

INSTRUMENTO DE NOTAÇÃO DO SISTEMA ESTATÍSTICO NACIONAL
 (LEI Nº 22/2008 DE 13 DE MAIO) DE RESPOSTA CONFIDENCIAL E OBRIGATÓRIA
 REGISTADO NO INE SOB O Nº 10336 VÁLIDO ATÉ 2025-12-31

IARTL - Inquérito Anual à Recolha, Tratamento e Transformação de Leite

Referência dos dados:
2023

Contactos para resposta e esclarecimento de dúvidas:
SERVIÇO REGIONAL DE ESTATÍSTICA DOS AÇORES
 Núcleo do Faial
 Alameda Barão de Roches nº 37
 9900-104 Horta
 Telf: 292 200 900 (chamada para rede fixa nacional)
 email: srea.horta@azores.gov.pt

Resposta eletrónica: <http://webinq.ine.pt/aderentes>

Identificação da unidade estatística

Número de identificação fiscal (NIF) Homepage

Designação social

Distrito/Iilha Município Freguesia

Endereço

Localidade Código postal -

Telefone Fax e-mail

Situação da unidade estatística no período de referência dos dados

Situação na atividade	☐	BC005
Aguarda início de atividade	☐	
Em atividade	☐	
Atividade suspensa em	<u> / / </u>	BC010
Atividade cessada em	<u> / / </u>	
Laborou no ano de referência?	Sim ☐	BC011
	Não ☐	

Ocorreu algum facto relevante no período de referência dos dados?		Sim ☐	BC015
		Não ☐	
Indique qual:	BC025	Data / /	BC020

Observações

Utilize este espaço para incluir sugestões, justificações referentes à sua resposta ou outras observações que julque convenientes.

--

Responsável pelo preenchimento

Nome contacto _____

Telefone _____ Fax _____ e-mail _____

Função _____

Assinatura _____ Data ____ / ____ / ____

A	RECOLHA DIRETA DO LEITE						
- Indicar a quantidade de leite entrado na unidade, recolhida pelo próprio junto do produtor ou entregue pelo produtor à porta da unidade.							
- NÃO DECLARAR O LEITE RECEBIDO DE OUTRA UNIDADE (este deve ser indicado no Quadro B).							
A.2. RECOLHA ANUAL DE LEITE DE OVELHA E CABRA							
		TOTAL DE LEITE			LEITE DE PRODUÇÃO BIOLÓGICA		
MUNICÍPIOS DE ORIGEM DO LEITE		QUANTIDADE DE LEITE DE OVELHA RECOLHIDO DURANTE O ANO (litros)	QUANTIDADE DE LEITE DE CABRA RECOLHIDO DURANTE O ANO (litros)	TEOR MÉDIO EM MATÉRIA GORDA - LEITE DE OVELHA (%)	TEOR MÉDIO EM MATÉRIA GORDA - LEITE DE CABRA (%)	QUANTIDADE DE LEITE DE OVELHA RECOLHIDO DURANTE O ANO (litros)	QUANTIDADE DE LEITE DE CABRA RECOLHIDO DURANTE O ANO (litros)
1		2	3	4	5	6	7
A2000							

Excluindo produtos já acondicionados para venda nesse estado

B.1. LEITE INTEIRO CRU E/OU TERMIZADO A GRANEL OU EM EMBALAGENS DE 2 LITROS OU MAIS

		QUANTIDADE	
de origem nacional	B0100		Litros
importado de estados membros	B0110		Litros
importado de outros países	B0120		Litros
Total de leite inteiro e/ou termizado a granel	B0130		Litros

B.2. LEITE DESNATADO TERMIZADO A GRANEL OU EM EMBALAGENS DE 2 LITROS OU MAIS

de origem nacional	B0200		Litros
importado de estados membros	B0210		Litros
importado de outros países	B0220		Litros
Total de leite desnatado termizado a granel	B0230		Litros

B.3. NATA INDUSTRIAL A GRANEL OU EM EMBALAGENS DE 2 LITROS OU MAIS

de origem nacional	B0300		Kg
importada de estados membros	B0310		Kg
importada de outros países	B0320		Kg
Total da nata industrial a granel	B0330		Kg

1 litro de nata = 0,99 Kg

B.4. OUTROS PRODUTOS LÁCTEOS (Leite em pó, Soro de leite, Leitelho, etc.)

