 ou 9)	Fósforo total Potássio P insolúvel em ácido cítrico a 2 %, se > 10 %
11.3.31	Difosfato tetrapotássico	Difosfato tetrapotássico ($K_4P_2O_7 \times nH_2O$; n = 0, 1 ou 3)	Fósforo total Potássio P insolúvel em ácido cítrico a 2 %, se > 10 %
11.3.32	Trifosfato pentapotássico	Trifosfato pentapotássico ($K_5P_3O_{10}$)	Fósforo total Potássio P insolúvel em ácido cítrico a 2 %, se > 10 %
11.3.33	Polifosfato de potássio	Misturas heterogéneas de sais de potássio de ácidos polifosfóricos condensados lineares de fórmula genérica $H_{(n + 2)}PnO_{(3n + 1)}$, em que «n» não é inferior a 2.	Fósforo total Potássio P insolúvel em ácido cítrico a 2 %, se > 10 %
11.3.34	Polifosfato de cálcio e sódio	Polifosfato de cálcio e sódio.	Fósforo total Sódio Cálcio P insolúvel em ácido cítrico a 2 %, se > 10 %
11.4.1	Cloreto de sódio ([1])	Cloreto de sódio (NaCl) ou produto obtido da cristalização evaporativa de água salgada (saturada ou concentrada por outro processo) (sal de vácuo) ou evaporação de água do mar (sal marinho e sal solar) ou trituração do sal-gema.	Sódio Cinza insolúvel em HCl, se > 10 %
11.4.2	Bicarbonato de sódio [Hidrogenocarbonato de sódio]	Bicarbonato de sódio ($NaHCO_3$)	Sódio Cinza insolúvel em HCl, se > 10 %
11.4.3	(Bi)carbonato de sódio/amónio [(hidrogeno)carbonato de sódio/amónio]	Produto obtido durante a produção de carbonato de sódio e bicarbonato de sódio com vestígios de bicarbonato de amónio (máx. 5 % de bicarbonato de amónio).	Sódio Cinza insolúvel em HCl, se > 10 %

▼**M1**

Número	Designação	Descrição	Declarações obrigatórias
11.4.4	Carbonato de sódio	Carbonato de sódio (Na_2CO_3)	Sódio Cinza insolúvel em HCl, se > 10 %
11.4.5	Sesquicarbonato de sódio [Hidrogeno-di--carbonato trissódico]	Sesquicarbonato de sódio ($Na_3H(CO_3)_2$)	Sódio Cinza insolúvel em HCl, se > 10 %
11.4.6	Sulfato de sódio	Sulfato de sódio (Na_2SO_4) Pode conter até 0,3 % de metionina.	Sódio Cinza insolúvel em HCl, se > 10 %
11.4.7	Sais de sódio de ácidos orgânicos (2)	Sais de sódio de ácidos orgânicos comestíveis com, pelo menos, 4 átomos de carbono.	Sódio cido orgânico
11.5.1	Cloreto de potássio	Cloreto de potássio (KCl) ou produto obtido pela trituração de fontes naturais de cloreto de potássio.	Potássio Cinza insolúvel em HCl, se > 10 %
11.5.2	Sulfato de potássio	Sulfato de potássio (K_2SO_4)	Potássio Cinza insolúvel em HCl, se > 10 %
11.5.3	Carbonato de potássio	Carbonato de potássio (K_2SO_3)	Potássio Cinza insolúvel em HCl, se > 10 %
11.5.4	Bicarbonato de potássio [Hidrogenocarbonato de potássio]	Bicarbonato de potássio ($KHCO_3$)	Potássio Cinza insolúvel em HCl, se > 10 %
11.5.5	Sais de potássio de ácidos orgânicos (2)	Sais de potássio de ácidos orgânicos comestíveis com, pelo menos, 4 átomos de carbono.	Potássio cido orgânico
11.5.6	Pidolato de potássio	L-Pidolato de potássio ($C_5H_6KNO_3$). Pode conter até 5 % de ácido glutâmico.	Potássio Cinza insolúvel em HCl, se > 5 %
11.6.1	Flor-de-enxofre	Pó obtido de depósitos naturais do mineral. Produto também obtido da refinação do petróleo, tal como executada por fabricantes de enxofre.	Enxofre
11.7.1	Atapulgite	Mineral natural de magnésio, alumínio e silício.	Magnésio
11.7.2	Quartzo	Mineral natural obtido pela trituração de fontes de quartzo. Pode conter, no máximo, 0,1 % de adjuvantes de trituração.	
11.7.3	Cristobalite	Dióxido de silício (SiO_2) obtido da recristalização do quartzo. Pode conter, no máximo, 0,1 % de adjuvantes de trituração.	

