

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, DESENVOLVIMENTO RURAL E PESCAS

Decreto-Lei n.º 161/2003

de 22 de Julho

As matérias-primas para a alimentação animal desempenham um papel importante na agricultura, no âmbito da produção, transformação e consumo dos produtos agrícolas, sendo particularmente relevantes as normas que regulam a circulação das mesmas para garantia de uma melhor transparência em toda a cadeia alimentar, melhorando a qualidade da produção agrícola e da produção pecuária.

Existe, no entanto, necessidade de uniformizar definições de matérias-primas destinadas ao fabrico de alimentos compostos para animais, a fim de se criar um conceito único em todos os Estados membros que permita a sua circulação e utilização no interior da União Europeia.

Assim, e para se assegurar a necessária transparência em toda a cadeia alimentar e a obtenção de resultados satisfatórios no domínio da produção animal, o presente diploma abrange a circulação das matérias-primas para alimentação animal, devendo estas ser de qualidade sã, íntegra e comercializável e não representar qualquer perigo para a saúde humana e animal.

Constatando-se a existência de inúmeras matérias-primas, produtos e subprodutos comercializados e utilizados em alimentação animal, torna-se necessário, por razões práticas de coerência e eficácia jurídica, a elaboração de uma lista das principais matérias-primas utilizadas na alimentação animal, que não pode ser exaustiva dada a constante evolução da tecnologia alimentar, podendo ser alterada sempre que a evolução dos conhecimentos científicos e técnicos o justifiquem.

Estas matérias são comunitariamente reguladas pela Directiva n.º 96/25/CE, do Conselho, de 29 de Abril, relativa à circulação e utilização de matérias-primas para alimentação animal na Comunidade, que foi transposta para o ordenamento jurídico nacional pelo Decreto-Lei n.º 181/99, de 22 de Maio, posteriormente alterado pelo Decreto-Lei n.º 133/2000, de 13 de Julho.

A Directiva n.º 2000/16/CE, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 10 de Abril, entretanto publicada, veio alterar a citada Directiva n.º 96/25/CE, pelo que importa, também, transpor para o direito interno as alterações introduzidas, que, pela sua extensão, aconselham a publicação de um novo diploma.

Foram ouvidos os órgãos de governo próprio das Regiões Autónomas.

Assim:

Nos termos da alínea a) do n.º 1 do artigo 198.º da Constituição, o Governo decreta o seguinte:

Artigo 1.º

Objecto

O presente diploma transpõe para o ordenamento jurídico nacional a Directiva n.º 2000/16/CE, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 10 de Abril, na parte em que altera a Directiva n.º 96/25/CE, do Conselho, de 29 de Abril, relativa à circulação de matérias-primas para alimentação animal no interior da Comunidade.

Artigo 2.º

Âmbito de aplicação

1 — O presente diploma é aplicável à circulação e à utilização de matérias-primas para alimentação animal no interior da União Europeia.

2 — As disposições do presente diploma são aplicadas sem prejuízo de outras disposições nacionais sobre alimentação animal, nomeadamente das normas da legislação veterinária sobre a matéria.

Artigo 3.º

Definições

Para efeitos do presente diploma, entende-se por:

- a) «Matérias-primas para alimentação animal» os diversos produtos de origem vegetal ou animal, no seu estado natural, frescos ou conservados, bem como os produtos derivados da sua transformação industrial, e as substâncias orgânicas ou inorgânicas, com ou sem aditivos, destinados a ser utilizados na alimentação animal por via oral, quer directamente, sem transformação, quer após transformação, na preparação dos alimentos compostos para animais ou como suportes em pré-misturas;
- b) «Colocação em circulação ou circulação» a detenção de matérias-primas para alimentação animal para efeitos de venda, incluindo a oferta, ou qualquer outra forma de transferência para terceiros, gratuita ou não, bem como a própria venda e as outras formas de transferência.

Artigo 4.º

Normas técnicas

São adoptadas as normas técnicas constantes do anexo do presente diploma, denominado «Normas técnicas», que dele faz parte integrante.

Artigo 5.º

Condições gerais de circulação

1 — Sem prejuízo das obrigações resultantes de outras disposições comunitárias, as matérias-primas para alimentação animal só podem ser colocadas em circulação na União Europeia se forem de qualidade sã, íntegra e comercializável.

2 — As matérias-primas para alimentação animal, quando forem colocadas em circulação ou utilizadas, não podem representar qualquer perigo para a saúde humana ou animal, ou para o ambiente, nem ser colocadas em circulação de forma que possa induzir em erro.

3 — Por despacho do director-geral de Veterinária é aprovada uma lista de substâncias cuja circulação ou utilização para alimentação animal são limitadas ou proibidas para garantir o respeito do disposto no número anterior.

4 — As matérias-primas para alimentação animal enumeradas na parte B das normas técnicas só podem ser colocadas em circulação desde que cumpram as disposições gerais aplicáveis nela previstas.

5 — As matérias-primas para alimentação animal e constantes da lista não exaustiva das principais matérias-primas, enumeradas na parte B do anexo do presente diploma, só podem ser colocadas em circulação

sob as designações nela previstas e desde que correspondam às descrições indicadas.

6 — As matérias-primas para alimentação animal diferentes das constantes da lista referida no número anterior podem ser colocadas em circulação desde que circulem sob designações ou qualificativos diferentes dos enumerados no anexo do presente diploma e não sejam susceptíveis de induzir o comprador em erro quanto à verdadeira identidade do produto que lhe é oferecido.

Artigo 6.º

Declarações obrigatórias

1 — As matérias-primas para alimentação animal só podem ser colocadas em circulação se estiverem inseridas as indicações previstas no número seguinte, na língua portuguesa, num documento de acompanhamento, ou eventualmente na embalagem, recipiente, rótulo, dístico ou etiqueta, de forma visível, legível e indelével, de forma a responsabilizar o produtor, acondicionador, importador, vendedor ou distribuidor, estabelecidos na União Europeia.

2 — São indicações obrigatórias:

- a) A denominação «matérias-primas para alimentação animal»;
- b) A designação da matéria-prima para alimentação animal e, eventualmente, as outras indicações previstas nos n.ºs 3 e 4 do artigo 5.º;
- c) Para as matérias-primas constantes da parte B do anexo do presente diploma, as informações indicadas na coluna relativa às «Declarações obrigatórias» dessa mesma parte do anexo;
- d) Para as matérias-primas não constantes da parte B do anexo do presente diploma, as informações indicadas na coluna relativa às «Matérias-primas para alimentação animal» do quadro da parte C do referido anexo;
- e) As indicações previstas na parte A do anexo do presente diploma, quando aplicáveis;
- f) A quantidade líquida expressa em unidades de massa para os produtos sólidos e em unidades de massa ou de volume para os produtos líquidos;
- g) O nome ou a denominação social e o endereço ou a sede social do estabelecimento produtor e o número de aprovação, bem como o número de referência do lote ou qualquer outra indicação que permita seguir o percurso da matéria-prima, quando o estabelecimento deva ser aprovado ao abrigo do disposto na Portaria n.º 965/92, de 10 de Outubro, com as alterações que lhe foram introduzidas pela Portaria n.º 25/94, de 8 de Janeiro, bem como em medidas comunitárias incluídas numa lista a elaborar nos termos comunitariamente previstos;
- h) O nome ou a denominação social e o endereço ou a sede social do responsável pelas indicações de rotulagem se não se tratar do produtor referido na alínea anterior.

3 — Se um lote for objecto de fraccionamento durante a circulação, as indicações previstas no número anterior, com uma referência ao lote inicial, devem constar da embalagem, recipiente, rótulo, dístico ou etiqueta ou do documento de acompanhamento de cada uma das fracções do lote.

4 — Sempre que a composição da matéria-prima para alimentação animal for alterada durante a circulação,

as indicações referidas no n.º 1 devem ser alteradas em conformidade, sob a responsabilidade da pessoa que fornece as novas indicações.

Artigo 7.º

Declarações facultativas

1 — Além das referidas no artigo anterior, podem ser fornecidas outras informações, igualmente na língua portuguesa, no documento de acompanhamento, embalagem, rótulo, dístico ou etiqueta, desde que digam respeito a elementos objectivos ou quantificáveis que possam ser justificáveis e não induzam o consumidor em erro.

2 — As informações referidas no número anterior devem estar separadas das informações referidas no n.º 1 do artigo anterior.

3 — Para as quantidades de matérias-primas para alimentação animal inferiores ou iguais a 10 kg destinadas ao utilizador final, as indicações referidas no n.º 1 do artigo anterior e nos n.ºs 1 e 2 do presente artigo podem ser transmitidas ao comprador no local de venda por meio de um aviso adequado.

Artigo 8.º

Condições especiais de circulação

1 — As matérias-primas para alimentação animal com um teor em substâncias ou produtos indesejáveis superior aos valores autorizados para as matérias-primas para alimentação animal ao abrigo da legislação relativa às substâncias e produtos indesejáveis nos alimentos simples, matérias-primas e alimentos compostos destinados à alimentação animal só podem ser postas em circulação desde que se destinem a ser utilizadas em estabelecimentos aprovados de alimentos compostos para animais inscritos numa lista nacional nos termos previstos no Decreto-Lei n.º 216/99, de 15 de Junho.

2 — As matérias-primas para alimentação animal nas condições do n.º 1 só podem ser colocadas em circulação se, para além das indicações obrigatórias constantes do n.º 2 do artigo 6.º, constar igualmente, na língua portuguesa, no documento de acompanhamento, embalagem, recipiente, rótulo, dístico ou etiqueta a seguinte menção obrigatória: «Matéria-prima para alimentação animal destinada a estabelecimentos aprovados que fabricam alimentos compostos para animais».

