



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 10046 VÁLIDO ATÉ 31-12-2019

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

**Referência dos dados:**

Contactos para resposta e esclarecimento de dúvidas:

INE - DEPARTAMENTO DE RECOLHA DE INFORMAÇÃO  
Serviço de Inquéritos por Autopreenchimento  
Núcleo de Recolha de Évora  
Rua Miguel Bombarda nº 36 - 7000-919 Évora  
Telf: 266 757 700 Fax: 218 484 127  
email: agroAnimal@ine.pt

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

**I Identificação da unidade estatística**

Número de identificação fiscal (NIF)           Homepage

Designação social

Distrito/Ilha  Município  Freguesia

Endereço

Localidade  Código postal   -

Telefone  Fax  e-mail

**II Situação da unidade estatística no período de referência dos dados**

Situação na atividade ☒ BC005

Aguarda início de atividade ☐

Em atividade ☐

Atividade suspensa em  /  /  ☐ BC010

Atividade cessada em  /  /  ☐

Nº meses de atividade no período de referência   BC007

(indique 0 meses se não realizou operações ativas ou passivas no período de referência)

Atividade económica (CAE Rev. 3)       BC001

Ocorreu algum facto relevante no período de referência dos dados? Sim ☐ BC015

Não ☐

Indique qual: ☐ BC025 Data  /  /  ☐ BC020

**III Observações**

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

BC030

**IV Responsável pelo preenchimento**

Nome contacto

Telefone  Fax  e-mail

Função

Assinatura  Data  /  /

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 10046 VÁLIDO ATÉ 31-12-2019

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

**Referência dos dados:**

Contatos para resposta e esclarecimento de dúvidas:

DIREÇÃO REGIONAL DE ESTATÍSTICA DA MADEIRA  
Calçada de Santa Clara nº 38 1º  
9004-545 Funchal  
Telf: 291 720 060 Fax: 291 741 909  
email: drem.agroanimal@ine.pt

**Resposta eletrónica:** <http://webing.ine.pt/aderentes>

### I Identificação da unidade estatística

Número de identificação fiscal (NIF)               Homepage    \_\_\_\_\_

Designação social    \_\_\_\_\_

Distrito/Iilha    \_\_\_\_\_    Município    \_\_\_\_\_    Freguesia    \_\_\_\_\_

Endereço    \_\_\_\_\_

Localidade    \_\_\_\_\_    Código postal        -      \_\_\_\_\_

Telefone    \_\_\_\_\_    Fax    \_\_\_\_\_    e-mail    \_\_\_\_\_

**II Situação da unidade estatística no período de referência dos dados**

Situação na atividade	<input checked="" type="checkbox"/>	BC005
Aguarda início de atividade	<input type="checkbox"/>	
Em atividade	<input type="checkbox"/>	
Atividade suspensa em	<u>          /          /          </u>	<input type="checkbox"/> BC010
Atividade cessada em	<u>          /          /          </u>	<input type="checkbox"/>
Nº meses de atividade no período de referência	<u>      </u>   <u>      </u>	<input type="checkbox"/> BC007

(indique 0 meses se não realizou operações ativas ou passivas no período de referência)

Atividade económica (CAE Rev. 3) | | | | | BC001

\_\_\_\_\_

BC015

Ocorreu algum facto relevante no período de referência dos dados? Sim ☐

Não ☐

Indique qual: BC025      Data      /      /      BC020

\_\_\_\_\_

### III Observações

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

BC030

## IV Responsável pelo preenchimento

Nome contacto

Telephone                      Fax                      e-mail

Função

Assinatura \_\_\_\_\_ Data \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_

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 10046 VÁLIDO ATÉ 31-12-2019

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

**Referência dos dados:**

Contatos para resposta e esclarecimento de dúvidas:  
**SERVIÇO REGIONAL DE ESTATÍSTICA DOS AÇORES**

Rua da Rocha nº 26  
9700-169 Angra do Heroísmo  
Telf: 295 204 020 Fax: 295 401 947  
email: [srea@azores.gov.pt](mailto:srea@azores.gov.pt)

**Resposta eletrónica:** <http://webing.ine.pt/aderentes>

### I Identificação da unidade estatística

Número de identificação fiscal (NIF)               Homepage    \_\_\_\_\_

Designação social    \_\_\_\_\_

Distrito/Iilha    \_\_\_\_\_    Município    \_\_\_\_\_    Freguesia    \_\_\_\_\_

