

I

(Comunicações)

COMISSÃO

Comunicação da Comissão relativa às características dos produtos a fornecer a título da ajuda alimentar comunitária

(2000/C 312/01)

[Nos termos do artigo 5.º do Regulamento (CE) n.º 2519/97 da Comissão, de 16 de Dezembro de 1997 (JO L 346 de 17.12.1997, p. 23)]

A presente comunicação fixa as características dos produtos a mobilizar, sem prejuízo das disposições específicas adoptadas, se for caso disso, pela Comissão. A presente comunicação substitui o ponto 1 (Exigências relativas à composição e à qualidade) de cada capítulo da comunicação publicada no *Jornal Oficial das Comunidades Europeias* C 114 de 29 de Abril de 1991, a partir de 1.12.2000.

CONSIDERAÇÕES DE CARÁCTER GERAL

Fica subentendido que a referência, no convite à apresentação de propostas, aos diversos pontos da presente publicação abrange as observações preliminares eventualmente inseridas no texto referente a cada grupo de produtos, bem como as considerações gerais que se seguem.

Quando são referidos regulamentos, directivas ou normas internacionais, é necessário ter em conta todas as eventuais alterações ou revogações dos mesmos, isto é, é necessário ter em conta a versão aplicável na data prevista para a apresentação das propostas.

A mobilização no mercado comunitário pressupõe que o produto a fornecer foi cultivado e, se for caso disso, transformado no território da União Europeia.

Os produtos são todos destinados à alimentação humana, e devem ser de qualidade sã, íntegra e comercializável. No que se refere à higiene e salubridade dos produtos (resíduos de pesticidas, metais pesados, etc.) assim como no que se refere aos ingredientes facultativos (agentes de tratamento, vitaminas, minerais e aminoácidos), são aplicáveis as normas do *Codex Alimentarius*.

Além disso, o fornecedor enviará ao beneficiário ou seu representante, por ocasião da entrega:

- um certificado fitossanitário ou sanitário, de acordo com a natureza do produto objecto da entrega,
- um certificado, passado por uma instância oficial, que ateste que as normas em vigor no que respeita a radiação nuclear não são excedidas no Estado-Membro no qual o produto objecto da entrega foi mobilizado. O certificado de radioactividade deve indicar os teores de cézio 134, cézio 137 e iodo 131.

ÍNDICE

Produto (abreviatura)	Página
A. Produtos cerealíferos	4
1. Trigo mole (BLT)	
2. Trigo duro (DUR)	
3. Cevada (ORG)	
4. Milho (MAI)	
5. Centeio (SEG)	
6. Sorgo (SOR)	
7. Arroz branqueado de grãos redondos, médios ou longos (CBR, CBM, CBL)	
8. Arroz estufado de grãos redondos, médios ou longos (RPR, RPM, RPL)	
9. Trincas de arroz (BRI)	
10. Farinha de trigo mole (FBLT)	
11. Farinha de milho (FMAI)	
12. Farinha de centeio (FSEG)	
13. Sêmola de trigo duro (SDUR)	
14. Sêmola de milho (SMAI)	
15. Flocos de aveia (FHAF)	
B. Frutos e produtos hortícolas secos	9
1. Concentrado de tomate (CT)	
2. Tomate em pó (PT)	
3. Passas de Corinto (COR)	
4. Favas (FABA)	
5. Favarolas (FEQ)	
6. Ervilhas partidas (PISUM)	
C. Açúcar	11
1. Açúcar branco (SUB)	
D. Óleos vegetais	11
1. Óleo de colza (HCOLZ)	
2. Óleo de girassol (HTOUR)	
3. Azeite (HOLI)	
4. Óleo de milho (HMAI)	
5. Óleo de soja (HSOJA)	

E.	Produtos lácteos	14
	1. Leite em pó desnatado (LEP)	
	2. Leite em pó desnatado vitaminado (LEPv)	
	3. Leite em pó semidesnatado (LDEP)	
	4. Leite em pó gordo (LENP)	
	5. Manteiga (B)	
	6. Butteroil (BO)	
	7. Queijo tipo Feta (FETA)	
	8. Queijo fundido (FROf)	
F.	Produtos compostos	17
	1. Alimento de transição à base de cereais (BABYF)	
	2. Bolachas e biscoitos (BISC)	
	3. Mistura trigo-soja (WSB)	
	4. Preparado para lactantes — primeira idade (Lsub1)	
	5. Preparado de transição (Lsub2)	
	6. Leite de alto valor energético (LHE)	
	7. Alimento composto (AC)	
	8. Massas alimentícias (PAL)	
G.	Produtos da pesca	23
	1. Conservas de sardinha (SAR)	
	2. Conservas de cavala (CM)	
H.	Produtos cárneos	24
	1. Corned beef (CB)	
	2. Conservas de carne de bovino (BP)	
	3. Pasta de fígado de bovino (PFB)	
	4. Conservas de carne de suíno (CP)	
	5. Pasta de fígado de suíno (PFP)	
	6. Conservas de aves (CV)	

A. PRODUTOS CEREALÍFEROS

Observações preliminares

Os métodos de controlo são os seguintes:

- humidade: ISO n.ºs 711, 712 e 6540 (milho),
- proteínas: ICC n.º 105,
- Hagberg: ISO n.º 3093,
- Zéleny: ISO n.º 5529,
- cinzas: ISO n.º 2171,
- acidez: AOAC n.º 14022 ou ISO n.º 7305,
- celulose: AOAC n.º 7070 ou ICC n.º 113,

e, para o arroz: ISO n.º 7301.

Os produtos cerealíferos devem estar isentos de cheiros e de predadores vivos e, no caso dos produtos de primeira transformação, também de predadores mortos. Os insectos mortos são considerados impurezas diversas, e não podem exceder 0,5 %.

Os produtos indicados nos pontos 1 a 6 devem satisfazer as condições do artigo 2.º e do anexo I do Regulamento (CE) n.º 824/2000 (JO L 100 de 20.4.2000, p. 31) sem prejuízo das condições específicas adiante referidas. Caso estes critérios não sejam satisfeitos, a Comissão pode aplicar as depreciações previstas no mesmo regulamento. Relativamente aos produtos indicados nos pontos 7 a 15, o cálculo das depreciações deve ser efectuado com base na regulamentação comunitária, *mutatis mutandis*.