3 — O disposto nas alíneas c) e d) do n.º 2 do artigo 6.º e nos n.ºs 2 e 3 da secção v da parte A do anexo do presente diploma não é exigido nos seguintes casos:

- a) Se antes de cada transacção o comprador renunciar por escrito a essas informações;
- b) Sem prejuízo do disposto no Decreto-Lei n.º 175/92, de 13 de Agosto, e na Portaria n.º 965/92, de 10 de Outubro, quando se trate da colocação em circulação de matérias-primas para alimentação animal, de origem vegetal ou animal, frescas ou conservadas, submetidas ou não a um tratamento físico simples, em quantidades inferiores ou iguais a 10 kg, destinadas a animais de companhia e entregues directamente ao utilizador final por um vendedor estabelecido no mesmo Estado membro.

4 — Sempre que, no caso das matérias-primas para alimentação animal provenientes de países terceiros e

colocados pela primeira vez em circulação na União Europeia, não tiver sido possível fornecer as garantias de composição requeridas nas alíneas c) e d) do n.º 2 do artigo 6.º e nos n.ºs 2 e 3 da secção v da parte A do anexo, por não existirem meios que assegurem as medidas analíticas necessárias no país de origem das referidas matérias-primas, é admitido que o estabelecimento produtor referido na alínea g) do n.º 2 do artigo 6.º forneça dados provisórios de composição desde que:

- a) As autoridades competentes encarregadas dos controlos sejam previamente informadas da chegada das matérias-primas;
- b) Os dados definitivos referentes à composição sejam fornecidos ao comprador e às autoridades competentes no prazo de 10 dias úteis a contar da data de chegada à União Europeia;
- c) As indicações referentes à composição constantes da documentação sejam acompanhadas das seguintes menções, em caracteres a negro: «Dados provisórios a confirmar por . . . [nome e morada do laboratório mandatado para as análises], relativos a . . . [número de referência da amostra a analisar], até . . . [indicação da data]»;
- d) A Comissão da União Europeia seja informada das circunstâncias em que foi aplicada a disposição prevista no presente número.

5 — Sem prejuízo do disposto no Decreto-Lei n.º 175/92, de 13 de Agosto, e na Portaria n.º 965/92, de 10 de Outubro, as indicações referidas no n.º 2 do artigo 6.º não são exigidas se se tratar de produtos de origem vegetal ou animal, no estado natural, frescos ou conservados, sujeitos ou não a um tratamento físico simples sem aditivos, excepto conservantes, cedidos por um agricultor/produtor a um criador/utilizador, desde que ambos estejam estabelecidos no território nacional.

6 — As indicações referidas nas alíneas c), d), e) e f) do n.º 2 do artigo 6.º e na parte A do anexo do presente diploma não são exigidas se se tratar da circulação de subprodutos de origem vegetal ou animal resultantes de um processo de transformação agro-industrial com um teor de água superior a 50%.

Artigo 9.º

Fiscalização e controlo

1 — A fiscalização do cumprimento das disposições do presente diploma compete:

- a) À Direcção-Geral de Veterinária (DGV) e às direcções regionais de agricultura (DRA) na fase de circulação e utilização de matérias-primas para alimentação animal a que se refere o presente diploma;
- b) À Inspeção-Geral das Actividades Económicas (IGAE), sem prejuízo das autoridades referidas na alínea anterior, na fase da comercialização daquelas matérias-primas.

2 — As entidades referidas no número anterior tomam, nos termos da legislação em vigor e dentro da área das respectivas competências, todas as disposições úteis para que durante a circulação e utilização das matérias-primas para alimentação animal seja efectuado, pelo menos por amostragem, um controlo oficial da observância das condições previstas no presente diploma.

3 — A colheita das amostras para verificar se as matérias-primas para alimentação animal estão conforme a composição declarada pode ser feita em qualquer fase da colocação em circulação ou na utilização das matérias-primas.

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

5 — Para análise das amostras de matérias-primas para alimentação animal são utilizados os métodos oficiais de análise definidos em norma portuguesa ou, por força das disposições comunitárias, em diploma legal.

6 — Na ausência daqueles métodos, o Laboratório Nacional de Investigação Veterinária estabelece os métodos de análise a utilizar, com carácter transitório, até à publicação do método oficial.

7 — Se, na sequência do controlo oficial efectuado nos termos do presente artigo, forem detectadas discrepâncias entre o resultado analítico do controlo efectuado e o teor declarado susceptíveis de diminuir o valor da matéria-prima para alimentação animal, são admitidas as tolerâncias constantes da secção VII da parte A do anexo.

Artigo 10.º

Contra-ordenações

1 — Constituem contra-ordenações puníveis com coima cujo montante mínimo é de € 250 e o máximo de € 3740 ou € 44 890, consoante o agente seja pessoa singular ou colectiva:

- a) A colocação em circulação de matérias-primas para alimentação animal que não apresentem qualidade adequada à sua utilização, não respeitando o disposto no presente diploma;
- b) A comercialização e a utilização de matérias-primas para alimentação animal que apresentem perigo para a saúde animal ou para a saúde pública;
- c) A comercialização de matérias-primas para alimentação animal feita de forma a induzir em erro os agentes económicos que os comercializam e os utilizadores finais;
- d) A colocação em circulação de matérias-primas para alimentação animal sob designações não permitidas pelo presente diploma;
- e) A circulação de matérias-primas para alimentação animal em desconformidade com o disposto nos artigos 5.º e 8.º do presente diploma;
- f) A comercialização de matérias-primas para alimentação animal sem que estejam inseridas na embalagem, recipiente, rótulo, dístico ou etiqueta as declarações obrigatórias constantes no presente diploma ou quando estas ou as facultativas sejam inseridas em desconformidade com o previsto nos seus artigos 6.º e 7.º

2 — A negligência e a tentativa são sempre puníveis.

Artigo 11.º

Sanções acessórias

1 — Consoante a gravidade da contra-ordenação e a culpa do agente, podem ser aplicadas, cumulativamente com a coima, as seguintes sanções acessórias:

- a) Perda de objectos pertencentes ao agente;
- b) Interdição do exercício de uma profissão ou actividade cujo exercício dependa de título público

ou de autorização ou homologação de autoridade pública;

- c) Privação do direito a subsídio ou benefício outorgado por entidades ou serviços públicos;
- d) Privação do direito de participar em feiras ou mercados;
- e) Privação do direito de participar em arrematações ou concursos públicos que tenham por objecto o fornecimento de bens e serviços e a atribuição de licenças e alvarás;
- f) Encerramento do estabelecimento cujo funcionamento esteja sujeito a autorização ou licença de autoridade administrativa;
- g) Suspensão de autorizações, licenças e alvarás.

2 — As sanções acessórias referidas nas alíneas b) e seguintes do número anterior terão a duração máxima de dois anos, contados a partir do trânsito em julgado da decisão condenatória.

Artigo 12.º

Levantamento, instrução e decisão das contra-ordenações

1 — O levantamento dos autos de contra-ordenação compete à DGV, às DRA e à IGAE, relativamente à fiscalização e controlo nos termos previstos no artigo 9.º, assim como às autoridades policiais e fiscalizadoras.

2 — Compete à DRA da área da prática da infracção a instrução dos processos de contra-ordenação.

3 — A aplicação das coimas e sanções acessórias compete ao director-geral de Veterinária.

Artigo 13.º

Afectação do produto das coimas

O produto das coimas é distribuído da seguinte forma:

- a) 10% para a entidade que levantou o auto;
- b) 10% para a entidade que instruiu o processo;
- c) 20% para a entidade que aplicou a coima;
- d) 60% para os cofres do Estado.

Artigo 14.º

Regiões Autónomas

1 — Nas Regiões Autónomas dos Açores e da Madeira as competências cometidas à DGV, às DRA e à IGAE pelo presente diploma são exercidas pelos competentes serviços e organismos das respectivas administrações regionais, sem prejuízo das competências atribuídas à DGV na qualidade de autoridade nacional competente.

2 — O produto das coimas aplicadas nas Regiões Autónomas constitui receita própria.

Artigo 15.º

Norma revogatória

São revogados o Decreto-Lei n.º 181/99, de 22 de Maio, com a redacção que lhe foi dada pelo Decreto-Lei n.º 133/2000, de 13 de Julho, que aprova as normas relativas à colocação em circulação das matérias-primas para alimentação animal.

Artigo 16.º

Entrada em vigor

O presente diploma entra em vigor no dia seguinte ao da sua publicação.

Visto e aprovado em Conselho de Ministros de 20 de Maio de 2003. — *José Manuel Durão Barroso — Maria Manuela Dias Ferreira Leite — António Manuel de Mendonça Martins da Cruz — Maria Celeste Ferreira Lopes Cardona — Carlos Manuel Tavares da Silva — Armando José Cordeiro Sevinate Pinto — Luís Filipe Pereira.*

Promulgado em 4 de Julho de 2003.

Publique-se.

O Presidente da República, JORGE SAMPAIO.

Referendado em 7 de Julho de 2003.

O Primeiro-Ministro, *José Manuel Durão Barroso.*

ANEXO

Normas técnicas

PARTE A

Generalidades

I — Notas explicativas

1 — As matérias-primas para alimentação animal são enumeradas e designadas na parte B do presente anexo, de acordo com os seguintes critérios:

- Origem do produto/subproduto, por exemplo, vegetal, animal, mineral;
- Parte do produto/subproduto utilizada, por exemplo, totalidade, sementes, tubérculos, ossos;
- Processo de transformação a que o produto/subproduto foi sujeito, por exemplo, descasque, extracção, aquecimento e ou o produto/subproduto resultante, por exemplo, flocos, sêmeas, polpa, matérias gordas;
- Maturidade do produto/subproduto e ou qualidade do produto/subproduto, por exemplo, «com baixo teor de glucosinolatos», «rico em matérias gordas», «com baixo teor de açúcar».