de origem nacional	B0400		Kg
importado de estados membros	B0410		Kg
importado de outros países	B0420		Kg
Total de Outros produtos lácteos	B0430		Kg

C					MATÉRIAS PRIMAS SAÍDAS DA UNIDADE DURANTE O ANO	
Discriminar neste quadro os produtos saídos para outras unidades durante o ano de referência.						
(a) Em casos excepcionais de venda a nível do produtor (ex:estábulo) ou de sala coletiva de ordenha.						
(b) Toda a empresa, situada no território nacional, recolhendo e/ou fabricando produtos lácteos.						
(c) Outros ramos da indústria alimentar, como por exemplo pastelarias, geladarias e alimentação animal.						
					QUANTIDADE	
C.1. LEITE CRU PARA CONSUMO PÚBLICO (a)			C0100			Litros
C.2. LEITE DESNATADO E LEITELHO DEVOLVIDOS ÀS EXPLORAÇÕES AGRÍCOLAS			C0200			Litros
C.3. LEITE (INTEIRO E DESNATADO), CRU, TERMIZADO OU PASTEURIZADO A GRANEL OU EM EMBALAGENS DE 2 LITROS OU MAIS						
entregue a outras empresas do setor (b)			C0300			Litros
entregue a empresas de outros setores da indústria alimentar (c)			C0310			Litros
exportado para estados membros			C0320			Litros
exportado para outros países			C0330			Litros
Total de leite inteiro e desnatado a granel (C0300+C0310+C0320+C0330)			C0340			Litros
C.4. NATA INDUSTRIAL A GRANEL OU EM EMBALAGENS DE 2 LITROS OU MAIS (expressa em peso de produto)						
entregue a outras empresas do setor (b)			C0400			Kg
entregue a empresas de outros setores da indústria alimentar (c)			C0410			Kg
exportado para estados membros			C0420			Kg
exportado para outros países			C0430			Kg
Total de nata pasteurizada a granel (C0400+C0410+C0420+C0430)			C0440			Kg
D					DESTINO DO LEITE (utilização do leite)	
			QUANTIDADE			
			TOTAL	PRODUÇÃO BIOLÓGICA		
			1	2		
D.1. LEITE CRU, TERMIZADO OU RECOMBINADO DESTINADO À PRODUÇÃO DE LEITE PARA CONSUMO PÚBLICO (inclui perdas de fabrico)			D0100			Litros
D.2. LEITE CRU, TERMIZADO OU RECOMBINADO DESTINADO AO FABRICO DE PRODUTOS LÁCTEOS (inclui perdas de fabrico)			D0200			Litros
Total de leite cru tratado e/ou transformado (D0100+D0200)			D0300			Litros
D.3. LEITE E PRODUTOS LÁCTEOS RETIRADOS (inclui perdas de leite matéria prima)						
- Indicar exclusivamente as quantidades destinadas às linhas de água, aterros, incineração, aproveitamento energético, cogeração ou compostagem.						
- Não indicar os produtos intermédios destinados a serem incorporados noutros produtos pela unidade.						
			QUANTIDADE			
Leite (inteiro e desnatado) cru, termizado ou recombinação, pasteurizado, esterilizado, UHT			D0400			Litros
Nata			D0410			Kg
Leitelho			D0420			Kg
Soro de leite			D0430			Litros
Leites acidificados			D0440			Kg
Bebidas à base de leite			D0450			Litros
Leite gelificado e sobremesas lácteas			D0460			Kg
Leite concentrado (evaporado e condensado)			D0470			Kg
Leite em pó			D0480			Kg
Manteiga			D0490			Kg
Queijo (incluindo fundido)			D0500			Kg
Total de controlo (D0400+...+D0500)			D0510			Kg

