379L0797

22. 9. 79 Jornal Oficial das Comunidades Europeias Nº L 239/53

PRIMEIRA DIRECTIVA DA COMISSÃO

de 10 de Agosto de 1979

que altera o Anexo da Directiva 77/101/CEE do Conselho relativa à comercialização dos alimentos simples para animais

(79/797/CEE)

2ef A COMISSÃO DAS COMUNIDADES EUROPEIAS,

Tendo em conta o Tratado que institui a Comunidade Económica Europeia,

Tendo em conta a Directiva 77/101/CEE do Conselho, de 23 de Novembro de 1976, relativa à comercialização dos alimentos simples para animais (1), com a última redacção que lhe foi dada pela Directiva 79/372/CEE do Conselho (2), e, nomeadamente, o seu artigo 10º,

Considerando que, en virtude da evolução dos conhecimentos científicos ou técnicos, deve o Anexo da referida directiva sofrer algumas alterações;

Considerando que certas disposições gerais do Anexo devem ser especificadas ou completadas para permitirem uma correcta aplicação da directiva;

Considerando que é conveniente, por outro lado, proceder a alguns ajustamentos das disposições especiais previstas em relação a certos alimentos simples;

Considerando que as medidas previstas na presente directiva estão em conformidade com o parecer do Comité Permanente dos Alimentos para Animais,

ADOPTOU A PRESENTE DIRECTIVA:

Artigo 1º

O Anexo da Directiva 77/101/CEE é substituído pelo Anexo da presente directiva.

Artigo 2º

Os Estados-membros tornarão aplicáveis as disposições legislativas, regulamentares ou administrativas necessárias para dar cumprimento à presente directiva o mais tardar até 1 de Janeiro de 1981.

Artigo 3º

Os Estados-membros são destinatários da presente directiva.

Feito em Bruxelas em 10 de Agosto de 1979.

Pela Comissão

Finn GUNDELACH

Vice-Presidente

(1) JO nº L 32 de 3. 2. 1977, p. 1.

(2) JO nº L 86 de 6. 4. 1979, p. 29.

ANEXO

PARTE A

DISPOSIÇÕES GERAIS

1. Relativas à designação

1.1. Se o alimento simples sofreu um tratamento que não é mencionado na designação, esta deve ser completada por uma indicação relativa ao tratamento aplicado, ao modo de obtenção e, se necessário, à forma de apresentação, indicação como «prensado», «aplainado», «triturado», «moído».

1.2. Tratando-se dos alimentos simples enumerados nos pontos 2.1.1. a 2.1.3. da parte B, poderá ser ordenado que a designação seja acompanhada da indicação da ou das espécies de trigo de que se trate: trigo mole, trigo duro ou trigo mole e trigo duro.

1.3. Tratando-se dos alimentos simples enunciados nos pontos 2.9.2. e 3.2.8 da parte B, poderá ser ordenado que a designação seja acompanhada de uma indicação que especifique a espécie vegetal ou animal a partir da qual foi obtido o produto.

2. Relativas às declarações obrigatórias e às exigências.

2.1. Os conteúdos indicados ou a declarar em conformidade com a parte B referir-se-ão:

— ao peso do alimento simples natural no que diz respeito às colunas 4 e 5,

— ao peso de matéria seca de alimento simples no que diz respeito à coluna 6, com excepção do conteúdo em humidade e dos pontos 2.6.5, 2.6.6, 2.9.2, 3.2.8 e 3.3.2.

2.2. Sempre que os produtos referidos na coluna 2 da parte B forem utilizados para desnaturar ou ligar os alimentos simples, devem ser apresentadas as seguintes declarações:

— desnaturantes: natureza e quantidade dos produtos utilizados,

— agentes de ligação: natureza dos produtos utilizados.

Tratando-se agentes de ligação, a qualidade dos produtos utilizados não poderá ultrapassar 3 % do peso total.

2.3. Sem prejuízo das disposições previstas no artigo 3º e se outros valores não tiverem sido fixados, a pureza botânica dos produtos e subprodutos enumerados nos pontos 1 e 2 da parte B deve, no âmbito das exigências de composição previstas na coluna 6, atingir pelo menos 95 %.

2.4. São consideradas impurezas botânicas:

a) As impurezas naturais, mas inofensivas (por exemplo a palha ou os detritos de palha, as sementes de outras espécies cultivadas ou as sementes de ervas daninhas);

b) Os resíduos inofensivos de outras sementes ou frutas oleaginosas provenientes de um processo de fabrico anterior, se o seu conteúdo não exceder 0,5 %.

2.5. Se, na sequência das fiscalizações oficiais dos alimentos simples determinados no artigo 12º da presente directiva, se verificar uma diferença que constitua uma mais-valia do produto entre o resultado da fiscalização e um conteúdo declarado, serão admitidas as seguintes tolerâncias mínimas:

a) Para a proteína em bruto, os açúcares totais, os açúcares redutores, a sacarose, a lactose e la glucose (dextrose):

2 unidades para os conteúdos declarados iguais ou superiores a 20 %,
10 % do conteúdo declarado para os conteúdos declarados inferiores a 20 %,
0,5 unidade para os conteúdos declarados inferiores a 5 %;

b) Para o amido e a inulina:

3 unidades para os conteúdos declarados iguais ou superiores a 30 %,
10 % do conteúdo declarado para os conteúdos declarados inferiores a 30 %,
1 unidade para os conteúdos declarados ou inferiores a 10 %;

c) Para as substâncias gordas em bruto e a celulose em bruto:

1,5 unidade para os conteúdos declarados iguais ou superiores a 15 %,
10 % do conteúdo declarado para os conteúdos declarados inferiores a 15 %,
0,5 unidade para os conteúdos declarados inferiores a 5 %;

d) Para a humidade, as cinzas em bruto, o fósforo total, o sódio, o carbonato de cálcio, o cálcio, o magnésio, o indíce de ácido e as substâncias insolúveis no éter de petróleo:

1 unidade para os conteúdos (valores) declarados iguais ou superiores a 10 % (10), conforme o caso,
10 % do conteúdo (valor) declarado para os conteúdos declarados inferiores a 10 % (10), conforme o caso,
0,2 unidade para os conteúdos (valores) declarados inferiores a 2 % (2), conforme o caso;

e) para as cinzas insolúveis no ácido clorídrico e os cloretos expressos em NaCl:

10 % do conteúdo declarado para os conteúdos declarados iguais ou superiores a 3 %,
0,3 unidade para os conteúdos declarados inferiores a 3 %;

f) para o caroteno, a vitamina A e as xantofilas:

30 % do conteúdo declarado;

g) para a metionina, a lisina e as bases azotadas voláteis:

20 % do conteúdo declarado.

2.6. Sem prejuízo das disposições previstas no artigo 3º, o conteúdo em cinzas insolúveis no ácido clorídrico não deve ultrapassar 2 % no âmbito das exigências de composição previstas na coluna 6 da parte B, excepto se um conteúdo diferente for admitido.

PARTE B

DISPOSIÇÕES ESPECIAIS

	Designações	Descrições	Declarações obrigatórias	Declarações facultativas	Exigências de composição	Exigências de embalagem
1	2	3	4	5	6	7
1.	BAGAÇOS					
1.1.	Bagaço de pressão de amêndoas de palma de mocoia	Subproduto oleaginoso obtido por pressão a partir de sementes separadas da polpa das seguintes espécies de palmeira macoia: *Acrocomia sclerocarpa Mart.* e *Acrocomia totai Mart.*	Proteína em bruto Celulose em bruto Substâncias gordas em bruto	Cinzas em bruto Humidade	Proteína bruto min. 29,5 % Humidade max. 12 % Cinzas em bruto max. 8 %	
1.2.	Bagaço de extracção de amêndoas de palma de macoia	Subproduto oleaginoso obtido por extracção a partir de sementes separadas da polpa das espécies de palmeira macoia	Proteína em bruto Celulose em bruto	Cinzas em bruto Humidade Substâncias gordas em bruto	Proteína em bruto min. 32 % Substâncias gordas em bruto max. 2,3 % Cinzas em bruto max. 8 % Humidade max. 12 %	
1.3.	Bagaço de pressão de polpa de palma de mocoia	Subproduto oleaginoso obtido por pressão a partir de polpas de palma de mocoia	Proteína em bruto Celulose em bruto Substâncias gordas em bruto	Cinzas em bruto Humidade	Proteína em bruto min. 11,5 % Humidade max. 12 % Celulose em bruto max. 24 % Cinzas em bruto max. 9 %	
1.4.	Bagaço de pressão de amendoim descascado	Subproduto oleaginoso obtido por pressão a partir de sementes de amendoins *Arachis Hypogaca* e outras espécies de *Arachis* descascados	Proteína em bruto Celulose em bruto Substâncias gordas em bruto	Cinzas em bruto Humidade	Proteína em bruto min. 49 % Humidade max. 12 % Celulosa em bruto max. 7 % Cinzas em bruto max. 7 %	