1. *Trigo mole*

Trigo mole que satisfaça as seguintes condições mínimas:

- humidade: máximo 14 %;
- elementos que não são cereais de base de qualidade irrepreensível: máximo 10 %, dos quais:
 - grãos partidos: máximo 3 % (grãos ou partes de grãos que passam através de um peneiro com orifícios circulares de 2,5 mm de diâmetro),
 - impurezas constituídas por grãos: máximo 5 % (grãos engelhados, grãos de outros cereais, grãos atacados por predadores, grãos que apresentam colorações de gérmen e grãos aquecidos por secagem),
 - grãos germinados: máximo 2,5 %,
 - impurezas diversas: máximo 1 % (grãos estranhos, grãos deteriorados, impurezas propriamente ditas, cascas, grãos cariados, insectos mortos e fragmentos de insectos),
 - gravagem: máximo 0,05 %;
- proteínas: mínimo 11,5 % (N × 5,7 em relação à matéria seca);
- índice de queda de Hagberg: mínimo 220, incluindo os 60 s de tempo de preparação (agitação);
- índice de Zéleny: mínimo 25;
- peso específico: mínimo 74 kg/hl.

2. *Trigo duro*

Trigo duro que satisfaça as seguintes condições mínimas:

- humidade: máximo 14 %;
- elementos que não são cereais de base de qualidade irrepreensível: máximo 10 %, dos quais:
 - grãos partidos: máximo 3 % (grãos ou partes de grãos que passam através de um peneiro com orifícios circulares de 2,5 mm de diâmetro),
 - impurezas constituídas por grãos: máximo 2 % (grãos engelhados, grãos de outros cereais, grãos atacados por predadores, grãos que apresentam colorações de gérmen e grãos aquecidos por secagem),
 - grãos mosqueados e/ou fusariados: máximo 5 %
dos quais grãos fusariados: máximo 1,5 %,
 - grãos germinados: máximo 2,5 %,
 - impurezas diversas: máximo 0,5 % (grãos estranhos, grãos deteriorados, impurezas propriamente ditas, cascas, grãos cariados, insectos mortos e fragmentos de insectos),
 - gravagem: máximo 0,05 %;
- grãos bragados: máximo 25 %;
- proteínas: mínimo 11,5 % ($N \times 5,7$ em relação à matéria seca);
- índice de queda de Hagberg: mínimo 220, incluindo os 60 s de tempo de preparação (agitação);
- peso específico: mínimo 78 kg/hl.

3. *Cevada*

Cevada dística de Inverno ou de Primavera, que satisfaça as seguintes condições mínimas:

- humidade: máximo 14 %;
- elementos que não são cereais de base de qualidade irrepreensível: máximo 10 %, dos quais:
 - grãos partidos: máximo 3 % (grãos ou partes de grãos que passam através de um peneiro com orifícios circulares de 2,5 mm de diâmetro),
 - impurezas constituídas por grãos: máximo 5 % (grãos engelhados, grãos de outros cereais, grãos atacados por predadores e grãos aquecidos por secagem),
 - grãos germinados: máximo 2,5 %,
 - impurezas diversas: máximo 1 % (grãos estranhos, grãos deteriorados, impurezas propriamente ditas, cascas, insectos mortos e fragmentos de insectos);
- peso específico: mínimo 67 kg/hl.

4. *Milho*

Milho que satisfaça as seguintes condições mínimas:

- humidade: máximo 14 %;
- elementos que não são cereais de base de qualidade irrepreensível: máximo 8 %, dos quais:
 - grãos partidos: máximo 4 % (grãos ou partes de grãos que passam através de um peneiro com orifícios circulares de 4,5 mm de diâmetro),

- impurezas constituídas por grãos: máximo 3 % (grãos de outros cereais, grãos atacados por predadores e grãos aquecidos por secagem),
- grãos germinados: máximo 0,5 %,
- impurezas diversas: máximo 1 % (grãos estranhos, grãos deteriorados, impurezas propriamente ditas, cascas, insectos mortos e fragmentos de insectos).

5. *Centeio*

Centeio que satisfaça as seguintes condições mínimas:

- humidade: máximo 14 %;
- elementos que não são cereais de base de qualidade irrepreensível:
 - grãos partidos: máximo 3 % (grãos ou partes de grãos que passam através de um peneiro com orifícios circulares de 2,5 mm de diâmetro),
 - impurezas constituídas por grãos: máximo 3 % (grãos engelhados, grãos de outros cereais, grãos atacados por predadores e grãos aquecidos por secagem),
 - grãos germinados: máximo 2,5 %,
 - impurezas diversas: máximo 1 % (grãos estranhos, grãos deteriorados, impurezas propriamente ditas, cascas, insectos mortos e fragmentos de insectos),
 - gravagem: máximo 0,05 %;
- índice de queda de Hagberg: mínimo 140, incluindo os 60 s de tempo de preparação (agitação);
- peso específico: mínimo 70 kg/hl.

6. *Sorgo*

Sorgo que satisfaça as seguintes condições mínimas:

- sorgo branco, com tolerância máxima de sorgo vermelho de 2 %;
- humidade: máximo 14 %;
- elementos que não são cereais de base de qualidade irrepreensível:
 - grãos partidos: máximo 4 % (grãos ou partes de grãos que passam através de um peneiro com orifícios circulares de 1,8 mm de diâmetro),
 - impurezas constituídas por grãos: máximo 3 % (grãos de outros cereais, grãos atacados por predadores e grãos aquecidos por secagem),
 - grãos germinados: máximo 1 %,
 - impurezas diversas: máximo 1 % (grãos estranhos, grãos deteriorados, impurezas propriamente ditas, cascas, insectos mortos e fragmentos de insectos);
- tanino: máximo 0,4 %, calculado em relação à matéria seca pelo método «Klaus Daiber».

7. Arroz branqueado de grãos redondos, médios ou longos

Arroz totalmente branqueado que satisfaça as seguintes condições:

- humidade: máximo 15 %;
- trincas de arroz: máximo 5 %;
- grãos gredosos: máximo 5 %;
- grãos estriados de vermelho: máximo 3 %;
- grãos malhados e/ou manchados: máximo 2,5 %;
- grãos amarelos: máximo 0,05 %;
- grãos ambreados: máximo 0,2 %;
- tolerância de matérias estranhas, constituídas por:
 - substâncias minerais ou vegetais, não comestíveis, desde que não sejam tóxicas: máximo 0,01 %,
 - grãos estranhos ou partes de grãos estranhos, comestíveis: máximo 0,1 %.

8. Arroz estufado de grãos redondos, médios ou longos

Arroz estufado (*parboiled*) e branqueado que satisfaça as seguintes condições:

- humidade: máximo 15 %;
- trincas de arroz: máximo 5 %;
- grãos estriados de vermelho: máximo 3 %;
- grãos malhados e/ou manchados: máximo 1,5 %;
- grãos picados (*pecks*): máximo 1 %;
- tolerância de matérias estranhas, constituídas por:
 - substâncias minerais ou vegetais, não comestíveis, desde que não sejam tóxicas: máximo 0,01 %,
 - grãos estranhos ou partes de grãos estranhos, comestíveis: máximo 0,1 %;
- grãos de arroz não submetidos ao tratamento hidrotérmico (não-estufados): máximo 0,5 %;
- grãos incompletamente gelatinizados: máximo 4 %.

