377L0101

3. 2. 77 Jornal Oficial das Comunidades Europeias Nº L 32/1

DIRECTIVA DO CONSELHO

de 23 de Novembro de 1976

relativa à comercialização dos alimentos simples para animais

(77/101/CEE)

O CONSELHO DAS COMUNIDADES EUROPEIAS,

Tendo em conta o Tratado que institui a Comunidade Económica Europeia e, nomeadamente, os seus artigos 43º e 100º,

Tendo em conta a proposta da Comissão,

Tendo em conta o parecer do Parlamento Europeu (1),

Tendo em conta o parecer do Comité Económico e Social (2),

Considerando que a produção animal tem um lugar de grande importância na agricultura da Comunidade Económica Europeia e que a obtenção de resultados satisfatórios depende, em larga medida, da utilização de alimentos para animais apropriados e de boa qualidade;

Considerando que a regulamentação do domínio dos alimentos para animais é um importante factor no aumento da produtividade na agricultura, dado o papel que nela podem desempenhar os alimentos simples;

Considerando a necessidade de estabelecer regras relativamente aos alimentos simples de maior importância;

(1) JO nº C 10 de 5. 2. 1972, p. 35.
(2) JO nº C 4 de 20. 1. 1972, p. 3.

que em relação aos alimentos simples comercializados devem ser utilizadas denominações que lhes correspondam, as quais deverão por sua vez corresponder à descrição do produto;

Considerando que, ao regulamentar a comercialização dos alimentos simples, importa ter o máximo de atenção para que estes alimentos influam favoravelmente na produção animal; que tais alimentos devem por isso ser sempre sãos, não estar adulterados e ter qualidade comercializável; que, do mesmo modo, não devem representar qualquer perigo para a saúde, animal e humana, nem ser comercializados de maneira a poder induzir em erro;

Considerando que o disposto na presente directiva apenas á aplicável aos produtos simples que como tal se destinem a ser utilizados pelos criadores de animais; que os Estados-membros deverão no entanto gozar da faculdade de alargar os princípios contidos na presente directiva aos produtos e substâncias utilizados no fabrico de alimentos compostos;

Considerando a necessidade de fornecer ao utente uma informação exacta e significativa sobre a composição dos alimentos simples de que poderá dispôr; que se afigura por conseguinte aconselhável declarar pelo menos os teores das substâncias que determinem substancialmente a qualidade do alimento;

Considerando que, dadas as práticas existentes em certos Estados-membros, há necessidade de prever a possibilidade de serem exigidas declarações mais completas sobre a composição dos alimentos simples; que tais declarações suplementares só poderão, no entanto, ser exigidas na medida em que se encontram previstas no anexo;

Considerando que aos Estados-membros cabe o direito de exigir denominações, descrições e normas de rotulagem para alimentos simples não referidos no anexo;

Considerando que importa ainda conceder aos Estados-membros a faculdade de poder prever uma embalagem obrigatória para certos alimentos simples enumerados no anexo;

Considerando que se afigura de utilidade, para a promoção da produção de alimentos de elevada qualidade, conceder aos Estados-membros a faculdade de recomendar critérios de qualidade quanto à composição de certos alimentos;

Considerando que por um lado se poderá tornar necessário, a fim de assegurar a livre circulação dos alimentos simples na Comunidade, fixar certas exigências mínimas quanto à sua composição; que, por outro, será conveniente que os Estados-membros tenham a possibilidade de tornar obrigatórias tais exigências, nomeadamente para efeitos da comercialização dos alimentos no seu território;

Considerando que os Estados-membros deverão contudo atender a que os alimentos simples que estiverem conformes com o disposto na presente directiva não tenham de ser submetidos, na Comunidade, a qualquer restrição de comercialização em matéria de denominação, descrição e rotulagem;

Considerando que, para assegurar uma comercialização em que se respeitem as condições fixadas para os alimentos simples, terá para o efeito de ser previsto pelos Estados-membros um controlo adequado;

Considerando que, para facilitar a execução das medidas previstas, incluindo as necessárias alterações e aditamentos, importa prever a existência de um mecanismo que viabilize institucionalmente uma estreita cooperação entre os Estados-membros e a Comissão nomeadamente no âmbito do Comité Permanente dos Alimentos para Animais, instituído pela Decisão 70/372/CEE (1),

ADOPTOU A PRESENTE DIRECTIVA:

Artigo 1º

1. A presente directiva refere-se aos alimentos simples para animais comercializados na Comunidade.

2. A presente directiva será aplicável sem prejuízo das disposições relativas a:

a) Aditivos utilizados na alimentação animal;

b) Fixação de teores máximos relativamente às substâncias e produtos nocivos contidos em alimentos para animais;

c) Fixação de teores máximos de resíduos de pesticida contidos em produtos destinados à alimentação humana ou animal.

Artigo 2º

Na acepção da presente directiva, deverá entender-se como constituindo alimentos simples toda a gama de produtos vegetais e animais que, frescos ou conservados, se apresentem no seu estado natural, bem como todos os produtos derivados da sua transformação industrial e toda a gama de substâncias, orgânicas ou inorgânicas, que como tal se destinem à alimentação animal administrada por via oral.

Artigo 3º

Os Estados-membros deverão decretar que os alimentos simples só poderão ser comercializados se estiverem em estado são, não alterado e forem de qualidade comercializável. Os Estados-membros deverão estipular que os alimentos simples não poderão apresentar qualquer perigo para a saúde animal ou humana e não poderão ser apresentados ou comercializados de forma que possa induzir em erro.

Artigo 4º

Os Estados-membros deverão decretar a aplicabilidade das disposições gerais contidas na parte A do anexo, à comercialização dos alimentos simples.

Artigo 5º

1. Os Estados-membros deverão estabelecer que os alimentos simples enumerados na 2ª coluna da parte B do anexo, só poderão ser comercializáveis sob denominações nele previstas e que correspondam às descrições contidas na 3ª coluna da parte B do anexo.

(1) JO nº L 170 de 3. 8. 1970, p. 1.

2. Os Estados-membros gozarão do direito de estabelecer denominações e descrições para alimentos simples não enumerados na parte B do anexo.

Artigo 6º

Os Estados-membros gozarão do direito de determinar que os alimentos simples a que se refere a coluna 7 da parte B do anexo só possam ser comercializados em embalagens ou recipientes fechados e que tais embalagens ou recipientes sejam fechados por forma a o respectivo sistema de fecho seja destruído uma vez aberto, impedindo a sua reutilização.

Artigo 7º

1. Os Estados-membros deverão estipular que os alimentos simples enumerados na 2ª coluna da parte B do anexo só poderão ser comercializados se na embalagem, recipiente ou rótulo respectivo figurarem as indicações abaixo referidas, mediante as quais o produtor, armazenista, importador, vendedor ou distribuidor estabelecido na Comunidade se responsabiliza:

a) A expressão «alimento-simples»

b) A denominação, tal como constante da 2ª coluna da parte B do anexo;

c) Se for caso disso, as indicações previstas na parte A do anexo;

d) Os teores dos componentes enumerados na 4ª coluna da parte B do anexo;

e) O peso líquido;

f) O nome ou a denominação social, e a morada ou a sede social do agente responsável pelas indicações referidas no presente número.

2. Os Estados-membros deverão decretar que sempre que os alimentos simples sejam comercializados sob a forma de granéis, as indicações referidas no número anterior deverão constar da guia que os acompanhe.

3. Os Estados-membros gozarão do direito de determinar que as indicações referidas no nº 1 possam figurar apenas num dos documentos que acompanhem o alimento na condição, porém, de que da respectiva embalagem, recipiente ou etiqueta conste a mesma indicação, destinada a permitir a sua identificação.

4. Por derrogação do nº 1, os Estados-membros gozarão do direito de ordenar a indicação dos teores da totalidade ou parte dos componentes enumerados na 5ª coluna da parte B do anexo.

5. Os Estados-membros deverão estipular que na embalagem, recipiente, rótulo ou documento de acompanhamento dos alimentos simples apenas poderão figurar, em conjunção com as indicações suplementares enumeradas no nº 1, as seguintes indicações:

a) Marca de identificação ou marca comercial do responsável pelas indicações referidas no presente número;

b) Referência do lote;

c) Instruções para utilização e prazo de conservação do produto;

d) País de produção ou fabrico;

e) Preço do produto;

f) Sempre que se justifiquem as indicações a que se refere a alínea b) do artigo 14º;

g) Os teores da totalidade ou parte dos componentes enumerados na 5ª coluna da parte B do anexo.

6. Os Estados-membros gozarão do direito de estabelecer para alimentos simples não enumerados referidos na parte B do anexo, disposições análogas às previstas nos nºs 1 a 5.

7. Quaisquer outras informações que haja necessidade de mencionar nas embalagens, recipientes, rótulos e documentos de acompanhamento deverão figurar separadamente das indicações referidas nos nºs 1 a 6.

Artigo 8º

Os Estados-membros gozarão, para efeitos da comercialização de alimentos simples no seu território, do direito de ordenar o cumprimento das exigências enumeradas na 6ª coluna da parte B do anexo e fixar outros requisitos, que às mesmas correspondam, em relação a outros alimentos simples.