E PRODUTOS LÁCTEOS FABRICADOS																			
ATENÇÃO: - Indicar todos os produtos fabricados pela unidade com matérias primas próprias. - Não indicar os produtos intermédios destinados a serem incorporados noutros produtos pela unidade.																			
<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2"></th> <th colspan="2">QUANTIDADES PRODUZIDAS</th> <th></th> </tr> <tr> <th colspan="2"></th> <th>TOTAL</th> <th>PRODUÇÃO BIOLÓGICA</th> <th></th> </tr> <tr> <th colspan="2"></th> <th>1</th> <th>2</th> <th></th> </tr> </thead> </table>							QUANTIDADES PRODUZIDAS					TOTAL	PRODUÇÃO BIOLÓGICA				1	2	
		QUANTIDADES PRODUZIDAS																	
		TOTAL	PRODUÇÃO BIOLÓGICA																
		1	2																
E.1. LEITE PARA CONSUMO PÚBLICO																			
Leite gordo pasteurizado	E0100			Litros															
Leite gordo esterilizado	E0110			Litros															
Leite gordo UHT	E0120			Litros															
Leite meio-gordo pasteurizado	E0130			Litros															
Leite meio-gordo esterilizado	E0140			Litros															
Leite meio-gordo UHT	E0150			Litros															
Leite magro pasteurizado	E0160			Litros															
Leite magro esterilizado	E0170			Litros															
Leite magro UHT	E0180			Litros															
Total de leite para consumo público	E0190			Litros															
E.2. NATA EMBALADA PARA CONSUMO PÚBLICO																			
		TOTAL	PRODUÇÃO BIOLÓGICA																
		1	2																
Nata com teor de matéria gorda inferior ou igual a 29%	E0200			Kg															
Nata com teor de matéria gorda superior a 29%	E0210			Kg															
Total de nata embalada para consumo público	E0220			Kg															
E.3. LEITES ACIDIFICADOS (IOGURTES E OUTROS ACIDIFICADOS)																			
		TOTAL	PRODUÇÃO BIOLÓGICA																
		1	2																
Iogurte aromatizado sólido	E0300			Kg															
Iogurte aromatizado batido	E0310			Kg															
Iogurte aromatizado líquido	E0320			Kg															
Iogurte com pedaços de fruta	E0330			Kg															
Iogurte sem aditivos (natural e açucarado)	E0340			Kg															
Outros leites acidificados (incluindo outros iogurtes e produtos com Lactobacillus bifidus)	E0350			Kg															
Total de leites acidificados	E0360			Kg															
E.4. BEBIDAS À BASE DE LEITE, SOBREMESAS LÁCTEAS E GELADOS DE NATA																			
		TOTAL	PRODUÇÃO BIOLÓGICA																
		1	2																
Leite composto (com chocolate ou aromas)	E0400			Litros															
Outras bebidas lácteas (inclui leite, leite e nata fermentados, mesmo adoçados, aromatizados, com adição de frutas ou cacau)	E0410			Litros															
Total de bebidas à base de leite	E0420			Litros															
Leite gelificado	E0430			Kg															
Outras sobremesas lácteas	E0440			Kg															
Gelados de nata	E0450			Kg															
E.5. MANTEIGA E DERIVADOS																			
		TOTAL	PRODUÇÃO BIOLÓGICA																
		1	2																
Manteiga tradicional	E0500			Kg															
Manteiga recombinada	E0510			Kg															
Manteiga de soro de leite	E0520			Kg															
Manteiga (E0500+E0510+E0520)	E0530			Kg															

