

**WYTYCZNE DLA ORGANÓW INSPEKCJI WETERYNARYJNEJ ORAZ
ZAKŁADÓW UPRAWNIONYCH DO WYWOZU MLEKA I PRODUKTÓW
MLECZNYCH NA RYNEK REPUBLIKI BRAZYLII I ZAKŁADÓW UBIEGAJĄCYCH
SIĘ O UZYSKANIE TAKICH UPRAWNIEŃ**

I. WSTĘP

W październiku 2014 r. właściwe władze Republiki Brazylii [tzn. Departament Inspekcji Produktów Pochodzenia zwierzęcego (DIPOA) Ministerstwa Rolnictwa, Hodowli Zwierząt i Dostaw (MAPA)] przyznały organom Inspekcji Weterynaryjnej uprawnienia do zgłaszania na zasadach pre-listingu zakładów mleczarskich spełniających wymagania określone w przepisach brazylijskich w celu wpisania ich na listę przedsiębiorstw posiadających uprawnienia do eksportu na wskazany rynek, prowadzoną przez służby MAPA.

II. PRZEPISY I DOKUMENTY

- *Ustawa Nr 1283 z dnia 18 grudnia 1950r. (z późn. zm.) w sprawie kontroli przemysłowej i sanitarnej produktów pochodzenia zwierzęcego.*
- *Instrukcja Normatywna Nr 62 z dnia 29 grudnia 2011 r. zatwierdzająca Regulamin Techniczny dotyczący Produkcji, Identyfikacji i Jakości Mleka typu A, Regulamin Techniczny dotyczący Produkcji, Identyfikacji i Jakości Mleka Surowego Schłodzonego, Regulamin Techniczny dotyczący Produkcji, Identyfikacji i Jakości Mleka Pasteryzowanego oraz Regulamin Techniczny dotyczący Odbioru Mleka Surowego Schłodzonego i jego Transportu Zbiorczego.*
- *Instrukcje Normatywne określające sektorowe programy badań monitoringowych mięsa (wołowego, drobiowego, wieprzowego i końskiego) mleka, ryb, miodu i jaj w ramach Krajowego Programu Kontroli Pozostałości i Zanieczyszczeń (publikowane co roku na stronie MAPA).*
- *Instrukcja Normatywna Ministerstwa Rolnictwa Nr 1 z dnia 11 stycznia 2017 r. ustanawiająca procedury rejestracji produktów pochodzenia zwierzęcego, wytwarzanych przez zakłady zarejestrowane lub wymienione na liście Federalnej Służby Kontroli - SIF.*
- *Pismo okólne Nr 1/2017 z dnia 16 stycznia 2017 r. Departamentu Kontroli Produktów Pochodzenia Zwierzęcego – DIPOA w sprawie rejestracji produktów pochodzenia zwierzęcego.*
- *Pismo okólne Nr 2/2017 z dnia 31 stycznia 2017 r. Departamentu Inspekcji Produktów Pochodzenia Zwierzęcego – DIPOA w sprawie rejestru produktów pochodzenia zwierzęcego.*
- *Dyrektywa Regulacyjna nr 22 z 24 listopada 2005 r. Ministra Rolnictwa, Hodowli Zwierząt i Dostaw – wprowadzająca Regulamin Techniczny oznakowania pakowanych produktów pochodzenia zwierzęcego.*

Tłumaczenia ww. przepisów na język polski, za wyjątkiem *Instrukcji Normatywnych* określających brazylijski Krajowy Program Kontroli Pozostałości i Zanieczyszczeń (KPKP) dostępne są pod linkiem:

<https://www.wetgiw.gov.pl/handel-eksport-import/brazylia>

Instrukcje Normatywne określające Krajowy Program Kontroli Pozostałości i Zanieczyszczeń w języku angielskim również zamieszczone są pod ww. linkiem.

- *Nota WTO G/SPS/N/BRA/1184/Add.2/Corr.1 z 7 stycznia 2020 r.*
- *Nota WTO G/SPS/N/BRA/1184/Add.2/Corr.3 z 27 maja 2021 r.*