1	2	3	4	5	6	7
1.5.	Bagaço de extracção de amendoim descascado	Subproduto oleaginoso obtido por extracção a partir de sementes de amendoins descascados	Proteína em bruto Celulose em bruto	Cinzas em bruto Humidade Substâncias gordas em bruto	Proteína em bruto min. 52,5 % Substâncias gordas em bruto max. 2,3 % Celulose em bruto max. 8 % Cinzas em bruto max. 7 % Humidade max. 12 %	
1.6.	Bagaço de pressão de amendoim parcialmente descascados	Subproduto oleaginoso obtido por pressão a partir de sementes de amendoins parcialmente descascados	Proteína em bruto Celulose em bruto Substâncias gordas em bruto	Cinzas em bruto Humidade	Proteína em bruto min. 40 % Humidade max. 12 % Celulose em bruto max. 16 % Cinzas em bruto max. 8 %	
1.7.	Bagaço de extracção de amendoim parcialmente descascado	Subproduto oleaginoso obtido por extracção a partir de sementes de amendoins parcialmente descascados	Proteína em bruto Celulose em bruto	Cinzas em bruto Humidade Substâncias gordas em bruto	Proteína em bruto min. 43 % Substâncias gordas em bruto max. 2,3 % Celulose em bruto max. 16 % Cinzas em bruto max. 8 % Humidade max. 12 %	
1.8.	Bagaço de pressão de colza	Subproduto oleaginoso obtido por pressão a partir de sementes de *colza Brassica napus L. ssp. oleifera (Metzg.) Sinsk., Sarson indien Brassica napus L. var glauca (Roxb.) O.E. Schulz,* bem como de nabo *Brassica campestris L. ssp. oleifera (Metzg.) Sinsk.*	Proteína em bruto Celulose em bruto Substâncias gordas em bruto	Cinzas em bruto Humidade	Proteína em bruto min. 36 % Humidade max. 12 % Cinzas em bruto max. 9,5 % Pureza botânica min. 94 %	
1.9.	Bagaço de extracção de colza	Subproduto oleaginoso obtido por extracção, a partir de sementes de colza, de *sarson indien* assim como de nabo	Proteína em bruto Celulose em bruto	Cinzas em bruto Humidade Substâncias gordas em bruto	Proteína em bruto min. 38,5 % Substâncias gordas em bruto max. 3 % Cinzas em bruto max. 10 % Humidade max. 12 % Pureza botânica min. 94 %	
1.10.	Bagaço de pressão de copra	Subproduto oleaginoso obtido por pressão a partir de amêndoas (endosperma) secas envolvidas no casulo da semente (tegumento) do coqueiro *Cocos nucifera L.*	Proteína em bruto Celulosa em bruto Substâncias gordas em bruto	Cinzas em bruto Humidade	Proteína em bruto min. 20,5 % Humidade max. 12 % Cinzas em bruto max. 8 %	

1	2	3	4	5	6	7
1.11.	Bagaço de extracção de copra	Subproduto oleaginoso obtido por extracção a partir de amêndoas (endosperma) secas envolvidas no casulo da semente (tegumento) do coqueiro	Proteína em bruto Celulose em bruto	Cinzas em bruto Humidade Substâncias gordas em bruto	Proteína em bruto min. 22,5 % Substância gordas em bruto max. 3,3 % Cinzas em bruto max. 8 % Humidade max. 12 %	
1.12.	Bagaço de pressão de palmiste	Subproduto oleaginoso obtido por pressão a partir de noz de palma a que foram extraídas sempre que possível as cápsulas lenhosas das espécies de palmeira de óleo *Elaeis guineensis Jacq.* e *borozo oleifera (H.B.K.) — L.H. Bailey (Elaeis melanococca auct.)*	Proteína em bruto Celulose em bruto Substâncias gordas em bruto	Cinzas em bruto Humidade	Proteína em bruto min. 17 % Humidade max. 12 % Cinzas em bruto max. 5,5 %	
1.13.	Bagaço de extracção de palmiste	Subproduto oleaginoso obtido por extracção a partir de noz de palma a que, sempre que possível, foram extraídas as cápsulas lenhosas das espécies de palmeira de óleo	Proteína em bruto Celulose em bruto	Cinzas em bruto Humidade Substâncias gordas em bruto	Proteína em bruto min. 18 % Substâncias gordas em bruto max. 2,3 % Cinzas em bruto max. 5,5 % Humidade max. 12 %	
1.14.	Bagaço de pressão de soja	Subproduto oleaginoso obtido por pressão a partir de sementes de soja *Glycine max (L.) Merr.*	Proteína em bruto Celulose em bruto Substâncias gordas em bruto	Cinzas em bruto Humidade	Proteína em bruto min. 47,5 % Humidade max. 12 % Celulose em bruto max. 8 % Cinzas em bruto max. 7,5 %	
1.15.	Bagaço de extracção de soja cozido	Subproduto oleaginoso obtido por extracção a partir de sementes de soja que tenham sofrido um tratamento térmico apropriado	Proteína em bruto Celulose em bruto	Cinzas em bruto Humidade Substâncias gordas em bruto	Proteína em bruto min. 50 % Humidade max. 12 % Celulose em bruto max. 8 % Cinzas em bruto max. 7,5 % Actividade ureásica max. 0,4 % Substâncias gordas em bruto max. 2,3 %	

1	2	3	4	5	6	7
1.16.	Bagaço de extracção de soja cozido sem pele	Subproduto oleaginoso obtido por extracção a partir de sementes de soja sem pele que tenham sofrido um tratamento térmico apropriado	Proteína em bruto Celulose em bruto	Cinzas em bruto Humidade Substâncias gordas em bruto	Proteína em bruto min. 54,5 % Humidade max. 12 % Celulose em bruto max. 4 % Cinzas em bruto max. 7 % Actividade ureásica max. 0,4 % Substâncias gordas em bruto max. 2,3 %	
1.17.	Bagaço de pressão de algodão descascado	Subproduto oleaginoso obtido por pressão a partir de sementes de algodão a que tenham sido extraídas as fibras e as cascas que pertençam às espécies *Gossypium spp.*	Proteína em bruto Celulose em bruto Substâncias gordas em bruto	Cinzas em bruto Humidade	Proteína em bruto min. 45,5 % Humidade max. 12 % Cinzas em bruto max. 9 % Celulose em bruto max. 12,5 %	
1.18.	Bagaço de extracção de algodão descascado	Subproduto oleaginoso obtido por extracção a partir de sementes de algodão a que foram extraídas as fibras e as cascas	Proteína em bruto Celulose em bruto	Cinzas em bruto Humidade Substâncias gordas em bruto	Proteína em bruto min. 47,5 % Substâncias gordas em bruto max. 2,3 % Celulose em bruto max. 13,5 % Cinzas em bruto max. 9 % Humidade max. 12 %	
1.19.	Bagaço de pressão de algodão parcialmente descascado	Subproduto oleaginoso obtido por pressão a partir de sementes de algodão a que foram extraídas as fibras e as cascas	Proteína em bruto Celulose em bruto Substância gordas em bruto	Cinzas em bruto Humidade	Proteína em bruto min. 34 % Humidade max. 12 % Celulose em bruto max. 22,5 % Cinzas em bruto max. 10 %	
1.20.	Bagaço de extracção de algodão parcialmente descascado	Subproduto oleaginoso obtido por extracção a partir de sementes de algodão a que foram extraídas as fibras e parcialmente as cascas	Proteína em bruto Celulose em bruto	Cinzas em bruto Humidade Substâncias gordas em bruto	Proteína em bruto min. 36,5 % Substâncias gordas em bruto max. 2,3 % Celulose em bruto max. 22,5 % Cinzas em bruto max. 10 % Humidade max. 12 %	
1.21.	Bagaço de pressão de niger	Subproduto oleaginoso obtido por pressão a partir de sementes de *niger Guizotia abyssinica (L.f.) Cass.*	Proteína em bruto Celulose em bruto Substâncias gordas em bruto	Cinzas em bruto Humidade	Proteína em bruto min. 33 % Humidade max. 12 % Cinzas em bruto max. 9 % Cinzas insolúveis em HCl max. 3,4 %	

