

REGULAMENTO (UE) N.º 575/2011 DA COMISSÃO
de 16 de Junho de 2011
relativo ao Catálogo de matérias-primas para alimentação animal
(Texto relevante para efeitos do EEE)

A COMISSÃO EUROPEIA,

Tendo em conta o Tratado sobre o Funcionamento da União Europeia,

Tendo em conta o Regulamento (CE) n.º 767/2009 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 13 de Julho de 2009, relativo à colocação no mercado e à utilização de alimentos para animais, que altera o Regulamento (CE) n.º 1831/2003 e revoga as Directivas 79/373/CEE do Conselho, 80/511/CEE da Comissão, 82/471/CEE do Conselho, 83/228/CEE do Conselho, 93/74/CEE do Conselho, 93/113/CE do Conselho e 96/25/CE do Conselho e a Decisão 2004/217/CE da Comissão ⁽¹⁾, nomeadamente o artigo 26.º, n.ºs 2 e 3,

Considerando o seguinte:

- (1) O Regulamento (UE) n.º 242/2010 da Comissão, de 19 de Março de 2010, que cria o Catálogo de matérias-primas para alimentação animal ⁽²⁾, estabeleceu a primeira versão do Catálogo de matérias-primas para alimentação animal. Este catálogo consiste na lista de matérias-primas para alimentação animal já constantes da parte B do anexo da Directiva 96/25/CE e das colunas 2, 3 e 4 do anexo da Directiva 82/471/CEE e num glossário que retoma o ponto IV da parte A do anexo da Directiva 96/25/CE.
- (2) Os representantes do sector europeu das empresas de alimentos para animais desenvolveram alterações ao Regulamento (UE) n.º 242/2010 em consulta com outras partes envolvidas, em colaboração com as autoridades nacionais competentes e tendo em consideração a experiência pertinente dos pareceres emitidos pela Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos, bem como a

evolução científica ou tecnológica. Estas alterações dizem respeito a novas entradas e melhorias às existentes.

- (3) A Comissão avaliou as alterações apresentadas, verificou que foi seguido o procedimento e que foram cumpridas as condições, tal como previsto no artigo 26.º do Regulamento (CE) n.º 767/2009, e concorda com as alterações com a redacção que lhes foi dada durante a avaliação.
- (4) Devido ao número muito elevado de alterações a efectuar ao Regulamento (UE) n.º 242/2010, importa, por questões de coerência, clareza e simplificação, revogar e substituir o referido regulamento.
- (5) As medidas previstas no presente regulamento estão em conformidade com o parecer do Comité Permanente da Cadeia Alimentar e da Saúde Animal,

ADOPTOU O PRESENTE REGULAMENTO:

Artigo 1.º

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

Artigo 2.º

O Regulamento (UE) n.º 242/2010 é revogado.

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

Artigo 3.º

O presente regulamento entra em vigor no vigésimo dia seguinte ao da sua publicação no *Jornal Oficial da União Europeia*.

O presente regulamento é obrigatório em todos os seus elementos e directamente aplicável em todos os Estados-Membros.

Feito em Bruxelas, em 16 de Junho de 2011.

Pela Comissão
O Presidente
José Manuel BARROSO

⁽¹⁾ JO L 229 de 1.9.2009, p. 1.

⁽²⁾ JO L 77 de 24.3.2010, p. 17.

ANEXO

CATÁLOGO DE MATÉRIAS-PRIMAS PARA ALIMENTAÇÃO ANIMAL

PARTE A

Disposições gerais

- (1) É voluntária a utilização do presente Catálogo pelos operadores das empresas do sector dos alimentos para animais. Todavia, a denominação de uma matéria-prima enumerada na parte C só pode ser utilizada para uma matéria-prima que cumpra os requisitos da entrada pertinente.
- (2) Todas as entradas da lista de matérias-primas para alimentação animal constante da parte C devem cumprir as restrições à utilização de matérias-primas para alimentação animal, em conformidade com a legislação pertinente da União Europeia. Os operadores de empresas do sector dos alimentos para animais que utilizam uma matéria-prima constante do Catálogo devem garantir que a mesma cumpre o disposto no artigo 4.º do Regulamento (CE) n.º 767/2009.
- (3) Em conformidade com as boas práticas referidas no artigo 4.º do Regulamento (CE) n.º 183/2005, as matérias-primas para alimentação animal devem ser livres das impurezas químicas resultantes do processo de fabrico e dos adjuvantes tecnológicos, a não ser que seja fixado um teor máximo específico no Catálogo.
- (4) A pureza botânica de uma matéria-prima não deve ser inferior a 95 %. No entanto, as impurezas botânicas como os resíduos de outras sementes oleaginosas ou frutos oleaginosos provenientes de um processo de fabrico anterior não devem exceder 0,5 % para cada tipo de semente oleaginosa ou de fruto oleaginoso. Em derrogação a estas normas gerais, deve ser definido um nível específico para a lista de matérias primas para alimentação animal constante da parte C.
- (5) A designação comum/termo qualificativo de um ou mais dos processos, tal como enumerados na última coluna do glossário de processos constante da parte B, pode ser aditada à designação da matéria-prima para indicar que foi submetida ao respectivo processo ou processos.
- (6) Se o processo de fabrico de uma matéria-prima for diferente da descrição do processo em questão, tal como definido no glossário de processos constante da parte B, o processo de fabrico deve ser definido na descrição da matéria-prima em causa.
- (7) Para algumas matérias-primas para alimentação animal podem ser usados sinónimos. Estes sinónimos são incluídos entre parêntesis rectos na coluna «Designação» da entrada da matéria-prima em questão na lista de matérias-primas para alimentação animal da parte C.
- (8) Na descrição das matérias-primas para alimentação animal constantes da lista de matérias-primas para alimentação animal da parte C, o termo «produto» é utilizado em vez do termo «subproduto» para reflectir a situação do mercado e a linguagem utilizada na prática pelos operadores de empresas do sector dos alimentos para animais para destacar o valor comercial das matérias-primas para alimentação animal.
- (9) A designação botânica de um vegetal só é dada na descrição da primeira entrada na lista de matérias-primas para alimentação animal da parte C relativamente a esse vegetal.
- (10) O princípio subjacente à rotulagem obrigatória dos constituintes analíticos de uma determinada matéria-prima constante do Catálogo é a necessidade de assinalar que um certo produto contém elevadas concentrações de um constituinte específico ou que um processo de fabrico alterou as características nutricionais do produto.
- (11) O artigo 15.º, alínea g), do Regulamento (CE) n.º 767/2009, em conjugação com o seu anexo I, ponto 6, define os requisitos de rotulagem no que se refere ao teor de humidade. O artigo 16.º, n.º 1, alínea b), daquele regulamento, em conjugação com o seu anexo V, define os requisitos de rotulagem no que se refere a outros constituintes analíticos. Além disso, o anexo I, ponto 5, do Regulamento (CE) n.º 767/2009 exige a declaração do teor de cinza insolúvel em ácido clorídrico sempre que exceda, em geral, 2,2 % ou, para determinadas matérias-primas para alimentação animal, sempre que exceda o teor definido na secção pertinente do anexo V daquele regulamento. Todavia, algumas entradas na lista de matérias-primas para alimentação animal constante da parte C desviam-se desta norma do seguinte modo:
 - a) As declarações obrigatórias relativamente aos constituintes analíticos na lista de matérias-primas para alimentação animal da parte C substituem as declarações obrigatórias definidas na secção pertinente do anexo V do Regulamento (CE) n.º 767/2009.
 - b) Se a coluna relativa às declarações obrigatórias na lista de matérias-primas para alimentação animal da parte C for deixada em branco no que se refere aos constituintes analíticos que teriam de ser declarados em conformidade com a secção pertinente do anexo V do Regulamento (CE) n.º 767/2009, nenhum desses constituintes tem de ser enumerado no rótulo. Para a cinza insolúvel em ácido clorídrico, contudo, sempre que não seja definido um teor na lista de matérias-primas para alimentação animal da parte C, o teor tem de ser declarado caso exceda 2,2 %.

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

(12) A expressão «qualidade técnica» significa que a substância é produzida por um processo químico ou físico controlado, respeitando os requisitos pertinentes da legislação da União Europeia em matéria de alimentos para animais.

(13) Um operador de empresas do sector dos alimentos para animais que alegue que uma matéria-prima tem mais propriedades do que as especificadas na coluna «Descrição» da lista de matérias-primas para alimentação animal da parte C tem de cumprir o disposto no artigo 13.º do Regulamento (CE) n.º 767/2009. Além disso, as matérias-primas para alimentação animal podem cumprir um objectivo nutricional específico, de acordo com o disposto nos artigos 9.º e 10.º do Regulamento (CE) n.º 767/2009.

PARTE B

Glossário de processos

	Processo	Definição	Designação comum/termo qualificativo
1	Fraccionamento por fluxo de ar	Separação de partículas através de um fluxo de ar.	Fraccionado por fluxo de ar
2	Aspiração	Processo para remover poeiras, partículas finas e outros elementos com partículas de cereais em suspensão de uma massa de grãos, durante a sua transferência por meio de um fluxo de ar.	Aspirado
3	Branqueamento	Processo que consiste num tratamento térmico de uma substância orgânica por fervura ou vaporização para desnaturar as enzimas naturais, amolecer os tecidos e eliminar os aromas grosseiros, seguido por imersão em água fria para interromper o processo de cozedura.	Branqueado
4	Descoloração	Eliminação da cor natural.	Descolorado
5	Arrefecimento	Redução da temperatura, abaixo da temperatura ambiente mas acima do ponto de congelação, para favorecer a conservação.	Arrefecido
6	Corte	Redução da dimensão das partículas com recurso a uma ou várias lâminas.	Cortado
7	Limpeza	Remoção de objectos (contaminantes, por ex., pedras) ou partes vegetativas de plantas, por ex., partículas soltas de palha ou cascas ou ervas daninhas.	Limpo / Triado
8	Concentração ⁽¹⁾	Aumento de certos teores por remoção de água e/ou de outros constituintes.	Concentrado
9	Condensação	Transição de uma substância da fase gasosa para a fase líquida.	Condensado
10	Cozedura	Aplicação de calor para alterar as propriedades físicas e químicas das matérias-primas para alimentação animal.	Cozido
11	Esmagamento	Redução da dimensão das partículas com recurso a um esmagador.	Esmagado
12	Cristalização	Purificação de uma solução líquida por formação de cristais sólidos. As impurezas no líquido não se incorporam, geralmente, na estrutura reticular do cristal.	Cristalizado
13	Decorticagem ⁽²⁾	Remoção parcial ou total dos tecidos exteriores dos grãos, sementes, frutos, frutos de casca rija e outros.	Decorticado, parcialmente decorticado
14	Despeliculação/descasque	Remoção das camadas exteriores de leguminosas, grãos e sementes, habitualmente por processos físicos.	Despeliculado ou descascado

	Processo	Definição	Designação comum/termo qualificativo
15	Despectinização	Extracção das pectinas de uma matéria-prima.	Despectinizado
16	Dessecagem	Processo de extracção da humidade.	Dessecado
17	Desenlamear	Processo utilizado para remover a camada viscosa à superfície.	Desenlameado
18	Dessacarificação	Extracção total ou parcial dos mono e dissacáridos do melão e de outros produtos contendo açúcar por processos químicos ou físicos	Desaçucarado, parcialmente desaçucarado
19	Destoxificação	Processo que visa a destruição dos contaminantes tóxicos ou a redução do seu teor.	Destoxificado
20	Destilação	Fraccionamento de líquidos por ebulição e recolha do vapor condensado num recipiente separado.	Destilado
21	Secagem	Desidratação artificial ou natural.	Seco (ao sol ou artificialmente)
22	Ensilagem	Armazenamento de matérias-primas para alimentação animal num silo, possivelmente com a adição de conservantes ou em condições anaeróbias, com adição eventual de aditivos de silagem.	Ensilado
23	Evaporação	Redução do teor de água.	Evaporado
24	Expansão	Processo térmico durante o qual o teor interno de água do produto, abruptamente vaporizado, provoca a ruptura da estrutura física do produto.	Expandido
25	Prensagem	Remoção de óleos/gorduras por pressão.	Bagaço por pressão/bagaço e óleos/gorduras
26	Extracção	Remoção, com um solvente orgânico, de gorduras/óleos de certos materiais, ou, com um solvente aquoso, do açúcar ou outros componentes solúveis em água.	Extractado/bagaço e gorduras/óleos, melões/polpa e açúcar ou outros componentes solúveis em água
27	Extrusão	Processo térmico durante o qual o teor de água interno do produto, abruptamente vaporizado, provoca a ruptura do produto, seguido de uma moldagem especial através da passagem por um orifício.	Extrudido
28	Fermentação	Processo através do qual são produzidos ou utilizados microrganismos (bactérias, fungos ou leveduras) para actuar nos materiais afim de promover uma alteração das suas propriedades/composição química.	Fermentado
29	Filtração	Separação de uma mistura de materiais líquidos e sólidos, fazendo passar o líquido através de um meio poroso ou de uma membrana.	Filtrado
30	Floculação	Rolagem de material tratado com calor húmido.	Flocos
31	Moagem	Redução da dimensão das partículas do grão seco para facilitar a separação nas fracções constituintes (principalmente farinha, sêmea grosseira e sêmea).	Farinha, sêmea grosseira, sêmea (?), farinha forrageira
32	Fraccionamento	Separação de fragmentos de matérias-primas para alimentação animal por crivagem e/ou tratamento com um fluxo de ar que elimina as películas mais leves.	Fraccionado
33	Fragmentação	Processo que permite quebrar uma matéria-prima para alimentação animal em fragmentos.	Fragmentado

	Processo	Definição	Designação comum/termo qualificativo
34	Fritura	Processo de cozinhar matérias-primas para alimentação animal num óleo ou gordura.	Frito
35	Gelificação	Processo de formação de um gel, um material sólido de aspecto gelatinoso que pode ter propriedades que variem de macio e frágil a duro e forte, geralmente utilizando agentes gelificantes.	Gelificado
36	Granulação	Tratamento de matérias-primas para alimentação animal no sentido de obter uma dimensão de partículas e uma consistência específicas.	Granulado
37	Trituração/Moenda	Redução da dimensão das partículas de matérias-primas sólidas para alimentação animal, mediante um processo seco ou húmido.	Triturado /Moído
38	Aquecimento	Tratamentos térmicos efectuados sob condições específicas.	Tratado termicamente
39	Hidrogenação	Transformação, mediante recurso a um catalisador, de glicéridos (de óleos e gorduras) ou de ácidos gordos livres, de insaturados para saturados, ou de açúcares redutores para os seus políis análogos.	Hidrogenado, parcialmente hidrogenado
40	Hidrólise	Redução do tamanho molecular através de tratamento adequado com enzimas ou ácido/base em solução aquosa.	Hidrolisado
41	Liquefacção	Transição de uma fase sólida ou gasosa para uma fase líquida.	Liquefeito
42	Maceração	Redução da dimensão das matérias-primas para alimentação animal através de meios mecânicos, frequentemente na presença de água ou outros líquidos.	Macerado
43	Maltagem	Desencadeamento da germinação do grão para activar as enzimas naturais capazes de quebrar o amido em hidratos de carbono fermentescíveis e proteínas em aminoácidos e péptidos.	Maltado
44	Fusão	Transição da fase sólida para a fase líquida mediante a aplicação de calor.	Fundido
45	Micronização	Processo que permite reduzir à escala micrométrica o diâmetro médio das partículas que constituem um material sólido.	Micronizado
46	Parboilização	Processo de cozedura parcial através de fervura de curta duração.	Parboilizado
47	Pasteurização	Aquecimento a uma temperatura crítica por um período específico para eliminar microrganismos nocivos, seguido de arrefecimento rápido.	Pasteurizado
48	Pelar	Remoção da pele/casca de frutos e legumes.	Pelado
49	Granulação	Modelação por compressão através de uma matriz.	Granulado
50	Polimento	Tratamento do grão pelado, por ex., arroz, através de rotação em tambores afim de obter um grão com aspecto claro e brilhante.	Polido
51	Pré-gelatinização	Modificação do amido para melhorar significativamente as suas propriedades de intumescimento em água fria.	Pré-gelatinizado (*), intumescido

	Processo	Definição	Designação comum/termo qualificativo
52	Prensagem ⁽⁵⁾	Remoção física de líquidos como matérias gordas, óleos, água ou sumos a partir de sólidos.	Bagaço por pressão (no caso de materiais que contêm óleo) Polpa (no caso de frutos, etc.) Polpa prensada (no caso de beterraba sacarina)
53	Refinação	Remoção completa ou parcial de impurezas ou componentes indesejados mediante tratamento físico/químico.	Refinado, parcialmente refinado
54	Torrefacção	Aquecimento a seco de matérias-primas para alimentação animal para melhorar a digestibilidade, intensificar a cor e/ou reduzir os factores antinutricionais naturais.	Torrefacto/Torrado
55	Rolagem	Redução da dimensão da partícula pela passagem das matérias-primas para alimentação animal, por ex., grãos, entre pares de rolos.	Rolado
56	Protecção no rúmen	Processo que, por tratamento físico com recurso ao calor, pressão, vapor e combinação destas condições e/ou pela acção de adjuvantes tecnológicos, tem por objectivo proteger os nutrientes da degradação ruminal.	Protegido no rúmen
57	Peneiramento/Crivagem	Separação de partículas de dimensões diferentes, agitando ou espalhando as matérias-primas para alimentação animal através de crivos.	Peneirado, crivado
58	Desnatagem	Separação da camada sobrenadante de um líquido através de meios mecânicos, por ex., matérias gordas do leite.	Desnatado
59	Fatiagem/Laminagem	Corte das matérias-primas para alimentação animal em fatias/lâminas.	Fatiado/Laminado
60	Embebição/Molhagem	Humedecimento e amolecimento de matérias-primas para alimentação animal, normalmente sementes, para reduzir o tempo de cozedura, auxiliar na remoção do tegumento, facilitar a absorção de água para activar o processo de germinação ou reduzir a concentração de factores antinutritivos naturais.	Molhado
61	Pulverização a seco	Redução do teor de humidade de matérias-primas para alimentação animal na forma líquida por criação de uma nuvem ou névoa para aumentar a relação área de superfície/peso, através da qual o ar quente é ventilado.	Atomizado
62	Cozedura a vapor	Processo que utiliza vapor pressurizado para aquecer e cozer a fim de aumentar a digestibilidade.	Vaporizado
63	Tostagem	Aquecimento com calor seco aplicado geralmente a oleaginosas, por ex., para reduzir ou remover factores antinutritivos naturais.	Tostado
64	Ultra-filtração	Filtração de líquidos através de uma membrana permeável apenas a moléculas pequenas.	Ultra-filtrado

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

⁽²⁾ «Descasque» pode, se adequado, ser substituído por «descorticação» ou «despeliculação». A designação comum/termo qualificativo deve, nesse caso, ser «descorticado» ou «sem película».

