



**A**

**RECOLHA DIRETA DO LEITE**

V0100

TIPO DE UNIDADE

V0200

RECOLHA DE LEITE DE PRODUÇÃO BIOLÓGICA E/OU  
FABRICO DE PRODUTOS LÁCTEOS BIOLÓGICOS

- 1. Centro/Empresa de recolha de leite (exclusivamente)
- 2. Empresa de laticínios
- 3. Exploração agrícola

- 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.1. RECOLHA ANUAL DE LEITE DE VACA**

	TOTAL DE LEITE				LEITE DE PRODUÇÃO BIOLÓGICA	
	MUNICÍPIOS DE ORIGEM DO LEITE	Nº PRODUTORES QUE ENTREGARAM LEITE EM DEZEMBRO	QUANTIDADE DE LEITE DE VACA RECOLHIDO DURANTE O ANO (litros)	TEOR MÉDIO EM MATÉRIA GORDA (%)	TEOR MÉDIO EM PROTEÍNA (%)	QUANTIDADE DE LEITE DE VACA RECOLHIDO DURANTE O ANO (litros)
	1	2	3	4	5	6
A1000	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
<b>TOTAL</b>		A1500 <input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>

<b>RECOLHA DIRETA DO LEITE</b>						
- 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).						
<b>A.2. RECOLHA ANUAL DE LEITE DE OVELHA E CABRA</b>						
MUNICÍPIOS DE ORIGEM DO LEITE	TOTAL DE LEITE				LEITE DE PRODUÇÃO BIOLÓGICA	
	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						
<b>TOTAL</b>	A2500					

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	<input type="text"/>	Litros
importado de estados membros	B0110	<input type="text"/>	Litros
importado de outros países	B0120	<input type="text"/>	Litros
<b>Total de leite inteiro e/ou termizado a granel</b>	<b>B0130</b>	<input type="text"/>	Litros

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

de origem nacional	B0200	<input type="text"/>	Litros
importado de estados membros	B0210	<input type="text"/>	Litros
importado de outros países	B0220	<input type="text"/>	Litros
<b>Total de leite desnatado termizado a granel</b>	<b>B0230</b>	<input type="text"/>	Litros

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

de origem nacional	B0300	<input type="text"/>	Kg
importada de estados membros	B0310	<input type="text"/>	Kg
importada de outros países	B0320	<input type="text"/>	Kg
<b>Total da nata industrial a granel</b>	<b>B0330</b>	<input type="text"/>	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	<input type="text"/>	Kg
importado de estados membros	B0410	<input type="text"/>	Kg
importado de outros países	B0420	<input type="text"/>	Kg
<b>Total de Outros produtos lácteos</b>	<b>B0430</b>	<input type="text"/>	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	
<b>C.1. LEITE CRU PARA CONSUMO PÚBLICO (a)</b>	C0100	_____ Litros
<b>C.2. LEITE DESNATADO E LEITELHO DEVOLVIDOS ÀS EXPLORAÇÕES AGRÍCOLAS</b>	C0200	_____ Litros
<b>C.3. LEITE (INTEIRO E DESNATADO), CRU, TERMIZADO OU PASTEURIZADO A GRANEL OU EM EMBALAGENS DE 2 LITROS OU MAIS</b>		
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
<b>Total de leite inteiro e desnatado a granel (C0300+C0310+C0320+C0330)</b>	<b>C0340</b>	_____ Litros
<b>C.4. NATA INDUSTRIAL A GRANEL OU EM EMBALAGENS DE 2 LITROS OU MAIS (expressa em peso de produto)</b>		
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
<b>Total de nata pasteurizada a granel (C0400+C0410+C0420+C0430)</b>	<b>C0440</b>	_____ Kg

**D** **DESTINO DO LEITE (utilização do leite)**

	QUANTIDADE	
	TOTAL 1	PRODUÇÃO BIOLÓGICA 2
<b>D.1. LEITE CRU, TERMIZADO OU RECOMBINADO DESTINADO À PRODUÇÃO DE LEITE PARA CONSUMO PÚBLICO (inclui perdas de fabrico)</b>	D0100	_____ Litros
<b>D.2. LEITE CRU, TERMIZADO OU RECOMBINADO DESTINADO AO FABRICO DE PRODUTOS LÁCTEOS (inclui perdas de fabrico)</b>	D0200	_____ Litros
<b>Total de leite cru tratado e/ou transformado (D0100+D0200)</b>	<b>D0300</b>	_____ 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 recombinao, 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
<b>Total de controlo (D0400+...+D0500)</b>	<b>D0510</b>	_____ 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.