1	2	3	4	5	6	7
1.22.	Bagaço de pressão de girassol descascado	Subproduto oleaginoso obtido por pressão a partir de sementes de girassol *Helianthus annuus L.*, que foram, na medida do possível, separadas das cascas	Proteína em bruto Celulose em bruto Substâncias gordas em bruto	Cinzas em bruto Humidade	Proteína em bruto min. 43 % Humidade max. 12 % Celulose em bruto max. 16 % Cinzas em bruto max. 9 %	
1.23.	Bagaço de extracção de girassol descascado	Subproduto oleaginoso obtido por extracção a partir de sementes de girassol que foram, na medida do possível, separadas das cascas	Proteína em bruto Celulose em bruto	Cinzas em bruto Humidade Substâncias gordas em bruto	Proteína em bruto min. 45,5 % Substâncias gordas em bruto max. 3 % Cinzas em bruto max. 9 % Celulose em bruto max. 16 % Humidade max. 12 %	
1.24.	Bagaço de pressão de girassol partcialmente descascado	Subproduto oleaginoso obtido por pressão a partir de sementes de girassol que foram parcialmente separadas das cascas	Proteína em bruto Celulose em bruto Substâncias gordas em bruto	Cinzas em bruto Humidade	Proteína em bruto min. 30,5 % Humidade max. 12 % Celulose em bruto max. 27,5 % Cinzas em bruto max. 9 %	
1.25.	Bagaço de extracção de girassol parcialmente descascado	Subproduto oleaginoso obtido por extracção a partir de sementes de girassol que foram parcialmente separadas das cascas	Proteína em bruto Celulose em bruto	Cinzas em bruto Humidade Substâncias gordas em bruto	Proteína em bruto min. 32 % Substâncias gordas em bruto max. 3 % Celulose em bruto max. 27,5 % Cinzas em bruto max. 9 % Humidade max. 12 %	
1.26.	Bagaço de pressão de linho	Subproduto oleaginoso obtido por pressão a partir de sementes de linho *Linum usitatissimum L.*	Proteína em bruto Celulose em bruto Substâncias gordas em bruto	Cinzas em bruto Humidade	Proteína em bruto min. 34 % Humidade max. 12 % Cinzas em bruto max. 8 % Pureza botânica max. 93 %	
1.27.	Bagaço de extracção de linho	Subproduto oleaginoso obtido por extracção a partir de sementes de linho	Proteína em bruto Celulose em bruto	Cinzas em bruto Humidade Substâncias gordas em bruto	Proteína em bruto min. 36,5 % Substâncias gordas em bruto max. 3,3 % Cinzas em bruto max. 8 % Humidade max. 12 % Pureza botânica min. 93 %	

1	2	3	4	5	6	7
1.28.	Bagaço por pressão de babassu	Subproduto oleaginoso obtido por pressão a partir de noz de palma, a que foram, na medida do possível, extraidas as cápsulas lenhosas, das palmeiras babassu do Brasil *Orbignya oleifera Burr.* e de outras espécies de *Orbignya*	Proteína em bruto Celulose em bruto Substâncias gordas em bruto	Cinzas em bruto Humidade	Proteína em bruto min. 22,5 % Humidade max. 12 % Celulose em bruto max. 17 % Cinzas em bruto max. 7,5 %	
1.29.	Bagaço por pressão de gérmenes de arroz	Subproduto oleaginoso obtido por pressão a partir de gérmenes de arroz *Oryza Sativa L.* a que ainda podem aderir partes do núcleo farináceo e do tegumento	Proteína em bruto Celulose em bruto Substâncias gordas em bruto	Cinzas em bruto Humidade	Proteína em bruto min. 25 % Humidade max. 12 % Celulose em bruto max. 10 % Cápsulas de arroz max. 1 %	
1.30.	Bagaço por extracção de gérmenes arroz	Subproduto oleaginoso obtido por extracção a partir de gérmenes arroz a que ainda podem aderir partes do núcleo farináceo e do tegumento	Proteína em bruto Celulose em bruto	Cinzas em bruto Humidade Substâncias gordas em bruto	Proteína em bruto min. 26 % Substâncias gordas em bruto max. 2,3 % Celulose em bruto max. 10 % Humidade max. 12 % Cápsulas de arroz max. 1 %	
1.31.	Bagaço por pressão de sésamo	Subproduto oleaginoso obtido por pressão a partir de sementes de sésamo *Sesamum indicum L.*	Proteína em bruto Celulose em bruto Substâncias gordas em bruto	Cinzas em bruto Humidade	Proteína em bruto min. 43 % Humidade max. 12 % Cinzas em bruto max. 15 % Cinzas insolúveis em HCl max. 5 %	
1.32.	Bagaço por extracção de sésamo	Subproduto oleaginoso obtido por extracção a partir de sementes de sésamo	Proteína em bruto Celulose em bruto	Cinzas em bruto Humidade Substâncias gordas em bruto	Proteína em bruto min. 45,5 % Substâncias gordas em bruto max. 2,3 % Cinzas em bruto max. 15 % Humidade max. 12 % Cinzas insolúveis em HCl max. 5 %	
1.33.	Bagaço por extracção de cacau	Subproduto oleaginoso obtido por extracção a partir de favas secas e grelhadas de cacau *Theobroma cacao L.*, a que, na medida do possível, foram extraidas as cascas	Proteína em bruto Celulose em bruto	Cinzas em bruto Humidade Substâncias gordas em bruto	Proteína em bruto min. 22,5 % Humidade max. 12 % Celulose em bruto max. 13 % Cinzas em bruto max. 9 % Substâncias gordas em bruto max. 2,3 %	

1	2	3	4	5	6	7
1.34.	Bagaço por pressão de gérmenes de trigo	Subproduto oleaginoso obtido por pressão a partir de gérmenes de trigo, das espécies *Triticum aestivum L., Triticum durum Desf.* e outras espécies cultivadas de trigo ou de sementes espelta descascadas das espécies *Tricitum spelta L., Triticum dicoccum Schrank., Triticum monococcum L.*, a que ainda podem aderir partes do núcleo farináceo e do tegumento	Proteína em bruto Celulose em bruto Substâncias gordas em bruto	Cinzas em bruto Humidade	Proteína em bruto min. 28,5 % Humidade max. 12 % Cinzas em bruto max. 7 %	
1.35.	Bagaço por pressão de gérmenes de milho (indústria do milho)	Subproduto oleaginoso obtido por pressão e por via seca a partir de gérmenes de minho *Zea mais L.*, a que ainda aderem partes do núcleo farináceo e do tegumento	Proteína em bruto Celulose em bruto Substâncias gordas em bruto	Cinzas em bruto Humidade Amido	Proteína em bruto min. 12,5 % Humidade max. 12,5 % Celulose em bruto max. 8 % Cinzas em bruto max. 9 %	
1.36.	Bagaço por extracção de gérmenes de milho (indústria de milho)	Subproduto oleaginoso obtido por extracção e por via seca a partir de gérmenes de milho a que ainda aderem partes do núcleo farináceo e do tegumento	Proteína em bruto Celulose em bruto	Cinzas em bruto Humidade Substâncias gordas em bruto Amido	Proteína em bruto min. 13,5 % Humidade max. 12,5 % Celulose em bruto max. 8 % Cinzas em bruto max. 9 % Substâncias gordas em bruto max. 2,3 %	
1.37.	Bagaço por pressão de gérmenes de milho (fabrico de amido)	Subproduto oleaginoso obtido por pressão e por via húmida a partir de gérmenes de milho que ainda aderem partes do núcleo farináceo e do tegumento	Proteína em bruto Celulose em bruto Substâncias gordas em bruto	Cinzas em bruto Humidade	Proteína em bruto min. 20 % Humidade max. 12,5 % Cinzas em bruto max. 7,5 %	
1.38.	Bagaço de extracção de gérmenes de milho (fabrico de amido)	Subproduto oleaginoso obtido por extracção e por via húmida a partir de gérmenes de milho a que ainda aderem partes do núcleo farináceo e do tegumento	Proteína em bruto Celulose em bruto	Cinzas em bruto Humidade Substâncias gordas em bruto	Proteína em bruto min. 21,5 % Substâncias gordas em bruto max. 2,3 % Cinzas em bruto max. 7,5 % Humidade max. 12,5 %	