⁽³⁾ Na versão em língua francesa, pode utilizar-se a designação «issues».

⁽⁴⁾ Na versão em língua alemã, podem utilizar-se o termo qualificativo «aufgeschlossen» e a designação comum «Quellwasser» (relativamente ao amido). Na versão em língua dinamarquesa, podem utilizar-se o termo qualificativo «Kvældning» e a designação comum «Kvældet» (relativamente ao amido).

⁽⁵⁾ Na versão em língua francesa «Pressage» pode, se adequado, ser substituído por «Extraction mécanique».

PARTE C

Listas de matérias-primas para alimentação animal

1. Grãos de cereais e seus produtos derivados

Número	Designação	Descrição	Declarações obrigatórias
1.1.1	Cevada	Grãos de <i>Hordeum vulgare</i> L. Podem ser protegidos no rúmen.	Método de protecção no rúmen, se aplicável
1.1.2	Cevada intumescida	Produto obtido a partir de cevada moída ou partida por tratamento em meio húmido e quente e sob pressão.	Amido
1.1.3	Cevada torrada	Produto do processo da torrefacção incompleta da cevada, pouco colorido.	Amido, se > 10 % Proteína bruta, se > 15 %
1.1.4	Flocos de cevada	Produto obtido por tratamento com vapor e rolagem de cevada descascada. Pode conter uma pequena proporção de cascas de cevada. Pode ser protegido no rúmen.	Amido Método de protecção no rúmen, se aplicável
1.1.5	Fibra de cevada	Produto do fabrico do amido de cevada. É constituído por partículas do endosperma e principalmente de fibra.	Fibra bruta Proteína bruta, se > 10 %
1.1.6	Casca de cevada	Produto do fabrico de etanol de amido após moenda seca, crivagem e descasque de grãos de cevada.	Fibra bruta Proteína bruta, se > 10 %
1.1.7	Sêmea de cevada	Produto obtido durante o processamento de cevada descascada e crivada em cevadinha, semolina ou farinha. É constituído principalmente por partículas de endosperma, com fragmentos finos das camadas exteriores e alguns resíduos da crivagem dos grãos.	Fibra bruta Amido
1.1.8	Proteína de cevada	Produto da cevada obtido após a separação do amido e da sêmea grosseira. É constituído principalmente por proteína.	Proteína bruta Amido
1.1.9	Alimento proteico de cevada	Produto da cevada obtido após a separação do amido. É constituído principalmente por proteína e partículas de endosperma. Pode ser seco.	Humidade, se < 45 % ou > 60 % Se humidade < 45 %: — Proteína bruta — Amido
1.1.10	Solúveis de cevada	Produto da cevada obtido após extracção da proteína e do amido por via húmida.	Proteína bruta
1.1.11	Sêmea grosseira de cevada	Produto do fabrico da farinha, obtido a partir de grãos descascados de cevada crivados. É constituído principalmente por fragmentos das camadas exteriores e por partículas do grão, ao qual foi retirada a maior parte do endosperma.	Fibra bruta
1.1.12	Amido líquido de cevada	Fracção secundária do amido resultante da produção de amido a partir de cevada.	Se humidade < 50 %: — Amido
1.1.13	Resíduos da crivagem da cevada para maltagem	Produto da limpeza da cevada para maltagem constituído por grãos pequenos de cevada para maltagem e fracções de grãos partidos de cevada para maltagem separados antes do processo de maltagem.	Fibra bruta Cinza bruta, se > 2,2 %
1.1.14	Cevada para maltagem e partículas do malte	Partículas de cereais aspiradas das operações de transferência de grãos.	Fibra bruta
1.1.15	Cascas de cevada para maltagem	Produto da limpeza da cevada para maltagem constituído por fracções de casca e partículas.	Fibra bruta
1.1.16	Sólidos da destilação da cevada, húmidos	Produto do fabrico de etanol de cevada. Contém a fracção sólida dos alimentos para animais decorrentes da destilação.	Humidade, se < 65 % ou > 88 % Se humidade < 65 %: — Proteína bruta

Número	Designação	Descrição	Declarações obrigatórias
1.1.17	Solúveis da destilação da cevada, húmidos	Produto do fabrico de etanol de cevada. Contém a fracção solúvel dos alimentos para animais decorrentes da destilação.	Humidade, se < 45 % ou > 70 % Se humidade < 45 %: — Proteína bruta
1.1.18	Malte ⁽¹⁾	Produto da germinação de cereais, seco, moído e/ou extractado.	
1.1.19	Radículas de malte ⁽¹⁾	Produto da germinação de cereais para malte e limpeza do malte constituído por radículas, partículas, cascas e pequenos grãos de cereais maltados. Pode ser moído.	
1.2.1	Milho ⁽²⁾	Grãos de <i>Zea mays</i> L. ssp. <i>mays</i> . Podem ser protegidos no rúmen.	Método de protecção no rúmen, se aplicável
1.2.2	Flocos de milho	Produto obtido por cozedura a vapor e rolagem de milho descascado. Pode conter uma pequena proporção de cascas de milho.	Amido
1.2.3	Sêmea de milho	Produto do fabrico de farinha ou semolina a partir de milho. É constituído principalmente por fragmentos das camadas exteriores e por partículas do grão ao qual foi retirado menos endosperma do que à sêmea grosseira de milho.	Fibra bruta Amido
1.2.4	Sêmea grosseira de milho	Produto do fabrico de farinha ou semolina a partir de milho. É constituído principalmente pelas camadas exteriores e por alguns fragmentos de gérmen de milho, com algumas partículas de endosperma.	Fibra bruta
1.2.5	Carolo de milho	Parte central de uma espiga de milho. É constituída por ráquis, grãos e folhas.	Fibra bruta Amido
1.2.6	Resíduos da crivagem do milho	Fracção do milho resultante do processo de crivagem.	
1.2.7	Fibra de milho	Produto do fabrico de amido de milho. É constituído principalmente por fibra.	Humidade, se < 50 % ou > 70 % Se humidade < 50 %: — Fibra bruta
1.2.8	Glúten de milho	Produto do fabrico de amido de milho. É constituído principalmente por glúten obtido durante a separação do amido.	Proteína bruta Humidade, se < 70 % ou > 90 %
1.2.9	Glúten <i>feed</i> de milho	Produto obtido durante o fabrico de amido de milho. É constituído por sêmea grosseira e solúveis de milho. O produto pode conter também milho partido e resíduos da extracção de óleo de gérmen de milho. Podem ser adicionados outros produtos derivados do amido e da refinação ou fermentação dos produtos de amido; pode ser seco.	Humidade, se < 40 % ou > 65 % Se humidade < 40 %: — Proteína bruta — Fibra bruta — Amido — Matéria gorda bruta
1.2.10	Gérmen de milho	Produto do fabrico de semolina, farinha ou amido de milho. É constituído principalmente por gérmen de milho, camadas exteriores e partes do endosperma.	Humidade, se < 40 % ou > 60 % Se humidade < 40 %: — Proteína bruta — Matéria gorda bruta
1.2.11	Bagaço de gérmen de milho por pressão	Produto da indústria de óleo, obtido por prensagem de gérmen de milho processado, podendo ainda conter algum endosperma e tegumento.	Proteína bruta Matéria gorda bruta
1.2.12	Bagaço de gérmen de milho extractado	Produto da indústria de óleo, obtido por extracção de gérmen de milho processado.	Proteína bruta
1.2.13	Óleo de gérmen de milho	Produto obtido do gérmen de milho.	Matéria gorda bruta
1.2.14	Milho intumescido	Produto obtido a partir de milho moído ou partido por tratamento em meio húmido e quente e sob pressão.	Amido

Número	Designação	Descrição	Declarações obrigatórias
1.2.15	Água de maceração de milho	Fracção líquida concentrada do processo de embebição do milho.	Humidade, se < 45 % ou > 65 % Se humidade < 45 %: — Proteína bruta
1.2.16	Silagem de milho doce	Produto da indústria de processamento do milho doce, constituído por carolos, cascas, base dos grãos, cortados e escorridos ou prensados. Obtido pelo corte de carolos, cascas e folhas de milho doce na presença de grãos de milho doce.	Fibra bruta
1.3.1	Milho painço	Grãos de <i>Panicum miliaceum</i> L.	
1.4.1	Aveia	Grãos de <i>Avena sativa</i> L. e outras cultivares de aveia.	Método de protecção no rúmen, se aplicável
1.4.2	Aveia descascada	Grãos descascados de aveia. Podem ser tratados pelo vapor.	
1.4.3	Flocos de aveia	Produto obtido por tratamento com vapor e rolagem de aveia descascada. Pode conter uma pequena proporção de cascas de aveia.	Amido
1.4.4	Sêmea de aveia	Produto obtido durante o processamento de aveia descascada e crivada em farinha e grumos de aveia. É constituído principalmente por sêmea grosseira de aveia e algum endosperma.	Fibra bruta Amido
1.4.5	Sêmea grosseira de aveia	Produto do fabrico da farinha, obtido a partir de grãos descascados de aveia crivados. É constituído principalmente por fragmentos das camadas exteriores e por partículas do grão ao qual foi retirada a maior parte do endosperma.	Fibra bruta
1.4.6	Casca de aveia	Produto obtido durante o descasque de grãos de aveia.	Fibra bruta
1.4.7	Aveia intumescida	Produto obtido a partir de aveia moída ou partida por tratamento em meio húmido e quente e sob pressão.	Amido
1.4.8	Grumos de aveia	Aveia limpa com remoção da casca.	Fibra bruta Amido
1.4.9	Farinha de aveia	Produto obtido durante a moenda de grãos de aveia.	Fibra bruta Amido
1.4.10	Aveia forrageira	Produto da aveia com elevado teor de amido, após decorticagem.	Fibra bruta
1.4.11	Farinha forrageira de aveia	Produto obtido durante o processamento de aveia descascada e crivada em farinha e grumos de aveia. É constituído principalmente por sêmea grosseira de aveia e algum endosperma.	Fibra bruta
1.5.1	Semente de quinoa extractada	Grão inteiro de quinoa (<i>Chenopodium quinoa</i> Willd.) limpo, do qual foram eliminadas as saponinas contidas na camada exterior.	
1.6.1	Trinca de arroz	Produto da moenda do arroz (<i>Oryza sativa</i> L.), constituído principalmente por grãos de menor tamanho e/ou partidos produzidos durante a moenda.	Amido
1.6.2	Arroz moído	Arroz descascado ao qual foi removida, por moenda, a totalidade ou parte da sêmea grosseira e do gérmen.	Amido
1.6.3	Arroz pré-gelatinizado	Produto obtido a partir de arroz moído ou partido por tratamento em meio húmido e quente e sob pressão.	Amido
1.6.4	Arroz extrudido	Produto da extrusão da farinha de arroz.	Amido

Número	Designação	Descrição	Declarações obrigatórias
1.6.5	Flocos de arroz; [Arroz pré-gelatinizado]	Produto obtido pela floculação de grãos de arroz ou trinca pré-gelatinizados.	Amido
1.6.6	Arroz descascado/escuro	Arroz <i>paddy</i> em que apenas a casca foi removida.	Amido Fibra bruta
1.6.7	Arroz forrageiro moído	Produto da moagem de arroz forrageiro, constituído por grãos verdes, imaturos ou gessados, obtidos durante o processamento do arroz descascado, ou por grãos de arroz normais descascados, manchados ou amarelos.	Amido
1.6.8	Farinha de arroz	Produto obtido durante a moenda de arroz branqueado.	Amido
1.6.9	Farinha de arroz escuro	Produto obtido durante a moenda de arroz escuro.	Fibra bruta Amido
1.6.10	Sêmea grosseira de arroz	Produto da moenda de arroz descascado constituído pelas camadas exteriores do grão (pericarpo, tegumento, núcleo, aleurona) com parte do gérmen.	Fibra bruta
1.6.11	Sêmea grosseira de arroz com carbonato de cálcio	Produto do polimento de arroz descascado, constituído principalmente por películas prateadas, partículas da camada de aleurona, endosperma e gérmen; contém quantidades variáveis de carbonato de cálcio proveniente do polimento.	Fibra bruta Carbonato de cálcio
1.6.12	Sêmea grosseira desengordurada de arroz	Sêmea grosseira de arroz resultante da extracção de óleo.	Fibra bruta
1.6.13	Óleo de sêmea grosseira de arroz	Óleo extractado de sêmea grosseira de arroz estabilizada.	Matéria gorda bruta
1.6.14	Sêmea de arroz	Produto da produção de farinha e amido de arroz, obtido por moenda por via seca ou húmida e peneiramento. É constituído principalmente por amido, proteína, matéria gorda e fibra.	Amido, se > 20 % Proteína bruta, se > 10 % Matéria gorda bruta, se > 5 % Fibra bruta
1.6.15	Farinha forrageira de arroz parboilizado	Produto do polimento de arroz descascado parboilizado, constituído principalmente por películas prateadas, partículas da camada de aleurona, endosperma e gérmen; contém quantidades variáveis de carbonato de cálcio proveniente do processo de polimento.	Fibra bruta Carbonato de cálcio
1.6.16	Arroz para cerveja	Os fragmentos partidos mais pequenos decorrentes do processo de moenda do arroz, normalmente cerca de um quarto de grão inteiro.	Amido
1.6.17	Gérmen de arroz	Produto constituído principalmente por gérmen removido durante o processo de moenda do arroz e separado da sêmea grosseira.	Matéria gorda bruta Proteína bruta
1.6.18	Bagaço de gérmen de arroz por pressão	Produto da indústria do óleo, obtido por prensagem a partir de gérmen de arroz, contendo ainda algum endosperma e tegumento.	Proteína bruta Matéria gorda bruta Fibra bruta
1.6.19	Bagaço de gérmen de arroz extractado	Produto da indústria do óleo, obtido por extracção a partir de gérmen de arroz, contendo ainda algum endosperma e tegumento.	Proteína bruta
1.6.20	Proteína de arroz	Produto da produção de amido de arroz partido, obtido por moenda em meio húmido, peneiramento, separação, concentração e secagem.	Proteína bruta
1.6.21	Alimento líquido para animais do polimento do arroz	Produto líquido concentrado decorrente da moenda em meio húmido e peneiramento do arroz.	Amido
1.7.1	Centeio	Grãos de <i>Secale cereale</i> L.	

Número	Designação	Descrição	Declarações obrigatórias
1.7.2	Sêmea de centeio	Produto do fabrico da farinha, obtido a partir de centeio crivado. É constituído principalmente por partículas de endosperma, com fragmentos finos das camadas exteriores e várias partes do grão.	Amido Fibra bruta
1.7.3	Farinha forrageira de centeio	Produto do fabrico da farinha, obtido a partir de centeio crivado. É constituído principalmente por fragmentos das camadas exteriores e por partículas do grão ao qual foi retirado menos endosperma do que à sêmea grosseira de centeio.	Amido Fibra bruta
1.7.4	Sêmea grosseira de centeio	Produto do fabrico da farinha, obtido a partir de centeio crivado. É constituído principalmente por fragmentos das camadas exteriores e por partículas do grão ao qual foi retirada a maior parte do endosperma.	Amido Fibra bruta
1.8.1	Sorgo; [Milo]	Grãos/sementes de <i>Sorghum bicolor</i> (L.) Moench.	
1.8.2	Sorgo branco	Grãos de sorgo branco.	
1.8.3	Glúten <i>feed</i> de sorgo	Produto seco obtido durante a separação do amido de sorgo. É constituído principalmente por sêmea grosseira e uma pequena quantidade de glúten. O produto pode também incluir resíduos secos da água de maceração, podendo conter gérmen.	Proteína bruta
1.9.1	Espelta	Grãos de espelta <i>Triticum spelta</i> L., <i>Triticum dicoccum</i> Schrank, <i>Triticum monococcum</i> .	
1.9.2	Sêmea grosseira de espelta	Produto do fabrico de farinha de espelta. É constituído, principalmente, pelas camadas exteriores e por alguns fragmentos de gérmen de espelta, com algumas partículas de endosperma.	Fibra bruta
1.9.3	Casca de espelta	Produto obtido durante o descasque de grãos de espelta.	Fibra bruta
1.9.4	Sêmea de espelta	Produto obtido durante o processamento de espelta descascada e crivada em farinha de espelta. É constituído principalmente por partículas de endosperma, com fragmentos finos das camadas exteriores e alguns resíduos da crivagem dos grãos.	Fibra bruta Amido
1.10.1	Triticale	Grãos do híbrido <i>Triticum X Secale cereale</i> .	
1.11.1	Trigo	Grãos de <i>Triticum aestivum</i> L., <i>Triticum durum</i> Desf. e outras cultivares de trigo. Podem ser protegidos no rúmen.	Método de protecção no rúmen, se aplicável
1.11.2	Radículas de trigo	Produto da germinação do trigo para malte e limpeza do malte constituído por radículas, partículas e cascas de cereais e de pequenos grãos de trigo maltado.	
1.11.3	Trigo pré-gelatinizado	Produto obtido a partir de trigo moído ou partido por tratamento em meio húmido e quente e sob pressão.	Amido
1.11.4	Sêmea de trigo	Produto do fabrico da farinha, obtido a partir de grãos de trigo crivados ou de espelta descascada. É constituído principalmente por partículas de endosperma com fragmentos finos das camadas exteriores e alguns resíduos da crivagem dos grãos	Fibra bruta Amido
1.11.5	Flocos de trigo	Produto obtido por cozedura a vapor e rolagem de trigo descascado. Pode conter uma pequena proporção de cascas. Pode ser protegido no rúmen.	Fibra bruta Amido Método de protecção no rúmen, se aplicável