III. WYMAGANIA DLA SUROWCÓW

1. Surowe mleko wykorzystywane do produkcji na rynek brazylijski może pochodzić wyłącznie z gospodarstw zlokalizowanych na terytorium Polski. Jeśli zakład wykorzystuje do produkcji surowe mleko pochodzące z gospodarstw zlokalizowanych na terytorium innych państw niż Polska, wówczas powinien on posiadać odpowiednią pisemną procedurę zapewniającą spełnienie wymagań w zakresie doboru surowca.
2. Surowe mleko przeznaczone do produkcji na rynek brazylijski powinno spełniać co najmniej¹⁾ wymagania określone w załączniku II do *Instrukcji Normatywnej Nr 62 z dnia 29 grudnia 2011 r.- Regulamin techniczny dotyczący produkcji, identyfikacji i jakości mleka surowego schłodzonego*²⁾.
3. Maksymalne limity pozostałości (MRL) antybiotyków i innych substancji przeciwbakteryjnych w mleku surowym, o których mowa w tabeli 2 załącznika II do *Instrukcji Normatywnej Nr 62 z dnia 29 grudnia 2011r.* są określone w brazylijskim *Krajowym Programie Kontroli Pozostałości i Zanieczyszczeń* (KPKP) opracowanym co roku przez MAPA. *Instrukcje Normatywne* określające KPKP na dany rok publikowane są w Dzienniku Ustaw Republiki Brazylii oraz zamieszczane na stronie internetowej MAPA. *Instrukcja Normatywna Nr 13 z dnia 15 lipca 2015 r.* określająca KPKP na 2015 r. zawiera poszerzony w stosunku do lat poprzednich zakres substancji przeciwbakteryjnych podlegających monitorowaniu w mleku oraz ustalone dla nich maksymalne limity pozostałości. Limity te są generalnie zgodne z MRL określonymi dla tych substancji w rozporządzeniu Komisji (UE) nr 37/2010 z dnia 22 grudnia 2009 r. w sprawie substancji farmakologicznie czynnych i ich klasyfikacji w odniesieniu do maksymalnych limitów pozostałości w środkach spożywczych pochodzenia zwierzęcego.
4. Testy stosowane przez zakłady w ramach kontroli właścicielskiej do wykrywania pozostałości substancji przeciwbakteryjnych w surowym mleku przeznaczonym do produkcji produktów na rynek Brazylii (łącznie na etapie cysterny i tankosilosu) powinny umożliwiać wykrywanie pozostałości tych substancji na poziomie dopuszczalnych limitów ustalonych w brazylijskim *Krajowym Programie Kontroli Pozostałości i Zanieczyszczeń*. Wykaz substancji podlegających badaniu, jako minimum, stanowi załącznik nr 1 do niniejszych wytycznych. Wykaz może być zmieniany w celu dostosowania do zakresu brazylijskiego *Programu Kontroli Pozostałości i Zanieczyszczeń* ustalonego *Instrukcją normatywną* na dany rok.
5. Zakład, przy podejmowaniu decyzji o wyborze testów do badania pozostałości antybiotyków i innych substancji przeciwbakteryjnych w surowym mleku, powinien dodatkowo brać pod uwagę testy, które w możliwie najszerszym zakresie wykrywają substancje czynne z grupy sulfonamidów, aminoglikozydów i makrolidów, występujące w weterynaryjnych produktach leczniczych najczęściej stosowanych u bydła w gospodarstwach dostarczających mleko do przetwórstwa).
6. Testy do wykrywania pozostałości substancji przeciwbakteryjnych powinny posiadać pozytywną ocenę Państwowego Instytutu Weterynaryjnego - Państwowego Instytutu Badawczego w Puławach i być umieszczone w wykazie,

¹⁾Wymagania UE w odniesieniu do np. liczby komórek somatycznych i ogólnej liczby drobnoustrojów, temperatura przechowywania mleka w zakładzie przetwórczym są bardziej rygorystyczne niż określone w załączniku II do *Instrukcji Normatywnej Nr 62 z dnia 29 grudnia 2011 r.*

²⁾ Kwasowość mleka może być mierzona w °SH (6,6 - 6,8) zamiast zawartości kwasu mlekowego

który prowadzi Główny Lekarz Weterynarii. Wykaz ten jest dostępny na stronie internetowej Głównego Inspektoratu Weterynarii pod linkiem:

<https://www.wetgiw.gov.pl/nadzor-weterynaryjny/diagnostyka-in-vitro>

7. Badania surowego mleka w kierunku ogólnej liczby drobnoustrojów, liczby komórek somatycznych, pozostałości antybiotyków i substancji hamujących wzrost drobnoustrojów, powinny być wykonywane w:
 - laboratoriach wpisanych do rejestru prowadzonego przez Głównego Lekarza Weterynarii, których wyniki badań wykorzystywane są do celów urzędowej kontroli zgodnie z art. 25e ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. o Inspekcji Weterynaryjnej (Dz. U. z 2018 r. poz. 36 tj.), lub
 - laboratoriach urzędowych, zgodnie z art. 25 ust. 2 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. o Inspekcji Weterynaryjnej tj.:
 - a) zakłady higieny weterynaryjnej,
 - b) laboratoria państwowych instytutów badawczych,
 - c) laboratoria weterynaryjne wchodzące w skład innych niż wymienione w lit. a jednostek organizacyjnych Inspekcji,
 - d) inne laboratoria zatwierdzone przez Głównego Lekarza Weterynarii.
8. W przypadku stwierdzenia pozostałości antybiotyków lub substancji hamujących w ilości przekraczającej MRL w surowym mleku zbiorczym dostarczonym do zakładu, podejmuje on czynności mające na celu ustalenie gospodarstwa, z którego pochodziło mleko niezgodne poprzez badanie próbek pochodzących z indywidualnych gospodarstw. Zakład niezwłocznie wstrzymuje odbiór surowca z gospodarstwa, w którym mleko stwierdzono przekroczenia pozostałości i zgłasza ten fakt powiatowemu lekarzowi weterynarii, właściwemu ze względu na położenie gospodarstwa w celu przeprowadzenia dochodzenia i ustalenia przyczyny wystąpienia przekroczeń. Jeśli dochodzenie przeprowadzone w gospodarstwie wykaże nieprawidłowości w stosowaniu weterynaryjnych produktów leczniczych lub niezachowanie okresu karencji powinno ono być uwzględnione w krajowym programie badań kontrolnych realizowanym w tym samym roku („próbki z podejrzenia”), a jeśli nie jest to możliwe, w roku następnym.
9. Niezależnie od badań urzędowych, po wznowieniu dostaw, mleko pochodzące z gospodarstwa, w którym stwierdzono nieprawidłowości, w okresie 6 miesięcy następujących po otrzymaniu wyniku niezgodnego, powinno być poddane przez zakład dwukrotnym, dodatkowym indywidualnym badaniom w kierunku pozostałości. Pobieranie próbek do takich badań musi być niezapowiedziane.
10. Odbiór surowego mleka z gospodarstw powinien odbywać się zgodnie z załącznikiem IV do *Instrukcji Normatywnej Nr 62 z dnia 29 grudnia 2011 r.-Regulamin techniczny dotyczący odbioru mleka surowego schłodzonego i jego transportu zbiorczego*. Uwaga! Zgodnie z pkt. 5.1.4 obowiązkowe jest poddawanie samochodów-cystern czyszczeniu i dezynfekcji po każdym rozładunku łącznie z ich komponentami i akcesoriami.
11. Mleko pasteryzowane powinno spełniać wymagania jakościowe zawarte w załączniku III do *Instrukcji Normatywnej Nr 62 z dnia 29 grudnia 2011 r. Regulamin techniczny dotyczący produkcji, identyfikacji i jakości mleka pasteryzowanego*.
12. Surowce, półprodukty oraz składniki (nie tylko mleczne) pochodzenia zwierzęcego wykorzystywane przy produkcji na rynek brazylijski mogą pochodzić jedynie z zakładów (polskich, państw członkowskich UE oraz państw trzecich) posiadających uprawnienia do wywozu na rynek tego kraju i zamieszczonych na stronie internetowej MAPA. Lista zakładów, w tym mleczarskich, posiadających uprawnienia do wywozu do Brazylii dostępna jest pod poniższym linkiem:

https://sistemas.agricultura.gov.br/pga_sigsif/pages/view/sigsif/consultahabilitacaoestrang/indexEstabelecimentoEstrangeiro.xhtml

W celu pozyskania listy polskich zakładów, które mogą eksportować mleko i produkty mleczne do Brazylii, w rubryce „Área” (obszar) należy wybrać opcję: „Leite e derivados”, a następnie w rubryce „País” (państwo) wybrać opcję „POLÔNIA” (Polska) oraz zatwierdzić wybór przyciskiem „Consultar”.

Składniki pochodzenia zwierzęcego wykorzystywane przy produkcji na rynek brazylijski powinny spełniać wymagania tego kraju, co powinno być poświadczane odpowiednimi dokumentami (np. zaświadczenia wystawione przez właściwe władze, świadectwa przed-eksportowe).

IV. WYMAGANIA DLA ZNAKOWANIA OPAKOWANYCH PRODUKTÓW POCHODZENIA ZWIERZĘCEGO

1. Opakowane produkty pochodzenia zwierzęcego przeznaczone dla konsumenta końcowego powinny być oznakowane zgodnie z *Dyrektywą Regulacyjną nr 22 z 24 listopada 2005 r.*
2. Obowiązuje elektroniczna rejestracja przed-eksportowa produktów oraz etykiet nanoszonych na opakowania z produktami w brazylijskim systemie PGA-SIGSIF.
3. Etykiety produktu powinny zawierać wszystkie informacje wymagane brazylijskimi przepisami prawnymi tzn. *Dyrektywą Regulacyjną nr 22 z 24 listopada 2005 r.*, która jest dostępna na stronie internetowej Głównego Inspektoratu Weterynarii pod linkiem: <https://www.wetgiw.gov.pl/handel-eksport-import/brazylia>
4. Użytkownik zewnętrzny (nie będący pracownikiem MAPA) celem dokonania rejestracji etykiet dla produktów pochodzenia zwierzęcego produkowanych na rynek Brazylii musi zarejestrować się w systemie pod poniższym linkiem: <http://sistemasweb.agricultura.gov.br/pages/PGA-SIGSIF.html>
Po wysłaniu wniosku użytkownik zewnętrzny otrzymuje login i hasło, dzięki którym może powiązać swój profil z konkretnym przedsiębiorstwem, w imieniu którego będzie rejestrować etykiety.
5. Dotychczas zarejestrowane wnioski w brazylijskim systemie SIGSIF oraz formularze na papierze lub w SEI dotyczące etykiet dla produktów wywożonych na rynek brazylijski są ważne przez okres 10 lat począwszy od daty ich koncesji.

V. ZGŁASZANIE ZAKŁADÓW W RAMACH PRE-LISTINGU I PROWADZENIE LISTY PRZEDSIĘBIORSTW UPRAWNIONYCH DO WYWOZU MLEKA I PRODUKTÓW MLECZNYCH NA RYNEK BRAZYLII

1. Lista polskich zakładów uprawnionych do wywozu mleka i produktów mlecznych na rynek Brazylii zamieszczona jest na stronie internetowej służb MAPA. W odniesieniu do każdego zakładu zostały wymienione kategorie produktów, które mogą być przedmiotem eksportu na wskazany rynek. Lista ta podlega stałej aktualizacji dokonywanej przez służby brazylijskie na wniosek strony polskiej [np. dokonywanie wpisów i wykreśleń zakładów, wprowadzanie zmian dotyczących nazwy zakładu albo zakresu produktów podlegających wywozowi, itp.].
2. Postępowanie powiatowego lekarza weterynarii (PLW) w przypadku zakładów ubiegających się o uzyskanie uprawnień do wywozu produktów mlecznych do Brazylii powinno być zgodne z pkt 1 rozdział IV *wytycznych Głównego Lekarza*

Weterynarii z dnia 26 sierpnia 2013 r. dla organów Inspekcji Weterynaryjnej w sprawie nadawania zakładom uprawnień i kwalifikacji do wywozu produktów pochodzenia zwierzęcego na rynki państw trzecich, w tym także dla podmiotów wnioskujących o uzyskania takich uprawnień.