Endereço    \_\_\_\_\_

Localidade    \_\_\_\_\_    Código postal        -      \_\_\_\_\_

Telefone    \_\_\_\_\_    Fax    \_\_\_\_\_    e-mail    \_\_\_\_\_

**II Situação da unidade estatística no período de referência dos dados**

Situação na atividade	<input checked="" type="checkbox"/>	BC005
Aguarda início de atividade	<input type="checkbox"/>	
Em atividade	<input type="checkbox"/>	
Atividade suspensa em	<u>          /          /          </u>	<input type="checkbox"/> BC010
Atividade cessada em	<u>          /          /          </u>	<input type="checkbox"/>
Nº meses de atividade no período de referência	<u>      </u>   <u>      </u>	<input type="checkbox"/> BC007

(indique 0 meses se não realizou operações ativas ou passivas no período de referência)

Atividade económica (CAE Rev. 3) | | | | | BC001

\_\_\_\_\_

BC015

Ocorreu algum facto relevante no período de referência dos dados? Sim ☐

Não ☐

Indique qual: BC025      Data      /      /      BC020

\_\_\_\_\_

### III Observações

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

BC030

## IV Responsável pelo preenchimento

Nome contacto

Telephone                      Fax                      e-mail

Função

Assinatura \_\_\_\_\_ Data \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_

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 10046 VÁLIDO ATÉ 31-12-2019

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

**Referência dos dados:**

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 Fax: 292 293 702  
 email: [srea.horta@azores.gov.pt](mailto:srea.horta@azores.gov.pt)

**Resposta eletrónica:** <http://webing.ine.pt/aderentes>

### I Identificação da unidade estatística

Número de identificação fiscal (NIF)               Homepage    \_\_\_\_\_

Designação social    \_\_\_\_\_

Distrito/Iilha    \_\_\_\_\_    Município    \_\_\_\_\_    Freguesia    \_\_\_\_\_

Endereço    \_\_\_\_\_

Localidade    \_\_\_\_\_    Código postal        -      \_\_\_\_\_

Telefone    \_\_\_\_\_    Fax    \_\_\_\_\_    e-mail    \_\_\_\_\_

**II Situação da unidade estatística no período de referência dos dados**

Situação na atividade	<input checked="" type="checkbox"/>	BC005
Aguarda início de atividade	<input type="checkbox"/>	
Em atividade	<input type="checkbox"/>	
Atividade suspensa em	<u>          /          /          </u>	<input type="checkbox"/> BC010
Atividade cessada em	<u>          /          /          </u>	<input type="checkbox"/>
Nº meses de atividade no período de referência	<u>      </u>   <u>      </u>	<input type="checkbox"/> BC007

(indique 0 meses se não realizou operações ativas ou passivas no período de referência)

Atividade económica (CAE Rev. 3) | | | | | BC001

\_\_\_\_\_

BC015

Ocorreu algum facto relevante no período de referência dos dados? Sim ☐

Não ☐

Indique qual: BC025      Data      /      /      BC020

\_\_\_\_\_

### III Observações

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

BC030

## IV Responsável pelo preenchimento

Nome contacto

Telephone                      Fax                      e-mail

Função

Assinatura \_\_\_\_\_ Data \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_

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 10046 VÁLIDO ATÉ 31-12-2019

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

**Referência dos dados:**

Contactos para resposta e esclarecimento de dúvidas:  
**SERVIÇO REGIONAL DE ESTATÍSTICA DOS AÇORES**  
 Núcleo de S. Miguel  
 Rua do Mello nº 75  
 9500-091 Ponta Delgada  
 Telf: 296 309 030 Fax: 296 286 978  
 email: srea.pdelgada@azores.gov.pt

**Resposta eletrónica:** <http://webing.ine.pt/aderentes>

### I Identificação da unidade estatística

Número de identificação fiscal (NIF)               Homepage    \_\_\_\_\_

Designação social    \_\_\_\_\_

Distrito/Iilha    \_\_\_\_\_    Município    \_\_\_\_\_    Freguesia    \_\_\_\_\_