Número	Designação	Descrição	Declarações obrigatórias
1.11.6	Farinha forrageira de trigo	Produto do fabrico da farinha ou da maltagem, obtido a partir de grãos de trigo crivados ou de espelta descascada. É constituído principalmente por fragmentos das camadas exteriores e por partículas do grão, ao qual foi retirado menos endosperma do que à sêmea grosseira de trigo.	Fibra bruta
1.11.7	Sêmea grosseira de trigo ⁽³⁾	Produto do fabrico da farinha ou da maltagem, obtido a partir de grãos de trigo crivados ou de espelta descascada. É constituído principalmente por fragmentos das camadas exteriores e por partículas do grão, ao qual foi retirada a maior parte do endosperma.	Fibra bruta
1.11.8	Partículas de trigo maltado e fermentado	Produto obtido por um processo que combina a maltagem e a fermentação de trigo e de sêmea grosseira de trigo. O produto é então seco e triturado.	Amido Fibra bruta
1.11.10	Fibra de trigo	Fibra extractada do processamento do trigo. É constituído principalmente por fibra.	Humidade, se < 60 % ou > 80 % Se humidade < 60 %: — Fibra bruta
1.11.11	Gérmen de trigo	Produto da moenda da farinha constituído essencialmente por gérmen de trigo rolado ou não, podendo ainda conter fragmentos de endosperma e camadas exteriores.	Proteína bruta Matéria gorda bruta
1.11.12	Gérmen de trigo fermentado	Produto da fermentação do gérmen de trigo com microrganismos inactivados.	Proteína bruta Matéria gorda bruta
1.11.13	Bagaço de gérmen de trigo por pressão	Produto do fabrico de óleo, obtido por prensagem do gérmen de trigo (<i>Triticum aestivum</i> (L.), <i>Triticum durum</i> Desf. e outras cultivares de trigo) e de espelta descascada (<i>Triticum spelta</i> L., <i>Triticum dicoccum</i> Schrank, <i>Triticum monococcum</i> L.) podendo ainda conter partes do endosperma e tegumento.	Proteína bruta
1.11.15	Proteína de trigo	Proteína de trigo extractada durante a produção de amido ou etanol, podendo ser parcialmente hidrolisada.	Proteína bruta
1.11.16	Glúten <i>feed</i> de trigo	Produto do fabrico de amido e glúten de trigo. É constituído por sêmea grosseira, da qual o gérmen pode ter sido parcialmente removido. Podem estar adicionados solúveis de trigo, trigo partido e outros produtos derivados de amido e da refinação de produtos à base de amido.	Humidade, se < 45 % ou > 60 % Se humidade < 45 %: — Proteína bruta — Amido
1.11.18	Glúten de trigo	Proteína de trigo caracterizada por uma elevada visco-elasticidade na sua forma hidratada com um mínimo de 80 % de proteína (N × 6,25) e um máximo de 2 % de cinza na matéria seca.	Proteína bruta
1.11.19	Amido líquido de trigo	Produto obtido da produção de amido/glucose e de glúten de trigo.	Humidade, se < 65 % ou > 85 % Se humidade < 65 %: — Amido
1.11.20	Amido de trigo contendo proteína parcialmente desaçucarado	Produto obtido durante a produção de amido de trigo contendo amido parcialmente açucarado, proteínas solúveis e outras partes solúveis do endosperma.	Proteína bruta Amido Açúcares totais, expressos em sacarose
1.11.21	Solúveis de trigo	Produto do trigo obtido após extracção da proteína e do amido por via húmida. Pode ser hidrolisado.	Humidade, se < 55 % ou > 85 % Se humidade < 55 %: — Proteína bruta

Número	Designação	Descrição	Declarações obrigatórias
1.11.22	Concentrado de levedura de trigo	Subproduto húmido libertado após a fermentação do amido de trigo para produção de álcool.	Humidade, se < 60 % ou > 80 % Se humidade < 60 %: — Proteína bruta
1.11.23	Resíduos da crivagem do trigo para maltagem	Produto da limpeza do trigo para maltagem constituído por grãos pequenos de trigo para maltagem e fracções de grãos partidos de trigo para maltagem separados antes do processo de maltagem.	Fibra bruta
1.11.24	Grão e finos de trigo para maltagem	Partículas de cereais aspiradas das operações de transferência de grãos.	Fibra bruta
1.11.25	Cascas de trigo para maltagem	Produto da limpeza do trigo para maltagem constituído por fracções de casca e partículas.	Fibra bruta
1.12.2	Farinha de grãos (*)	Farinha da moenda de grãos.	Amido Fibra bruta
1.12.3	Concentrado de proteína de grãos (*)	Produtos concentrados e secos obtidos de grãos após a remoção do amido através de fermentação por leveduras.	Proteína bruta
1.12.4	Resíduos da crivagem dos grãos de cereais (*)	Resíduos da crivagem dos grãos de cereais e malte.	Fibra bruta
1.12.5	Gérmen de grãos (*)	Produto da moenda da farinha e do fabrico de amido constituído essencialmente por gérmen de grãos, rolados ou não, podendo ainda conter fragmentos de endosperma e camadas exteriores.	Proteína bruta, Matéria gorda bruta
1.12.6	Xarope de água de maceração dos grãos (*)	Produto de grãos obtido por evaporação do concentrado da água de maceração da fermentação e da destilação de grãos, utilizado na produção de álcool de cereais.	Humidade, se < 45 % ou > 70 % Se humidade < 45 %: — Proteína bruta
1.12.7	Resíduos húmidos da indústria da destilação (*)	Produto húmido correspondente à fracção sólida obtida por centrifugação e/ou filtração da água de maceração de grãos fermentados e destilados, utilizado na produção de álcool de cereais.	Humidade, se < 65 % ou > 88 % Se humidade < 65 %: — Proteína bruta
1.12.8	Solúveis concentrados da indústria de destilação (*)	Produto húmido da produção de álcool por destilação de um mosto de trigo e xarope de açúcar, após separação prévia da sémola grosseira e do glúten.	Humidade, se < 65 % ou > 88 % Se humidade < 65 %: — Proteína bruta, se > 10 %
1.12.9	«Drèches» e solúveis da indústria de destilação (*)	Produto obtido durante a produção de álcool por destilação de um mosto de grãos de cereais e/ou outros produtos contendo amido e açúcar. Pode ser protegido no rúmen.	Humidade, se < 60 % ou > 80 % Se humidade < 60 %: — Proteína bruta Método de protecção no rúmen, se aplicável
1.12.10	«Drèches» secos da indústria de destilação (*)	Produto da destilação do álcool, obtido por secagem dos resíduos sólidos de grãos fermentados. Pode ser protegido no rúmen.	Proteína bruta Método de protecção no rúmen, se aplicável
1.12.11	«Drèches» escuros da indústria de destilação (*); [«Drèches» secos e solúveis da indústria de destilação] (*)	Produto da destilação do álcool, obtido por secagem dos resíduos sólidos de grãos fermentados, aos quais foram adicionados xarope de resíduos da fermentação ou resíduos evaporados das águas de maceração. Pode ser protegido no rúmen.	Proteína bruta Método de protecção no rúmen, se aplicável
1.12.12	Resíduos de cereais do fabrico de cerveja	Produto do fabrico de cerveja, constituído por resíduos de cereais maltados e não maltados e outros produtos amiláceos, que podem conter materiais de lúpulo. Tipicamente comercializados numa forma húmida mas podendo igualmente ser vendidos numa forma seca.	Humidade, se < 65 % ou > 88 % Se humidade < 65 %: — Proteína bruta

Número	Designação	Descrição	Declarações obrigatórias
1.12.13	Borra	Produto sólido da produção de uísque de malte. É constituído pelos resíduos da extracção de água quente de cevada maltada. Tipicamente comercializado na forma húmida após remoção do extracto pela força da gravidade.	Humidade, se < 65 % ou > 88 % Se humidade < 65 %: — Proteína bruta
1.12.14	Grãos do filtro de mosto	Produto sólido da produção de cerveja, extracto de malte e uísque. É constituído por resíduos da extracção com água quente do malte triturado e eventualmente outros produtos ricos em açúcar ou amido. Tipicamente comercializado na forma húmida após remoção do extracto por prensagem.	Humidade, se < 65 % ou > 88 % Se humidade < 65 %: — Proteína bruta
1.12.15	Rescaldo	Produto que permanece no alambique após a primeira destilação (lavado) de um malte.	Proteína bruta, se > 10 %
1.12.16	Xarope de rescaldo	Produto da primeira destilação (lavado) de um malte produzido pela evaporação da vinhaça que fica no alambique.	Humidade, se < 45 % ou > 70 % Se humidade < 45 %: Proteína bruta

2. Sementes ou frutos oleaginosos e seus produtos derivados

Número	Designação	Descrição	Declarações obrigatórias
2.1.1	Bagaço de babaçu por pressão	Produto da indústria do óleo, obtido por prensagem de nozes de palmiste de babaçu, variedade da espécie <i>Orbignya</i> .	Proteína bruta Matéria gorda bruta Fibra bruta
2.2.1	Sementes de camelina	Sementes de <i>Camelina sativa</i> L. Crantz.	
2.2.2	Bagaço de camelina por pressão	Produto da indústria do óleo, obtido por prensagem de sementes de camelina.	Proteína bruta Matéria gorda bruta Fibra bruta
2.2.3	Bagaço de camelina extractado	Produto da indústria do óleo, obtido por extracção e tratamento térmico adequado de bagaço de sementes de camelina por pressão.	Proteína bruta
2.3.1	Cascas de cacau	Tegumentos de sementes secas e torradas de cacau <i>Theobroma cacao</i> L.	Fibra bruta
2.3.2	Películas de cacau	Produto obtido pelo processamento de favas de cacau.	Fibra bruta Proteína bruta
2.3.3	Bagaço de favas de cacau parcialmente decorticadas extractado	Produto da indústria do óleo, obtido por extracção a partir de favas secas e torradas de cacau <i>Theobroma cacao</i> L. às quais foi retirada uma parte das cascas.	Proteína bruta Fibra bruta
2.4.1	Bagaço de copra (coco) por pressão	Produto da indústria do óleo, obtido por prensagem a partir da amêndoa seca (endosperma) e da casca exterior (tegumento) da semente de coqueiro <i>Cocos nucifera</i> L.	Proteína bruta Matéria gorda bruta Fibra bruta
2.4.2	Bagaço de copra (coco) por pressão, hidrolisado	Produto da indústria do óleo, obtido por prensagem e hidrólise enzimática a partir da amêndoa seca (endosperma) e da casca exterior (tegumento) da semente do coqueiro <i>Cocos nucifera</i> L.	Proteína bruta Matéria gorda bruta Fibra bruta
2.4.3	Bagaço de copra (coco) extractado	Produto da indústria do óleo, obtido por extracção a partir da amêndoa seca (endosperma) e da casca exterior (tegumento) da semente de coqueiro.	Proteína bruta
2.5.1	Sementes de algodão	Sementes de algodão <i>Gossypium</i> spp. das quais foram removidas as fibras. Podem ser protegidas no rúmen.	Método de protecção no rúmen, se aplicável

Número	Designação	Descrição	Declarações obrigatórias
2.5.2	Bagaço de sementes de algodão parcialmente decorticadas extractado	Produto da indústria do óleo, obtido por extracção a partir de sementes de algodão às quais foram retiradas as fibras e uma parte das cascas. (Teor máximo de fibra bruta: 22,5 % na matéria seca). Pode ser protegido no rúmen.	Proteína bruta Fibra bruta Método de protecção no rúmen, se aplicável
2.5.3	Bagaço de sementes de algodão por pressão	Produto da indústria do óleo, obtido por prensagem a partir de sementes de algodão às quais foram retiradas as fibras.	Proteína bruta Fibra bruta Matéria gorda bruta
2.6.1	Bagaço de amendoim parcialmente decorticado por pressão	Produto da indústria do óleo, obtido por prensagem a partir de amendoim <i>Arachis hypogaea</i> L. parcialmente decorticado e de outras espécies de <i>Arachis</i> . (Teor máximo de fibra bruta: 16 % na matéria seca).	Proteína bruta Matéria gorda bruta Fibra bruta
2.6.2	Bagaço de amendoim parcialmente decorticado extractado	Produto da indústria do óleo, obtido por extracção a partir de bagaço por pressão de amendoim parcialmente decorticado. (Teor máximo de fibra bruta: 16 % na matéria seca).	Proteína bruta Fibra bruta
2.6.3	Bagaço de amendoim decorticado por pressão	Produto da indústria do óleo, obtido por prensagem a partir de amendoim decorticado.	Proteína bruta Matéria gorda bruta Fibra bruta
2.6.4	Bagaço de amendoim decorticado extractado	Produto da indústria do óleo, obtido por extracção a partir do bagaço de amendoim decorticado por pressão.	Proteína bruta Fibra bruta
2.7.1	Bagaço de sumaúma (capoque) por pressão	Produto da indústria do óleo, obtido por prensagem de sementes de sumaúma (capoque) (<i>Ceiba pentadra</i> L. Gaertn.).	Proteína bruta Fibra bruta
2.8.1	Sementes de linho	Sementes de linho <i>Linum usitatissimum</i> L. (pureza botânica mínima: 93 %) inteiras, achatadas, ou trituradas. Podem ser protegidas no rúmen.	Método de protecção no rúmen, se aplicável
2.8.2	Bagaço de sementes de linho por pressão	Produto da indústria do óleo, obtido por prensagem de sementes de linho. (Pureza botânica mínima: 93 %).	Proteína bruta Matéria gorda bruta Fibra bruta
2.8.3	Bagaço de sementes de linho extractado	Produto da indústria do óleo, obtido por extracção e tratamento térmico adequado de bagaço de sementes de linho por pressão. Pode conter no máximo 1 % de terra descolorante proveniente de instalações de esmagamento e refinação ou auxiliares de filtração. Pode ser protegido no rúmen.	Proteína bruta Método de protecção no rúmen, se aplicável
2.9.1	Sêmea grosseira de mostarda	Produto do fabrico da mostarda (<i>Brassica juncea</i> L.). É constituído por fragmentos das camadas exteriores e partículas de grãos.	Fibra bruta
2.9.2	Bagaço de sementes de mostarda extractado	Produto obtido pela extracção de óleo volátil de sementes de mostarda.	Proteína bruta
2.10.1	Sementes de níger	Sementes de níger <i>Guizotia abyssinica</i> (L.F.) Cass.	
2.10.2	Bagaço de sementes de níger por pressão	Produto da indústria do óleo, obtido por prensagem a partir de sementes de níger (Cinza insolúvel em HCl: máximo 3,4 %).	Proteína bruta Matéria gorda bruta Fibra bruta
2.11.1	Polpa de azeitona	Produto da indústria do azeite, obtido por extracção a partir de azeitonas <i>Olea europaea</i> L. prensadas e separadas, na medida do possível, dos pedaços de caroço.	Proteína bruta Fibra bruta Matéria gorda bruta

Número	Designação	Descrição	Declarações obrigatórias
2.12.1	Bagaço de palmiste por pressão	Produto da indústria do óleo, obtido por prensagem a partir da noz de palma <i>Elaeis guineensis</i> Jacq., <i>Corozo oleífera</i> (HBK) L. H. Bailey (<i>Elaeis melanococca auct.</i>), à qual foi retirado, tanto quanto possível, o invólucro lenhoso.	Proteína bruta Fibra bruta Matéria gorda bruta
2.12.2	Bagaço de palmiste extractado	Produto da indústria do óleo, obtido por extracção a partir de nozes de palmiste às quais foi retirado, tanto quanto possível, o invólucro lenhoso.	Proteína bruta Fibra bruta
2.13.1	Sementes de abóbora e abóbora-menina	Sementes de <i>Cucurbita pepo</i> L. e vegetais do género <i>Cucurbita</i> .	
2.13.2	Bagaço de sementes de abóbora e abóbora-menina por pressão	Produto da indústria do óleo, obtido por prensagem a partir de sementes de <i>Cucurbita pepo</i> L. e plantas do género <i>Cucurbita</i> .	Proteína bruta Matéria gorda bruta
2.14.1	Sementes de colza (5)	Sementes de colza <i>Brassica napus</i> L. ssp. <i>oleífera</i> (Metzg.) Sinsk., de «Indian sarson» <i>Brassica napus</i> L. var. <i>glauca</i> (Roxb.) O.E. Schulz e de colza <i>Brassica rapa</i> ssp. <i>oleífera</i> (Metzg.) Sinsk. Pureza botânica mínima: 94 %. Podem ser protegidas no rúmen.	Método de protecção no rúmen, se aplicável
2.14.2	Bagaço de colza por pressão	Produto da indústria do óleo, obtido por prensagem de sementes de colza. Pode conter, no máximo, 1 % de terra descolorante proveniente de instalações de esmagamento e refinação ou auxiliares de filtração. Pode ser protegido no rúmen.	Proteína bruta Matéria gorda bruta Fibra bruta Método de protecção no rúmen, se aplicável
2.14.3	Bagaço de colza extractado	Produto da indústria do óleo, obtido por extracção e tratamento térmico adequado de bagaço de colza por pressão. Pode conter, no máximo, 1 % de terra descolorante usada proveniente de instalações de esmagamento e refinação ou auxiliares de filtração. Pode ser protegido no rúmen.	Proteína bruta Método de protecção no rúmen, se aplicável
2.14.4	Sementes de colza extrudidas	Produto obtido a partir de colza completa por tratamento em meio húmido e quente e sob pressão, aumentando a gelatinização do amido. Pode ser protegido no rúmen.	Proteína bruta Matéria gorda bruta Método de protecção no rúmen, se aplicável
2.14.5	Concentrado de proteína de sementes de colza	Produto da indústria do óleo, obtido por separação da fracção proteica do bagaço de colza por pressão ou de sementes de colza.	Proteína bruta
2.15.1	Sementes de cártamo	Sementes de cártamo <i>Carthamus tinctorius</i> L.	
2.15.2	Bagaço de cártamo parcialmente decorticado extractado	Produto da indústria do óleo, obtido por extracção a partir de sementes de cártamo parcialmente decorticadas.	Proteína bruta Fibra bruta
2.15.3	Cascas de cártamo	Produto obtido durante o descasque de sementes de cártamo.	Fibra bruta
2.16.1	Sementes de sésamo	Sementes de <i>Sesamum indicum</i> L.	
2.17.1	Sementes de sésamo parcialmente descascadas	Produto da indústria do óleo, obtido pela remoção de parte das cascas.	Proteína bruta Fibra bruta
2.17.2	Cascas de sésamo	Produto obtido durante o descasque de sementes de sésamo.	Fibra bruta
2.17.3	Bagaço de sésamo por pressão	Produto da indústria do óleo, obtido por prensagem de sementes de sésamo (cinza insolúvel em HCl: máximo 5 %).	Proteína bruta Fibra bruta Matéria gorda bruta
2.18.1	Soja tostada	Sementes de soja (<i>Glycine max</i> L. Merr.) submetidas a um tratamento térmico adequado. (Actividade ureásica máxima: 0,4 mg N/g × min.). Podem ser protegidas no rúmen.	Método de protecção no rúmen, se aplicável

