

**REGULAMENTO (UE) N.º 242/2010 DA COMISSÃO**  
**de 19 de Março de 2010**  
**que cria o Catálogo de matérias-primas para alimentação animal**  
**(Texto relevante para efeitos do EEE)**

A COMISSÃO EUROPEIA,

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

Tendo em conta o Regulamento (CE) n.º 767/2009 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 13 de Julho de 2009, relativo à colocação no mercado e à utilização de alimentos para animais, que altera o Regulamento (CE) n.º 1831/2003 e revoga as Directivas 79/373/CEE do Conselho, 80/511/CEE da Comissão, 82/471/CEE do Conselho, 83/228/CEE do Conselho, 93/74/CEE do Conselho, 93/113/CE do Conselho e 96/25/CE do Conselho e a Decisão 2004/217/CE da Comissão <sup>(1)</sup>, nomeadamente o artigo 24.º, n.º 2,

Após consulta do Comité Permanente da Cadeia Alimentar e da Saúde Animal,

Considerando o seguinte:

- (1) O artigo 24.º do Regulamento (CE) n.º 767/2009 prevê a criação de um catálogo de matérias-primas para alimentação animal.
- (2) Por conseguinte, deve ser criada a primeira versão do referido catálogo,

ADOPTOU O PRESENTE REGULAMENTO:

*Artigo 1.º*

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

*Artigo 2.º*

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

É aplicável a partir de 1 de Setembro de 2010.

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

Feito em Bruxelas, em 19 de Março de 2010.

*Pela Comissão*  
*O Presidente*  
José Manuel BARROSO

<sup>(1)</sup> JO L 229 de 1.9.2009, p. 1.

## ANEXO

## CATÁLOGO DE MATÉRIAS-PRIMAS PARA ALIMENTAÇÃO ANIMAL

## 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 no 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.

	Processo	Definição	Designação comum/termo qualificativo
(1)	(2)	(3)	(4)
1	Concentração <sup>(1)</sup>	Aumento de certos teores através da remoção de água ou de outros constituintes	Concentrado
2	Descasque <sup>(2)</sup>	Remoção parcial ou total dos tecidos exteriores dos grãos, sementes, frutos, frutos de casca rijas 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 solvente	Bagaço de extracção (no caso de substâncias oleaginosas) melão, 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 (ver 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, sementes e farinha forrageira)	Farinha, semente grosseira, semente <sup>(3)</sup> , 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	Fraccionamento em constituintes químicos mais simples através de tratamento adequado com água e, eventualmente, enzimas ou ácido/base	Hidrolisado
11	Prensagem <sup>(4)</sup>	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 <sup>(5)</sup> (no caso de substâncias oleaginosas), polpa de bagaço (de frutos, etc.), prensado de beterraba (no caso de beterraba sacarina)
12	Aglomeracção	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 <sup>(6)</sup> , 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

(1)	(2)	(3)	(4)
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 extração do amido	Germe, glúten, amido
16	Esmagamento	Transformação mecânica de grãos ou outras matérias-primas para alimentação animal com vista à redução do seu tamanho	Triturado
17	Dessacarificação	Extração total ou parcial dos mono e dissacáridos do melado ou de outros produtos com açúcares por processos químicos ou físicos	Desaçucarado, parcialmente desaçucarado

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

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

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

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

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

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

### 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 por 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	Cascas e sêmea grosseira de aveia	Subproduto obtido durante a transformação de aveia crivada em grumos de aveia. É constituído, principalmente, por cascas de aveia e sêmea grosseira	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 <i>Oryza sativa</i> L. polido ou branqueado. É constituído, principalmente, por grãos pequenos e/ou partidos	Amido
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 germe	Fibra bruta
1.10	Sêmea grosseira de arroz (clara)	Subproduto do polimento do arroz descascado. É constituído, principalmente, por partículas da camada de aleurona, endosperma e germe	Fibra bruta