Endereço    \_\_\_\_\_

Localidade    \_\_\_\_\_    Código postal        -      \_\_\_\_\_

Telefone    \_\_\_\_\_    Fax    \_\_\_\_\_    e-mail    \_\_\_\_\_

**II Situação da unidade estatística no período de referência dos dados**

Situação na atividade	<input checked="" type="checkbox"/>	BC005
Aguarda início de atividade	<input type="checkbox"/>	
Em atividade	<input type="checkbox"/>	
Atividade suspensa em	<u>          /          /          </u>	<input type="checkbox"/> BC010
Atividade cessada em	<u>          /          /          </u>	<input type="checkbox"/>
Nº meses de atividade no período de referência	<u>      </u>   <u>      </u>	<input type="checkbox"/> BC007

(indique 0 meses se não realizou operações ativas ou passivas no período de referência)

Atividade económica (CAE Rev. 3) | | | | | BC001

\_\_\_\_\_

BC015

Ocorreu algum facto relevante no período de referência dos dados? Sim ☐

Não ☐

Indique qual: BC025      Data      /      /      BC020

\_\_\_\_\_

### III Observações

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

BC030

## IV Responsável pelo preenchimento

Nome contacto

Telephone                      Fax                      e-mail

Função

Assinatura \_\_\_\_\_ Data \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_





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
<b>Total de leite inteiro e/ou termizado a granel</b>	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
<b>Total de leite desnatado termizado a granel</b>	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
<b>Total da nata industrial a granel</b>	B0330		Kg

1 litro de nata = 0,99 Kg

**B.4. LEITE EM PÓ**

de origem nacional	B0400		Kg
importado de estados membros	B0410		Kg
importado de outros países	B0420		Kg
<b>Total de leite em pó</b>	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.		
<div>QUANTIDADE</div> <div> <div> <div>C.1. LEITE CRU PARA CONSUMO PÚBLICO (a)</div> <div>C0100</div> <div></div> <div>Litros</div> </div> <div> <div>C.2. LEITE DESNATADO E LEITELHO DEVOLVIDOS ÀS EXPLORAÇÕES AGRÍCOLAS</div> <div>C0200</div> <div></div> <div>Litros</div> </div> <div> <div>C.3. LEITE (INTEIRO E DESNATADO), CRU, TERMIZADO OU PASTEURIZADO A GRANEL OU EM EMBALAGENS DE 2 LITROS OU MAIS</div> <div> <div> <div>entregue a outras empresas do setor (b)</div> <div>C0300</div> <div></div> <div>Litros</div> </div> <div> <div>entregue a empresas de outros setores da indústria alimentar (c)</div> <div>C0310</div> <div></div> <div>Litros</div> </div> <div> <div>exportado para estados membros</div> <div>C0320</div> <div></div> <div>Litros</div> </div> <div> <div>exportado para outros países</div> <div>C0330</div> <div></div> <div>Litros</div> </div> <div> <div>Total de leite inteiro e desnatado a granel (C0300+C0310+C0320+C0330)</div> <div>C0340</div> <div></div> <div>Litros</div> </div> </div> <div> <div>C.4. NATA INDUSTRIAL A GRANEL OU EM EMBALAGENS DE 2 LITROS OU MAIS (expressa em peso de produto)</div> <div> <div> <div>entregue a outras empresas do setor (b)</div> <div>C0400</div> <div></div> <div>Kg</div> </div> <div> <div>entregue a empresas de outros setores da indústria alimentar (c)</div> <div>C0410</div> <div></div> <div>Kg</div> </div> <div> <div>exportado para estados membros</div> <div>C0420</div> <div></div> <div>Kg</div> </div> <div> <div>exportado para outros países</div> <div>C0430</div> <div></div> <div>Kg</div> </div> <div> <div>Total de nata pasteurizada a granel (C0400+C0410+C0420+C0430)</div> <div>C0440</div> <div></div> <div>Kg</div> </div> </div> </div> </div></div>		
D DESTINO DO LEITE (utilização do leite)		
<div>QUANTIDADE</div> <div> <div> <div>D.1. LEITE CRU, TERMIZADO OU RECOMBINADO DESTINADO À PRODUÇÃO DE LEITE PARA CONSUMO PÚBLICO (inclui perdas de fabrico)</div> <div>D0100</div> <div></div> <div>Litros</div> </div> <div> <div>D.2. LEITE CRU, TERMIZADO OU RECOMBINADO DESTINADO AO FABRICO DE PRODUTOS LÁCTEOS (inclui perdas de fabrico)</div> <div>D0200</div> <div></div> <div>Litros</div> </div> <div> <div>Total de leite cru tratado e/ou transformado (D0100+D0200)</div> <div>D0300</div> <div></div> <div>Litros</div> </div> </div>		