Decyzja administracyjna w sprawie nadania przez PLW zakładowi uprawnień do wywozu produktów mleczarskich do Brazylii powinna wskazywać rodzaj produktów, które będą przedmiotem eksportu na wskazany rynek.

Po nadaniu zakładowi uprawnień do wywozu produktów mleczarskich na rynek brazylijski powiatowy lekarz weterynarii (PLW), za pośrednictwem wojewódzkiego lekarza weterynarii (WLW), przesyła Głównemu Lekarzowi Weterynarii (GLW) następujące dokumenty:

- pismo przewodnie zawierające informację o spełnianiu przez zakład odpowiednich wymagań brazylijskich oraz, w przypadku zakładu nieposiadającego własnej bazy surowcowej, informacje o tym, z jakich zakładów będą pochodziły surowce użyte do produkcji w przedmiotowym zakładzie,
- skan decyzji uprawniającej do wywozu produktów mleczarskich na rynek Brazylii,
- „Deklarację nadania uprawnień wywozowych produktów pochodzenia zwierzęcego na terytorium państwa trzeciego”, stanowiącą załącznik nr 1 do „Wytycznych GLW z dnia 26 sierpnia 2013 r. dla organów Inspekcji Weterynaryjnej w sprawie nadawania zakładom uprawnień i kwalifikacji do wywozu produktów pochodzenia zwierzęcego na rynki państw trzecich, w tym także dla podmiotów wnioskujących o uzyskania takich uprawnień”.
- wypełnioną tabelę 1 KWALIFIKACJE NOWYCH ZAKŁADÓW/ HABILITAÇÃO (w wersji edytowalnej).

W przypadku konieczności dokonania zamian/ aktualizacji listy zakładów zatwierdzonych do eksportu na rynek Brazylii prowadzonej przez MAPA, PLW, za pośrednictwem WLW, przesyła GLW wersję edytowalną odpowiedniej tabeli Excel:

- Tabela 2 AKTUALIZACJA REJESTRACJI/ ALTERAÇÃO CADASTRAL – w przypadku zmiany danych zakładu (np. zmiany nazwy) posiadającego uprawnienia eksportowe na rynek Brazylii;
- Tabela 3 WYŁĄCZENIE ZAKŁADÓW/ EXCLUSÃO – w przypadku konieczności wykreślenia zakładu z listy zakładów posiadających zezwolenie na wywóz swoich produktów na rynek Brazylii.

Tabele 1, 2 oraz 3 powinny być wypełniane w języku polskim oraz portugalskim (lub ewentualnie angielskim lub hiszpańskim), zgodnie z zawartą w nich legendą.

3. Informacja o nadaniu uprawnień/ aktualizacji/ wykreśleniu zakładu przekazywana jest niezwłocznie przez Główny Inspektorat Weterynarii (GIW) drogą elektroniczną do służb DIPOA/MAPA. Służby brazylijskie rozpatrują otrzymaną z GIW dokumentację polskich zakładów oraz są odpowiedzialne za umieszczanie/ aktualizację ich danych na liście zakładów zagranicznych uprawnionych do prowadzenia wywozu produktów na wskazany rynek.
4. Pierwsza przesyłka produktów mleczarskich z zakładu zgłoszonego służbom brazylijskim w ramach pre-listingu może być wysłana na wskazany rynek dopiero po zamieszczeniu danych zakładu na ww. liście, która jest publikowana na stronie internetowej MAPA, a także po zarejestrowaniu drogą elektroniczną etykiet wywożonych produktów.

UWAGA: Asortymenty wyprodukowane przed datą zakwalifikowania zakładu do eksportu do Brazylii (tzn. przed zamieszczeniem danych zakładu na liście prowadzonej przez służby MAPA) nie powinny być przedmiotem wywozu na tamtejszy rynek, ponieważ ww. przesyłki nie będą akceptowane przez brazylijskie służby graniczne (będą zwracane do kraju pochodzenia).

VI. DODATKOWE OBOWIĄZKI PRZEDSIĘBIORSTW

1. Zagraniczny zakład produkcyjny jest w pełni odpowiedzialny za wcześniejszą rejestrację produktu(ów) pochodzenia zwierzęcego w DIPOA/SDA.
2. Eksporter jest odpowiedzialny za sprawdzenie, przed rozpoczęciem negocjacji handlowych, czy nazwa firmy i numer kontrolny (WNI) przedsiębiorstwa są takie same, jak te przekazane przez władze sanitarne kraju eksportującego do służb DIPOA/SDA. Dostęp do listy zakładów zatwierdzonych do eksportu na rynek Brazylii przez tamtejsze służby jest opisany na stronie internetowej GIW pod linkiem: <https://www.wetgiw.gov.pl/handel-eksport-import/brazylia>
3. Eksporter jest odpowiedzialny za wcześniejszą weryfikację ewidencji wysyłanych produktów, z uwzględnieniem noty G/SPS/N/BRA/1511, z dnia 24/05/2019.
4. Produkt pochodzenia zwierzęcego nie powinien być wywożony do Brazylii w sytuacji rozbieżności, zarówno w danych rejestracyjnych, jak i w rejestracji produktu, do czasu zażądania korekty za pośrednictwem władz sanitarnych kraju wywozu, oraz dokonania korekty przez DIPOA/SDA, pod groźbą zatrzymania produktu w portach, na lotniskach i przejściach granicznych.
5. Nie ma konieczności przekazywania stronie brazylijskiej nowych aplikacji w sytuacji, gdy przedsiębiorca pragnie rozszerzyć uprawnienia wywozowe o nowy asortyment należący do kategorii/ grupy produktów w zakresie, której posiada już uprawnienia eksportowe. Niemniej jednak, w tej sytuacji, zakład powinien dokonać rejestracji nowego produktu w DIPOA/SDA.
6. Nazwy przedsiębiorstw powinny być przedstawiane w formie, w jakiej występują w rejestracji produktów pochodzenia zwierzęcego w DIPOA/SDA.