(1)	(2)	(3)	(4)
1.11	Sêma grosseira de arroz com carbonato de cálcio	Subproduto do polimento do arroz descascado. É constituído, principalmente, por películas prateadas, partículas da camada de aleurona, endosperma, germe e quantidades variáveis de carbonato de cálcio proveniente do processo de fabrico	Fibra bruta Carbonato de cálcio
1.12	Farinha forrageira de arroz estufado	Subproduto do polimento do arroz descascado. É constituído, principalmente, por películas prateadas, partículas da camada de aleurona, endosperma, germe e quantidades variáveis de carbonato de cálcio proveniente do processo de fabrico	Fibra bruta Carbonato de cálcio
1.13	Arroz forrageiro moído	Produto da moagem de arroz forrageiro, constituído por grãos verdes, imaturos ou gessados, obtidos por tamisagem durante o processamento do arroz descascado, ou por grãos de arroz normais, descascados, manchados ou amarelos	Amido
1.14	Germe de arroz obtido por pressão	Subproduto da indústria do óleo, obtido por pressão a partir de germe de arroz, contendo ainda algum endosperma e tegumento	Proteína bruta Matéria gorda Fibra bruta
1.15	Bagaço de germen de arroz obtido por extracção	Subproduto da indústria do óleo, obtido por extracção a partir de germe de arroz, contendo ainda algum endosperma e tegumento	Proteína bruta
1.16	Amido de arroz	Amido de arroz tecnicamente puro	Amido
1.17	Milho paíção	Grãos de <i>Panicum miliaceum</i> L.	
1.18	Centeio	Grãos de <i>Secale cereale</i> L.	
1.19	Sêma de centeio <sup>(1)</sup>	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 sêma grosseira de centeio	Amido
1.21	Sêma 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 retirada a maior parte do endosperma	Fibra bruta
1.22	Sorgo	Grãos de <i>Sorghum bicolor</i> L. Moench s.l.	
1.23	Trigo	Grãos de <i>Triticum aestivum</i> L., <i>Triticum durum</i> Desf. e outras cultivares de trigo	
1.24	Sêma de trigo <sup>(2)</sup>	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 e por partículas do grão, ao qual foi retirado menos endosperma do que na sêma grosseira de trigo	Fibra bruta

(1)	(2)	(3)	(4)
1.26	Sêmea grosseira de trigo <sup>(3)</sup>	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
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 e camadas exteriores	Proteína bruta Matéria gorda
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 germe, 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 diococcum</i> Schrank, <i>Triticum monococcum</i>	
1.33	Triticale	Grãos de híbrido <i>Triticum X Secale</i>	
1.34	Milho	Grãos de <i>Zea mays</i> L.	
1.35	Farinha forrageira de milho <sup>(4)</sup>	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 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 germe 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 germe 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 germe 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 <sup>(5)</sup>	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 germe de milho, igualmente obtidos por via húmida.	Proteína bruta Amido Matéria gorda, quando > 4,5 %

(1)	(2)	(3)	(4)
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 tenicamente puro	Amido
1.42	Amido de milho pré-gelatinizado <sup>(6)</sup>	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	«Drèches» secos da indústria cervejeira	Subproduto de fabrico de cerveja, obtido por secagem dos resíduos sólidos de grãos fermentados	Proteína bruta
1.45	«Drèches» secos da indústria de destilação <sup>(7)</sup>	Subproduto da destilação do álcool, obtido por secagem dos resíduos de grãos fermentados	Proteína bruta
1.46	«Drèches» escuros da indústria de destilação <sup>(8)</sup>	Subproduto de destilação do álcool, obtido por secagem dos resíduos sólidos de grãos fermentados, aos quais foram adicionados xarope de resíduos da fermentação ou resíduos evaporados das águas de maceração	Proteína bruta

<sup>(1)</sup> Os produtos com mais de 40 % de amido podem ser qualificados de «ricos em amido». Em língua alemã, podem ser designados por «Roggennachmehl».

<sup>(2)</sup> Os produtos com mais de 40 % de amido podem ser qualificados de «ricos em amido». Em língua alemã, podem ser designados por «Weizennachmehl».

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

<sup>(4)</sup> Os produtos com mais de 40 % de amido podem ser qualificados de «ricos em amido». Em língua alemã, podem ser designados por «Maisnachmehl».

