















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>	B0130	<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>	B0230	<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>	B0330	<input type="text"/>	Kg

1 litro de nata = 0,99 Kg

**B.4. LEITE EM PÓ**

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 leite em pó</b>	B0430	<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>	<input type="text" value="C0100"/>	<input type="text"/>	Litros
<b>C.2. LEITE DESNATADO E LEITELHO DEVOLVIDOS ÀS EXPLORAÇÕES AGRÍCOLAS</b>	<input type="text" value="C0200"/>	<input type="text"/>	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)	<input type="text" value="C0300"/>	<input type="text"/>	Litros
entregue a empresas de outros setores da indústria alimentar (c)	<input type="text" value="C0310"/>	<input type="text"/>	Litros
exportado para estados membros	<input type="text" value="C0320"/>	<input type="text"/>	Litros
exportado para outros países	<input type="text" value="C0330"/>	<input type="text"/>	Litros
<b>Total de leite inteiro e desnatado a granel (C0300+C0310+C0320+C0330)</b>	<input type="text" value="C0340"/>	<input type="text"/>	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)	<input type="text" value="C0400"/>	<input type="text"/>	Kg
entregue a empresas de outros setores da indústria alimentar (c)	<input type="text" value="C0410"/>	<input type="text"/>	Kg
exportado para estados membros	<input type="text" value="C0420"/>	<input type="text"/>	Kg
exportado para outros países	<input type="text" value="C0430"/>	<input type="text"/>	Kg
<b>Total de nata pasteurizada a granel (C0400+C0410+C0420+C0430)</b>	<input type="text" value="C0440"/>	<input type="text"/>	Kg

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

<b>D.1. LEITE CRU, TERMIZADO OU RECOMBINADO DESTINADO À PRODUÇÃO DE LEITE PARA CONSUMO PÚBLICO (inclui perdas de fabrico)</b>	<input type="text" value="D0100"/>	<input type="text"/>	Litros
<b>D.2. LEITE CRU, TERMIZADO OU RECOMBINADO DESTINADO AO FABRICO DE PRODUTOS LÁCTEOS (inclui perdas de fabrico)</b>	<input type="text" value="D0200"/>	<input type="text"/>	Litros
<b>Total de leite cru tratado e/ou transformado (D0100+D0200)</b>	<input type="text" value="D0300"/>	<input type="text"/>	Litros

**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.

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,...

**QUANTIDADES PRODUZIDAS****E.1. LEITE PARA CONSUMO PÚBLICO**

Leite gordo pasteurizado	E0100	<input type="text"/>	Litros
Leite gordo esterilizado	E0110	<input type="text"/>	Litros
Leite gordo UHT	E0120	<input type="text"/>	Litros
Leite meio-gordo pasteurizado	E0130	<input type="text"/>	Litros
Leite meio-gordo esterilizado	E0140	<input type="text"/>	Litros
Leite meio-gordo UHT	E0150	<input type="text"/>	Litros
Leite magro pasteurizado	E0160	<input type="text"/>	Litros
Leite magro esterilizado	E0170	<input type="text"/>	Litros
Leite magro UHT	E0180	<input type="text"/>	Litros
<b>Total de leite para consumo público</b>	E0190	<input type="text"/>	Litros

**E.2. NATA EMBALADA PARA CONSUMO PÚBLICO**

Nata com teor de matéria gorda inferior ou igual a 29%	E0200	<input type="text"/>	Kg
Nata com teor de matéria gorda superior a 29%	E0210	<input type="text"/>	Kg
<b>Total de nata embalada para consumo público</b>	E0220	<input type="text"/>	Kg

**E.3. LEITES ACIDIFICADOS (IOGURTES E OUTROS ACIDIFICADOS)**

logurte aromatizado sólido	E0300	<input type="text"/>	Kg
logurte aromatizado batido	E0310	<input type="text"/>	Kg
logurte aromatizado líquido	E0320	<input type="text"/>	Kg
logurte com pedaços de fruta	E0330	<input type="text"/>	Kg
logurte sem aditivos (natural e açucarado)	E0340	<input type="text"/>	Kg
Outros leites acidificados (incluir outros iogurtes e produtos com Lactobacillus bifidus)	E0350	<input type="text"/>	Kg
<b>Total de leites acidificados</b>	E0360	<input type="text"/>	Kg