E PRODUTOS LÁCTEOS FABRICADOS				
		QUANTIDADES PRODUZIDAS		
		TOTAL	PRODUÇÃO BIOLÓGICA	
		1	2	
Manteiga concentrada e óleo de manteiga (<i>butteroil</i>)	E0540			Kg
Manteiga com teor de gordura reduzido	E0550			Kg
Outros	E0560			Kg
Manteiga concentrada e Outras gorduras (E0540+E0550+E0560)	E0570			Kg
Total de manteiga e Outras matérias gordas amarelas (E0530+E0570)	E0580			Kg
Leitelho (líquido)	E0590			Kg
E.6. LEITE CONCENTRADO		TOTAL	PRODUÇÃO BIOLÓGICA	
		1	2	
Leite concentrado não açucarado (evaporado)	E0600			Kg
Leite concentrado açucarado (condensado)	E0610			Kg
Total do leite concentrado	E0620			Kg
E.7. PRODUTOS LÁCTEOS EM PÓ		TOTAL	PRODUÇÃO BIOLÓGICA	
		1	2	
Leite em pó gordo	E0700			Kg
Leite em pó meio-gordo	E0710			Kg
Leite em pó magro	E0720			Kg
Nata em pó	E0730			Kg
Leitelho em pó	E0740			Kg
Total de produtos lácteos em pó	E0750			Kg
E.8. SORO TOTAL DISPONÍVEL		TOTAL	PRODUÇÃO BIOLÓGICA	
		1	2	
Soro concentrado	E0800			Kg
Soro em pó e em blocos	E0810			Kg
Proteínas de soro	E0820			Kg
Lactose (açúcar do leite)	E0830			Kg
Soro líquido	E0840			Litros
E.9. OUTROS PRODUTOS LÁCTEOS		TOTAL	PRODUÇÃO BIOLÓGICA	
		1	2	
Caseína e caseinatos	E0900			Kg
Leite em pó para lactentes	E0910			Kg
Farinhas lácteas	E0920			Kg
E.10. QUEIJO DE VACA (EXCLUSIVAMENTE LEITE DE VACA) (Incluir a quantidade de queijo fabricado apresentado sob a forma de queijo ralado)		TOTAL	PRODUÇÃO BIOLÓGICA	
		1	2	
Queijo de vaca fresco	E1000			Kg
Queijo de vaca de pasta mole (c/mais de 67% de humidade)	E1010			Kg
Queijo de vaca de pasta semi-mole (entre 61% e 69% de humidade)	E1020			Kg
Queijo de vaca tipo flamengo de pasta semi-dura (entre 54% e 63% de humidade)	E1030			Kg
Queijo de vaca tipo ilha de pasta semi-dura (entre 54% e 63% de humidade)	E1040			Kg
Outros queijos de vaca de pasta semi-dura (entre 54% e 63% de humidade)	E1050			Kg
Queijo de vaca de pasta dura (entre 49% e 56% de humidade)	E1060			Kg
Queijo de vaca extraduro (até 51% de humidade)	E1070			Kg
Total de queijo de vaca	E1080			Kg

E PRODUTOS LÁCTEOS FABRICADOS				
		QUANTIDADES PRODUZIDAS		
		TOTAL	PRODUÇÃO BIOLÓGICA	
		1	2	
E.11. QUEIJO DE CABRA (EXCLUSIVAMENTE DE LEITE DE CABRA) (Incluir a quantidade de queijo fabricado apresentado sob a forma de queijo ralado)				
Queijo de cabra fresco	E1100			Kg
Queijo de cabra curado de pasta dura	E1110			Kg
Queijo de cabra curado de pasta mole	E1120			Kg
Total de queijo de cabra	E1130			Kg
		TOTAL	PRODUÇÃO BIOLÓGICA	
		1	2	
E.12. QUEIJO DE OVELHA (EXCLUSIVAMENTE DE LEITE DE OVELHA) (Incluir a quantidade de queijo fabricado apresentado sob a forma de queijo ralado)				
Queijo de ovelha fresco	E1200			Kg
Queijo de ovelha curado de pasta dura	E1210			Kg
Queijo de ovelha curado de pasta mole	E1220			Kg
Total de queijo de ovelha	E1230			Kg
		TOTAL	PRODUÇÃO BIOLÓGICA	
		1	2	
E.13. QUEIJO DE MISTURA (Incluir a quantidade de queijo fabricado apresentado sob a forma de queijo ralado)				
Queijo de mistura fresco	E1300			Kg
Queijo de mistura curado de pasta dura	E1310			Kg
Queijo de mistura curado de pasta mole	E1320			Kg
Total de queijo de mistura	E1330			Kg
		TOTAL	PRODUÇÃO BIOLÓGICA	
		1	2	
E.14. OUTROS QUEIJOS				
Queijo com desenvolvimento de fungos de superfície	E1400			Kg
Total de queijo de soro (requeijão)	E1410			Kg
Queijo fundido (incluindo as preparações à base de queijo fundido)	E1420			Kg
Queijo ralado (Da produção total de Queijo declarada em E10, E11, E12 e E13 registrar a quantidade apresentada sob a forma de queijo ralado)	E1430			Kg
Total de outros queijos	E1440			Kg
F EXISTÊNCIAS DE LEITE E PRODUTOS LÁCTEOS EM 31 DE DEZEMBRO				
		TOTAL		
Leite (pasteurizado, esterilizado, UHT)	F0100			Litros
Nata para consumo público	F0110			Kg
Leites acidificados	F0120			Kg
Bebidas à base de leite	F0130			Litros
Leite gelificado e sobremesas lácteas	F0140			Kg
Manteiga (excluir manteiga concentrada)	F0150			Kg
Leite concentrado (evaporado e condensado)	F0160			Kg
Leite em pó gordo e meio-gordo	F0170			Kg
Leite em pó magro	F0180			Kg
Queijo (exceto fundido)	F0190			Kg
Queijo fundido	F0200			Kg
Total de controle (F0100+...+F0200)	F0210			