Artigo 9º

Os Estados-membros deverão atender a que os alimentos simples não sejam, em virtude do disposto na presente directiva, sujeitos a restrições de comercialização que a directiva não prevê.

Artigo 10º

Quaisquer alterações a introduzir no anexo como resultado da evolução de conhecimentos científicos e técnicos

deverão ser aprovadas de harmonia com o procedimento previsto no artigo 13º

Artigo 11º

Para efeitos de trocas comerciais entre Estados-membros, as indicações referidas nos nºs 1 a 6 do artigo 7º deverão ser redigidas pelo menos numa das línguas nacionais ou oficiais do país de destino.

Artigo 12º

Caberá aos Estados-membros tomar as necessárias providências a que a comercialização se processe sob controlo oficial, pelo menos sob a forma de sondagem a fim de prover ao bom cumprimento do disposto na presente directiva.

Artigo 13º

1. Sempre que haja que recorrer ao procedimento definido no presente artigo, deverá o Comité Permanente dos Alimentos para Animais, adiante designado por «Comité», ser imediatamente convocado pelo seu Presidente, que o fará por sua iniciativa ou a pedido de um Estado-membro.

2. Os votos dos Estados-membros no Comité deverão ser ponderados de harmonia com o nº 2 do artigo 148º, do Tratado, não tendo o Presidente do Comité direito a voto.

3. O representante da Comissão deverá apresentar um projecto de medidas, sobre as quais o Comité deverá proferir parecer num prazo a fixar pelo presidente em função da urgância das questões a analisar, devendo aquele parecer ser aprovado, por maioria de quarenta e um votos.

4. As medidas aprovadas serão ordenadas pela Comissão, que as executará imediatamente desde que conformes com o parecer do Comité. Caso não o estejam, ou na ausência daquele parecer, a Comissão deverá submeter imediatamente aquelas medidas à apreciação do Conselho, que as aprovará por maioria qualificada de votos.

Se, ao cabo de três meses a contar da data em que tenha sido convocado o Conselho não tiver aprovado quaisquer medidas, elas serão decretadas e imediatamente executadas pela Comissão, a não ser que o Conselho contra elas se tenha pronunciado por maioria simples de votos.

Artigo 14º

A presente directiva em nada afectará os direitos dos Estados-membros de:

a) Aplicar os princípios nela contidos igualmente a produtos e substâncias destinadas à alimentação animal não considerados nos termos do artigo 2º como alimentos simples;

b) Recomendar critérios de qualidade para certos alimentos simples;

c) Não a aplicar aos alimentos simples em que pelo menos uma indicação adequada comprove destinarem-se à exportação para países terceiros.

Artigo 15º

Os Estados-membros porão em vigor, antes de 1 de Janeiro de 1979, as disposições legislativas, regulamentares ou administrativas necessárias para darem cumprimento à presente directiva. Deste facto informarão imediatamente a Comissão.

Artigo 16º

Os Estados-membros são destinatários da presente directiva.

Feito em Bruxelas em 23 de Novembro de 1976.

Pelo Conselho

O Presidente

A. P. L. M. M. van der STEE

ANEXO

PARTE A

DISPOSIÇÕES GERAIS

1. **Relativas à denominação**

1.1. Caso o alimento simples tenha sido sujeito a um processo de transformação não mencionado na sua denominação, esta deverá ser completada mediante indicação daquele processo, modo de obtenção do produto e, se relevante, sua forma de apresentação, como por exemplo «prensado», «esmagado», «triturado», «moído», bagaço de pressão», «fragmentos de bagaço», «grumos de bagaço», «farinha de bagaço», «de extracção», «farinha de extracção» ou «produtos de extracção».

1.2. No caso dos alimentos simples enumerados nos pontos 2.1.1 a 2.1.3 parte B, poderá ser exigido que a respectiva denominação seja completada com a indicação da espécie ou espécies de trigo: trigo mole, trigo duro, ou trigo mole e trigo duro.

1.3. Caso se trate de alimentos simples enumerados nos pontos 2.9.2 e 3.2.8 da parte B, poderá ser exigido acrescentar à sua denominação uma indicação que especifique a espécie vegetal ou animal da qual foi obtido produto.

2. **Relativas às declarações e requisitos obrigatórios**

2.1. Relativamente à parte B, os teores indicados ou a declarer referem-se:

— relativamente às colunas 4 e 5, ao peso do alimento simples como tal;

— relativamente à coluna 6, excepto pontos 2.6.5, 2.6.6, 2.9.2, 3.2.8 e 3.3.2, ao peso da matéria seca do alimento simples.

2.2. Sempre que os produtos referidos na coluna 2 da parte B sejam utilizados para desnaturar ou aglutinar alimentos simples, deverá declararse o seguinte:

— desnaturantes: natureza e quantidade dos produtos utilizados,

— aglutinantes: natureza dos produtos utilizados.

Tratando-se de aglutinates, a quantidade utilizada não poderá exceder 3 % do peso total.

2.3. Enquanto não tenham sido fixados outros valores relativamente a certos alimentos simples, a pureza botânica mínima dos produtos e subprodutos enumerados nos pontos 1 e 2 da parte B, deverá ser de 95 %.

2.4. Caso um controlo oficial dos alimentos simples, tal como referido no artigo 12º da presente directiva, venha a revelar em relação a um teor declarado do alimento um diferença de teor que possa resultar na sua menos-valia, deverão deverão poder ser admitidas as seguintes marges de tolerância:

a) Proteína bruta, azoto, açúcares totais, açúcares redutores, sacarose, lactose, e glucose (dextrose):

2 unidades para teores declarados iguais ou superiores a 20 %,

10 % do teor declarado para teores declarados inferioes a 20 %,

0,5 unidades para teores declarados inferiores a 5 %;

b) Amido e inulina:

3 unidades para teores declarados iguais ou superiores a 30 %,

10 % do teor declarado para teores declarados inferiores a 30 %,

1 unidade para teores declarados inferiores a 10 %;

c) Matérias gordas brutas e celulose bruta:

1,5 unidades para teores declarados iguais ou superiores a 15 %,

10 % do teor declarado para teores declarados inferiores a 15 %,

0,5 unidades para teores declarados inferiores a 5 %;

d) Humidade, cinzas brutas, fósforo total, carbonato de cálcio, cálcio, magnésio, índice de acidez, ácidos gordos oxidados, substâncias insolúveis em éter e substâncias insaponificáveis:

1 unidade para teores (valores) declarados iguais ou superiores a 10 % (10), conforme o caso,

10 % do teor (valor) declarado para teores declarados inferiores a 10 % (10), conforme o caso,

0,2 unidades para teores (valores) declarados inferiores a 2 % (2), conforme o caso;

e) Cinzas insolúveis em ácido clorídrico e os cloretos expressos sob a forma de NaCl:

10 % do teor declarado para teoes declarados iguais ou superiores a 2 %,

0,2 unidades para teores declarados inferiores a 2 %;

f) Carotina, vitamina A e xantofila:

30 % do teor declarado;

g) Para metionina:

20 % do teor declarado.

2.5. Sem prejuízo do disposto no artigo 3º, e salvo se na coluna 6 for admitido teor diferente, o teor de cinzas insolúveis em ácido clorídrico contidas nos alimentos simples enumerados na parte B não deverá exceder 2 %.

2.6. Consideram-se como impurezas botânicas:

a) Todas as impurezas naturais inofensivas (por exemplo palha, ou desperdícios de palha, sementes de outras espécies cultivadas, ou sementes de ervas daninhas);

b) Todos os resíduos inofensivos de outras sementes ou frutos de oleaginosas, que resultem de processo de fabrico anterior e cujo teor não exeda os 0,5 %.

PARTE B

DISPOSIÇÕES PARTICULARES

	Denominação	Descrição	Declaração Obrigatória	Declaração Facultativa	Exigências de Composição	Exigências de embalagem
1	2	3	4	5	6	7
1.	BAGAÇOS E FARINHAS DE OLEAGINOSAS					
1.1.	Bagaço de pressão de sementes de palmeira de macoya (Paraguai)	Subproduto da indústria de óleos vegetais, obtido por pressão, das sementes, já separadas da polpa do fruto, das seguintes espécies de palmeira de macoya (Paraguai): *Acrocomia sclerocarpa Mart.* e *Acrocomia totai Mart.*	Proteína bruta Celulose bruta Matérias gordas brutas	Cinzas brutas Humidade	Proteína bruta mín. 29,5 % Humidade máx. 12 % Cinzas brutas máx. 8 %	
1.2.	Bagaço de extracção de sementes de palmeira de macoya (Paraguai)	Subproduto da indústria de óleos vegetais obtido, por extracção, das sementes, separadas da polpa do fruto, de espécies de palmeira de macoya (Paraguai)	Proteína bruta Celulosa bruta	Cinzas brutas Humidade Matérias gordas brutas	Proteína bruta mín. 32 % Matérias gordas brutas máx. 2,3 % Cinzas brutas máx. 8 % Humidade máx. 12 %	
1.3.	Bagaço de polpa de palmeira de macoya (Paraguai)	Subproduto da indústria de óleos vegetais, obtido, por pressão, da polpa da palmeira de macoya (Paraguai)	Proteína bruta Celulose bruta Matérias gordas brutas	Cinzas brutas Humidade	Proteína bruta mín. 11,5 % Humidade máx. 12 % Celulose bruta máx. 24 % Cinzas brutas máx. 9 %	
1.4.	Bagaço de pressão de amendoim	Subproduto da indústria de óleos vegetais, obtido, por pressão, do amendoim descascado (espécies *Arachis, hypogaea* e outras espécies *Arachis*	Proteína bruta Celulose bruta Matérias gordas brutas	Cinzas brutas Humidade	Proteína bruta mín. 49 % Humidade máx. 12 % Celulose bruta máx. 7 % Cinzas brutas máx. 7 %	