2 — A lista da parte B está dividida em 12 capítulos:

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

II — Disposições relativas à pureza botânica e química

1 — Sem prejuízo das disposições dos n.ºs 1 e 2 do artigo 5.º, as matérias-primas para alimentação animal devem, tanto quanto o permitam as boas práticas de fabrico, estar isentas de impurezas químicas provenientes da utilização no seu processo de fabrico de adjuvantes tecnológicos abrangidos pelo Decreto-Lei n.º 440/89, de 27 de Dezembro, salvo se, para a matéria-prima para alimentação animal em questão, for fixado na parte B do anexo um teor máximo específico.

2 — A pureza botânica dos produtos e subprodutos enumerados nas partes B e C deve ser, no mínimo, de 95 %, excepto se nelas for mencionado um teor diferente, sendo consideradas impurezas botânicas:

- a) As impurezas naturais, mais inofensivas (por exemplo, a palha, restos de palha ou as sementes de outras espécies cultivadas ou de infestantes);
- b) Os resíduos inofensivos de outras sementes ou frutos oleaginosos provenientes de um processo de fabrico anterior, desde que o seu teor não exceda 0,5 %.

3 — Os teores relativos à pureza botânica indicados dizem respeito ao peso do produto ou subproduto no estado em que se encontra.

III — Disposições relativas à designação

Quando a designação de uma matéria-prima para alimentação animal indicada na parte B contiver um ou vários termos entre parênteses, estes últimos podem ser ou não incluídos; por exemplo, o óleo (de sementes) de soja ser denominado «óleo de sementes de soja» ou «óleo de soja».

IV — Disposições relativas ao glossário

O glossário que se apresenta em seguida refere-se aos principais processos utilizados no fabrico das matérias-primas para alimentação animal mencionadas nas partes B e C do presente anexo. Quando as designações dessas matérias-primas incluírem uma designação comum ou um termo qualificativo, o processo do fabrico utilizado deve corresponder à definição constante do glossário.

Número	Processo	Definição	Designação comum/termo qualificativo
(1)	(2)	(3)	(4)
1	Concentração	Aumento de certos teores através da remoção de água ou de outros constituintes.	Concentrado.
2	Descasque ⁽¹⁾	Remoção parcial ou total dos tecidos exteriores dos grãos, sementes, frutos de casca rija e outros.	Descascado, parcialmente descascado.
3	Secagem	Desidratação artificial ou natural	Seco (ao sol ou artificialmente).
4	Extracção	Remoção, com um solvente orgânico, de gorduras ou óleos de certas substâncias, ou, com um solvente aquoso, do açúcar ou outros componentes solúveis em água. Em caso de utilização de um solvente orgânico, o produto resultante deve ficar tecnicamente isento desse.	Bagaço de extracção (no caso de substâncias oleaginosas). Melaço, polpa (no caso dos produtos contendo açúcar ou outros componentes solúveis em água).
5	Extrusão	Compressão ou propulsão sob pressão de um produto através de um orifício (v. também a pré-gelatinização).	Extrudido.
6	Transformação em flocos ...	Esmagamento de material tratado com vapor quente	Em flocos.
7	Moagem	Transformação física dos grãos destinada a reduzir a dimensão das partículas e facilitar a separação nas fracções constituintes (principalmente farinha, sêmas e farinha forrageira).	Farinha, sêma grosseira, sêma. Farinha forrageira.
8	Aquecimento	Termo geral que abrange diversos tipos de tratamento térmico efectuados em certas condições para alterar o valor nutritivo ou a estrutura da substância.	Torrado, cozido, tratado termicamente.
9	Hidrogenação	Transformação dos glicéridos insaturados em glicéridos saturados (endurecimento dos óleos e gorduras).	Hidrogenado, parcialmente hidrogenado.
10	Hidrólise	Fractionamento em constituintes químicos mais simples através de tratamento adequado com água e, eventualmente, enzimas ou ácido/base.	Hidrolisado.
11	Prensagem	Remoção, por pressão (por meio de uma prensa de rosca ou de outro tipo), e eventualmente sob ligeiro tratamento térmico, das gorduras/óleos de substâncias oleaginosas ou do sumo de frutos ou de outros produtos vegetais.	Bagaço de pressão ⁽²⁾ (no caso de suboleaginosas). Polpa de bagaço (frutos, etc.). Prensado de beterraba (no caso de beterraba sacarina).

Número	Processo	Definição	Designação comum/termo qualificativo
(1)	(2)	(3)	(4)
12	Aglomeração	Obtenção de formas especiais por passagem sob pressão num atomizador.	Aglomerado.
13	Pré-gelatinização	Modificação do amido a fim de melhorar claramente as suas propriedades de intumescimento em água fria.	Pré-gelatinizado, intumescido.
14	Refinação	Remoção, total ou parcial, das impurezas nos açúcares, óleos, gorduras e outros produtos naturais através de tratamento químico/físico.	Refinado, parcialmente refinado.
15	Moagem por via húmida	Separação mecânica das partes constituintes de amêndoa/grão, se for caso disso, após imersão em água com ou sem dióxido de enxofre, por extracção do amido.	Gérmen, glúten, amido.
16	Trituração	Transformação mecânica de grãos ou outras matérias-primas para alimentação animal com vista à redução do seu tamanho.	Triturado.
17	Dessacarificação	Outros produtos com açúcares por processos químicos ou físicos ...	Desaçucarado, parcialmente desaçucarado.

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

(2) Se necessário, a expressão «bagaço de pressão» pode ser substituída pelo simples termo «bagaço».

V — Disposições relativas aos teores indicados ou a declarar em conformidade com as partes B e C

1 — Os teores indicados ou a declarar referem-se, salvo indicação em contrário, ao peso da matéria-prima para alimentação animal.

2 — Sob reserva das disposições previstas nos artigos 5.º e 8.º e na medida em que nas partes B e C do presente anexo não seja fixado outro teor, o teor de água da matéria-prima para alimentação animal deve ser declarado sempre que exceda 14% em peso. No caso de matérias-primas para alimentação animal cujo teor de humidade não exceda o limite acima referido, esse teor será declarado a pedido do comprador.

3 — Sob reserva das disposições do artigo 5.º e na medida em que nas partes B ou C do presente anexo não seja fixado outro teor, o teor de cinza insolúvel em ácido clorídrico das matérias-primas para alimentação animal deve ser declarado sempre que exceda 2,2% da matéria seca.

VI — Disposições relativas aos agentes desnaturantes ou aglomerantes

Sempre que os produtos referidos na col. 2 da parte B ou na col. 1 da parte C do presente anexo sejam utilizados como desnaturantes ou aglomerantes de matérias-primas para alimentação animal, devem ser prestadas as seguintes informações:

Agentes desnaturantes — natureza e quantidade dos produtos utilizados;

Agentes aglomerantes — natureza dos produtos utilizados.

No caso dos aglomerantes, a quantidade dos produtos utilizados não pode exceder 3% do peso total.

VII — Disposições relativas às tolerâncias indicadas ou a declarar, conforme especificado nas partes B e C

Se, na sequência do controlo oficial na aceção do artigo 9.º do presente diploma, forem detectadas dis-

crepâncias entre o resultado do controlo e o teor declarado susceptíveis de diminuir o valor da matéria-prima para alimentação animal, serão admitidas as seguintes tolerâncias mínimas:

a) Proteína bruta:

Duas unidades caso o teor declarado seja superior ou igual a 20%;
10% do teor declarado caso este seja inferior a 20%, mas superior ou igual a 10%;
Uma unidade caso o teor declarado seja inferior a 10%;

b) Açúcares totais, açúcares redutores, sacarose, lactose e glucose (dextrose):

Duas unidades caso o teor declarado seja superior ou igual a 20%;
10% do teor declarado caso este seja inferior a 20%, mas superior ou igual a 5%;
0,5 unidades caso o teor declarado seja inferior a 5%;

c) Amido e inulina:

Três unidades caso o teor declarado seja superior ou igual a 30%;
10% do teor declarado caso este seja inferior a 30%, mas superior ou igual a 10%;
Uma unidade caso o teor declarado seja inferior a 10%;

d) Matéria gorda:

1,8 unidades caso o teor declarado seja superior ou igual a 15%;
12% do teor declarado caso este seja inferior a 15%, mas superior ou igual a 5%;
0,6 unidades caso o teor declarado seja inferior a 5%;

- e) Fibra bruta: 0,3 unidades caso o teor declarado seja inferior a 3%;
- 2,1 unidades caso o teor declarado seja superior ou igual a 14%;
- 15% do teor declarado caso este seja inferior a 14%, mas superior ou igual a 6%;
- 0,9 unidades caso o teor declarado seja inferior a 6%;
- i) Caroteno, vitamina A e xantofila — 30% do teor declarado;
- j) Metionina, lisina e bases azotadas voláteis — 20% do teor declarado.

- f) Humidade e cinza total:
- Uma unidade caso o teor declarado seja superior ou igual a 10%;
- 10% do teor declarado caso seja inferior a 10%, mas superior ou igual a 5%;
- 0,5 unidades caso o teor declarado seja inferior a 5%;

- g) Fósforo total, sódio, carbonato de cálcio, cálcio, magnésio, índice de acidez e matérias insolúveis em éter de petróleo:
- 1,5 unidades caso o teor declarado seja superior ou igual a 15%;
- 10% do teor declarado caso seja inferior a 15%, mas superior ou igual a 2%;
- 0,2 unidades caso o teor declarado seja inferior a 2%;

- h) Cinza insolúvel em ácido clorídrico e cloretos expressos em NaCl:
- 10% do teor declarado caso seja superior ou igual a 3%;

VIII — Disposições relativas à rotulagem das matérias-primas para alimentação animal obtidas a partir de proteínas animais transformadas.