▼M1

Número	Designação	Descrição	Declarações obrigatórias
11.8.1	Sulfato de amónio	Sulfato de amónio ($(NH_4)_2SO_4$) obtido por síntese química. Pode apresentar-se sob a forma de uma solução aquosa.	Azoto expresso em proteína bruta Enxofre
11.8.3	Sais de amónio de ácidos orgânicos (2)	Sais de amónio de ácidos orgânicos comestíveis com, pelo menos, 4 átomos de carbono.	Azoto expresso em proteína bruta cido orgânico
11.8.4	Lactato de amónio	Lactato de amónio ($CH_3CHOHCOONH_4$). Inclui o lactato de amónio produzido por fermentação com *Lactobacillus delbrueckii ssp. Bulgaricus, Lactococcus lactis ssp., Leuconostoc mesenteroides, Streptococcus thermophilus, Lactobacillus* spp, ou *Bifidobacterium* spp., com um teor de azoto não inferior a 44 % expresso em proteína bruta. Pode conter, no máximo, 2 % de fósforo, 2 % de potássio, 0,7 % de magnésio, 2 % de sódio, 2 % de sulfatos, 0,5 % de cloretos, 5 % de açúcares e 0,1 % de silicone como antiespuma.	Azoto expresso em proteína bruta Cinza bruta Potássio se > 1,5 % Magnésio, se > 1,5 %, Sódio, se > 1,5 %
11.8.5	Acetato de amónio	Acetato de amónio (CH_3COONH_4) em solução aquosa contendo, pelo menos, 55 % de acetato de amónio.	Azoto expresso em proteína bruta
11.9.1	Cascalho fino [para moelas]	Produto obtido pelo esmagamento de mineral natural sob a forma de cascalho.	Dimensão das partículas
11.9.2	Tijolo moído/*redstone* [para moelas]	Produto obtido pelo esmagamento e moagem de produtos derivados da queima de argila.	Dimensão das partículas Humidade, se > 2 %

(1) A natureza da fonte pode substituir ou ser incluída na designação.
(2) Esta designação deve ser alterada ou completada para especificar o ácido orgânico.
(3) A designação pode ser completada com o processo de fabrico.
(4) Esta designação deve ser completada, sempre que adequado, pela expressão «de ossos».

12. *Produtos e subprodutos obtidos por fermentação com microrganismos, inativados resultando na ausência de microrganismos vivos*

As matérias-primas para alimentação animal do presente capítulo que sejam ou tenham sido produzidas a partir de organismos geneticamente modificados ou que resultem de um processo de fermentação que envolva microrganismos geneticamente modificados devem estar conformes com o Regulamento (CE) n.º 1829/2003 relativo aos géneros alimentícios e alimentos para animais geneticamente modificados.

Número	Designação	Descrição	Declarações obrigatórias
12.1.1	Produto de *Methylophilus methylotrophus* rico em proteínas (1) (2)	Produto de fermentação obtido pela cultura de *Methylophilus methylotrophus* (NCIMB estirpe 10.515) em metanol, sendo a proteína bruta de, pelo menos, 68 % e o índice de reflexão superior a 50.	Proteína bruta Cinza bruta Matéria gorda bruta Ácido propiónico, se > 0,5 %