1	2	3	4	5	6	7
1.39.	Bagaço por extracção de azeitonas	Subproduto oleaginoso obtido por extracção a partir dos frutos da oliveira, *Olea Europea L.*, a que foram, na medida do possível, extraídos os detritos de caroços	Proteína em bruto Celulose em bruto	Cinzas em bruto Humidade Substâncias gordas em bruto	Proteína em bruto min. 12 % Substâncias gordas em bruto max. 1,6 % Humidade max. 12 % Cinzas em bruto max. 6,5 % Celulose em bruto max. 30 %	
2.	PRODUTOS E SUBPRODUTOS DO TRATAMENTO DAS SUBSTANCIAS VEGETAIS					
2.1.	**Subproduto da indústria de moagem**					
2.1.1.	Farelo de trigo	Subproduto obtido no momento do fabrico da farinha a partir de trigo ou de espelta descascada previamente limpos. Constituído essencialmente de fragmentos de cápsulas e, por outro lado, de partes de semente a que, em grande parte, foi extraído o núcleo farináceo	Celulose em bruto	Cinzas em bruto Humidade	Humidade max. 14 % Celulose em bruto max. 14,5 % Cinzas em bruto max. 8,5 %	
2.1.2.	Moagem de trigo	Subproduto obtido no momento do fabrico de farinha a partir de trigo ou de espelta descascado previamente limpos. É constituído principalmente por fragmentos de cápsulas e, por outro lado, de partes da semente a que foi extraído o núcleo farináceo em menor quantidade que o farelo de trigo	Celulose em bruto	Amido Humidade Cinzas em bruto	Amido min. 21 % Humidade max. 14 % Celulose em bruto max. 11,5 % Cinzas em bruto max. 7,5 %	
2.1.3.	Farinha inferior de trigo	Subproduto obtido no momento do fabrico de farinha de trigo ou de espelta descascado, previamente limpos. É constituído principalmente de parte do núcleo farináceo e, por outro lado, de finos fragmentos de capsúlas e de alguns detritos de sementes	Celulose em bruto	Amido Cinzas em bruto Humidade	Afmido min. 35 % Humidade max. 14 % Celulose em bruto max. 6 % Cinzas em bruto max. 6,5 %	

1	2	3	4	5	6	7
2.1.4.	Gérmenes de trigo	Subproduto da indústria de moagem constituído esencialmente de gérmenes de trigo esmagados ou não, a que aderem ainda partes do núcleo farináceo e das cápsulas	Celulose em bruto	Proteína em bruto Substâncias gordas em bruto Cinzas em bruto Humidade	Proteína em bruto min. 28,5 % Substâncias gordas em bruto min. 8 % Humidade max. 12 % Celulosa em bruto max. 4,5 %	
2.1.5.	Farelo de centeio	Subproduto obtido no nomento do fabrico de farinha de centeio *Secale cereala L.*, previamente limpo. É constituído essencialmente por fragmentos de cápsulas e, por outro lado, das partes das sementes a que foi, em grande parte, extraído o núcleo farináceo	Celulose em bruto	Cenzas em bruto Humidade	Humidade max. 14 % Celulose em bruto max. 10,5 % Cinzas em bruto max. 6,5 %	
2.1.6.	*Rebulet* de centeio (moagem de centeio)	Subproduto obtido no nomento do fabrico de farinha de centeio, previamente limpo. É constituído principalmente por fragmentos de capsulas e, por outro lado, pelas partes da semente a que foi extraído o núcleo farináceo em menor quantidade que o farelo de centeio	Celulose em bruto	Almido Cinzas em bruto Humidade	Almido min. 21 % Humidade max. 14 % Celulose em bruto max. 7,5 % Cinzas em bruto max. 7 %	
2.1.7.	Moagem de centeio (farinha inferior de centeio)	Subproduto obtido no nomento do fabrico de farinha de centeio, previamente limpo. É constituído principalmente de partes do núcleo farináceo e, por outro lado, de finos fragmentos de cápsulas e de alguns detritos de sementes	Celulose em bruto	Amido Cinzas em bruto Humidade	Amido min. 35 % Humidade max. 14 % Celulose em bruto max. 4,5 % Cinzas em bruto max. 4,5 %	
2.2.	**Produtos e subprodutos do fabrico de flocos, grumos e sementes descascadas**					
2.2.1.	Farinha de aveia para forragem	Subproduto rico em amido obtido no momento da transformação da aveia *Avena Sativa L.* e de outras espécies cultivadas de aveia limpas e descascadas em grumos ou farinha peneirada de aveia	Celulose em bruto Amido	Cinzas em bruto Humidade	Amido min. 46,5 % Humidade max. 14 % Celulose em bruto max. 8 % Cinzas em bruto max. 5 %	

1	2	3	4	5	6	7
2.2.2.	Flocos de cevada	Produto obtido por esmagamento da cevada *Hordeum vulgare L.*, descascado com tratamento de vapor	Celulose em bruto	Amido Humidade	Amido min. 58 % Humidade max. 14 % Celulose em bruto max. 2,3 % Cinzas em bruto max. 4,7 % Cinzas insolúveis em HCl max. 0,5 %	
2.2.3.	Farinha de cevada para forragens	Subproduto resultante da transformação da cevada previamente limpa e descascada em cevadinha, em sêmola ou em farinha peneirada de cevada	Celulose em bruto Amido	Cinzas em bruto Humidade	Amido min. 40,5 % Humidade max. 14 % Celulose em bruto max. 11,5 % Cinzas em bruto max. 6,5 %	
2.2.4.	Flocos de milho	Produto obtido pelo esmagamento do milho tratado a vapor	Celulose em bruto	Amido Humidade	Amido min. 70 % Humidade max. 14 % Celulose em bruto max. 4,7 % Cinzas em bruto max. 3,5 % Cinzas insolúveis em HCl max. 0,5 %	
2.2.5.	Restos de ervilhas (farinha de ervilhas para forragens)	Subproduto obtido no momento do fabrico da farinha de ervilha *Pisum sativum L.* É constituído essencialmente das partes do endosperma e em menor quantidade de películas	Proteína em bruto Celulose em bruto	Substâncias gordas em bruto Cinzas em bruto Humidade	Proteína em bruto min. 23,5 % Humidade max. 14 % Celulose em bruto max. 9,5 %	
2.2.6.	Flocos de batatas	Produto obtido pela secagem de batatas *Solanum tubesorum L.*, descascadas ou não, cozidas em vapor ou na água e esmagadas	Celulose em bruto	Amido Humidade	Amido min. 70 % Humidade max. 14 % Cinzas em bruto max. 7,5 % Cinzas insolúveis em HCl max. 1,7 %	

