II

(Actos cuja publicação não é uma condição da sua aplicabilidade)

COMISSÃO

DIRECTIVA 92/87/CEE DA COMISSÃO

de 26 de Outubro de 1992

que estabelece uma lista não exclusiva dos principais ingredientes normalmente utilizados e comercializados para o fabrico de alimentos compostos para animais destinados a espécies diferentes dos animais de companhia

A COMISSÃO DAS COMUNIDADES EUROPEIAS,

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

Tendo em conta a Directiva 79/373/CEE do Conselho, de 2 de Abril de 1979, relativa à comercialização de alimentos compostos para animais (1), com a última redacção que lhe foi dada pela Directiva 90/654/CEE (2), e, nomeadamente, a alínea b) do seu artigo 10º,

Considerando que o Regulamento (CEE) nº 2658/87 do Conselho (3) cria uma nomenclatura das mercadorias, destinada a satisfazer, simultaneamente, as exigências da Pauta Aduaneira Comum e das estatísticas do comércio externo da Comunidade;

Considerando que, em matéria de rotulagem, a Directiva 79/373/CEE se destina a informar o criador de animais com objectividade e tanta exactidão quanto possível;

Considerando que a declaração dos ingredientes que entram na composição dos alimentos para animais constitui, em certos casos, um elemento de informação importante para os criadores;

Considerando que a Directiva 79/373/CEE prevê, relativamente aos alimentos compostos destinados a espécies diferentes dos animais de companhia, duas formas de declaração dos ingredientes;

Considerando que, em conformidade com o disposto na Directiva 79/373/CEE, alterada pela Directiva 90/44/CEE (4), é necessário elaborar uma lista não exclusiva dos principais ingredientes normalmente utilizados e comercializados para o fabrico de alimentos compostos para animais, à excepção dos animais de companhia, atendendo à evolução dos conhecimentos científicos e técnicos e a fim de eliminar os entraves ao comércio intracomunitário;

Considerando que a referida lista deve fixar, relativamente a cada ingrediente, uma designação e uma descrição comuns e que, em casos determinados, devem ser fixadas por vezes exigências mínimas respeitantes à composição;

Considerando que se revela necessária a fixação de uma pureza botânica bem como a descrição daquilo que se entende por impurezas botânicas, a fim de permitir distinguir os ingredientes individuais das misturas;

Considerando que o estabelecimento de um glossário, que descreva os principais processos de fabrico, permite evitar repetições frequentes;

Considerando que os ingredientes enumerados na referida lista só podem ser declarados enquanto tal sob as designações aí previstas e desde que correspondam às descrições constantes dessa lista e às exigências de composição eventualmente fixadas;

Considerando que, nos termos da Directiva 79/373/CEE, a lista de ingredientes que podem entrar no fabrico de alimentos compostos para animais não terá um carácter exaustivo; que, por conseguinte, os Estados-membros devem admitir igualmente a comercialização de ingredientes diferentes dos constantes da lista, desde que os mesmos tenham uma qualidade sã, íntegra e comercializável e sejam declarados com designações que não permitam induzir o comprador em erro;

Considerando que as medidas previstas na presente directiva estão em conformidade com o parecer do Comité permanente dos alimentos para animais,

(1) JO nº L 86 de 6. 4. 1979, p. 30.
(2) JO nº L 353 de 17. 12. 1990, p. 48.
(3) JO nº L 256 de 7. 9. 1987, p. 1.
(4) JO nº L 27 de 31. 1. 1990, p. 35.

ADOPTOU A PRESENTE DIRECTIVA:

Artigo 1º

Os Estados-membros prescreverão que, no caso dos alimentos compostos para animais destinados a espécies diferentes dos animais de companhia, os ingredientes enumerados na parte B do anexo podem ser declarados na embalagem, recipiente ou rótulo a este aposto apenas sob as designações especificadas se corresponderem às descrições aí incluídas e às exigências de composição eventualmente fixadas.

Por outro lado, os Estados-membros velarão pelo respeito do disposto na parte A do anexo, « Generalidades ».

Artigo 2º

Os Estados-membros prescreverão que os alimentos compostos para animais fabricados antes de 1 de Março de 1993 e que não satisfaçam o disposto na presente directiva possam ser comercializados até 31 de Dezembro de 1993.

Artigo 3º

Os Estados-membros porão em vigor as disposições legislativas, regulamentares e administrativas necessárias para dar cumprimento à presente directiva, o mais tardar, em 1 de Março de 1993. Do facto informarão imediatamente a Comissão.

Sempre que os Estados-membros adoptarem tais disposições, estas devem incluir uma referência à presente directiva ou ser acompanhadas dessa referência aquando da sua publicação oficial. As modalidades dessa referência são adoptadas pelos Estados-membros.

Artigo 4º

Os Estados-membros são os destinatários da presente directiva.

Feito em Bruxelas, em 26 de Outubro de 1992.