▼**M1**

Número	Designação	Descrição	Declarações obrigatórias
12.1.2	Produto de *Methylococcus capsulatus (Bath), Alca ligenes acidovorans, Bacillus brevis* and *Bacillus firmus* rico em proteínas (1) (2)	Produto de fermentação obtido pela cultura de *Methylococcus capsulatus (Bath)* (NCIMB estirpe 11132), *Alcaligenes acidovorans* (NCIMB estirpe 13287), *Bacillus brevis* (NCIMB estirpe 13288) e *Bacillus firmus* (NCIMB estirpe 13289) em gás natural (cerca de 91 % metano, 5 % etano, 2 % propano, 0,5 % isobutano, 0,5 % n-butano), amónia e sais minerais, sendo a proteína bruta de, pelo menos, 65 %.	Proteína bruta Cinza bruta Matéria gorda bruta Ácido propiónico, se > 0,5 %
12.1.3	Produto de *Escherichia coli* rico em proteínas (1) (2)	Subroduto de fermentação da produção de aminoácidos por cultura de *Escherichia coli* K12 em substratos de origem vegetal ou química, amónio ou sais minerais; pode ser hidrolisado.	Proteína bruta Ácido propiónico, se > 0,5 %
12.1.4	Produto de *Corynebacterium glutamicum* rico em proteínas (1) (2)	Subproduto de fermentação da produção de aminoácidos por cultura de *Corynebacterium glutamicum* em substratos de origem vegetal ou química, amónia ou sais minerais; pode ser hidrolisado.	Proteína bruta Ácido propiónico, se > 0,5 %
12.1.5	Leveduras [levedura de cerveja] (1) (2)	Todas as leveduras obtidas de (4) *Saccharomyces cerevisiae, Saccharomyces carlsbergensis, Kluyveromyces lactis, Kluyveromyces fragilis, Torulaspora delbrueckii, Cyberlindnera jadinii* (3)*, Saccharomyces uvarum, Saccharomyces ludwigii* or *Brettanomyces* ssp., em substratos na sua maioria de origem vegetal, tais como melaços, xarope de açúcar, álcool, resíduos de destilaria, cereais e produtos contendo amido, sumo de fruta, soro de leite, ácido láctico, açúcar, fibras vegetais hidrolisadas e nutrientes da fermentação, tais como amónia ou sais minerais.	Humidade, se < 75 % ou > 97 % Se humidade < 75 %: Proteína bruta Ácido propiónico, se > 0,5 %
12.1.6	Silagem de micélio obtido da produção de penicilina (1) (2)	Micélio (compostos azotados), subproduto húmido da produção de penicilina por *Penicillium chrysogenum* (ATCC48271) sobre diferentes fontes de hidratos de carbono e seus hidrolisados, tratado termicamente e ensilado por *Lactobacillus brevis, plantarum, sake, collenoides* e *Streptococcus lactis* para inativar a penicilina, sendo o azoto expresso em proteína bruta de, pelo menos, 7 %.	Azoto expresso em proteína bruta Cinza bruta Ácido propiónico, se > 0,5 %
12.1.7	Leveduras da transformação do biodiesel (1) (2)	Todas as leveduras e suas partes (6) obtidas da (4) *Yarrowia lipolytica* desenvolvida em óleos vegetais, e nas frações de desmucilagem e de glicerol formadas durante a produção de biodiesel.	Humidade, se < 75 % ou > 97 % Se humidade < 75 %: Proteína bruta Ácido propiónico, se > 0,5 %

▼**M1**

Número	Designação	Descrição	Declarações obrigatórias
12.1.8	Produto de *Lactobacillus* rico em proteínas (1) (2)	Produto de fermentação obtido pela cultura de *Lactobacillus* em substratos na sua maioria de origem vegetal, tais como melaços, xarope de açúcar, álcool, resíduos de destilaria, cereais e produtos contendo amido, sumo de fruta, soro de leite, ácido láctico, açúcar, fibras vegetais hidrolisadas e nutrientes da fermentação, tais como amónia ou sais minerais. O produto pode ser seco.	Proteína bruta Cinza bruta Ácido propiónico, se > 0,5 %
12.1.9	Produto de *Trichoderma viride* rico em proteínas (1) (2)	Produto de fermentação obtido pela cultura de *Trichoderma viride* em substratos na sua maioria de origem vegetal, tais como melaços, xarope de açúcar, álcool, resíduos de destilaria, cereais e produtos contendo amido, sumo de fruta, soro de leite, ácido láctico, açúcar, fibras vegetais hidrolisadas e nutrientes da fermentação, tais como amónia ou sais minerais. O produto pode ser seco.	Proteína bruta Cinza bruta Ácido propiónico, se > 0,5 %
12.1.10	Produto de *Bacillus subtilis* rico em proteínas (1) (2)	Produto de fermentação obtido pela cultura de ***Bacillus subtilis*** em substratos na sua maioria de origem vegetal, tais como melaços, xarope de açúcar, álcool, resíduos de destilaria, cereais e produtos contendo amido, sumo de fruta, soro de leite, ácido láctico, açúcar, fibras vegetais hidrolisadas e nutrientes da fermentação, tais como amónia ou sais minerais. O produto pode ser seco.	Proteína bruta Cinza bruta Ácido propiónico, se > 0,5 %
12.1.11	Produto de *Aspergillus oryzae* rico em proteínas (1) (2)	Produto de fermentação obtido pela cultura de ***Aspergillus oryzae*** em substratos na sua maioria de origem vegetal, tais como melaços, xarope de açúcar, álcool, resíduos de destilaria, cereais e produtos contendo amido, sumo de fruta, soro de leite, ácido láctico, açúcar, fibras vegetais hidrolisadas e nutrientes da fermentação, tais como amónia ou sais minerais. O produto pode ser seco.	Proteína bruta Cinza bruta Ácido propiónico, se > 0,5 %
12.1.12	Produtos de leveduras (1) (2)	Todas as partes (6) de leveduras obtidas de (4) *Saccharomyces cerevisiae, Saccharomyces carlsbergensis, Kluyveromyces lactis, Kluyveromyces fragilis, Torulaspora delbrueckii, Cyberlindnera jadinii* (3)*, Saccharomyces uvarum, Saccharomyces ludwigii* ou *Brettanomyces* ssp. em substratos na sua maioria de origem vegetal, tais como melaços, xarope de açúcar, álcool, resíduos de destilaria, cereais e produtos contendo amido, sumo de fruta, soro de leite, ácido láctico, açúcar, fibras vegetais hidrolisadas e nutrientes da fermentação, tais como amónia ou sais minerais.	Humidade, se < 75 % ou > 97 % Se humidade < 75 %: Proteína bruta Ácido propiónico, se > 0,5 %