1	2	3	4	5	6	7
2.3.	**Subproduto da indústria do milho**					
2.3.1.	Farinha de milho para forragens	Subproduto obtido pelo fabrico da farinha ou da sêmola de milho	Amido	Celulose em bruto Cinzas em bruto Substâncias gordas em bruto Humidade Proteína em bruto	Amido min. 37 % Humidade max. 14 % Celulose em bruto max. 9 % Cinzas em bruto max. 5 %	
2.3.2.	Farelos de milho	Subproduto obtido pelo fabrico da farinha ou da sêmola de milho. É constituido principalmente de cápsulas assim como de gérmenes de milho e, em certa medida, de fragmentos do núcleo farináceo	Celulose em bruto	Cinzas em bruto Humidade Substâncias gordas em bruto Proteína em bruto	Humidade max. 14 % Celulose em bruto max. 15 % Cinzas em bruto max. 5 %	
2.3.3.	Gérmenes e farelos de milho	Subprodutos obtido pelo fabrico da farinha, da sêmola e do amido de milho. É constituído por gérmenes não extraídos do farelo de milho e alguns desperdícios do núcleo farináceo	Proteína em bruto Substâncias gordas em bruto	Humidade Celulose em bruto Cinzas em bruto Amido	Substâncias gordas em bruto min. 11 % Humidade max. 13 % Celulose em bruto max. 9 %	
2.4.	**Produtos e subprodutos da indústria do arroz**					
2.4.1.	Arroz para forragens moído	Produto obtido pela trituração de arroz de forragem constituído quer por sementes verdes não maduras ou gredosas, obtidas por peneiração, quer por sementes de arroz normalmente constituídos, descascados, mosqueados ou amarelos	Amido	Celulose em bruto Cinzas em bruto Humidade Substâncias gordas em bruto Proteína em bruto	Amido min. 76 % Humidade max. 14 % Celulose em bruto max. 2,9 % Cinzas em bruto max. 3,5 % Cinzas insolúveis em HCl máx 1 %	
2.4.2.	Arroz em trincas	Subproduto obtido pela preparação de arroz polido ou de arroz congelado. É constituído essencialmente de pequenas sementes ou de sementes partidas	Amido		Pureza botânica min. 99 % Humidade max. 14 % Cinzas insolúveis em HCl max. 1 %	

1	2	3	4	5	6	7
2.4.3.	Farelos de arroz (farinha castanha de arroz para forragens)	Subproduto obtido durante o primeiro polimento de arroz. É constituído de películas prateadas, de partículas da camada de aleurona, do núcleo farináceo e de gérmenes	Proteína em bruto Celulose em bruto Substâncias gordas em bruto	Humidade Cinzas em bruto Cinzas insoluvéis em HCl	Proteína em bruto min. 13,5 % Substâncias gordas em bruto min. 13,5 % Humidade max. 12 % Celulose em bruto max. 12,5 % Cinzas em bruto max. 13,5 % Cinzas insoluvéis em HCl max. 1,7 % Bolas de arroz max. 3 %	
2.4.4.	Farinha infeior de arroz (farinha branca de arroz para forragens)	Subproduto obtido durante o primeiro polimento do arroz. É constituído principalmente por partículas do núcleo farináceo, da camada de aleurona e de gérmenes	Proteína em bruto Celulose em bruto Substâncias gordas em bruto	Humidade Cinzas em bruto Cinzas insuluvéis em HCl	Proteína em bruto min. 13,5 % Substâncias gordas em bruto min. 13,5 % Humidade max. 12 % Celulose em bruto max. 7 % Cinzas em bruto max. 10 % Cinzas insolúveis em HCl max. 0,6 % Bolas de arroz max. 1 %	
2.5.	**Produtos e subprodutos da indústria do amido e das féculas**					
2.5.1.	Amido de milho	Amido de milho praticamente puro	Amido	Humidade Cinzas em bruto	Amido min. 98 % Humidade max. 14 % Cinzas em bruto max. 0,6 %	
2.5.2.	Amido de milho pré-gelatinizado	Amido de milho praticamente puro, muito aberto por um tratamento térmico apropriado	Amido	Humidade Cinzas em bruto	Amido min. 98 % Humidade max. 10 % Cinzas em bruto max. 0,6 % Cinzas insolúveis em HCl máx 0,5 %	
2.5.3.	Amido de milho pré-gelatinizado parcialmente hidrolizado	Amido de milho praticamente puro, muito pré-gelatinizado e parcialmente hidrolizado	Amido Açúcares redutores expressos em glucose	Humidade Cinzas em bruto	Açúcares redutores expressos em glucose min. 28 % Humidade max. 10 % Cinzas em bruto max. 1,1 % Cinzas insolúveis em HCl max. 0,5 %	×

1	2	3	4	5	6	7
2.5.4.	Glúten de milho	Subproduto seco da indústria do amido de milho. É constituído principalmente pelo glúten obtido durante a separação do amido	Proteína em bruto	Humidade Celulose em bruto Cinzas em bruto Substâncias gordas em bruto Xantofilas	Proteína em bruto min. 67 % Humidade max. 13 % Celulose em bruto max. 5 % Cinzas em bruto max. 3,5 % Cinzas insolúveis em HCl máx. 0,5 %	
2.5.5.	Restos de milho (França) ou alimento de glúten de milho (Bélgica)	Subproduto seco da indústria do amido de milho. É constituído por farelos e por uma mais pequena quantidade de glúten. Poderão acrescentar-se-lhe os resíduos secos das águas de têmpera e os gérmenes desengordurados	Proteína em bruto	Humidade Celulose em bruto Cinzas em bruto Substâncias gordas em bruto	Proteína em bruto min. 20,5 % Humidade max. 13 % Celulose em bruto max. 11,5 % Cinzas em bruto max. 10,5 %	
2.5.6.	Amido de arroz	Amido de arroz praticamente puro	Amido	Humidade Cinzas em bruto	Amido min. 98 % Humidade max. 14 % Cinzas em bruto max. 1,2 % Cinzas insolúveis em HCl max. 0,5 %	
2.5.7.	Amido de arroz pré-gelatinizado	Amido de arroz praticamente puro, muito aberto por um tratamento térmico apropriado	Amido	Humidade Cinzas em bruto	Amido min. 94 % Humidade max. 10 % Cinzas em bruto max. 1,1 % Cinzas insolúveis em HCl max. 0,5 %	
2.5.8.	Glúten de arroz	Subproduto seco da indústria do amido de arroz constituído principalmente por glúten	Proteína em bruto	Humidade Celulose em bruto Cinzas em bruto Substâncias gordas em bruto	Proteína em bruto min. 63 % Humidade max. 13 % Celulose em bruto max. 2,3 % Cinzas em bruto max. 5 % Cinzas insolúveis em HCl max. 0,5 %	

1	2	3	4	5	6	7
2.5.9.	Restos de sorgo (França) ou alimento de glúten de sorgo (Bélgica)	Subproduto seco da indústria do amido de sorgo *Shorghum bicolor (L.) Moench s.l.* É constituído por farelos e uma mais pequena quantidade de glúten. Poderão acrescentar-se-lhe os resíduos secos das águas de têmpera e os gérmenes	Proteína em bruto	Humidade Celulose em bruto Cinzas em bruto Substâncias gordas em bruto	Proteína em bruto min. 20,5 % Humidade max. 13 % Celulose em bruto max. 11 % Cinzas em bruto max. 9 %	
2.5.10.	Amido de trigo	Amido de trigo praticamente puro	Amido	Humidade Cinzas em bruto	Amido min. 98 % Humidade max. 14 % Cinzas em bruto max. 0,6 % Cinzas insolúveis em HCl max. 0,5 %	
2.5.11.	Amido de trigo pré-gelatinizado	Amido de trigo praticamente puro muito pré-gelatinizado por um tratamento térmico apropriado	Amido	Humidade Cinzas em bruto	Amido min. 91 % Humidade max. 10 % Cinzas em bruto max. 0,6 % Cinzas insolúveis em HCl max. 0,5 %	
2.5.12.	Amido de trigo pré-gelatinizado parcialmente hidrolizado	Amido de trigo praticamente puro muito pré-gelatinizado e parcialmente hidrolizado	Amido Açúcares redutores expressos em glucose	Humidade Cinzas em bruto	Açúcares redutores expressos em glucose min. 28 % Humidade max. 10 % Cinzas em bruto max. 1,1 % Cinzas insolúveis em HCl max. 0,5 %	
2.5.13.	Glúten de trigo	Subproduto seco da indústria do amido de trigo. É constituído principalmente pelo glúten obtido durante a separação do amido	Proteína em bruto	Humidade Cinzas em bruto	Proteína em bruto min. 80 % Humidade max. 12 % Cinzas em bruto max. 1,7 % Cinzas insolúveis em HCl max. 0,5 %	