Pela Comissão

Ray MAC SHARRY

Membro da Comissão

ANEXO

PARTE A

Generalidades

I. *Notas explicativas*

1. Os ingredientes são enumerados e designados na parte B de acordo com os seguintes critérios:

   — origem do produto/subproduto, por exemplo, vegetal, animal, mineral,

   — parte do produto/subproduto utilizado, por exemplo, totalidade, sementes, tubérculos, ossos

   — processo de transformação a que o produto/subproduto foi sujeito, por exemplo, descasque, extracção, aquecimento e/ou produto/subproduto resultante, por exemplo, flocos, sêmeas, polpa, gordura,

   — maturidade do produto/subproduto e/ou qualidade do produto/subproduto, por exemplo, « com baixo teor de glucosinolatos », « rico em gordura », « pobre em açúcar ».

2. A lista está dividida em doze capítulos.

   1. Grãos de cereais, respectivos produtos e subprodutos
   2. Sementes oleaginosas, frutos oleaginosos, respectivos produtos e subprodutos
   3. Sementes de leguminosas, respectivos produtos e subprodutos
   4. Tubérculos, raízes, respectivos produtos e subprodutos
   5. Outras sementes e frutos, respectivos produtos e subprodutos
   6. Forragens e outros alimentos grosseiros
   7. Outras plantas, respectivos produtos e subprodutos
   8. Produtos lácteos
   9. Produtos provenientes de animais terrestres
   10. Peixes, outros animais marinhos, respectivos produtos e subprodutos
   11. Minerais
   12. Diversos

II. *Disposições relativas à pureza botânica*

1. A pureza botânica dos produtos e subprodutos enumerados na parte B deve ser no mínimo de 95 %, excepto se tiver sido previsto um teor diferente na parte B.

2. São consideradas impurezas botânicas:

   a) As impurezas naturais mas inofensivas (por exemplo a palha, restos de palha, as sementes de outras espécies cultivadas ou de infestantes);

   b) Os resíduos inofensivos de outras sementes ou frutos oleaginosos provenientes de um processo de fabrico anterior, desde que o seu teor não exceda 0,5 %.

3. Os teores indicados dizem respeito ao peso do produto tal qual.

III. *Disposições relativas à designação*

Quando a designação de um ingrediente consistir num ou vários termos entre parênteses, estes últimos podem ser ou não incluídos; por exemplo, o óleo (de sementes) de soja pode ser denominado óleo de sementes de soja ou óleo de soja.

IV. *Disposições relativas ao glossário*

O glossário seguinte refere-se aos principais processos utilizados no fabrico dos ingredientes mencionados na parte B do anexo. Quando as designações desses ingredientes incluírem uma designação comum ou termo do presente glossário, o processo a utilizar deve estar em conformidade com a definição correspondente.

Processo	Definição	Nome comum/Designação
Concentração	Aumento de certos teores através da remoção de água ou de outros constituintes	Concentrado
Descasque (1)	Remoção dos tecidos exteriores dos grãos, sementes, frutos, frutos de casca rija e outros	Descascado
Secagem	Preservação dos produtos por desidratação através de processos artificiais ou naturais	Seco (ao sol ou artificialmente)
Extracção	Remoção, através de um solvente orgânico, de gorduras ou óleos de certos materiais, ou através de um solvente aquoso, do açúcar ou outros componentes solúveis em água. Em caso da utilização de um solvente orgânico o produto resultante deve ser tecnicamente isento desses solventes	Bagaço obtido por extracção (no caso de materiais que contenham óleos) Melaço/ /polpa (no caso dos produtos contendo açúcar ou outros componentes solúveis em água)
Extrusão	Compressão, pressão ou projecção do material através de orifícios, sob pressão. Ver também pré-gelatinização	Extrudido
Transformação em flocos	Esmagamento de material tratado com vapor quente	Em flocos
Moagem	Transformação física dos grãos destinada a reduzir a dimensão das partículas e facilitar a separação nas fracções constituintes (principalmente farinha, sêmea grosseira e sêmea)	Farinha, sêmea grosseira e sêmea
Tratamento térmico/aquecimento	Termo geral que abrange diversos tipos de tratamento térmico efectuados em condições específicas para alterar o valor nutritivo ou a estrutura do material	Torrado, cozido, expandido, tratado termicamente
Hidrogenação	Tratamento dos óleos e gorduras para obter um ponto de fusão mais elevado	Hidrogenado
Hidrólise	Fraccionamento em constituintes químicos mais simples através de tratamento adequado com água e eventualmente enzimas ou ácido/base	Hidrolisado
Prensagem	Remoção, através de compressão mecânica (por meio de uma prensa de rosca ou de outro tipo) e possivelmente algum calor, das gorduras/óleos de materiais ricos em óleos ou de sumos de frutos ou de outros produtos vegetais	Extraídos por pressão (2) (no caso de materiais que contenham óleos). Polpa, bagaço (no caso de frutos, etc.)
Granulação	Compactação num molde	Granulado

(1) « Descasque » pode ser substituído, se adequado, por « descorticagem » ou « despeliculização ». Por conseguinte, o nome comum/designação deve ser « descorticado » ou « sem película ».