1	2	3	4	5	6	7
1.5.	Bagaço de extracção de amendoim descascado	Subproduto da indústria de óleos vegetais obtido, por extracção, do amendoim descascado	Proteína bruta Celulose bruta	Cinzas brutas Humidade Matérias gordas brutas	Proteína bruta mín. 52,5 % Matérias gordas brutas máx. 2,3 % Celulose bruta máx. 8 % Cinzas brutas máx. 7 % Humidade máx. 12 %	
1.6.	Bagaço de pressão de amendoim parcialmente descascado	Subproduto da indústria de óleos vegetais obtido, por pressão, do amendoim descascado	Proteína bruta Celulose bruta Matérias gordas brutas	Cinzas brutas Humidade	Proteína bruta mín. 40 % Humidade máx. 12 % Celulose bruta máx. 16 % Cinzas brutas máx. 8 %	
1.7.	Bagaço de extracção de amendoim parcialmente descascado	Subproduto da indústria de óleos vegetais obtido, por extracção, do amendoim parcialmente descascado	Proteína bruta Celulose bruta	Cinzas brutas Humidade Matérias gordas brutas	Proteína bruta mín. 43 % Matérias gordas brutas máx. 2,3 % Celulose bruta máx. 16 % Cinzas brutas máx. 8 % Humidade máx. 12 %	
1.8.	Bagaço de pressão de sementes de nabita	Subproduto da indústria de óleos vegetais obtido, por pressão, das sementes de nabita *Brassica napus L. ssp. oleifera (Metzg.) Sinsk.*, da colza indiana *Brassica napus L. var. glauca (Roxb.) O. E. Schulz*, e da nabita *Brassica campestris L. ssp. oleifera (Metzg.) Sinsk.*	Proteína bruta Celulose bruta Matérias gordas	Cinzas brutas Humidade	Proteína bruta mín. 36 % Humidade máx. 12 % Cinzas brutas máx. 9,5 % Pureza botânica mín. 94 %	
1.9.	Bagaço de extracção de sementes de nabita	Subproduto da indústria de óleos vegetais obtido, por extracção das sementes de colza, colza indiana ou nabita	Proteína bruta Celulosa bruta	Cinzas brutas Humidade Matérias gordas brutas	Proteína bruta mín. 38,5 % Matérias gordas brutas máx. 2,3 % Cinzas brutas máx. 10 % Humidade máx. 12 % Pureza botânica máx. 94 %	
1.10.	Bagaço de pressão de copra	Subproduto da indústria de óleos vegetais obtido, por pressão do endospérmio seco e de tegumento da semente do coqueiro *Cocos nucifera L.*	Proteína bruta Celulose bruta Matérias gordas brutas	Cinzas brutas Humidade Extracticos não azotados	Proteína bruta mín. 20,5 % Humidade máx. 12 % Cinzas brutas máx. 8 %	

1	2	3	4	5	6	7
1.11.	Bagaço de extracção de copra	Subproduto da indústria de óleos vegetais obtido, por extracção, do endospérmio seco e do tegumento da semente do coqueiro	Proteína bruta Celulose bruta	Cinzas brutas Humidade Matérias gordas brutas	Proteína bruta mín. 22,5 % Matérias gordas brutas máx. 2,3 % Cinzas brutas máx. 8 % Humidade máx. 12 %	
1.12.	Bagaço de pressão do endospérmio da semente de palmeira	Subproduto da indústria de óleos vegetais obtidos por pressão, dos frutos, aos quais tenha sido removido o máximo de matéria lenhosa das palmeiras-dendém *Elacis guineensis Jacq. e Coroso oleifera (H.B.K.) — L.H. Bailey (Elacis melanococca)*	Protéina bruta Celulose bruta Matérias gordas brutas	Cinzas brutas Humidade	Proteína bruta mín. 17 % Humidade máx. 12 % Cinzas brutas máx. 5,5 %	
1.13.	Bagaço de extracção do endospérmio da semente de palmeira	Subproduto da indústria de óleos vegetais obtido por extracção dos frutos das palmeiras-dendém aos quais tenha sido removido o máximo da matéria lenhosa	Proteína bruta Celulose bruta	Cinzas brutas Humidade Matérias gordas brutas	Proteína bruta mín. 18 % Matérias gordas brutas máx. 2,3 % Cinzas brutas máx. 5,5 % Humidade máx. 12 %	
1.14.	Bagaço de pressão de soja	Subproduto obtido das sementes de soja da espécie *Glycine max (L.) Merr.*	Proteína bruta Celulose bruta Matérias gordas brutas	Cinzas brutas Humidade	Proteína bruta mín. 47,5 % Humidade máx. 12 % Celulose bruta máx. 8 % Cinzas brutas máx. 7,5 %	
1.15.	Farinha de extracção da soja torrada	Subproduto obtido, por extracção e tratamento térmico, das sementes de soja	Proteína bruta Celulose bruta	Cinzas brutas Humidade Matérias gordas brutas	Proteína bruta mín. 50 % Humidade máx. 12 % Celulose bruta máx. 8 % Cinzas brutas máx. 7,5 % Actividade ureásica máx. 0,5 % Matérias gordas brutas máx. 2,3 %	

1	2	3	4	5	6	7
1.16.	Farinha de soja torrada sem pelicula	Subproduto obtido por extracção e tratamento térmido de sementes de soja sem pelicula	Proteína bruta Celulose bruta	Cinzas brutas Humidade Matérias gordas brutas	Proteína bruta mín. 54,5 % Humidade máx. 12 % Celulose bruta máx. 4 % Cinzas brutas máx. 7 % Actividade Ureásica máx. 0,5 % Matérias gordas brutas máx. 2,3 %	
1.17.	Bagaço de pressão de algodão descascado	Subproduto da Indústria de óleos vegetais obtido, por pressão de sementes de algodão, sem fibra nem casca das espécies *Gossypium spp.*	Proteína bruta Celulose bruta Matérias gordas brutas	Cinzas brutas Humidade	Proteína bruta mín. 45,5 % Humidade máx. 12 % Cinzas brutas máx. 9 % Celulose bruta máx. 12,5 %	
1.18.	Bagaço de extracção de algodão descascado	Subproduto da Indústria de óleos vegetais obtido por extracção, de sementes de algodão sem fibra nem casca	Proteína bruta Celulose bruta	Cinzas brutas Humidade Matérias gordas brutas	Proteína bruta mín. 47,5 % Matérias gordas brutas máx. 2,3 % Celulose bruta máx. 13,5 % Cinzas brutas máx. 9 % Humidade máx. 12 %	
1.19.	Bagaço de pressão de algodão parcialmente descascado	Subproduto da Indústria de óleos vegetais obtido, por pressão, de sementes de algodão sem fibra e parcialmente sem casca	Proteína bruta Celulose bruta Matérias gordas brutas	Cinzas brutas Humidade	Proteína bruta mín. 34 % Humidade máx. 12 % Celulose bruta máx. 22,5 % Cinzas brutas máx. 10 %	
1.20.	Bagaço de extracção de algodão parcialmente descascado	Subproduto da Indústria de óleos vegetais obtido, por extracção, das sementes de algodão sem fibra e parcialmente sem casca	Proteína bruta Celulose bruta	Cinzas brutas Humidade Matérias gordas brutas	Proteína bruta mín. 36,5 % Matérias gordas brutas máx. 2,3 % Celulose bruta máx. 22,5 % Cinzas bruta máx. 10 % Humidade máx. 12 %	