1	2	3	4	5	6	7
2.5.14.	Amido de mandioca	Amido praticamente puro obtido a partir de raízes de mandioca *Manihot esculenta Crantz*	Amido	Humidade Cinzas em bruto	Amido min. 92 % Humidade max. 15 % Cinzas em bruto max. 1,2 % Cinzas insolúveis em HCl max. 0,5 %	
2.5.15.	Amido de mandioca pré-gelatinizado	Amido obtido a partir de raízes de mandioca, pré-gelatinizado por um tratamento térmico apropriado	Amido	Humidade Cinzas em bruto	Amido min. 91 % Humidade max. 10 % Cinzas em bruto max. 1,1 % Cinzas insolúveis em HCl max. 0,5 %	
2.5.16.	Fécula de batata	Fécula de batata praticamente pura	Amido	Humidade Cinzas em bruto	Amido min. 98 % Humidade max. 20 % Cinzas em bruto max. 1 % Cinzas insolúveis em HCl max. 0,5 %	
2.5.17.	Fécula de batata pré-gelatinizado	Fécula de batata praticamente pura, pré-gelatinizado por um tratamento térmico apropriado	Amido	Humidade Cinzas em bruto	Amido min. 96 % Humidade max. 10 % Cinzas em bruto max. 1,1 % Cinzas insolúveis em HCl max. 0,5 %	
2.5.18.	Fécula de batata pré-gelatinizado parcialmente hidrolizada	Fécula de batata praticamente pura, pré-gelatinizadoe parcialmente hindrolizada	Amido Acúcares redutores expressos em glucose	Humidade Cinzas em bruto	Açúcares redutores expressos em glucose min. 28 % Humidade max. 10 % Cinzas em bruto max. 1,5 % Cinzas insolúveis em HCl max. 0,5 %	×
2.5.19.	Proteína de batata	Subproduto seco da indústria de fécula constituído principalmente de substâncias proteicas resultantes da separação da fécula	Proteína em bruto	Humidade Cinzas em bruto Substâncias gordas em bruto Celulose em bruto	Proteína em bruto min. 76 % Humidade max. 14 % Cinzas insolúveis em HCl max. 0,5 %	

1	2	3	4	5	6	7
2.5.20.	Polpas secas de batata	Subproduto seco da indústria de fécula	Amido	Humidade Cinzas em bruto Substâncias gordas em bruto Celulose em bruto	Amido min. 40,5 % Humidade max. 14 % Celulose em bruto max. 21 %	
2.5.21.	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 min. 99,5 % Humidade max. 10 %	
2.5.22.	Melaço de destrose	Subproduto obtido pela cristalização	Açúcares redutores expressos em glucose	Humidade Cinzas em bruto	Açúcares redutores expressos em glucose min. 60 % Humidade max. 40 % Cinzas em bruto max. 4 %	×
2.6.	**Produtos e subprodutos do fabrico do açúcar**					
2.6.1.	Açúcar (sacarose)	Açúcares de beterraba ou de cana no estado sólido	Sacarose	Chinzas	Sacarose min. 97 %	
2.6.2.	Pedaços secos de beterraba do açúcar	Produto obtido por secagem de pedaços de beterrabas do açucar *Beta vulgaris L. ssp. vulgaris var, altissima Doell.*, previamente lavadas	Açúcares totais expressos em sacarose	Humidade Cinzas em bruto	Açúcares totais expressos em sacarose min. 57 % Humidade max. 13 % Cinzas em bruto max. 7 %	
2.6.3.	Pedaços parcialmente espremidos e secos de beterraba do açúcar	Produto obtido por secagem de pedaços parcialmente espremidos de beterrabas do açucar previamente lavadas	Açucares totais expressos em sacarose	Humidade Cinzas em bruto	Açúcares totais expressos em sacarose min. 20,5 % Humidade max. 13 % Cinzas em bruto max. 7 %	

1	2	3	4	5	6	7
2.6.4.	Polpas secas de beterraba açucareira	Subproduto do fabrico do açúcar constituído por pedaços espremidos e secos de beterraba açucareira		Celulose em bruto	Açúcares totais expressos em sacarose max. 10 % Humidade max. 13 % Cinzas em bruto max. 8 % Cinzas insolúveis em HCl max. 3,5 %	
2.6.5.	Melaço de beterraba açucareira	Subproduto constituído pelo resíduo em forma de xarope recolhido durante o fabrico ou a refinação do açúcar proveniente da beterraba açucareira	Açúcares totais expressos em sacarose		Açúcares totais expressos em sacarose em relação ao produto em si mesmo min. 42 %	×
2.6.6.	Melaço de cana do açúcar	Subproduto constituído pelo resíduo em forma de xarope recolhido durante o fabrico ou a refinação do açúcar proveniente da cana do açúcar *Saccharum Officinarum L.*	Açúcares totais expressos em sacarose		Açúcares totais expressos em sacarose em relação ao produto em si mesmo min. 47 %	×
2.7.	**Produtos e subprodutos das indústrias do malte, da cerveja, da destilação e da transformação de frutos assim como das leveduras secas para forragem**					
2.7.1.	Radículos de malte	Subproduto da indústria do malte constituído pelas radículas secas de cereais germinados	Proteína em bruto	Humidade Cinzas em bruto Celulose em bruto	Proeína em bruto min. 26,5 % Humidade max. 12,5 % Celulose em bruto max. 18,5 % Cinzas em bruto max. 8,5 %	
2.7.2.	Levaduras secas	Levaduras em mistura ou não pertencentes às famílias das *Saccharomycetaceae, Endomycetaceae, Cryptococcaceae,* cultivadas nos substratos seguintes: sumo e melaço de beterraba ou de cana, resíduos das indústrias da destilação e das leveduras, soro lácteo, sementes de cereais e produtos da sua transformação, licores de hidrólise de substâncias celulósicas e cujas células foram mortas e secas	Proteína em bruto	Humidade Cinzas em bruto Cinzas insolúveis em HCl	Proteína em bruto min. 49 % Humidade max. 10 % Cinzas em bruto max. 9,5 % Cinzas insolúveis em HCl max. 1,1 %	×

1	2	3	4	5	6	7
2.7.3.	Borras secas da indústria da cerveja	Subproduto da indústria da cerveja obtido por secagem dos resíduos dos cereais maltados ou não bem como de outras substâncias amiláceas	Proteína em bruto	Humidade Celulose em bruto	Proteína em bruto min. 23 % Solubilidade da proteína em bruto (1) min. 70 % Humidade max. 12,5 % Celulose em bruto max. 19,5 % Cinzas em bruto max. 6,5 %	
2.7.4.	Borras secas da indústria da destilação	Subproduto da indústria de destilação obtido por secagem dos resíduos de cereais elaborados ou de outras substâncias amiláceas	Proteína em bruto	Humidade Celulose em bruto	Proteína em bruto min. 23 % Solubilidade da proteína em bruto (1) min. 70 % Humidade max. 12,5 % Celulose em bruto max. 19,5 % Cinzas em bruto max. 16,5 %	
2.7.5.	Polpas desidratadas de citrinos	Subproduto seco obtido durante o fabrico de sumos de citrinos		Humidade Celulose em bruto	Humidade max. 13 % Acidez expressa em ácido cítrico anidro max. 4,6 %	
2.8.	**Produtos agrícolas artificialmente secos**					
2.8.1.	Farinha desidratada de erva	Produto obtido por secagem artificial de jovens plantas forrageiras cujos enzimas que activam a oxidação foram praticamente tornados inactivos pela secagem	Proteína em bruto	Humidade Cinzas em bruto Cinzas insolúveis em HCl Celulose em bruto Caroteno Substâncias gordas em bruto	Proteína em bruto min. 16 % Caroteno min. 0,01 % Humidade max. 12 % Cinzas em bruto max. 15 % Cinzas insolúveis em HCl max. 3,4 %	

(1) Proteína em bruto solubilizada pela pepsina e o ácido clorídrico expresso em percentagem da proteína em bruto.