<sup>(5)</sup> Esta designação pode ser substituída por «gluten feed de milho».

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

<sup>(7)</sup> A designação pode ser completada com a espécie de cereal.

<sup>(8)</sup> 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 hypogaea</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 gorda 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 <sup>(1)</sup>	Sementes de <i>Brassica napus</i> L. ssp. <i>oleifera</i> (Metzg.) Sinsk., de «Indian sarson» <i>Brassica napus</i> L. Var. <i>Gluca</i> (Roxb.) O.E. Schulz e de <i>Brassica napa</i> ssp. <i>oleifera</i> (Metzg.) Sinsk. (pureza botânica mínima: 94 %)	
2.06	Bagaço de colza, obtido por pressão <sup>(1)</sup>	Subproduto da indústria do óleo obtido por prensagem de sementes de colza (pureza botânica mínima: 94 %)	Proteína bruta Matéria gorda Fibra bruta

(1)	(2)	(3)	(4)
2.07	Bagaço de colza, obtido por extracção (1)	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 tinctorius</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 do 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 a partir da amêndoa seca (endosperma) e da película exterior (tegumento) da semente do coqueiro	Proteína bruta
2.12	Bagaço de palmiste obtido por pressão	Subproduto da indústria do óleo, obtido por pressão a partir da noz de palma <i>Elaeis guineensis</i> Jacq., <i>Corozo oleífera</i> (HBK) L. H. Bailey ( <i>Elaeis melanococca</i> auct.), à qual foi retirado, tanto quanto possível, o invólucro lenhoso	Proteína bruta Fibra bruta Matéria gorda
2.13	Bagaço de palmiste obtido por extracção	Subproduto da indústria de 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 torradas	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, quando > 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 % da matéria seca) (actividade ureásica máxima: 0,5 mg N/g × min.)	Proteína bruta
2.17	Concentrado proteico de soja	Produto 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	Humidade, quando > 1 %
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 Fibra bruta Matéria gorda
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 uma 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 Fibra bruta Matéria gorda

(1)	(2)	(3)	(4)
2.23	Bagaço de níger, obtido por pressão	Subproduto da indústria do óleo, obtido por pressão a partir de sementes de níger <i>Guizotia abyssinica</i> (L.f) Cass. (cinza insolúvel em HCl: máximo 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 europaea</i> L. prensadas e 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 por pressão a partir de sementes de sésamo <i>Sesamum indicum</i> L. (cinza insolúvel em HCl: máximo 5 %)	Proteína bruta Fibra bruta Matéria gorda
2.32	Bagaço de sementes de cacau parcialmente descascado, obtido por extracção	Subproduto da indústria do óleo, obtido por extracção a partir de sementes secas e torradas de cacau <i>Theobroma cacao</i> L. às quais foi retirada uma parte das cascas	Proteína bruta Fibra bruta
2.33	Casca de cacau	Tegumentos de sementes secas e torradas de cacau <i>Theobroma cacao</i> L.	Fibra bruta

(<sup>1</sup>) Se necessário, pode ser acrescentada a indicação «com baixo teor de glucosinolatos». A indicação «com baixo teor de glucosinolatos» encontra-se definida na legislação da União Europeia.

(<sup>2</sup>) 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>Cyamopsis tetragonoloba</i> L. Taub	Proteína bruta
3.03	Ervilha-de-pomba	Sementes de <i>Ervum ervilia</i> L.	
3.04	Chícharo comum ( <sup>1</sup> )	Sementes de <i>Lathyrus sativus</i> L. submetidas a um tratamento térmico adequado	