▼**M1**

Número	Designação	Descrição	Declarações obrigatórias
12.2.1	Vinassa [melaços condensados solúveis] (2) (5)	Subprodutos derivados do processamento industrial de mostos resultantes de processos de fermentação microbiana, tais como o fabrico de álcool, ácidos orgânicos e leveduras. São compostos pela fração líquida/pasta obtida após a separação dos mostos de fermentação. Podem também incluir células mortas e/ou partes (6) de células mortas dos microrganismos de fermentação utilizados. Os substratos são, na sua maioria, de origem vegetal, tais como melaços, xarope de açúcar, álcool, resíduos de destilaria, cereais e produtos contendo amido, sumo de fruta, soro de leite, ácido láctico, açúcar, fibras vegetais hidrolisadas e nutrientes da fermentação, tais como amónia ou sais minerais.	Proteína bruta Substrato e indicação do processo de produção, consoante o caso.
12.2.2	Subprodutos da produção de ácido L--glutâmico (2) (5)	Subprodutos da produção de ácido L--glutâmico pela fermentação com *Corynebacterium melassecola* num substrato composto de sacarose, melaços, produtos amiláceos e seus hidrolisados, sais de amónio e outros compostos azotados.	Proteína bruta
12.2.3	Subprodutos da produção de monocloridrato de L-lisina com *Brevibacterium lactofermentum* (2) (5)	Subprodutos da produção de monocloridrato de L-lisina pela fermentação com *Brevibacterium lactofermentum* num substrato composto de sacarose, melaços, produtos amiláceos e seus hidrolisados, sais de amónio e outros compostos azotados.	Proteína bruta
12.2.4	Subprodutos da produção de aminoácidos com *Corynebacterium glutamicum* (2) (5)	Subprodutos da produção de aminoácidos por fermentação com *Corynbacterium glutamicum* num substrato de origem vegetal ou química, amónia ou sais minerais.	Proteína bruta Cinza bruta
12.2.5	Subprodutos da produção de aminoácidos com *Escherichia coli* K12 (2) (5)	Subprodutos da produção de aminoácidos por fermentação com *Escherichia coli* K12 num substrato de origem vegetal ou química, amónia ou sais minerais.	Proteína bruta Cinza bruta
12.2.6	Subproduto da produção de enzimas com *Aspergillus niger* (2) (5)	Subproduto da fermentação de *Aspergillus niger* em trigo e malte para a produção de enzimas.	Proteína bruta

▼M1

Número	Designação	Descrição	Declarações obrigatórias
12.2.7	Poli-hidroxibutirato da fermentação com-*Ralstonia eutropha* ([2])	Produto contendo 3-hidroxibutirato e hidroxivalerato, produzido por fermentação com *Ralstonia eutropha,* e farinha de proteína de bactérias não viáveis que sobram das bactérias produtoras e do caldo de fermentação.	

([1]) Produtos obtidos da biomassa de microrganismos específicos desenvolvidos em determinados substratos. Pode conter, no máximo, 0,3 % de agentes antiespuma, 1,5 % de agentes de filtração/clarificação e 2,9 % de ácido propiónico.
([2]) Os microrganismos usados na fermentação foram inativados resultando daí que esses microrganismos não são viáveis nas matérias-primas para alimentação animal.
([3]) É proibido o cultivo em n-alcanos (Regulamento (UE) n.º 568/2010).
([4]) A designação utilizada para as estirpes de leveduras pode ser diferente da taxonomia científica. Por conseguinte, podem também ser utilizados sinónimos das estirpes de leveduras enunciadas.
([5]) Outros subprodutos da fermentação. Podem conter, no máximo, 0,6 % de agentes antiespuma, 0,5 % de agentes desincrustantes e 0,2 % de sulfitos.
([6]) Por partes entende-se quaisquer frações solúveis ou insolúveis da levedura, incluindo da membrana ou do interior da célula.

13. *Diversos*

As matérias-primas para alimentação animal do presente capítulo que contenham produtos de origem animal devem preencher os requisitos do Regulamento (CE) n.º 1069/2009 e do Regulamento (UE) n.º 142/2011 e podem estar sujeitas a restrições nos termos do Regulamento (CE) n.º 999/2001