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

Leite composto (com chocolate ou aromas)	E0400	<input type="text"/>	Litros
Outras bebidas lácteas (inclui leite fermentado, leite e nata fermentados, mesmo adoçados, aromatizados ou com adição de frutas ou cacau)	E0410	<input type="text"/>	Litros
<b>Total de bebidas à base de leite</b>	E0420	<input type="text"/>	Litros
Leite gelificado	E0430	<input type="text"/>	Kg
Outras sobremesas lácteas	E0440	<input type="text"/>	Kg
Gelados de nata	E0450	<input type="text"/>	Kg

**E.5. MANTEIGA E DERIVADOS**

Manteiga tradicional	E0500	<input type="text"/>	Kg
Manteiga recombinada	E0510	<input type="text"/>	Kg
Manteiga de soro de leite	E0520	<input type="text"/>	Kg
<b>Manteiga (E0500+E0510+E0520)</b>	E0530	<input type="text"/>	Kg

## QUANTIDADES PRODUZIDAS

Manteiga concentrada e óleo de manteiga ( <i>butteroil</i> )	E0540	<input type="text"/>	Kg
Manteiga com teor de gordura reduzido	E0550	<input type="text"/>	Kg
Outros	E0560	<input type="text"/>	Kg
<b>Manteiga concentrada e Outras gorduras (E0540+E0550+E0560)</b>	E0570	<input type="text"/>	Kg
<b>Total de manteiga e Outras matérias gordas amarelas (E0530+E0570)</b>	E0580	<input type="text"/>	Kg

Leitelho (líquido)	E0590	<input type="text"/>	Kg
--------------------	-------	----------------------	----

**E.6. LEITE CONCENTRADO**

Leite concentrado não açucarado (evaporado)	E0600	<input type="text"/>	Kg
Leite concentrado açucarado (condensado)	E0610	<input type="text"/>	Kg
<b>Total do leite concentrado</b>	E0620	<input type="text"/>	Kg

**E.7. PRODUTOS LÁCTEOS EM PÓ**

Leite em pó gordo	E0700	<input type="text"/>	Kg
Leite em pó meio-gordo	E0710	<input type="text"/>	Kg
Leite em pó magro	E0720	<input type="text"/>	Kg
Nata em pó	E0730	<input type="text"/>	Kg
Leitelho em pó	E0740	<input type="text"/>	Kg
<b>Total de produtos lácteos em pó</b>	E0750	<input type="text"/>	Kg

**E.8. SORO TOTAL DISPONÍVEL**

Soro concentrado	E0800	<input type="text"/>	Kg
Soro em pó e em blocos	E0810	<input type="text"/>	Kg
Proteínas de soro	E0820	<input type="text"/>	Kg
Lactose (açúcar do leite)	E0830	<input type="text"/>	Kg
Soro líquido	E0840	<input type="text"/>	Litros

**E.9. OUTROS PRODUTOS LÁCTEOS**

Caseína e caseinatos	E0900	<input type="text"/>	Kg
Leite em pó para lactentes	E0910	<input type="text"/>	Kg
Farinhas lácteas	E0920	<input type="text"/>	Kg