9. Trincas de arroz

Trincas de arroz que satisfaçam as seguintes condições:

- humidade: máximo 15 %;
- fragmentos de arroz: máximo 1,5 %;
- grãos gredosos: máximo 6 %;
- grãos estriados de vermelho: máximo 10 %;
- grãos malhados e/ou manchados: máximo 4 %;
- grãos amarelos e/ou ambreados: 1,175 %;

- tolerância de matérias estranhas, constituídas por:
 - substâncias minerais ou vegetais, não comestíveis, desde que não sejam tóxicas: máximo 0,01 %,
 - trincas estranhas ou partes de trincas estranhas, comestíveis: máximo 0,1 %.

10. *Farinha de trigo mole*

Farinha de trigo mole que satisfaça as condições seguintes e da qual se obtém uma massa que não cola quando é trabalhada mecanicamente:

- humidade: máximo 14 %;
- proteínas: mínimo 10,5 % ($N \times 6,25$, em relação à matéria seca);
- índice de queda de Hagberg: mínimo 220, incluindo os 60 s de tempo de preparação (agitação);
- índice de Zéleny: mínimo 25;
- cinzas: máximo 0,6 %, calculado em relação à matéria seca;
- acidez gorda: máximo 0,5 g KOH/g de óleo.

11. *Farinha de milho*

Farinha de milho que satisfaça as seguintes condições:

- humidade: máximo 13 %;
- acidez: máximo 0,9 %;
- matérias gordas: máximo 1,3 %;
- celulose bruta: máximo 0,8 %, calculado em relação à matéria seca.

12. *Farinha de centeio*

Farinha de centeio que satisfaça as seguintes condições:

- humidade: máximo 14 %;
- índice de queda de Hagberg: mínimo 140, incluindo os 60 s de tempo de preparação (agitação);
- cinzas: máximo 1,4 %, calculado em relação à matéria seca.

13. *Sêmola de trigo duro*

Sêmola de trigo duro que satisfaça as seguintes condições:

- granulometria da sêmola na peneiração: passagem através de um peneiro com uma abertura de malha de 0,160 mm (máximo 10 %);
- humidade: máximo 13 %;
- cinzas: máximo 1,3 %, calculado em relação à matéria seca;
- proteínas: mínimo 11 % ($N \times 5,70$ em relação à matéria seca).

14. *Sêmola de milho*

Sêmola de milho que satisfaça as seguintes condições:

- humidade: máximo 13 %;
- acidez: máximo 0,6 %;
- matérias gordas: máximo 0,9 %;
- celulose bruta: máximo 0,6 %, calculado em relação à matéria seca.

15. *Flocos de aveia*

Flocos de aveia de cozedura rápida, produzidos a partir de aveia de alta densidade de primeira qualidade, que satisfaçam as seguintes condições:

- humidade: máximo 12 %;
- cinzas: máximo 2,3 %, calculado em relação à matéria seca;
- fibras brutas: máximo 1,5 %, calculado em relação à matéria seca;
- cascas: máximo 0,1 %, calculado em relação à matéria seca;
- proteínas: mínimo 12 %, calculado em relação à matéria seca;
- flocos de outros cereais: máximo 2 %.

B. FRUTOS E PRODUTOS HORTÍCOLAS SECOS

1. *Concentrado de tomate*

Concentrado de tomates da colheita mais recente que satisfaça as exigências mínimas de qualidade estabelecidas no artigo 10.º do Regulamento (CEE) n.º 1764/86 (JO L 153 de 7.6.1986, p. 1) e também as seguintes condições:

- sólidos totais: 30-31 %;
- sólidos solúveis (do tomate): 28-30 %;
- sal (NaCl): máximo 1,3 %;
- acidez (ácido cítrico): máximo 3 %.

2. *Tomate em pó*

Produto pulverulento obtido a partir de tomates da colheita mais recente, desidratado sob vácuo a uma temperatura máxima de 90 °C, que satisfaça as exigências mínimas de qualidade estabelecidas nos artigos 11.º e 12.º do Regulamento (CEE) n.º 1764/86 (JO L 153 de 7.6.1986, p. 1) e também as seguintes condições:

- humidade: máximo 4 %;
- sal (NaCl): máximo 1,3 %;
- acidez (ácido cítrico): máximo 7,5 %.

3. **Passas de Corinto**

Passas de Corinto da colheita mais recente que satisfaçam as seguintes condições:

- qualidade «choice»;
- calibre médio.

Além disso, as passas devem satisfazer as exigências mínimas de qualidade estabelecidas no artigo 1.º do Regulamento (CE) n.º 1666/1999 (JO L 197 de 29.7.1999, p. 32).

4. **Favas**

Favas (*Vicia faba major*), limpas e fumigadas. As favas devem apresentar-se isentas de insectos vivos, não poderão conter mais de 0,1 % de insectos mortos, fragmentos ou resíduos de insectos ou outras impurezas de origem animal e devem satisfazer as seguintes condições:

- colheita: da mais recente;
- tamanho das favas: mínimo 10 mm;
- humidade: máximo 15 %;
- favas partidas: máximo 3 %;
- matérias estranhas: máximo 1 %;
- total de favas danificadas: máximo 2 %;
- tempo de cozedura: máximo 90 minutos (após demolha de 12 horas).

5. **Favarolas**

Favarolas (*Vicia faba equina*), limpas e fumigadas. As favarolas devem apresentar-se isentas de insectos vivos, não poderão conter mais de 0,1 % de insectos mortos, fragmentos ou resíduos de insectos ou outras impurezas de origem animal e devem satisfazer as seguintes condições:

- colheita: da mais recente;
- tamanho das favarolas: máximo 13 mm (medido com um peneiro de orifícios circulares);
- humidade: máximo 15 %;
- favarolas partidas: máximo 3 %;
- matérias estranhas: máximo 1 %;
- total de favarolas danificadas: máximo 2 %;
- tempo de cozedura: máximo 90 minutos (após demolha de 12 horas).

6. **Ervilhas partidas**

Ervilhas amarelas ou verdes (*Pisum sativum*), da colheita mais recente. As ervilhas não devem ter sido coradas artificialmente. As ervilhas partidas devem ter sido tratadas com vapor durante pelo menos 2 minutos ou fumigadas e devem satisfazer as seguintes condições:

- humidade: máximo 15 %;
- matérias estranhas: máximo 0,1 %;

- fragmentos: máximo 10 % (entende-se por fragmentos as partes de ervilha que passam através de um peneiro com orifícios circulares de 5 mm de diâmetro);
- percentagem de ervilhas de cor diferente ou descoradas: máximo 1,5 % (ervilhas amarelas) ou máximo 15 % (ervilhas verdes);
- tempo de cozedura: máximo 60 minutos (sem demolha) ou máximo 45 minutos (após demolha de 12 horas).