E		PRODUTOS LÁCTEOS FABRICADOS	
<b>ATENÇÃO:</b>			
<div>- Indicar todos os produtos fabricados pela unidade com matérias primas próprias.</div> <div>- Não indicar os produtos intermediários destinados a serem incorporados noutros produtos pela unidade.</div> <div>Ex: não incluir na produção de queijo (exceto em "outros queijos") as quantidades de queijo que venham a sofrer uma segunda transformação: queijo ralado, queijo fundido,...</div>			
		<b>QUANTIDADES PRODUZIDAS</b>	
<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
<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
<b>E.3. LEITES ACIDIFICADOS (IOGURTES E OUTROS ACIDIFICADOS)</b>			
logurte aromatizado sólido	E0300		Kg
logurte aromatizado batido	E0310		Kg
logurte aromatizado líquido	E0320		Kg
logurte com pedaços de fruta	E0330		Kg
logurte sem aditivos (natural e açucarado)	E0340		Kg
Outros leites acidificados (incluir outros iogurtes e produtos com Lactobacillus bifidus)	E0350		Kg
<b>Total de leites acidificados</b>	E0360		Kg
<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 (inclui leite fermentado, leite e nata fermentados, mesmo adoçados, aromatizados ou 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
<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	
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		
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		
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		
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		
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)		
Queijo de vaca fresco	E1000	Kg
Queijo de vaca de pasta mole ( <i>c/mais</i> 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
<b>E.11. QUEIJO DE CABRA (EXCLUSIVAMENTE DE LEITE DE CABRA)</b>		
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>	E1130	Kg
<b>E.12. QUEIJO DE OVELHA (EXCLUSIVAMENTE DE LEITE DE OVELHA)</b>		
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>	E1230	Kg
<b>E.13. QUEIJO DE MISTURA</b>		
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>	E1330	Kg
<b>E.14. OUTROS QUEIJOS</b>		
Queijo com desenvolvimento de fungos de superfície	E1400	Kg
Queijo de soro (requeijão)	E1410	Kg
Queijo fundido (incluindo as preparações à base de queijo fundido)	E1420	Kg
Queijo ralado	E1430	Kg
<b>Total de outros queijos</b>	E1440	Kg
<b>F EXISTÊNCIAS DE LEITE E PRODUTOS LÁCTEOS EM 31 DE DEZEMBRO</b>		
Leite (pasteurizado, esterilizado, UHT)	F0100	Kg
Nata para consumo público	F0110	Kg
Leites acidificados	F0120	Kg
Bebidas à base de leite	F0130	Kg
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>	F0210	Kg