Dos rótulos das matérias-primas para alimentação animal constituídas por proteínas animais transformadas autorizadas na alimentação de animais não ruminantes criados, mantidos ou engordados para a produção de alimentos devem constar respectivamente as seguintes indicações:

- «Contém farinha de peixe — não pode ser consumida por animais ruminantes»;
- «Contém fosfato dicálcico obtido a partir de ossos desengordurados — não pode ser consumida por animais ruminantes»;
- «Contém proteínas hidrolisadas — não pode ser consumida por animais ruminantes».

Esta disposição não é aplicável:

- Ao leite ou produtos lácteos na alimentação de animais de criação, mantidos, engordados ou criados para a produção de alimentos;
- À gelatina de animais não ruminantes para invólucros de aditivos.

PARTE B

Lista não exaustiva das principais matérias-primas para alimentação animal

1 — Grãos de cereais, respectivos produtos e subprodutos:

Número	Designação	Descrição	Declarações obrigatórias
(1)	(2)	(3)	(4)
1.01	Aveia	Grãos de <i>Avena sativa</i> L. e outras cultivares de aveia.	
1.02	Flocos de aveia	Produto obtido pelo tratamento com vapor e esmagamento de aveia descascada. Pode conter uma pequena proporção de cascas de aveia.	Amido.
1.03	Sêmea de aveia	Subproduto obtido durante a transformação de aveia, descascada e crivada em farinha e grumos de aveia. É constituído, principalmente, por sêmea grosseira de aveia e algum endosperma.	Fibra bruta.
1.04	Casca e sêmea grosseira de aveia.	Subproduto obtido durante a transformação de aveia em grumos de aveia. É constituído, principalmente, por cascas de aveia e sêmea grosseira.	Fibra bruta.
1.05	Cevada	Grãos de <i>Hordeum vulgare</i> L.	
1.06	Sêmea de cevada	Subproduto obtido durante a transformação de cevada descascada e crivada em cevadinha, semolina e farinha.	Fibra bruta.
1.07	Proteína de cevada	Subproduto seco do fabrico de amido de cevada. É constituído, principalmente, por proteínas obtidas durante a separação do amido.	Proteína bruta. Amido.
1.08	Trincas de arroz	Subproduto obtido na preparação de arroz de polido ou branqueado <i>Oryza sativa</i> L. É constituído, principalmente, por grãos pequenos e ou partidos.	Amido.

Número	Designação	Descrição	Declarações obrigatórias
(1)	(2)	(3)	(4)
1.09	Sêmea grosseira de arroz (escura).	Subproduto obtido durante o primeiro polimento do arroz descascado. É constituído, principalmente, por películas prateadas, partículas da camada de aleurona, endosperma e gérmen.	Fibra bruta.
1.10	Sêmea grosseira de arroz (clara).	Subproduto obtido durante o segundo polimento do arroz descascado. É constituído, principalmente, por películas prateadas, partículas da camada de aleurona, endosperma e gérmen.	Fibra bruta.
1.11	Sêmea grosseira de arroz com carbonato de cálcio.	Subproduto do polimento de arroz descascado. É constituído, principalmente, por películas prateadas, partículas da camada de aleurona, endosperma, gérmen e ainda pequenas quantidades variadas de carbonato de cálcio proveniente do processo de fabrico.	Fibra bruta.
1.12	Farinha forrageira de arroz estufado.	Subproduto de polimento do arroz descascado estufado. É constituído, principalmente, por películas prateadas, partículas da camada de aleurona endosperma, gérmen, de quantidades variáveis de carbonato de cálcio proveniente do processo de fabrico.	Fibra bruta. Carbonato de cálcio.
1.14	Bagaço de gérmen de arroz obtido por pressão.	Subproduto da indústria do óleo obtido por pressão a gérmen de arroz contendo ainda algum endosperma e tegumento.	Proteína bruta. Matéria gorda. Fibra bruta.
1.15	Bagaço de gérmen de arroz obtido por extracção.	Subproduto da indústria do óleo obtido por extracção a partir do gérmen de arroz contendo ainda algum endosperma e tegumento.	Proteína bruta.
1.16	Amido de arroz	Amido de arroz tecnicamente puro	Amido.
1.17	Milho painço	Grãos de <i>Panicum miliaculum</i> L.	
1.18	Centeio	Grãos de <i>Scale cereale</i> L.	
1.19	Sêmea de centeio ⁽¹⁾	Subproduto do fabrico da farinha obtido a partir de centeio crivado. É constituído, principalmente, por partículas de endosperma com fragmentos finos das camadas exteriores e alguns resíduos de grãos.	Amido.
1.20	Farinha forrageira de centeio	Subproduto 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 na sêmea grosseira de centeio.	Fibra bruta.
1.21	Sêmea grosseira de centeio	Subproduto 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 a maior parte do endosperma.	Fibra bruta.
1.22	Sorgo	Grãos de <i>Sorghum bicolor</i> (L.) Moench s. i.	
1.23	Trigo	Grãos de <i>Triticum aestivum</i> (L.), <i>Triticum durum</i> desf. e outras cultivares de trigo.	
1.24	Sêmea de trigo ⁽²⁾	Subproduto do fabrico da farinha obtido a partir de grãos de trigo crivados ou de espelta descascada. É constituído, principalmente, por partículas de endosperma com fragmentos finos das camadas exteriores e alguns resíduos de grãos.	Amido.
1.25	Farinha forrageira de trigo	Subproduto do fabrico da farinha, obtido a partir de grãos de trigo crivados ou de espelta descascada. É constituído, principalmente, por fragmentos das camadas exteriores do grão e partículas do grão ao qual foi retirado menos endosperma do que na sêmea grosseira de trigo.	Fibra bruta.
1.26	Sêmea grosseira de trigo ⁽³⁾	Subproduto do fabrico da farinha 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.

Número	Designação	Descrição	Declarações obrigatórias
(1)	(2)	(3)	(4)
1.27	Gérmen de trigo	Subproduto do fabrico da farinha constituído, essencialmente, por gérmen de trigo, esmagado ou não, podendo ainda conter fragmentos de endosperma nas camadas exteriores.	Proteína bruta. Matéria bruta.
1.28	Glúten de trigo	Subproduto seco do fabrico de amido de trigo. É constituído, principalmente, por glúten obtido durante a separação do amido.	Proteína bruta.
1.29	Glúten <i>feed</i> de trigo	Subproduto do fabrico de amido e glúten de trigo. É constituído por sêmea grosseira, da qual foi ou não parcialmente removido o gérmen, e por glúten, aos quais se podem adicionar quantidades muito pequenas de trincas de trigo resultantes de crivagem dos grãos e quantidades muito pequenas de resíduos de hidrólise de amido.	Proteína bruta. Amido.
1.30	Amido de trigo	Amido de trigo tecnicamente puro	Amido.
1.31	Amido de trigo pré-gelatinizado.	Produto constituído por amido de trigo fortemente pré-gelatinizado por tratamento térmico.	Amido.
1.32	Espelta	Grãos de espelta <i>Triticum spelta</i> L., <i>Triticum diocum</i> , Schrank, <i>Triticum monococcum</i> .	
1.33	Triticale	Grão de híbrido <i>Triticum X secale</i> .	
1.34	Milho	Grãos de <i>Zea mays</i> L.	
1.35	Farinha forrageira de milho ⁽⁴⁾	Subproduto do fabrico de farinha ou semolina de milho. É constituído, principalmente, por fragmentos das camadas exteriores e por partículas do grão ao qual foi retirado menos endosperma do que na sêmea grosseira de milho.	Fibra bruta.
1.36	Sêmea grosseira de milho . . .	Subproduto do fabrico de farinha ou semolina de milho. É constituído, principalmente, pelas camadas exteriores e por alguns fragmentos de gérmen de milho com algumas partículas de endosperma.	Fibra bruta.
1.37	Bagaço de gérmen de milho obtido por pressão.	Subproduto da indústria do óleo obtido por pressão a partir de gérmen de milho processado por via seca ou húmida podendo ainda conter algum endosperma e tegumento.	Proteína bruta. Matéria gorda.
1.38	Bagaço de gérmen de milho obtido por extracção.	Subproduto da indústria do óleo obtido por extracção a partir de gérmen de milho processado por via seca ou húmida podendo ainda conter algum endosperma e tegumento.	Proteína bruta.
1.39	Glúten <i>feed</i> de milho ⁽⁵⁾	Subproduto do fabrico de amido de milho por via húmida. É constituído por sêmea grosseira e glúten e por resíduos da crivagem de milho, numa proporção não superior a 15 %, em peso, e ou resíduos das águas de maceração do milho utilizadas na produção de álcool ou de outros derivados do amido. O produto pode conter ainda resíduos da extracção de óleo de gérmen de milho, igualmente obtido por via húmida.	Proteína bruta. Amido. Matéria gorda, quando > 4,5 %.
1.40	Glúten de milho	Subproduto seco do fabrico de amido de milho. É constituído, principalmente, por glúten obtido durante a separação do amido.	Proteína bruta.
1.41	Amido de milho	Amido de milho tecnicamente puro	Amido.
1.42	Amido de milho pré-gelatinizado ⁽⁶⁾ .	Produto constituído por amido de milho fortemente pré-gelatinizado por tratamento térmico.	Amido.
1.43	Radículas de malte	Subproduto da indústria do malte que consiste, fundamentalmente, em radículas e rebentos secos de cereais germinados.	Proteína bruta.
1.44	<i>Drèches</i> secos da indústria cervejeira.	Subproduto do fabrico de cerveja obtido por secagem dos resíduos sólidos de grãos fermentados.	Proteína bruta.

