

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA**Portaria n.º 329-A/92**

de 9 de Abril

Considerando o Decreto-Lei n.º 20/92, de 8 de Fevereiro, que estabelece a base jurídica da comercialização de alimentos simples para animais;

Considerando a necessidade de aprovar a adequada regulamentação do referido diploma;

Considerando, por último, que o Conselho Consultivo de Alimentação Animal foi ouvido sobre a matéria constante do presente diploma, nos termos do artigo 4.º do Decreto-Lei n.º 372/87, de 5 de Dezembro:

Manda o Governo, pelo Ministro da Agricultura, ao abrigo do n.º 4 do artigo 3.º do Decreto-Lei n.º 20/92, de 8 de Fevereiro, o seguinte:

1.º É aprovado o Regulamento da Comercialização de Alimentos Simples para Animais, anexo ao presente diploma, que dele faz parte integrante.

2.º A presente portaria entra em vigor no dia 9 de Abril de 1992.

Ministério da Agricultura.

Assinada em 24 de Março de 1992.

Pelo Ministro da Agricultura, *Álvaro dos Santos Amaro*, Secretário de Estado da Agricultura.

Regulamento da Comercialização de Alimentos Simples para Animais**Artigo 1.º****Definições**

Para efeitos do presente Regulamento entende-se por:

- a) Alimentos para animais — os produtos de origem vegetal ou animal no estado natural, frescos ou conservados, e os derivados da sua transformação industrial, bem como as substâncias orgânicas ou inorgânicas, simples ou em misturas, contendo ou não aditivos, destinados à alimentação animal por via oral;
- b) Alimentos simples para animais — os diferentes produtos de origem vegetal ou animal, no estado natural, frescos ou conservados, e os derivados da sua transformação industrial, bem como as substâncias orgânicas ou inorgânicas, contendo ou não aditivos, que se destinam tal qual à alimentação animal por via oral;
- c) Animais — os animais pertencentes a espécies normalmente alimentadas e detidas ou consumidas pelo homem.

Artigo 2.º**Condições gerais de comercialização**

Sem prejuízo do disposto no artigo 3.º do Decreto-Lei n.º 20/92, de 8 de Fevereiro, os alimentos simples enumerados na coluna 1 da parte B do anexo ao presente Regulamento só podem ser comercializados sob a designação aí prevista, desde que correspondam às descrições contidas na coluna 2 e respeitem as disposições gerais estabelecidas na parte A do referido anexo.

Artigo 3.º**Acondicionamento**

Os alimentos simples enumerados na parte B do anexo e assinalados com a letra a) na coluna 6 só podem ser comercializados em embalagens ou recipientes fechados cuja abertura inviabilize a sua reutilização.

Artigo 4.º**Declarações obrigatórias e facultativas**

1 — Os alimentos simples enumerados na parte B do anexo ao presente Regulamento só podem ser comercializados quando estiverem inseridas, em língua portuguesa, na embalagem, recipiente, rótulo, dístico ou etiqueta as seguintes indicações obrigatórias, que devem ser visíveis, claramente legíveis e indelévels e que traduzam a responsabilidade do fabricante, do importador, do distribuidor ou do vendedor, num espaço especificamente reservado para este efeito:

- a) Designação «Alimento simples»;
- b) Denominação de acordo com a parte B do anexo ao presente Regulamento;
- c) Declarações nos casos previstos na parte A do anexo ao presente Regulamento;
- d) Teores dos componentes enumerados na coluna 3 da parte B do anexo ao presente Regulamento;
- e) Peso líquido, volume ou peso líquido para os produtos líquidos e número de unidades ou peso líquido para os produtos habitualmente comercializados por unidades;
- f) O nome ou a denominação social e a morada ou a sede social do responsável pelas indicações de rotulagem previstas no presente número.

2 — Sempre que os alimentos simples sejam comercializados a granel, as indicações previstas no número anterior devem constar obrigatoriamente da guia de remessa.

3 — Além das indicações obrigatórias constantes do n.º 1 do presente artigo e no mesmo enquadramento aí previsto, podem constar facultativamente, igualmente em língua portuguesa, no rótulo, dístico ou etiqueta as seguintes indicações:

- a) Marca comercial ou marca de identificação do responsável pelas indicações de rotulagem;
- b) Número de referência do lote;
- c) Modo de emprego;
- d) Data de durabilidade mínima;
- e) País de origem;
- f) Os teores na totalidade ou em parte dos constituintes analíticos enumerados na coluna 4.

4 — Outras informações além das previstas nos n.ºs 1 e 3 do presente artigo podem constar da rotulagem, desde que estejam nitidamente separadas de toda as indicações previstas em enquadramento adequado e respeitem as seguintes condições:

- Não declarem a presença ou o teor de constituintes analíticos não previstos nos n.ºs 1 e 3 do presente artigo;
- Não induzam o utilizador em erro, nomeadamente atribuindo ao alimento efeitos ou propriedades que não possui ou sugerindo que o alimento tem características particulares quando todos os alimentos similares possuem as mesmas características;
- Não se refiram a propriedades de prevenção, tratamento ou cura de doenças;
- Refiram elementos objectivos ou mensuráveis que possam ser comprovados.

Artigo 5.º**Alterações aos anexos**

Com base na evolução dos conhecimentos científicos e técnicos e tendo em conta a especificidade do mercado nacional, podem ser introduzidas alterações aos anexos do presente Regulamento referentes à inclusão ou exclusão de alimentos simples, alterações à sua denominação, descrição, características ou exigências de embalagem.

Artigo 6.º**Fiscalização — controlo oficial**

1 — Sem prejuízo das competências atribuídas pela lei geral a outras entidades, o Instituto de Qualidade Alimentar e a Direcção-Geral da Pecuária, nos termos da legislação em vigor e dentro da área das respectivas competências, tomarão todas as disposições úteis para que

seja efectuado, pelo menos por amostragem, o controlo oficial dos alimentos simples para animais.

2 — A colheita das amostras para verificar se os alimentos estão conforme as disposições do presente Regulamento e a composição declarada pode ser feita em qualquer ponto do circuito comercial.

3 — Para cumprimento do disposto no número anterior, são utilizados os métodos oficiais definidos por norma portuguesa relativos à colheita de amostras para análise e preparação de amostras.

4 — Para análise das amostras de alimentos simples para animais são utilizados os métodos oficiais de análise definidos por norma portuguesa.

5 — Na ausência daqueles métodos, deve o Instituto de Qualidade Alimentar, sob proposta da comissão técnica respectiva, estabelecer quais os métodos de análise a utilizar.

6 — O disposto no número anterior tem sempre carácter transitório até à publicação do método oficial.

7 — Para efeitos de fiscalização das características analíticas dos alimentos simples para animais são considerados os teores declarados nas embalagens, rótulos, dísticos, etiquetas ou guias de remessa, sendo admitidas tolerâncias analíticas a fixar por portaria do Ministério da Agricultura.

ANEXO

Parte A

Disposições gerais

1 — Relativas à designação:

Os alimentos simples que foram sujeitos a um tratamento específico devem incluir, na sua designação, indicação relativa ao tratamento efectuado, ao modo de obtenção e se necessário à forma de apresentação (exemplo: «prensado»; «triturado»; «moido»; «bagaço de extracção»; «bagaço de pressão»).

2 — Relativas às declarações obrigatórias e às exigências de composição:

2.1 — Os teores indicados ou a declarar em conformidade com a parte B do anexo referem-se a:

Peso do alimento simples tal qual no que diz respeito às colunas 3 e 4;

Peso em relação à matéria seca no que diz respeito à coluna 5 excepto o teor em humidade e os n.ºs 2.6.5, 2.6.6, 2.9.2, 3.2.8 e 3.3.2.

2.2 — Sempre que os alimentos simples referidos na coluna 1 da parte B forem utilizados para desnaturar ou ligar outros alimentos simples para animais, devem ser fornecidas as seguintes indicações:

Para os desnaturantes — a natureza e a quantidade dos produtos utilizados;

Para os ligantes — a natureza dos produtos utilizados.

2.3 — A utilização de qualquer alimento simples como ligante de outro alimento simples deverá ser feita com uma incorporação não superior a 3% do peso total.

2.4 — Sem prejuízo das disposições previstas no artigo 3.º e se outros valores não tiverem sido fixados, a pureza botânica dos produtos e subprodutos enumerados nos n.ºs 1 e 2 da parte B (bagaços, produtos e subprodutos do tratamento das substâncias vegetais) deve, no âmbito das exigências de composição previstas na coluna 5, ser no mínimo de 95%.

2.5 — São consideradas impurezas botânicas:

- As impurezas naturais mas inofensivas (por exemplo: a palha ou detritos da palha, as sementes de outras espécies cultivadas ou as sementes de ervas daninhas);
- Os resíduos inofensivos de outras sementes ou frutos oleaginosos provenientes de um processo de fabrico anterior, se o seu conteúdo não exceder 0,5%.

2.6 — Sem prejuízo das disposições previstas no artigo 3.º, o teor de cinza insolúvel em HCl ácido nos alimentos simples não pode ser superior a 2% no âmbito das exigências de composição previstas na coluna 5 da parte B, excepto se um teor diferente estiver expressamente previsto.