(2) Os termos « extraído por pressão » podem, quando se justificar, ser substituídos por « bagaço ».

Processo	Definição	Nome comum/Designação
Pré-gelatinização	Modificação do amido a fim de melhorar claramente as suas propriedades de intumescimento em água fria	Pré-gelatinizado
Refinação	Remoção das impurezas nos açúcares, óleos e outros produtos naturais através de tratamento químico/físico	Refinado
Moagem por via húmida	Separação mecânica das partes constituintes da amêndoa/grão após imersão em água com ou sem anidrido sulfúrico para extracção do amido	Germe, glúten, amido

PARTE B

Lista não exclusiva dos principais ingredientes

1. GRÃOS DE CEREAIS, RESPECTIVOS PRODUTOS E SUBPRODUTOS

Número	Designação	Descrição
1.01	Aveia	Grãos de *Avena sativa L.* e outras cultivares de aveia
1.02	Flocos de aveia	Produto obtido pelo tratamento com vapor e esmagamento de aveia descascada. Pode conter uma pequena proporção de casca de aveia
1.03	Sêmea de aveia	Subproduto obtido durante a transformação de aveia, descascada e crivada, em farinha e grumos de aveia. É constituído, principalmente, por sêmea grosseira de aveia e algum endosperma
1.04	Cascas e sêmea grosseira de aveia	Subproduto obtido durante a transformação de aveia crivada em grumos de aveia. É constituído, principalmente, por cascas de aveia e sêmea grosseira
1.05	Cevada	Grãos de *Hordeum vulgare L.*
1.06	Sêmea de cevada	Subproduto obtido durante a transformação de cevada descascada e crivada em cevadinha, semolina e farinha
1.07	Trincas de arroz	Subproduto obtido na preparação de arroz polido ou branqueado *Oryza sativa L.* É constituído, principalmente, por grãos pequenos e/ou partidos
1.08	Sêmea grosseira de arroz (escura)	Subproduto obtido durante o primeiro polimento do arroz descascado. É constituído, principalmente, por películas prateadas, partículas da camada de aleurona, endosperma e germes
1.09	Sêmea grosseira de arroz (clara)	Subproduto obtido durante o segundo polimento do arroz descascado. É constituído, principalmente, por partículas da camada de aleurona, endosperma e germes
1.10	Sêmea grosseira de arroz com carbonato de cálcio	Subproduto do polimento do arroz descascado. É constituído, principalmente, por películas prateadas, partículas da camada de aleurona, endosperma, germe e ainda pequenas quantidades de carbonato de cálcio proveniente do processo de fabrico

Número	Designação	Descrição
1.11	Farinha forrageira de arroz pré-cozido	Subproduto de polimento de arroz descascado. Consiste, principalmente, em películas prateadas, partículas da camada de aleurona, endosperma, germe e ainda pequenas quantidades de carbonato de cálcio proveniente do processo de fabrico
1.12	Bagaço de gérmen de arroz obtido por pressão	Subproduto da indústria do óleo, obtido por pressão a partir de germe de arroz, contendo ainda algum endosperma e tegumento
1.13	Bagaço de gérmen de arroz obtido por extracção	Subproduto da indústria do óleo, obtido por extracção a partir do germe de arroz, contendo ainda algum endosperma e tegumento
1.14	Amido de arroz	Amido de arroz tecnicamente puro
1.15	Milho painço	Grãos de *Panicum miliaceum L.*
1.16	Centeio	Grãos de *Secale cereale L.*
1.17	Sêmea de centeio	Subproduto do fabrico da farinha, obtido a partir de centeio crivado. É constituído, principalmente, por partículas de endosperma, com fragmentos finos das camadas exteriores e alguns resíduos de grãos
1.18	Farinha forrageira de centeio	Subproduto do fabrico de farinha, obtido a partir de centeio crivado. É constituído, principalmente, por fragmentos das camadas exteriores e por partículas de grão ao qual foi retirado menos endosperma do que na sêmea grosseira de centeio
1.19	Sêmea grosseira de centeio	Subproduto do fabrico de farinha, obtido a partir de centeio crivado. É constituído, principalmente, por fragmentos das camadas exteriores e por partículas do grão ao qual foi retirada a maior parte do endosperma
1.20	Sorgo	Grãos de *Sorghum bicolor (L.) Moench s.i.*
1.21	Trigo	Grãos de *Triticum aestivum L., Triticum durum Desf.* e outras cultivares de trigo
1.22	Sêmea de trigo	Subproduto do fabrico da farinha, obtido a partir de grãos de trigo crivados ou de espelta descascada. É constituído principalmente, por partículas de endosperma com fragmentos finos das camadas exteriores e alguns resíduos de grãos
1.23	Farinha forrageira de trigo	Subproduto do fabrico de farinha, obtido a partir de grãos de trigo crivados ou espelta descascada. É constituído, principalmente, por fragmentos das camadas exteriores do grão e partículas do grão ao qual foi retirado menos endosperma do que na sêmea grosseira de trigo
1.24	Sêmea grosseira de trigo (1)	Subproduto do fabrico de farinha, obtido a partir de grãos de trigo crivados ou espelta descascada. É constituído, principalmente, por fragmentos das camadas exteriores e partículas do grão ao qual foi retirada a maior parte do endosperma
1.25	Gérmen de trigo	Subproduto do fabrico de farinha constituído, essencialmente, por gérmen de trigo, esmagado ou não, podendo ainda conter fragmentos de endosperma e camadas exteriores
1.26	Glúten de trigo	Subproduto seco do fabrico de amido de trigo. É constituído, principalmente, por glúten obtido durante a separação do amido