1	2	3	4	5	6	7
1.21.	Bagaço de semente de níger	Subprotudo da Indústria de óleos vegetais obtido, por pressão, das sementes do níger *Guizotia abyssinica (L.f.) Cass.*	Proteína bruta Celulose bruta Matérias gordas brutas	Cinzas brutas Humidade	Proteína bruta mín. 33 % Humidade máx. 12 % Cinzas brutas máx. 9 % Cinzas insolúveis em HCl máx. 3,4 %	
1.22.	Bagaço de pressão de sementes de girassol descascadas	Subproduto da Indústria de óleos vegetais obtido, por pressão, das sementes do girassol *Helianthus annuus L.*, tanto quanto possível sem casca	Proteína bruta Celulose bruta Matérias gordas brutas	Cinzas brutas Humidade Matérias gordas brutas	Proteína bruta mín. 43 % Humidade máx. 12 % Celulose bruta máx. 16 % Cinzas brutas máx. 9 %	
1.23.	Bagaço de extracção de sementes de girassol descascadas	Subproduto da Indústria de óleos vegetais, obtido por extracção, de sementes de girassol parcialmente descascadas	Proteína bruta Celulose bruta	Cinzas brutas Humidade Matérias gordas brutas	Proteína bruta mín. 45,5 % Matérias gordas brutas máx. 3 % Cinzas brutas máx. 9 % Celulose bruta máx. 16 % Humidade máx. 12 %	
1.24.	Bagaço de pressão de sementes de girassol parcialmente descascadas	Subproduto da Indústria de óleos vegetais obtido, por pressão, de sementes de girassol parcialmente descascadas	Proteína bruta Celulose bruta Matérias gordas brutas	Cinzas brutas Humidade	Proteína bruta mín. 30,5 % Humidade máx. 12 % Celulose bruta máx. 27,5 % Cinzas brutas máx. 9 %	
1.25.	Bagaço de extracção de sementes de girassol parcialmente descascadas	Subproduto da Indústria de óleos vegetais obtido, por extracção, de sementes de girassol parcialmente descascadas	Proteína bruta Celulose bruta	Cinzas brutas Humidade Matérias gordas brutas	Proteína bruta mín. 32 % Matérias gordas brutas máx. 2,3 % Celulose bruta máx. 27,5 % Cinzas brutas máx. 9 % Humidade máx. 12 %	
1.26.	Bagaço de pressão de linhaça	Subproduto da Indústria de óleos vegetais obtido, por pressão, de sementes do linho *Linum usitatissimum L.*	Proteína bruta Celulose bruta Matérias gordas brutas	Cinzas brutas Humidade	Proteína bruta mín. 34 % Humidade máx. 12 % Cinzas brutas máx. 8 % Pureza botânica máx. 93 %	

1	2	3	4	5	6	7
1.27.	Bagaço de extracção de linhaça	Subproduto da indústria de óleos vegetais obtido, por extracção das sementes de linhaça	Proteína bruta Celulose bruta	Cinzas brutas Humidade Matérias gordas brutas	Proteína bruta mín. 36,5 % Matérias gordas brutas máx. 2,3 % Cinzas brutas máx. 8 % Humidade máx. 12 % Pureza botânica mín. 93 %	
1.28.	Bagaço de pressão de babaçu	Subproduto da indústria de óleos vegetais obtido por pressão a partir do fruto a que se removeu o máximo de matéria lenhosa da palmeira brasileira *Orbignya oleifera Burr.* e outras espécies de *Orbignya*	Proteína bruta Celulose bruta Matérias gordas brutas	Cinzas brutas Humidade	Proteína bruta mín. 22,5 % Humidade máx. 12 % Celulose bruta máx. 17 % Cinzas brutas máx. 7,5 %	
1.29.	Bagaço de pressão de germes de arroz	Subproduto da indústria de óleos vegetais obtido por pressão dos germes, ainda com aderências parciais de endospêrmio e tegumento, do arroz *Oryza sativa L.*	Proteína bruta Celulose bruta Matérias gordas brutas	Cinzas brutas Humidade	Proteína bruta mín. 25 % Humidade máx. 12 % Celulose bruta máx. 10 % Invólucros de espiga de arroz máx. 1 %	
1.30.	Farelo de extracção de arroz	Subproduto da indústria de óleos vegetais obtido por extracção de germes de arroz ainda com aderências parciais de endospérmio e tegumento	Proteína bruta Celulose bruta	Cinzas brutas Humidade Matérias gordas brutas	Proteína bruta mín. 26 % Matérias gordas brutas máx. 2,3 % Celulose bruta máx. 10 % Humidade máx. 12 % Glumas de arroz máx. 1 %	
1.31.	Bagaço de pressão de sementes de sésamo	Subproduto da indústria dos óleos vegetais obtido por pressão das sementes do sésamo *Sesamum indicum L.*	Proteína bruta Celulose bruta Matérias gordas brutas	Cinzas brutas Humidade	Proteína bruta mín. 43 % Humidade máx. 12 % Cinzas brutas máx. 15 % Cinzas insolúveis em HCl máx. 5 %	
1.32.	Bagaço de extracção de sementes de sésamo	Subproduto da indústria de óleos vegetais obtido por extracção das sementes de sésamo	Proteína bruta Celulose bruta	Cinzas brutas Humidade Matérias gordas brutas	Proteína bruta mín. 45,5 % Matérias gordas brutas máx. 2,3 % Cinzas brutas máx. 15 % Humidade máx. 12 % Cinzas insolúveis em HCl máx. 5 %	

1	2	3	4	5	6	7
1.33.	Bagaço de extracção de cacau com baixo teor de teobromina	Subproduto da indústria de óleos vegetais obtido, por extracção, a partir das bagas, a que tenha sido removido o máximo de casca, secas e torradas de cacaueiro *Theobroma cacao L.*	Proteína bruta Celulose bruta Matérias gordas brutas	Cinzas brutas Humidade	Proteína bruta mín. 22,5 % Humidade máx. 12 % Celulose bruta máx. 13 % Cinzas brutas máx. 9 %	
1.34.	Bagaço de pressão de germe de trigo	Subproduto da indústria de óleos vegetais obtido, por pressão, de germes de trigo, ainda com aderências de endospérmio e tegumento, das espécies *Triticum aestivum L., Triticum durum Defs.* e outras espécies de trigo cultivado, descascado, ou de germes descascados e peneirados de *Triticum spelta* das espécies *Triticum spelta L., Triticum dicoccum Schrank* e *Triticum monococcum L.*	Proteína bruta Celulose bruta Matérias gordas brutas	Cinzas brutas Humidade	Proteína bruta mín. 28,5 % Humidade máx. 12 % Cinzas brutas máx. 7 %	
1.35.	Bagaço de pressão de germes de milho (moagem do milho)	Subproduto da indústria de óleos vegetais obtido, por pressão a seco dos germes do milho *Zea maïs L.*, ainda com aderências de endospérmio e tegumento	Proteína bruta Celulose bruta Matérias gordas brutas	Cinzas brutas Humidade	Proteína bruta mín. 12,5 % Humidade máx. 12,5 % Celulose bruta máx. 8 % Cinzas brutas máx. 9 %	
1.36.	Bagaço de extracção de germes de milho (moagem do milho)	Subproduto da indústria de óleos vegetais obtido, por extracção a seco, de germes de milho ainda com aderências de endospérmio e tegumento	Proteína bruta Celulose bruta	Cinzas brutas Humidade Matérias gordas brutas	Proteína bruta mín. 13,5 % Humidade máx. 12,5 % Celulose bruta máx. 8 % Cinzas brutas máx. 9 % Matérias gordas brutas máx. 2,3 %	
1.37.	Bagaço de pressão de germes de milho (indústria do amido)	Subproduto da indústria de óleos vegetais obtido, por exitracção e humidificação de germes de milho ainda com aderências de endospérmio e tegumento	Proteína bruta Celulose bruta Matérias gordas brutas	Cinzas brutas Humidade	Proteína bruta mín. 20 % Humidade máx. 12,5 % Cinzas brutas máx. 7,5 %	

1	2	3	4	5	6	7
1.38.	Bagaço de extracção de germes de milho (indústria do amido)	Subproduto da indústria de óleos vegetais obtido por extracção e humidificação, de germes de milho a ainda com aderências de endospérmio e tegumento	Proteína bruta Celulose bruta	Cinzas brutas Humidade Matérias gordas brutas	Proteína bruta mín. 21,5 % Matérias gordas brutas máx. 2,3 % Cinzas brutas máx. 7,5 % Humidade máx. 12,5 %	
2.	PRODUTOS E SUBPRODUTOS DO TRATAMENTO DAS SUBSTÂNCIAS VEGETAIS					
2.1.	**Subprodutos da moagem**					
2.1.1.	Farelo de trigo	Subproduto obtido no fabrico da farinha, de germes de trigo ou espelta descascados e previamente limpos, constituído essencialmente por fragmentos de casca de grão no qual se removeu grande parte do endospérmio	Celulose bruta	Cinzas brutas Humidade	Humidade mín. 14 % Celulose bruta máx. 14,5 % Cinzas brutas máx. 8,5 %	
2.1.2.	Farinha de trigo	Subproduto da produção de farinha obtido do trigo ou da espelta previamente descascados e limpos, constituído principalmente por fragmentos de casca de grão, mas com maior quantidade de endospérmio que o farelo	Celulose bruta	Amido Cinzas brutas Humidade	Amido mín. 21 % Humidade máx. 14 % Celulose bruta máx. 11,5 % Cinzas brutas máx. 7,5 %	
2.1.3.	Farinha de trigo de segunda	Subproduto obtido da produção de farinha de trigo ou de espelta, previamente descascados e limpos, previamente descascados e limpos, constituído principalmente por pedaços de endospérmio, pequenos fragmentos de casca e alguns desperdícios de grão	Celulose bruta	Amido Cinzas brutas Humidade	Amido mín. 35 % Humidade máx. 14 % Celulose bruta máx. 6 % Cinzas brutas máx. 6,5 %	