Número	Designação	Descrição	Declarações obrigatórias
2.18.2	Bagaço de soja por pressão	Produto da indústria do óleo, obtido por prensagem de sementes de soja.	Proteína bruta Matéria gorda bruta Fibra bruta
2.18.3	Bagaço de soja extractado	Produto da indústria do óleo, obtido de sementes de soja após extracção e tratamento térmico adequado. (Actividade ureásica máxima: 0,4 mg N/g × min.). Pode conter, no máximo, 1 % de terra descolorante ou outros auxiliares de filtração proveniente de instalações de esmagamento e refinação ou auxiliares de filtração. Pode ser protegido no rúmen.	Proteína bruta Fibra bruta se > 8 % na matéria seca Método de protecção no rúmen, se aplicável
2.18.4	Bagaço de soja descascada extractado	Produto da indústria do óleo, obtido de sementes de soja descascadas após extracção e tratamento térmico adequado. Pode conter, no máximo, 1 % de terra descolorante proveniente de instalações de esmagamento e refinação ou auxiliares de filtração. (Actividade ureásica máxima: 0,5 mg N/g × min.). Pode ser protegido no rúmen.	Proteína bruta Método de protecção no rúmen, se aplicável
2.18.5	Cascas de soja	Produto obtido durante o descasque da soja.	Fibra bruta
2.18.6	Soja extrudida	Produto obtido a partir de sementes de soja por tratamento em meio húmido e quente e sob pressão, aumentando a gelatinização do amido. Pode ser protegido no rúmen.	Proteína bruta Matéria gorda bruta Método de protecção no rúmen, se aplicável
2.18.7	Concentrado proteico de soja	Produto obtido de sementes de soja descascadas e desengorduradas, após fermentação ou uma segunda extracção para reduzir o nível de extracto livre de azoto	Proteína bruta
2.18.8	Polpa de soja; [Pasta de soja]	Produto obtido durante a extracção de sementes de soja para a preparação de géneros alimentícios.	Proteína bruta
2.18.9	Melaços de soja	Produto obtido durante o processamento de sementes de soja.	Proteína bruta Matéria gorda bruta
2.18.10	Produtos da preparação da soja	Produtos obtidos durante o processamento da soja para obter preparações alimentares à base de soja.	Proteína bruta
2.19.1	Sementes de girassol	Sementes de girassol <i>Helianthus annuus</i> L. Podem ser protegidas no rúmen.	Método de protecção no rúmen, se aplicável
2.19.2	Bagaço de girassol por pressão	Produto da indústria do óleo, obtido por prensagem de sementes de girassol.	Proteína bruta Matéria gorda bruta Fibra bruta
2.19.3	Bagaço de girassol extractado	Produto da indústria do óleo, obtido por extracção e tratamento térmico adequado de bagaço de girassol por pressão. Pode conter, no máximo, 1 % de terra descolorante proveniente de instalações de esmagamento e refinação ou auxiliares de filtração. Pode ser protegido no rúmen.	Proteína bruta Método de protecção no rúmen, se aplicável
2.19.4	Bagaço de girassol despeliculado extractado	Produto da indústria do óleo, obtido por extracção e tratamento térmico adequado do bagaço de girassol por pressão ao qual foi retirada parte ou a totalidade das cascas. Pode conter, no máximo, 1 % de terra descolorante proveniente de instalações de esmagamento e refinação ou auxiliares de filtração. (Teor máximo de fibra bruta: 27,5 % na matéria seca).	Proteína bruta Fibra bruta
2.19.5	Cascas de girassol	Produto obtido durante o descasque de sementes de girassol.	Fibra bruta
2.20.1	Óleo e gordura vegetal (6)	Óleo e gordura obtidos de vegetais (excluindo óleo da planta de rícino), podendo ser desmucilaginados, refinados e/ou hidrogenados.	Humidade, se > 1 %
2.21.1	Lecitinas brutas	Fosfolípidos obtidos durante a desmucilagem do óleo bruto das sementes ou dos frutos oleaginosos.	

Número	Designação	Descrição	Declarações obrigatórias
2.22.1	Sementes de cânhamo	Sementes controladas de cânhamo <i>Cannabis sativa</i> L.com um teor máximo de THC conforme com a legislação da União Europeia.	
2.22.2	Bagaço de cânhamo por pressão	Produto da indústria do óleo, obtido por prensagem de sementes de cânhamo.	Proteína bruta Fibra bruta
2.22.3	Óleo de cânhamo	Produto da indústria do óleo, obtido por prensagem de plantas e sementes de cânhamo.	Proteína bruta Matéria gorda bruta Fibra bruta
2.23.1	Sementes de papoila	Sementes de <i>Papaver somniferum</i> L.	
2.23.2	Bagaço de papoila extractado	Produto da indústria do óleo, obtido por extracção a partir de bagaço de sementes de papoila.	Proteína bruta

3. Sementes de leguminosas e seus produtos derivados

Número	Designação	Descrição	Declarações obrigatórias
3.1.1	Feijões tostados	Sementes de <i>Phaseolus</i> spp. ou <i>Vigna</i> spp. submetidas a um tratamento térmico adequado Podem ser protegidas no rúmen, se aplicável	Método de protecção no rúmen, se aplicável
3.1.2	Concentrado proteico de feijão	Produto obtido da separação da água dos feijões, na produção de amido.	Proteína bruta
3.2.1	Alfarroba seca	Frutos secos da alfarrobeira <i>Ceratonia siliqua</i> L.	Fibra bruta
3.2.3	Vagens de alfarroba secas	Produto obtido por esmagamento dos frutos secos (vagens) da alfarrobeira aos quais foram retiradas as sementes.	Fibra bruta
3.2.4	Farinha micronizada de vagens de alfarroba secas	Produto obtido por micronização dos frutos secos da alfarrobeira aos quais foram retiradas as sementes.	Fibra bruta Açúcares totais, expressos em sacarose
3.2.5	Gérmen de alfarroba	Gérmen da semente de alfarrobeira.	Proteína bruta
3.2.6	Bagaço de gérmen de alfarroba por pressão	Produto da indústria do óleo, obtido por prensagem de gérmen de alfarroba.	Proteína bruta
3.2.7	Sementes de alfarroba	Sementes de alfarrobeira.	Fibra bruta
3.3.1	Grão-de-bico	Sementes de <i>Cicer arietinum</i> L.	
3.4.1	Ervilha-de-pomba	Sementes de <i>Ervum ervilia</i> L.	
3.5.1	Sementes de feno-grego	Sementes de feno-grego (<i>Trigonella foenum-graecum</i>).	
3.6.1	Farinha de guar	Produto obtido após extracção de mucilagem de sementes de guar <i>Cyamopsis tetragonoloba</i> (L.) Taub.	Proteína bruta
3.6.2	Farinha de gérmen de guar	Produto da extracção de mucilagem de gérmen de sementes de guar.	Proteína bruta
3.7.1	Fava forrageira	Sementes de <i>Vicia faba</i> L. ssp. <i>faba</i> var. <i>equina</i> Pers. e var. <i>minuta</i> (Alef.) Mansf.	
3.7.2	Flocos de fava forrageira	Produto obtido por cozedura a vapor e rolagem de favas forrageiras descascadas.	Amido Proteína bruta
3.7.3	Películas de fava forrageira; [cascas de fava forrageira]	Produto obtido durante a despeliculação de favas forrageiras, constituído principalmente pelas camadas exteriores.	Fibra bruta Proteína bruta

Número	Designação	Descrição	Declarações obrigatórias
3.7.4	Fava forrageira despeliculada	Produto obtido durante a despeliculação de favas forrageiras, constituído principalmente pelas amêndoas de favas forrageiras.	Proteína bruta Fibra bruta
3.7.5	Proteína de fava forrageira	Produto obtido por trituração e fraccionamento por fluxo de ar, de favas forrageiras.	Proteína bruta
3.8.1	Lentilhas	Sementes de <i>Lens culinaris</i> a.o. Medik.	
3.8.2	Cascas de lentilhas	Produto obtido durante o descasque de sementes de lentilhas.	Fibra bruta
3.9.1	Tremoço doce	Sementes de <i>Lupinus</i> spp. com baixo teor de sementes amargas.	
3.9.2	Tremoço doce descascado	Sementes descascadas de tremoço doce.	Proteína bruta
3.9.3	Películas de tremoço; [casca de tremoço]	Produto obtido durante a despeliculação de sementes de tremoços, constituído principalmente pelos camadas exteriores.	Proteína bruta Fibra bruta
3.9.4	Polpa de tremoço	Produto obtido após a extracção de componentes do tremoço.	Fibra bruta
3.9.5	Sêmea de tremoço	Produto obtido durante o fabrico da farinha de tremoço. É constituído principalmente por partículas do cotilédone e, em menor quantidade, por películas.	Proteína bruta Fibra bruta
3.9.6	Proteína de tremoço	Produto obtido da separação da água do tremoço ao produzir amido ou após trituração e fraccionamento por fluxo de ar.	Proteína bruta
3.9.7	Farinha proteica de tremoço	Produto do processamento do tremoço para produzir uma farinha rica em proteína.	Proteína bruta
3.10.1	Feijão mungo	Feijões de <i>Vigna radiata</i> L.	
3.11.1	Ervilha	Sementes de <i>Pisum</i> spp. Podem ser protegidas no rúmen.	Método de protecção no rúmen, se aplicável
3.11.2	Sêmea grosseira de ervilha	Produto obtido durante o fabrico de farinha de ervilha. É constituído principalmente por películas retiradas durante a despeliculação e a limpeza das ervilhas.	Fibra bruta
3.11.3	Flocos de ervilha	Produto obtido por cozedura a vapor e rolagem de ervilhas despeliculadas.	Amido
3.11.4	Farinha de ervilha	Produto obtido durante a trituração de ervilhas.	Proteína bruta
3.11.5	Películas de ervilha	Produto obtido durante o fabrico de farinha de ervilha. É constituído principalmente por películas retiradas durante a despeliculação e a limpeza das ervilhas e, em menor quantidade, por endosperma.	Fibra bruta
3.11.6	Ervilha despeliculada	Sementes de ervilhas despeliculadas.	Proteína bruta Fibra bruta
3.11.7	Sêmea de ervilha	Produto obtido durante o fabrico de farinha de ervilha. É constituído principalmente por partículas do cotilédone e, em menor quantidade, por películas.	Proteína bruta Fibra bruta
3.11.8	Resíduos da crivagem de ervilha	Fracção da ervilha resultante do processo de crivagem.	Fibra bruta
3.11.9	Proteína de ervilha	Produto obtido da separação da água das ervilhas ao produzir amido ou após trituração e fraccionamento por fluxo de ar.	Proteína bruta
3.11.10	Polpa de ervilha	Produto obtido após extracção do amido e da proteína das ervilhas por via húmida. É constituído principalmente por fibra interna e amido.	Humidade, se < 70 % ou > 85 % Amido Fibra bruta Cinza insolúvel em HCl, se > 3,5 % na matéria seca

Número	Designação	Descrição	Declarações obrigatórias
3.11.11	Solúveis de ervilha	Produto obtido após extracção do amido e da proteína das ervilhas por via húmida. É constituído principalmente por proteínas solúveis e oligossacáridos.	Humidade, se < 60 % ou > 85 % Açúcares totais Proteína bruta
3.11.12	Fibra de ervilha	Produto obtido por extracção após trituração e peneiramento das ervilhas despeliculadas.	Fibra bruta
3.12.1	Ervilhaca	Sementes de <i>Vicia sativa</i> L. var. <i>sativa</i> e outras variedades.	
3.13.1	Chícharo comum (7)	Sementes de <i>Lathyrus sativus</i> L. submetidas a um tratamento térmico adequado.	
3.14.1	Ervilhaca parda	Sementes de <i>Vicia monanthos</i> Desf.	

4. Tubérculos, raízes e seus produtos derivados

Número	Designação	Descrição	Declarações obrigatórias
4.1.1	Beterraba sacarina	Raiz de <i>Beta vulgaris</i> L. ssp. <i>vulgaris</i> var. <i>altissima</i> Doell.	
4.1.2	Coroas e pedúnculos de beterraba sacarina	Produto fresco do fabrico do açúcar constituído principalmente por partes limpas de beterraba sacarina com ou sem partes de folhas.	Cinza insolúvel em HCl, se > 5 % na matéria seca Humidade, se < 50 %
4.1.3	Açúcar (de beterraba); [sacarose]	Açúcar extractado da beterraba sacarina com recurso à utilização de água.	Sacarose
4.1.4	Melaços de beterraba (sacarina)	Produto xaroposo obtido durante o fabrico ou a refinação de açúcar de beterraba sacarina.	Açúcares totais, expressos em sacarose Humidade, se > 28 %
4.1.5	Melaços de beterraba (sacarina), parcialmente desaçucarada e/ou sem betaína	Produto obtido após nova extracção com recurso à utilização de água de sacarose e/ou betaína de melaços de beterraba sacarina.	Açúcares totais, expressos em sacarose Humidade, se > 28 %
4.1.6	Melaços de isomaltulose	Fracção não cristalizada do fabrico de isomaltulose por conversão enzimática da sacarose de beterraba sacarina.	Humidade, se > 40 %
4.1.7	Polpa de beterraba (sacarina) húmida	Produto do fabrico de açúcar constituído por fatias de beterraba sacarina extraídas com água. Teor mínimo de humidade: 82 %. O teor de açúcar é baixo e tem tendência a aproximar-se de zero devido à fermentação (ácido láctico).	Cinza insolúvel em HCl, se > 5 % na matéria seca Humidade, se < 82 % ou > 92 %
4.1.8	Polpa prensada de beterraba (sacarina)	Produto do fabrico de açúcar constituído por fatias de beterraba sacarina extraídas com água e mecanicamente prensadas. Teor máximo de humidade: 82 %. O teor de açúcar é baixo e tem tendência a aproximar-se de zero devido à fermentação (ácido láctico).	Cinza insolúvel em HCl, se > 5 % na matéria seca Humidade, se < 65 % ou > 82 %
4.1.9	Polpa prensada de beterraba (sacarina) melaçada	Produto do fabrico de açúcar constituído por fatias de beterraba sacarina extraídas com água e mecanicamente prensadas com adição de melaços. Teor máximo de humidade: 82 %. O teor de açúcar diminui devido à fermentação (ácido láctico).	Cinza insolúvel em HCl, se > 5 % na matéria seca Humidade, se < 65 % ou > 82 %
4.1.10	Polpa de beterraba (sacarina) seca	Produto do fabrico de açúcar constituído por fatias de beterraba sacarina extraídas com água e secas.	Cinza insolúvel em HCl, se > 3,5 % na matéria seca Açúcares totais, expressos em sacarose, se > 10,5 %
4.1.11	Polpa prensada seca de beterraba (sacarina) melaçada	Produto do fabrico de açúcar constituído por fatias de beterraba sacarina extraídas com água e secas com adição de melaços.	Cinza insolúvel em HCl, se > 3,5 % na matéria seca Açúcares totais, expressos em sacarose