Se as ervilhas tiverem sido fumigadas, o fornecedor enviará um certificado de fumigação ao beneficiário ou seu representante por ocasião da entrega. Se for caso disso, o convite à apresentação de propostas especificará o tipo de ervilhas partidas (amarelas ou verdes).

C. AÇÚCAR

1. Açúcar branco

Açúcar branco da qualidade-tipo, da categoria 2, objecto do Regulamento (CEE) n.º 793/72 (JO L 94 de 21.4.1972, p. 1), que satisfaça as condições do n.º 3 do artigo 3.º do Regulamento (CEE) n.º 2103/77 (JO L 246 de 27.9.1977, p. 2). A categoria do açúcar é essencialmente determinada por aplicação da regra estabelecida no n.º 2, segundo travessão da alínea a), do artigo 18.º, do Regulamento (CEE) n.º 2103/77.

O açúcar deve ser produzido na Comunidade, na acepção do n.º 2 do artigo 1.º do Regulamento (CE) n.º 2038/1999 (JO L 252 de 25.9.1999, p. 1), isto é: açúcar A ou B [alíneas e) e f)] ou açúcar C [alínea g)]. O convite à apresentação de propostas especificará o tipo de açúcar (A, B ou C).

D. ÓLEOS VEGETAIS

Observações preliminares

Os métodos de controlo são os seguintes:

- água: ISO 662;
- impurezas: ISO 663;
- ácidos gordos livres: ISO 660;
- ácidos palmítico, erúxico, linoleico, oleico: ISO 5508 e 5509;
- brassicasterol, colesterol, delta-7-stigmasterol: ISO 6799;
- índice de iodo: ISO 3961;
- índice de peróxidos: ISO 3960;
- sabão: AOCS Cc 15-60;
- aditivos autorizados: ISO 6463;
- fósforo: AOCS Ca 12-55;
- cor: AOCS Cc 136-45.

1. **Óleo de colza**

Óleo de colza refinado que satisfaça as seguintes condições:

- água e matérias voláteis: máximo 0,2 % (m/m);
- impurezas insolúveis: máximo 0,05 % (m/m);
- ácidos gordos livres: máximo 0,15 % expressos em ácido oleico;
- ácido erúxico: máximo 5 % dos ácidos gordos totais presentes;
- brassicasterol: 5-13 % do teor total de esteróis;
- sabão: máximo 0,005 % (m/m);
- odores e gostos estranhos: ausência;
- índice de peróxidos: máximo 10 miliequivalentes de oxigénio activo por quilograma de óleo (máximo 2 miliequivalentes no caso de fornecimento à fábrica ou entrega no porto de embarque);
- peso específico a 20 °C: 0,910-0,920 g/cm³;
- índice de refacção a 40 °C: 1,465-1,469;
- aditivos autorizados: máximo 100 mg de butil-hidroxitolueno (BHT-E-321) por quilograma de óleo.

2. **Óleo de girassol**

Óleo de girassol refinado que satisfaça as seguintes condições:

- água e matérias voláteis: máximo 0,2 % (m/m);
- impurezas insolúveis: máximo 0,05 % (m/m);
- ácidos gordos livres: máximo 0,15 %, expressos em ácido oleico;
- ácido linoleico: máximo 0,5 % dos ácidos gordos totais presentes;
- delta-7-estigmasterol: mínimo 9 % do teor total de esteróis;
- brassicasterol: máximo 0,5 % do teor total de esteróis;
- sabão: máximo 0,005 % (m/m);
- odores e gostos estranhos: ausência;
- índice de peróxidos: máximo 10 miliequivalentes de oxigénio activo por quilograma de óleo (máximo 2 miliequivalentes no caso de fornecimento à fábrica ou entrega no porto de embarque);
- peso específico a 20 °C: 0,918-0,923 g/cm³;
- índice de refacção a 40 °C: 1,467-1,469;
- aditivos autorizados: máximo 100 mg de butil-hidroxitolueno (BHT-E-321) por quilograma de óleo.

3. **Azeite**

Azeite que, para cada categoria prevista no anexo do Regulamento n.º 136/66/CEE (JO 172 de 30.9.1966, p. 3025/66), possua as características correspondentes especificadas no Regulamento (CEE) n.º 2568/91 (JO L 248 de 5.9.1991, p. 1).

4. **Óleo de milho**

Óleo de milho refinado que satisfaça as seguintes condições:

- água e matérias voláteis: máximo 0,2 % (m/m);
- impurezas insolúveis: máximo 0,05 % (m/m);
- ácidos gordos livres: máximo 0,15 % expressos em ácido oleico;
- cor, Lovibond 5^{1/4}" (vermelho/amarelo): máximo 3/25;
- sabão: máximo 0,005 % (m/m);
- odores e gostos estranhos: ausência;
- índice de peróxidos: máximo 10 miliequivalentes de oxigénio activo por quilograma de óleo; (máximo 2 miliequivalentes no caso de fornecimento à fábrica ou entrega no porto de embarque);
- peso específico a 20 °C: 0,917-0,925 g/cm³;
- índice de refração a 40 °C: 1,465-1,468;
- índice de iodo (Wijs): 103-128 g/100 g;
- ácido palmítico: 8-14 % dos ácidos gordos totais presentes;
- ácido oleico: máximo 35 % dos ácidos gordos totais presentes;
- ácido linoleico: 50-62 % dos ácidos gordos totais presentes.

5. **Óleo de soja**

Óleo de soja refinado que satisfaça as seguintes condições:

- aspecto à temperatura ambiente: límpido e brilhante;
- água e matérias voláteis: máximo 0,2 % (m/m);
- impurezas insolúveis: máximo 0,05 % (m/m);
- ácidos gordos livres: máximo 0,1 % expressos em ácido oleico;
- cor, Lovibond 5^{1/4}" (vermelho/amarelo): máximo 1,5/15;
- sabão: máximo 0,005 % (m/m);
- odores e gostos estranhos: ausência;
- índice de peróxidos: máximo 10 miliequivalentes de oxigénio activo por quilograma de óleo (máximo 2 miliequivalentes no caso de fornecimento à fábrica ou entrega no porto de embarque);
- peso específico a 20 °C: 0,919-0,925 g/cm³;
- índice de refração a 40 °C: 1,466-1,470;
- índice de iodo (Wijs): 125-140 g/100 g.

E. PRODUTOS LÁCTEOS

Observações preliminares

A fabricação dos leites em pó deve ter lugar depois da adjudicação do contrato de fornecimento.

Os produtos devem ser fabricados a partir de leite pasteurizado proveniente de animais sãos, em condições sanitárias excelentes controladas por pessoal técnico qualificado. Nos doze meses que precederam a transformação, a zona de produção do leite cru deve ter estado livre de febre aftosa, de encefalopatia espongiforme bovina (BSE) e de qualquer outra doença infecciosa de notificação obrigatória. O fornecedor enviará ao beneficiário ou seu representante, por ocasião da entrega, um certificado veterinário e/ou um certificado sanitário, passado(s) por um organismo oficial, que ateste(m) a satisfação de tais condições.