(1) Sempre que este ingrediente tenha sido submetido a uma moagem mais fina, o termo « fina » pode ser aditado à designação ou a designação pode ser substituída por uma denominação correspondente.

Número	Designação	Descrição
1.27	Glúten *feed* de trigo	Subproduto seco do fabrico de amido de trigo. É constituído por sêmea grosseira e glúten aos quais se podem adicionar componentes das águas de maceração e, eventualmente, germe a que foi extraído o óleo
1.28	Amido de trigo	Amido de trigo tecnicamente puro
1.29	Espelta	Grãos de espelta *Triticum spelta L, Triticum dioccum Schrank, Triticum monococcum*
1.30	Triticale	Grãos de híbrido *Triticum X Secale*
1.31	Milho	Grãos de *Zea mays L.*
1.32	Farinha forrageira de milho	Subproduto do fabrico de farinha ou de semolina obtido a partir de milho. É constituído, principalmente, por fragmentos das camadas exteriores e partículas do grão ao qual foi retirado menos endosperma do que na sêmea grosseira de milho
1.33	Sêmea grosseira de milho	Subproduto obtido no fabrico de farinha ou semolina de milho. É constituído, principalmente, pelas camadas exteriores e por alguns fragmentos de germe de milho, com algumas partículas de endosperma
1.34	Bagaço de gérmen de milho obtido por pressão	Subproduto da indústria do óleo, obtido por pressão a partir de germe de milho processado por via seca ou húmida, podendo ainda conter algum endosperma e tegumento
1.35	Bagaço de gérmen de milho obtido por extracção	Subproduto da indústria do óleo, obtido por extracção a partir de germe de milho processado por via seca ou húmida, podendo ainda conter algum endosperma e tegumento
1.36	Glúten *feed* de milho (1)	Subproduto seco obtido no fabrico do amido de milho. É composto pelas sêmeas grosseiras e glúten. Poder-se-á adicionar-lhe constituintes das águas de maceração e, eventualmente, o gérmen a que foi extraído o óleo
1.37	Glúten de milho	Subproduto seco obtido no fabrico de amido de milho. É constituído, principalmente, por glúten obtido durante a separação do amido
1.38	Amido de milho	Amido de milho tecnicamente puro
1.39	Amido de milho pré-gelatinado (2)	Amido de milho tratado pelo calor, com a propriedade de um aumento marcado de turgescência em contacto com água fria
1.40	Radículas de malte	Subproduto da indústria do malte, que consiste fundamentalmente em radículas e rebentos secos de cereais germinados
1.41	« Drèches » secos de cerveja	Subproduto do fabrico de cerveja obtido por secagem dos resíduos dos cereais maltados ou não e outros produtos com amido
1.42	« Drèches » secos da indústria	Subproduto da destilação do álcool obtido por secagem dos resíduos sólidos de grãos fermentados
1.43	« Drèches » escuros da indústria de destilação (3)	Subproduto da destilação do álcool obtido por secagem de resíduos sólidos de grãos fermentados aos quais foi adicionado o xarope de resíduos da fermentação ou os resíduos evaporados das águas de maceração

(1) Esta designação pode ser substituída por *corn gluten feed.*

(2) Esta designação pode ser substituída por amido de milho submetido a extrusão.

(3) Esta designação pode ser substituída por « drèches » secos e solúveis da indústria de destilação.