P A R T E B

DISPOSIÇÕES ESPECIAIS

DESIGNAÇÕES	DESCRIÇÕES	DECLARAÇÕES OBRIGATÓRIAS	DECLARAÇÕES FACULTATIVAS	EXIGÊNCIAS DE COMPOSIÇÃO	EXIGÊNCIAS DE EMBALAGEM
1	2	3	4	5	6
1. BAGAÇOS					
1.1. Bagaço de amêndoas de palma de macoia obtido por pressão	Subproduto da indústria de óleos, obtido por pressão a partir de sementes de macoia separadas da polpa, das seguintes espécies de palmeira macoia: <u>Acrocomia sclerocarpa Mart.</u> e <u>Acrocomia totai Mart.</u>	Proteína bruta Celulose bruta Gordura bruta	Cinza total Humidade	Proteína bruta mín. 29,5% Humidade máx. 12 % Cinza total máx. 8 %	
1.2. Bagaço de amêndoas de palma de macoia obtido por extracção	Subproduto da indústria de óleos, obtido por extracção a partir de sementes separadas da polpa das espécies de palmeira macoia.	Proteína bruta Celulose bruta Gordura bruta	Cinza total Humidade Gordura bruta	Proteína bruta mín. 32 % Gordura bruta máx. 2,3% Cinza total máx. 8 % Humidade máx. 12,5%	
1.3 Bagaço de polpa de palma de macoia, obtido por pressão	Subproduto da indústria de óleos, obtido por pressão a partir de polpas de palma de macoia	Proteína bruta Celulose bruta Gordura bruta	Cinza total Humidade	Proteína bruta mín. 11,5% Humidade máx. 12 % Celulose bruta máx. 24 % Cinza total máx. 9 %	

DESIGNAÇÕES	DESCRIÇÕES	DECLARAÇÕES OBRIGATÓRIAS	DECLARAÇÕES FACULTATIVAS	EXIGÊNCIAS DE COMPOSIÇÃO	EXIGÊNCIAS DE EMBALAGEM
1	2	3	4	5	6
1.4. Bagaço de amendoim descascado obtido por pressão	Subproduto da indústria de óleos, obtido por pressão a partir de sementes de amendoins <u>Arachis Hypogaea</u> e outras espécies de <u>Arachis</u> descascadas	Proteína bruta Celulose bruta Gordura bruta	Cinza total Humidade	Proteína bruta Humidade Celulose bruta Cinza total	mín.49 % máx.12 % máx. 7 % máx. 7 %
1.5. Bagaço de amendoim descascado obtido por extração	Subproduto da indústria de óleos, obtido por extração a partir de sementes de amendoins descascadas	Proteína bruta Celulose bruta	Cinza total Humidade Gordura bruta	Proteína bruta Gordura bruta Celulose bruta Cinza total Humidade	mín.52,5% máx. 2,3% máx. 8 % máx. 7 % máx.12,5%
1.6. Bagaço de amendoim parcialmente descascado obtido por pressão	Subproduto da indústria de óleos, obtido por pressão, a partir de sementes de amendoins parcialmente descascadas	Proteína bruta Celulose bruta Gordura bruta	Cinza total Humidade	Proteína bruta Humidade Celulose bruta Cinza total	mín.40 % máx.12 % máx.16 % máx 8 %
1.7. Bagaço de amendoim parcialmente descascado obtido por extração	Subproduto da indústria de óleos, obtido por extração, a partir de sementes de amendoins parcialmente descascadas	Proteína bruta Celulose bruta	Cinza total Humidade Gordura bruta	Proteína bruta Gordura bruta Celulose bruta Cinza total Humidade	mín.43 % máx. 2,3% máx.16 % máx. 8 % máx.12,5%
1.8. Bagaço de colza obtido por pressão	Subproduto da indústria de óleos, obtido por pressão a partir de sementes de colza <u>Brassica napus L.ssp.oleifera</u> (Metzq.) Sinsk, de sarson indiano <u>Brassica napus L.var glauca</u> (Roxb.)O.E. Schulz, bem como de nabo <u>Brassica campestris L.ssp. oleifera</u> (Metzq.) Sinsk.	Proteína bruta Celulose bruta Gordura bruta	Cinza total Humidade	Proteína bruta Humidade Cinza total Pureza botânica	mín.36 % máx.12 % máx. 9,5% mín.94 %
1.9. Bagaço de colza obtido por extração	Subproduto da indústria de óleos, obtido por extração, a partir de sementes de colza de sarson indiano assim como de nabo.	Proteína bruta Celulose bruta	Cinza total Humidade Gordura bruta	Proteína bruta Gordura bruta Cinza total Humidade Pureza botânica	mín 38,5% máx. 3 % máx.10 % máx.12,5% mín.94 %
1.10. Bagaço de copra (coco) obtido por pressão	Subproduto da indústria de óleos, obtido por pressão, a partir de amêndoas, secas (endosperma) e película exterior (tegumento) da semente do coqueiro - <u>Cocos nucifera L.</u>	Proteína bruta Celulose bruta Gordura bruta	Cinza total Humidade	Proteína bruta Humidade Cinza total	mín.20,5% máx.12 % máx. 8 %

DESIGNAÇÕES	DESCRIÇÕES	DECLARAÇÕES OBRIGATÓRIAS	DECLARAÇÕES FACULTATIVAS	EXIGÊNCIAS DE COMPOSIÇÃO	EXIGÊNCIAS DE EMBALAGEM
1	2	3	4	5	6
1.11.Bagaço de copra (coco) obtido por extracção	Subproduto da indústria de óleos, obtido por extracção, de amêndoas secas (endosperma) e película exterior (tegumento) da semente de coqueiro.	Proteína bruta Celulose bruta	Cinza total Humidade Gordura bruta	Proteína bruta Gordura bruta Cinza total Humidade	mín.22,5% máx. 3,3% máx. 8 % máx.12,5%
1.12.Bagaço de palme (coconote) obtido por pressão	Subproduto da indústria de óleos, obtido por pressão, a partir de sementes de palma, das palmeiras de óleo <u>Elaeis guineensis jacq.</u> e <u>borozo oleifera</u> (H.B.K.)-L.H.Bailey (<u>Elaeis melanococca auct.</u>), a que foram, na medida do possível extraídos os invólucros lenhosos.	Proteína bruta Celulose bruta Gordura bruta	Cinza total Humidade	Proteína bruta Humidade Cinza total	mín.17 % máx.12 % máx. 5,5%
1.13.Bagaço de palme (coconote) obtido por extracção	Subproduto da indústria de óleos, obtido por extracção, a partir de sementes de palma, a que foram, na medida do possível extraídos os invólucros lenhosos.	Proteína bruta Celulose bruta	Cinza total Humidade Gordura bruta	Proteína bruta Gordura bruta Cinza total Humidade	mín.18 % máx. 2,3% máx. 5,5% máx.12,5%
1.14.Bagaço de soja obtido por pressão	Subproduto da indústria de óleos, obtido por pressão, a partir de sementes de soja <u>Glycine max (L.) Merr.</u>	Proteína bruta Celulose bruta Gordura bruta	Cinza total Humidade	Proteína bruta Humidade Celulose bruta Cinza total	mín.47,5% máx.12 % máx. 8 % máx. 7,5%
1.15.Bagaço de soja cozida obtido por extracção	Subproduto da indústria de óleos, obtido por extracção, a partir de sementes de soja que tenham sofrido um tratamento térmico apropriado.	Proteína bruta Celulose bruta	Cinza total Humidade Gordura bruta	Proteína bruta Humidade Celulose bruta Cinza total Actividade ureásica Gordura bruta	mín.50 % máx.12,5% máx. 8 % máx. 7,5% máx. 0,4% máx. 2,3%
1.16.Bagaço de soja descascada e cozida obtido por extracção	Subproduto da indústria de óleos, obtido por extracção a partir de sementes de soja descascadas que tenham sofrido um tratamento térmico apropriado.	Proteína bruta Celulose bruta	Cinza total Humidade Gordura bruta	Proteína bruta Humidade Celulose bruta Cinza total Actividade ureásica Gordura bruta	mín.54,5% máx.12,5% máx. 4 % máx. 7 % máx. 0,4% máx. 2,3%
1.17.Bagaço de algodão descascado obtido por pressão	Subproduto da indústria de óleos, obtido por pressão, a partir de sementes descascadas de algodão pertencentes às espécies <u>Gossypium spp.</u>	Proteína bruta Celulose bruta Gordura bruta	Cinza total Humidade	Proteína bruta Humidade Cinza total Celulose bruta	mín.45,5% máx.12 % máx. 9 % máx.12,5%
1.18.Bagaço de algodão descascado obtido por extracção	Subproduto da indústria de óleos, obtido por extracção, a partir de sementes descascadas de algodão.	Proteína bruta Celulose bruta	Cinza total Humidade Gordura bruta	Proteína bruta Gordura bruta Celulose bruta Cinza total Humidade	mín.47,5% máx. 2,3% máx.13,5% máx. 9 % máx.12,5%