1	2	3	4	5	6	7
2.1.4.	Germes de trigo	Subproduto da moagem constituído essencialmente por germes de trigo esmagados ou não mas ainda com aderências de endospérmio e casca	Celulose bruta	Proteína bruta Matérias gordas brutas Cinzas brutas Humidade	Proteína bruta mín. 28,5 % Matérias gordas brutas mín. 8 % Humidade máx. 12 % Celulose bruta máx. 4,5 %	
2.1.5.	Farelo de centeio	Subproduto da produção de farinha do centeio *Secale cereale L.*, previamente limpo constituído essencialmente por fragmentos de casca e grão, a que tenha sido removida a maior parte do endospérmio	Celulose bruta	Cinzas brutas Humidade	Humidade máx. 14 % Celulosa bruta máx. 10,5 % Cinzas brutas máx. 6,5 %	
2.1.6.	Sêmea de centeio (farinação de centeio)	Subproduto da produção de farinha do centeio previamente limpo constituído essencialmente por fragmentos de endospérmio e grão a que tenha sido removido menos endospérmio que no farelo	Celulose bruta	Amido Cinzas brutas Humidade	Amido mín. 21 % Humidade máx. 14 % Celulose bruta máx. 7,5 % Cinzas brutas máx. 7 %	
2.1.7.	Farinação de centeio (farinha à base de centaio)	Subproduto da produção de farinha do centeio previamente limpo, constituído principalment por partes de endospérmio, pequenos fragmentos de casca e alguns desperdícios de grão	Celulose bruta	Amido Cinzas brutas Humidade	Amido mín. 35 % Humidade máx. 14 % Celulose bruta máx. 4,5 % Cinzas brutas máx. 4,5 %	
2.2.	**Produtos e subprodutos da produção de flocos e de grãos descascados**					
2.2.1.	Sobras de aveia descascada	Subproduto rido em amido, obtido da transformação da aveia *Avena sativa L.* e outras espécies de aveia cultivada, limpa e descascada em grumos ou farinha peneirada	Celulose bruta Amido	Cinzas brutas Humidade	Amido mín. 46,5 % Humidade máx. 14 % Celulose bruta máx. 8 % Cinzas brutas máx. 5 %	

1	2	3	4	5	6	7
2.2.2.	Sobros de aveia	Subproduto da transformação da aveia, limpa mas não descascada em grumos. A quantidade de casca contida no subproduto deve corresponder à quantidade de casca resultante do tratamento normal de aveia	Celulose bruta	Amido Cinzas brutas Humidade	Humidade máx. 14 % Celulose bruta máx. 30 % Cinzas brutas máx. 7 %	
2.2.3.	Flocos de cevada	Produto obtido pelo esmagamaento da cevada *Hordeum vulgare L.*, descascada e tratada a vapor	Celulose bruta	Amido Humidade	Amido mín. 58 % Humidade máx. 14 % Celulose bruta máx. 2,3 % Cinzas brutas máx. 4,7 %	
2.2.4.	Sobras de cevada	Subproduto resultante da transformação da cevada previamente limpa e descascada, em cevada pelada, sêmola ou farinha peneirada	Celulose bruta Amido	Cinzas brutas Humidade	Amido mín. 40,5 % Humidade máx. 14 % Celulose bruta máx. 11,5 % Cinzas brutas máx. 6,5 %	
2.2.5.	Flocos de milho	Produto obtido do esmagamento do milho tratado a vapor	Celulose bruta	Amido Humidade	Amido mín. 70 % Humidade máx. 14 % Celulose bruta máx. 4,7 % Cinzas brutas máx. 3,5 %	
2.2.6.	Sobras de ervilha (farinha forrageira de ervilha)	Subproduto da produção da farinha da ervilha *Pisum sativum L.*, constituído essencialmente por partículas de endospérmio e cascas, estas em menor quantidade	Proteína bruta Celulose bruta	Matérias gordas brutas Cinzas brutas Humidade	Proteína bruta mín. 23,5 % Humidade máx. 14 % Celulose bruta máx. 9,5 %	
2.2.7.	Flocos de batata	Produto obtido da secagem de batata *Solanum tuberosum L.*, pelada ou não, cozida a vapor ou em água e esmagada	Celulose bruta	Amido Humidade	Amido mín. 70 % Humidade máx. 14 % Cinzas brutas máx. 7,5 % Cinzas isolúveis em HCl máx. 1,7 %	

1	2	3	4	5	6	7
2.3.	**Subprodutos da indústria dos óleos de milho**					
2.3.1.	Farinha forrageira de milho	Subproduto rico em amido, obtido do fabrico de farinha ou sêmola de milho	Amido	Celulose bruta Cinzas brutas Matérias gordas brutas Humidade Proteína bruta	Amido mín. 37 % Humidade máx. 14 % Celulose bruta máx. 8 % Cinzas brutas máx. 5 %	
2.3.2.	Farelos de milho	Subproduto obtido do fabrico da farinha ou sêmola de milho, constituído principalmente por cascas e germes de milho de alguns fragmentos de endospérmio	Celulose bruta	Cinzas brutas Humidade Matérias gordas brutas Proteína bruta	Humidade máx. 14 % Celulose bruta máx. 14 % Cinzas brutas máx. 5 %	
2.4.	**Produtos e subprodutos da indústria do arroz**					
2.4.1.	Arroz forrageiro moído	Produto obtido da moagem do arroz *Oryza sativa L.* forrageiro, constituído por bagos verdes não maduros ou gredosos, obtidos por peneiração no acabamento mecânico do arroz descascado ou por bagos descascados normais, mas manchados ou amarelos	Amido	Celulose bruta Cinzas brutas Humidade Matérias gordas brutas Proteína bruta	Amido mín. 76 % Humidade máx. 14 % Celulose bruta máx. 2,9 % Cinzas brutas máx. 3,5 %	
2.4.2.	Arroz partido	Subproduto obtido do polimento ou glaciamento do arroz, constituído essencialmente por bagos muito pequenos ou partidos	Amido		Pureza botânica mín. 99 % Humidade máx. 14 %	
2.4.3.	Farelos de arroz (farinha forrageira de arroz castanho)	Subproduto obtido do primeiro polimento do arroz descascado, constituído por cascas prateadas e partículas de aleurona, endospérmio e sementes	Proteína bruta Celulose bruta Matérias gordas brutas	Humidade Cinzas brutas Cinzas insolúveis em HCl	Proteína bruta mín. 13,5 % Matérias gordas brutas mín. 13,5 % Humidade máx. 12 % Celulose bruta máx. 12,5 % Cinzas brutas máx. 13,5 % Cinzas insolúveis em HCl máx. 1,7 % Glumas de arroz máx. 3 %	

1	2	3	4	5	6	7
2.4.4.	Farinha base de arroz (farinha forrageira de arroz branco)	Subproduto obtido no segundo polimento do arroz descascado, constituído principalmente por partículas de endospérmio, aleurona e sementes	Proteína bruta Celulose bruta Matérias gordas brutas	Humidade Cinzas brutas Cinzas insolúveis em HCl	Proteína bruta mín. 13,5 % Matérias gordas brutas mín. 13,5 % Humidade máx. 12 % Celulose bruta máx. 7 % Cinzas brutas máx. 10 % Cinzas insolúveis em HCl máx. 0,6 % Glumas de arroz máx. 1 %	
2.5.	**Produtos e subprodutos da indústria do amido e das féculas**					
2.5.1.	Amido de milho	Almido de milho praticamente puro	Amido	Humidade Cinzas brutas	Amido mín. 98 % Humidade máx. 14 % Cinzas brutas máx. 0,6 %	
2.5.2.	Amido de milho expandido	Amido de milho praticamente puro, largamento expandido através de tratamento térmico adequado	Amido	Humidade Cinzas brutas	Amido mín. 98 % Humidade máx. 10 % Cinzas brutas máx. 0,6 %	
2.5.3.	Amido de milho pré-gelatinizado e parcialmente hidrolizado	Amido de milho praticamente puro, largamente gelatinizado e parcialmente e parcialmente hidrolizado	Amido Açúcares redutores expressos sob a forma de glucose	Humidade Cinzas brutas	Açúcares redutores expressos sob a forma de glucose mín. 28 % Humidade máx. 10 % Cinzas brutas máx. 1,1 %	
2.5.4.	Germes e farelos de milho	Subproduto da indústria do amido de milho constituído por germes de que não foi extraído o farelo e alguns desperdícios de endospérmio	Proteína bruta Amido Proteína bruta	Humidade Celulose bruta Cinzas brutas Amido	Matérias gordas brutas máx. 11 % Humidade máx. 13 % Celulose bruta máx. 9 %	