NOTAS EXPLICATIVAS

1 - RECOLHA DE LEITE

Diz respeito à entrega de leite cru (vaca, ovelha e cabra) pelos produtores nos centros de recolha ou empresas de lacticínios bem como à recolha direta efetuada por estes junto da exploração pecuária.

QUANTIDADES PRODUZIDAS - Quantidade total de produtos lácteos fabricados, incluindo as perdas na linha de produção.

PERDAS - Quantidades perdidas aquando do fabrico.

CENTRO DE RECOLHA DE LEITE - Diz unicamente respeito às unidades que comprem leite às explorações pecuárias e o revendem, em seu próprio nome, às fábricas de lacticínios. Os centros de recolha, na sua qualidade de unidades locais dependentes da fábrica de lacticínios, são excluídos.

EXPLORAÇÃO AGRÍCOLA - Explorações que adquirem leite diretamente do produtor e o transformam, possuindo instalações técnicas de tratamento ou transformação semelhantes às das empresas.

PRODUTO DA AGRICULTURA BIOLÓGICA

Produto agrícola, género alimentício ou alimentos para animais em cuja produção, preparação, acondicionamento, rotulagem, comercialização e controlo foram seguidas as regras da Agricultura Biológica

LEITES PARA CONSUMO PÚBLICO:

LEITE CRU - Leite que não tenha sido aquecido a uma temperatura superior a 40° C, nem submetido a um tratamento de efeito equivalente.

LEITE (GORDO) INTEIRO - Leite que tenha sido submetido, numa empresa de tratamento de leite, pelo menos a um tratamento pelo calor ou a um tratamento de efeito equivalente autorizado, e cujo teor natural de matéria gorda seja igual ou superior a 3,5%, ou cujo teor de matéria gorda tenha sido acertado a 3,5%, no mínimo; inclui também leite com um teor de gordura superior a 3,0% mas inferior ou igual a 6,0%.

LEITE (MEIO-GORDO) PARCIALMENTE DESNATADO - Leite que tenha sido submetido, numa empresa de tratamento de leite, pelo menos a um tratamento pelo calor ou a um tratamento de efeito equivalente autorizado, e cujo teor de matéria gorda tenha sido acertado a 1,50% no mínimo e 1,80%, no máximo; inclui também leite com um teor de gordura superior a 1,0% mas inferior ou igual a 3,0%.

LEITE (MAGRO) DESNATADO - Leite que tenha sido submetido, numa empresa de tratamento de leite, pelo menos a um tratamento pelo calor ou a um tratamento de efeito equivalente autorizado, e cujo teor de matéria gorda tenha sido acertado a um valor que vai até 0,5%, no máximo; inclui também leite com um teor de gordura inferior ou igual a 1,0%.

LEITE PASTEURIZADO - Leite obtido através de um tratamento que utilize uma temperatura elevada, durante um curto período (pelo menos 71° C durante 15 segundos), ou através de um processo de pasteurização que utilize diferentes combinações de tempo e de temperatura para conseguir um efeito equivalente.

LEITE ESTERILIZADO - Leite aquecido a uma temperatura de cerca de 120° C durante 30 minutos em dispositivos de acondicionamento ou recipientes hermeticamente fechados, devendo o dispositivo de fecho permanecer intacto.

LEITE ULTRAPASTEURIZADO (UHT) - Leite obtido através de um processo de aquecimento em fluxo contínuo de leite cru, que implique a utilização de uma temperatura elevada durante um curto período (mínimo 135° C durante pelo menos 1 segundo).

2 - NATA EMBALADA PARA CONSUMO PÚBLICO

Produto obtido do leite através da concentração da sua matéria gorda e que apresenta um teor de matéria gorda superior a 10% do peso do produto. Quanto ao tratamento térmico a nata pode ser pasteurizada, esterilizada ou ultrapasteurizada. Inclui a nata tratada e disponível para ser utilizada fora do sector do leite (consumo humano, exportação, matéria prima para fábricas de chocolates e gelados). Não inclui a produção intermediária de nata destinada ao fabrico de outros produtos lácteos na empresa.