DESIGNAÇÕES	DESCRIÇÕES	DECLARAÇÕES OBRIGATÓRIAS	DECLARAÇÕES FACULTATIVAS	EXIGÊNCIAS DE COMPOSIÇÃO	EXIGÊNCIAS DE EMBALAGEM
1	2	3	4	5	6
1.19.Bagaço de algodão parcialmente descascado obtido por pressão	Subproduto da indústria de óleos, obtido por pressão, a partir de sementes de algodão parcialmente descascadas.	Proteína bruta Celulose bruta Gordura bruta	Cinza total Humidade	Proteína bruta Humidade Celulose bruta Cinza total	mín.34 % máx.12 % máx.22,5% máx.10 %
1.20.Bagaço de algodão parcialmente descascado obtido por extracção	Subproduto da indústria de óleos, obtido por extracção, a partir de sementes de algodão, parcialmente descascadas.	Proteína bruta Celulose bruta	Cinza total Humidade	Proteína bruta Gordura bruta Celulose bruta Cinza total Humidade	mín.36,5% máx. 2,3% máx.22,5% máx.10 % máx.12,5%
1.21.Bagaço de niger obtido por pressão	Subproduto da indústria de óleos, obtido por pressão, a partir de sementes de niger <u>Guizotia abyssinica</u> (L.f.) <u>Cass.</u>	Proteína bruta Celulose bruta Gordura bruta	Cinza total Humidade	Proteína bruta Humidade Cinza total Cinza insolúvel em HCl	mín.33 % máx.12 % máx. 9 % máx. 3,4%
1.22.Bagaço de girassol descascado obtido por pressão	Subproduto da indústria de óleos, obtido por pressão, a partir de sementes descascadas de girassol <u>Heliantus annuus</u> L.	Proteína bruta Celulose bruta Gordura bruta	Cinza total Humidade	Proteína bruta Humidade Celulose bruta Cinza total	mín.43 % máx.12 % máx.16 % máx. 9 %
1.23.Bagaço de girassol descascado obtido por extracção	Subproduto da indústria de óleos, obtido por extracção a partir de sementes descascadas de girassol.	Proteína bruta Celulose bruta	Cinza total Humidade Gordura bruta	Proteína bruta Gordura bruta Cinza total Celulose bruta Humidade	mín.45 % máx. 3 % máx. 9 % máx.16 % máx.12 %
1.24.Bagaço de girassol parcialmente descascado obtido por pressão	Subproduto da indústria de óleos, obtido por pressão, a partir de sementes de girassol parcialmente descascadas.	Proteína bruta Celulose bruta Gordura bruta	Cinza total Humidade	Proteína bruta Humidade Celulose bruta Cinza total	mín.30,5% máx.12 % máx.27,5% máx. 9 %
1.25.Bagaço de girassol parcialmente descascado obtido por extracção	Subproduto da indústria de óleos, obtido por extracção, a partir de sementes de girassol parcialmente descascadas.	Proteína bruta Celulose bruta	Cinza total Humidade Gordura bruta	Proteína bruta Gordura bruta Celulose bruta Cinza total Humidade	mín.32 % máx. 3 % máx.27,5% máx. 9 % máx.12,5%
1.26.Bagaço de linho obtido por pressão	Subproduto da indústria de óleos, obtido por pressão, a partir de sementes de linho <u>Linum usitatissimum</u> L.	Proteína bruta Celulose bruta Gordura bruta	Cinza total Humidade	Proteína bruta Humidade Cinza total Pureza botânica	mín.34 % máx.12 % máx. 8 % máx.93 %

DESIGNAÇÕES	DESCRIÇÕES	DECLARAÇÕES OBRIGATÓRIAS	DECLARAÇÕES FACULTATIVAS	EXIGÊNCIAS DE COMPOSIÇÃO	EXIGÊNCIAS DE EMBALAGEM
1	2	3	4	5	6
1.27.Bagaço de linho obtido por extracção	Subproduto da indústria de óleos, obtido por extracção, a partir de sementes de linho.	Proteína bruta Celulose bruta	Cinza total Humidade Gordura bruta	Proteína bruta Gordura bruta Cinza total Humidade Pureza botânica	mín.36,5% máx. 3,3% máx. 8 % máx.12,5% mín.93 %
1.28.Bagaço de babassu obtido por pressão	Subproduto da indústria de óleos, obtido por pressão, a partir de sementes de palma, das palmeiras do Babassu do Brasil <u>Orbignya oleifera</u> Burr e de outras espécies de <u>Orbignya</u> , a que foram na medida do possível extraídos os invólucros lenhosos.	Proteína bruta Celulose bruta Gordura bruta	Cinza total Humidade	Proteína bruta Humidade Celulose bruta Cinza total	mín.22,5% máx.12 % máx.17 % máx. 7,5%
1.29.Bagaço de germen de arroz obtido por pressão	Subproduto da indústria de óleos, obtido por pressão, a partir de germen de arroz <u>Oryza Sativa</u> L. contendo ainda algum endosperma e tegumento.	Proteína bruta Celulose bruta Gordura bruta	Cinza total Humidade	Proteína bruta Humidade Celulose bruta Cápsulas de arroz	mín.25 % máx.12 % máx.10 % máx. 1 %
1.30.Bagaço de germen de arroz obtido por extracção	Subproduto da indústria de óleos, obtido por extracção, a partir de germen de arroz contendo ainda algum endosperma e tegumento.	Proteína bruta Celulose bruta	Cinza total Humidade Gordura bruta	Proteína bruta Gordura bruta Celulose bruta Humidade Cápsulas de arroz	mín.26 % máx. 2,3% máx.10 % máx.12,5% máx. 1 %
1.31.Bagaço de sésamo (gergelim) obtido por pressão	Subproduto da indústria de óleos, obtido por pressão a partir de sementes de sésamo <u>Sesamum indicum</u> L.	Proteína bruta Celulose bruta Gordura bruta	Cinza total Humidade	Proteína bruta Humidade Cinza total Cinza insolúvel em HCl	mín.43 % máx.12 % máx.15 % máx. 5 %
1.32.Bagaço de sésamo (gergelim) obtido por extracção	Subproduto da indústria de óleos, obtido por extracção, a partir de sementes de sésamo.	Proteína bruta Celulose bruta	Cinza total Humidade Gordura bruta	Proteína bruta Gordura bruta Cinza total Humidade Cinza insolúvel em HCl	mín.45,5% máx. 2,3% máx.15 % máx.12,5% máx. 5 %
1.33.Bagaço de cacau obtido por extracção	Subproduto da indústria de óleos, obtido por extracção, a partir de sementes secas e torradas de cacau <u>Theobroma cacao</u> L., a que, na medida do possível, foram extraídas as cascas.	Proteína bruta Celulose bruta	Cinza total Humidade Gordura bruta	Proteína bruta Humidade Celulose bruta Cinza total Gordura bruta	mín.22,5% máx.12,5% máx.13 % máx. 9 % máx. 2,3%
1.34.Bagaço de germen de trigo obtido por pressão	Subproduto da indústria de óleos, obtido por pressão, a partir de germen de trigo.	Proteína bruta Celulose bruta Gordura bruta	Cinza total Humidade	Proteína bruta Humidade Cinza total	mín.28,5% máx.12 % máx. 7 %

DESIGNAÇÕES	DESCRIÇÕES	DECLARAÇÕES OBRIGATÓRIAS	DECLARAÇÕES FACULTATIVAS	EXIGÊNCIAS DE COMPOSIÇÃO	EXIGÊNCIAS DE EMBALAGEM
1	2	3	4	5	6
	das espécies <u>Triticum aestivum</u> L., <u>Triticum durum</u> Desf. e outras espécies cultivadas de trigo ou de sementes espeltas descascadas das espécies <u>Triticum spelta</u> L., <u>Triticum dicoccum</u> Shcrank, <u>Triticum monococcum</u> L., contendo ainda partes do endosperma e do tegumento.				
1.35. Bagaço de germen de milho obtido por pressão (indústria do milho)	Subproduto da indústria de óleos, obtido por pressão, a partir de germen de milho <u>Zea mais</u> L., processado por via seca, contendo ainda algum endosperma e tegumento.	Proteína bruta Celulose bruta Gordura bruta	Cinza total Humidade Amido	Proteína bruta Humidade Celulose bruta Cinza total	mín. 12,5% máx. 12,5% máx. 8 % máx. 9 %
1.36. Bagaço de germen de milho obtido por extracção (indústria do milho)	Subproduto da indústria de óleos, obtido por extracção, a partir de germen de milho, processado por via seca, contendo ainda algum endosperma e tegumento.	Proteína bruta Celulose bruta Gordura bruta	Cinza total Humidade Gordura bruta Amido	Proteína bruta Humidade Celulose bruta Cinza total Gordura bruta	mín. 13,5% máx. 12,5% máx. 8 % máx. 9 % máx. 2,3%
1.37. Bagaço de germen de milho obtido por pressão (fabrico de amido)	Subproduto da indústria de óleos, obtido por pressão, a partir de germen de milho, processado por via húmida, contendo ainda algum endosperma e tegumento	Proteína bruta Celulose bruta Gordura bruta	Cinza total Humidade	Proteína bruta Humidade Cinza total	mín. 20 % máx. 12,5% máx. 7,5%
1.38. Bagaço de germen de milho obtido por extracção (fabrico de amido)	Subproduto da indústria de óleos, obtido por extracção, a partir de germen de milho, processado por via húmida, contendo ainda algum endosperma e tegumento.	Proteína bruta Celulose bruta	Cinza total Humidade Gordura bruta	Proteína bruta Gordura bruta Cinza total Humidade	mín. 21,5% máx. 2,3% máx. 7,5% máx. 12,5%
1.39. Bagaço de azeitona (polpa) obtido por extracção	Subproduto da indústria de óleos (azeite), obtido por extracção a partir dos frutos da oliveira <u>Olea Europea</u> L., a que foram, na medida do possível, extraídos os pedaços de caroços.	Proteína bruta Celulose bruta	Cinza total Humidade Gordura bruta	Proteína bruta Gordura bruta Humidade Cinza total Celulose bruta	mín. 12 % máx. 1,6% máx. 12,5% máx. 6,5% máx. 30 %
2. PRODUTOS E SUB-PRODUTOS DO TRATAMENTO DAS SUBSTÂNCIAS VEGETAIS					