	QUANTIDADES PRODUZIDAS		
	TOTAL	PRODUÇÃO BIOLÓGICA	
	1	2	
<b>E.1. LEITE PARA CONSUMO PÚBLICO</b>			
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
<b>Total de leite para consumo público</b>	E0190		Litros

	QUANTIDADES PRODUZIDAS		
	TOTAL	PRODUÇÃO BIOLÓGICA	
	1	2	
<b>E.2. NATA EMBALADA PARA CONSUMO PÚBLICO</b>			
Nata com teor de matéria gorda inferior ou igual a 29%	E0200		Kg
Nata com teor de matéria gorda superior a 29%	E0210		Kg
<b>Total de nata embalada para consumo público</b>	E0220		Kg

	QUANTIDADES PRODUZIDAS		
	TOTAL	PRODUÇÃO BIOLÓGICA	
	1	2	
<b>E.3. LEITES ACIDIFICADOS (IOGURTES E OUTROS ACIDIFICADOS)</b>			
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
<b>Total de leites acidificados</b>	E0360		Kg

	QUANTIDADES PRODUZIDAS		
	TOTAL	PRODUÇÃO BIOLÓGICA	
	1	2	
<b>E.4. BEBIDAS À BASE DE LEITE, SOBREMESAS LÁCTEAS E GELADOS DE NATA</b>			
Leite composto (com chocolate ou aromas)	E0400		Litros
Outras bebidas lácteas (incluindo leite, leite e nata fermentados, mesmo adoçados, aromatizados, com adição de frutas ou cacau)	E0410		Litros
<b>Total de bebidas à base de leite</b>	E0420		Litros
Leite gelificado	E0430		Kg
Outras sobremesas lácteas	E0440		Kg
Gelados de nata	E0450		Kg

	QUANTIDADES PRODUZIDAS		
	TOTAL	PRODUÇÃO BIOLÓGICA	
	1	2	
<b>E.5. MANTEIGA E DERIVADOS</b>			
Manteiga tradicional	E0500		Kg
Manteiga recombinada	E0510		Kg
Manteiga de soro de leite	E0520		Kg
<b>Manteiga (E0500+E0510+E0520)</b>	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
<b>Manteiga concentrada e Outras gorduras (E0540+E0550+E0560)</b>	<b>E0570</b>			<b>Kg</b>
<b>Total de manteiga e Outras matérias gordas amarelas (E0530+E0570)</b>	<b>E0580</b>			<b>Kg</b>
Leitelho (líquido)	E0590			Kg
<b>E.6. LEITE CONCENTRADO</b>		<b>TOTAL</b>	<b>PRODUÇÃO BIOLÓGICA</b>	
		<b>1</b>	<b>2</b>	
Leite concentrado não açucarado (evaporado)	E0600			Kg
Leite concentrado açucarado (condensado)	E0610			Kg
<b>Total do leite concentrado</b>	<b>E0620</b>			<b>Kg</b>
<b>E.7. PRODUTOS LÁCTEOS EM PÓ</b>		<b>TOTAL</b>	<b>PRODUÇÃO BIOLÓGICA</b>	
		<b>1</b>	<b>2</b>	
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
<b>Total de produtos lácteos em pó</b>	<b>E0750</b>			<b>Kg</b>
<b>E.8. SORO TOTAL DISPONÍVEL</b>		<b>TOTAL</b>	<b>PRODUÇÃO BIOLÓGICA</b>	
		<b>1</b>	<b>2</b>	
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
<b>E.9. OUTROS PRODUTOS LÁCTEOS</b>		<b>TOTAL</b>	<b>PRODUÇÃO BIOLÓGICA</b>	
		<b>1</b>	<b>2</b>	
Caseína e caseinatos	E0900			Kg
Leite em pó para lactentes	E0910			Kg
Farinhas lácteas	E0920			Kg
<b>E.10. QUEIJO DE VACA (EXCLUSIVAMENTE LEITE DE VACA)</b> (Incluir a quantidade de queijo fabricado apresentado sob a forma de queijo ralado)		<b>TOTAL</b>	<b>PRODUÇÃO BIOLÓGICA</b>	
		<b>1</b>	<b>2</b>	
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
<b>Total de queijo de vaca</b>	<b>E1080</b>			<b>Kg</b>

E

## PRODUTOS LÁCTEOS FABRICADOS

		QUANTIDADES PRODUZIDAS		
		TOTAL	PRODUÇÃO BIOLÓGICA	
		1	2	
<b>E.11. QUEIJO DE CABRA (EXCLUSIVAMENTE DE LEITE DE CABRA)</b>				
(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
<b>Total de queijo de cabra</b>	<b>E1130</b>			<b>Kg</b>
<b>E.12. QUEIJO DE OVELHA (EXCLUSIVAMENTE DE LEITE DE OVELHA)</b>				
(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
<b>Total de queijo de ovelha</b>	<b>E1230</b>			<b>Kg</b>
<b>E.13. QUEIJO DE MISTURA</b>				
(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
<b>Total de queijo de mistura</b>	<b>E1330</b>			<b>Kg</b>
<b>E.14. OUTROS QUEIJS</b>				
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
<b>Total de outros queijos</b>	<b>E1440</b>			<b>Kg</b>

## 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
<b>Total de controlo (F0100+...+F0200)</b>	<b>F0210</b>		



## NOTAS EXPLICATIVAS

### 1 - RECOLHA DE LEITE

Diz respeito à entrega de leite cru (vacca, 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)

**IOGURTRES** - 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 batadura 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 emulsão, 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 "suíssinho" e queijo tipo "quark").