1	2	3	4	5	6	7
2.5.5.	Glúten de milho	Subproduto seco, da indústria do amido, constituído principalmente pelo glúten obtido na separação do amido	Proteína bruta	Humidade Celulose bruta Cinzas brutas Matérias gordas brutas Xantofilas	Proteína bruta mín. 67 % Humidade máx. 13 % Celulose bruta máx. 5 % Cinzas brutas máx. 3,5 %	
2.5.6.	Sobras de milho (França) ou de glúten de milho (Bélgica)	Subproduto seco da indústria do amido de milho, constituído por farelos e glúten, este em menor quantidade, a que poderão ser adicionados resíduos secos de lavagem e germes desengordurados	Proteína bruta	Humidade Celulose bruta Cinzas brutas Matérias gordas brutas	Proteína bruta mín. 20,5 % Humidade máx. 13 % Celulose bruta máx. 11,5 % Cinzas brutas máx. 10,5 %	
2.5.7.	Amido de arroz	Amido de arroz praticamente puro	Amido	Humidade Cinzas brutas	Amido mín. 98 % Humidade máx. 14 % Cinzas brutas máx. 1,2 %	
2.5.8.	Amido de arroz expandido	Amido de arroz praticamente puro largamente expandido através de tratamento térmido apropriado	Amido	Humidade Cinzas brutas	Amido mín. 94 % Humidade máx. 10 % Cinzas brutas máx. 1,1 %	
2.5.9.	Glúten de arroz	Subproduto da indústria do amido de arroz constituído principalmente por glúten	Proteína bruta	Humidade Celulose bruta Cinzas brutas Matérias gordas brutas	Proteína bruta mín. 63 % Humidade máx. 13 % Celulose bruta máx. 2,3 % Cinzas brutas máx. 5 %	
2.5.10.	Sobras de sorgo (França) ou de glúten de sorgo (Bélgica)	Subproduto seco da indústria do amido do sorgo *Sorghum bicolor (L.) Moench*, constituído por farelos e, em menor quantidade glúten ao qual poderão ser adicionados resíduos secos da água de lavagem e germes	Proteína bruta	Humidade Celulose bruta Cinzas brutas Matérias gordas brutas	Proteína bruta mín. 20,5 % Humidade máx. 13 % Celulose bruta máx. 11 % Cinzas brutas máx. 9 %	

1	2	3	4	5	6	7
2.5.11.	Amido de trigo	Amido de trigo praticamente puro	Amido	Humidade Cinzas brutas	Amido mín. 98 % Humidade máx. 14 % Cinzas brutas máx. 0,6 %	
2.5.12.	Amido de trigo expandido	Amido de trigo praticamente puro, largamente expandido através de tratamento térmico apropriado	Amido	Humidade Cinzas brutas	Amido mín. 91 % Humidade máx. 10 % Cinzas brutas máx. 0,6 %	
2.5.13.	Amido de trigo pré-gelatinizado (parcialmente hidrolizado-Bélgica	Amido de trigo praticamente puro largamente pré-gelatinizado e parcialmente hidrolizado	Amido Açúcares redutores expressos sob a forma de glucose	Humidade Cinzas brutas	Açúcares redutores expressos sob a forma de glucose mín. 28 % Humidade máx. 10 % Cinzas brutas máx. 1,1 %	
2.5.14.	Glúten de trigo	Subproduto seco da indústria do amido de trigo, constituído principalmente pelo glúten obtido na separação do amido	Proteína bruta	Humidade Cinzas brutas	Proteína bruta mín. 80 % Humidade máx. 12 % Cinzas brutas máx. 1,7 %	
2.5.15.	Amido de mandioca	Amido praticamente puro, obtido da raíz da mandioca *Manihot esculenta Crantz*	Amido	Humidade Cinzas brutas	Amido mín. 92 % Humidade máx. 15 % Cinzas brutas máx. 1,2 %	
2.5.16.	Amido de mandioca expandido	Amido obtido da raíz de mandioca, largamente expandida por tratamento térmico apropriado	Amido	Humidade Cinzas brutas	Amido mín. 91 % Humidade máx. 10 % Cinzas brutas máx. 1,1 %	
2.5.17.	Fécula de batata	Fécula de batata praticamente pura	Amido	Humidade Cinzas brutas	Amido mín. 98 % Humidade máx. 20 % Cinzas brutas máx. 1 %	

1	2	3	4	5	6	7
2.5.18.	Fécula de batata pré-gelatinizada (estalada)	Fécula de batata praticamente pura largamente estalada através de tratamento térmico apropriado	Amido	Humidade Cinzas brutas	Amido mín. 96 % Humidade máx. 10 % Cinzas brutas máx. 1,1 %	
2.5.19.	Fécula de batata pré-gelatinizada parcialmente hidrolizada	Fécula de batata praticamente pura largamente estalada e parcialmente hidrolizada	Amido Açúcares redutores sob forma de glucose	Humidade Cinzas brutas	Açúcares redutores expressos sob a forma de glucose mín. 31,5 % Humidade máx. 20 % Cinzas brutas máx. 1,5 %	
2.5.20.	Proteína de batata	Subproduto seco da indústria das féculas, constituído principalmente por substâncias proteicas resultantes da separação da fécula	Proteína bruta	Humidade Cinzas brutas Matérias gordas brutas Celulose bruta	Proteína bruta mín. 76 % Humidade máx. 14 %	
2.5.21.	Polpa de batata seca	Subproduto seco da indústria das féculas	Amido	Humidade Cinzas brutas Matérias gordas brutas Celulose bruta	Amido mín. 40,5 % Humidade máx. 14 % Celulose bruta máx. 21 %	
2.5.22.	Dextrose (Glucose)	Produto da sacarificação do amido ou da fécula, constituído por glucose purificada e cristalizada (com ou sem água de cristalização)	Glucose	Humidade	Glucose mín. 99,5 % Humidade máx. 10 %	
2.5.23.	Melaço de dextrose	Subproduto obtido da cristalização da dextrose	Açúcares redutores expressos sob a forma de glucose	Humidade Cinzas brutas	Açúcares redutores expressos sob a forma de glucose mín. 60 % Humidade máx. 40 % Cinzas brutas máx. 4 %	

1	2	3	4	5	6	7
2.6.	**Produtos e subprodutos do fabrico do açúcar**					
2.6.1.	Açúcar (sacarose)	Açúcares de beterraba ou cana, no estado sólido	Sacarose	Cinzas brutas	Sacarose mín. 97 %	
2.6.2.	Rodelas de beterraba açucareira	Produto obtido da secagem de rodelas da beterraba açucareira *Beta vulgaris L. ssp. vulgaris var. altíssima Doell.* previamente lavadas	Açúcares totais expressos sob a forma de sacarose	Humidade Cinzas brutas	Açúcares totais expressos sob a forma de sacarose mín. 57 % Humidade máx. 12 % Cinzas brutas máx. 7,5 %	
2.6.3.	Rodelas secas de beterraba açucareira a que foi parcialmente extraído o açúcar	Produto obtido da secagem de rodelas, previamente lavadas de beterraba açucareira a que tenha sido parcialmente extraído o açúcar	Açúcares totais expressos sob a forma de sacarose	Humidade Cinzas brutas	Açúcares totais expressos sob a forma de sacarose mín. 20,5 % Humidade máx. 13 % Cinzas brutas máx. 7 %	
2.6.4.	Polpa seca de beterraba açucareira	Subproduto da indústria açucareira constituído por rodelas secas de beterraba açucareira a que tenha sido extraído o açúcar		Celulose bruta	Humidade máx. 13 % Cinzas brutas máx. 8 % Cinzas insolúveis em HCl máx. 3,5 %	
2.6.5.	Melaço de beterraba açucareira	Subproduto constituído pelo resíduo xaroposo resultante do fabrico ou refinação do açúcar de beterraba	Açúcares totais expressos sob a forma de sacarose		Açúcares totais expressos sob a forma de sacarose relativamente à totalidade do produto no seu estado bruto mín. 45 %	
2.6.6.	Melaço de cana de açúcar	Subproduto constituído pelo resíduo xaroposo resultante do fabrico ou refinação do açúcar da cana *Saccharum officinarum L.*	Açúcares totais expressos sob a forma de sacarose		Açúcares totais expressos sob a forma de sacarose relativamente à totalidade do produto no seu cestado bruto mín. 50 %	

1	2	3	4	5	6	7
2.7.	**Produtos e subprodutos das indústrias de malte, cerveja, destilação, transformação de frutos de leveduras forrageiras secas**					
2.7.1.	Radículas de cevada	Subproduto da indústria do malte constituído por radículas secas de cevada germinada	Proteína bruta	Humidade Cinzas brutas Celulose bruta	Proteína bruta mín. 26,5 % Humidade máx. 12,5 % Celulose bruta máx. 18,5 % Cinzas brutas máx. 8,5 %	
2.7.2.	Leveduras secas	Leveduras, de mistura ou não, pertencentes à família das *Saccharomycetaceae, Endomycetaceae, Cryptococcaceae,* cultivadas nos seguintes substratos: sumos e melaços de beterraba ou cana, resíduos de destilação ou levedação, lactose, sementes de cereais e produtos provenientes da sua transformação e licores resultantes da hidrólise de matérias celulósicas cujas células foram mortas e secas	Proteína bruta	Humidade Cinzas brutas Cinzas insolúveis em HCl	Proteína bruta mín. 49 % Humidade máx. 10 % Cinzas brutas máx. 9,5 % Cinzas insolúveis em HCl máx. 1,1 %	
2.7.3.	Borras de cevada secas, provenientes do fabrico da cerveja	Subproduto do fabrico da cerveja, obtido, por secagem, dos resíduos de cereais convertidos ou não em malte e outras matérias amiláceas	Proteína bruta	Humidade Celulose bruta	Proteína bruta mín. 23 % Humidade máx. 12,5 % Celulose bruta máx. 19,5 % Cinzas brutas máx. 6,5 % Proteína solúvel por fermentação mín. 16 %	
2.7.4.	Borras secas provenientes da destilação da cevada	Subproduto de destilaria obtido por secagem, de resíduos de sementes transformadas ou matérias amiláceas	Proteína bruta	Humidade Celulose bruta	Proteína bruta mín. 23 % Humidade máx. 12,5 % Celulose bruta máx. 19,5 % Cinzas brutas máx. 6,5 % Proteína solúvel por fermentação mín. 16 %	