DESIGNAÇÕES	DESCRIÇÕES	DECLARAÇÕES OBRIGATÓRIAS	DECLARAÇÕES FACULTATIVAS	EXIGÊNCIAS DE COMPOSIÇÃO	EXIGÊNCIAS DE EMBALAGEM
1	2	3	4	5	6
2.1. Subprodutos da indústria de moagem					
2.1.1. Sênea grosseira (farelo) de trigo	Subproduto obtido no fabrico da farinha a partir de grãos de trigo peneirados ou de espelta descascada. É constituído principalmente por fragmentos de tegumento e por partículas de grão ao qual em grande parte foi retirado o endosperma.	Celulose bruta	Cinza total Humidade	Humidade máx. 14 % Celulose bruta máx. 14,5 % Cinza total máx. 8,5 %	
2.1.2. Sênea de trigo	Subproduto obtido no fabrico de farinha a partir de trigo ou de espelta descascada previamente limpos. É constituído principalmente por fragmentos de tegumento e, por partículas de grão a que foi retirado o endosperma em menor quantidade que na sênea grosseira (farelo) de trigo.	Celulose bruta	Amido Humidade Cinza total	Amido mín. 21 % Humidade máx. 14 % Celulose bruta máx. 11,5 % Cinza total máx. 7,5 %	
2.1.3. Farinha forrageira de trigo	Subproduto obtido no fabrico de farinha de trigo ou de espelta descascada, previamente limpos. É constituído principalmente por fragmentos de tegumento e por partículas de grão a que foi retirado o endosperma em menor quantidade do que na sênea de trigo.	Celulose bruta	Amido Cinza total Humidade	Amido mín. 35 % Humidade máx. 14 % Celulose bruta máx. 6 % Cinza total máx. 6,5 %	
2.1.4. Gérmen de trigo	Subproduto da indústria de moagem de trigo constituído essencialmente de gérmen de trigo esmagado ou não, contendo ainda fragmentos de endosperma e de tegumento.	Celulose bruta	Proteína bruta Gordura bruta Cinza total Humidade	Proteína bruta mín. 28,5 % Gordura bruta mín. 8 % Humidade máx. 12 % Celulose bruta máx. 4,5 %	
2.1.5. Sênea grosseira (farelo) de centeio	Subproduto obtido no fabrico da farinha de centeio <u>Secale cereale</u> L., previamente limpo. É constituído principalmente por fragmentos de tegumento e, por partículas de grão ao qual em grande parte foi retirado o endosperma.	Celulose bruta	Cinza total Humidade	Humidade máx. 14 % Celulose bruta máx. 10,5 % Cinza total máx. 6,5 %	

DESIGNAÇÕES	DESCRIÇÕES	DECLARAÇÕES OBRIGATÓRIAS	DECLARAÇÕES FACULTATIVAS	EXIGÊNCIAS DE COMPOSIÇÃO	EXIGÊNCIAS DE EMBALAGEM
1	2	3	4	5	6
2.1.6.Sêmea de centeio	Subproduto obtido no fabrico de farinha de centeio, previamente limpo.É constituído principalmente por fragmentos de tegumento e, por partículas de grão a que foi retirado o endosperma em menor quantidade que na sêmea grosseira (farelo) de centeio.	Celulose bruta	Amido Cinza total Humidade	Amido Humidade Celulose bruta Cinza total	mín.21 % máx.14 % máx. 7,5% máx. 7 %
2.1.7.Farinha forrageira de centeio	Subproduto obtido no fabrico de farinha de centeio, previamente limpo.É constituído principalmente por fragmentos de tegumento e, por partículas de grão a que foi retirado o endosperma em menor quantidade do que na sêmea de centeio.	Celulose bruta	Amido Cinza total Humidade	Amido Humidade Celulose bruta Cinza total	mín.35 % máx.14 % máx. 4,5% máx. 4,5%
2.2. Produtos e subprodutos do fabrico de flocos, grumos e sementes descascadas					
2.2.1.Farinha forrageira de aveia	Subproduto rico em amido obtido da transformação da aveia <u>Avena Sativa L.</u> , e de outras espécies cultivadas de aveia limpas e descascadas.	Celulose bruta Amido	Cinza total Humidade	Amido Humidade Celulose bruta Cinza total	mín.46,5% máx.14 % máx. 8 % máx. 5 %
2.2.2.Flocos de cevada	Produto obtido por esmagamento da cevada <u>Hordeum vulgare L.</u> , descascada e cozida pelo vapor	Celulose bruta	Amido Humidade	Amido Humidade Celulose bruta Cinza total Cinza insolúvel em HCl	mín.58 % máx.14 % máx. 2,3% máx. 4,7% máx. 0,5%
2.2.3.Farinha forrageira de cevada	Subproduto obtido da transformação da cevada previamente limpa e descascada em cevadinha, em sêmoa ou em farinha peneirada de cevada.	Celulose bruta Amido	Cinza total Humidade	Amido Humidade Celulose bruta Cinza total	mín.40,5% máx.14 % máx.11,5% máx. 6,5%
2.2.4.Flocos de milho	Produto obtido pelo esmagamento do milho cozido pelo vapor.	Celulose bruta	Amido Humidade	Amido Humidade Celulose bruta Cinza total Cinza insolúvel em HCl	mín.70 % máx.14 % máx. 4,7% máx. 3,5% máx. 0,5%

DESIGNAÇÕES	DESCRIÇÕES	DECLARAÇÕES OBRIGATÓRIAS	DECLARAÇÕES FACULTATIVAS	EXIGÊNCIAS DE COMPOSIÇÃO	EXIGÊNCIAS DE EMBALAGEM
1	2	3	4	5	6
2.2.5. Farinha forrageira de ervilha	Subproduto do fabrico da farinha de ervilha <i>Pisum sativum</i> L.. É constituído principalmente por partes do endosperma e em menor proporção por cascas.	Proteína bruta Celulose bruta	Gordura bruta Cinza total Humidade	Proteína bruta Humidade Celulose bruta	mín. 23,5% máx. 14 % máx. 9,5%
2.2.6. Flocos de batatas	Produto obtido pela secagem de batatas <i>Solanum tuberosum</i> L., descascadas ou não, esmagadas e cozidas pelo vapor ou na água.	Celulose bruta	Amido Humidade	Amido Humidade Cinza total Cinza insolúvel em HCl	mín. 70 % máx. 14 % máx. 7,5% máx. 1,7%
2.3. Subprodutos da indústria do milho					
2.3.1. Farinha forrageira de milho	Subproduto rico em amido obtido no fabrico da farinha ou da semolina de milho. É constituído principalmente por fragmentos de tegumento e partículas de grão.	Amido	Celulose bruta Cinza total Gordura bruta Humidade Proteína bruta	Amido Humidade Celulose bruta Cinza total	mín. 37 % máx. 14 % máx. 9 % máx. 5 %
2.3.2. Semente grosseira (farelo) de milho	Subproduto obtido no fabrico da farinha ou da semolina de milho. É constituído principalmente pelo tegumento, bem como por alguns fragmentos de gérmen de milho com algumas partículas do endosperma.	Celulose bruta	Cinza total Humidade Gordura bruta Proteína bruta	Humidade Celulose bruta Cinza total	máx. 14 % máx. 15 % máx. 5 %
2.3.3. Gérmen e farelos de milho	Subproduto obtido no fabrico da farinha, da semolina ou do amido de milho. É constituído por gérmen não extraído do farelo de milho e alguns desperdícios do endosperma.	Proteína bruta Gordura bruta	Humidade Celulose bruta Cinza total Amido	Gordura bruta Humidade Celulose bruta	mín. 11 % máx. 13 % máx. 9 %
2.4. Produtos e subprodutos da indústria do arroz					
2.4.1. Arroz forrageiro moído	Produto obtido pela trituração de arroz forrageiro constituído quer por sementes verdes não maduras ou pastosas obtidas por crivagem, quer por sementes de arroz descascadas, mosqueadas ou amarelas.	Amido	Celulose bruta Cinza total Humidade Gordura bruta Proteína bruta	Amido Humidade Celulose bruta Cinza total Cinza insolúvel em HCl	mín. 76 % máx. 14 % máx. 2,9% máx. 3,5% máx. 1 %