**E.10. QUEIJO DE VACA (EXCLUSIVAMENTE LEITE DE VACA)**

Queijo de vaca fresco	E1000	<input type="text"/>	Kg
Queijo de vaca de pasta mole ( <i>c/mais</i> de 67% de humidade)	E1010	<input type="text"/>	Kg
Queijo de vaca de pasta semi-mole (entre 61% e 69% de humidade)	E1020	<input type="text"/>	Kg
Queijo de vaca tipo flamengo de pasta semi-dura (entre 54% e 63% de humidade)	E1030	<input type="text"/>	Kg
Queijo de vaca tipo ilha de pasta semi-dura (entre 54% e 63% de humidade)	E1040	<input type="text"/>	Kg
Outros queijos de vaca de pasta semi-dura (entre 54% e 63% de humidade)	E1050	<input type="text"/>	Kg
Queijo de vaca de pasta dura (entre 49% e 56% de humidade)	E1060	<input type="text"/>	Kg
Queijo de vaca extraduro (até 51% de humidade)	E1070	<input type="text"/>	Kg
<b>Total de queijo de vaca</b>	E1080	<input type="text"/>	Kg

**E****PRODUTOS LÁCTEOS FABRICADOS****QUANTIDADES PRODUZIDAS****E.11. QUEIJO DE CABRA (EXCLUSIVAMENTE DE LEITE DE CABRA)**

Queijo de cabra fresco	E1100	<input type="text"/>	Kg
Queijo de cabra curado de pasta dura	E1110	<input type="text"/>	Kg
Queijo de cabra curado de pasta mole	E1120	<input type="text"/>	Kg
<b>Total de queijo de cabra</b>	E1130	<input type="text"/>	Kg

**E.12. QUEIJO DE OVELHA (EXCLUSIVAMENTE DE LEITE DE OVELHA)**

Queijo de ovelha fresco	E1200	<input type="text"/>	Kg
Queijo de ovelha curado de pasta dura	E1210	<input type="text"/>	Kg
Queijo de ovelha curado de pasta mole	E1220	<input type="text"/>	Kg
<b>Total de queijo de ovelha</b>	E1230	<input type="text"/>	Kg

**E.13. QUEIJO DE MISTURA**

Queijo de mistura fresco	E1300	<input type="text"/>	Kg
Queijo de mistura curado de pasta dura	E1310	<input type="text"/>	Kg
Queijo de mistura curado de pasta mole	E1320	<input type="text"/>	Kg
<b>Total de queijo de mistura</b>	E1330	<input type="text"/>	Kg

**E.14. OUTROS QUEIJOS**

Queijo com desenvolvimento de fungos de superfície	E1400	<input type="text"/>	Kg
Queijo de soro (requeijão)	E1410	<input type="text"/>	Kg
Queijo fundido (incluindo as preparações à base de queijo fundido)	E1420	<input type="text"/>	Kg
Queijo ralado	E1430	<input type="text"/>	Kg
<b>Total de outros queijos</b>	E1440	<input type="text"/>	Kg

**F****EXISTÊNCIAS DE LEITE E PRODUTOS LÁCTEOS EM 31 DE DEZEMBRO**

Leite (pasteurizado, esterilizado, UHT)	F0100	<input type="text"/>	Kg
Nata para consumo público	F0110	<input type="text"/>	Kg
Leites acidificados	F0120	<input type="text"/>	Kg
Bebidas à base de leite	F0130	<input type="text"/>	Kg
Leite gelificado e sobremesas lácteas	F0140	<input type="text"/>	Kg
Manteiga (excluir manteiga concentrada)	F0150	<input type="text"/>	Kg
Leite concentrado (evaporado e condensado)	F0160	<input type="text"/>	Kg
Leite em pó gordo e meio-gordo	F0170	<input type="text"/>	Kg
Leite em pó magro	F0180	<input type="text"/>	Kg
Queijo (exceto fundido)	F0190	<input type="text"/>	Kg
Queijo fundido	F0200	<input type="text"/>	Kg
<b>Total de controlo (F0100+...+F0200)</b>	F0210	<input type="text"/>	Kg

## Notas

### 1 - CONCEITOS UTILIZADOS

**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 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.

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

#### 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.

**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.

**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 0,30%, no máximo.

**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

**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%.

## Notas

### 1 - CONCEITOS UTILIZADOS

**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 residuo 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 leitelho.

### 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 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.

### 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 "suissinho" e queijo tipo "quark").