Número	Designação	Descrição	Declarações obrigatórias
(1)	(2)	(3)	(4)
1.45	<i>Drèches</i> escuros da indústria de destilação (7).	Subproduto da destilação do álcool obtido por secagem dos resíduos dos grãos fermentados.	Proteína bruta.
1.46	<i>Drèches</i> escuros da indústria de destilação (8).	Subproduto da destilação do álcool obtido por secagem dos resíduos sólidos de grãos fermentados aos quais foi adicionado xarope de resíduos da fermentação ou resíduos evaporados das águas de maceração.	Proteína bruta.

(1) Os produtos com mais de 40 % de amido podem ser qualificados de «ricos em amido».

(2) Os produtos com mais de 40 % de amido podem ser qualificados de «ricos em amido».

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

(4) Os produtos com mais de 40 % de amido podem ser qualificados de «ricos em amidos».

(5) Esta designação pode ser substituída por «com glúten *feed*».

(6) Esta designação pode ser substituída por «amido de milho submetido a extrusão».

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

(8) Esta designação pode ser substituída por «drèches» secos e solúveis da indústria de destilação. A designação pode ser completada com a espécie de cereal.

2 — Sementes ou frutos oleaginosos, respectivos produtos e subprodutos:

Número	Designação	Descrição	Declarações obrigatórias
(1)	(2)	(3)	(4)
2.01	Bagaço de amendoim, parcialmente descascado, obtido por pressão.	Subproduto da indústria do óleo obtido por pressão a partir de amendoim <i>Arachis hipoga</i> L. parcialmente descascado e de outras espécies de <i>Arachis</i> (teor máximo de fibra bruta: 16 % da matéria seca).	Proteína bruta. Matéria gorda. Fibra bruta.
2.02	Bagaço de amendoim, parcialmente descascado, obtido por extracção.	Subproduto da indústria do óleo, obtido por extracção a partir de amendoim parcialmente descascado (teor máximo de fibra bruta: 16 % da matéria seca).	Proteína bruta. Fibra bruta.
2.03	Bagaço de amendoim, descascado, obtido por pressão.	Subproduto da indústria do óleo, obtido por pressão a partir de amendoim descascado.	Proteína bruta. Matéria bruta. Fibra bruta.
2.04	Bagaço de amendoim, descascado, obtido por extracção.	Subproduto da indústria do óleo, obtido por extracção a partir de amendoim descascado.	Proteína bruta. Fibra bruta.
2.05	Colza (1)	Sementes de <i>Brassica napus</i> ssp. <i>oleifera</i> (Metzg.) Sinsk., de « <i>Indian sarson</i> » <i>Brassica napus</i> L. var. <i>glauca</i> (Roxb.) O. E. Schulz e de <i>Brassica napa</i> ssp. <i>oleifera</i> (Metzg.) Sinsk (pureza mínima: 94 %).	
2.06	Bagaço de colza (1) obtido por pressão.	Subproduto da indústria do óleo obtido por prensagem de sementes de colza (pureza botânica mínima: 94 %).	Proteína bruta. Matéria bruta. Fibra bruta.
2.07	Bagaço de colza (1) obtido por extracção.	Subproduto da indústria do óleo por extracção de sementes de colza (pureza botânica mínima: 94 %).	Proteína bruta.
2.08	Cascas de colza	Subproduto obtido durante o descasque de sementes de colza	Fibra bruta.
2.09	Bagaço de cártamo, parcialmente descascado, obtido por extracção.	Subproduto da indústria do óleo, obtido por extracção a partir de sementes parcialmente descascadas de cártamo, <i>Carthamus trinatorius</i> L.	Proteína bruta. Fibra bruta.
2.10	Bagaço de copra (coco) obtido por pressão.	Subproduto da indústria do óleo obtido por pressão a partir da amêndoa seca (endosperma) e da película exterior (tegumento) da semente de coqueiro <i>Cocos nucifera</i> L.	Proteína bruta. Matéria gorda. Fibra bruta.
2.11	Bagaço de copra (coco) obtido por extracção.	Subproduto da indústria do óleo obtido por extracção da amêndoa seca (endosperma) e da película exterior (tegumento) da semente de coqueiro.	Proteína bruta.
2.12	Bagaço de palmista obtido por pressão.	Subproduto da indústria do óleo obtido por pressão a partir da noz de palma <i>Elaeis guineensis</i> Jacq. <i>Corozo oleifera</i> (HBK) L. H. Bailey (<i>Elaeis melanococca</i> auct.) à qual foi retirado, tanto quanto possível, o invólucro lenhoso.	Proteína bruta. Matéria gorda. Fibra bruta.

Número	Designação	Descrição	Declarações obrigatórias
(1)	(2)	(3)	(4)
2.13	Bagaço de palmista obtido por extracção.	Subproduto da indústria do óleo obtido por extracção a partir da noz de palma à qual foi retirado, tanto quanto possível, o invólucro lenhoso.	Proteína bruta. Fibra bruta.
2.14	Sementes de soja torrada	Sementes de soja <i>Glycine max</i> L. Merr. submetidas a um tratamento térmico apropriado (actividade ureásica máxima: 0,4 mg/N/g×min).	
2.15	Bagaço de soja torrada obtido por extracção.	Subproduto da indústria do óleo obtido por extracção a partir de sementes de soja submetidas a um tratamento térmico apropriado (actividade ureásica máxima: 0,4 mg/N/g×min).	Proteína bruta. Fibra bruta > 8 %.
2.16	Bagaço de soja, descascada e torrada, obtido por extracção.	Subproduto da indústria do óleo obtido por extracção a partir de sementes de soja descascadas submetidas a um tratamento térmico apropriado (teor máximo de fibra bruta: 8 % de matéria seca) (actividade ureásica máxima: 0,5 mg/N/g×min).	Proteína bruta.
2.17	Concentrado proteico de soja	Subproduto obtido a partir de sementes de soja descascadas às quais foi extraída a gordura.	Proteína bruta.
2.18	Óleo vegetal ⁽²⁾	Óleo obtido a partir de vegetais	Fibra bruta.
2.19	Cascas (de sementes de soja)	Subproduto obtido durante o descasque de sementes de soja	Fibra bruta.
2.20	Sementes de algodão	Sementes de algodão <i>Gossypium</i> ssp. das quais foram removidas as fibras.	Proteína bruta. Matéria gorda. Fibra bruta.
2.21	Bagaço de algodão, parcialmente descascado, obtido por extracção.	Subproduto da indústria do óleo obtido por extracção a partir de sementes de algodão às quais foram retiradas as fibras e parte das cascas (teor máximo de fibra bruta: 22,5 % da matéria seca).	Proteína bruta. Fibra bruta.
2.22	Bagaço de algodão obtido por pressão.	Subproduto da indústria do óleo obtido por pressão a partir de sementes de algodão às quais foram retiradas as fibras.	Proteína bruta. Matéria gorda. Fibra bruta.
2.23	Bagaço de níger obtido por pressão.	Subproduto da indústria do óleo, obtido por pressão a partir de sementes de níger <i>Guizffia abyssinica</i> (LF) Cass (cinza insolúvel em HCl: máx.: 3,4 %).	Proteína bruta. Matéria gorda. Fibra bruta.
2.24	Sementes de girassol	Sementes de girassol <i>Helianthus annuus</i> L.	
2.25	Bagaço de girassol obtido por extracção.	Subproduto da indústria do óleo obtido por extracção a partir de sementes de girassol.	Proteína bruta.
2.26	Bagaço de girassol, parcialmente descascado, obtido por extracção.	Subproduto da indústria do óleo obtido por extracção a partir de sementes de girassol às quais foi retirada uma parte das cascas (teor máximo de fibra bruta: 27,5 % da matéria seca).	Proteína bruta. Fibra bruta.
2.27	Sementes de linho	Sementes de linho <i>Linum usitatissimum</i> L. (pureza botânica mínima: 93 %).	
2.28	Bagaço de linho obtido por pressão.	Subproduto da indústria do óleo obtido por pressão a partir de sementes de linho (pureza botânica mínima: 93 %).	Proteína bruta. Matéria gorda. Fibra bruta.
2.29	Bagaço de linho obtido por extracção.	Subproduto da indústria do óleo obtido por extracção a partir de sementes de linho (pureza botânica mínima: 93 %).	Proteína bruta.
2.30	Polpa de azeitona	Subproduto da indústria do óleo obtido por extracção a partir de azeitonas <i>Olea europea</i> L. prensadas, separadas, na medida do possível, dos pedaços de caroço.	Proteína bruta. Fibra bruta.
2.31	Bagaço de sésamo obtido por pressão.	Subproduto da indústria do óleo, obtido por pressão a partir de sementes de sésamo <i>Sesamum indicum</i> L. (cinza solúvel em HCl: máx.: 5 %).	Proteína bruta. Fibra bruta. Matéria gorda.

Número	Designação	Descrição	Declarações obrigatórias
(1)	(2)	(3)	(4)
2.32	Bagaço de cacau, parcialmente descascado, obtido por extracção.	Subproduto da indústria do óleo obtido por pressão a partir de sementes secas e torradas de cacau <i>Theobroma cacao</i> L. às quais foi retirada uma parte das cascas.	Proteína bruta.
2.33	Casca de cacau	Tegumentos de sementes secas e torradas de cacau <i>Theobroma cacao</i> L.	Fibra bruta.