Número	Designação	Descrição	Declarações obrigatórias
13.1.1	Produtos de padaria e do fabrico de massas alimentícias	Produtos obtidos durante e a partir da produção de pão, biscoitos, bolachas ou massas alimentícias. Podem ser secos.	Amido Açúcares totais, expressos em sacarose, Matéria gorda bruta, se > 5 %
13.1.2	Produtos da indústria da pastelaria	Produtos obtidos durante e a partir da produção de pastéis e bolos. Podem ser secos.	Amido Açúcares totais, expressos em sacarose, Matéria gorda bruta, se > 5 %
13.1.3	Produtos do fabrico de cereais de pequeno-almoço	Substâncias ou produtos destinados ou sempre que seja razoável esperar o seu consumo pelos seres humanos nas suas formas processadas, parcialmente processadas ou não processadas. Podem ser secos.	Proteína bruta, se > 10 % Fibra bruta Matéria gorda bruta, se > 10 % Amido, se > 30 % Açúcares totais, expressos em sacarose, se > 10 %

▼**M1**

Número	Designação	Descrição	Declarações obrigatórias
13.1.4	Produtos da indústria da confeitaria	Produtos obtidos durante e a partir da produção de doces, incluindo chocolate. Podem ser secos.	Amido Matéria gorda bruta, se > 5 % Açúcares totais expressos em sacarose
13.1.5	Produtos da indústria dos gelados	Produtos obtidos durante a produção de gelados. Podem ser secos.	Amido Açúcares totais, expressos em sacarose, Matéria gorda bruta
13.1.6	Produtos e subprodutos do processamento de frutos e produtos hortícolas frescos (1)	Produtos obtidos durante o processamento de frutos e produtos hortícolas frescos (incluindo cascas, pedaços inteiros de frutos/produtos hortícolas e suas misturas). Podem ter sido secos ou congelados.	Amido Fibra bruta Matéria gorda bruta, se > 5 % Cinza insolúvel em HCl, se > 3,5 %
13.1.7	Produtos do processamento de plantas (1)	Produtos obtidos da congelação ou secagem de plantas inteiras ou respetivas partes.	Fibra bruta
13.1.8	Produtos do processamento de especiarias e condimentos (1)	Produtos obtidos da congelação ou secagem de especiarias e condimentos ou respetivas partes.	Proteína bruta, se > 10 % Fibra bruta Matéria gorda/óleos em bruto, se > 10 % Amido, se > 30 % Açúcares totais, expressos em sacarose, se > 10 %
13.1.9	Produtos do processamento de ervas aromáticas (1)	Produtos obtidos do esmagamento, trituração, congelação ou secagem de ervas aromáticas ou respetivas partes.	Fibra bruta
13.1.10	Produtos da indústria do processamento da batata	Produtos obtidos durante o processamento da batata. Podem ter sido secos ou congelados.	Amido Fibra bruta Matéria gorda bruta, se > 5 % Cinza insolúvel em HCl, se > 3,5 %
13.1.11	Produtos e subprodutos da produção de molhos	Substâncias da produção de molhos destinados ou sempre que seja razoável esperar o seu consumo pelos seres humanos nas suas formas processadas, parcialmente processadas ou não processadas. Podem ser secos.	Matéria gorda bruta

▼M1

Número	Designação	Descrição	Declarações obrigatórias
13.1.12	Produtos e subprodutos da indústria dos *snacks*	Produtos e subprodutos da indústria dos *snacks* obtidos durante e da produção de *snacks* — batatas fritas, *snacks* à base de batata e/ou cereais (*snacks* extrudidos diretamente, à base de massa e granulados) e frutos de casca rija.	Matéria gorda bruta
13.1.13	Produtos da indústria dos alimentos prontos a consumir	Produtos obtidos durante a produção de alimentos prontos a consumir. Podem ser secos.	Matéria gorda bruta, se > 5 %
13.1.14	Subprodutos de plantas da produção de bebidas espirituosas	Produtos sólidos de plantas (incluindo bagas e sementes como o anis) obtidos após maceração destas plantas numa solução alcoólica ou após evaporação/ /destilação do álcool, ou ambos, na elaboração de aromas para a produção de bebidas espirituosas. Estes produtos têm de ser destilados para eliminar o resíduo alcoólico.	Proteína bruta, se > 10 % Fibra bruta Matéria gorda/óleos em bruto, se > 10 %
13.1.15	Cerveja para alimentação animal	Produto do processo de fabrico de cerveja invendável como bebida para consumo humano.	Teor de álcool Humidade, se < 75 %
13.1.16	Bebida doce aromatizada	Produtos da indústria de refrigerantes obtidos da produção de refrigerantes doces aromatizados ou de refrigerantes doces aromatizados não embalados e não comercializáveis. Pode ser concentrado ou seco.	Açúcares totais, expressos em sacarose Humidade, se > 30 %
13.1.17	Xarope de fruta	Produtos da indústria dos xaropes de fruta obtidos do fabrico de xarope de fruta para consumo humano.	Açúcares totais, expressos em sacarose Humidade, se > 30 %
13.1.18	Xarope doce aromatizado	Produtos da indústria dos xaropes doces aromatizados obtidos da produção de xaropes ou de xaropes não embalados e não comercializáveis. Pode ser concentrado ou seco.	Açúcares totais, expressos em sacarose Humidade, se > 30 %
13.2.1	Açúcares caramelizados	Produto obtido pelo aquecimento controlado de qualquer açúcar.	Açúcares totais, expressos em sacarose
13.2.2	Dextrose	Produto obtido após hidrólise do amido e constituído por glucose purificada e cristalizada, com ou sem água de cristalização.	