1	2	3	4	5	6	7
2.8.2.	Farinha de luzerna desidratada	Produto obtido por secagem artificial de luzerna *Medicago sativa L. e Medicago varia Martyn* cujos enzimas que activam a oxidação foram tornados praticamente inactivos pela secagem Este produto pode conter aproximadamente 20 % de ervas ou de trevo secos artificialmente ao mesmo tempo que a luzerna	Proteína em bruto	Humidade Cinzas em bruto Cinzas insolúveis em HCl Celulose em bruto Caroteno Substâncias gordas em bruto	Proteína em bruto min. 18 % Caroteno min. 0,01 % Humidade max. 12 % Cinzas em bruto max. 15 % Cinzas insolúveis em HCl max. 3,4 %	
2.8.3.	Farinha de trevo desidratado	Produto obtido por secagem artificial de trevo jovem *Trifolium spp.* cujos enzimas que activam a oxidação foram tornados praticamente inactivos pela secagem. Este produto pode conter aproximadamente 20 % de ervas ou de luzerna secas artificialmente ao mesmo tempo que o trevo	Proteína em bruto	Humidade Cinzas em bruto Cinzas insolúveis em HCl Celulose em bruto Caroteno Substâncias gordas em bruto	Proteína em bruto min. 18 % Caroteno min. 0,01 % Humidade max. 12 % Cinzas em bruto max. 15 % Cinzas insolúveis em HCl max. 3,4 %	
2.8.4.	Colo e folhas desidratadas de beterraba açucareira	Produto obtido por secagem artificial de colos e de folhas de beterraba, cortados ou não e previamente lavados		Proteína em bruto Açúcares totais expressos em sacarose Humidade Cinzas insolúveis em HCl Celulose em bruto	Humidade max. 12 % Cinzas insolúveis em HCl max. 4 %	
2.8.5.	Pedaços de tupinambo ou farina de rupinambo	Produto obtido respectivamente por trituração ou moedura de tubérculos previamente limpos e secos de tupinambos *Helianthus Tuberosus L.*	Inulina	Humidade Cinzas em bruto Celulose em bruto Substâncias gordas em bruto Proteína em bruto	Inulina min. 63 % Humidade max. 13 % Celulose em bruto max. 6,5 % Cinzas em bruto max. 4,6 %	

1	2	3	4	5	6	7
2.8.6.	Pedaços de batata doce ou farinha de batata doce	Produto obtido respectivamente por trituração ou moedura de tubérculos previamente limpos e secos de batatas doces, *ipomoeoea batatas (L.) Poir.*	Amido	Humidade Cinzas em bruto Celulose em bruto Substâncias gordas em bruto Proteína em bruto	Amido min. 57,5 % Humidade max. 13 % Celulose em bruto max. 6,5 % Cinzas em bruto max. 4,6 %	
2.8.7.	Farinha de mandioca ou pedaços de mandioca ou raízes de mandioca	Raízes de mandioca secas e, se necessário, lavadas e sem pele, bem como os produtos obtidos por trituração ou moedura	Amido	Humidade Cinzas em bruto Celulose em bruto Substâncias gordas em bruto Proteína em bruto	Amido min. 75 % Humidade max. 13 % Celulose em bruto max. 5,2 % Cinzas em bruto max. 5,5 % Cinzas insolúveis em HCl max. 3,3 %	
2.8.8.	Farinha de mandioca tipo 55 ou pedaços de mandioca tipo 55 ou raízes de mandioca tipo 55	Raízes de mandioca não peladas, secas e, se necessário, lavadas, como os produtos obtidos por trituração e moedura	Amido	Humidade Cinzas em bruto Celulose em bruto Substâncias gordas em bruto Proteína em bruto	Amido min. 63 % Humidade max. 13 % Celulose em bruto max. 9 % Cinzas em bruto max. 6 % Cinzas insolúveis em HCl max. 4 %	
2.8.9.	Polpa de mandioca seca	Detritos provenientes da indústria do amido de mandioca, secos e moídos	Amido	Humidade Cinzas em bruto Celulose em bruto Substâncias gordas em bruto Proteína em bruto	Amido min. 57,5 % Humidade max. 13 % Celulose em bruto max. 13 % Cinzas em bruto max. 6 % Cinzas insolúveis em HCl max. 2,3 %	
2.9.	**Outros produtos de origem vegetal**					
2.9.1.	Alfarrobas trituradas	Produtos obtidos por trituração dos frutos secos e sem caroço da alfarrobeira *Ceratonia siliqua L.*		Açúcares totais expressos em sacarose Humidade Cinzas em bruto	Açúcares totais expressos em sacarose min. 35 % Humidade max. 14 % Cinzas em bruto max. 5 %	

1	2	3	4	5	6	7
2.9.2.	Gordura vegetal óleo vegetal	Produto constituído de gordura ou óleo de origem vegetal		Humidade Indide de ácido Substâncias insolúveis no éter de petróleo	Humidade max. 1 % Indice de ácido expresso em relação à substância em si pória max. 12 % Substâncias insolúveis no éter de petróleo max. 1,5 %	×
3.	PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL					
3.1.	**Produtos lácteos**					
3.1.1.	Leite desnatado em pó *spray* Leite desnatado em pó *hatmaker* ou *roller*	Produto obtido por eliminação da água contida no leite desnatado, quer por vaporização em corrente de ar quente (leite desnatado em pó *spray)*, quer por secagem em cilindro (leite desnatado em pó *hatmaker* ou *roller*)	Proteína em bruto	Humidade Lactose Substâncias gordas em bruto Cinzas em bruto	Proteína em bruto min. 33,5 % Humidade max. 5 % Cinzas em bruto max. 9 % Substâncias gordas em bruto max. 1,6 % Cinzas insolúveis em HCl max. 0,5 %	×
3.1.2.	Soro em pó	Produto obtido quer por eliminação da água contida no soro, quer por vaporização em corrente de ar quente (soro em pó *spray)* quer por secagem em cilindro (soro em pó *hatmaker* ou *roller)*	Proteína em bruto Substâncias gordas em bruto Lactose	Humidade Cinzas em bruto	Humidade max. 6 % Proteína em bruto min. 32 % Cinzas em bruto max. 10,5 % Cinzas insolúveis em HCl max. 0,5 %	×
3.1.3.	Soro de leite em pó Soro de leite em grumos	Produto obtido quer por eliminação da água contida no soro do leite	Proteína em bruto Lactose	Humidade Substâncias gordas em bruto Cloretos expressos em NaCl Cinzas em bruto Sódio	Lactose min. 60 % Humidade max. 8 % Cloretos expressos em NaCl max. 4,9 % Cinzas insolúveis em HCl max. 0,5 %	×
3.1.4.	Soro de leite em pó a que foi parcialmente extraída a lactose	Produto obtido por eliminação da água contida no soro de leite a que foi extraída uma parte da lactose	Lactose Proteína em bruto	Humidade Cloretos expressos em NaCl Cinzas em bruto Substâncias gordas em bruto Sódio	Lactose min. 32,5 % Humidade max. 8 % Cloretos expressos em NaCl max. 6,5 % Proteína em bruto min. 19,5 % Cinzas em bruto max. 31,5 % Cinzas insolúveis em HCl max. 0,5 %	×