(1)	(2)	(3)	(4)
3.05	Lentilhas	Sementes de <i>Lens culinaris</i> a.o. Medik	
3.06	Tremoços doces	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 por cascas	Proteína bruta Fibra bruta
3.10	Sêmea grosseira de ervilha	Subproduto obtido durante o fabrico de farinha de ervilha. É constituído, principalmente, por cascas retiradas durante o descasque e a limpeza das ervilhas	Fibra bruta
3.11	Favas forrageiras	Sementes de <i>Vicia faba</i> L. ssp. <i>faba</i> var. <i>equina</i> Pers. e var. <i>minuta</i> (Alef.) Mansf	
3.12	Ervilhaca parda	Sementes de <i>Vicia monanthos</i> Desf	
3.13	Ervilhacas	Sementes de <i>Vicia sativa</i> L. var. <i>sativa</i> e outras variedades	

(<sup>1</sup>) Esta 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. spp. <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 %
4.02	Melaço de beterraba (sacarina)	Subproduto constituído pelo resíduo xaroposo obtido durante o fabrico ou refinação de 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	Vinassa 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) ( <sup>1</sup> )	Açúcar extraído da beterraba sacarina	Sacarose
4.06	Batata doce	Tubérculos de <i>Ipomoea batatas</i> (L.) Poir, independentemente da sua apresentação	Amido

(1)	(2)	(3)	(4)
4.07	Mandioca <sup>(2)</sup>	Raízes de <i>Manihot esculenta</i> Crantz, independentemente da sua apresentação (teor máximo de cinza insolúvel em HCl: 4,5 % da matéria seca)	Amido Cinza insolúvel em HCl, quando > 3,5 % da matéria seca
4.08	Amido de mandioca <sup>(3)</sup> pré-gelatinizado	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 do 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, e estufadas	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

<sup>(1)</sup> Esta designação pode ser substituída por «sacarose».

<sup>(2)</sup> Esta designação pode ser substituída por «tapioca».

<sup>(3)</sup> 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 <sup>(1)</sup>	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	Bagaço de grainha de uva	Subproduto da extracção do óleo de grainha de uva	Fibra bruta, quando > 45 %
5.06	Bagaço de uva	Bagaço de uva, seco rapidamente após a extracção do álcool, do qual se separaram tanto quanto possível os engaços e grainhas	Fibra bruta, quando > 25 %

(1)	(2)	(3)	(4)
5.07	Grainhas de uva	Grainhas separadas do bagaço de uva, antes da extracção do óleo	Matéria gorda bruta Fibra bruta, quando > 45 %

(<sup>1</sup>) 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 ( <sup>1</sup> )	Produto obtido por secagem e moenda 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 bruta Fibra bruta Cinza insolúvel em HCl, quando > 3,5 % de matéria seca
6.02	Bagaço de luzerna	Subproduto seco da luzerna após extracção mecânica do suco	Proteína bruta
6.03	Concentrado proteico de luzerna	Produto 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 ( <sup>1</sup> )	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 % de matéria seca
6.05	Farinha de erva ( <sup>1</sup> ) ( <sup>2</sup> )	Produto obtido por secagem e moenda de plantas forrageiras jovens	Proteína bruta Fibra bruta Cinza insolúvel em HCl, quando > 3,5 % de matéria seca
6.06	Palha de cereais ( <sup>3</sup> )	Palha de cereais	
6.07	Palha de cereais tratada ( <sup>4</sup> )	Produto obtido por tratamento adequado de palha de cereais	Sódio, se tratada com NaOH

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

(<sup>2</sup>) Esta designação pode ser completada com a espécie de planta forrageira.

(<sup>3</sup>) Esta designação deve ser completada com a espécie de cereal.

(<sup>4</sup>) 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 refinação de açúcar proveniente da cana-de-açúcar <i>Saccharum officinarum</i> L.	Açúcares totais, expressos em sacarose Humidade, quando > 30 %
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	Açúcar (de cana) ( <sup>1</sup> )	Açúcar extraído da cana-de-açúcar	Sacarose