Os métodos de referência para a análise e avaliação da qualidade do leite e dos produtos lácteos são os descritos no anexo do Regulamento (CE) n.º 1854/96 (JO L 246 de 27.9.1996, p. 5).

1. Leite em pó desnatado

Leite em pó desnatado, obtido pelo método de atomização, que satisfaça as seguintes condições mínimas:

- proteínas: mínimo 31,4 %, no resíduo seco isento de matéria gorda;
- matéria gorda: máximo 1 %;
- humidade: máximo 4 %;
- acidez titulável, em ml de solução decinormal de hidróxido de sódio: máximo 19,5;
- lactatos: máximo 150 mg/100 g;
- aditivos: nenhum;
- prova da fosfatase: negativa, ou seja, máximo 4 µg de fenol/g de leite reconstituído;
- índice de insolubilidade: máximo 0,5 ml (a 24 °C);
- partículas queimadas: máximo 15 mg, ou seja, pelo menos o disco B;
- microrganismos: máximo 40 000/g;
- pesquisa dos coliformes: negativa em 0,1 g, de acordo com o Regulamento (CE) n.º 1080/96 (JO L 142 de 15.6.1996, p. 13);
- pesquisa de leitelho: negativa;
- pesquisa de lactossoro: negativa;
- gosto e odor: nítidos;
- aspecto: cor branca ou ligeiramente amarelada, ausência de impurezas e de partículas coloridas;
- antimicrobióticos: pesquisa negativa.

2. Leite em pó desnatado vitaminado

Leite em pó desnatado vitaminado, obtido pelo método de atomização, que satisfaça as prescrições do ponto E.1 e as seguintes condições:

- teor de vitamina A em U.I. (unidades internacionais) por 100 g: 5 000-10 000;
- teor de vitamina D em U.I. (unidades internacionais) por 100 g: 500-1 000.

A mistura de vitaminas incorporada no leite deve conter obrigatoriamente dez vezes mais vitamina A que vitamina D. As vitaminas incorporadas no leite devem ser de qualidade farmacêutica e ter sido produzidas para consumo humano. A vitamina A deve apresentar-se na forma de palmitato e/ou de acetato. Além disso, o respeito da relação 10/1 entre as concentrações de vitamina A e de vitamina D e o teor das referidas vitaminas na preparação destinada a ser adicionada ao leite em pó desnatado serão garantidos, por escrito, pelo produtor e/ou pelo fornecedor. Apenas os produtos que satisfaçam estas exigências podem ser adicionados ao leite em pó desnatado com vista ao seu enriquecimento em vitaminas A e D.

Os dados relativos à preparação das vitaminas A e D utilizadas que permitem identificar:

- as entradas e as saídas, bem como as quantidades utilizadas,
- o nome e o endereço do produtor e/ou do fornecedor,
- o processo de enriquecimento utilizado,
- a data-limite de utilização,

devem ser inscritos num registo obrigatório mantido pelo produtor de leite em pó vitaminado. Esse registo estará à disposição da Comissão, ou do seu representante local (entidade de controlo), para consulta.

O método de referência para a determinação do teor de vitamina A é fixado pela norma internacional FIL 142. O método de referência para a determinação do teor de vitamina D na preparação destinada a ser adicionada ao leite em pó desnatado é o indicado nos métodos AOAC 43.079.

3. *Leite em pó semidesnatado*

Leite em pó semidesnatado, obtido pelo método de atomização, que satisfaça as prescrições do ponto E.1 salvo no que respeita aos seguintes parâmetros:

- matéria gorda: 12-15 %;
- humidade: máximo 3 %.

4. *Leite em pó gordo*

Leite em pó de qualidade «extra grade», obtido pelo método de atomização, que satisfaça as seguintes condições:

- matéria gorda: mínimo 26 %;
- humidade: máximo 3 %;
- acidez titulável (calculada em relação ao resíduo seco isento de matéria gorda) ADPI:
 - em ml de solução decinormal de hidróxido de sódio: máximo 3;
 - em ácido láctico: máximo 0,15 %;
- lactatos (calculado em relação ao resíduo seco isento de matéria gorda): máximo 150 mg/100 g;
- aditivos: nenhum;
- prova da fosfatase: negativa, ou seja, máximo 4 µg de fenol/g de leite reconstituído;
- índice de insolubilidade: máximo 0,5 ml (a 24 °C);
- partículas queimadas: máximo 15 mg, ou seja, pelo menos o disco B;
- microrganismos: máximo 50 000/g;

- pesquisa de coliformes: negativa em 0,1 g, de acordo com o Regulamento (CE) n.º 1080/96 (JO L 142 de 15.6.1996, p. 13);
- pesquisa de leiteiro: negativa;
- pesquisa de lactossoro: negativa;
- gosto e odor: nítidos;
- aspecto: cor branca ou ligeiramente amarelada, ausência de impurezas e de partículas coloridas;
- antimicrobióticos: pesquisa negativa.

5. **Manteiga**

Manteiga sem sal que satisfaça as condições enunciadas no anexo I do Regulamento (CE) n.º 454/95 (JO L 46 de 1.3.1995, p. 1), designadamente:

- matéria gorda láctea: mínimo 82 %;
- humidade: máximo 16 %;
- componentes do resíduo seco lácteo isento de matéria gorda: máximo 2 %.

6. **Butteroil**

Butteroil que satisfaça as seguintes condições:

- matéria gorda láctea: mínimo 99,8 %;
- humidade e componentes do resíduo seco lácteo isento de matéria gorda: máximo 0,2 %;
- ácidos gordos livres, expressos em ácido oleico: máximo 0,35 %;
- índice de peróxidos expresso em miliequivalentes de oxigénio activo por quilograma: máximo 0,3;
- agentes neutralizantes, conservantes e antioxidantes: ausência;
- gosto e odor: nítidos, ausência de gostos e odores estranhos;
- cobre: máximo 0,05 ppm;
- ferro: máximo 0,2 ppm.

7. **Queijo tipo Feta**

Queijo tipo Feta, fabricado exclusivamente a partir de leite de vaca, que satisfaça as seguintes condições:

- teor ponderal de água na matéria não-gorda: máximo 72 %;
- teor ponderal de matéria gorda, em relação ao resíduo seco: mínimo 40 %.

A fabricação deve ter lugar depois da adjudicação do contrato de fornecimento.

8. **Queijo fundido**

Queijo fundido que satisfaça as seguintes condições:

- teor ponderal de matéria gorda: máximo 36 %;
- teor ponderal de matéria gorda, em relação ao resíduo seco: mínimo 40 %;
- teor ponderal de resíduo seco: mínimo 43 %.