Załącznik 1

*Wykaz substancji przeciwbakteryjnych podlegających badaniu w mleku surowym,
łącznie na poziomie cysterny i tankosilosu*

Substancje podlegające badaniu	MRL zgodnie z brazylijskim KPKP
β-laktamy	
Amoksycylina,	4
Ampicylina,	4
Penicylina G,	4
Penicylina V	4
<u>Oksacylina</u>	30
<u>Kloksacylina</u> ,	30
Diklokacylina	30
Nafcylina,	30
Cefkwinom,	20
Cefaleksyna,	100
Cefalonium,	20
Cefapiryna,	60
Cefoperazon,	50
Ceftiofur	100
Tetracykliny	
Oksytetracyklina,	100
Tetracyklina	100
Chlorotetracyklina,	100
Doksycyklina,	100

Dodatkowo zakład, przy podejmowaniu decyzji o wyborze testów do badania pozostałości substancji przeciwbakteryjnych w surowym mleku, powinien brać pod uwagę testy, które w możliwie najszerszym zakresie wykrywają substancje czynne z grupy sulfonamidów, aminoglikozydów i makrolidów występujące w weterynaryjnych produktach leczniczych najczęściej stosowanych u bydła w gospodarstwach dostarczających mleko do przetwórstwa.

Załącznik 2

Wykaz kategorii produktów mleczarskich uprawnionych do wywozu na rynek Brazylii (tłumaczenie w języku polskim i portugalskim) wraz z odpowiadającymi im kodami oraz przykładami produktów należących do poszczególnych kategorii

ÁREA: Leite e seus derivados/ OBSZAR: Mleko i przetwory mleczne		
CÓDIGO /KOD	CATEGORIAS/ KATEGORIE PRODUKTÓW	PRZYKŁADY PRODUKTÓW
1	CASEÍNAS/ KAZEINY	Caseína Alimentar ao Ácido - kazeina spożywcza kwasowa Caseína Alimentar Ao Coalho - kazeina spożywcza podpuszczkowa Caseína Alimentar Láctica - kazeina spożywcza mlekowa Caseína Industrial - Kazeina przemysłowa
2	CASEINATOS/ KAZEINIANY	Caseinato - Kazeiniany
3	FARINHAS LÁCTEAS/ MAKI MLECZNE	Farinha Láctea - mąka mleczna Farinha Láctea om Adição - mąka mleczna z dodatkiem
4	GORDURA ANIDRA DE LEITE (BUTTER OIL) / BEZWODNY TŁUSZCZ MLECZNY (OLEJ MAŚLANY)	Butter Oil, Gordura Anidra do Leite, Gordura de Manteiga Desidratada - olej maślany, bezwodny tłuszcz mleczny, odwodniony tłuszcz maślany
5	LACTOSE/ LAKTOZA	Lactose bruta - laktoza surowa Lactose industrial - laktoza przemysłowa Lactose refinada- laktoza rafinowana
6	LEITELHO/ MAŚLANKA	Leitelho Resfriado - maślanka schłodzona
7	MANTEIGAS / MASŁA	Manteiga - masło Manteiga de Primeira Qualidade com Sal - masło pierwszej jakości z solą Manteiga Extra sem Sal - masło ekstra niesolone
8	MISTURA LÁCTEA/ MIESZANKA MLECZNA	Produto a Base De Doce de Leite - produkt na bazie kajmaku
9	MOLHO LÁCTEO/ SOS MLECZNY	Molho Lácteo - sos mleczny
10	PERMEADOS/ PERMEATY	Permeado de leite - permeat mleczny Permeado de soro de leite - permeat serwatkowy
11	PETISCO DE QUEIJO/ PRZEKAŚKA SEROWA	Queijo Desidratado - ser suszony Queijo Empanado - ser panierowany
12	PRODUTOS COMPOSTOS POR DIFERENTES CATEGORIAS DE QUEIJOS, ACRESCIDOS OU NÃO DE OUTROS INGREDIENTES / PRODUKTY SKŁADAJĄCE SIĘ Z RÓŻNYCH KATEGORII SERÓW, Z DODATKIEM LUB BEZ DODATKU INNYCH SKŁADNIKÓW	Tábua de frios - Deska serów