Notas
<b>1 - CONCEITOS UTILIZADOS</b>
<p><b>RECOLHA DE LEITE</b> - 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.</p> <p><b>QUANTIDADES PRODUZIDAS</b> - Quantidade total de produtos lácteos fabricados, incluindo as perdas na linha de produção.</p> <p><b>PERDAS</b> - Quantidades perdidas aquando do fabrico.</p> <p><b>CENTRO DE RECOLHA DE LEITE</b> - Diz unicamente respeito às unidades que compram 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.</p> <p><b>EXPLORAÇÃO AGRÍCOLA</b> - Explorações que adquirem leite diretamente do produtor e o transformam, possuindo instalações técnicas de tratamento ou transformação semelhantes às das empresas.</p> <p><b>LEITES PARA CONSUMO PÚBLICO:</b></p> <p><b>LEITE CRU</b> - Leite que não tenha sido aquecido a uma temperatura superior a 40° C, nem submetido a um tratamento de efeito equivalente.</p> <p><b>LEITE (GORDO) INTEIRO</b> - 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.</p> <p><b>LEITE (MEIO-GORDO) PARCIALMENTE DESNATADO</b> - 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.</p> <p><b>LEITE (MAGRO) DESNATADO</b> - 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 0,30%, no máximo.</p> <p><b>LEITE PASTEURIZADO</b> - 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.</p> <p><b>LEITE ESTERILIZADO</b> - 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.</p> <p><b>LEITE ULTRAPASTEURIZADO (UHT)</b> - 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).</p>
<p><b>2 - <u>NATA EMBALADA PARA CONSUMO PÚBLICO</u></b></p> <p>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.</p>
<p><b>3 - <u>LEITES ACIDIFICADOS</u> - (iogurtes e outros leites acidificados)</b></p> <p><b>IOGURTES</b> - Produto coagulado obtido por fermentação láctica devido à ação exclusiva do <i>Lactobacillus bulgaricus</i> e do <i>Streptococcus thermophilus</i> sobre o leite e produtos lácteos, com ou sem aditivos, devendo a flora específica estar viva e abundante no produto final.</p> <p><b>OUTROS LEITES ACIDIFICADOS</b> - Inclui outros iogurtes não classificáveis nas categorias consideradas e os produtos à base de ou que contenham <i>Lactobacillus bifidus</i>.</p>
<p><b>4 - <u>BEBIDAS À BASE DE LEITE, SOBREMESAS LÁCTEAS E GELADOS DE NATA</u></b></p> <p><b>4.1 - BEBIDAS À BASE DE LEITE</b> - 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.</p> <p><b>LEITE COMPOSTO</b> - 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).</p> <p><b>4.2 - SOBREMESAS LÁCTEAS E GELADOS DE NATA</b> - 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.</p> <p><b>LEITE GELIFICADO</b> - 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.</p> <p><b>OUTRAS SOBREMESAS LÁCTEAS</b> - Inclui flans, cremes de sobremesa, mousses sem incorporação de gordura vegetal.</p> <p><b>GELADOS DE NATA</b> - 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.</p>
<p><b>5 - <u>MANTEIGAS E DERIVADOS</u></b></p> <p><b>MANTEIGA TRADICIONAL</b> - 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).</p> <p><b>MANTEIGA RECOMBINADA</b> - 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%.</p> <p><b>MANTEIGA DE SORO DE LEITE</b> - 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%.</p>

Notas
<b>1 - CONCEITOS UTILIZADOS</b>
<b>MANTEIGA CONCENTRADA E ÓLEO DE MANTEIGA (Butteroil)</b> - 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.
<b>MANTEIGA COM TEOR DE GORDURA REDUZIDO</b> - 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).
<b>OUTROS</b> - 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).
<b>LEITELHO (líquido)</b> - Subproduto do fabrico da manteiga, obtido após batadura ou butirização em contínuo da nata e separação da fração gorda sólida.
<b>6 - LEITE CONCENTRADO</b>
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.
<b>LEITE EVAPORADO</b> - Leite concentrado não açucarado, que é conservado por um tratamento térmico final de esterilização ou de ultra pasteurização (UHT).
<b>LEITE CONDENSADO</b> - 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.
<b>7 - PRODUTOS LÁCTEOS EM PÓ</b>
<b>LEITE EM PÓ</b> - 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).
<b>LEITE EM PÓ GORDO</b> - Leite desidratado que contenha, um teor de matéria gorda, em peso do produto, igual ou superior a 26% e inferior a 42%.
<b>LEITE EM PÓ MEIO GORDO</b> - Leite desidratado cujo teor de matéria gorda é superior a 1,5% e inferior a 26% em peso do produto.
<b>LEITE EM PÓ MAGRO</b> - Leite desidratado que contenha, em peso, o máximo de 1,5% de matéria gorda.
<b>NATA EM PÓ</b> - 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.
<b>LEITELHO EM PÓ</b> - Produto obtido por eliminação da água contida no leitelho.
<b>8 - SORO TOTAL DISPONÍVEL</b>
<b>SORO DE LEITE</b> - 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.
<b>SORO EM PÓ</b> - Produto obtido por eliminação da água contida no soro.
<b>9 - OUTROS PRODUTOS LÁCTEOS</b>
<b>CASEÍNA</b> - 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.
<b>CASEINATOS</b> - Sais alcalinos-terrosos da caseína, solúveis a 95% ou a mais em água destilada.
<b>10 - QUEIJO</b>
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 leitelho 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.
<b>11 - QUEIJO FUNDIDO</b>
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.
<b>12 - QUEIJO FRESCO</b>
Produto fresco obtido por coagulação do leite (inclui queijo tipo "suissinho" e queijo tipo "quark").