Período de conservação (sem refrigeração): mínimo 12 meses após fabricação. A fabricação deve ter lugar depois da adjudicação do contrato de fornecimento.

F. PRODUTOS COMPOSTOS

Observações preliminares

Os produtos referidos nos pontos 1, 2 e 3 devem respeitar, no mínimo, as normas da Directiva 96/5/CE (JO L 49 de 28.2.1996, p. 17). Os produtos referidos nos pontos 4 e 5 devem respeitar, no mínimo, as normas da Directiva 91/321/CEE (JO L 175 de 4.7.1991, p. 35).

Resíduos de pesticidas: os produtos devem ser preparados com um cuidado especial, de acordo com as boas práticas de fabrico, de modo que os resíduos dos pesticidas que possam ser necessários durante a produção, a armazenagem e a transformação das matérias-primas ou do produto acabado desapareçam ou, em caso de impossibilidade tecnológica, sejam eliminados ao máximo.

A fabricação dos produtos referidos nos pontos 1 a 7 deve ter lugar depois da adjudicação do contrato de fornecimento. Estes devem ter um período de conservação mínimo de 12 meses após fabricação.

1. *Alimento de transição à base de cereais*

Alimento de transição à base de cereais, destinado a lactantes e a crianças jovens (a partir de quatro meses) que satisfaça os critérios do n.º 2, subalínea ii) da alínea a), do artigo 1.º e dos artigos 3.º e 4.º da Directiva 96/5/CE. Valor energético: mínimo 450 kcal/100 g; pelo menos 30 % do valor energético deve ser fornecida sob a forma de lípidos.

Os processos de tratamento e de desidratação devem ser todos efectuados de modo a reduzir ao mínimo as perdas de valor nutritivo, em especial a qualidade proteica. O teor de água dos produtos deve reger-se pelas boas práticas de fabrico das diversas categorias de produtos e ser de forma a reduzir ao mínimo as perdas de valor nutritivo e a impedir a multiplicação de microrganismos.

Os cereais utilizados devem ser pré-cozidos para que o produto não necessite de qualquer cozedura posterior antes de ser consumido. O produto deve conter igualmente um alimento rico em proteínas, por exemplo leite ou concentrado de soja, e um ingrediente que melhore a apetência (por exemplo a baunilha) e corresponda aos hábitos alimentares dos beneficiários.

Uma vez reconstituído, o produto deve apresentar uma textura macia e regular, não deve conter grumos ou partículas que exijam mastigação e deve poder ser dado à colher aos lactantes e às crianças jovens.

O produto deve conter, por 100 g de produto seco:

- vitamina B1: mínimo 0,5 mg;
- vitamina B2: mínimo 0,3 mg;
- vitamina B6: mínimo 0,3 mg;
- vitamina B12: mínimo 0,7 µg;
- vitamina C: mínimo 20 mg;
- vitamina E: 3-9 mg;
- ácido fólico: mínimo 25 µg;

- niacina: mínimo 6 mg;
- cálcio: mínimo 600 mg;
- sódio: máximo 300 mg;
- ferro: mínimo 10 mg;
- zinco: mínimo 10 mg.

Proibição específica

O produto e os seus componentes não devem ter sido tratados com radiações ionizantes.

Contaminantes

O produto deve estar isento de resíduos de hormonas e de antibióticos (cujos teores devem ser determinados por métodos aprovados) e praticamente isento de outros contaminantes, nomeadamente de substâncias farmacologicamente activas.

Higiene

Na medida em que as boas práticas de fabrico o permitam, o produto deve estar isento de matérias inadmissíveis.

Quando analisado por aplicação de métodos adequados de amostragem e exame, o produto:

- deve estar isento de microrganismos patogénicos;
- não deve conter qualquer substância proveniente de microrganismos em quantidades que possam representar um risco para a saúde;
- não deve conter qualquer outra substância tóxica ou nociva em quantidades que possam representar um risco para a saúde.

O produto deve ser preparado, embalado e conservado em condições higiénicas e deve satisfazer as disposições do código de boas práticas de higiene para os alimentos para lactentes e crianças jovens (CAC/RCP 21-1979).

Recomendação

Não devem ser utilizados ingredientes alimentares que constituam uma inovação.

2. Bolachas e biscoitos

Bolachas e biscoitos de valor nutritivo não inferior a 450 kcal/100 g que satisfaçam os critérios do n.º 2, subalínea iv) da alínea a), do artigo 1.º e dos artigos 3.º e 4.º da Directiva 96/5/CE e também as seguintes condições:

- humidade: máximo 3,5 %;
- proteínas: mínimo 15 %;
- hidratos de carbono: mínimo 60 %;
- lípidos: mínimo 18 %.

Vitaminas e minerais essenciais (60-80 % de RDA/unidade)/100 g

- vitamina A: mínimo 1 560 U.I.;
- vitamina B1: mínimo 0,8 mg;
- vitamina B2: mínimo 0,8 mg;
- vitamina B6: mínimo 0,8 mg;
- vitamina B12: mínimo 3,1 µg;
- vitamina C: 20-45 mg;
- vitamina D: mínimo 160 U.I.;
- vitamina E: 3-9 mg;
- ácido fólico: máximo 270 µg;
- niacina: mínimo 6,5 mg;
- ácido pantoténico: mínimo 3,5 mg;
- cálcio: mínimo 260 mg;
- sódio: máximo 300 mg;
- ferro: mínimo 4,2 mg;
- iodo: mínimo 50 µg.

As bolachas e biscoitos devem poder ser consumidos directamente ou devem poder ser misturados com água potável, leite ou outro líquido adequado para obtenção de uma pasta de consistência homogénea. O produto deve conter igualmente um alimento rico em proteínas, por exemplo leite ou concentrado de soja, e um ingrediente que melhore a apetência (por exemplo a baunilha) e corresponda aos hábitos alimentares dos beneficiários.

3. *Mistura trigo-soja*

Produto na forma de um produto pulverulento que fica pronto para ser consumido depois de ser misturado com água potável e aquecido durante alguns minutos. Deve ter um valor nutritivo não inferior a 400 kcal/100 g e satisfazer, no mínimo, os critérios do n.º 2, subalínea ii) da alínea a), do artigo 1.º e dos artigos 3.º e 4.º da Directiva 96/5/CE. Além disso, deve estar isento de germes patogénicos e satisfazer igualmente as seguintes condições:

- humidade: máximo 9 %;
- matérias gordas: mínimo 6 % (calculado em relação à matéria seca);
- proteínas brutas: mínimo 19 % (calculado em relação à matéria seca);
- celulose bruta: máximo 3 % (calculado em relação à matéria seca);
- cinzas: máximo 3 % (calculado em relação à matéria seca);
- bactérias aeróbias mesófilas: máximo 10 000/g;
- leveduras e bolores: máximo 100/g;
- coliformes: máximo 10/g;
- pesquisa de salmonelas: negativa em 125 g;
- *E. coli*: negativo em 1 g.