13	PRODUTOS LÁCTEOS CRUS / WYROBY Z MLEKA SUROWEGO	Leite cru pré-beneficiado desnatado - surowe, wstępnie odtłuszczone mleko Creme de soro de leite cru refrigerado de uso industrial - śmietana serwatkowa z chłodzonego surowego mleka do celów przemysłowych Leite de (espécie animal) cru pré-beneficiado integral - mleko pełne wstępnie przetworzone surowe z (gatunki zwierząt) Leite cru pré-beneficiado integral - wstępnie oczyszczone mleko pełne
14	PRODUTOS LÁCTEOS EM PÓ/ PRODUTY MLECZNE W PROSZKU	Leite em pó desnatado - mleko w proszku odtłuszczone Leite de (espécie animal) em pó desnatado - mleko odtłuszczone (gatunki zwierząt) w proszku Leite em Pó Modificado Desnatado - modyfikowane mleko odtłuszczone w proszku Queijo em Pó - ser w proszku
15	PRODUTOS LÁCTEOS ESTERILIZADOS/ PRODUKTY MLECZNE STERYLIZOWANE	Leite esterilizado desnatado - mleko sterylizowane odtłuszczone Leite esterilizado padronizado - mleko sterylizowane standaryzowane Leite Esterilizado Semidesnatado - mleko sterylizowane półtłuste
16	PRODUTOS LÁCTEOS FERMENTADOS/ PRODUKTY MLECZNE FERMENTOWANE	Leite acidófilo com adição - mleko acidofilne z dodatkiem, Leite fermentado - mleko fermentowane Leite fermentado adoçado - mleko fermentowane słodzone, Leite fermentado com adição - mleko fermentowane z dodatkiem
17	PRODUTOS LÁCTEOS FUNDIDOS/ PRODUTY MLECZNE TOPIONE	Creme de queijo - serek śmietankowy Requeijão cremoso - ser topiony kremowy Queijo processado pasteurizado com adição - ser topiony pasteryzowany z dodatkiem
18	PRODUTOS LÁCTEOS PARCIALMENTE DESIDRATADOS/ PRODUKTY MLECZNE CZĘŚCIOWO ODWODNIONE	Leitelho concentrado - koncentrat maślanki Soro de leite concentrado - koncentrat serwatki Doce de leite para confeitaria - kajmak do wyrobów cukierniczych
19	PRODUTOS LÁCTEOS PASTEURIZADOS/ PRODUKTY MLECZNE PASTERYZOWANE	Bebida composta pasteurizada - napój złożony pasteryzowany Creme de leite de alto teor de gordura pasteurizado - śmietana o wysokiej zawartości tłuszczu pasteryzowana Leite pasteurizado integral - mleko pasteryzowane pełne
20	PRODUTOS LÁCTEOS PROTÉICOS/ PRODUTY MLECZNE BIAŁKOWE	Isolado proteico de leite em pó - izolat białka mleka w proszku Isolado proteico de soro de leite em pó - izolat białka serwatki w proszku Lactoalbumina - laktoalbumina
21	PRODUTOS LÁCTEOS UHT/ PRODUTY MLECZNE UHT	Creme de leite UHT - śmietana UHT Leite aromatizado UHT - mleko aromatyzowane/ smakowe UHT Leite UHT reconstituído integral - mleko UHT odtworzone pełne
22	QUEIJOS MATURADOS/ SERY DOJRZEWAJĄCE	Queijo Tipo POIVRE D'ANE - ser typu POIVRE D'ANE Queijo Tipo PORT SALUT - ser typu PORT SALUT Queijo Tipo EMMENTAL - ser typu EMMENTAL Queijo POIVRE D'ANE - ser POIVRE D'ANE Queijo PORT SALUT - ser PORT SALUT

		Queijo EMMENTAL - ser EMMENTAL
23	QUEIJOS MOFADOS/ SERY PLEŚNIOWE	Queijo Tipo CHAROLLES - ser typu CHAROLLES Queijo Tipo GORGONZOLA - ser typu GORGONZOLA Queijo Tipo SAINT MARCELLIN - ser typu SAINT MARCELLIN Queijo CHAROLLES - ser CHAROLLES Queijo GORGONZOLA - ser GORGONZOLA Queijo SAINT MARCELLIN - ser SAINT MARCELLIN
24	QUEIJOS NÃO MATURADOS/ SERY NIEDOJRZEWAJĄCE	Queijo PROVOLONE FRESCO - ser PROVOLONE FRESCO Queijo Tipo SÈRAC - ser typu SÈRAC Queijo Tipo FIOR DI LATTE - ser typu FIOR DI LATTE Queijo SÈRAC - ser SÈRAC Queijo FIOR DI LATTE - ser FIOR DI LATTE
25	QUEIJOS RALADOS /SERY TARTE	Queijo Ralado - ser tarty Queijo Ralado Sem Desidratar - ser tarty bez odwadniania
26	QUEIJOS ULTRAFILTRADOS/ SERY ULTRAFILTROWANE	Queijo Ultrafiltrado - ser ultrafiltrowany
27	RICOTA/ RICOTTA	Ricota defumada com adição - wędzona ricotta z dodatkiem Ricota fresca - ricotta świeża Ricota fresca com adição - ricotta świeża z dodatkiem
28	SOBREMESA LÁCTEA/ DESER MLECZNY	Sobremesa Láctea - deser mleczny

Definicje kategorii produktów przekazane przez stronę brazylijską (tłumaczenie w języku polskim i portugalskim).

LEITE E SEUS DERIVADOS/ MLEKO I JEGO POCHODNE

Definições/ Definicje:

1. CASEÍNAS / KAZEINY

São os produtos resultantes da precipitação espontânea do leite desnatado ou provocada pelo coalho ou por ácidos minerais e orgânicos./ Są to produkty powstałe w wyniku samoistnego wytrącania się mleka odtłuszczonego lub w wyniku działania podpuszczki lub kwasów mineralnych i organicznych.