▼M1

Número	Designação	Descrição	Declarações obrigatórias
13.2.3	Frutose	Frutose em pó cristalino purificado. É obtida a partir da glucose do xarope de glucose com recurso à glucose isomerase e a partir da inversão da sacarose.	
13.2.4	Xarope de glucose	Solução aquosa purificada e concentrada de sacáridos nutritivos obtidos por hidrólise do amido. Pode ser seco.	Humidade, se > 30 %
13.2.5	Melaço de glucose	Produto obtido durante o processo de refinação dos xaropes de glucose.	Açúcares totais, expressos em sacarose
13.2.6	Xilose	Açúcar extraído da madeira.	
13.2.7	Lactulose	Dissacárido (4-O-D-galactopiranosil-D--frutose) semissintético obtido da lactose por isomerização da glucose para frutose. Presente em leite e produtos lácteos sujeitos a tratamento térmico.	
13.2.8	Glucosamina (quitosamina) ([6])	Aminoaçúcar (monossacárido) que é parte da estrutura dos polissacáridos quitosano e quitina. Produzido por hidrólise de exosqueleto de crustáceos e outros artrópodes ou por fermentação de grãos de milho ou trigo.	Sódio ou potássio, consoante o caso
13.2.9	Xilo-oligossacárido	Cadeias de moléculas de xilose ligadas através de ligações β1–4 com um grau de polimerização entre 2 e 10 e produzidas por hidrólise enzimática de várias matérias para alimentação animal ricas em hemicelulose.	Humidade, se > 5 %
13.2.10	Gluco-oligossacárido	Produto obtido por fermentação ou hidrólise e/ou tratamento térmico físico de polímeros de glucose, glucose, sacarose e maltose.	Humidade, se > 28 %
13.3.1	Amido ([2])	Amido	Amido.
13.3.2	Amido ([2]), pré-gelatinizado	Produto constituído por amido expandido por tratamento térmico.	Amido
13.3.3	Mistura de amido ([2])	Produto constituído por amido alimentar nativo e/ou modificado obtido de diferentes fontes botânicas.	Amido
13.3.4	Bagaço de hidrolisados de amido ([2])	Produto da hidrólise do amido. Trata-se do licor de filtração que consiste no seguinte: proteína, amido, polissacáridos, gordura, óleo e adjuvante de filtração (por exemplo, terra de diatomáceas, fibras de madeira).	Humidade, se < 25 % ou > 45 % Se humidade < 25 %: — Matéria gorda bruta — Proteína bruta

▼M1

Número	Designação	Descrição	Declarações obrigatórias
13.3.5	Dextrina	Amido parcialmente hidrolisado por ácidos.	
13.3.6	Maltodextrina	Amido parcialmente hidrolisado.	
13.4.1	Polidextrose	Polímeros de glucose ligados de forma aleatória produzidos por polimerização térmica de D-glucose.	
13.5.1	Poliósidos	Produto obtido pela hidrogenação ou fermentação, constituído por monossacáridos, dissacáridos, oligossacáridos ou polissacáridos reduzidos.	
13.5.2	Isomalte	Álcool de açúcar obtido da sacarose após conversão enzimática e hidrogenação.	
13.5.3	Manitol	Produto obtido pela hidrogenação ou fermentação e constituído por glucose e/ou frutose reduzidas.	
13.5.4	Xilitol	Produto obtido pela hidrogenação e fermentação de xilose.	
13.5.5	Sorbitol	Produto obtido pela hidrogenação de glucose.	
13.6.1	Óleos ácidos de refinação química ([3])	Produto obtido durante a desacidificação de óleos e gorduras de origem vegetal ou animal, por meio de uma base, seguido de uma acidificação com separação subsequente da fase aquosa, contendo ácidos gordos livres, óleos ou gorduras e componentes naturais de sementes, frutos ou tecidos animais, tais como mono e diglicéridos, lecitina em bruto e fibras.	Matéria gorda bruta Humidade, se > 1 %
13.6.2	Ácidos gordos esterificados com glicerol ([4])	Glicéridos obtidos por esterificação de ácidos gordos com glicerol. Pode conter até 50 ppm de níquel provenientes de hidrogenação.	Humidade, se > 1 % Matéria gorda bruta Níquel, se > 20 ppm
13.6.3	Mono, di e triglicéridos de ácidos gordos ([4])	Produto constituído por misturas de mono, di e triésteres do glicerol com ácidos gordos. Pode conter pequenas quantidades de ácidos gordos livres e de glicerol. Pode conter até 50 ppm de níquel provenientes de hidrogenação.	Matéria gorda bruta Níquel, se > 20 ppm