DESIGNAÇÕES	DESCRIÇÕES	DECLARAÇÕES OBRIGATÓRIAS	DECLARAÇÕES FACULTATIVAS	EXIGÊNCIAS DE COMPOSIÇÃO	EXIGÊNCIAS DE EMBALAGEM
1	2	3	4	5	6
2.4.2.Trincas de arroz	Subproduto obtido na preparação de arroz polido ou branqueado. É constituído principalmente por grãos pequenos ou partidos.	Amido		Pureza botânica Humidade Cinza insolúvel em HCl	mín.99 % máx.14 % máx. 1 %
2.4.3.Sêma de arroz (escura)	Subproduto obtido durante o primeiro polimento do arroz descascado com película, sem utilização do carbonato de cálcio. É constituído por películas prateadas, partículas da camada de aleurona, endosperma e gérmen.	Proteína bruta Celulose bruta Gordura bruta	Humidade Cinza total Cinza insolúvel em HCl	Proteína bruta Gordura bruta Humidade Celulose bruta Cinza total Cinza insolúvel em HCl Glumas de arroz	mín.13,5% mín.13,5% máx.12 % máx.12,5% máx.13 % máx. 1,7% máx. 3 %
2.4.4.Sêma de arroz (escura) pobre em carbonato de cálcio	Subproduto obtido durante o primeiro polimento do arroz descascado com película. É constituído por películas prateadas, partículas da camada de aleurona, endosperma e gérmen, contendo em pequenas quantidades carbonato de cálcio proveniente do processo de polimento do arroz.	Proteína bruta Celulose bruta Gordura bruta	Humidade Cinza total Cinza insolúvel em HCl	Proteína bruta Gordura bruta Humidade Celulose bruta Cinza total Cinza insolúvel em HCl Glumas de arroz Carbonato de cálcio	mín.13,5% mín.13,5% máx.12,5% máx.12,5% máx.16 % máx. 1,7% máx. 3 % máx. 3 %
2.4.5.Sêma de arroz (clara)	Subproduto obtido durante o segundo polimento do arroz descascado. É constituído principalmente por partículas do endosperma, da camada de aleurona e de gérmen.	Proteína bruta Celulose bruta Gordura bruta	Humidade Cinza total Cinza insolúvel em HCl	Proteína bruta Gordura bruta Humidade Celulose bruta Cinza total Cinza insolúvel em HCl Glumas de arroz	mín.13,5% mín.13,5% máx.12 % máx. 7 % máx. 9 % máx. 0,6% máx. 1 %
2.5. Produtos e subprodutos da indústria do amido e das féculas					
2.5.1.Amido de milho	Amido de milho tecnicamente puro	Amido	Humidade Cinza total	Amido Humidade Cinza total	mín.98 % máx.14 % máx. 0,6%
2.5.2.Amido de milho pré-gelatinizado	Amido de milho tecnicamente puro, pré-gelatinizado por um tratamento térmico apropriado.	Amido	Humidade Cinza total	Amido Humidade Cinza total Cinza insolúvel em HCl	mín.98 % máx.10 % máx. 0,6% máx. 0,5%

DESIGNAÇÕES	DESCRIÇÕES	DECLARAÇÕES OBRIGATÓRIAS	DECLARAÇÕES FACULTATIVAS	EXIGÊNCIAS DE COMPOSIÇÃO	EXIGÊNCIAS DE EMBALAGEM
1	2	3	4	5	6
2.5.3. Amido de milho pré-gelatinizado parcialmente hidrolisado	Amido de milho tecnicamente puro, pré-gelatinizado e parcialmente hidrolisado.	Amido Açúcares redutores expressos em glucose	Humidade Cinza total	Açúcares redutores expressos em glucose Humidade Cinza total Cinza insolúvel em HCl	mín. 28 % máx. 10 % máx. 1,1 % máx. 0,5 % a)
2.5.4. Glúten de milho	Subproduto seco da indústria do amido de milho. É constituído pelo glúten obtido durante a separação do amido.	Proteína bruta	Humidade Celulose bruta Cinza total Gordura bruta Xantófilas	Proteína bruta Humidade Celulose bruta Cinza total Cinza insolúvel em HCl	mín. 67 % máx. 13 % máx. 5 % máx. 3,5 % máx. 0,5 %
2.5.5. "Gluten Feed" de milho	Subproduto seco da indústria do amido de milho. É constituído por semente grosseira e por uma menor proporção de glúten. Poderão acrescentar-se-lhe os resíduos secos das águas de maceração e eventualmente o germen a que foi extraído o óleo.	Proteína bruta	Humidade Celulose bruta Cinza total Gordura bruta	Proteína bruta Humidade Celulose bruta Cinza total	mín. 20,5 % máx. 13 % máx. 11,5 % máx. 10,5 %
2.5.6. Amido de arroz	Amido de arroz tecnicamente puro	Amido	Humidade Cinza total	Amido Humidade Cinza total Cinza insolúvel em HCl	mín. 98 % máx. 14 % máx. 1,2 % máx. 0,5 %
2.5.7. Amido de arroz pré-gelatinizado	Amido de arroz tecnicamente puro, pré-gelatinizado por um tratamento térmico apropriado.	Amido	Humidade Cinza total	Amido Humidade Cinza total Cinza insolúvel em HCl	mín. 94 % máx. 10 % máx. 1,1 % máx. 0,5 %
2.5.8. Glúten de arroz	Subproduto seco da indústria do amido de arroz constituído principalmente por glúten.	Proteína bruta	Humidade Celulose bruta Cinza total Gordura bruta	Proteína bruta Humidade Celulose bruta Cinza total Cinza insolúvel em HCl	mín. 63 % máx. 13 % máx. 2,3 % máx. 5 % máx. 0,5 %
2.5.9. "Glúten Feed" de sorgo	Subproduto seco da indústria do amido de sorgo <i>Shorghum bicolor</i> (L.) Moench s.l. É constituído por semente grosseira e de uma menor proporção de glúten. Poderão acrescentar-se-lhe os resíduos secos das águas de maceração e eventualmente o germen.	Proteína bruta	Humidade Celulose bruta Cinza total Gordura bruta	Proteína bruta Humidade Celulose bruta Cinza total	mín. 20,5 % máx. 13 % máx. 11 % máx. 9 %

DESIGNAÇÕES	DESCRIÇÕES	DECLARAÇÕES OBRIGATÓRIAS	DECLARAÇÕES FACULTATIVAS	EXIGÊNCIAS DE COMPOSIÇÃO	EXIGÊNCIAS DE EMBALAGEM
1	2	3	4	5	6
2.5.10. Amido de trigo	Amido de trigo tecnicamente puro	Amido	Humidade Cinza total	Amido Humidade Cinza total Cinza insolúvel em HCl	mín. 98 % máx. 14 % máx. 0,6 % máx. 0,5 %
2.5.11. Amido de trigo pré-gelatinizado	Amido de trigo tecnicamente puro pré-gelatinizado por um tratamento térmico apropriado.	Amido	Humidade Cinza total	Amido Humidade Cinza total Cinza insolúvel em HCl	mín. 91 % máx. 10 % máx. 0,6 % máx. 0,5 %
2.5.12. Amido de trigo pré-gelatinizado parcialmente hidrolisado	Amido de trigo tecnicamente puro pré-gelatinizado e parcialmente hidrolisado.	Amido Açúcares redutores expressos em glucose	Humidade Cinza total	Açúcares redutores expressos em glucose Humidade Cinza total Cinza insolúvel em HCl	mín. 28 % máx. 10 % máx. 1,1 % máx. 0,5 %
2.5.13. Glúten de trigo	Subproduto seco da indústria do amido de trigo. É constituído principalmente por glúten obtido durante a separação do amido.	Proteína bruta	Humidade Cinza total	Proteína bruta Humidade Cinza total Cinza insolúvel em HCl	mín. 80 % máx. 12 % máx. 1,7 % máx. 0,5 %
2.5.14. Amido de mandioca	Amido tecnicamente puro obtido a partir de raízes de mandioca (<i>Manihot esculenta</i> Crantz).	Amido	Humidade Cinza total	Amido Humidade Cinza total Cinza insolúvel em HCl	mín. 92 % máx. 15 % máx. 1,2 % máx. 0,5 %
2.5.15. Amido de mandioca pré-gelatinizado	Amido obtido a partir de raízes de mandioca, pré-gelatinizado por um tratamento térmico apropriado.	Amido	Humidade Cinza total	Amido Humidade Cinza total Cinza insolúvel em HCl	mín. 91 % máx. 10 % máx. 1,1 % máx. 0,5 %
2.5.16. Fécula de batata	Fécula de batata tecnicamente pura	Amido	Humidade Cinza total	Amido Humidade Cinza total Cinza insolúvel em HCl	mín. 98 % máx. 20 % máx. 1 % máx. 0,5 %
2.5.17. Fécula de batata pré-gelatinizada	Fécula de batata tecnicamente pura, pré-gelatinizada por um tratamento térmico apropriado.	Amido	Humidade Cinza total	Amido Humidade Cinza total Cinza insolúvel em HCl	mín. 96 % máx. 10 % máx. 1,1 % máx. 0,5 %