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

(²) Esta designação deve ser completada com a espécie vegetal.

3 — Sementes de leguminosas, respectivos produtos e subprodutos:

Número	Designação	Descrição	Declarações obrigatórias
(1)	(2)	(3)	(4)
3.01	Grão-de-bico	Sementes de <i>Cicer arietinum</i> L.	
3.02	Bagaço de guar obtido por extracção.	Subproduto obtido após extracção de mucilagem de sementes de <i>Cyamoptis setragonoloba</i> L. Taub.	Proteína bruta.
3.03	Ervilha-de-pomba	Sementes de <i>Ervum ervilia</i> L.	
3.04	Chícharo-comum (¹)	Sementes de <i>Lathyrus sativus</i> L. submetidas a um tratamento térmico adequado.	
3.05	Lentilhas	Sementes de <i>Lens culinaris</i> a. o. Medik.	
3.06	Tremoço doce	Sementes de <i>Lupinus</i> ssp. com baixo teor de sementes amargas.	
3.07	Feijões torrados	Sementes de <i>Phaseolus</i> ou <i>Vigna</i> ssp. submetidas a um tratamento térmico adequado com vista à destruição das lectinas tóxicas.	
3.08	Ervilhas	Sementes de <i>Pisum</i> ssp.	
3.09	Farinha forrageira de ervilha	Subproduto obtido durante o fabrico de farinha de ervilha. É constituído, principalmente, por partículas do endosperma e, em menor quantidade, de cascas.	Proteína bruta. Fibra bruta.
3.10	Sêmea grosseira de ervilhas . . .	Subproduto obtido durante o fabrico de farinha de ervilha. É constituído, principalmente, por cascas retiradas durante o descasque e a limpeza das ervilhas.	Fibra bruta.
3.11	Favas forrageiras	Sementes de <i>Vicia faba</i> L. ssp., <i>faba</i> var. <i>equina</i> Pers. <i>minuta</i> (Alef.) Mansf.	
3.12	Ervilhaca-parda	Sementes de <i>Vicia monanthus</i> Desf.	
3.13	Ervilhacas	Sementes de <i>Vicia sativa</i> L. var. <i>sativa</i> e outras variedades.	

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

4 — Tubérculos e raízes, respectivos produtos e subprodutos:

Número	Designação	Descrição	Declarações obrigatórias
(1)	(2)	(3)	(4)
4.01	Polpa de beterraba (sacarina)	Subproduto do fabrico de açúcar constituído por pedaços secos da extracção de beterraba sacarina <i>Beta vulgaris</i> L. ssp. <i>vulgaris</i> var. <i>altissima</i> Doell (teor máximo de cinza insolúvel em HCl: 4,5% da matéria seca).	Cinza insolúvel em HCl, quando > 3,5% da matéria seca. Açúcares totais expressos em sacarose, quando > 10,5%.

Número	Designação	Descrição	Declarações obrigatórias
(1)	(2)	(3)	(4)
4.02	Melaço de beterraba (sacarina).	Subproduto constituído pelo resíduo xaroposo obtido durante o fabrico ou refinação do açúcar de beterraba.	Açúcares totais expressos em sacarose. Humidade, quando > 28 %.
4.03	Polpa de beterraba (sacarina) melaçada.	Subproduto do fabrico de açúcar constituído por polpa seca de beterraba sacarina à qual foram adicionados melaços (teor máximo de cinza insolúvel em HCl: 4,5 % da matéria seca).	Açúcares totais expressos em sacarose. Cinza insolúvel em HCl, quando > 3,5 % da matéria seca.
4.04	Vimassa de beterraba (sacarina).	Subproduto obtido após fermentação de melaços de beterraba para produção de álcool, leveduras, ácido cítrico ou outras substâncias orgânicas.	Proteína bruta. Humidade, quando > 35 %.
4.05	Açúcar (de beterraba) ⁽¹⁾ ...	Açúcar extraído da beterraba sacarina	Sacarose.
4.06	Batata-doce	Tubérculos de <i>Ipomoea batatas</i> L. Poir, independentemente da sua apresentação.	Amido.
4.07	Mandioca ⁽²⁾	Raízes de <i>Manihot esculenta</i> Crantz, independentemente da sua apresentação.	Amido. Cinza insolúvel em HCl, quando > 3,5 % da matéria seca.
4.08	Amido de mandioca pré-gelatinizado ⁽³⁾ .	Amido obtido a partir de raízes de mandioca, fortemente pré-gelatinizado através de um tratamento térmico adequado.	Amido.
4.09	Polpa de batata	Subproduto seco do fabrico de fécula de batata <i>Solanum tuberosum</i> L.	
4.10	Fécula de batata	Fécula de batata tecnicamente pura	Amido.
4.11	Proteína de batata	Subproduto seco de fabrico de fécula de batata, constituído, principalmente, por substâncias proteicas obtidas após a separação da fécula.	Proteína bruta.
4.12	Flocos de batata	Produto obtido por secagem em secador de rolos de batatas lavadas, descascadas ou não, passadas em estufa.	Amido. Fibra bruta.
4.13	Suco de batata concentrado ...	Subproduto do fabrico de fécula de batata a que foi extraída uma parte das proteínas e da água.	Proteína bruta. Cinza total.
4.14	Fécula de batata pré-gelatinizada.	Produto constituído por fécula de batata fortemente pré-gelatinizada.	Amido.

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

⁽²⁾ Esta designação pode ser substituída por «tapioca».

⁽³⁾ Esta designação pode ser substituída por «amido de tapioca».

5 — Outras sementes e frutos, respectivos produtos e subprodutos:

Número	Designação	Descrição	Declarações obrigatórias
(1)	(2)	(3)	(4)
5.01	Triturado de alfarroba	Produto obtido por trituração do fruto seco (vagens) da alfarrobeira <i>Ceratonia siliqua</i> L. ao qual foram extraídas as sementes.	Fibra bruta.
5.02	Polpa de citrinos	Subproduto obtido por pressão durante o fabrico de sumo de citrinos <i>Citrus</i> spp.	Fibra bruta.
5.03	Bagaço de fruta ⁽¹⁾	Subproduto obtido por pressão durante o fabrico de sumo de frutos de grainha ou caroço.	Fibra bruta.
5.04	Polpa de tomate	Subproduto obtido por pressão durante o fabrico de sumo de tomate <i>Solanum Lycopersicum</i> Karst.	Fibra bruta.
5.05	Polpa de grainha de uva	Subproduto da extracção do óleo de grainha de uva	Fibra bruta.

Número	Designação	Descrição	Declarações obrigatórias
(1)	(2)	(3)	(4)
5.06	Bagaço de uva	Bagaço de uva, seco rapidamente após a extracção do álcool, do qual se separam, tanto quanto possível, os engaços e grainhas.	Fibra bruta, quando > 25 %.
5.07	Grainhas de uva	Grainhas separadas do bagaço de uva, antes da extracção do óleo	Matéria gorda. Fibra bruta.

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

6 — Forragens e outros alimentos grosseiros:

Número	Designação	Descrição	Declarações obrigatórias
(1)	(2)	(3)	(4)
6.01	Farinha de luzerna ⁽¹⁾	Produto obtido por secagem e moendas de plantas jovens de luzerna <i>Medicago sativa</i> L. e <i>Medicago</i> var. <i>Martyn</i> , pode, no entanto, conter até 20 % de plantas jovens de trevo ou de outras plantas forrageiras que tenham sido sujeitas a secagem e moenda juntamente com a luzerna.	Proteína de fruta. Fibra bruta. Cinza insolúvel em HCl, quando > 3,5 % da matéria seca.
6.02	Bagaço de luzerna	Subproduto seco de luzerna após extracção mecânica do suco	Proteína bruta.
6.03	Concentrado proteico de luzerna.	Subproduto obtido por secagem artificial de fracções de suco de luzerna obtido por pressão, submetido a centrifugação e a tratamento térmico a fim de precipitar as proteínas.	Caroteno. Proteína bruta.
6.04	Farinha de trevo ⁽²⁾	Produto obtido por secagem e moenda de plantas jovens de trevo <i>Trifolium</i> spp., pode, no entanto, conter até 20 % de plantas jovens de luzerna ou de outras plantas forrageiras que tenham sido sujeitas a secagem e moenda juntamente com o trevo.	Proteína bruta. Fibra bruta. Cinza insolúvel em HCl, quando > 3,5 % da matéria seca.
6.05	Farinha de erva ⁽¹⁾ ⁽²⁾	Produto obtido por secagem e moenda de plantas forrageiras jovens	Proteína bruta. Fibra bruta. Cinza insolúvel em HCl, quando > 3,5 % da matéria seca.
6.06	Palha de cereais ⁽³⁾	Palha de cereais.	
6.07	Palha de cereais tratada ⁽⁴⁾	Produto obtido por um tratamento adequado de palha de cereais	Sódio, se tratada com NaOH.

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

(2) Esta designação deve ser completada com a espécie de planta forrageira.

(3) Esta designação deve ser completada com a espécie de cereal.

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

7 — Outras plantas, respectivos produtos e subprodutos:

Número	Designação	Descrição	Declarações obrigatórias
(1)	(2)	(3)	(4)
7.01	Melaço de cana-de-açúcar	Subproduto constituído pelo resíduo xaroposo recolhido durante o fabrico ou a refinação do açúcar proveniente da cana-de-açúcar <i>Saccharum officinarum</i> L.	Açúcares totais expressos em sacarose. Humidade, quando > 35 %.
7.02	Vinassa de cana-de-açúcar	Subproduto obtido após fermentação de melaços de cana para a produção de álcoois, leveduras, ácido cítrico ou outras substâncias orgânicas.	Proteína bruta. Humidade, quando > 35 %.
7.03	Acúcar (de cana) ⁽¹⁾	Açúcar extraído de cana-de-açúcar	Sacarose.
7.04	Farinha de algas marinhas	Produto obtido por secagem e trituração de algas marinhas, em especial de algas castanhas. Pode ter sido lavado para reduzir o teor de iodo.	Cinza total.