▼**M1**

Número	Designação	Descrição	Declarações obrigatórias
13.6.4	Sais de ácidos gordos ([4])	Produto obtido por reação de ácidos gordos contendo, pelo menos, quatro átomos de carbono com hidróxidos, óxidos ou sais de cálcio, de magnésio, de sódio ou de potássio. Pode conter até 50 ppm de níquel provenientes de hidrogenação.	Matéria gorda bruta (após hidrólise) Humidade Ca ou Na ou K ou Mg (consoante o caso) Níquel, se > 20 ppm
13.6.5	Destilados de ácidos gordos da refinação física ([3])	Produto obtido durante a desacidificação de óleos e gorduras de origem vegetal ou animal, por meio de destilação, contendo ácidos gordos livres, óleos ou gorduras e componentes naturais de sementes, frutos ou tecidos animais, tais como mono e diglicéridos, esteróis e tocoferóis.	Matéria gorda bruta Humidade, se > 1 %
13.6.6	Ácidos gordos brutos do fracionamento ([3])	Produto obtido do fracionamento óleo/gordura. Por definição, consiste em ácidos gordos brutos C_6-C_{24}, alifáticos, lineares, monocarboxílicos, saturados e insaturados. Pode conter até 50 ppm de níquel provenientes de hidrogenação.	Matéria gorda bruta Humidade, se > 1 % Níquel, se > 20 ppm
13.6.7	Ácidos gordos puros destilados do fracionamento ([3])	Produto obtido pela destilação de ácidos gordos brutos do fracionamento óleo/gordura seguido eventualmente de hidrogenação. Por definição, consiste em ácidos gordos puros C_6-C_{24}, destilados, alifáticos, lineares, monocarboxílicos, saturados e insaturados. Pode conter até 50 ppm de níquel provenientes de hidrogenação.	Matéria gorda bruta Humidade, se > 1 % Níquel, se > 20 ppm
13.6.8	Pastas de neutralização ([3])	Produto obtido durante a desacidificação de óleos e gorduras vegetais por meio de uma solução aquosa de hidróxido de cálcio, magnésio, sódio ou potássio, contendo sais de ácidos gordos, óleos ou gorduras e componentes naturais de sementes, frutos ou tecidos animais como mono e diglicéridos, lecitina bruta e fibras.	Humidade, se < 40 % e > 50 %; Ca ou Na ou K ou Mg (consoante o caso)
13.6.9	Mono e diglicéridos de ácidos gordos esterificados com ácidos orgânicos ([4]) ([5])	Mono e diglicéridos de ácidos gordos, com, pelo menos, quatro átomos de carbono esterificados com ácidos orgânicos.	Matéria gorda bruta
13.6.10	Ésteres de sacarose de ácidos gordos ([4])	Ésteres de sacarose de ácidos gordos.	Açúcares totais, expressos em sacarose Matéria gorda bruta

▼**M1**

Número	Designação	Descrição	Declarações obrigatórias
13.6.11	Sacaroglicéridos de ácidos gordos ([4])	Mistura de ésteres de sacarose e de mono e diglicéridos de ácidos gordos.	Açúcares totais, expressos em sacarose Matéria gorda bruta
13.6.12	Palmitoíl-glucosamina	Composto orgânico lipídico presente nas raízes de muitas plantas e, em especial, da maioria das leguminosas. É produzido por acilação da D-glucosamina com ácido palmítico. Pode conter até 0,5 % de acetona.	Humidade, se > 2 %, Matéria gorda bruta
13.6.13	Sais de lactilatos de ácidos gordos	Ésteres não glicerídicos de ácidos gordos. O produto pode ser um sal de cálcio, magnésio, sódio ou potássio de ácidos gordos esterificados com ácido láctico. Pode conter os sais de ácidos gordos livres e ácido láctico.	Matéria gorda bruta Humidade, se > 1 % Nickel se > 20 ppm Ca ou Na ou K ou Mg (consoante o caso)
13.8.1	Glicerina bruta [Glicerol, em bruto]	Subproduto obtido a partir: — Do processo oleoquímico de fracionamento de óleo/gordura para obtenção de ácidos gordos e de água doce, seguido de concentração da água doce para obtenção do glicerol em bruto ou por transesterificação (pode conter, no máximo, 0,5 % de metanol) de óleos/gorduras naturais para a obtenção de ésteres metílicos de ácidos gordos e de água doce, seguido de concentração da água doce para obter glicerol em bruto. — Da produção de biodiesel (ésteres metílicos ou etílicos de ácidos gordos), por transesterificação de óleos e gorduras de origem vegetal ou animal não especificada. Podem permanecer na glicerina sais minerais e orgânicos (até 7,5 %). Pode conter, no máximo, 0,5 % de metanol e até 4 % de matérias orgânicas não glicerólicas (MONG) constituídas por ésteres metílicos de ácidos gordos, ésteres etílicos de ácidos gordos, ácidos gordos livres e glicéridos. — Da saponificação de gorduras/óleos de origem vegetal ou animal, normalmente com alcalinos/alcalino-terrosos, para a obtenção de sabões. Pode conter até 50 ppm de níquel provenientes de hidrogenação.	Glicerol Potássio, se > 1,5 % Sódio, se > 1,5 % Níquel, se > 20 ppm