1	2	3	4	5	6	7
3.1.5.	Proteína de soro de leite em pó Albumina de leite em pó	Produtos obtidos por secagem dos compostos proteicos extraídos do soro de leite ou do leite por tratamento químico ou físico	Proteína em bruto	Humidade Cinzas em bruto Substâncias gordas em bruto	Proteína em bruto min. 76 % Humidade max. 8 % Cinzas insolúveis em HCl max. 0,5 %	×
3.2.	**Produtos provenientes da transformação de animais terrestres**					
3.2.1.	Farinha de sangue	Produto obtido por secagem do sanque de animais de abate incluindo aves. Este produto deve estar praticamente isento de substâncias estranhas	Proteína em bruto	Humidade Cinzas em bruto	Proteína em bruto min. 89 % Solubilidade de proteína em bruto (1) min. 90 % Humidade max. 10 % Cinzas em bruto max. 5,5 %	×
3.2.2.	Farinha de carne óssea	Produto obtido por secagem e moedura de pedaços de carne ricos em ossos provenientes de animais terrestres de sangue quente. O produto deve estar praticamente isento de pelos, de sedas, de penas, de chifres, de cascos, de peles e de sangue bem como do contuédo do estômago e das vísceras	Proteína em bruto Substâncias gordas em bruto	Humidade Cloretos expressos em NaCl Fósforo total Cinzas em bruto Metionina Lisina Bases azotadas voláteis	Proteína em bruto min. 40 % Solubilidade de proteína em bruto (1) min. 87 % Fósforo total max. 9 % Humidade max. 10 % Substâncias gordas em bruto max. 13,5 % Cloretos expressos em NaCl max. 2,2 %	×
3.2.3.	Farinha de ossos	Produto obtido por secagem e moedura de ossos a que foi extraída a gordura proveniente de animais terrestres de sangue quente. O produto deve estar praticamente isento de pelos, de sedas, de penas, de chifres, de cascos, de peles e de sangue bem como do conteúdo do estômago e das vísceras. Além disso, deve estar isento de esquírolas e não pode conter fragmentos de ossos que apresentem asperezas ou rebordos cortantes	Proteína em bruto	Humidade Cinzas em bruto Fósforo total Substâncias gordas em bruto	Proteína em bruto min. 26,5 % Fósforo total min. 9 % Humidade max. 10 % Substâncias gordas em bruto max. 5,5 %	×

(1) Proteína em bruto solubilizada pela pepsina e o acido clorídrico expresso em percentagem da proteína em bruto.

1	2	3	4	5	6	7
3.2.4.	Farinha de carne (França) ou farinha animal (Bélgica). Os produtos cujo conteúdo em substâncias gordas excede 11 % devem ser designados ricos em substâncias gordas	Produto obtido por secagem ou moedura de carcaças e de partes de carcaças de animais terrestres de sangue quente a que foi, se necessário, extraída a gordura por um processo de extracção. Deve praticamente estar isento de pelos de sedas, de penas, de chifres, de cascos, de pele bem como do conteúdo do estômago e das vísceras	Proteína em bruto Substâncias gordas em bruto	Humidade Fósforo total Cloretos expressos em NaCl Cinzas insolúveis em HCl Metionina Lisina Bases azotadas voláteis	Proteína em bruto min. 55 % Solubilidade da proteína em bruto (1) min. 87 % Humidade max. 10 % Fósforo total max. 5,5 % Cloretos expressos em NaCl max. 2,2 % Cinzas insolúveis em HCl max. 2,2 %	×
3.2.5.	Resíduos de gordura de carne	Produto proveniente dos resíduos do fabrico do sebo e das outras substâncias gordas de origem animal	Proteína em bruto	Humidade Cloretos expressos em NaCl Substâncias gordas em bruto Cinzas em bruto	Proteína em bruto min. 53,5 % Humidade max. 10 % Cloretos expressos em NaCl max. 2,2 % Cinzas insolúveis em HCl max. 0,5 %	×
3.2.6.	Resíduos de abate de aves de capoeira secas Os produtos cujo conteúdo em substâncias gordas excede 12 % devem ser designadas «ricas em substâncias gordas»	Produto obtido por secagem e moedura de resíduos de aves de capoeira abatidas; deve estar praticamente isento de penas	Proteína em bruto	Humidade Cloretos expressos em NaCl Substâncias gordas em bruto Cinzas em bruto	Proteína em bruto min. 55 % Solubilidade da proteína em bruto (1) min. 80 % Humidade max. 10 % Cloretos expressos em NaCl max. 2,2 % Cinzas insolúveis em HCl max. 3,3 %	×
3.2.7.	Farinha de penas hidrolizadas	Produto obtido por hidrólise, secagem e moedura de penas de aves de capoeira	Proteína em bruto	Humidade Cinzas insolúveis em HCl	Proteína em bruto min. 87 % Solubilidade da proteína em bruto (1) min. 75 % Humidade max. 11 % Cinzas insolúveis em HCl max. 3,4 %	×

(1) Proteína em bruto solubilizada pela pepsina e o ácido clorídrico expresso em percentagem da proteína em bruto.

1	2	3	4	5	6	7
3.2.8.	Gorduras animais	Produto constituído por gorduras provenientes de animais ou de partes de animais terrestres de sangue quente		Humidade Indice de ácido Substâncias insolúveis no éter de petróleo	Humidade max. 1 % Substâncias insolúveis no éter de petróleo max. 1,5 % Indice de ácido expresso em relação à substância em si mesma max. 30 %	
3.3.	**Produtos provenientes da transformação de peixes ou de outros animais marinhos**					
3.3.1.	Farinha de peixe Os produtos cujo conteúdo em cloretos calculados em NaCl for inferior a 2 % podem ser designados «pobres em sal»	Produto obtido por secagem e moedura de diferentes peixes completos ou de partes de peixes a que pode ser acrescentado sumo de pressão	Proteína em bruto Substâncias gordas em bruto	Humidade Cloretos expressos em NaCl Carbonato de cálcio	Proteína em bruto min. 61 % Solubilidade da proteína em bruto (1) min. 87 % Humidade max. 10 % Cloretos expressos em NaCl max. 4,4 % Carbonato de cálcio max. 2,8 % Cinzas insolúveis em HCl max. 2,2 %	×
3.3.2.	Óleo de fígado de bacalhau	Óleo obtido a partir de fígados frescos de peixes da famíla das pescadas *(Gadidae)*	Vitamina A	Humidade Indice de ácido Insolúveis no éter de petróleo	Vitamina A (2) min. 750 UI/g Humidade max. 0,15 % Insolúveis no éter de petróleo (2) max. 0,05 % Indice de saponificação 180/196 Indice de iodo 150/180 Indice de ácido (2) max. 6 %	
4.	SUSTANCIAS MINERAIS					
4.1.	Carbonato de Cálcio A natureza do produto (coluna 3) deve ser indicada na designação	Carbonato de cálcio precipitado, rochas cálcicas moídas, greda lavada, greda granulada, conchas moídas de ostras e de mexilhões	Cálcio Cinzas insolúveis em HCl		Cálcio min. 36 % Cinzas insolúveis em HCl max. 5 %	

(1) Proteína em bruto solubilizada pela pepsina ou pelo ácido clorídrico expresso em percentagem da proteína em bruto.
(2) Conteúdo expresso em relação à substância em si mesma.

1	2	3	4	5	6	7
4.2.	Carbonato de cálcio e de magnésio	Mistura natural de carbonato de clacio e de carbonato de magnésio	Cálcio Magnésio		Cálcio min. 19 % Magnésio min. 11 % Passagem através de uma peneira com malhas de 0,25 mm min. 99,5 % Cinzas insolúveis em HCl max. 2 %	×
4.3.	Algas marinhas calcárias (maërl)	Produto de origem natural obtido a partir de algas marinhas calcárias moídas ou transformadas em grânulos	Cálcio Cinzas insolúveis em HCl		Cálcio min. 33 % Cinzas insolúveis em HCl max. 5 %	×
4.4.	Óxido de magnésio	Óxido de magnésio tecnicamente puro	Magnésio		Magnésio min. 50 %	×
4.5.	Quieserite	Sulfato de magnésio natural, $MgSO_4H_2O$	Magnésio	Cálcio	Magnésio min. 15 %	×
4.6.	Fosfato bicálcico O processo de fabrico pode ser indicado na designação	Fosfato bicálcico tecnicamente puro	Fosfato total	Cálcio Cloretos expressos em NaCl	Fósforo total min. 16 % Cloretos expressos em NaCl max. 1 %	×
4.7.	Fosfato natural sem flúor	Produto obtido pela moedura de fosfatos naturais eventualmente purificados e a que foi extraído mais ou menos flúor	Fosfato total	Cálcio	Fosfato total min. 14 %	×
4.8.	Farinha de ossos desgelatinizado	Ossos sem gordura, desgelatinizados, esterelizados e moídos	Fosfato total	Humidade Cálcio	Fosforo total min. 14,5 % Humidade max. 10 % Passagem através de uma peneira com malhas de 1 mm min. 90 %	×
4.9.	Fosfato monocálcico	Produto constituído principalmente de fosfato monocálcico tecnicamente puro	Fosfato total	Cálcio	Fosforo total min. 22 % Cálcio min. 16 % Cloretos expressos em NaCl max. 1 %	×