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

8 — Produtos lácteos:

Número	Designação	Descrição	Declarações obrigatórias
(1)	(2)	(3)	(4)
8.01	Leite desnatado em pó	Produto obtido por secagem do leite ao qual foi retirada a parte da gordura.	Proteína bruta. Humidade, quando > 5 %.
8.02	Leitelho em pó	Produto obtido por secagem do líquido separado na batidura da manteiga.	Proteína bruta. Matéria gorda. Humidade, quando > 6 %.
8.03	Soro de leite (lactossoro) em pó.	Produto obtido por secagem do líquido separado no fabrico de queijo, <i>quarck</i> ou caseína ou processos semelhantes.	Proteína bruta. Lactose. Humidade, quando > 8 %. Cinza total.
8.04	Soro de leite em pó com baixo teor de açúcar.	Produto obtido por secagem de soro de leite, ao qual a lactose foi parcialmente retirada.	Proteína bruta. Lactose.
8.05	Proteína de soro de leite em pó ⁽¹⁾ .	Produto obtido por secagem dos constituintes proteicos extraídos a partir de soro de leite através de um tratamento químico ou físico.	Proteína bruta.
8.06	Caseína em pó	Produto obtido a partir de leite desnatado ou de manteiga, por secagem da caseína precipitada através de ácidos ou de coalho.	Proteína bruta.
8.07	Lactose em pó	Açúcar separado do leite ou do soro de leite por purificação e secagem.	Lactose.

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

9 — Produtos provenientes de animais terrestres:

Número	Designação	Descrição	Declarações obrigatórias
(1)	(2)	(3)	(4)
9.01	Farinha de carne ⁽¹⁾	Produto obtido por aquecimento, secagem e trituração da totalidade ou de partes de animais terrestres de sangue quente dos quais a gordura pode ser parcialmente extraída ou separada por processos físicos. Deve estar praticamente isento de cascos, cornos, cerdas, pêlos e penas e do conteúdo do tracto digestivo [(teor mínimo de proteína bruta: 50 % da matéria seca) (teor máximo de fósforo total: 8 %)].	Proteína bruta. Matéria gorda. Cinza total. Humidade, quando > 8 %.
9.02	Farinha de carne e osso ⁽¹⁾ . . .	Produto obtido por aquecimento, secagem e trituração da totalidade ou de partes de animais terrestres de sangue quente dos quais a gordura pode ter sido parcialmente extraída ou separada por processos físicos. Deve estar praticamente isento de cascos, cornos, cerdas, pêlos e penas e do conteúdo do tracto digestivo.	Proteína bruta. Matéria gorda. Cinza total. Humidade, quando > 8 %.
9.03	Farinha de ossos	Produto obtido através de secagem, aquecimento e trituração fina de osso de animais terrestres de sangue quente dos quais grande parte da gordura foi extraída ou separada por processos físicos. Deve estar praticamente isento de cascos, cornos, cerdas, pêlos e penas e do conteúdo do tracto digestivo.	Proteína bruta. Cinza total. Humidade, quando > 8 %.
9.04	Torresmos	Produto residual do fabrico de sebo, banha e outras gorduras de origem animal extraídas ou separadas por processos físicos.	Proteína bruta. Cinza total. Humidade quando > 8 %.
9.05	Farinha de aves de capoeira ⁽¹⁾	Produto obtido por aquecimento, secagem e trituração de subprodutos do abate de aves de capoeira. Deve estar praticamente isento de penas.	Proteína bruta. Matéria gorda. Cinza total. Cinza insolúvel em HCl, quando > 3,3 %. Humidade, quando > 8 %.
9.06	Farinha de penas	Produto obtido por hidrólise, secagem e trituração de penas de aves.	Proteína bruta. Cinza insolúvel em HCl, quando > 3,4 %. Humidade, quando > 8 %.

Número	Designação	Descrição	Declarações obrigatórias
(1)	(2)	(3)	(4)
9.07	Farinha de sangue	Produto obtido por secagem do sangue de animais de sangue quente abatidos. Deve estar praticamente isento de substâncias estranhas.	Proteína bruta. Humidade, quando >8 %.
9.08	Gorduras animais ⁽²⁾	Produto constituído pela gordura de animais terrestres de sangue quente.	Humidade, quando >1 %.

⁽¹⁾ Os produtos com teores de matérias gordas superiores a 13 % da matéria seca devem ser qualificados de «rico em matérias gordas».

⁽²⁾ Esta designação pode ser completada por uma indicação mais precisa do tipo de gordura animal, em função da origem e do modo de obtenção da mesma (sebo, banha, gordura de ossos, etc).

10 — Peixes, outros animais marinhos, respectivos produtos e subprodutos:

Número	Designação	Descrição	Declarações obrigatórias
(1)	(2)	(3)	(4)
10.01	Farinha de peixe ⁽¹⁾	Produto obtido por transformação da totalidade ou de partes de peixes aos quais pode ter sido extraída uma parte do óleo e readicionado o solúvel de peixe.	Proteína bruta. Matéria gorda. Cinza total, quando > 20 %. Humidade, quando > 8 %.
10.02	Concentrados de solúveis de peixe.	Produto obtido por pressão durante o fabrico de farinha de peixe, separado e estabilizado por acidificação ou secagem.	Proteína bruta. Matéria gorda. Humidade, quando > 5 %.
10.03	Óleo de peixe	Óleo obtido a partir de peixe ou partes de peixe	Humidade > 1 %.
10.04	Óleo de peixe refinado e hidrogenado.	Óleo obtido a partir de peixe ou partes de peixe sujeito a refinação e a hidrogenação.	Índice de iodo. Humidade > 1 %.

⁽¹⁾ Os produtos cujo teor de proteína bruta seja superior a 75 % da matéria seca podem ser qualificados de «ricos em proteínas».

11 — Minerais:

Número	Designação	Descrição	Declarações obrigatórias
(1)	(2)	(3)	(4)
11.01	Carbonato de cálcio ⁽¹⁾	Produto obtido através da trituração de fontes de carbonato de cálcio, como calcário ou conchas de ostras ou mexilhões, ou por precipitação com uma solução ácida.	Cálcio. Cinza insolúvel em <i>HCl</i> , quando > 5 %.
11.02	Carbonato de cálcio e magnésio.	Mistura natural de carbonato de cálcio e de carbonato de magnésio	Cálcio. Magnésio.
11.03	Algas marinhas calcárias (Maerl).	Produto de origem natural obtido a partir de algas marinhas calcárias moídas ou granuladas.	Cálcio. Cinza insolúvel em <i>HCl</i> , quando > 5 %.
11.04	Óxido de magnésio	Óxido de magnésio (<i>MgO</i>) tecnicamente puro	Magnésio.
11.05	Sulfato de magnésio	Sulfato de magnésio (<i>MgSO₄·7H₂O</i>) tecnicamente puro	Magnésio. Enxofre.
11.06	Fosfato dibásico de cálcio ⁽²⁾	Hidrogenofosfato de cálcio (<i>CaHPO₄·H₂O</i>) precipitado a partir de ossos ou de fontes inorgânicas.	Cálcio. Fósforo total.
11.07	Fosfato monobásico e dibásico de cálcio.	Produto [<i>CaHPO₄-Ca (HPO₄)₂H₂O</i>] obtido quimicamente e composto por partes iguais de fosfato dibásico de cálcio e fosfato monobásico de cálcio.	Fósforo total. Cálcio.
11.08	Fosfatos naturais desfluorados.	Produto obtido através da trituração de fosfatos naturais purificados e devidamente desfluorados.	Fósforo total. Cálcio.

Número	Designação	Descrição	Declarações obrigatórias
(1)	(2)	(3)	(4)
11.09	Farinha de ossos degelatinizados.	Ossos degelatinizados, esterilizados e triturados aos quais foi extraída a gordura.	Fósforo total. Cálcio.
11.10	Fosfato monocálcico	Bis-(di-hidrogenofosfato) de cálcio $[Ca(H_2PO_4)_2 \times H_2O]$ tecnicamente puro.	Fósforo total. Cálcio.
11.11	Fosfato de cálcio e magnésio	Fosfato de cálcio e magnésio tecnicamente puro	Cálcio. Magnésio. Fósforo total.
11.12	Fosfato monoamónico	Fosfato monoamónico $(H_4H_2PO_4)$ tecnicamente puro	Azoto total. Fósforo total.
11.13	Cloreto de sódio ⁽¹⁾	Cloreto de sódio tecnicamente puro ou produto obtido por trituração de fontes naturais de cloreto de sódio como sal-gema e sal marinho.	Sódio.
11.14	Propionato de magnésio	Propionato de magnésio tecnicamente puro	Magnésio.
11.15	Fosfato de magnésio	Produto constituído por fosfato dibásico de magnésio $(MgHPO_4 \times H_2O)$ tecnicamente puro.	Fosfato total. Magnésio.
11.16	Fosfato de sódio, cálcio e magnésio.	Produto constituído por fosfato de sódio, de cálcio e de magnésio	Fósforo total. Magnésio. Cálcio. Sódio.
11.17	Fosfato monossódico	Fosfato monossódico $(NaH_2PO_4 \times H_2O)$ tecnicamente puro	Fósforo total. Sódio.
11.18	Bicarbonato de sódio	Bicarbonato de sódio $(NaHCO_3)$ tecnicamente puro	Sódio.