(1)	(2)	(3)	(4)
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

(<sup>1</sup>) 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 de leite ao qual foi retirada a maior 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 Lactose Humidade, quando > 6 %
8.03	Soro de leite (lactossoro) em pó	Produto obtido por secagem do líquido separado no fabrico de queijo, «quark» ou caseína ou em 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 foi parcialmente retirada a lactose	Proteína bruta Lactose Humidade, quando > 8 % Cinza total
8.05	Proteína de soro de leite em pó ( <sup>1</sup> )	Produto obtido por secagem dos constituintes proteicos extraídos do soro de leite ou do leite através de um tratamento químico ou físico	Proteína bruta Humidade, quando > 8 %
8.06	Caseína (láctea) em pó	Produto obtido a partir de leite desnatado ou de leitelho, por secagem da caseína precipitada através de ácidos ou de coalho	Proteína bruta Humidade, quando > 10 %
8.07	Lactose em pó	Açúcar separado do leite ou do soro de leite por purificação e secagem	Lactose Humidade, quando > 5 %

(<sup>1</sup>) 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 ( <sup>1</sup> )	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 (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 ossos ( <sup>1</sup> )	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 por secagem, aquecimento e trituração fina de ossos 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 %

(1)	(2)	(3)	(4)
9.04	Torresmos	Produto residual do fabrico de sebo, banha e outras gorduras de origem animal extraídas ou separadas por processos físicos	Proteína bruta Matéria gorda Humidade, quando > 8 %
9.05	Farinha de aves de capoeira <sup>(1)</sup>	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 hidrolisadas	Produto obtido por hidrólise, secagem e trituração de penas de aves	Proteína bruta Cinza insolúvel em HCl, quando > 3,4 % Humidade, quando > 8 %
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 <sup>(2)</sup>	Produto constituído por gordura de animais terrestres de sangue quente	Humidade, quando > 1 %

<sup>(1)</sup> Os produtos com teor de matérias gordas superior a 13 % da matéria seca devem ser qualificados de «rico em matérias gordas».  
<sup>(2)</sup> Esta designação pode ser completada por uma indicação 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 <sup>(1)</sup>	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	Concentrado de solúveis de peixe	Produto obtido 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, quando > 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, quando > 1 %

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

#### 11. MINERAIS

Número	Designação	Descrição	Declarações obrigatórias
(1)	(2)	(3)	(4)
11.01	Carbonato de cálcio <sup>(1)</sup>	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 HCl, quando > 5 %

(1)	(2)	(3)	(4)
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 HCl, quando > 5 %
11.04	Óxido de magnésio	Óxido de magnésio (MgO) tecnicamente puro	Magnésio
11.05	Sulfato de magnésio	Sulfato de magnésio (MgSO <sub>4</sub> 7H <sub>2</sub> O) tecnicamente puro	Magnésio Enxofre
11.06	Fosfato dibásico de cálcio <sup>(2)</sup>	Hidrogenofosfato de cálcio (CaHPO <sub>4</sub> H <sub>2</sub> O) precipitado a partir de ossos ou de fontes inorgânicas	Cálcio Fósforo total
11.07	Fosfato monobásico e dibásico de cálcio	Produto [CaHPO <sub>4</sub> -Ca(H <sub>2</sub> PO <sub>4</sub> ) <sub>2</sub> H <sub>2</sub> O] obtido quimicamente e composto por partes iguais de fosfato dibásico de cálcio e de 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
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-(dihidrogenofosfato) de cálcio [Ca(H <sub>2</sub> PO <sub>4</sub> ) <sub>2</sub> xH <sub>2</sub> O] tecnicamente puro	Fósforo total Cálcio
11.11	Fosfato de cálcio e magnésio	Fosfato de cálcio e de magnésio tecnicamente puro	Cálcio Magnésio Fósforo total
11.12	Fosfato monoamónico	Fosfato monoamónico (NH <sub>4</sub> H <sub>2</sub> PO) tecnicamente puro	Azoto total Fósforo total
11.13	Cloreto de sódio <sup>(1)</sup>	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 <sub>4</sub> xH <sub>2</sub> O) tecnicamente puro	Fósforo 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 <sub>2</sub> PO <sub>4</sub> H <sub>2</sub> O) tecnicamente puro	Fósforo total Sódio
11.18	Bicarbonato de sódio	Bicarbonato de sódio (NaHCO <sub>3</sub> ) tecnicamente puro	Sódio

<sup>(1)</sup> A natureza da fonte pode substituir ou ser incluída na designação.