Ingredientes:

- farinha de trigo mole pré-cozida: cerca de 65 %;
- farinha de soja integral pré-cozida (torrada): cerca de 30 %;
- açúcar: mínimo 5 %;
- mistura de vitaminas: 0,5 kg/tonelada de produto;
- mistura de minerais: 2 kg/tonelada de produto.

Mistura de vitaminas (por kg de mistura):

- vitamina A: 1,5 M.U.I.;
- vitamina B1: 1,6 g;
- vitamina B2: 5,6 g;
- vitamina B12: 0,015 g;
- vitamina C: 600 g;
- niacinamida: 60 g;
- fonte de ácido fólico: 0,75 g.

Mistura de minerais (por kg de mistura):

- cálcio: 333,33 g;
- zinco: 16,67 g;
- fonte de ferro: 26,67 g.

4. Fórmula para lactentes

Preparado para lactentes (0 a cinco meses) na forma de um produto pulverulento de valor nutritivo compreendido entre 60 e 75 kcal/100 ml. O produto deve satisfazer igualmente as seguintes condições:

- proteínas: 1,8-3 g/100 kcal;
- lípidos: 3,3-6,5 g/100 kcal;
- hidratos de carbono: 7-14 g/100 kcal;
- humidade: máximo 3 %.

5. Fórmula de transição

Preparado de transição para crianças jovens (a partir dos cinco meses) na forma de um produto pulverulento de valor nutritivo compreendido entre 60 e 80 kcal/100 ml. O produto deve satisfazer igualmente as seguintes condições:

- proteínas: 2,25-4,5 g/100 kcal;
- lípidos: 3,3-6,5 g/100 kcal;
- hidratos de carbono: 7-14 g/100 kcal;
- humidade: máximo 3 %.

6. Leite de alto valor energético

Produto pulverulento à base de leite destinado ao tratamento da malnutrição proteíno-calórica grave. O produto já contém todos os elementos necessários (leite, lípidos, açúcar, minerais, vitaminas e oligoelementos), pelo que é vivamente recomendado que não sejam adicionados outros elementos. A sua utilização é reservada aos centros de renutrição terapêutica. Deve ser misturado na proporção de 450 a 460 g de pó para 2 l de água potável. O produto deve igualmente satisfazer as seguintes condições (por 100 g de pó):

- humidade: máximo 2,5 %;
- energia: 520-550 kcal;
- proteínas: 10-12 % da energia total;
- lípidos: 45-60 % da energia total;
- sódio: máximo 290 mg;
- potássio: 1 100-1 400 mg;
- cálcio: 300-600 mg;
- fósforo: 300-600 mg;
- magnésio: 80-140 mg;
- ferro: máximo 0,3 mg;
- zinco: 11-14 mg;
- cobre: 1,4-1,8 mg;
- selénio: 20-40 µg;
- iodo: 70-140 µg;
- vitamina A: 0,8-1,1 mg;
- vitamina B1: mínimo 0,5 mg;
- vitamina B2: mínimo 1,6 mg;
- vitamina B6: mínimo 0,6 mg;
- vitamina B12: mínimo 1,6 µg;
- vitamina C: mínimo 50 mg;
- vitamina D: 15-20 µg;
- vitamina E: mínimo 20 mg;
- vitamina K: 15-30 µg;
- ácido fólico: mínimo 200 µg;
- ácido nicotínico: mínimo 5 mg;
- ácido pantoténico: mínimo 3 mg;
- biotina: mínimo 60 µg;
- ácidos gordos n-6: 3-10 % da energia total;
- ácidos gordos n-3: 0,3-2,5 % da energia total;
- aditivos: nenhum, salvo os minerais e vitaminas especificados;

- agentes neutralizantes: nenhum;
- prova da fosfatase: negativa, ou seja, máximo 4 µg de fenol por grama de leite reconstituído;
- índice de insolubilidade: máximo 0,5 ml (a 24 °C);
- partículas queimadas: máximo 15 mg, ou seja, pelo menos o disco B;
- contagem de microrganismos: máximo 10 000/g;
- pesquisa de coliformes: negativa em 1 g;
- pesquisa de *Clostridium perfringens*: negativa em 1 g;
- leveduras: máximo 10 em 1 g;
- bolores: máximo 50 em 1 g;
- pesquisa de estafilococos patogénicos: negativa em 1 g;
- pesquisa de salmonelas: negativa em 125 g;
- pesquisa de *Listeria*: negativa em 25 g;
- antibióticos: nenhum.

Os minerais incorporados devem ser provenientes de sais hidrossolúveis. O equilíbrio entre os equivalentes de sais de ácidos fracos (citratos, acetatos, fosfatos) e a soma dos sais de magnésio e de cálcio deve ser tal que o excesso de catiões seja inferior a 0,1 mEq/100 g. As vitaminas e os minerais devem ser incorporados antes da secagem do produto final.

7. **Alimento composto**

Alimento composto na forma de um produto pulverulento destinado a ser utilizado depois do leite de alto valor energético (ver F.6), com um valor energético mínimo de 100 kcal/100 ml e que satisfaça as seguintes condições (por 100 g de pó):

- humidade: máximo 8 %;
- proteínas: 9-12 % da energia total;
- lípidos: 35-54 % da energia total;
- sódio: 55-100 mg;
- potássio: 170-280 mg;
- cálcio: 80-120 mg;
- fósforo (excluindo os fitatos): 65-100 mg;
- magnésio: 27-100 mg;
- ferro: 1-2 mg;
- zinco: 1-2 mg;
- cobre: 85-300 µg;
- selénio: 4,5-15 µg;
- iodo: 12-30 µg;
- vitamina A: 60-100 µg;
- vitamina B1: mínimo 90 µg;

- vitamina B2: mínimo 180 µg;
- vitamina B6: mínimo 90 µg;
- vitamina B12: mínimo 0,18 µg;
- vitamina C: mínimo 7 mg;
- vitamina D: 1-3 µg;
- vitamina E: mínimo 0,9 mg;
- vitamina K: mínimo 4,5 µg;
- ácido fólico: 45-180 µg;
- ácido nicotínico: mínimo 1,2 mg;
- ácido pantoténico: mínimo 0,9 mg;
- biotina: mínimo 9 µg;
- ácidos gordos n-6: 300-1 200 mg;
- ácidos gordos n-3: 40-600 mg.

8. *Massas alimentícias*

Massas de sêmola de trigo duro que satisfaçam as seguintes condições:

- humidade: máximo 12,5 %;
- cinzas: 0,70-0,95 %, em relação à matéria seca;
- celulose: 0,20-0,45 %, em relação à matéria seca;
- proteínas: mínimo 10,5 % (N × 5,7, em relação à matéria seca);
- acidez: máximo 4. A acidez é expressa pelo número de cm³ de solução alcalina normal necessário para neutralizar 100 g de matéria seca.

