

## Queijos de leite de cabra

- 5001 Queijo de cabra de pasta mole natural - fresco
- 5002 Queijo de cabra de pasta mole natural - curado com bolores
- 5003 Queijo de cabra de pasta semidura natural
- 5004 Queijo de cabra de pasta dura natural
- 5005 Queijo de cabra com aditivos
- 5006 Queijo de cabra azul
- 5007 Queijo de cabra fumado
- 5008 Ricota fabricado com leite de cabra
- 5009 Qualquer outro queijo de leite de cabra não incluído noutra categoria

## Queijos de leite de ovelha

- 5101 Queijo de ovelha de pasta mole natural
- 5102 Queijo de ovelha de pasta semidura natural
- 5103 Queijo de ovelha de pasta dura natural
- 5104 Queijo de ovelha fumado
- 5105 Queijo de ovelha com aditivos
- 5106 Queijo de ovelha azul
- 5107 Manchego – semi-curado
- 5108 Manchego – curado
- 5109 Idiazabal
- 5110 Pecorino
- 5111 Ricota fabricado com leite de ovelha
- 5112 Qualquer outro queijo de ovelha não incluído noutra categoria

## Queijos de leite de vaca: de pasta semidura, dura e muito dura

- 5201 Cheddar suave fabricado depois de 31/07/19 - sabor tradicional
- 5202 Cheddar suave fabricado depois de 31/07/19 - sabor mais doce
- 5203 Cheddar de intensidade média fabricado entre 31/01/19 e 31/07/19 - sabor tradicional
- 5204 Cheddar de intensidade média fabricado entre 31/01/19 e 31/07/19 - sabor mais doce
- 5205 Bloco de Cheddar de queijaria de intensidade média fabricado entre 31/01/19 e 31/07/19 - sabor tradicional
- 5206 Bloco de Cheddar de queijaria de intensidade média fabricado entre 31/01/19 e 31/07/19 - sabor mais doce

- 5207 Bloco de Cheddar de quinta de intensidade média fabricado entre 31/01/19 e 31/07/19 - sabor tradicional
- 5208 Bloco de Cheddar de quinta de intensidade média fabricado entre 31/01/19 e 31/07/19 - sabor mais doce
- 5209 Cheddar curado tradicional fabricado entre 01/10/18 e 30/01/19 - sabor tradicional
- 5210 Cheddar curado tradicional fabricado entre 01/10/18 e 30/01/19 - sabor mais doce
- 5211 Bloco de Cheddar curado de queijaria fabricado entre 01/10/18 e 30/01/19 - sabor tradicional
- 5212 Bloco de Cheddar curado de queijaria fabricado entre 01/10/18 e 30/01/19 - sabor mais doce
- 5213 Bloco de Cheddar de quinta fabricado entre 01/10/18 e 30/01/19 - sabor tradicional
- 5214 Bloco de Cheddar de quinta fabricado entre 01/10/18 e 30/01/19 - sabor mais doce
- 5215 Cheddar tradicional extra curado fabricado entre 01/06/18 e 30/09/18 - sabor tradicional
- 5216 Cheddar tradicional extra curado fabricado entre 01/06/18 e 30/09/18 - sabor mais doce
- 5217 Cheddar de queijaria extra curado fabricado entre 01/06/18 e 30/09/18 - sabor tradicional
- 5218 Cheddar de queijaria extra curado fabricado entre 01/06/18 e 30/09/18 - sabor mais doce
- 5219 Bloco de Cheddar de quinta extra curado fabricado entre 01/06/18 e 30/09/18 - sabor tradicional
- 5220 Bloco de Cheddar de quinta extra curado fabricado entre 01/06/18 e 30/09/18 - sabor mais doce
- 5221 Qualquer Cheddar de quinta fabricado em ou antes de 31/05/18 - sabor tradicional
- 5222 Qualquer Cheddar de quinta fabricado em ou antes de 31/05/18 - sabor mais doce
- 5223 Qualquer Cheddar de queijaria fabricado em ou antes de 31/05/18 - sabor tradicional
- 5224 Qualquer Cheddar de queijaria fabricado em ou antes de 31/05/18 - sabor mais doce
- 5225 Double Gloucester
- 5226 Leicester