2. SEMENTES OU FRUTOS OLEAGINOSOS, RESPECTIVOS PRODUTOS E SUBPRODUTOS

Número	Designação	Descrição
2.01	Bagaço de amendoim, parcialmente descascado, obtido por pressão	Subproduto da indústria do óleo, obtido por pressão a partir de amendoim parcialmente descascado *Arachis hypogaea* e outras espécies de *Arachis* (teor máximo de fibra bruta: 16 % em relação à matéria seca)
2.02	Bagaço de amendoim, parcialmente descascado, obtido por extracção	Subproduto da indústria do óleo, obtido por extracção a partir de amendoim parcialmente descascado (teor máximo de fibra bruta: 16 % em relação à matéria seca)
2.03	Bagaço de amendoim, descascado, obtido por pressão	Subproduto da indústria do óleo, obtido por pressão a partir de amendoim descascado
2.04	Bagaço de amendoim, descascado, obtido por extracção	Subproduto da indústria do óleo, obtido por extracção a partir de amendoim descascado
2.05	Colza (1)	Sementes de *Brassica napus L. spp. oleifera (Metzg.) Sinsk.*, de « Indian sarson » *Brassica napus L. Var. glauca (Roxb.) O.E. Schulz* e de *Brassica campestris L. spp. oleifera (Metzg.) Sinsk.* (pureza botânica mínima: 94 %).
2.06	Bagaço de colza (1), obtido por pressão	Subproduto da indústria do óleo, obtido por prensagem das sementes de colza (pureza botânica mínima: 94 %)
2.07	Bagaço de colza (1), obtido por extracção	Subproduto da indústria do óleo, obtido por extracção de sementes de colza (pureza botânica mínima: 94 %)
2.08	Cascas de colza	Subproduto obtido durante o descasque de sementes de colza
2.09	Bagaço de cártamo, parcialmente descascado, obtido por extracção	Subproduto da indústria do óleo, obtido por extracção a partir de sementes parcialmente descascadas de cártamo *Carthamus tinctorius L.*
2.10	Bagaço de copra (coco) obtido por pressão	Subproduto da indústria do óleo, obtido por pressão a partir da amêndoa seca (endosperma) e película exterior (tegumento, da semente de coqueiro *Cocos nucifera L.*
2.11	Bagaço de copra (coco) obtido por extracção	Subproduto da indústria do óleo, obtido por extracção da amêndoa seca (endosperma) e película exterior (tegumento) da semente de coqueiro
2.12	Bagaço de palmiste obtido por pressão	Subproduto da indústria do óleo, obtido por pressão a partir da noz de palma *Elaeis guineensis Jacq., Corozo oleifera (H.B.K.) L.H. Bailey (Elaeis melanococca auct.)*, à qual foi retirado, tanto quanto possível, o invólucro lenhoso
2.13	Bagaço de palmiste obtido por extracção	Subproduto da indústria do óleo, obtido por extracção a partir da noz de palma, à qual foi retirado, tanto quanto possível, o invólucro lenhoso
2.14	Soja torrada	Sementes de soja *Glycine max. (L.) Merr.*, submetidas a um tratamento térmico apropriado
2.15	Bagaço de soja torrada obtido por extracção	Subproduto da indústria do óleo, obtido por extracção a partir de sementes de soja, que tenham sofrido um tratamento térmico apropriado (teor máximo de fibra bruta: 8 % em relação à matéria seca)
2.16	Bagaço de soja, descascada e torrada, obtido por extracção	Subproduto da indústria do óleo, obtido por extracção a partir de sementes de soja descascadas que tenham sofrido um tratamento térmico adequado
2.17	Concentrado proteico de soja	Subproduto obtido a partir de sementes de soja descascadas, às quais foi extraída a gordura

(1) Quando adequado, pode-se juntar à designação a expressão « baixo teor de glucosinolatos », na acepção da legislação comunitária.

Número	Designação	Descrição
2.18	Óleo (de sementes) de soja	Óleo obtido a partir de sementes de soja
2.19	Cascas de soja	Subproduto obtido durante o descasque de sementes de soja
2.20	Sementes de algodão	Sementes de algodão *Gossypium ssp.* das quais foram removidas fibras
2.21	Bagaço de algodão, parcialmente descascado, obtido por extracção	Subproduto da indústria do óleo obtido por extracção a partir de sementes de algodão às quais foram retiradas as fibras e parte das cascas (teor máximo de fibra bruta: 22,5 % em relação à matéria seca)
2.22	Bagaço de algodão obtido por pressão	Subproduto da indústria do óleo obtido por pressão a partir de sementes de algodão às quais foram retiradas as fibras
2.23	Bagaço de níger obtido por pressão	Subproduto da indústria do óleo obtido por pressão a partir de sementes de níger *Guizotia abyssinica (L.F.) Cass.*
2.24	Sementes de girassol	Sementes de girassol *Helianthus annuus L.*
2.25	Bagaço de girassol obtido por extracção	Subproduto da indústria do óleo obtido por extracção a partir de sementes de girassol
2.26	Bagaço de girassol, parcialmente descascado, obtido por extracção	Subproduto da indústria do óleo obtido por extracção a partir de sementes de girassol às quais foram retiradas as cascas (teor máximo de fibra bruta: 27,5 % em relação à matéria seca)
2.27	Sementes de linho	Sementes de linho *Linum usitatissimum L.* (pureza botânica mínima: 93 %)
2.28	Bagaço de linho obtido por pressão	Subproduto da indústria do óleo obtido por pressão a partir de sementes de linho (pureza botânica mínima: 93 %)
2.29	Bagaço de linho obtido por extracção	Subproduto da indústria do óleo obtido por extracção a partir de sementes de linho (pureza botânica mínima: 93 %)
2.30	Polpa de azeitona	Subproduto da indústria do óleo obtido por extracção a partir de azeitonas *Olea europaea L.* prensadas, separadas, na medida do possível, dos pedaços de caroço
2.31	Bagaço de sésamo obtido por pressão	Subproduto da indústria do óleo obtido por pressão a partir de sementes de sésamo *Sesamum indicum L.*
2.32	Bagaço de cacau, parcialmente descascado, obtido por extracção	Subproduto da indústria do óleo obtido por extracção a partir de sementes secas e torradas de cacau *Theobroma cacao L.* às quais foi retirada parte das cascas