DESIGNAÇÕES	DESCRIÇÕES	DECLARAÇÕES OBRIGATÓRIAS	DECLARAÇÕES FACULTATIVAS	EXIGÊNCIAS DE COMPOSIÇÃO	EXIGÊNCIAS DE EMBALAGEM
1	2	3	4	5	6
2.5.18.Fécula de batata pré-gelatinizada parcialmente hidrolisada	Fécula de batata tecnicamente pura, pré-gelatinizada e parcialmente hidrolisada.	Amido Açúcares redutores expressos em glucose	Humidade Cinza total	Açúcares redutores expressos em glucose mín.28 % Humidade máx.10 % Cinza total máx. 1,5% Cinza insolúvel em HCl máx. 0,5%	a)
2.5.19.Proteína de batata	Subproduto seco da indústria da fécula constituído principalmente por substâncias proteicas resultantes da separação da fécula.	Proteína bruta	Humidade Cinza total Gordura bruta Celulose bruta	Proteína bruta mín.76 % Humidade máx.14 % Cinza total máx. 1,1% Cinza insolúvel em HCl máx. 0,5%	
2.5.20.Polpas secas de batata	Subproduto seco da indústria da fécula.	Amido	Humidade Cinza total Gordura bruta Celulose bruta	Amido mín.40,5% Humidade máx.14 % Celulose bruta máx.21 %	
2.5.21.Dextrose (glucose)	Produto da sacarificação do amido ou da fécula constituído por glucose purificada e cristalizada (com ou sem água de cristalização).	Glucose	Humidade	Glucose mín.99,5% Humidade máx.10 %	
2.5.22.Melaço de dextrose	Subproduto obtido na cristalização da dextrose.	Açúcares redutores expressos em glucose	Humidade Cinza total	Açúcares redutores expressos em glucose mín.60 % Humidade máx.40 % Cinza total máx. 4 %	a)
2.6. Produtos e subprodutos do fabrico do açúcar					
2.6.1.Açúcar (sacarose)	Açúcares de beterraba sacarina ou de cana de açúcar no estado sólido.	Sacarose	Cinza total	Sacarose mín.97 %	
2.6.2.Pedaços secos de beterraba sacarina	Produto obtido por secagem de pedaços de beterraba sacarina <i>Beta vulgaris L. ssp. vulgaris var. altissima doell</i> , previamente lavados.	Açúcares totais expressos em sacarose	Humidade Cinza total	Açúcares totais expressos em sacarose mín.57 % Humidade máx.13 % Cinza total máx. 7 %	
2.6.3.Pedaços parcialmente espremidos e secos de beterraba sacarina	Produto obtido por secagem de pedaços previamente lavados e parcialmente espremidos de beterraba sacarina.	Açúcares totais expressos em sacarose	Humidade Cinza total	Açúcares totais expressos em sacarose mín.20,5% Humidade máx.13 % Cinza total máx. 7 %	
2.6.4.Polpas secas de beterraba sacarina	Subproduto do fabrico do açúcar constituído por pedaços espremidos e secos de beterraba sacarina.		Celulose bruta	Açúcares totais expressos em sacarose máx.10 % Humidade máx.13 % Cinza total máx. 8 % Cinza insolúvel em HCl máx. 3,5%	

DESIGNAÇÕES	DESCRIÇÕES	DECLARAÇÕES OBRIGATÓRIAS	DECLARAÇÕES FACULTATIVAS	EXIGÊNCIAS DE COMPOSIÇÃO	EXIGÊNCIAS DE EMBALAGEM
1	2	3	4	5	6
2.6.5. Melaço de beterraba sacarina	Subproduto constituído pelo resíduo xaroposo obtido durante o fabrico ou a refinação do açúcar proveniente de beterraba sacarina.	Açúcares totais expressos em sacarose		Açúcares totais expressos em sacarose em relação ao produto tal qual mfn.42 %	a)
2.6.6. Melaço de cana do açúcar	Subproduto constituído pelo resíduo xaroposo recolhido durante o fabrico ou a refinação do açúcar proveniente da cana de açúcar <u>Saccharum Officinarum L.</u>	Açúcares totais expressos em sacarose		Açúcares totais expressos em sacarose em relação ao produto tal qual mfn.47 %	a)
2.7. Produtos e subprodutos das indústrias do malte, da cerveja, da destilação e da transformação de frutos assim como das leveduras secas para forragem					
2.7.1. Radículas de malte	Subproduto da indústria do malte que consiste fundamentalmente em radículas e rebentos secos de cereais germinados.	Proteína bruta	Humidade Cinza total Celulose bruta	Proteína bruta Humidade Celulose bruta Cinza total	mfn.26,5% máx.12,5% máx.18,5% máx. 8,5%
2.7.2. Leveduras secas	Leveduras em mistura ou não pertencentes às famílias das <u>Saccharomycetaceae</u> , <u>Endomycetaceae</u> , <u>Cryptococceae</u> , cultivadas nos substratos seguintes: sumo e melaço de beterraba ou de cana, resíduos das indústrias da destilação e das leveduras, soro lácteo, sementes de cereais e produtos da sua transformação, licores de hidrólise de substâncias celulósicas e cujas células foram mortas e desidratadas.	Proteína bruta	Humidade Cinza total Cinza insolúvel em HCl	Proteína bruta Humidade Cinza total Cinza insolúvel em HCl	mfn.49 % máx.10 % máx. 9,5% máx. 1,1%
2.7.3. "Dreches" secos de cerveja	Subproduto da indústria da cerveja obtido por secagem dos resíduos dos cereais maltados ou não, bem como de outras substâncias amiláceas.	Proteína bruta	Humidade Celulose bruta	Proteína bruta Solubilidade da proteína bruta (l) Humidade Celulose bruta Cinza total	mfn.23 % mfn.70 % máx.12,5% máx.19,5% máx. 6,5%

(1) Proteína bruta solubilizada pela pepsina e ácido clorídrico expressa em percentagem da proteína bruta.

DESIGNAÇÕES	DESCRIÇÕES	DECLARAÇÕES OBRIGATÓRIAS	DECLARAÇÕES FACULTATIVAS	EXIGÊNCIAS DE COMPOSIÇÃO	EXIGÊNCIAS DE EMBALAGEM
1	2	3	4	5	6
2.7.4. "Dreches" secos da indústria da destilação	Subproduto da indústria de destilação obtido por secagem dos resíduos dos cereais destilados ou de outras substâncias amiláceas.	Proteína bruta	Humidade Celulose bruta	Proteína bruta mfn. 23 % Solubilidade da proteína bruta (1) mfn. 70 % Humidade máx. 12,5 % Celulose bruta máx. 19,5 % Cinza total máx. 16,5 %	
2.7.5. Polpas desidratadas de citrinos	Subproduto seco obtido no fabrico de sumos de citrinos.		Humidade Celulose bruta	Humidade máx. 13 % Acidez expressa em ácido cítrico anidro máx. 4,6 %	
2.8. Produtos agrícolas secos artificialmente					
2.8.1. Farinha de erva desidratada	Produto obtido por trituração ou moenda de plantas forrageiras jovens, secas artificialmente, eventualmente pré-desidratadas, cujas enzimas catalizadoras da oxidação foram praticamente inactivadas pela secagem.	Proteína bruta	Humidade Cinza total Cinza insolúvel em HCl Celulose bruta Carotenos Gordura bruta	Proteína bruta mfn. 15,5 % Carotenos mfn. 0,01 % Humidade máx. 12 % Cinza total máx. 15 % Cinza insolúvel em HCl máx. 3,4 %	
2.8.2. Farinha de luzerna desidratada	Produto obtido por trituração ou moenda de luzerna <u>Medicago sativa</u> L., e <u>Medicago varia</u> Martyn, seca artificialmente, eventualmente pré-desidratada, cujas enzimas da oxidação foram praticamente inactivadas pela secagem. Este produto pode conter aproximadamente 20% de ervas ou de trevos, secos artificialmente e eventualmente pré-desidratados, em simultâneo com a luzerna.	Proteína bruta	Humidade Cinza total Cinza insolúvel em HCl Celulose bruta Carotenos Gordura bruta	Proteína bruta mfn. 17 % Carotenos mfn. 0,01 % Humidade máx. 12 % Cinza total máx. 15 % Cinza insolúvel em HCl máx. 3,4 %	
2.8.3. Farinha de trevo desidratado	Produto obtido por trituração ou moenda de trevo jovem <u>Trifolium spp.</u> , seco artificialmente, eventualmente pré-desidratado, cujas enzimas da oxidação foram praticamente inactivadas pela secagem. Este produto pode conter cerca de 20% de ervas ou luzernas secas artificialmente, eventualmente pré-desidratadas, em simultâneo com o trevo.	Proteína bruta	Humidade Cinza total Cinza insolúvel em HCl Celulose bruta Carotenos Gordura bruta	Proteína bruta mfn. 17 % Caroteno mfn. 0,01 % Humidade máx. 12 % Cinza total máx. 15 % Cinza insolúvel em HCl máx. 3,4 %	

(1) Proteína bruta solubilizada pela pepsina e ácido clorídrico expressa em percentagem da proteína bruta.