Número	Designação	Descrição	Declarações obrigatórias
4.1.12	Xarope de açúcar	Produto obtido pelo processamento de açúcar e/ou melaços.	Açúcares totais, expressos em sacarose Humidade, se > 35 %
4.1.13	Pedaços de beterraba (sacarina) cozidos	Produto do fabrico de xarope de beterraba sacarina comestível, que pode ser prensado ou seco.	Se secagem: Cinza insolúvel em HCl, se > 3,5 % na matéria seca Se prensagem: Cinza insolúvel em HCl, se > 5 % na matéria seca Humidade, se < 50 %
4.1.14	Fruto-oligossacáridos	Produto obtido de açúcar de beterraba sacarina através de um processo enzimático.	Humidade, se > 28 %
4.2.1	Sumo de beterraba	Sumo obtido da prensagem de beterraba vermelha (<i>Beta vulgaris convar. crassa var. conditiva</i>) com subsequente concentração e pasteurização, mantendo o típico sabor e aroma do vegetal.	Humidade, se < 50 % ou > 60 % Cinza insolúvel em HCl, se > 3,5 % na matéria seca
4.3.1	Cenouras	Raiz da cenoura amarela ou vermelha <i>Daucus carota</i> L.	
4.3.2	Peles de cenoura, vaporizadas	Produto húmido da indústria de processamento de cenouras constituído pelas peles removidas da raiz da cenoura por tratamento com vapor às quais pode ser adicionada uma massa auxiliar de amido gelatinoso de cenoura. Teor máximo de humidade: 97 %.	Amido Fibra bruta Cinza insolúvel em HCl, se > 3,5 % na matéria seca Humidade, se < 87 % ou > 97 %
4.3.3	Raspas de cenoura	Produto húmido libertado por separação mecânica durante o processamento de cenouras constituído principalmente por cenouras secas e restos de cenouras. O produto pode ter sido submetido a tratamento térmico. Teor máximo de humidade: 97 %.	Amido Fibra bruta Cinza insolúvel em HCl, se > 3,5 % na matéria seca Humidade, se < 87 % ou > 97 %
4.3.4	Flocos de cenoura	Produto obtido pela flocculação de raízes de cenouras amarelas ou vermelhas, que é posteriormente seco.	
4.3.5	Cenouras secas	Raízes de cenouras amarelas ou vermelhas, independentemente da sua apresentação, que são posteriormente secas.	Fibra bruta
4.3.6	Alimento para animais à base de cenouras secas	Produto constituído pela polpa interna e pelas películas exteriores que são secas.	Fibra bruta
4.4.1	Raízes de chicória	Raízes de <i>Cichorium intybus</i> L.	
4.4.2	Coroas e pedúnculos de chicória	Produto fresco do processamento da chicória. É constituído principalmente por pedaços limpos de chicória e partes de folhas.	Cinza insolúvel em HCl, se > 3,5 % na matéria seca Humidade, se < 50 %
4.4.3	Sementes de chicória	Sementes de <i>Cichorium intybus</i> L.	
4.4.4	Polpa prensada de chicória	Produto do fabrico de inulina a partir de raízes de <i>Cichorium intybus</i> L. constituído por fatias de chicória mecanicamente prensadas e extractadas. Os hidratos de carbono (solúveis) da chicória e a água foram removidos parcialmente.	Fibra bruta Cinza insolúvel em HCl, se > 3,5 % na matéria seca Humidade, se < 65 % ou > 82 %
4.4.5	Polpa seca de chicória	Produto do fabrico de inulina a partir de raízes de <i>Cichorium intybus</i> L. constituído por fatias de chicória mecanicamente prensadas, extractadas e secas. Os hidratos de carbono (solúveis) da chicória foram extractados parcialmente.	Fibra bruta Cinza insolúvel em HCl, se > 3,5 % na matéria seca

Número	Designação	Descrição	Declarações obrigatórias
4.4.6	Raízes de chicória em pó	Produto obtido pelo corte, secagem e trituração de raízes de chicória.	Fibra bruta Cinza insolúvel em HCl, se > 3,5 % na matéria seca
4.4.7	Melaço de chicória	Produto do processamento da chicória obtido durante a produção de inulina e oligofrutose.	Proteína bruta Humidade, se < 20 % ou > 30 %
4.4.8	Vinassa de chicória	Produto do processamento da chicória obtido durante a refinação de inulina e oligofrutose.	Proteína bruta Humidade, se < 30 % ou > 40 %
4.4.9	Inulina de chicória	A inulina é um frutano extractado das raízes de <i>Cichorium intybus</i> L.	
4.4.10	Xarope de oligofrutose	Produto obtido a partir da hidrólise parcial da inulina de <i>Cichorium intybus</i> L.	Humidade, se < 20 % ou > 30 %
4.4.11	Oligofrutose seca	Produto obtido a partir da hidrólise parcial da inulina de <i>Cichorium intybus</i> L. e subsequente secagem.	
4.5.1	Alho seco	Pó de cor branca a amarela de alho puro triturado, <i>Allium sativum</i> L.	
4.6.1	Mandioca; [tapioca]; [cassava]	Raízes de <i>Manihot esculenta</i> Crantz, independentemente da sua apresentação.	Humidade, se < 60 % ou > 70 %
4.6.2	Mandioca seca	Raízes de mandioca, independentemente da sua apresentação, que são posteriormente secas.	Amido Cinza insolúvel em HCl, se > 3,5 % na matéria seca
4.7.1	Polpa de cebola	Produto húmido que é libertado durante o processamento de cebolas (género <i>Allium</i>) e é constituído por cascas e cebolas inteiras. Se for decorrente do processo de produção de óleo de cebola, nesse caso é constituído principalmente por restos cozidos de cebola.	Fibra bruta Cinza insolúvel em HCl, se > 3,5 % na matéria seca
4.7.2	Cebola frita	Pedaços de cebolas descascadas e raladas que são posteriormente fritos.	Fibra bruta Cinza insolúvel em HCl, se > 3,5 % na matéria seca Matéria gorda bruta
4.8.1	Batata	Tubérculos de <i>Solanum tuberosum</i> L.	Humidade, se < 72 % ou > 88 %
4.8.2	Batata descascada	Batatas às quais foi retirada a casca por tratamento com vapor.	Amido Fibra bruta Cinza insolúvel em HCl, se > 3,5 % na matéria seca
4.8.3	Casca de batata, vaporizada	Produto húmido da indústria de processamento de batatas constituído pelas cascas removidas por tratamento com vapor do tubérculo da batata, ao qual podem ser adicionados uma massa auxiliar de amido gelatinoso de batata. Pode ser esmagado.	Humidade, se < 82 % ou > 93 % Amido Fibra bruta Cinza insolúvel em HCl, se > 3,5 % na matéria seca
4.8.4	Fragmentos de batata crua	Produto libertado das batatas, que podem ter sido descascadas, durante a preparação de produtos à base de batata para consumo humano.	Humidade, se < 72 % ou > 88 % Amido Fibra bruta Cinza insolúvel em HCl, se > 3,5 % na matéria seca
4.8.5	Rasps de batata	Produto libertado por separação mecânica durante o processamento de batatas constituído principalmente por batatas secas e restos de batatas. O produto pode ter sido submetido a tratamento térmico.	Humidade, se < 82 % ou > 93 % Amido Fibra bruta Cinza insolúvel em HCl, se > 3,5 % na matéria seca

Número	Designação	Descrição	Declarações obrigatórias
4.8.6	Batata esmagada	Produto resultante da batata branqueada ou cozida e depois esmagada.	Amido Fibra bruta Cinza insolúvel em HCl, se > 3,5 % na matéria seca
4.8.7	Flocos de batata	Produto obtido por secagem em secador de rolos de batatas lavadas, descascadas ou não, e vaporizadas.	Amido Fibra bruta Cinza insolúvel em HCl, se > 3,5 % na matéria seca
4.8.8	Polpa de batata	Produto do fabrico de amido de batata constituído por extractado de batatas trituradas.	Humidade, se < 77 % ou > 88 %
4.8.9	Polpa de batata seca	Produto seco do fabrico de amido de batata constituído por extractado de batatas trituradas.	
4.8.10	Proteína de batata	Produto do fabrico do amido constituído principalmente por substâncias proteicas obtidas após a separação do amido.	Proteína bruta
4.8.11	Proteína de batata hidrolisada	Proteína obtida por uma hidrólise enzimática controlada da proteína da batata.	Proteína bruta
4.8.12	Proteína de batata fermentada	Produto obtido pela fermentação de proteína da batata e subsequente pulverização a seco.	Proteína bruta
4.8.13	Proteína fermentada de batata, líquida	Produto líquido obtido pela fermentação da proteína de batata.	Proteína bruta
4.8.14	Sumo de batata concentrado	Produto concentrado do fabrico do amido da batata constituído pela substância restante após remoção parcial da fibra, proteína e amido da polpa completa de batata e evaporação de parte da água.	Humidade, se < 50 % ou > 60 % Se humidade < 50 %: — Proteína bruta — Cinza bruta
4.8.15	Grânulos de batata	Batatas secas (batatas após lavagem, descasque, redução da dimensão – corte, floculação, etc. e remoção do teor de água).	
4.9.1	Batata doce	Tubérculos de <i>Ipomoea batatas</i> L., independentemente da sua apresentação.	Humidade, se < 57 % ou > 78 %
4.10.1	Alcachofra de Jerusalém; [Topinambur]	Tubérculos de <i>Helianthus tuberosus</i> L., independentemente da sua apresentação.	Humidade, se < 75 % ou > 80 %

5. Outras sementes e frutos e seus produtos derivados

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

Número	Designação	Descrição	Declarações obrigatórias
5.4.2	Polpa de maçã prensada; [Bagaço de maçã prensado]	Produto húmido obtido da produção de sumo de maçã ou da produção de cidra. É constituído principalmente pela polpa interna e pelas películas exteriores que são prensadas. Pode ter sido despectinizado.	Fibra bruta
5.4.3	Melaço de maçã	Produto obtido após produção de pectina de polpa de maçã. Pode ter sido despectinizado.	Proteína bruta Fibra bruta Matéria gorda bruta, se > 10 %
5.5.1	Sementes de beterraba sacarina	Sementes de beterraba sacarina.	
5.6.1	Trigo mouro	Sementes de <i>Fagopyrum esculentum</i> .	
5.6.2	Cascas e sêmea grosseira de trigo mouro	Produto obtido durante a moenda de grãos de trigo mouro.	Fibra bruta
5.6.3	Sêmea de trigo mouro	Produto do fabrico da farinha, obtido a partir de trigo mouro crivado. É constituído principalmente por partículas de endosperma, com fragmentos finos das camadas exteriores e várias partes do grão. Não pode conter mais de 10 % de fibra bruta.	Fibra bruta Amido
5.7.1	Sementes de couve-roxa	Sementes de <i>Brassica oleracea</i> var. <i>capitata</i> f. <i>Rubra</i> .	
5.8.1	Sementes de alpista	Sementes de <i>Phalaris canariensis</i> .	
5.9.1	Sementes de alcaravia	Sementes de <i>Carum carvi</i> L.	
5.12.1	Castanha partida	Produto da produção da farinha de castanha constituído principalmente por partículas de endosperma, com finos fragmentos de envelopes e alguns restos de castanhas (<i>Castanea</i> spp.).	Proteína bruta Fibra bruta
5.13.1	Polpa de citrinos	Produto obtido por prensagem de citrinos <i>Citrus</i> (L.) spp. ou durante a produção de sumo de citrinos. Pode ter sido despectinizado.	Fibra bruta
5.13.2	Polpa de citrinos seca	Produto obtido por prensagem de citrinos ou durante a produção de sumo de citrinos, que é posteriormente seco. Pode ter sido despectinizado.	Fibra bruta
5.14.1	Sementes de trevo violeta	Sementes de <i>Trifolium pratense</i> L.	
5.14.2	Sementes de trevo branco	Sementes de <i>Trifolium repens</i> L.	
5.15.1	Cascas de café	Produto obtido das sementes descascadas de <i>Coffea</i> .	Fibra bruta
5.16.1	Sementes de fidalguinhos	Sementes de <i>Centaurea cyanus</i> L.	
5.17.1	Sementes de pepino	Sementes de <i>Cucumis sativus</i> L.	
5.18.1	Sementes de cipreste	Sementes de <i>Cupressus</i> L.	
5.19.1	Tâmara	Frutos de <i>Phoenix dactylifera</i> L. Podem ser secos.	
5.19.2	Sementes de tâmara	Sementes inteiras de tamareira.	Fibra bruta
5.20.1	Sementes de funcho	Sementes de <i>Foeniculum vulgare</i> Mill.	
5.21.1	Figo	Frutos de <i>Ficus carica</i> L. Podem ser secos.	
5.22.1	Caroço de frutos ⁽⁸⁾	Produto constituído pelas sementes interiores comestíveis de um fruto de casca rija ou de prunóideas.	
5.22.2	Polpa de frutos ⁽⁸⁾	Produto obtido durante a produção de sumo de frutos e purés de frutos. Pode ter sido despectinizado.	Fibra bruta

Número	Designação	Descrição	Declarações obrigatórias
5.22.3	Polpa seca de frutos (*)	Produto obtido durante a produção de sumo de frutos e purés de frutos, que é posteriormente seco. Pode ter sido despectinizado.	Fibra bruta
5.23.1	Agrião picante	Sementes de <i>Lepidium sativum</i> L.	Fibra bruta
5.24.1	Sementes de gramíneas	Sementes de gramíneas das famílias <i>Poaceae</i> , <i>Cyperaceae</i> e <i>Juncaceae</i> .	
5.25.1	Grainha de uva	Grainhas separadas do bagaço de uva, antes da extracção do óleo.	Matéria gorda bruta Fibra bruta
5.25.2	Bagaço de grainha de uva por pressão	Produto obtido da extracção do óleo de grainhas de uva.	Fibra bruta
5.25.3	Bagaço de uva	Bagaço de uva, seco rapidamente após a extracção do álcool, do qual se separaram tanto quanto possível os engaços e grainhas.	Fibra bruta
5.26.1	Avelã	Fruto inteiro ou partido de <i>Corylus</i> (L.) spp., com ou sem películas.	
5.27.1	Pectina	Pectina extraída do material apropriado da planta.	
5.28.1	Sementes de perila	Sementes de <i>Perilla frutescens</i> L. e seus produtos da moenda.	
5.29.1	Pinhão	Sementes de <i>Pinus</i> (L.) spp.	
5.30.1	Pistácio	Frutos de <i>Pistacia vera</i> L.	
5.31.1	Sementes de plantago	Sementes de <i>Plantago</i> (L.) spp.	
5.32.1	Sementes de rábano	Sementes de <i>Raphanus sativus</i> L.	
5.33.1	Sementes de espinafres	Sementes de <i>Spinacia oleracea</i> L.	
5.34.1	Sementes de cardo	Sementes de <i>Carduus marianus</i> L.	
5.35.1	Resíduo de tomate [bagaço de tomate]	Produto obtido por prensagem de tomate <i>Solanum lycopersicum</i> L. durante a produção de sumo de tomate. É constituído principalmente por peles e sementes de tomate.	Fibra bruta
5.36.1	Sementes de milfolhada	Sementes de <i>Achillea millefolium</i> L.	

6. Forragens e outros alimentos grosseiros e seus produtos derivados

Número	Designação	Descrição	Declarações obrigatórias
6.1.1	Acelgas	Folhas de <i>Beta</i> spp.	
6.2.1	Plantas cerealíferas (*)	Plantas inteiras de espécies cerealíferas ou suas partes. Podem ser secas, frescas ou ensiladas.	
6.3.1	Palha de cereal (*)	Palhas de cereais.	
6.3.2	Palha de cereal tratada (*), (10)	Produto obtido por tratamento adequado de palhas de cereais.	Sódio, se tratada com NaOH
6.4.1	Farinha de trevo	Produto obtido por secagem e moenda de trevo <i>Trifolium</i> spp. Pode conter até 20 % de luzerna (<i>Medicago sativa</i> L. e <i>Medicago</i> var. <i>Martyn</i>) ou de outras plantas forrageiras que tenham sido secas e moídas juntamente com o trevo.	Proteína bruta Fibra bruta Cinza insolúvel em HCl, se > 3,5 % na matéria seca

Número	Designação	Descrição	Declarações obrigatórias
6.5.1	Farinha de forragem ⁽¹⁾ ; [Farinha de erva] ⁽¹⁾ ; [Farinha verde] ⁽¹⁾	Produto obtido por secagem, moenda e, em alguns casos, compactação de plantas forrageiras.	Proteína bruta Fibra bruta Cinza insolúvel em HCl, se > 3,5 % na matéria seca
6.6.1	Erva seca no campo [Feno]	Espécies de plantas secas no campo.	Cinza insolúvel em HCl, se > 3,5 % na matéria seca
6.6.2	Erva seca a alta temperatura	Produto obtido de plantas (qualquer variedade) que foram desidratadas artificialmente (sob qualquer forma).	Proteína bruta Fibra Cinza insolúvel em HCl, se > 3,5 % na matéria seca
6.6.3	Gramíneas, leguminosas e outras [forragens]	Culturas aráveis frescas, ensiladas ou secas constituídas por gramíneas, leguminosas ou outras, descritas normalmente como silagem, feno-silagem, feno ou forragem verde.	Cinza insolúvel em HCl, se > 3,5 % na matéria seca
6.7.1	Farinha de cânhamo	Farinha triturada de folhas secas de <i>Cannabis sativa</i> L.	Proteína bruta
6.7.2	Fibra de cânhamo	Produto obtido durante o processamento do cânhamo, de cor verde, seco e fibroso.	
6.8.1	Palha de fava forrageira	Palha de fava forrageira.	
6.9.1	Palha de linho	Palha de linho (<i>Linum usitatissimum</i> L.).	
6.10.1	Luzerna; [Alfafa]	Plantas da espécie <i>Medicago sativa</i> L. e <i>Medicago</i> var. <i>Martyn</i> ou suas partes.	Cinza insolúvel em HCl, se > 3,5 % na matéria seca
6.10.2	Luzerna seca no campo; [Alfafa seca no campo]	Luzerna seca no campo.	Cinza insolúvel em HCl, se > 3,5 % na matéria seca
6.10.3	Luzerna seca a alta temperatura; [Alfafa seca a alta temperatura]	Luzerna desidratada artificialmente sob qualquer forma.	Proteína bruta Fibra bruta Cinza insolúvel em HCl, se > 3,5 % na matéria seca
6.10.4	Luzerna extrudida; [Alfafa extrudida]	<i>Pellets</i> de alfafa que foram extrudidos.	
6.10.5	Farinha de luzerna; [Farinha de alfafa ⁽¹²⁾];	Produto obtido por secagem e moenda de luzerna. Pode conter até 20 % de trevo ou de outras plantas forrageiras secas e moídas juntamente com a luzerna.	Proteína bruta Fibra bruta Cinza insolúvel em HCl, se > 3,5 % na matéria seca
6.10.6	Bagaço de luzerna; [Bagaço de alfafa]	Produto seco obtido por prensagem do sumo de luzerna.	Proteína bruta Fibra bruta
6.10.7	Concentrado proteico de luzerna; [Concentrado proteico de alfafa]	Produto obtido por secagem artificial de fracções de sumo de luzerna obtido por prensagem, o qual foi separado por centrifugação e sujeito a tratamento térmico a fim de precipitar as proteínas.	Proteína bruta Caroteno
6.10.8	Solúveis de luzerna	Produto obtido após a extracção de proteínas do sumo de luzerna, que pode ser seco.	Proteína bruta
6.11.1	Silagem de milho	Plantas ou partes de plantas de <i>Zea mays</i> L. ssp. <i>mays</i> ensiladas.	
6.12.1	Palha de ervilha	Palha de <i>Pisum</i> spp.	