2. CASEINATOS / KAZEINIANY

São os produtos obtidos por reação da caseína alimentar ou da coalhada da caseína alimentar fresca com soluções de hidróxidos ou sais alcalinos ou alcalinos-terrosos ou de amônia de qualidade alimentícia e posteriormente lavado e secado, mediante processos tecnologicamente adequados. / Produkty otrzymane w wyniku reakcji kazeiny jadalnej lub świeżego skrzepu kazeiny jadalnej z roztworami wodorotlenków lub soli alkalicznych lub ziem alkalicznych, lub amoniaku spożywczego, a następnie przemyte i wysuszone w odpowiednich procesach technologicznych.

3. FARINHAS LÁCTEAS / MAKI MLECZNE

São os produtos resultantes de dessecação em condições próprias, da mistura de leite com farinha de cereais e leguminosas, cujo amido tenha sido tornado solúvel por técnica apropriada. / Są to produkty otrzymane przez suszenie, w odpowiednich warunkach, mieszaniny mleka i maki zbożowej i strączkowej, której skrobia została rozpuszczona odpowiednią techniką.

4. GORDURA ANIDRA DE LEITE (BUTTER OIL) / BEZWODNY TŁUSZCZ MLECZNY (OLEJ MAŚLANY)

É o produto gorduroso obtido a partir de creme ou manteiga pela eliminação quase total de água e sólidos não gordurosos, mediante processos tecnologicamente adequados. / Jest to produkt tłuszczowy otrzymywany ze śmietany lub masła poprzez prawie całkowitą eliminację wody i beztłuszczowych substancji stałych, dzięki odpowiednim procesom technologicznym.

5. LACTOSE / LAKTOZA

É o produto obtido pela separação e cristalização do açúcar do leite. / Jest to produkt otrzymany w wyniku oddzielenia i krystalizacji cukru mlecznego.

6. LEITELHO / MAŚLANKA

É o líquido resultante da batadura do creme para a fabricação de manteiga, adicionado ou não de leite desnatado e acidificado biologicamente por fermentos selecionados, com desdobramento parcial da lactose e rico em ácido láctico, proteína e sais minerais. / Jest to płyn powstały w wyniku ubijania śmietany przeznaczonej do wyrobu masła, z dodatkiem lub bez dodatku mleka odtłuszczonego, zakwaszony biologicznie przez wybrane fermenty, z częściowym rozkładem laktozy, bogaty w kwas mlekowy, białko i sole mineralne.

7. MANTEIGAS / MASŁA

São os produtos gordurosos obtidos do creme de leite mediante processos tecnologicamente adequados. / Są to produkty tłuszczowe otrzymywane ze śmietany za pomocą odpowiednich procesów technologicznych.

8. MISTURA LÁCTEA / MIESZANKA MLECZNA

Abrange os produtos lácteos obtidos pela mistura de ingredientes lácteos com ou sem ingredientes não lácteos. / Obejmuje przetwory mleczne otrzymane przez zmieszanie składników mlecznych ze składnikami niemlecznymi lub bez nich.

9. MOLHO LÁCTEO / SOS MLECZNY

São os produtos líquidos obtidos pela retirada da proteína láctea e da gordura láctea do leite (integral, desnatado ou semidesnatado) ou do soro de leite por meio de processo de filtração por membrana. / Są to przetwory mleczne poddane odpowiedniej obróbce technologicznej, z dodatkiem innych składników mleka, przypraw i innych zatwierdzonych substancji spożywczych, przeznaczone do wykorzystania w preparatach kulinarnych.

10. PERMEADOS / PERMEATY

São os produtos líquidos obtidos pela retirada da proteína láctea e da gordura láctea do leite (integral, desnatado ou semidesnatado) ou do soro de leite por meio de processo de filtração por membrana. / Są to produkty płynne otrzymywane przez usunięcie białka i tłuszczu mleka z mleka (pełnego, odtłuszczonego lub półtłustego) lub serwatki w procesie filtracji membranowej.

11. PETISCO DE QUEIJO / PRZEKĄSKA SEROWA

Abrange os queijos fracionados apresentados sob a forma de uma tábua de frios, os queijos desidratados e os queijos empanados. / Obejmuje sery frakcjonowane podawane na zimno, sery nie hydratyzowane i sery panierowane.

12. PRODUTOS COMPOSTOS POR DIFERENTES CATEGORIAS DE QUEIJOS, ACRESCIDOS OU NÃO DE OUTROS INGREDIENTES / PRODUKTY SKŁADAJĄCE SIĘ Z RÓŻNYCH KATEGORII SERÓW, Z DODATKIEM LUB BEZ DODATKU INNYCH SKŁADNIKÓW

São os produtos obtidos da associação de diferentes tipos de queijos, acrescidos ou não de outros ingredientes/ Są to produkty otrzymane z połączenia różnych rodzajów sera, z innymi składnikami lub bez.

13. PRODUTOS LÁCTEOS CRUS / WYROBY Z MLEKA SUROWEGO

São as matérias-primas que ainda necessitam passar por tratamento térmico antes de sua utilização na elaboração de produtos para o consumo. / Są to surowce, które muszą być jeszcze poddane obróbce cieplnej, zanim zostaną wykorzystane do przygotowania produktów przeznaczonych do spożycia.