3 - LEITES ACIDIFICADOS - (iogurtes e outros leites acidificados)

IOGURTES - Produto coagulado obtido por fermentação láctica devido à ação exclusiva do *Lactobacillus bulgaricus* e do *Streptococcus thermophilus* sobre o leite e produtos lácteos, com ou sem aditivos, devendo a flora específica estar viva e abundante no produto final.

OUTROS LEITES ACIDIFICADOS - Inclui outros iogurtes não classificáveis nas categorias consideradas e os produtos à base de ou que contenham *Lactobacillus bifidus*.

4 - BEBIDAS À BASE DE LEITE, SOBREMESAS LÁCTEAS E GELADOS DE NATA

4.1 - BEBIDAS À BASE DE LEITE - Outros produtos líquidos que contenham, pelo menos 50% de produtos lácteos, incluindo os produtos à base de soro de leite. Inclui o leite vitaminado, os leites achocolatados, o leite com aditivos ou aromatizado, etc.

LEITE COMPOSTO - Leite no qual foram previamente incorporados um ou vários géneros alimentícios, líquidos ou em pó, aromas e essências naturais, dissolvidos, emulsionados ou em suspensão, mantendo-se o leite como componente primordial em quantidade não inferior a 80% do produto total, quando expresso em leite líquido, sendo a mistura posteriormente sujeita a ultra pasteurização ou esterilização (inclui leite escolar).

4.2 - SOBREMESAS LÁCTEAS E GELADOS DE NATA - Inclui os produtos lácteos frescos não denominados noutra local, incluindo as sobremesas lácteas, os leites gelificados e gelados de nata produzidos nas fábricas de lacticínios.

LEITE GELIFICADO - Produtos lácteos obtidos a partir do leite, por ação de agentes espessantes e/ou gelificantes, não podendo a parte láctea ser inferior a 80% do peso do produto final.

OUTRAS SOBREMESAS LÁCTEAS - Inclui flans, cremes de sobremesa, mousses sem incorporação de gordura vegetal.

GELADOS DE NATA - Gelado alimentar contendo em massa, no mínimo, 7% de matéria gorda, proveniente do leite, 7% de resíduo seco do leite isento de matéria gorda e 31% de resíduo seco total.