1	2	3	4	5	6	7
2.7.5.	Polpa de citrino desidratada	Subproduto obtido no fabrico de sumos de citrinos e em seguida seco		Humidade Celulose bruta	Humidade máx. 13 % Acidez expressa sob a forma de ácido cítrico anidro máx. 4,6 %	
2.8.	**Produtos agrícolas secos artificialmente**					
2.8.1.	Farinha de ervas desidratadas	Produto obtido pela secagem artificial de jovens forraginosas cujas enzimas activantes da oxidação foram praticamente neutralizadas pela secagem	Proteína bruta	Humidade Cinzas brutas Cinzas insolúveis em HCl Celulose bruta Carotina Matérias gordas brutas	Proteína bruta mín. 16 % Carotina mín. 0,01 % Humidade máx. 12 % Cinzas brutas máx. 15 % Cinzas insolúveis em HCl máx. 3,4 %	
2.8.2.	Farinha de luzerna desidratada	Produto obtido pela secagem artificial da luzerna *Medicago sativa L. e Medicago varia Martyn* cujas enzimas activantes da oxidação foram praticamente neutralizadas pela secagem Este produto pode conter cerca de 20 % de ervas ou trevo, secos artificialmente em conjunto com a luzerna	Proteína bruta	Humidade Cinzas brutas Cinzas insolúveis em HCl Celulose bruta Carotina Matérias gordas brutas	Proteína bruta mín. 18 % Carotina mín. 0,01 % Humidade máx. 12 % Cinzas brutas máx. 15 % Cinzas insolúveis em HCl máx. 3,4 %	
2.8.3.	Farinha de trevo desidratada	Produto obtido pela secagem artificial do trevo jovem *Trifolium sp.p.* cujas enzimas activantes da oxidação foram praticamente neutralizadas pela secagem. Este produto pode conter cerca de 20 % de ervas ou de luzerna, secas artificialmente em conjunto com o trevo	Proteína bruta	Humidade Cinzas brutas Cinzas insolúveis em HCl Celulose bruta Carotina Matérias gordas brutas	Proteína bruta mín. 18 % Carotina mín. 0,01 % Humidade máx. 12 % Cinzas brutas máx. 15 % Cinzas insolúveis em HCl máx. 3,4 %	

1	2	3	4	5	6	7
2.8.4.	Colos de folhas desidratadas de beterraba açucareira	Produto obtido pela secagem artificial dos colos e folhas da beterraba cortados ou não e previamente lavados		Proteína bruta Açúcares totais expressos sob a forma de sacarose Humidade Cinzas insolúveis em HCl Celulose bruta	Humidade máx. 12 % Cinzas insolúveis em HCl máx. 4 %	
2.8.5.	Tupinambos em farinha ou rodelas	Produto obtido respectivamente por trituração do tupinambo ou moagem dos tubérculos *Helianthus tuberosus L.* previamente limpos e secos	Inulina	Humidade Cinzas brutas Celulose bruta Matérias gordas brutas Proteína bruta	Inulina mín. 63 % Humidade máx. 13 % Celulose bruta máx. 6,5 % Cinzas brutas máx. 4,6 %	
2.8.6.	Batata doce em farinha ou rodelas	Produto obtido respectivamente por trituração ou moagem dos tubérculos da batata doce, *Ipomosa batatas (L.) Poir* previamente limpos e secos	Amido	Humidade Cinzas brutas Celulose bruta Matérias gordas brutas Proteína bruta	Amido mín. 57,5 % Humidade máx. 13 % Celulose bruta máx. 6,5 % Cinzas brutas máx. 4,6 %	
2.8.7.	Mandioca em farinha, rodelas, *chips* ou raízes	Raízes de mandioca, lavadas, secas e, se necessário, peladas e trituradas ou moídas	Amido	Humidade Cinzas brutas Celulose bruta Matérias gordas brutas Proteína bruta	Amido mín. 75 % Humidade máx. — % Celulose bruta máx. 4,6 % Cinzas brutas máx. 3,5 %	
2.8.8.	Farinha de mandioca tipo 55	Raízes de mandioca não peladas, lavadas, secas e moídas	Amido	Humidade Cinzas brutas Celulose bruta Matérias gordas brutas Proteína bruta	Amido mín. 63 % Humidade máx. 13 % Celulose bruta máx. 9 % Cinzas brutas máx. 6 % Cinzas insolúveis em HCl máx. 3,5 %	

1	2	3	4	5	6	7
2.8.9.	Polpa de mandioca	Sobras de mandioca, seca e moída provenientes da produção do amido de mandioca	Amido	Humidade Cinzas brutas Celulose bruta Matérias gordas brutas Proteína bruta	Amido mín. 57,5 % Humidade máx. 13 % Celulose bruta máx. 12,5 % Cinzas brutas máx. 6 % Cinzas insolúveis em HCl máx. 2,3 %	
2.9.	**Outros produtos de origem vegetal**					
2.9.1.	Alfarroba moída	Produto obtido, por moagem da alfarroba, seca e descascada, da alfarrobeira *Ceratonia siliqua L.*		Açúcares totais expressos sob a forma de sacarose Humidade Cinzas brutas	Açúcares totais expressos sob a forma de sacarose mín. 35 % Humidade máx. 14 % Cinzas brutas máx. 5 %	
2.9.2.	Gordura ou óleo vegetal	Produto constituído inteiramente ou quase inteiramente por gordura ou óleo de origem vegetal. A análise organoléptica deste produto não deverá acusar qualquer rancidez		Humidade Índice de acidez Substâncias insaponificáveis	Índice de acidez máx. 12 % Substâncias insaponificáveis relativamente à totalidade de produto no seu estado bruto máx. 3 %	×
3.	PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL					
3.1.	**Produtos lácteos**					
3.1.1.	Leite desnatado em pó (obtido por *spray)* Leite desnatado em pó *Hatmaker* ou *Roller*	Produto obtido, por eliminação da água contida no leite desnatado, por vaporização em corrente de ar quente (leite desnatado em pó *spray)* ou por secagem em cilindro (leite desnatado em pó *hatmaker* ou *roller)*	Proteína bruta	Humidade Lactose Matérias gordas brutas Cinzas brutas	Proteína bruta mín. 33,5 % Humidade máx. 5 % Cinzas brutas máx. 9 % Matérias gordas brutas máx. 1,6 %	×

1	2	3	4	5	6	7
3.1.2.	Leitelho em pó	Produto obtido por eliminação da água contida no leitelho por vaporização em corrente de ar quente (leitelho em pó *spray*) ou por secagem em cilindro (leitelho em pó *hatmaker* ou *roller*)	Proteína bruta Matérias gordas brutas Lactose	Humidade Cinzas brutas	Humidade máx. 6 % Proteína bruta mín. 32 % Cinzas brutas máx. 10,5 %	×
3.1.3.	Soro de leite em pó Soro de leite em gromos	Produtos obtidos por eliminação da água contida no soro do leite. A acidez do soro pode ser neutralizada	Proteína bruta Lactose	Humidade Matérias gordas brutas Cloretos expressos sob a forma de NaCl Cinzas brutas	Açucar lactosado mín. 60 % Matérias gordas brutas máx. 3,3 % Humidade máx. 8 % Cloretos expressos sob a forma de NaCl máx. 4,9 %	×
3.1.4.	Soro de leite em pó parcialmente deslactosado	Produto obtido por eliminação da água contida no soro do leite a que tenha sido em parte extraída a lactose	Lactose Proteína bruta	Humidade Cloretos expressos sob a forma de NaCl Cinzas brutas Matérias gordas brutas	Lactose mín. 32,5 % Humidade máx. 8 % Cloretos expressos sob a forma de NaCl máx. 6,5 % Proteína bruta mín. 19,5 % Cinzas brutas máx. 31,5 %	×
3.1.5.	Proteína de soro de leite em pó Albumina de leite em pó	Produtos obtidos por secagem dos compostos proteicos extraídos do leite, ou respectivo soro, por tratamento químico ou físico	Proteína bruta	Humidade Cinzas brutas Matérias gordas brutas	Proteína bruta mín. 76 % Humidade máx. 8 %	×
3.1.6.	Caseína de leite em pó	Produto obtido pela secagem e precipitação da caseína do leite, mediante ácidos ou coalheira	Proteína bruta	Humidade Matérias gordas brutas	Proteína bruta mín. 85 % Humidade máx. 12 % Matérias gordas brutas máx. 2,3 %	×
3.2.	**Produtos provenientes da transformação de animais terrestres**					
3.2.1.	Farinha de sangue	Produto obtido pela secagem do sangue dos animais de talho, incluindo aves. Este produto deve estar praticamente isento de substâncias estranhas	Proteína bruta	Humidade Cinzas brutas	Proteína bruta mín. 89 % Proteína solúvel por fermentação mín. 80 % Humidade máx. 10 % Cinzas brutas máx. 5,5 %	