<sup>(2)</sup> 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 <sup>(1)</sup>	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 <sup>(1)</sup>	Produto ou subproduto do fabrico de doces, incluindo o chocolate	Açúcares totais, expressos em sacarose
12.03	Produtos e subprodutos de pastelaria e da indústria dos gelados <sup>(1)</sup>	Produto ou subproduto do fabrico de pastelaria ou de gelados	Amido Açúcares totais, expressos em sacarose Matéria gorda
12.04	Ácidos gordos	Subproduto obtido 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 <sup>(2)</sup>	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)

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

<sup>(2)</sup> Esta designação pode ser completada com a indicação do sal obtido.

## 13. PRODUTOS E SUBPRODUTOS DOS PROCESSOS DE FERMENTAÇÃO E SAIS DE AMÓNIO

2	3	4
Denominação do produto	Designação do princípio nutritivo ou identidade do microrganismo	Substrato de cultura (eventuais especificações)
1.1.1.1. Produto proteico de fermentação obtido por cultura de <i>Methylophilus methylotrophus</i> em metanol	<i>Methylophilus methylotrophus</i> estirpe NCIB 10515	Metanol
1.1.2.1. Produto proteico de fermentação obtido por cultura de: <i>Methylococcus capsulatus</i> (Bath), <i>Alcaligenes acidovorans</i> , <i>Bacillus brevis</i> e <i>Bacillus firmus</i> , em gás natural - e cujas células foram mortas	<i>Methylococcus capsulatus</i> (Bath) estirpe NCIMB 11132 <i>Alcaligenes acidovorans</i> estirpe NCIMB 12387 <i>Bacillus brevis</i> estirpe NCIMB estirpe 13288 <i>Bacillus firmus</i> estirpe NCIMB estirpe 13280	Gás natural: (aprox. 91 % metano, 5 % etano, 2 % propano, 0,5 % isobutano, 0,5 % n-butano, 1 % outros constituintes), amónio, sais minerais
Todas as leveduras – obtidas de microrganismos e substratos enumerados, respectivamente, nas colunas 3 e 4 – cujas células foram mortas	<i>Saccharomyces cerevisiae</i> , <i>Saccharomyces carlsbergiensis</i> <i>Kluyveromyces lactis</i> , <i>Kluyveromyces fragilis</i> <i>Candida guilliermondii</i>	Melaços, resíduos da destilação, cereais e produtos amiláceos, sumos de frutos, soro de leite, ácido láctico, hidrolisados de fibras vegetais
1.4.1.1. Micélio, subproduto húmido do fabrico da penicilina, ensilado por <i>Lactobacillus brevis</i> , <i>plantarum</i> , <i>sake</i> , <i>collenoides</i> e <i>Streptococcus lactis</i> para inactivar a penicilina, e tratado pelo calor	Composto azotado <i>Penicillium chrysogenum</i> estirpe ATCC 48271	Hidratos de carbono diversos e seus hidrolisados

2	3	4
Denominação do produto	Designação do princípio nutritivo ou identidade do microrganismo	Substrato de cultura (eventuais especificações)
2.2.1. Lactato de amónio, produzido por fermentação por <i>Lactobacillus bulgaricus</i>	$\text{CH}_3\text{CHOHCOONH}_4$	Soro de leite
2.2.2. Acetato de amónio, solução aquosa	$\text{CH}_3\text{COONH}_4$	—
2.2.3. Sulfato de amónio, solução aquosa	$(\text{NH}_4)_2\text{SO}_4$	—
2.3.1. Subprodutos líquidos, concentrados do fabrico de ácido L-glutâmico por fermentação com <i>Corynebacterium melassecola</i>	Sais de amónio e outros compostos azotados	Sacarose, melação, produtos amiláceos e seus hidrolisados
2.3.2. Subprodutos líquidos, concentrados do fabrico do monoclóridrato de L-lisina por fermentação com <i>Brevibacterium lactofermentum</i>	Sais de amónio e outros compostos azotados	Sacarose, melação, produtos amiláceos e seus hidrolisados