DESIGNAÇÕES	DESCRIÇÕES	DECLARAÇÕES OBRIGATÓRIAS	DECLARAÇÕES FACULTATIVAS	EXIGÊNCIAS DE COMPOSIÇÃO	EXIGÊNCIAS DE EMBALAGEM
1	2	3	4	5	6
2.8.4. Coroas desidratadas de beterraba-sacarina	Produto obtido por secagem artificial de colos e de folhas de beterraba-sacarina, cortados ou não e previamente lavados.		Proteína bruta Açúcares totais expressos em sacarose Humidade Cinza insolúvel em HCl Celulose bruta	Humidade máx. 12 % Cinza insolúvel em HCl máx. 4 %	
2.8.5. Pedacos de tupinambo ou farinha de tupinambo	Produto obtido respectivamente por trituração ou moenda de tubérculos previamente limpos e secos de tupinambos <u>Helianthus tuberosus L.</u>	Inulina	Humidade Cinza total Celulose bruta Gordura bruta Proteína bruta	Inulina mín. 63 % Humidade máx. 13 % Celulose bruta máx. 6,5 % Cinza total máx. 4,6 %	
2.8.6. Pedacos de batata doce ou farinha de batata doce	Produto obtido respectivamente por trituração ou moenda de tubérculos previamente limpos e secos de batatas doces, <u>Ipomoea batatas (L.) Poir.</u>	Amido	Humidade Cinza total Celulose bruta Gordura bruta Proteína bruta	Amido mín. 57,5 % Humidade máx. 13 % Celulose bruta máx. 6,5 % Cinza total máx. 4,6 %	
2.8.7. Farinha de mandioca, pedacos de mandioca ou raízes de mandioca	Raízes de mandioca secas e, se necessário, lavadas e descascadas, bem como os produtos obtidos por trituração ou moenda.	Amido	Humidade Cinza total Celulose bruta Gordura bruta Proteína bruta	Amido mín. 75 % Humidade máx. 13 % Celulose bruta máx. 5,2 % Cinza total máx. 5,5 % Cinza insolúvel em HCl máx. 3,3 %	
2.8.8. Farinha de mandioca tipo 55, pedacos de mandioca tipo 55 ou raízes de mandioca tipo 55	Raízes de mandioca não descascadas secas, e, se necessário, lavadas bem como os produtos obtidos por trituração ou moenda.	Amido	Humidade Cinza total Celulose bruta Gordura bruta Proteína bruta	Amido mín. 63 % Humidade máx. 13 % Celulose bruta máx. 9 % Cinza total máx. 6 % Cinza insolúvel em HCl máx. 4 %	
2.8.9. Polpa de mandioca seca	Desperdícios provenientes da indústria do amido de mandioca, secos e moídos.	Amido	Humidade Cinza total Celulose bruta Gordura bruta Proteína bruta	Amido mín. 57,5 % Humidade máx. 13 % Celulose bruta máx. 13 % Cinza total máx. 6 % Cinza insolúvel em HCl máx. 2,3 %	
2.9. Outros produtos de origem vegetal					
2.9.1. Triturado de alfarroba	Produto obtido por trituração do fruto seco (vagem) de alfarrobeira - <u>Ceratonia siliqua L.</u> , de que foram extraídas as grainhas.		Açúcares totais expressos em sacarose Humidade Cinza total	Açúcares totais expressos em sacarose mín. 35 % Humidade máx. 14 % Cinza total máx. 5 %	

DESIGNAÇÕES	DESCRIÇÕES	DECLARAÇÕES OBRIGATÓRIAS	DECLARAÇÕES FACULTATIVAS	EXIGÊNCIAS DE COMPOSIÇÃO	EXIGÊNCIAS DE EMBALAGEM
1	2	3	4	5	6
2.9.2. Gordura vegetal ou óleo vegetal	Produto constituído de gordura ou óleo de origem vegetal.		Humidade Índice de acidez Resíduo insolúvel no éter de petróleo	Humidade máx. 1 % Índice de acidez expresso em relação à matéria tal qual máx. 12 % Resíduo insolúvel no éter do petróleo máx. 1,5%	a)
3. PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL					
3.1. Produtos lácteos					
3.1.1. Leite desnatado em pó	Produto obtido por secagem do leite desnatado, quer por vaporização em corrente de ar quente (leite desnatado em pó spray), quer por secagem em cilindro (leite desnatado em pó hatmaker ou moinho de rolar).	Proteína bruta	Humidade Lactose Gordura bruta Cinza total	Proteína bruta mín. 33,5% Humidade máx. 5 % Cinza total máx. 9 % Gordura bruta máx. 1,6% Cinza insolúvel em HCl máx. 0,5%	a)
3.1.2. Leitelho em pó	Produto obtido por secagem do leitelho quer por vaporização em corrente de ar quente (leitelho em spray) quer por secagem sobre cilindro (leitelho em pó hatmaker ou moinho de rolar).	Proteína bruta Gordura bruta Lactose	Humidade Cinza total	Humidade máx. 6 % Proteína bruta máx. 32 % Cinza total máx. 10,5% Cinza insolúvel em HCl máx. 0,5%	a)
3.1.3. Soro de leite em pó (lactosoro)	Produto obtido por secagem do soro do leite.	Proteína bruta Lactose	Humidade Gordura bruta Cloretos expressos em NaCl Cinza total Sódio	Lactose mín. 60 % Humidade máx. 8 % Cloretos expressos em NaCl máx. 4,9% Cinza insolúvel em HCl máx. 0,5%	a)
3.1.4. Soro de leite deslactosado em pó	Produto obtido por secagem do soro de leite ao qual se retirou parcialmente a lactose.	Lactose Proteína bruta	Humidade Cloretos expressos em NaCl Cinza total Gordura bruta Sódio	Lactose mín. 32,5% Humidade máx. 8 % Cloretos expressos em NaCl máx. 6,5% Proteína bruta mín. 19,5% Cinza total máx. 31,5% Cinza insolúvel em HCl máx. 0,5%	a)
3.1.5. Proteína de soro de leite em pó Albumina do leite em pó (Lactoalbumina)	Produtos obtidos por secagem dos compostos proteicos extraídos do soro de leite ou do leite por tratamento químico ou físico.	Proteína bruta	Humidade Cinza total Gordura bruta	Proteína bruta mín. 76 % Humidade máx. 8 % Cinza insolúvel em HCl máx. 0,5%	a)

DESIGNAÇÕES	DESCRIÇÕES	DECLARAÇÕES OBRIGATÓRIAS	DECLARAÇÕES FACULTATIVAS	EXIGÊNCIAS DE COMPOSIÇÃO	EXIGÊNCIAS DE EMBALAGEM
1	2	3	4	5	6
3.2. Produtos provenientes da preparação de animais terrestres					
3.2.1. Farinha de sangue	Produto obtido por secagem do sangue de animais de abate incluindo aves. Este produto deve estar praticamente isento de substâncias estranhas.	Proteína bruta	Humidade Cinza total	Proteína bruta mín. 89 % Solubilidade da proteína bruta (1) mín. 90 % Humidade máx. 10 % Cinza total máx. 5,5%	a)
3.2.2. Farinha de carne e osso	Produto obtido por secagem e moenda de pedaços de carne e ossos provenientes de animais terrestres de sangue quente. O produto deve estar praticamente isento de pêlos, cerdas, penas, chifres, cascos, peles, sangue, bem como do conteúdo do aparelho digestivo. Deve estar tecnicamente isento de resíduos de solventes orgânicos.	Proteína bruta Gordura bruta	Humidade Cloretos expressos em NaCl Fósforo total Cinza total Metionina Lisina Azoto volátil	Proteína bruta mín. 40 % Solubilidade da proteína bruta (1) mín. 87 % Fósforo total máx. 9 % Humidade máx. 10 % Gordura bruta máx. 13,5% Cloretos expressos em NaCl máx. 2,2%	a)
3.2.3. Farinha de ossos	Produto obtido por secagem e moenda de ossos, a que foi extraída a gordura proveniente de animais terrestres de sangue quente. O produto deve estar praticamente isento de pêlos, cerdas, penas, chifres, cascos, peles, sangue, bem como do conteúdo do aparelho digestivo. Além, disso deve estar isento de esquilas e não pode conter fragmentos de ossos que apresentem asperezas ou rebordos cortantes. Deve estar tecnicamente isento de resíduos de solventes orgânicos.	Proteína bruta	Humidade Cinza total Fósforo total Gordura bruta	Proteína bruta mín. 26,5% Fósforo total mín. 9 % Humidade máx. 10 % Gordura bruta máx. 5,5%	a)
3.2.4. Farinha de carne	Produto obtido por secagem e moenda de carcaças e de partes de carcaças de animais terrestres de sangue quente a que foi, se necessário, extraída a gordura por um processo apropriado. Deve estar praticamente isento de pêlos, cerdas, penas, chifres, cascos, pele, bem como do conteúdo do aparelho digestivo. Deve estar tecnicamente isento de resíduos de solventes orgânicos.	Proteína bruta Gordura bruta	Humidade Fósforo total Cloretos expressos em NaCl Cinza insolúvel em HCl Metionina Lisina Azoto volátil	Proteína bruta mín. 55 % Solubilidade da proteína bruta (1) mín. 87 % Humidade máx. 10 % Fósforo total máx. 5,5% Cloretos expressos em NaCl máx. 2,2% Cinza insolúvel em HCl máx. 2,2%	a)

(1) Proteína bruta solubilizada pela pepsina e ácido clorídrico expressa em percentagem da proteína bruta.