3. SEMENTES DE LEGUMINOSAS, RESPECTIVOS PRODUTOS E SUBPRODUTOS

Número	Designação	Descrição
3.01	Grão-de-bico	Sementes de *Cicer arietinum L.*
3.02	Bagaço de guare obtido por extracção	Subproduto obtido após extracção da mucilagem de sementes de *Cyamopsis tetragonoloba (L.) Taub.*
3.03	Ervilha-de-pomba	Sementes de *Ervum ervilia L.*
3.04	Chícharo comum (1)	Sementes de *Lathyrus sativus L.* submetidas a um tratamento térmico adequado

(1) A designação deve ser completada com a natureza do tratamento térmico efectuado.

Número	Designação	Descrição
3.05	Lentilhas	Sementes de *Lens culinaris a.o. Medik.*
3.06	Tremoço doce	Sementes de *Lupinus spp.*, com baixo teor de sementes amargas
3.07	Feijões torrados	Sementes de *Phaseolus spp.* ou *Vigna spp.* submetidas a um tratamento térmico pelo calor adequado com vista à destruição das lectinas tóxicas
3.08	Ervilhas	Sementes de *Pisum spp.*
3.09	Farinha forrageira de ervilha	Subproduto obtido durante o fabrico de farinha de ervilha. É constituído, principalmente, por partículas do endosperma e, em menor quantidade, de cascas
3.10	Sêmea grosseira de ervilha	Subproduto obtido durante o fabrico de farinha de ervilha. É constituído, principalmente, por cascas retiradas durante o descasque e a limpeza das ervilhas
3.11	Favas forrageiras	Sementes de *Vicia faba L. spp. faba var. equina Pers.* e *var. minuta (Alef.) Mansf.*
3.12	Ervilhaca parda	Sementes de *Vicia monanthos Desf.*
3.13	Ervilhacas	Sementes de *Vicia sativa L. var. sativa* e outras espécies

4. TUBÉRCULOS, RAÍZES, RESPECTIVOS PRODUTOS E SUBPRODUTOS

Número	Designação	Descrição
4.01	Polpa de beterraba (sacarina)	Subproduto do fabrico de açúcar constituído por pedaços secos extraídos de beterraba sacarina *Beta vulgaris L. ssp. vulgaris var. altissima Doell*
4.02	Melaço de beterraba (sacarina)	Subproduto constituído pelo resíduo xaroposo obtido durante o fabrico ou a refinação do açúcar da beterraba sacarina
4.03	Polpa de beterraba (sacarina) melaçada	Subproduto do fabrico de açúcar, constituído por polpa seca de beterraba sacarina, à qual foram adicionados melaços
4.04	Vinassa de beterraba (sacarina)	Subproduto obtido após fermentação dos melaços de beterraba para produção de álcool, leveduras, ácido cítrico ou outras substâncias orgânicas
4.05	Açúcar (de beterraba) (1)	Açúcar extraído da beterraba sacarina.
4.06	Batata doce	Tubérculos de *Ipomoea batatas (L.) Poir*, independentemente da sua apresentação
4.07	Mandioca	Raízes de *Manihot esculenta Crantz*, independentemente da sua apresentação
4.08	Amido de mandioca expandido	Amido obtido a partir de sementes de mandioca, fortemente expandido através do tratamento térmico adequado
4.09	Polpa de batata	Subproduto seco da extracção da fécula da batata *Solanum tuberosum L.*

(1) Esta designação pode ser substituída por « sacarose ».