- 5227 Caerphilly
- 5228 Lancashire - gostoso
- 5229 Lancashire - amanteigado
- 5230 Wensleydale
- 5231 Cheshire
- 5232 Parmigiano Reggiano 18-23 meses. Fabricado entre 01/11/17 e 31/03/18
- 5233 Parmigiano Reggiano 24-29 meses. Fabricado entre 01/05/17 e 31/10/17
- 5234 Parmigiano Reggiano 30-39 meses. Fabricado entre 01/07/16 e 30/04/17
- 5235 Parmigiano Reggiano mais de 40 meses. Fabricado antes de 30/06/16.
- 5236 Grana Padano fabricado em ou depois de 31/07/18
- 5237 Grana Padano fabricado antes de 31/07/18
- 5238 Provolone - suave
- 5239 Provolone - envelhecido
- 5240 Emmental fabricado em ou depois de 01/12/18
- 5241 Emmental fabricado antes de 01/12/18
- 5242 Gruyère fabricado em ou depois de 01/12/18
- 5243 Gruyère fabricado antes de 01/12/18
- 5244 Edam
- 5245 Gouda - fabricado em ou depois de 01/12/18
- 5246 Gouda - fabricado antes de 01/12/18
- 5247 Qualquer outro queijo de leite de vaca de pasta semidura, não incluído noutra categoria
- 5248 Qualquer outro queijo de leite de vaca de pasta dura, não incluído noutra categoria
- 5249 Qualquer outro queijo de leite de vaca de pasta muito dura, não incluído noutra categoria
- 5250 Queijo fumado
- 5251 Queijo fumado - de pasta semidura
- 5252 Queijo fumado - de pasta dura

CONTINUAÇÃO NA  
PÁGINA SEGUINTE →

## Queijos de leite de vaca: de pasta semimole e mole

- 5301 Queijo cottage fino
- 5302 Queijo de vaca fresco/cremoso natural
- 5303 Ricotta
- 5304 Mascarpone
- 5305 Quark natural ou com aditivos
- 5306 Mozzarella, fresco, em bola (pequena ou grande), de leite de vaca
- 5307 Mozzarella, em bloco, em fatias ou em tiras, de leite de vaca
- 5308 Brie fabricado com leite não pasteurizado
- 5309 Brie fabricado com leite pasteurizado
- 5310 Camembert fabricado com leite não pasteurizado
- 5311 Camembert fabricado com leite pasteurizado
- 5312 Qualquer outro queijo de leite de vaca curado com bolores, de pasta mole ou não prensada - natural
- 5313 Pont l'Évêque/Livarot/Reblochon
- 5314 Taleggio
- 5315 Queijo de casca lavada, não incluído noutra categoria
- 5316 Queijo fumado - queijo de pasta mole/semimole, não incluído noutra categoria
- 5317 Qualquer outro queijo de leite de vaca de pasta semimole, não incluído noutra categoria
- 5318 Qualquer outro queijo de leite de vaca de pasta mole, não incluído noutra categoria

## Queijos de leite de vaca: queijos

- 5401 Um queijo Stilton inteiro - curado e não cortado
- 5402 Um queijo Stilton inteiro - extra curado e não cortado
- 5403 Um queijo Stilton inteiro - curado e cortado
- 5404 Um queijo Stilton inteiro - extra curado e cortado
- 5405 Gorgonzola - Dolce/amanteigado
- 5406 Gorgonzola - Piccante
- 5407 Queijo de pasta com veios azuis de qualquer variedade, não cortado, com casca natural
- 5408 Queijo de pasta com veios azuis de qualquer variedade, não cortado, com embalagem em folha de alumínio
- 5409 Qualquer outro queijo azul de leite de vaca, não incluído noutra categoria