7. Outras plantas, algas e seus produtos derivados

Número	Designação	Descrição	Declarações obrigatórias
7.1.1	Algas ⁽¹³⁾	Algas, vivas ou processadas, independentemente da sua apresentação, incluindo algas frescas, refrigeradas ou congeladas.	Proteína bruta Matéria gorda bruta Cinza bruta
7.1.2	Algas secas ⁽¹³⁾	Produto obtido por secagem de algas. Pode ter sido lavado para reduzir o teor de iodo.	Proteína bruta Matéria gorda bruta Cinza bruta
7.1.3	Bagaço de algas extractado ⁽¹³⁾	Produto da indústria do óleo de algas, obtido por extracção de algas.	Proteína bruta Matéria gorda bruta Cinza bruta
7.1.4	Óleo de algas ⁽¹³⁾	Produto da indústria do óleo de algas, obtido por extracção.	Matéria gorda bruta Humidade, se > 1 %
7.1.5	Extracto de algas ⁽¹³⁾ ; [Fracção de algas] ⁽¹³⁾	Extracto aquoso ou alcoólico de algas que contém principalmente hidratos de carbono.	
7.2.6	Farinha de algas marinhas	Produto obtido por secagem e esmagamento de macro-algas, em especial de algas marinhas castanhas. Pode ter sido lavado para reduzir o teor de iodo.	Cinza bruta
7.3.1	Cascas ⁽⁶⁾	Cascas limpas e secas de árvores ou arbustos.	Fibra bruta
7.4.1	Flores ⁽⁶⁾ secas	Todas as partes de flores secas de plantas comestíveis e suas fracções.	Fibra bruta
7.5.1	Brócolos secos	Produto obtido por secagem de <i>Brassica oleracea</i> L. após lavagem, redução da dimensão (corte, floculação, etc.) e remoção do teor de água.	
7.6.1	Melaço de cana (de açúcar)	Produto xaroposo obtido durante o fabrico ou a refinação de açúcar de <i>Saccharum</i> L.	Açúcares totais, expressos em sacarose Humidade, se > 30 %
7.6.2	Melaço de cana (de açúcar) parcialmente desaçucarado	Produto obtido após nova extracção com recurso à utilização de água de sacarose de melaços de cana-de-açúcar.	Açúcares totais, expressos em sacarose Humidade, se > 28 %
7.6.3	Açúcar (de cana) [sacarose]	Açúcar extraído da cana de açúcar com recurso à utilização de água.	Sacarose
7.6.4	Bagaço de cana	Produto obtido durante a extracção com água do açúcar da cana-de-açúcar. É constituído principalmente por fibra.	Fibra bruta
7.7.1	Folhas secas ⁽⁶⁾	Folhas secas de plantas consumíveis e suas fracções.	Fibra bruta
7.8.1	Lenhinocelulose ⁽⁶⁾	Produto obtido por processamento mecânico de madeira bruta natural seca que é constituído principalmente por lenhinocelulose.	Fibra bruta
7.9.1	Raiz de alcaçuz	Raízes de <i>Glycyrrhiza</i> L.	
7.10.1	Hortelã	Produto obtido da secagem das partes aéreas de <i>Mentha apicata</i> , <i>Mentha piperita</i> ou <i>Mentha viridis</i> (L.), independentemente da sua apresentação.	
7.11.1	Espinafre seco	Produto obtido por secagem de <i>Spinacia oleracea</i> L., independentemente da sua apresentação.	
7.12.1	Ílca <i>schidigera</i>	<i>Yucca schidigera</i> Roehl. vaporizada.	Fibra bruta
7.13.1	Carvão vegetal; [carvão]	Produto obtido pela carbonização de matérias vegetais orgânicas.	Fibra bruta
7.14.1	Madeira ⁽⁶⁾	Madeira ou fibras de madeira madura não tratada quimicamente.	Fibra bruta

8. Produtos lácteos e seus produtos derivados

Número	Designação	Descrição	Declarações obrigatórias
8.1.1	Manteiga e produtos à base de manteiga	Manteiga e produtos obtidos pela produção ou processamento de manteiga (por ex., soro de manteiga), excepto quando mencionados separadamente.	Proteína bruta Matéria gorda bruta Lactose Humidade, se > 6 %
8.2.1	Leitelho / Concentrado de leitelho / Leitelho em pó ⁽¹⁴⁾	Produto obtido por butirificação da nata para separação da manteiga ou processo semelhante. Pode ser aplicada concentração ou secagem.	Proteína bruta Matéria gorda bruta Lactose Humidade, se > 6 %
8.3.1	Caseína	Produto obtido a partir de leite desnatado ou de leitelho, por secagem da caseína precipitada através de ácidos ou de coalho.	Proteína bruta Humidade, se > 10 %
8.4.1	Caseínatos	Produto extraído da coalhada ou da caseína através da utilização de substâncias neutralizantes e secagem.	Proteína bruta Humidade, se > 10 %
8.5.1	Queijo e produtos à base de queijo	Queijo e produtos feitos de queijo e de produtos à base de leite.	Proteína bruta Matéria gorda bruta
8.6.1	Colostro	Fluído excretado pelas glândulas mamárias de animais produtores de leite até cinco dias após o parto.	Proteína bruta
8.7.1	Subprodutos lácteos	Produtos obtidos da produção de produtos lácteos (incluindo, mas não se limitando a: restos de géneros alimentícios à base de produtos lácteos, impurezas decorrentes da centrifugação ou da separação, água branca, minerais do leite).	Humidade Proteína bruta Matéria gorda bruta Açúcares totais
8.8.1	Produtos lácteos fermentados	Produtos obtidos pela fermentação do leite (por ex., iogurte, etc.).	Proteína bruta Matéria gorda bruta
8.9.1	Lactose	Açúcar separado do leite ou do soro de leite por purificação e secagem.	Lactose Humidade, se > 5 %
8.10.1	Leite / Leite concentrado / Leite em pó ⁽¹⁴⁾	Secreção mamária normal obtida de uma ou mais ordenhas. Pode ser aplicada concentração ou secagem.	Proteína bruta Matéria gorda bruta Humidade, se > 5 %
8.11.1	Leite desnatado / Leite desnatado concentrado / Leite desnatado em pó ⁽¹⁴⁾	Leite cujo teor de matéria gorda foi reduzido por separação. Pode ser aplicada concentração ou secagem.	Proteína bruta Humidade, se > 5 %
8.12.1	Gordura do leite	Produto obtido pela desnatagem do leite.	Matéria gorda bruta
8.13.1	Proteína de leite em pó	Produto obtido por secagem dos constituintes proteicos extraídos do leite através de tratamento químico ou físico.	Proteína bruta Humidade, se > 8 %
8.14.1	Leite condensado e evaporado e seus produtos	Leite condensado e evaporado e produtos obtidos pela produção ou processamento destes produtos.	Proteína bruta Matéria gorda bruta Humidade, se > 5 %

Número	Designação	Descrição	Declarações obrigatórias
8.15.1	Permeato lácteo / Permeato lácteo em pó ⁽¹⁴⁾	Produto obtido pela filtração (ultra, nano ou micro) do leite (que atravessa a membrana) e do qual a lactose pode ter sido parcialmente removida. Pode ser aplicada osmose inversa e secagem.	Cinza bruta Proteína bruta Lactose Humidade, se > 8 %
8.16.1	Concentrado lácteo / Concentrado lácteo em pó ⁽¹⁴⁾	Produto obtido pela filtração (ultra, nano ou micro) do leite (retido pela membrana). Pode ser aplicada secagem.	Proteína bruta Cinza bruta Lactose Humidade, se > 8 %
8.17.1	Soro de leite / Soro de leite concentrado / Soro de leite em pó ⁽¹⁴⁾	Produto do fabrico de queijo, <i>quark</i> ou caseína ou processos semelhantes. Pode ser aplicada concentração ou secagem.	Proteína bruta Lactose Humidade, se > 8 % Cinza bruta
8.18.1	Soro de leite deslactosado / Soro de leite em pó deslactosado ⁽¹⁴⁾	Soro de leite ao qual foi parcialmente retirada a lactose. Pode ser aplicada secagem.	Proteína bruta Lactose Humidade, se > 8 % Cinza bruta
8.19.1	Proteína de soro de leite / Proteína de soro de leite em pó ⁽¹⁴⁾	Produto obtido por secagem dos constituintes proteicos extraídos do soro de leite através de tratamento químico ou físico. Pode ser aplicada secagem.	Proteína bruta Humidade, se > 8 %
8.20.1	Soro de leite desmineralizado, deslactosado / Soro de leite em pó desmineralizado, deslactosado ⁽¹⁴⁾	Soro de leite, ao qual se retiraram parcialmente a lactose e os minerais. Pode ser aplicada secagem.	Proteína bruta Lactose Cinza bruta Humidade, se > 8 %
8.21.1	Permeato de soro de leite / Permeato de soro de leite em pó ⁽¹⁴⁾	Produto obtido pela filtração (ultra, nano ou micro) do soro de leite (que atravessa a membrana) e do qual a lactose pode ter sido parcialmente removida. Pode ser aplicada osmose inversa e secagem.	Cinza bruta Proteína bruta Lactose Humidade, se > 8 %
8.22.1	Concentrado de soro de leite / Concentrado de soro de leite em pó ⁽¹⁴⁾	Produto obtido pela filtração (ultra, nano ou micro) do soro de leite (retido pela membrana). Pode ser aplicada secagem.	Proteína bruta Cinza bruta Lactose Humidade, se > 8 %

9. Produtos de animais terrestres e seus produtos derivados

Número	Designação	Descrição	Declarações obrigatórias
9.1.1	Subprodutos animais ⁽¹⁵⁾	Animais terrestres inteiros, ou partes de animais terrestres, de sangue quente frescos, congelados, cozidos, tratados com ácido ou secos.	Proteína bruta Matéria gorda bruta Humidade, se > 8 %
9.2.1	Gordura animal ⁽¹⁵⁾	Produto constituído por matéria gorda de animais terrestres de sangue quente.	Matéria gorda bruta Humidade, se > 1 %
9.3.1	Subprodutos apícolas	Mel, ceras de abelhas, geleia real, própolis, pólen, processados ou não processados.	Açúcares totais, expressos em sacarose

Número	Designação	Descrição	Declarações obrigatórias
9.4.1	Proteínas animais transformadas ⁽¹⁵⁾	Produto obtido por aquecimento, secagem e trituração da totalidade ou de partes de animais terrestres de sangue quente, dos quais a matéria gorda pode ter sido parcialmente extraída ou separada por processos físicos.	Proteína bruta Matéria gorda bruta Cinza bruta Humidade, se > 8 %
9.5.1	Proteínas derivadas da produção de gelatina ⁽¹⁵⁾	Proteínas animais secas de qualidade alimentar derivadas da produção de gelatina.	Proteína bruta Matéria gorda bruta Cinza bruta Humidade, se > 8 %
9.6.1	Proteínas animais hidrolisadas ⁽¹⁵⁾	Produto obtido por hidrólise química, microbiológica ou enzimática da proteína animal.	Proteína bruta Humidade, se > 8 %
9.7.1	Farinha de sangue ⁽¹⁵⁾	Produto derivado do tratamento térmico do sangue de animais de sangue quente abatidos.	Proteína bruta Humidade, se > 8 %
9.8.1	Produtos à base de sangue ⁽¹⁵⁾	Produtos derivados do sangue ou de fracções do sangue de animais de sangue quente abatidos; incluem-se aqui o plasma seco/congelado/líquido, o sangue total seco, os glóbulos vermelhos secos/congelados/líquidos ou as respectivas fracções e misturas.	Proteína bruta Humidade, se > 8 %
9.9.1	Restos de cozinha e mesa [Reciclagem de restos de cozinha e mesa]	Todos os restos alimentares de origem animal, incluindo óleos alimentares utilizados, provenientes de restaurantes, instalações de fornecimento de comidas e cozinhas, incluindo cozinhas centrais e cozinhas de casas particulares.	Proteína bruta Matéria gorda bruta Cinza bruta Humidade, se > 8 %
9.10.1	Colagénio ⁽¹⁵⁾	Produto à base de proteínas derivado de ossos, couros, peles e tendões de animais.	Proteína bruta Humidade, se > 8 %
9.11.1	Farinha de penas	Produto obtido por secagem e trituração de penas de animais abatidos, podendo ser hidrolisado.	Proteína bruta Humidade, se > 8 %
9.12.1	Gelatina ⁽¹⁵⁾	Proteínas naturais solúveis, coaguladas ou não, obtidas pela hidrólise parcial do colagénio produzido a partir de ossos, couros e peles e tendões e nervos de animais.	Proteína bruta Humidade, se > 8 %
9.13.1	Torresmos ⁽¹⁵⁾	Produto obtido do fabrico de sebo, banha e outras gorduras de origem animal extraídas ou separadas por processos físicos, fresco, congelado ou seco.	Proteína bruta Matéria gorda bruta Cinza bruta Humidade, se > 8 %
9.14.1	Produtos de origem animal ⁽¹⁵⁾	Produtos que já não se destinam ao consumo humano por razões comerciais ou devido a problemas de fabrico, defeitos de empacotamento ou outros defeitos dos quais não advenha nenhum risco para a saúde pública ou animal; com ou sem tratamento, fresco, congelado, seco.	Proteína bruta Matéria gorda bruta Humidade, se > 8 %
9.15.1	Ovos	Ovos inteiros de <i>Gallus gallus</i> L. com ou sem casca.	
9.15.2	Albúmen	Produto obtido de ovos após a separação das cascas e das gemas, pasteurizado e possivelmente desnaturado.	Proteína bruta Método de desnaturação, se aplicável
9.15.3	Ovoprodutos secos	Produtos constituídos por ovos secos pasteurizados, sem cascas, ou uma mistura de proporções variáveis de albúmen seca e de gema de ovo seca.	Proteína bruta Matéria gorda bruta Humidade, se > 5 %

Número	Designação	Descrição	Declarações obrigatórias
9.15.4	Ovos em pó açucarados	Ovos inteiros, ou partes de ovo, secos e açucarados.	Proteína bruta Matéria gorda bruta Humidade, se > 5 %
9.15.5	Cascas de ovo secas	Produto obtido de ovos de aves de capoeira após remoção do conteúdo (gema e clara). As cascas são secas.	Cinza bruta
9.16.1	Invertebrados terrestres ⁽¹⁵⁾	Invertebrados terrestres, ou partes de invertebrados terrestres, em todas as fases da vida, à excepção de espécies patogénicas para os seres humanos e os animais; com ou sem tratamento, frescos, congelados, secos.	

10. Peixes e outros animais aquáticos e seus produtos derivados

Número	Designação	Descrição	Declarações obrigatórias
10.1.1	Invertebrados aquáticos ⁽¹⁶⁾	Invertebrados marinhos ou de água doce, ou partes de invertebrados marinhos ou de água doce, em todas as fases da vida, à excepção de espécies patogénicas para os seres humanos e os animais; com ou sem tratamento, frescos, congelados, secos.	
10.2.1	Subprodutos de animais aquáticos ⁽¹⁶⁾	Provenientes de instalações ou unidades que preparam ou fabricam produtos para consumo humano; com ou sem tratamento, frescos, congelados, secos.	Proteína bruta Matéria gorda bruta Cinza bruta
10.3.1	Farinha de crustáceos	Produto obtido por aquecimento, prensagem e secagem de crustáceos inteiros, ou partes de crustáceos, incluindo camarões selvagens ou de piscicultura.	Proteína bruta Matéria gorda bruta Cinza bruta, se > 20 % Humidade, se > 8 %
10.4.1	Peixe ⁽¹⁷⁾	Peixe inteiro ou partes de peixe: fresco, congelado, cozido, tratado com ácido ou seco.	Proteína bruta Humidade, se > 8 %
10.4.2	Farinha de peixe ⁽¹⁷⁾	Produto obtido por aquecimento, prensagem e secagem de peixe inteiro, ou partes de peixe, aos quais podem ter sido adicionados novamente solúveis de peixe antes da secagem.	Proteína bruta Matéria gorda bruta Cinza bruta, se > 20 % Humidade, se > 8 %
10.4.3	Solúveis de peixe	Produto condensado obtido durante o fabrico de farinha de peixe, separado e estabilizado por acidificação ou secagem.	Proteína bruta Matéria gorda bruta Humidade, se > 5 %
10.4.4	Proteína de peixe hidrolisado	Produto obtido por hidrólise ácida de peixe inteiro, ou partes de peixe, concentrado frequentemente por secagem.	Proteína bruta Matéria gorda bruta Cinza bruta, se > 20 % Humidade, se > 8 %
10.4.5	Farinha de espinhas de peixe	Produto obtido por aquecimento, prensagem e secagem de partes de peixe. É constituído principalmente por espinhas de peixe.	Cinza bruta
10.4.6	Óleo de peixe	Óleo obtido de peixe, ou partes de peixe, com posterior centrifugação para remover a água (pode incluir pormenores específicos à espécie, por ex., óleo de fígado de bacalhau).	Matéria gorda bruta Humidade, se > 1 %