DESIGNAÇÕES	DESCRIÇÕES	DECLARAÇÕES OBRIGATÓRIAS	DECLARAÇÕES FACULTATIVAS	EXIGÊNCIAS DE COMPOSIÇÃO	EXIGÊNCIAS DE EMBALAGEM
1	2	3	4	5	6
3.2.5. Torresmos	Produto proveniente dos desperdícios do fabrico do sebo e de outras gorduras de origem animal. Deve estar tecnicamente isento de resíduos de solventes orgânicos.	Proteína bruta	Humidade Cloretos expressos em NaCl Gordura bruta	Proteína bruta mín. 53,5% Humidade máx. 10 % Cloretos expressos em NaCl máx. 2,2% Cinza insolúvel em HCl máx. 0,5%	a)
3.2.6. Sub-produtos de matadouro de aves	Produto obtido por secagem e moenda de subprodutos do abate de aves. Os produtos cujo conteúdo em substâncias gordas excede 12% devem ser designados "ricos em substâncias gordas"	Proteína bruta	Humidade Cloretos expressos em NaCl Gordura bruta Cinza total	Proteína bruta mín. 55 % Solubilidade da proteína bruta (1) mín. 80 % Humidade máx. 10 % Cloretos expressos em NaCl máx. 2,2% Cinza insolúvel em HCl máx. 3,3%	a)
3.2.7. Farinha de penas hidrolisadas	Produto obtido por hidrólise, secagem e moenda de penas de aves.	Proteína bruta	Humidade Cinza insolúvel em HCl	Proteína bruta mín. 87 % Solubilidade da proteína bruta (1) mín. 75 % Humidade máx. 11 % Cinza insolúvel em HCl máx. 3,4%	a)
3.2.8. Gorduras animais	Produto constituído por gorduras provenientes de animais ou de partes de animais terrestres de sangue quente. Deve estar tecnicamente isento de resíduos de solventes orgânicos.		Humidade Índice de acidez Substâncias insolúveis no éter de petróleo	Humidade máx. 1 % Substâncias insolúveis no éter de petróleo máx. 1,5% Índice de acidez expresso em relação à matéria total máx. 30 %	
3.3. Produtos provenientes da transformação de peixes ou de outros animais marinhos					
3.3.1. Farinha de peixe	Produto obtido por secagem e moenda de diferentes peixes inteiros ou de partes de peixes a que pode ser acrescentado o suco obtido por pressão.	Proteína bruta Gordura bruta	Humidade Cloretos expressos em NaCl Carbonato de cálcio Fósforo total	Proteína bruta mín. 61 % Solubilidade da proteína bruta (1) mín. 87 % Humidade máx. 10 % Cloretos expressos em NaCl máx. 4,4% Carbonato de cálcio máx. 2,8% Cinza insolúvel em HCl máx. 2,2%	a)

(1) Proteína bruta solubilizada pela pepsina e ácido clorídrico expressa em percentagem da proteína bruta.

DESIGNAÇÕES	DESCRIÇÕES	DECLARAÇÕES OBRIGATÓRIAS	DECLARAÇÕES FACULTATIVAS	EXIGÊNCIAS DE COMPOSIÇÃO	EXIGÊNCIAS DE EMBALAGEM
1	2	3	4	5	6
3.3.2. Óleo de fígado de bacalhau	Óleo obtido a partir de fígado dos frescos de peixes da família das pescadas (Gadidae).	Vitamina A	Humidade Índice de acidez Resíduo insolúvel no éter de petróleo	Vitamina A (2) mín. 750 UI/g Humidade máx. 0,15 % Resíduo insolúvel no éter de petróleo (2) máx. 0,05 % Índice de saponificação 180/196 Índice de iodo 150/180 Índice de acidez (2) máx. 6 %	a)
4. Substâncias minerais					
4.1. Carbonato de cálcio	Carbonato de cálcio precipitado, rochas cálcicas moídas, greda lavada ou granulada, cascas de ostra e de mexilhão moídas.	Cálcio Cinza insolúvel em HCl		Cálcio mín. 36 % Cinza insolúvel em HCl máx. 5 %	a)
4.2. Carbonato de cálcio e de magnésio	Mistura natural de carbonato de cálcio e de carbonato de magnésio.	Cálcio Magnésio		Cálcio mín. 19 % Magnésio mín. 11 % Passagem através de um tamiz com malha de 0,25mm mín. 99,5 % Cinza insolúvel em HCl máx. 2 %	a)
4.3. Algas marinhas calcárias (maerl)	Produto de origem natural obtido a partir de algas marinhas calcárias moídas ou transformadas em grânulos.	Cálcio Cinza insolúvel em HCl		Cálcio mín. 33 % Cinza insolúvel em HCl máx. 5 %	a)
4.4. Óxido de magnésio	Óxido de magnésio tecnicamente puro, MgO	Magnésio		Magnésio mín. 50 %	a)
4.5. Quieserite	Sulfato de magnésio natural, $MgSO_4 \cdot H_2O$	Magnésio		Magnésio mín. 15 %	a)
4.6. Fosfato bicálcico (Hidrogenofosfato de cálcio)	Produto constituído por hidrogenofosfato de cálcio (Fosfato bicálcico) tecnicamente puro.	Fósforo total Cloretos expressos em NaCl	Cálcio	Fósforo total mín. 16 % Cloretos expressos em NaCl máx. 1 % Relação Ca/P 1,15%	a)

(2) Teor expresso em relação à matéria tal qual.

DESIGNAÇÕES	DESCRIÇÕES	DECLARAÇÕES OBRIGATÓRIAS	DECLARAÇÕES FACULTATIVAS	EXIGÊNCIAS DE COMPOSIÇÃO	EXIGÊNCIAS DE EMBALAGEM
1	2	3	4	5	6
4.7. Fosfato natural praticamente isento de flúor	Produto obtido pela moenda de fosfatos naturais desfluorados e eventualmente purificado.	Fósforo total	Cálcio	Fósforo total mín.14 %	a)
4.8. Farinha de ossos desgelatinizados	Ossos sem gordura, desgelatinizados, esterilizados e moídos.	Fósforo total	Humidade Cálcio	Fósforo total mín.14,5% Humidade máx.10 % Passagem através de um tamiz com malha de 1mm mín.90 %	a)
4.9. Fosfato monocalcico (Bis-dihidrogenofosfato de cálcio (Fosfato monocalcico) tecnicamente puro.	Produto constituído principalmente por bis-dihidrogenofosfato de cálcio (Fosfato monocalcico) tecnicamente puro.	Fósforo total	Cálcio	Fósforo total mín.22 % Cálcio mín.16 % Cloretos expressos em NaCl máx. 1 % relação Ca/P 0,8%	a)
4.10. Fosfato monoamónico (Dihidrogenofosfato de amónio) tecnicamente puro.	Produto constituído essencialmente, por dihidrogenofosfato de amónio (fosfato monoamónico) tecnicamente puro.	Fósforo total Azoto		Fósforo total mín.25 %	a)

a) Exigências específicas de embalagem em conformidade com o disposto no artigo 3.º do presente Regulamento

Portaria n.º 329-B/92

de 9 de Abril

Considerando que o n.º 7 do artigo 6.º do Regulamento da Comercialização de Alimentos Simples para Animais, aprovado pela Portaria n.º 329-A/92, de 9 de Abril, prevê que sejam admitidas tolerâncias em caso de desvio entre o resultado do controlo oficial e os teores declarados nas embalagens, rótulos, dísticos, etiquetas ou guias de remessa dos alimentos simples para animais;

Considerando que as tolerâncias estabelecidas pela Portaria n.º 158/85, de 21 de Março, se encontram desactualizadas face às correspondentes disposições comunitárias em vigor sobre a matéria;

Considerando a necessidade de proceder à transposição para o direito interno da Directiva comunitária n.º 80/510/CEE, de 2 de Maio de 1980;

Considerando, por último, que o Conselho Consultivo de Alimentação Animal foi ouvido sobre a matéria, nos termos do artigo 4.º do Decreto-Lei n.º 372/87, de 5 de Dezembro;

Manda o Governo, pelo Ministro da Agricultura, ao abrigo do n.º 4 do artigo 3.º do Decreto-Lei n.º 20/92,

de 8 de Fevereiro, conjugado com o n.º 7 do artigo 6.º do Regulamento da Comercialização de Alimentos Simples para Animais, aprovado pela Portaria n.º 329-A/92, de 9 de Abril, o seguinte:

1.º Para efeitos de fiscalização das características dos alimentos simples, são considerados os teores fixados ou declarados nos rótulos, dísticos, etiquetas ou guias de remessa, admitindo-se desvios entre aqueles teores e os valores obtidos na análise, que serão designados por tolerâncias analíticas.

2.º Quando o teor obtido na análise revelar, em relação ao valor fixado ou declarado, uma desvalorização da qualidade do produto, são admitidas as tolerâncias indicadas para as seguintes características:

a) Proteína bruta:

Para teores declarados iguais ou superiores a 20% — 2, em valor absoluto;

Para teores declarados compreendidos entre 10% e 20% — 10%, em valor relativo;

Para teores declarados inferiores a 10% — 1, em valor absoluto;