A data de produção não deve ser anterior a três meses antes do prazo de apresentação das propostas.

G. PRODUTOS DA PESCA

1. *Conservas de sardinha*

Sardinhas inteiras (*Sardina pilchardus Walbaum*) sem cabeça em óleo vegetal.

Período de conservação: mínimo três anos após fabricação. A data de produção não deve ser anterior a nove meses antes do prazo de apresentação das propostas.

2. *Conservas de cavala*

Cavalas (*Scomber scombrus* ou *Scomber japonicus*) apresentadas na forma de filetes (sem espinhas), pedaços de filetes (sem espinhas), pedaços ao estilo do salmão (pedaços inteiros sem a cabeça, as vísceras e o rabo) em óleo ao natural, em salmoura, em óleo vegetal ou em salsa de tomate.

Se for caso disso, o tipo de apresentação será indicado no convite à apresentação de propostas.

Período de conservação: mínimo três anos após fabricação. A data de produção não deve ser anterior a nove meses antes do prazo de apresentação das propostas.

H. PRODUTOS CÁRNEOS

Observações preliminares

Os produtos cárneos devem satisfazer as condições especificadas no anexo B, capítulo II, da Directiva 77/99/CEE do Conselho (JO L 26 de 31.1.1977, p. 85).

Período de conservação: mínimo três anos após fabricação. A data de produção não deve ser anterior a seis meses antes do prazo de apresentação das propostas.

1. *Corned beef*

Produto composto exclusivamente por carne de bovino (mínimo 90 %), estável à temperatura ambiente (salgado, enlatado e cozido), que satisfaça as condições especificadas no Regulamento (CEE) n.º 2388/84 (JO L 221 de 18.8.1984, p. 28) bem como as seguintes condições:

- humidade: máximo 60 %;
- proteínas: mínimo 21 % (a percentagem de colagénio não deve exceder 35 % do teor total de proteínas);
- matéria gorda: máximo 15,5 %;
- sal: máximo 2 %;
- açúcar: máximo 1 %;
- cinzas: máximo 3,5 %.

O produto não deve conter ossos, ligamentos, cartilagens, pêlos ou substâncias estranhas, nem qualquer aditivo, nomeadamente agentes espessantes que não o colagénio dos tendões da carne de bovino. Além disso, não deve apresentar-se picado finamente e deve estar isento de odores e gostos desagradáveis.

2. *Conservas de carne de bovino*

Produto composto exclusivamente por carne de bovino (mínimo 80 %), estável à temperatura ambiente (salgado, enlatado e cozido), que satisfaça as condições especificadas no Regulamento (CEE) n.º 2388/84 (JO L 221 de 18.8.1984, p. 28) bem como as seguintes condições:

- humidade: máximo 65 %;
- proteínas: mínimo 18 % (a percentagem de colagénio não deve exceder 35 % do teor total de proteínas);
- matéria gorda: máximo 18 %;
- sal: máximo 2 %;
- açúcar: máximo 1 %;
- cinzas: máximo 2,5 %.

O produto não deve conter ossos, ligamentos, cartilagens, pêlos ou substâncias estranhas, nem qualquer aditivo, nomeadamente agentes espessantes que não o colagénio dos tendões da carne de bovino. Cortado, deve constituir um produto consistente de forma definida (pedaços de 15 a 30 mm), com uma quantidade reduzida de carne picada. Além disso, deve estar isento de odores e gostos desagradáveis.

3. *Pasta de fígado de bovino*

Ingredientes:

- carne de bovino: mínimo 71 %;
- fígado de bovino: mínimo 5 %;
- proteínas lácteas: máximo 2 %;
- água: máximo 12 %;
- amido: máximo 8 %;
- sal: máximo 1,8 %;
- nitrito de sódio: máximo 0,01 %.

Produto estável à temperatura ambiente (salgado, enlatado e cozido) e que satisfaça as seguintes condições:

- humidade: máximo 57 %;
- proteínas: mínimo 12 %;
- matéria gorda: máximo 30 %;
- sal: máximo 2 %.

O produto deve apresentar-se na forma de uma pasta barrável de consistência homogénea com uma quantidade reduzida de gordura fundida. Deve, além disso, estar isento de odores e gostos desagradáveis.

4. *Conservas de carne de suíno*

Produto composto exclusivamente por carne de suíno (mínimo 80 %), estável à temperatura ambiente (salgado, enlatado e cozido) e que satisfaça as seguintes condições:

- humidade: máximo 60 %;
- proteínas: mínimo 12 % (a percentagem de colagénio não deve exceder 45 % do teor total de proteínas);
- matéria gorda: máximo 30 %;
- sal: máximo 2 %;
- cinzas: máximo 4 %.

Cortado, deve constituir um produto de carne picada com pelo menos 50 % de pedaços grosseiros (cerca de 8 mm) de carne de suíno, aglomerados por uma emulsão fina com uma quantidade reduzida de gordura fundida. Deve, além disso, estar isento de odores e gostos desagradáveis.

5. *Pasta de fígado de suíno*

Ingredientes:

- fígado de suíno: mínimo 47 %;
- gordura de suíno: máximo 38 %;

- água: máximo 12 %;
- amido: máximo 8 %;
- sal: máximo 1,55 %;
- especiarias: máximo 0,75 %;
- glutamato monossódico: máximo 0,05 %;
- nitrito de sódio: máximo 0,01 %.

Produto estável à temperatura ambiente (salgado, enlatado e cozido) que satisfaça as seguintes condições:

- humidade: máximo 60 %;
- proteínas: mínimo 11 %;
- matéria gorda: máximo 30 %;
- sal: máximo 2 %.

O produto deve apresentar-se na forma de uma pasta barrável de consistência homogénea com uma quantidade reduzida de gordura fundida. Deve, além disso, estar isento de odores e gostos desagradáveis.

6. *Conservas de aves*

Produto composto exclusivamente por carne de aves (mínimo 80 %), estável à temperatura ambiente (salgado, enlatado e cozido) e que satisfaça as seguintes condições:

- humidade: máximo 65 %;
- proteínas: mínimo 13 % (a percentagem de colagénio não deve exceder 20 % do teor total de proteínas);
- matéria gorda: 12-20 %;
- sal: máximo 2 %;
- amido: máximo 4 %;
- cinzas: máximo 3 %.

O produto deve ter uma consistência firme e ser fácil de cortar. Não deve conter ossos, ligamentos, cartilagens ou substâncias estranhas, além do amido. A separação de gordura e/ou gelatina não deve exceder 2 %. Deve, além disso, estar isento de odores e gostos desagradáveis.