## Categorias de especialidades:

- 5501 Queijo fabricado com leite de mais de um animal
- 5502 Queijo de pasta mole produzido numa quinta ou queijaria cujo rendimento total não ultrapassa uma média semanal de 2 t.
- 5503 Queijo de pasta semidura produzido numa quinta ou queijaria cujo rendimento total não ultrapassa uma média semanal de 2 t.
- 5504 Queijo de pasta dura produzido numa quinta ou queijaria cujo rendimento total não ultrapassa uma média semanal de 2 t.
- 5505 Queijo azul produzido numa quinta ou queijaria cujo rendimento total não ultrapassa uma média semanal de 2 t.
- 5506 Qualquer queijo de pasta dura que tenha recebido uma Denominação de Origem (DOP/IGP/AOC)
- 5507 Qualquer queijo azul que tenha recebido uma Denominação de Origem (DOP/IGP/AOC)
- 5508 Qualquer outro queijo que tenha recebido uma Denominação de Origem (DOP/IGP/AOC)
- 5509 Queijo novo - de pasta dura ou semidura. Aberto a qualquer queijo novo comercializado pela primeira vez depois de 01/12/18
- 5510 Queijo novo - azul. Aberto a qualquer queijo novo comercializado pela primeira vez depois de 01/12/18
- 5511 Queijo novo - com aditivos. Aberto a qualquer queijo novo comercializado pela primeira vez depois de 01/12/18
- 5512 Todos os outros queijos novos. Aberto a qualquer queijo novo comercializado pela primeira vez depois de 01/12/18
- 5513 Specialist Cheesemakers Association. Aberto aos sócios da SCA. Um queijo por sócio.
- 5514 Qualquer queijo que tenha recebido o prémio "Campeão Supremo" (ou equivalente) num concurso nacional ou internacional de queijos em qualquer país<sup>1</sup>
- 5515 Feta natural sem adição de óleo ou aditivos
- 5516 Feta natural em óleo ou com aditivos
- 5517 Halloumi para cozinhar
- 5518 Qualquer queijo que não possa ser incluído em qualquer outra categoria

## Outros queijos, incluindo queijos com aditivos

- 5601 Queijo com teor reduzido de matéria gorda, de pasta dura, prensado<sup>2</sup>
- 5602 Queijo com teor reduzido de matéria gorda, não prensado<sup>2</sup>
- 5603 Queijo fundido ou queijo fundido para barrar, natural
- 5604 Queijo fundido ou queijo fundido para barrar, com aditivos
- 5605 Cheddar de pasta dura, prensado ou re-prensado, com aditivos de sabores salgados
- 5606 Outro queijo de pasta dura, prensado ou reprensado, com aditivos de sabores salgados
- 5607 Queijo de pasta dura, prensado ou reprensado, com aditivos de sabores de tipo doce
- 5608 Queijo não prensado ou de pasta mole, afinado com casca de bolor branco, com aditivos de sabores salgados
- 5609 Queijo não prensado ou de pasta mole, com aditivos de sabores salgados
- 5610 Queijo não prensado ou de pasta mole, com aditivos de sabores de tipo doce
- 5611 Queijo fresco ou cremoso com aditivos de sabores salgados
- 5612 Queijo fresco ou cremoso com aditivos de sabores doces
- 5613 Queijo desfiado
- 5614 Queijo desfiado ou ralado
- 5615 Queijo fundido fatiado

## Queijos de Leite de Bufala

- 5701 Mozzarella di Bufala
- 5702 Queijo de bufala de pasta mole natural - fresco
- 5703 Queijo de bufala de pasta mole natural - curado com bolores
- 5704 Queijo de bufala de pasta semidura natural
- 5705 Queijo de bufala de pasta dura natural
- 5706 Queijo de bufala com aditivos
- 5707 Queijo de bufala azul
- 5708 Queijo de bufala fumado
- 5709 Ricotta fabricado com leite de bufala
- 5710 Qualquer outro queijo de leite de bufala não incluído noutra categoria

<sup>1</sup>Os organizadores do World Cheese Awards exigirão o comprovativo

<sup>2</sup>Com referencia a um queijo com gordura na matéria seca inferior a 45%