5 - MANTEIGAS E DERIVADOS

NOTAS EXPLICATIVAS
MANTEIGA TRADICIONAL - Produto butiroso obtido exclusivamente do leite de vaca ou da sua nata, apresentando-se sob a forma de uma emulsão sólida e maleável. Teor de matéria gorda igual ou superior a 80% e inferior a 90%, com um teor de humidade máximo de 16% e de matéria seca desengordurada de 2%. Inclui a manteiga com ervas, especiarias ou aromas. (em regra, manteiga sem sal: 82% matéria gorda e manteiga com sal: 80% matéria gorda). MANTEIGA RECOMBINADA - Produto obtido a partir do óleo de manteiga (butteroil), do extrato seco lácteo não gordo e da água, com teor de matéria gorda láctea igual ou superior a 80% e inferior a 90%, com teor de humidade máxima de 16% e de matéria seca desengordurada de 2%. MANTEIGA DE SORO DE LEITE - Produto obtido a partir de nata de soro de leite ou de nata + soro de leite, com teor de matérias gordas lácteas igual ou superior a 80% e inferior a 90% e teores máximos de água de 16% e matéria seca desengordurada de 2%. MANTEIGA CONCENTRADA E ÓLEO DE MANTEIGA (Butteroil) - Abrange um grupo de manteigas desidratadas, com teor de matérias gordas lácteas superior a 85% em peso de produto e o óleo de manteiga (Butteroil) - Produto obtido exclusivamente a partir do leite, da nata ou da manteiga de vaca, por processos que assegurem a extração quase total da água e do extrato seco não gordo com um teor mínimo de matérias gordas de origem láctea de 99,3% do peso total e um teor máximo de água de 0,5% do peso total.
MANTEIGA COM TEOR DE GORDURA REDUZIDO - Produto semelhante à manteiga com teor de matéria gorda láctea inferior a 80% em peso, e que exclui qualquer outra matéria gorda (ex: manteiga três quartos, meia manteiga, matéria gorda láctea para barrar). OUTROS - Emulsões sólidas e maleáveis de gorduras vegetais e/ou animais para consumo humano com um teor de matéria gorda láctea entre 10% e 80% do teor total de matéria gorda (ex: matérias gordas compostas e mistura de matérias gordas para barrar). LEITELHO (líquido) - Subproduto do fabrico da manteiga, obtido após batedura ou butirização em contínuo da nata e separação da fração gorda sólida.
6 - LEITE CONCENTRADO Leite parcialmente desidratado, obtido diretamente por eliminação parcial da água do leite, do leite inteiramente ou parcialmente desnatado, ou de uma mistura destes produtos eventualmente adicionados de nata, ou de leite em pó, ou da sua mistura com ou sem açúcar. A quantidade de leite em pó adicionada não pode ultrapassar no produto final 25% do resíduo seco total proveniente do leite. LEITE EVAPORADO - Leite concentrado não açucarado, que é conservado por um tratamento térmico final de esterilização ou de ultra pasteurização (UHT). LEITE CONDENSADO - Leite concentrado açucarado em que as matérias-primas lácteas são submetidas a um tratamento térmico pelo menos equivalente à pasteurização e é conservado pela adição de açúcar semi-branco, e/ou branco extra.
7 - PRODUTOS LÁCTEOS EM PÓ LEITE EM PÓ - Produto pulverulento, obtido diretamente, por eliminação da água do leite, do leite parcialmente desnatado, do leite magro ou de uma mistura destes com ou sem nata e cujo teor de humidade seja inferior ou igual a 5%, em massa, do produto final. (Inclui o leite em pó dos alimentos para lactentes e dos alimentos para animais). LEITE EM PÓ GORDO - Leite desidratado que contenha, um teor de matéria gorda, em peso do produto, igual ou superior a 26% e inferior a 42%. LEITE EM PÓ MEIO GORDO - Leite desidratado cujo teor de matéria gorda é superior a 1,5% e inferior a 26% em peso do produto. LEITE EM PÓ MAGRO - Leite desidratado que contenha, em peso, o máximo de 1,5% de matéria gorda. NATA EM PÓ - Produto obtido exclusivamente da nata pela eliminação da água e cujo teor de matéria gorda é igual ou superior a 42%, em peso do produto. LEITELHO EM PÓ - Produto obtido por eliminação da água contida no leite.
8 - SORO TOTAL DISPONÍVEL SORO DE LEITE - Subproduto do fabrico do queijo ou da caseína através da ação dos ácidos, do coalho e/ou de processos físico-químicos. Inclui soro utilizado para produção de alimentos para animais e soro entregue para ser utilizado na alimentação de gado. Exclui as quantidades utilizadas como matéria-prima. SORO EM PÓ - Produto obtido por eliminação da água contida no soro.
9 - OUTROS PRODUTOS LÁCTEOS CASEÍNA - Produto lavado e seco, insolúvel na água, obtido a partir do leite desnatado por coagulação (por exemplo: por meio de ácidos ou de coalho) ou a partir da caseína bruta. CASEINATOS - Sais alcalinos-terrosos da caseína, solúveis a 95% ou a mais em água destilada.
10 - QUEIJO Produto fresco ou curado, de consistência variável, obtido por coagulação e dessoramento do leite (total ou parcialmente desnatado, mesmo que reconstituído) mas também da nata, do leite e da mistura destes produtos (incluindo lactosoro) sem ou com adição de outros géneros alimentícios. Apresenta-se subdividido por tipos (vaca, ovelha, cabra e mistura) e agrupado em função do teor de humidade na matéria gorda. Nota:Incluir a quantidade de queijo fabricado apresentado sob a forma de queijo ralado.
11 - QUEIJO FUNDIDO Produto obtido a partir de um ou vários tipos de queijo, submetidos a fusão e emulsionamento, sem ou com adição de outros géneros alimentícios, podendo ou não ser esterilizado. Inclui as preparações à base de queijo fundido.
12 - QUEIJO FRESCO Produto fresco obtido por coagulação do leite (inclui queijo tipo "suissinho" e queijo tipo "quark").