Número	Designação	Descrição
4.10	Fécula de batata	Fécula de batata tecnicamente pura
4.11	Proteína de batata	Subproduto seco do fabrico de fécula constituído, principalmente, por substâncias proteicas obtidas após a separação da fécula

5. OUTRAS SEMENTES E FRUTOS, RESPECTIVOS PRODUTOS E SUBPRODUTOS

Número	Designação	Descrição
5.01	Triturado de alfarroba	Produto obtido por trituração do fruto seco (vagens) de alfarrobeira *Ceratonia siliqua L.*, ao qual foram extraídas as grainhas
5.02	Polpa de citrinos	Subproduto obtido por pressão durante a produção do sumo de citrinos *Citrus spp.*
5.03	Polpa de maçã	Subproduto obtido por pressão durante a produção do sumo de maçã *Malus spp.*
5.04	Polpa de tomate	Subproduto obtido por pressão durante a produção de sumo de tomate *Solanum lycopersicum Karst*
5.05	Polpa de uva	Subproduto da transformação das uvas *Vitis vinifera L.* depois de ter sido espremido o sumo
5.06	Grainhas de uva	Subproduto da transformação das uvas constituído por grainhas, praticamente isento de outros componentes

6. FORRAGENS E OUTROS ALIMENTOS GROSSEIROS

Número	Designação	Descrição
6.01	Farinha de luzerna (1)	Produto obtido por secagem (e moenda) de plantas jovens de luzerna *Medicago sativa L.* e *Medicago varia Martyn.* (pureza botânica mínima : 80 %)
6.02	Bagaço de luzerna	Subproduto obtido por pressão de luzerna
6.03	Concentrado proteico de luzerna	Produto obtido por secagem artificial de fracções de sumo de luzerna obtido por pressão, submetido a centrifugação e a tratamento térmico a fim de precipitar as proteínas
6.04	Farinha de trevo (1)	Produto obtido por secagem e moenda de plantas jovens de trevo *Trifolium spp.* (pureza botânica mínima : 80 %)
6.05	Farinha de erva (1)	Produto obtido por secagem e moenda de plantas forrageiras jovens
6.06	Palha de trigo	Palha de trigo
6.07	Palha de trigo tratada (2)	Produto obtido por um tratamento adequado da palha de trigo

(1) O termo « farinha » pode ser substituído por « *pellets* ». O método de secagem também pode ser indicado na designação.

(2) A designação deve ser completada com a natureza do tratamento químico efectuado.

7. OUTRAS PLANTAS, RESPECTIVOS PRODUTOS E SUBPRODUTOS

Número	Designação	Descripção
7.01	Melaço de cana-de-açúcar	Subproduto constituído pelo resíduo xaroposo recolhido durante o fabrico ou a refinação do açúcar proveniente da cana-de-açúcar *Saccharum officinarum L.*
7.02	Vinassa de cana-de-açúcar	Subproduto obtido após fermentação dos melaços de cana para a produção de álcoois, leveduras, ácido cítrico ou outras substâncias orgânicas
7.03	Açúcar (de cana) (1)	Açúcar extraído da cana-de-açúcar
7.04	Farinha de algas marinhas	Produto obtido por secagem e trituração de algas, em especial de algas castanhas. Este produto pode ter sido lavado a fim de reduzir o teor de iodo

(1) Esta designação pode ser substituída por « sacarose ».

8. PRODUTOS LÁCTEOS

Número	Designação	Descrição
8.01	Leite desnatado em pó	Produto obtido pela secagem do leite ao qual foi retirada a maior parte da gordura
8.02	Leitelho em pó	Produto obtido por secagem do líquido que permanece após batedura da manteiga
8.03	Soro de leite em pó (lacto-soro)	Produto obtido por secagem do líquido que permanece após o fabrico de queijo, « *quark* », caseína ou processos semelhantes
8.04	Soro de leite em pó com baixo teor de açúcar	Produto obtido por secagem do soro de leite, ao qual a lactose foi parcialmente retirada
8.05	Proteína de soro de leite em pó (1)	Produto obtido por secagem dos constituintes proteicos extraídos a partir de soro de leite ou de leite através de um tratamento químico ou físico
8.06	Caseína em pó	Produto obtido a partir de leite desnatado ou de manteiga, por secagem da caseína precipitada através de ácidos ou de coalho
8.07	Lactose em pó	Açúcar separado do leite ou do soro de leite por purificação e secagem

(1) Esta designação pode ser substituída por « lactoalbumina em pó ».

9. PRODUTOS PROVENIENTES DE ANIMAIS TERRESTRES

Número	Designação	Descrição
9.01	Farinha de carne (1)	Produto obtido por aquecimento, secagem e trituração da totalidade ou de partes de animais terrestres de sangue quente dos quais a gordura pode ter sido parcialmente extraída ou retirada por processos físicos. Deve ser praticamente isento de cascos, cornos, cerdas, pêlos e penas e do conteúdo do tracto digestivo (teor mínimo de proteína bruta : 50 % em relação à matéria seca)
9.02	Farindha de carne e osso (1)	Produto obtido por aquecimento, secagem e trituração da totalidade ou de partes de animais terrestres de sangue quente dos quais a gordura pode ter sido parcialmente extraída ou retirada por processos físicos. O produto deve ser praticamente isento de cascos, cornos, cerdas, pêlos e penas e do conteúdo do tracto digestivo

(1) Os produtos com teores de gordura superiores a 13 % em relação à matéria seca devem ser designados « ricos em gordura ».