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

11. Minerais e seus produtos derivados

Número	Designação	Descrição	Declarações obrigatórias
11.1.1	Carbonato de cálcio ⁽¹⁸⁾ ; [Calcário]	Produto obtido através da trituração de fontes de carbonato de cálcio, como calcário, ou por precipitação com uma solução ácida.	Cálcio, cinza insolúvel em HCl, se > 5 %
11.1.2	Conchas marinhas calcárias	Produto de origem natural obtido a partir de conchas marinhas calcárias moídas ou granuladas, tais como conchas de ostras ou outras.	Cálcio, cinza insolúvel em HCl, se > 5 %
11.1.3	Carbonato de cálcio e magnésio	Mistura natural de carbonato de cálcio e de carbonato de magnésio.	Cálcio, magnésio, cinza insolúvel em HCl, se > 5 %
11.1.4	Maerl	Produto de origem natural obtido a partir de algas marinhas calcárias moídas ou granuladas.	Cálcio, cinza insolúvel em HCl, se > 5 %
11.1.5	Lithotamnion	Produto de origem natural obtido a partir de algas marinhas calcárias (<i>Phymatolithon calcareum</i> (Pall.)), moídas ou granuladas.	Cálcio, cinza insolúvel em HCl, se > 5 %
11.1.6	Cloreto de cálcio	Cloreto de cálcio de qualidade técnica.	Cálcio, cinza insolúvel em HCl, se > 5 %
11.1.7	Hidróxido de cálcio	Hidróxido de cálcio de qualidade técnica.	Cálcio, cinza insolúvel em HCl, se > 5 %

Número	Designação	Descrição	Declarações obrigatórias
11.1.8	Sulfato de cálcio anidro	Sulfato de cálcio anidro de qualidade técnica obtido pela trituração de sulfato de cálcio anidro ou pela desidratação de sulfato de cálcio di-hidratado.	Cálcio, cinza insolúvel em HCl, se > 5 %
11.1.9	Sulfato de cálcio hemi-hidratado	Sulfato de cálcio hemi-hidratado de qualidade técnica obtido pela desidratação parcial de sulfato de cálcio di-hidratado.	Cálcio, cinza insolúvel em HCl, se > 5 %
11.1.10	Sulfato de cálcio di-hidratado	Sulfato de cálcio di-hidratado de qualidade técnica obtido pela trituração de sulfato de cálcio di-hidratado ou pela hidratação de sulfato de cálcio hemi-hidratado.	Cálcio, cinza insolúvel em HCl, se > 5 %
11.1.11	Sais de cálcio de ácidos orgânicos ⁽¹⁹⁾	Sais de cálcio de ácidos orgânicos comestíveis com, pelo menos, 4 átomos de carbono.	Cálcio, ácido orgânico
11.1.12	Óxido de cálcio	Óxido de cálcio de qualidade técnica obtido da calcificação de calcário natural.	Cálcio, cinza insolúvel em HCl, se > 5 %
11.1.13	Gluconato de cálcio	Sal de cálcio do ácido glucónico expresso normalmente como $\text{Ca}(\text{C}_6\text{H}_{11}\text{O}_7)_2$ e suas formas hidratadas.	Cálcio, cinza insolúvel em HCl, se > 5 %
11.1.15	Sulfato / Carbonato de cálcio	Produto obtido durante o fabrico de carbonato de sódio.	Cálcio, cinza insolúvel em HCl, se > 5 %
11.1.16	Pidolato de cálcio	L-pidolato de cálcio de qualidade técnica.	Cálcio, cinza insolúvel em HCl, se > 5 %
11.2.1	Óxido de magnésio	Óxido de magnésio (MgO) calcinado com um teor de MgO não inferior a 70 %.	Magnésio, cinza insolúvel em HCl, se > 15 %
11.2.2	Sulfato de magnésio hepta-hidratado	Sulfato de magnésio ($\text{MgSO}_4 \times 7 \text{H}_2\text{O}$) de qualidade técnica.	Magnésio, enxofre, cinza insolúvel em HCl, se > 15 %
11.2.3	Sulfato de magnésio monohidratado	Sulfato de magnésio ($\text{MgSO}_4 \times \text{H}_2\text{O}$) de qualidade técnica.	Magnésio, enxofre, cinza insolúvel em HCl, se > 15 %
11.2.4	Sulfato de magnésio anidro	Sulfato de magnésio anidro (MgSO_4) de qualidade técnica.	Magnésio, enxofre, cinza insolúvel em HCl, se > 10 %
11.2.5	Propionato de magnésio	Propionato de magnésio de qualidade técnica.	Magnésio
11.2.6	Cloreto de magnésio	Cloreto de magnésio de qualidade técnica ou solução obtida pela concentração natural de água do mar após depósito do cloreto de sódio.	Magnésio, cloro, cinza insolúvel em HCl, se > 10 %
11.2.7	Carbonato de magnésio	Carbonato de magnésio natural.	Magnésio, cinza insolúvel em HCl, se > 10 %
11.2.8	Hidróxido de magnésio	Hidróxido de magnésio de qualidade técnica.	Magnésio, cinza insolúvel em HCl, se > 10 %
11.2.9	Sulfato de magnésio e potássio	Sulfato de magnésio e potássio de qualidade técnica.	Magnésio, potássio, cinza insolúvel em HCl, se > 10 %
11.2.10	Sais de magnésio de ácidos orgânicos ⁽¹⁹⁾	Sais de magnésio de ácidos orgânicos comestíveis com, pelo menos, 4 átomos de carbono.	Magnésio, ácido orgânico
11.3.1	Fosfato dicálcico ⁽²⁰⁾ ; [Hidrogeno-ortofosfato de cálcio]	Mono-hidrogenofosfato de cálcio de qualidade técnica obtido de ossos ou de fontes inorgânicas ($\text{CaHPO}_4 \times \text{H}_2\text{O}$). Ca/P > 1,2	Cálcio, fósforo total, P insolúvel em ácido cítrico a 2 %, se > 10 %, cinza insolúvel em HCl, se > 5 %

Número	Designação	Descrição	Declarações obrigatórias
11.3.2	Fosfato monodiválcico	Produto obtido quimicamente e composto de fosfato diválcico e de fosfato monodiválcico ($\text{CaHPO}_4 \cdot \text{Ca}(\text{H}_2\text{PO}_4)_2 \times \text{H}_2\text{O}$) $0,8 < \text{Ca/P} < 1,3$	Fósforo total, cálcio, P insolúvel em ácido cítrico a 2 %, se > 10 %
11.3.3	Fosfato monodiválcico; [Tetra-hidrogeno-diválcico-ortofosfato de cálcio]	Bis-(diválcico-hidrogenofosfato) de cálcio ($\text{Ca}(\text{H}_2\text{PO}_4)_2 \times \text{H}_2\text{O}$) de qualidade técnica. $\text{Ca/P} < 0,9$	Fósforo total, cálcio, P insolúvel em ácido cítrico a 2 %, se > 10 %
11.3.4	Fosfato diválcico; [Ortofosfato diválcico]	Fosfato diválcico de qualidade técnica obtido de ossos ou de fontes inorgânicas ($\text{Ca}_3(\text{PO}_4)_2 \times \text{H}_2\text{O}$). $\text{Ca/P} > 1,3$	Cálcio, fósforo total, P insolúvel em ácido cítrico a 2 %, se > 10 %
11.3.5	Fosfato de cálcio e magnésio	Fosfato de cálcio e magnésio de qualidade técnica.	Cálcio, magnésio, fósforo total, P insolúvel em ácido cítrico a 2 %, se > 10 %
11.3.6	Fosfato desfluoretado	Fosfato natural calcinado ou que tenha sofrido tratamento térmico necessário para eliminar as impurezas.	Fósforo total, cálcio, sódio, P insolúvel em ácido cítrico a 2 %, se > 10 %, cinza insolúvel em HCl, se > 5 %
11.3.7	Pirofosfato diválcico; [Difosfato diválcico]	Pirofosfato diválcico de qualidade técnica.	Fósforo total, cálcio, P insolúvel em ácido cítrico a 2 %, se > 10 %
11.3.8	Fosfato de magnésio	Produto constituído por fosfato monobásico e/ou dibásico e/ou tribásico de magnésio, de qualidade técnica.	Fósforo total, magnésio, P insolúvel em ácido cítrico a 2 %, se > 10 %, cinza insolúvel em HCl, se > 10 %
11.3.9	Fosfato de sódio, cálcio e magnésio	Produto constituído por fosfato de sódio, de cálcio e de magnésio de qualidade técnica.	Fósforo total, magnésio, cálcio, sódio, P insolúvel em ácido cítrico a 2 %, se > 10 %
11.3.10	Fosfato monossódico; [Diválcico-hidrogeno-ortofosfato de sódio]	Fosfato monossódico de qualidade técnica. ($\text{NaH}_2\text{PO}_4 \times \text{H}_2\text{O}$)	Fósforo total, sódio, P insolúvel em ácido cítrico a 2 %, se > 10 %
11.3.11	Fosfato dissódico; [Hidrogeno-ortofosfato dissódico]	Fosfato dissódico ($\text{Na}_2\text{HPO}_4 \times \text{H}_2\text{O}$) de qualidade técnica.	Fósforo total, sódio, P insolúvel em ácido cítrico a 2 %, se > 10 %
11.3.12	Fosfato trissódico; [Ortofosfato trissódico]	Fosfato trissódico (Na_3PO_4) de qualidade técnica.	Fósforo total, sódio, P insolúvel em ácido cítrico a 2 %, se > 10 %
11.3.13	Pirofosfato de sódio; [Difosfato tetrassódico]	Pirofosfato de sódio de qualidade técnica.	Fósforo total, sódio, P insolúvel em ácido cítrico a 2 %, se > 10 %
11.3.14	Fosfato monopotássico; [Diválcico-hidrogeno-ortofosfato de potássio]	Fosfato monopotássico ($\text{KH}_2\text{PO}_4 \times \text{H}_2\text{O}$) de qualidade técnica.	Fósforo total, potássio, P insolúvel em ácido cítrico a 2 %, se > 10 %
11.3.15	Fosfato dipotássico; [Diválcico-hidrogeno-ortofosfato dipotássico]	Fosfato dipotássico ($\text{K}_2\text{HPO}_4 \times \text{H}_2\text{O}$) de qualidade técnica.	Fósforo total, potássio, P insolúvel em ácido cítrico a 2 %, se > 10 %
11.3.16	Fosfato de cálcio e de sódio	Fosfato de cálcio e sódio de qualidade técnica.	Fósforo total, cálcio, sódio, P insolúvel em ácido cítrico a 2 %, se > 10 %

Número	Designação	Descrição	Declarações obrigatórias
11.3.17	Fosfato monoamónico; [Di-hidrogeno-ortofosfato de amónio]	Fosfato monoamónico ($\text{NH}_4\text{H}_2\text{PO}_4$) de qualidade técnica.	Azoto total, fósforo total, P insolúvel em ácido cítrico a 2 %, se > 10 %
11.3.18	Fosfato diamónico; [Hidrogeno-ortofosfato de diamónio]	Fosfato diamónico ($(\text{NH}_4)_2\text{HPO}_4$) de qualidade técnica.	Azoto total Fósforo total P insolúvel em ácido cítrico a 2 %, se > 10 %
11.3.19	Tripolifosfato de sódio; [Trifosfato pentassódico]	Tripolifosfato de sódio de qualidade técnica.	Fósforo total Sódio P insolúvel em ácido cítrico a 2 %, se > 10 %
11.3.20	Fosfato de sódio e magnésio	Fosfato de sódio e magnésio de qualidade técnica.	Fósforo total, magnésio, sódio, P insolúvel em ácido cítrico a 2 %, se > 10 %
11.3.21	Hipofosfito de magnésio	Hipofosfito de magnésio ($\text{Mg}(\text{H}_2\text{PO}_2)_2 \times 6\text{H}_2\text{O}$) de qualidade técnica.	Magnésio Fósforo total P insolúvel em ácido cítrico a 2 %, se > 10 %
11.3.22	Farinha de ossos degelatinizados	Ossos degelatinizados, esterilizados e triturados, aos quais foi extraída a matéria gorda.	Fósforo total, cálcio, cinza insolúvel em HCl, se > 10 %
11.3.23	Cinza de ossos	Resíduos minerais da incineração, combustão ou gaseificação de subprodutos animais.	Fósforo total, cálcio, cinza insolúvel em HCl, se > 10 %
11.4.1	Cloreto de sódio (¹⁸)	Cloreto de sódio de qualidade técnica ou produto obtido da cristalização evaporativa de água salgada (sal de vácuo) ou evaporação de água do mar (sal marinho) ou trituração do sal-gema.	Sódio, cinza insolúvel em HCl, se > 10 %
11.4.2	Bicarbonato de sódio [Hidrogenocarbonato de sódio]	Bicarbonato de sódio (NaHCO_3) de qualidade técnica.	Sódio, cinza insolúvel em HCl, se > 10 %
11.4.3	(Bi)carbonato de sódio/amónio [(Hidrogeno)carbonato de sódio/amónio]	Produto obtido durante a produção de carbonato de sódio e bicarbonato de sódio com vestígios de bicarbonato de amónio (máx. 5 % de bicarbonato de amónio).	Sódio, cinza insolúvel em HCl, se > 10 %
11.4.4	Carbonato de sódio	Carbonato de sódio (Na_2CO_3) de qualidade técnica.	Sódio, cinza insolúvel em HCl, se > 10 %
11.4.5	Sesquicarbonato de sódio [Hidrogeno-di-carbonato trissódico]	Sesquicarbonato de sódio ($\text{Na}_3\text{H}(\text{CO}_3)_2$) de qualidade técnica.	Sódio, cinza insolúvel em HCl, se > 10 %
11.4.6	Sulfato de sódio	Sulfato de sódio de qualidade técnica.	Sódio, cinza insolúvel em HCl, se > 10 %
11.4.7	Sais de sódio de ácidos orgânicos	Sais de sódio de ácidos orgânicos comestíveis com, pelo menos, 4 átomos de carbono.	Sódio, ácido orgânico
11.5.1	Cloreto de potássio	Cloreto de potássio de qualidade técnica ou produto obtido pela trituração de fontes naturais de cloreto de potássio.	Potássio, cinza insolúvel em HCl, se > 10 %
11.5.2	Sulfato de potássio	Sulfato de potássio (K_2SO_4) de qualidade técnica.	Potássio, cinza insolúvel em HCl, se > 10 %

Número	Designação	Descrição	Declarações obrigatórias
11.5.3	Carbonato de potássio	Carbonato de potássio (K_2CO_3) de qualidade técnica.	Potássio, cinza insolúvel em HCl, se > 10 %
11.5.4	Bicarbonato de potássio; [Hidrogenocarbonato de potássio]	Bicarbonato de potássio ($KHCO_3$) de qualidade técnica.	Potássio, cinza insolúvel em HCl, se > 10 %
11.5.5	Sais de potássio de ácidos orgânicos ⁽¹⁹⁾	Sais de potássio de ácidos orgânicos comestíveis com, pelo menos, 4 átomos de carbono.	Potássio, ácido orgânico
11.6.1	Flor-de-enxofre	Pó de qualidade técnica obtido de depósitos naturais do mineral. Produto também obtido da refinação do petróleo, tal como executada por fabricantes de enxofre.	Enxofre
11.7.1	Atapulgite	Mineral natural de magnésio, alumínio e silício.	Magnésio
11.7.2	Quartzo	Mineral natural obtido pela trituração de fontes de quartzo.	
11.7.3	Cristobalite	Dióxido de silício obtido da recristalização do quartzo.	
11.8.1	Sulfato de amónio	Sulfato de amónio ($(NH_4)_2SO_4$) de qualidade técnica obtido por síntese química.	Azoto expresso em proteína bruta, enxofre
11.8.2	Solução de sulfato de amónio	Sulfato de amónio em solução aquosa contendo, pelo menos, 35 % de sulfato de amónio.	Azoto expresso em proteína bruta
11.8.3	Sais de amónio de ácidos orgânicos	Sais de amónio de ácidos orgânicos comestíveis com, pelo menos, 4 átomos de carbono.	Azoto expresso em proteína bruta, ácido orgânico
11.8.4	Lactato de amónio	Lactato de amónio ($CH_3CHOHCOONH_4$). Inclui o lactato de amónio produzido por fermentação do soro de leite com <i>Lactobacillus delbrueckii</i> ssp. <i>bulgaricus</i> , contendo, pelo menos, 44 % de azoto expresso em proteína bruta.	Azoto expresso em proteína bruta, cinzas brutas
11.8.5	Acetato de amónio	Acetato de amónio (CH_3COONH_4) em solução aquosa contendo, pelo menos, 55 % de acetato de amónio.	Azoto expresso em proteína bruta

12. (SUB)produtos da fermentação de microrganismos cujas células foram inactivadas ou mortas

Número	Designação	Descrição	Declarações obrigatórias
12.1	Produtos obtidos da biomassa de microrganismos específicos desenvolvidos em determinados substratos		
12.1.1	Proteína de <i>Methylophilus methylotrophus</i>	Produto proteico de fermentação obtido pela cultura de <i>Methylophilus methylotrophus</i> (NCIMB estirpe 10.515) em metanol, sendo a proteína bruta de, pelo menos, 68 % e o índice de reflexão superior a 50.	Proteína bruta Cinza bruta Matéria gorda bruta
12.1.2	Proteína de <i>Methylococcus capsulatus</i> (Bath), <i>Alcaligenes acidovorans</i> , <i>Bacillus brevis</i> e <i>Bacillus firmus</i>	Produto proteico de fermentação com <i>Methylococcus capsulatus</i> (Bath) (NCIMB estirpe 11132), <i>Alcaligenes acidovorans</i> (NCIMB estirpe 12387), <i>Bacillus brevis</i> (NCIMB estirpe 13288) e <i>Bacillus firmus</i> (NCIMB estirpe 13280) em gás natural (cerca de 91 % metano, 5 % etano, 2 % propano, 0,5 % isobutano, 0,5 % n-butano), amónio e sais minerais, sendo a proteína bruta de, pelo menos, 65 %.	Proteína bruta Cinza bruta Matéria gorda bruta