14. PRODUTOS LÁCTEOS EM PÓ / PRODUKTY MLECZNE W PROSZKU

Esta categoria abrange, além dos produtos obtidos pela secagem, os formulados a partir da mistura de outros produtos lácteos já secos. Considerando sua diversidade de formulações, processos de fabricação e apresentações, as misturas lácteas em pó não fazem parte desta categoria, já que serão contemplados na categoria Mistura Láctea. / Kategorie ta obejmuje, oprócz produktów otrzymywanych przez suszenie, produkty otrzymywane z mieszanki innych już wysuszonych przetworów mlecznych. Ze względu na różnorodność formuły, procesów produkcyjnych i prezentacji, mieszanki mleka w proszku nie należą do tej kategorii, ponieważ będą rozpatrywane w kategorii "Mieszanka mleczna".

15. PRODUTOS LÁCTEOS ESTERILIZADOS / PRODUKT MLECZNE STERYLIZOWANE

São os produtos lácteos previamente envasados e submetidos a processo de esterilização por calor úmido, seguido de resfriamento imediato, respeitada a particularidade de cada produto. / Są to produkty mleczne uprzednio zapakowane i poddawane procesowi sterylizacji za pomocą wilgotnego ciepła, po którym następuje natychmiastowe schłodzenie, z poszanowaniem specyfiki każdego produktu.

16. PRODUTOS LÁCTEOS FERMENTADOS / PRODUKTY MLECZNE FERMENTOWANE

São os produtos lácteos obtidos por meio da coagulação e diminuição do pH por fermentação láctica mediante ação de cultivos de micro- organismos específicos. / Są to

produkty mleczarskie otrzymane w wyniku koagulacji i obniżenia pH przez fermentację mlekową w wyniku działania kultur specyficznych mikroorganizmów.

17. PRODUTOS LÁCTEOS FUNDIDOS / PRODUKTY MLECZNE TOPIONE

São os produtos lácteos obtidos por meio de mistura, fusão e emulsão da massa com tratamento térmico e agentes emulsionantes. / Są to produkty mleczne otrzymywane przez mieszanie, topienie i emulgowanie masy z zastosowaniem obróbki cieplnej i środków emulgujących.

18. PRODUTOS LÁCTEOS PARCIALMENTE DESIDRATADOS / PRODUKTY MLECZNE CZĘŚCIOWO ODWODNIONE

São os produtos lácteos obtidos mediante a desidratação parcial do leite ou de derivados lácteos. / Są to przetwory mleczne otrzymywane w wyniku częściowego odwodnienia mleka lub przetworów mlecznych.

19. PRODUTOS LÁCTEOS PASTEURIZADOS / PRODUKTY MLECZNE PASTERYZOWANE

São os produtos lácteos submetidos ao processo de pasteurização. / Są to produkty mleczne, które zostały poddane procesowi pasteryzacji.

20. PRODUTOS LÁCTEOS PROTÉICOS / PRODUKTY MLECZNE BIAŁKOWE

São os produtos lácteos obtidos por separação física das caseínas e proteínas do soro por tecnologia de membrana ou outro processo tecnológico com equivalência reconhecida pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. / Są to przetwory mleczne uzyskane w wyniku fizycznego oddzielenia kazein i białek serwatkowych przy zastosowaniu technologii membranowej lub innego procesu technologicznego o równoważności uznanej przez Departament Inspekcji Produktów Pochodzenia Zwierzęcego Ministerstwa Rolnictwa, Zwierząt Gospodarskich i Zaopatrzenia.

21. PRODUTOS LÁCTEOS UHT / PRODUKTY MLECZNE UHT

São os produtos lácteos submetidos ao processo de ultra-alta temperatura. / Są produkty mleczarskie poddawane procesowi ultrawysokiej temperatury.

22. QUEIJOS MATURADOS / SERY DOJRZEWAJĄCE

São queijos que sofreram as trocas bioquímicas e físicas necessárias e características da variedade. / Są to sery, które przeszły niezbędne i charakterystyczne dla danej odmiany zmiany biochemiczne i fizyczne.

23. QUEIJOS MOFADOS / SERY PLEŚNIOWE

São os queijos maturados por fungos. / Są to sery dojrzewające pod wpływem działania grzybów.

24. QUEIJOS NÃO MATURADOS / SERY NIEDOJRZEWAJĄCE

São os queijos prontos para o consumo logo após a fabricação. / Są to sery gotowe do spożycia bezpośrednio po wyprodukowaniu.

25. QUEIJOS RALADOS / SERY TARTE

São os produtos obtidos por esfarelamento ou ralagem da massa de uma ou até quatro variedades de queijo de baixa e/ou média umidade. / Są to produkty otrzymane przez kruszenie lub tarcie masy z jednej lub maksymalnie czterech odmian sera o niskiej lub średniej zawartości wilgoci.

26. QUEIJOS ULTRAFILTRADOS / SERY ULTRAFILTROWANE

São os queijos obtidos por processos de tecnologia de membrana. / Są to sery otrzymywane w procesach technologii membranowej.

27. RICOTA / RICOTTA

É o produto obtido da albumina de soro de queijos, adicionado de leite até 20% (vinte por cento) do seu volume. / Jest to produkt otrzymywany z albuminy serwatki serowarskiej, z dodatkiem mleka do 20% (dwudziestu procent) jego objętości.

28. SOBREMESA LÁCTEA / DESER MLECZNY

É o produto lácteo pronto para consumo geralmente servido após as refeições./ Jest to gotowy do spożycia produkt mleczny podawany zazwyczaj po posiłkach.

Não abrange os doces de leite e o leite condensado tendo em vista que eles estão enquadrados na categoria Produtos Lácteos Parcialmente Desidratados. / Nie obejmuje ona kajmaku i mleka skondensowanego, ponieważ należą one do kategorii częściowo odwodnionych przetworów mlecznych.