Número	Designação	Descrição
9.03	Farinha de ossos	Produto obtido através de secagem, acquecimento e trituração fina de ossos proveniente de animais terrestres de sangue quente dos quais grande parte da gordura foi extraída ou retirada por processos físicos. O produto deve ser praticamente isento de cascos, cornos, cerdas, pêlos e penas e do conteúdo do tracto digestivo
9.04	Torresmos	Produto residual do fabrico de sebo e de outras gorduras de origem animal extraídas ou retiradas por processos físicos
9.05	Subproduto do matadouro de aves (1)	Produto obtido por secagem e trituração de subprodutos do abate de aves. O produto deve ser praticamente isento de penas
9.06	Farinha de penas hidrolisadas	Produto obtido por hidrólise, secagem e trituração de penas de aves
9.07	Farinha de sangue	Produto obtido por secagem do sangue de animais de sangue quente abatidos. Este produto deve ser praticamente isento de substâncias estranhas
9.08	Gorduras animais	Produto constituído pela gordura de animais terrestres de sangue quente.

(1) Os produtos com teores de gordura superiores a 13 % em relação à matéria seca devem ser designados « ricos em gordura ».

10. PEIXES, OUTROS ANIMAIS MARINHOS, RESPECTIVOS PRODUTOS E SUBPRODUTOS

Número	Designação	Descrição
10.01	Farinha de peixe (1)	Produto obtido por transformação da totalidade ou de partes de peixes aos quais pode ter sido extraído parte do óleo e readicionado o solúvel de peixe
10.02	Concentrados de solúveis de peixe	Produto composto pelo suco obtido por pressão durante o fabrico de farinha de peixe, a que foram extraídos grande parte do óleo de peixe e alguma água
10.03	Óleo de peixe	Óleo obtido a partir de peixe
10.04	Óleo de peixe refinado, hidrogenado	Óleo obtido a partir de peixe sujeito a refinação e a hidrogenação

(1) Os produtos que contenham mais de 75 % de proteína bruta na matéria seca podem conter na sua designação os termos « ricos em proteínas ».

11. MINERAIS

Número	Designação	Descrição
11.01	Carbonato de cálcio (1)	Produto obtido através da trituração de fontes de carbonato de cálcio, como calcário, conchas moídas de ostras ou mexilhões ou por precipitação com uma solução ácida
11.02	Carbonato de cálcio e de magnésio	Mistura natural de carbonato de cálcio e de carbonato de magnésio
11.03	Algas marinhas calcárias (*Maerl*)	Produto de origem natural obtido a partir de algas calcárias moídas ou granuladas
11.04	Óxido de magnésio	Óxido de magnésio tecnicamente puro (MgO)
11.05	Quieserite	Sulfato de magnésio natural ($MgSO_4 \cdot H_2O$)
11.06	Fosfato bicálcico (2)	Hidrogenofosfato de cálcio precipitado partir de ossos ou de fontes inorgânicas ($CaHPO_4 \cdot xH_2O$)

(1) A natureza da fonte pode substituir ou ser indicada na designação.
(2) O processo de fabrico pode ser incluído na designação.

Número	Designação	Descrição
11.07	Fosfato mono-bicálcico	Produto obtido quimicamente e composto por partes iguais de fostato bicálcico e fosfato monocálcico
11.08	Fosfatos naturais desfluorados	Produto obtido através da trituração de fosfatos naturais purificados e devidamente desfluorados
11.09	Farinha de ossos degelatinizados	Ossos degelatinizados, esterilizados e triturados, aos quais foi extraída a gordura
11.10	Fosfato monocálcico	Bis-(dihidrogenofosfato) de cálcio tecnicamente puro $[Ca(H_2PO_4)_2 \cdot xH_2O]$
11.11	Fosfato de cálcio e magnésio	Fosfato de cálcio e magnésio tecnicamente puro
11.12	Fosfato monoamónico	Fosfato monoamónico tecnicamente puro ($NH_4H_2PO_4$)
11.13	Cloreto de sódio (1)	Cloreto de sódio tecnicamente puro ou produto obtido por trituração de fontes naturais de cloreto de sódio, como sal-gema e sal marinho

(1) A natureza da fonte pode substituir ou ser indicada na designação.

12. DIVERSOS

Número	Designação	Descrição
12.01	Desperdícios da indústria de panificação	Subproduto obtido a partir do fabrico de bolachas, bolos e pão
12.02	Desperdícios de confeitaria	Subproduto obtido a partir do fabrico de chocolate, doces e outros artigos de confeitaria
12.03	Ácidos gordos	Subproduto obtido durante a desacidificação, através de lexívia, ou por destilação de óleos e gorduras de origem animal ou vegetal não específicos
12.04	Sais de ácidos gordos (1)	Produtos obtidos por saponificação de ácidos gordos com hidróxido de cálcio, de sódio ou de potássio

(1) A designação pode ser completada como a indicação do sal utilizado.