Número	Designação	Descrição	Declarações obrigatórias
12.1.3	Proteína bacteriana de <i>Escherichia coli</i>	Produto proteico, subproduto da produção de aminoácidos por cultura de <i>Escherichia coli</i> K12 em substratos de origem vegetal ou química, amónio ou sais minerais; pode ser hidrolisado.	Proteína bruta
12.1.4	Proteína bacteriana de <i>Corynebacterium glutamicum</i>	Produto proteico, subproduto da produção de aminoácidos por cultura de <i>Corynebacterium glutamicum</i> em substratos de origem vegetal ou química, amónio ou sais minerais; pode ser hidrolisado.	Proteína bruta
12.1.5	Leveduras e produtos semelhantes; [Levedura de cerveja] [Produto da levedura]	Todas as leveduras e partes de leveduras obtidas de <i>Saccharomyces cerevisiae</i> , <i>Saccharomyces carlsbergensis</i> , <i>Kluyveromyces lactis</i> , <i>Kluyveromyces fragilis</i> , <i>Torulaspota delbrueckii</i> , <i>Candida utilis/Pichia jadinii</i> , <i>Saccharomyces uvarum</i> , <i>Saccharomyces ludwigii</i> ou <i>Brettanomyces</i> ssp. ⁽²¹⁾ , em substratos na sua maioria de origem vegetal, tais como melaços, xarope de açúcar, álcool, resíduos de destilaria, cereais e produtos contendo amido, sumo de fruta, soro de leite, ácido láctico, açúcar, fibras vegetais hidrolisadas e nutrientes da fermentação, tais como amónio ou sais minerais.	Humidade, se < 75 % ou > 97 % Se humidade < 75 %: Proteína bruta
12.1.6	Silagem de micélio obtido da produção de penicilina	Micélio (compostos azotados), subproduto húmido da produção de penicilina por <i>Penicillium chrysogenum</i> (ATCC48271), em diferentes fontes de hidratos de carbono e seus hidrolisados, tratado termicamente e ensilado por <i>Lactobacillus brevis</i> , <i>plantarum</i> , <i>sake</i> , <i>collenoides</i> e <i>Streptococcus lactis</i> para inactivar a penicilina, sendo o azoto expresso em proteína bruta de, pelo menos, 7 %.	Azoto expresso em proteína bruta, cinza bruta
12.2	Outros subprodutos da fermentação		
12.2.1	Vinassa [melaços condensados solúveis]	Subprodutos derivados do processamento industrial de mostos resultantes de processos de fermentação tais como o fabrico de álcool, ácidos orgânicos e leveduras. São compostos pela fracção líquida/pasta obtida após a separação dos mostos de fermentação. Podem também incluir células mortas e/ou partes de células mortas dos microrganismos de fermentação utilizados. Os substratos são, na sua maioria, de origem vegetal, tais como melaços, xarope de açúcar, álcool, resíduos de destilaria, cereais e produtos contendo amido, sumo de fruta, soro de leite, ácido láctico, açúcar, fibras vegetais hidrolisadas e nutrientes da fermentação, tais como amónio ou sais minerais.	Proteína bruta Substrato e indicação do processo de produção, consoante o caso.
12.2.2	Subprodutos da produção de ácido L-glutâmico	Subprodutos líquidos concentrados da produção de ácido L-glutâmico pela fermentação com <i>Corynebacterium melassecola</i> num substrato composto de sacarose, melaços, produtos amiláceos e seus hidrolisados, sais de amónio e outros compostos azotados.	Proteína bruta
12.2.3	Subprodutos da produção de monoclóridrato de L-lisina com <i>Brevibacterium lactofermentum</i>	Subprodutos líquidos concentrados da produção de monoclóridrato de L-lisina pela fermentação com <i>Brevibacterium lactofermentum</i> num substrato composto de sacarose, melaços, produtos amiláceos e seus hidrolisados, sais de amónio e outros compostos azotados.	Proteína bruta
12.2.4	Subprodutos da produção de aminoácidos com <i>Corynebacterium glutamicum</i>	Subprodutos líquidos da produção de aminoácidos por fermentação com <i>Corynebacterium glutamicum</i> em substrato de origem vegetal ou química, amónio ou sais minerais.	Proteína bruta Cinza bruta
12.2.5	Subprodutos da produção de aminoácidos com <i>Escherichia coli</i> K12	Subprodutos líquidos da produção de aminoácidos por fermentação com <i>Escherichia coli</i> K12 em substrato de origem vegetal ou química, amónio ou sais minerais.	Proteína bruta Cinza bruta
12.2.6	Subproduto da produção de enzimas com <i>Aspergillus niger</i>	Subproduto da fermentação de <i>Aspergillus niger</i> em trigo e malte para a produção de enzimas.	Proteína bruta

13. Diversos

Número	Designação	Descrição	Declarações obrigatórias
13.1.1	Produtos de padaria e do fabrico de massas alimentícias	Produtos obtidos durante e a partir da produção de pão, biscoitos, bolachas ou massas alimentícias. Podem ser secos.	Amido Açúcares totais, expressos em sacarose, Matéria gorda bruta, se > 5 %
13.1.2	Produtos da indústria da pastelaria	Produtos obtidos durante e a partir da produção de pastéis e bolos. Podem ser secos.	Amido Açúcares totais, expressos em sacarose, Matéria gorda bruta, se > 5 %
13.1.3	Produtos do fabrico de cereais de pequeno-almoço	Substâncias ou produtos destinados ou sempre que seja razoável esperar o seu consumo pelos seres humanos nas suas formas processadas, parcialmente processadas ou não processadas. Podem ser secos.	Proteína bruta, se > 10 % Fibra bruta Matéria gorda bruta, se > 10 % Amido, se > 30 % Açúcares totais, expressos em sacarose, se > 10 %
13.1.4	Produtos da indústria da confeitaria	Produtos obtidos durante e a partir da produção de doces, incluindo chocolate. Podem ser secos.	Amido Matéria gorda bruta, se > 5 % Açúcares totais, expressos em sacarose
13.1.5	Produtos da indústria dos gelados	Produtos obtidos durante a produção de gelados. Podem ser secos.	Amido Açúcares totais, expressos em sacarose, Matéria gorda bruta
13.1.6	Produtos e subprodutos do processamento de frutos e legumes frescos ⁽²²⁾	Produtos obtidos durante o processamento de frutos e legumes frescos (incluindo películas, pedaços inteiros de frutos/legumes e suas misturas). Podem ter sido secos ou congelados.	Amido Fibra bruta Matéria gorda bruta, se > 5 % Cinza insolúvel em HCl, se > 3,5 %
13.1.7	Produtos do processamento de plantas ⁽²²⁾	Produtos obtidos da congelação ou secagem de plantas inteiras ou respectivas partes.	Fibra bruta
13.1.8	Produtos do processamento de especiarias e condimentos ⁽²²⁾	Produtos obtidos da congelação ou secagem de especiarias e condimentos ou respectivas partes.	Proteína bruta, se > 10 % Fibra bruta Matéria gorda bruta, se > 10 % Amido, se > 30 % Açúcares totais, expressos em sacarose, se > 10 %
13.1.9	Produtos do processamento de ervas aromáticas ⁽²²⁾	Produtos obtidos do esmagamento, trituração, congelação ou secagem de ervas aromáticas ou respectivas partes.	Fibra bruta
13.1.10	Produtos da indústria do processamento da batata	Produtos obtidos durante o processamento da batata. Podem ter sido secos ou congelados.	Amido Fibra bruta Matéria gorda bruta, se > 5 % Cinza insolúvel em HCl, se > 3,5 %

Número	Designação	Descrição	Declarações obrigatórias
13.1.11	Produtos e subprodutos da produção de molhos	Substâncias da produção de molhos destinados ou sempre que seja razoável esperar o seu consumo pelos seres humanos nas suas formas processadas, parcialmente processadas ou não processadas. Podem ser secos.	Matéria gorda bruta
13.1.12	Produtos e subprodutos da indústria dos <i>snacks</i>	Produtos e subprodutos da indústria dos <i>snacks</i> obtido durante e da produção de <i>snacks</i> – batatas fritas, <i>snacks</i> à base de batata e/ou cereais (<i>snacks</i> extrudidos directamente, à base de massa e granulados) e frutos de casca rija.	Matéria gorda bruta
13.1.13	Produtos da indústria dos alimentos prontos a consumir	Produto obtido durante a produção de alimentos prontos a consumir. Podem ser secos.	Matéria gorda bruta, se > 5 %
13.1.14	Subprodutos de plantas da produção de bebidas espirituosas	Produtos sólidos de plantas (incluindo bagas e sementes como o anis) obtidos após maceração destas plantas numa solução alcoólica ou após evaporação/destilação do álcool, ou ambos, na elaboração de aromas para a produção de bebidas espirituosas. Estes produtos têm de ser destilados para eliminar o resíduo alcoólico.	Proteína bruta, se > 10 % Fibra bruta Matéria gorda bruta, se > 10 %
13.1.15	Cerveja para alimentação animal	Produto do processo de fabrico de cerveja invendável como bebida para consumo humano.	Teor de álcool
13.2.1	Açúcar caramelizado	Produto obtido pelo aquecimento controlado de qualquer açúcar.	Açúcares totais expressos em sacarose
13.2.2	Dextrose	Produto obtido após hidrólise do amido e constituído por glucose purificada e cristalizada, com ou sem água de cristalização.	Açúcares totais expressos em sacarose
13.2.3	Frutose	Frutose em pó cristalino purificado. É obtida a partir da glucose do xarope de glucose com recurso à glucose isomerase e a partir da inversão da sacarose.	Açúcares totais expressos em sacarose
13.2.4	Xarope de glucose	Solução aquosa purificada e concentrada de sacáridos nutritivos obtido por hidrólise do amido.	Açúcares totais Humidade, se > 30 %
13.2.5	Melaço de glucose	Produto obtido durante o processo de refinação dos xaropes de glucose.	Açúcares totais
13.2.6	Xilose	Açúcar extraído da madeira	
13.2.7	Lactulose	Dissacárido (4-O-D-galactopiranosil-D-frutose) semi-sintético obtido da lactose por isomerização da glucose para frutose. Presente em leite e produtos lácteos sujeitos a tratamento térmico.	Lactulose
13.2.8	Glucosamina (quitosamina)	Aminoaçúcar (açúcares simples) que são parte da estrutura dos polissacáridos quitosano e quitina. São produzidos pela hidrólise de exoesqueletos de crustáceos e outros artrópodes ou por fermentação de grãos de milho ou trigo.	Sódio ou potássio, consoante o caso
13.3.1	Amido ⁽²³⁾	Amido de qualidade técnica.	Amido
13.3.2	Amido ⁽²³⁾ pré-gelatinizado	Produto constituído por amido expandido por tratamento térmico	Amido
13.3.3	Mistura de amido ⁽²³⁾	Produto constituído por amido alimentar nativo e/ou modificado obtido de diferentes fontes botânicas.	Amido
13.3.4	Bagaço de hidrolisados de amido ⁽²³⁾	Produto da hidrólise do amido. É constituído por proteína, matéria gorda e auxiliares de filtração (por ex., terra de diatomáceas, fibras de madeira).	Humidade, se < 25 % ou > 45 % Se humidade < 25 %: — Matéria gorda bruta — Proteína bruta

Número	Designação	Descrição	Declarações obrigatórias
13.3.5	Dextrina	Amido parcialmente hidrolisado por ácidos.	
13.3.6	Maltodextrina	Amido parcialmente hidrolisado.	
13.4.1	Polidextrose	Polímeros de glucose ligados de forma aleatória produzidos por polimerização térmica de D-glucose.	
13.5.1	Poliósidos	Produto obtido pela hidrogenação ou fermentação, constituído por monossacáridos, dissacáridos, oligossacáridos ou polissacáridos reduzidos.	
13.5.2	Isomalte	Álcool de açúcar obtido da sacarose após conversão enzimática e hidrogenação.	
13.5.3	Manitol	Produto obtido pela hidrogenação ou fermentação e constituído por glucose e/ou frutose reduzidas.	
13.5.4	Xilitol	Produto obtido pela hidrogenação e fermentação de xilose.	
13.5.5	Sorbitol	Produto obtido pela hidrogenação de glucose.	
13.6.1	Ácidos gordos ⁽²⁴⁾	Produto obtido durante a desacidificação, através de lixívia, ou por destilação de óleos e matérias gordas de origem vegetal ou animal não especificada. É também um produto obtido por várias formas de processar matérias gordas e óleos, tal como executadas por fabricantes de ácidos gordos.	Matéria gorda bruta Humidade, se > 1 %
13.6.2	Ácidos gordos esterificados com glicerol ⁽²⁴⁾	Glicéridos obtidos pela esterificação de glicerol de origem vegetal com ácidos gordos.	Humidade, se > 1 % Matéria gorda bruta
13.6.3	Mono e diglicéridos de ácidos gordos ⁽²⁴⁾	Mistura de mono, di e triésteres de glicerol de ácidos gordos presentes nos óleos e matérias gordas alimentares. Podem conter pequenas quantidades de ácidos gordos e de glicerol livres.	Matéria gorda bruta
13.6.4	Sais de ácidos gordos ⁽²⁴⁾	Produto obtido por reacção de ácidos gordos contendo, pelo menos, quatro átomos de carbono com compostos de cálcio, de magnésio, de sódio ou de potássio.	Matéria gorda bruta (após hidrólise) Humidade Ca ou Na ou K ou Mg (consoante o caso)
13.7.1	Sulfato de condroitina	Produto obtido por extracção de tendões, ossos e outros tecidos animais contendo cartilagem e tecidos conjuntivos moles.	Sódio
13.8.1	Glicerina bruta	Produto obtido da produção de biodiesel (ésteres metílicos ou etílicos de ácidos gordos), obtido por transesterificação de óleos e matérias gordas de origem vegetal ou animal não especificada. Podem permanecer na glicerina sais minerais e orgânicos. (Teor máximo de metanol: 0,2 %). É também um produto do processamento oleoquímico de matérias gordas e óleos minerais, incluindo transesterificação, hidrólise ou saponificação.	Glicerol Potássio Sódio
13.8.2	Glicerina	Produto obtido da produção de biodiesel (ésteres metílicos ou etílicos de ácidos gordos), obtido por transesterificação de óleos e matérias gordas de origem vegetal ou animal não especificada com subsequente refinação da glicerina. (Teor mínimo de glicerol: 99 % da matéria seca). É também um produto do processamento oleoquímico de óleos e matérias gordas minerais, incluindo transesterificação, hidrólise ou saponificação.	Glicerol Potássio Sódio

Número	Designação	Descrição	Declarações obrigatórias
13.9.1	Metil-sulfonil-metano	Composto organo-sulfuroso ((CH ₃) ₂ SO ₂) obtido por processo sintético que é idêntico à forma natural que existe nas plantas.	Enxofre
13.10.1	Turfa	Produto da decomposição natural de plantas (principalmente <i>Sphagnum</i>) em meio anaeróbico e oligotrófico.	Fibra bruta
13.11.1	Propilenoglicol	Também designado 1,2-propanodiol ou propano-1,2-diol, um composto orgânico (um diol ou álcool duplo) com a fórmula química C ₃ H ₈ O ₂ . É um líquido viscoso com ligeiro sabor adocicado, higroscópico e miscível com água, acetona e clorofórmio.	Propilenoglicol

⁽¹⁾ Esta designação pode ser completada com a espécie de cereal.

⁽²⁾ De notar que, em língua inglesa, «maize» pode igualmente ser referido como «corn». Esta referência é válida para todos os produtos à base de milho.

⁽³⁾ Sempre que este produto tenha sido submetido a uma moagem fina, o termo qualificativo «fina» pode ser aditado à designação ou a designação pode ser substituída por uma denominação correspondente.

⁽⁴⁾ A designação pode ser completada com a espécie de cereal.

⁽⁵⁾ Quando adequado, pode juntar-se à designação a expressão «baixo teor de glucosinolatos», na aceção da legislação da União Europeia. Esta referência é válida para todos os produtos à base de sementes de colza.

⁽⁶⁾ Esta designação deve ser completada com a espécie vegetal.

⁽⁷⁾ Esta designação deve ser completada com a natureza do tratamento térmico efectuado.

⁽⁸⁾ Esta designação deve ser completada com uma descrição mais exacta do fruto.

⁽⁹⁾ A espécie da planta deve constar da designação.

⁽¹⁰⁾ Esta designação deve ser completada com a natureza do tratamento efectuado.

⁽¹¹⁾ Esta designação pode ser completada com a espécie de planta forrageira.

⁽¹²⁾ O termo «farinha» pode ser substituído por «pellets». O método de secagem também pode ser indicado na designação.

⁽¹³⁾ Esta designação deve ser completada com a espécie.

⁽¹⁴⁾ Estas expressões não são sinónimas e diferem essencialmente em termos do teor de humidade; utilizar a respectiva expressão, conforme adequado.

⁽¹⁵⁾ Esta designação deve ser completada, conforme adequado, por:

- espécie animal e/ou
- parte do produto animal e/ou
- a espécie animal processada (por exemplo, suína, ruminante, aviária) e/ou
- a designação da espécie animal não processada no respeito da proibição da reciclagem intra-espécies (por ex., isento de aves de capoeira) e/ou
- as matérias processadas (por ex., osso, elevado ou reduzido teor de cinzas) e/ou o processo utilizado (por ex., desengorduramento, refinação).

⁽¹⁶⁾ Esta designação deve ser completada com a espécie.

⁽¹⁷⁾ Esta designação deve ser completada com a espécie sempre que produzida a partir de peixe de piscicultura.

⁽¹⁸⁾ A natureza da fonte pode substituir ou ser incluída na designação.

⁽¹⁹⁾ Esta designação deve ser alterada ou completada para especificar o ácido orgânico.

⁽²⁰⁾ A designação pode ser completada com o processo de fabrico.

⁽²¹⁾ A designação habitual das estirpes de leveduras pode variar da taxonomia científica, pelo que podem também ser utilizados sinónimos das estirpes de leveduras enunciadas.

⁽²²⁾ Esta designação deve ser completada com a espécie do fruto, do legume, da planta, das especiarias e das ervas aromáticas, consoante o caso.

⁽²³⁾ Esta designação pode ser completada com a indicação da origem botânica.

⁽²⁴⁾ Esta designação deve ser alterada ou completada para especificar os ácidos gordos utilizados.