⁽¹⁾ A natureza da fonte pode ser substituída ou ser incluída na designação.

⁽²⁾ A designação pode ser completada com o processo de fabrico.

12 — Diversos:

Número	Designação	Descrição	Declarações obrigatórias
(1)	(2)	(3)	(4)
12.01	Produtos e subprodutos das indústrias de panificação e massas ⁽¹⁾ .	Produto ou subproduto da indústria da panificação, incluindo a padaria fina e as bolachas e biscoitos, e da indústria das massas alimentícias.	Amido. Açúcares totais expressos em sacarose.
12.02	Produtos e subprodutos de confeitaria ⁽¹⁾ .	Produto ou subproduto do fabrico de doces, incluindo o chocolate	Açúcares totais expressos com sacarose.
12.03	Produtos e subprodutos de pastelaria e da indústria dos gelados ⁽¹⁾ .	Produto ou subproduto do fabrico de pastelaria ou de gelado	Amido. Açúcares totais expressos em sacarose. Matéria gorda.
12.04	Ácidos gordos ⁽¹⁾	Subprodutos obtidos durante a desacidificação, através de lixívia, ou por destilação de óleos e gorduras de origem animal ou vegetal não especificados.	Matéria gorda. Humidade, quando > 1 %.
12.05	Sais de ácidos gordos ⁽²⁾	Produto obtido por saponificação de ácidos gordos com hidróxido de cálcio, de sódio ou de potássio.	Matéria gorda. Ca (ou Na ou K, conforme o caso).

⁽¹⁾ Esta designação deve ser alterada ou complementada de modo a precisar o processo agro-alimentar de que provém a matéria-prima para alimentação animal.

⁽²⁾ Esta designação pode ser completada com a indicação do sal obtido.

PARTE C

Disposições relativas à designação e declaração de determinados constituintes de matérias-primas não incluídas na lista

As matérias-primas para alimentação animal colocadas em circulação que não constem da parte B do presente anexo serão objecto de uma declaração obrigatória dos constituintes indicados na col. 2 do quadro seguinte nos termos da alínea *d*) do n.º 2 do artigo 6.º

As matéria-primas para alimentação animal que não figurem na lista da parte B devem ser designadas de acordo com os critérios do ponto I, n.º 1, da parte A do presente anexo.

Número	Matérias-primas para alimentação animal	Declaração obrigatória de
(1)	(2)	(3)
1	Grãos de cereais	
2	Produtos e subprodutos de grãos de cereais	Amido, quando > 20%. Proteína bruta, quando > 10%. Matéria gorda, quando > 5%. Fibra bruta.
3	Sementes e frutos oleaginosos	
4	Produtos e subprodutos de sementes e frutos oleaginosos	Proteína bruta > 10%. Matéria gorda, quando > 5%. Fibra bruta.
5	Sementes de leguminosas	
6	Produtos e subprodutos de sementes de leguminosas	Proteína bruta > 10%. Fibra bruta.
7	Raízes e tubérculos	
8	Produtos e subprodutos da transformação de raízes e tubérculos	Amido. Fibra bruta. Cinza insolúvel em HCl, quando > 3,5%.
9	Outros produtos e subprodutos da transformação de beterraba sacarina	Fibra bruta, quando > 15%. Açúcares totais, expressos em sacarose. Cinza insolúvel em HCl, quando > 3,5%.
10	Outras sementes e frutos, respectivos produtos e subprodutos	Proteína bruta. Fibra bruta. Matéria gorda, quando > 10%.
11	Forragens e outros alimentos grosseiros	Proteína bruta, quando > 10%. Fibra bruta.
12	Outras plantas, respectivos produtos e subprodutos	Proteína bruta, quando > 10%. Fibra bruta.
13	Produtos e subprodutos da transformação da cana-de-açúcar	Fibra bruta, quando > 15%. Açúcares totais, expressos em sacarose.
14	Produtos e subprodutos lácteos	Proteína bruta. Humidade, quando > 5%. Lactose, quando > 10%.
15	Produtos de animais terrestres	Proteína bruta, quando > 10%. Matéria gorda, quando > 5%. Humidade, quando > 8%
16	Peixes, outros animais marinhos e respectivos produtos e subprodutos	Proteína bruta, quando > 10%. Matéria gorda, quando > 5%. Humidade, quando > 8%.
17	Mínerais	Mínerais utilizados.

Número	Máterias-primas para alimentação animal	Declaração obrigatória de
(1)	(2)	(3)
18	Diversos	Proteína bruta, quando > 10%. Fibra bruta. Matéria gorda, quando > 10%. Amido, quando > 30%. Açúcares totais, expresso em sacarose, quando > 10%.

REGIÃO AUTÓNOMA DA MADEIRA

Assembleia Legislativa Regional

Decreto Legislativo Regional n.º 17/2003/M

Regula o concurso para selecção e recrutamento do pessoal docente da educação pré-escolar e dos ensinos básico e secundário da Região Autónoma da Madeira.

O processo de recrutamento e selecção de pessoal docente da educação pré-escolar e dos ensinos básico e secundário constitui um dos instrumentos fundamentais para a criação de corpos docentes próprios para os diversos estabelecimentos de educação e ensino, por forma a assegurar a elaboração, o desenvolvimento e a execução dos projectos educativos de cada escola/estabelecimento de educação mediante a estabilidade de lugares do quadro.

O presente diploma vem uniformizar os diversos concursos, quer para a educação pré-escolar quer para os ensinos básico e secundário, numa perspectiva de eficácia e qualidade dos serviços da administração.

O enorme esforço que a Secretaria Regional de Educação tem vindo a efectuar no reordenamento da rede escolar tem permitido um enorme investimento na educação, traduzido, por exemplo, na educação pré-escolar, com uma taxa de cobertura a rondar 96 % de crianças entre 4 e 5 anos de idade, na aposta de duas educadoras de infância por sala no 1.º ciclo do ensino básico, na implementação das escolas a tempo inteiro (ETI), que proporcionou aos alunos deste nível de ensino um primeiro contacto com uma língua estrangeira, com as novas tecnologias da informação e comunicação, com as artes plásticas, com as expressões física e motora, musical e dramática, de entre outras, nos 2.º e 3.º ciclos dos ensinos básico e secundário, na criação das equipas multidisciplinares, enquadradas no novo regime de autonomia, administração e gestão dos estabelecimentos de ensino da rede pública, nos currículos alternativos, no 13.º ano profissionalizante, de entre tantos outros projectos, que permitiu dotar as escolas de um número significativo de recursos humanos docentes, traduzindo-se estas actividades, também, num acréscimo significativo de pessoal docente envolvido e consequentemente maior empregabilidade, disponibilizando-se as condições organizacionais para uma melhoria da qualidade do serviço público de educação, vector fundamental do programa do Governo Regional para este sector.

Importa ainda atender à vinculação de docentes efectuada na Região ao abrigo do Decreto Legislativo Regional n.º 14-A/2001/M, de 28 de Maio, e inseri-la também na política do Governo Regional para o sector da educação.

Com vista a uma uniformização das estruturas orgânicas, os quadros regionais de vinculação da educação

pré-escolar e do 1.º ciclo do ensino básico são extintos, dando lugar aos quadros de zona pedagógica, numa perspectiva de harmonização com os 2.º e 3.º ciclos do ensino básico e do ensino secundário.

Por outro lado, é salvaguardada a situação dos docentes do ensino particular em sede de candidatura aos concursos externos, colocando-os em paridade com os do ensino público, numa política de progressiva aproximação entre estes e aqueles.

Em sede de mobilidade, enquadrou-se o destacamento por ausência de serviço educativo e o concurso por destacamento incluindo a preferência conjugal, não abrangendo, no entanto, os destacamentos por doença incapacitante, objecto de regulamentação própria, dado que importa tutelar, nestes casos, a situação humana, o que não se coaduna com uma lógica de graduação profissional/académica por concurso.

Manteve-se o mecanismo de renovação de contratos em prol do projecto educativo de cada escola.

Enquadrou-se a situação dos docentes vinculados à Secretaria Regional de Educação com habilitação suficiente, que passam a estar integrados nos quadros de zona pedagógica do âmbito geográfico da escola onde se encontrarem a exercer funções após a conclusão do completamento de habilitações.

Para efeitos de contratação, não se considerou a realidade de horários incompletos, atendendo a que na fase da saída da lista de colocações do processo de recrutamento e selecção os docentes têm sido colocados com horários completos, e em termos de vagas supervenientes os candidatos são colocados de acordo com a sua graduação profissional/académica, face às preferências manifestadas.

Por fim, importa relevar a racionalidade conferida à simplificação dos diversos actos em que o concurso se estrutura, consubstanciada numa política de modernização da Administração Pública e nos princípios de desburocratização e transparência dos seus actos: um único concurso regional que visa o preenchimento de lugares; a mobilidade interna e a satisfação de necessidades residuais supridas pela afectação dos docentes de quadro de zona pedagógica, e, finalmente, o contrato. As necessidades que subsistam após este processo serão colmatadas pelas ofertas públicas de emprego, prática há muito adoptada pela Região Autónoma da Madeira.

Estes instrumentos legais visam, pois, a prossecução da finalidade estruturante do sistema educativo que assenta na qualidade das aprendizagens.

Foram observados os procedimentos decorrentes da Lei n.º 23/98, de 26 de Maio.

Assim:

A Assembleia Legislativa Regional da Madeira decreta, ao abrigo do disposto na alínea *a*) do n.º 1 do artigo 227.º da Constituição da República Portuguesa e na alínea *c*) do n.º 1 do artigo 37.º do Estatuto Polí-