▼**M1**

Número	Designação	Descrição	Declarações obrigatórias
13.8.2	Glicerina [Glicerol]	Produto obtido a partir: — Do processo oleoquímico de a) Fracionamento de óleo/gordura, seguido de concentração de águas doces e da refinação por destilação (ver parte B, glossário de processos, entrada 20) ou processo de permuta iónica; b) Transesterificação de óleos/gorduras naturais para a obtenção de ésteres metílicos de ácidos gordos e de água doce, em bruto, seguida de concentração da água doce para obter glicerol em bruto e de refinação por destilação ou processo de permuta iónica. — Da produção de biodiesel (ésteres metílicos ou etílicos de ácidos gordos), por transesterificação de óleos e gorduras de origem vegetal e animal não especificada com subsequente refinação da glicerina. Teor mínimo de glicerol: 99 % da matéria seca. — Da saponificação de gorduras/óleos de origem vegetal ou animal, normalmente com alcalinos/alcalino-terrosos, para a obtenção de sabões, seguida da refinação do glicerol em bruto e destilação. Pode conter até 50 ppm de níquel provenientes de hidrogenação.	Glicerol, se < 99 % numa base de matéria seca Sódio, se > 0,1 % Potássio, se > 0,1 % Níquel, se > 20 ppm
13.9.1	Metil-sulfonil-metano	Composto organo-sulfuroso ($(CH_3)_2SO_2$) obtido por síntese química e que é idêntico à forma natural que existe nas plantas.	Enxofre
13.10.1	Turfa	Produto da decomposição natural de plantas (principalmente *Sphagnum*) em meio anaeróbico e oligotrófico.	Fibra bruta
13.10.2	Leonardite	Produto que constitui um complexo de minerais de ocorrência natural de hidrocarbonetos fenólicos, igualmente conhecidos como humatos, com origem na decomposição de matéria orgânica ao longo de milhões de anos.	Fibra bruta
13.11.1	Propilenoglicol [1,2-propanodiol];[propano-1,2-diol]	Composto orgânico (um diol ou álcool duplo) com a fórmula $C_3H_8O_2$. É um líquido viscoso com ligeiro sabor adocicado, higroscópico e miscível com água, acetona e clorofórmio. Pode conter até 0,3 % de dipropilenoglicol.	
13.11.2	Monoésteres de propilenoglicol e ácidos gordos ([4])	Monoésteres de propilenoglicol e ácidos gordos, isolados ou misturados com diésteres.	Propilenoglicol Matéria gorda bruta

▼**M1**

Número	Designação	Descrição	Declarações obrigatórias
13.12.1	Ácido hialurónico	Glucosaminoglucano (polissacárido) com uma unidade repetida constituída por um aminoaçúcar (N-acetil-D-glucosamina) e ácido D-glucurónico, presente na pele, no líquido sinovial e no cordão umbilical e que pode ser produzido, por exemplo, a partir de tecido animal ou fermentação bacteriana.	Sódio ou potássio, consoante o caso
13.12.2	Sulfato de condroitina	Produto obtido por extração de tendões, ossos e outros tecidos animais contendo cartilagem e tecidos conjuntivos moles.	Sódio
13.12.3	Ácido glucónico	O ácido glucónico ($C_6H_{12}O_7$) é um ácido orgânico hidrossolúvel com um pKa de 3,7 e uma cor clara a acastanhada. A forma líquida tem um teor mínimo de ácido glucónico de 50 %. É produzido por fermentação microbiana de xarope de glucose ou como coproduto do fabrico de glucono-delta-lactona de qualidade alimentar.	Ácido glucónico

([1]) Esta designação deve ser completada com a espécie do fruto, do produto hortícola, da planta, da especiaria e da erva aromática, consoante o caso.
([2]) Esta designação pode ser completada com a indicação da origem botânica.
([3]) Esta designação pode ser completada com a indicação da origem botânica ou animal.
([4]) Esta designação deve ser alterada ou completada para especificar os ácidos gordos utilizados.
([5]) Esta designação deve ser alterada ou completada para especificar o ácido orgânico.
([6]) Esta designação deve ser completada com os termos «de tecidos animais» ou «de fermentação», conforme adequado.