1	2	3	4	5	6	7
3.2.2.	Farinha de carne com osso	Produto obtido pela secagem e moagem de fracções de carne com muita quantidade de osso, proveniente do abate de animais terrestres de sangue quente. Este produto deve estar praticamente isento de pelos, cerdas, penas, fragmentos de chifre, casco, pele ou resíduos de sangue e conteúdo de vísceras	Proteína bruta	Humidade Cloretos expressos sob a forma de NaCl Fósforo total Cinzas brutas Metionina Azoto	Proteína bruta mín. 50 % Proteína solúvel por fermentação mín. 43,5 % Fósforo total máx. 8 % Humidade máx. 10 % Matérias gordas brutas máx. 13,5 % Cloretos expressos sob a forma NaCl máx. 2,2 %	×
3.2.3.	Farinha de ossos	Produto obtido por secagem e moagem de ossos bem desengordurados dos animais terrestres de sangue quente abatidos. Este produto deve estar praticamente isento de pelos, cerdas, penas, fragmentos de chifre casco e peles ou resíduos de sangue e conteúdo de vísceras além de esquírolas e fragmentos de osso com asperezas ou rebordos cortantes	Proteína bruta	Humidade Cinzas brutas Fósforo total Matérias gordas brutas	Proteína bruta mín. 26,5 % Fósforo total mín. 9 % Humidade máx. 10 % Matérias gordas brutas máx. 5,2 %	×
3.2.4.	Farinha de carne (França) ou farinha animal (Bélgica)	Produto obtido por secagem e moagem de carcaças e partes de carcaças de animais terrestres de sangue quente, se necessário desengordurados por um processo de extracção. Deve estar praticamente isento de pelos, cerdas, penas, fragmentos de chifre, casco ou pele e conteúdo de estômago e vísceras	Proteína bruta Matérias gordas brutas	Humidade Fósforo total Cloretos expressos sob a forma de NaCl Cinzas insolúveis em HCl Metionina Azoto	Proteína bruta mín. 61 % Proteína solúvel por fermentação mín. 53,5 % Humidade máx. 10 % Matérias gordas brutas máx. 11 % Fósforo total máx. 5,5 % Cloretos expressos sob a forma de NaCl máx. 2,2 % Cinzas insolúveis em HCl máx. 2,2 %	×
3.2.5.	Torresmos de carne	Produto residual do fabrico de sebo e outras matérias gordas de origem animal	Proteína bruta	Humidade Cloretos expressos sob a forma de NaCl Matérias gordas brutas Cinzas brutas	Proteína bruta mín. 53,5 % Humidade máx. 10 % Cloretos expressos sob a forma de NaCl máx. 2,2 %	×

1	2	3	4	5	6	7
3.2.6.	Sobras secas do abate de aves Os productos de teor de matérias gordas superior a 12 % devem ser referidos como «ricos em matérias gordas»	Produto obtido pela secagem e trituração de sobras de aves abatidas; deve estar praticamente isento de penas	Proteína bruta	Humidade Cloretos expressos sob a forma de NaCl Matérias gordas brutas Cinzas brutas	Proteína bruta mín. 61 % Proteína solúvel por fermentação mín. 49 % Humidade máx. 10 % Cloretos expressos sob a forma en NaCl máx. 2,2 % Cinzas insolúveis em HCl máx. 3,3 %	×
3.2.7.	Farinha de penas hindrolisadas	Produto obtido pela hidrólise, secagem e trituração das penas das aves	Proteína bruta	Humidade Cinzas insolúveis em HCl	Proteína bruta mín. 87 % Proteína solúvel por fermentação mín. 65 % Humidade máx. 11 % Cinzas insolúveis em HCl máx. 3,4 %	×
3.2.8.	Gorduras animais	Produto constituído por gorduras provenientes da totalidade ou partes de animais terrestres de sangue quente. A análise organoléptica deste produto não deverá acusar qualquer rancidez	Substâncias insaponificáveis	Humidade Cinzas insolúveis em HCl Ácidos gordos oxidados Índice de acidez	Substâncias insaponificáveis relativamente à totalidade de produto no seu estado bruto máx. 3 % Indice de acidez máx. 30 %	×
3.3.	**Produtos provenientes da transformação do peixe ou outros animais marinhos**					×
3.3.1.	Farinha de peixe Os produtos cujo teor de cloretos sob a forma de NaCl seja inferior a 2 % poderão ser referidos como «com pouco sal»	Produto obtido pela secagem e trituração da totalidade ou partes de peixes pertencentes a diversas espécies	Proteína bruta Matérias gordas brutas	Humidade Cloreto expresso sob a forma de NaCl Carbonato de cálcio Fósforo total	Proteína bruta mín. 61 % Proteína solúvel por fermentação mín. 53,5 % Humidade máx. 10 % Cloretos expresso sob a forma en NaCl máx. 4,4 % Carbonato de cálcio máx. 2,8 % Cinzas insolúveis em HCl máx. 2,2 %	×

1	2	3	4	5	6	7
3.3.2.	Óleo de fígado de bacalhau	Óleo de fígado fresco do pescado pertencente à família do bacalhau fresco *(Gadidae)* A análise organoláptica do óleo de fígado de bacalhau não deverá açúsar qualquer grau de rancidez	Vitamina A	Humidade Índice de acidez Substâncias insolúveis em éter Insaponificáveis	Vitamina A (1) mín. 750 U.I./g Humidade máx. 0,15 % Substâncias insolúveis em éter (1) máx. 0,05 % Insaponificáveis (1) máx. 2 % Índice de saponificação 180/196 Índice de iodo 150/180 Índice de acidez máx. 6 %	×
4.	SUBSTÂNCIAS MINERAIS					
4.1.	Carbonato de cálcio A denominação deste produto deve indicar a sua natureza (3ª col.)	Carbonato de cálcio precipitado, calcários moídos, cré lavada ou granulada e conchas de ostra ou de mexilhão moídas	Cálcio Cinzas insolúveis en HCl		Cálcio mín. 36 % Cinzas insolúveis em HCl máx. 5 %	×
4.2.	Carbonatos de cálcio e de magnésio	Mistura natural de carbonato de cálcio e de carbonato de magnésio	Cálcio Magnésio		Cálcio mín. 19 % Magnésio mín. 11 % Passagem total em peneira de malha de 0,25 mm mín. 99,5 % Cinzas insluúveis em HCl máx. 2 %	×
4.3.	Algas marinhas *(Maerl)*	Produto de origem natural, obtido das algas marinhas de natureza calcária, trituradas ou granuladas	Cálcio Cinzas insolúveis em HCl		Cálcio mín. 33 % Cinzas insolúveis em HCl máx. 5 %	×
4.4.	Óxido de magnésio	Óxido de magnésio (MgO) tecnicamente puro	Magnésio		Magnésio mín. 50 %	×

(1) Teor expresso relativamente à própria matéria.

1	2	3	4	5	6	7
4.5.	Kiesérite	Sulfato de magnésio natural ($MgSO_4H_2O$)	Magnésio		Magnésio mín. 15 %	×
4.6.	Bifosfato de cálcio O processo de fabrico poderá ser indicado pela demoninação	Bifosfato de cálcio tecnicamente puro	Fósforo total Cloretos expressos sob a forma de NaCl	Cálcio	Fósforo total mín. 16 % Cloretos expressos sob a forma de NaCl máx. 1 %	
4.7.	Fosfato natural Os produtos cujo teor de flúor não seja superior a 0,1 % podem ser referidos como «desfluorinados»	Produto obtido pela trituração de fosfatos naturais, eventualmente purificados e mais ou menos desfluorinados	Fósforo total	Cálcio	Fósforo total mín. 14 %	×
4.8.	Farinha de ossos degelatinizados	Ossos desengorduradós, degellatinizados, esterilizados e triturados	Fósforo total Cinzas insolúveis em HCl	Humidade Cálcio	Fósforo total mín. 14,5 % Humidade máx. 10 % Cinzas insolúveis em HCl máx. 3,3 % Passagem por peneira de malhas de 1 mm mín. 90 % Azoto máx. 1,7 %	×
4.9.	Monofosfato de Cálcio	Produto constituído principalmente por monofosfato de cálcio tecnicamente puro	Fósforo total	Cálcio	Fósforo total mín. 22 % Cálcio mín. 16 % Cloretos expressos sob a forma de NaCl máx. 1 %	×