

Anexo a que se refere o n.º 3 do n.º 4.º

Características dos leites gelificados

Exame prévio:	
Aspecto	Gele firme e desmoldável ou consistência cremosa no leite gelificado creme.
Cor	Branco-amarelada ou própria dos géneros alimentícios, dos aromatas, das essências ou corantes adicionados.
Aroma	Próprio dos géneros alimentícios e dos aromatas ou das essências adicionados.
Acidez expressa em centímetros cúbicos de sol. N por 100 g.	Leite gelificado comum: Mín. — 1,5; Máx. — 3,0. Leite gelificado ácido: Mín. — 3,1; Máx. — 14,0.
Resíduo seco da parte láctea, isento de matéria gorda (mín.).	8,2 %
Matéria gorda	Definida em portaria específica.
Pesquisa de bactérias coliformes (segundo a NP-1935).	Negativa em 0,1 g.
Pesquisa de <i>Escherichia coli</i> (segundo a NP-2308).	Negativa em 1 g.
Número de microrganismos a 30°C por grama (segundo a NP-459) (máx.).	(¹) 1000
Número de bolores em 1 g (segundo a NP-1934) (máx.).	Leite gelificado comum: 5. Leite gelificado ácido: 10.
Número de leveduras em 1 g (segundo a NP-1934) (máx.).	Leite gelificado comum: 50. Leite gelificado ácido: 100.

(¹) No leite gelificado ácido, acidificado por bactérias lácticas, este número pode ser superior, mas só no que respeita à flora láctica específica.

Portaria n.º 77/90

de 1 de Fevereiro

Ao abrigo do disposto no artigo 1.º do Decreto-Lei n.º 205/87, de 16 de Maio:

Manda o Governo, pelos Ministros do Planeamento e da Administração do Território, da Agricultura, Pescas e Alimentação e do Comércio e Turismo, o seguinte:

1.º

Âmbito do diploma

As características, acondicionamento, rotulagem, condições de conservação e períodos de validade do leite composto, tal como é definido no n.º 2.º, passam a reger-se pelo presente diploma.

2.º

Definição

Entende-se por leite composto o leite no qual foram previamente incorporados, em quantidades aconselháveis pelas boas práticas de fabrico, um ou vários géneros alimentícios, líquidos ou em pó, aromatas e essências naturais, de acordo com os n.ºs 6.º e 7.º, que fiquem dissolvidos, emulsionados ou em suspensão, mantendo-se o leite com o ingrediente principal em quantidade não inferior, quando expresso em leite líquido, a 80% do produto total, sendo a mistura posteriormente sujeita a ultrapasteurização ou esterilização.

3.º

Classificação

1 — Quanto ao teor de gordura, o leite composto pode ser classificado em:

- a) Leite composto gordo ou simplesmente leite composto;
- b) Leite composto parcialmente desnatado;
- c) Leite composto meio gordo;
- d) Leite composto magro.

2 — Os teores de gordura dos diferentes tipos de leite composto serão definidos em portaria do Ministro da Agricultura, Pescas e Alimentação.

4.º

Designações

1 — As designações a dar ao leite composto são as previstas no n.º 1 do n.º 3.º, substituindo-se a palavra «composto» pelas indicações do género ou géneros alimentícios incorporados no leite.

2 — As indicações referentes a aromatas ou essências naturais podem ser dadas pelo qualificativo genérico «aromatizado».

3 — A expressão «com açúcar» pode ser substituída pelo qualificativo «açucarado».

5.º

Características

1 — O leite cru destinado à preparação de leite composto deve obedecer às características e seus limites definidos na Portaria n.º 472/87, de 4 de Junho, sobre leite alimentar.

2 — Na produção do leite composto pode utilizar-se um leite cru que tenha sido previamente submetido a um primeiro tratamento térmico (termização), de tal modo que a combinação temperatura-tempo seja inferior à utilizada na pasteurização, pelo que esse leite deverá apresentar uma prova de fosfatase positiva.

3 — É permitida a utilização de leite em pó na produção de leite composto, devendo o leite em pó utilizado obedecer às características e seus limites definidos no Decreto-Lei n.º 261/86, de 1 de Setembro, e na declaração da Presidência do Conselho de Ministros publicada no *Diário da República*, 1.ª série, n.º 300, de 31 de Dezembro de 1986, sobre leite total ou parcialmente desidratado.

4 — O leite composto deve apresentar as características e seus limites indicados no anexo à presente portaria.

6.º

Ingredientes

Além do leite cru ou tratado termicamente e do leite em pó, são permitidos os seguintes ingredientes:

- a) Nata;
- b) Açúcar;
- c) Café, cacau e chocolate;
- d) Vitaminas, desde que previamente autorizadas pela Direcção-Geral dos Cuidados de Saúde Primários;
- e) Frutas em pó, conservadas ou em compota;
- f) Derivados de fruta: polpas ou polmes, sumos e sumos concentrados;
- g) Sementes comestíveis;
- h) Mel.

7.º

Aditivos alimentares

São permitidos os seguintes aditivos alimentares:

- a) Aromatizantes naturais e seus equivalentes de síntese;
- b) Emulsionantes: E 322 — lecitinas na dose máxima de 3 g/kg nos leites compostos com cacau em pó e E 471 — mono e diglicéridos de ácidos gordos na dose máxima de 3 g/kg;
- c) Estabilizantes:
 - E 401 — alginato de sódio;
 - E 402 — alginato de potássio;
 - E 404 — alginato de cálcio;
 - E 406 — ágar-ágar;
 - E 407 — carragenina;
 - E 410 — goma de alfarroba;
 - E 440 — pectinas.

8.º

Métodos de análise

Para efeitos da verificação das características do leite composto, a que se refere o presente diploma, serão utilizados os métodos de colheita, de preparação de amostras e de análise definidos em diploma legal ou nas normas portuguesas ou, na sua falta, os indicados pelo Instituto de Qualidade Alimentar.

9.º

Acondicionamento

1 — O leite composto para consumo público só pode ser comercializado em embalagem de origem com garantia de integridade.

2 — As embalagens referidas no número anterior devem obedecer ao disposto no Decreto-Lei n.º 193/88, de 30 de Maio.

10.º

Rotulagem

A legislação em vigor sobre rotulagem é aplicável aos produtos abrangidos pelo presente diploma, devendo ainda observar-se o seguinte:

- 1) A denominação de venda será constituída por uma das expressões:
 - «Leite composto (ou leite com aromas) ultra-pasteurizado»;
 - «Leite composto (ou leite com aromas) esterilizado»;
- 2) O leite composto adicionado de géneros alimentícios deverá ser designado «leite composto com ...» ou «leite aromatizado com ...», indicando-se o nome do respectivo género alimentício;
- 3) O leite composto adicionado de aditivos aromatizantes deverá ser designado «leite composto com aroma de ...» ou «leite com aroma de ...», indicando-se o nome do respectivo aroma.

A estas expressões seguir-se-ão, conforme os casos, as palavras «gordo», «parcialmente desnatado», «meio gordo» ou «magro»;

- 4) O volume do conteúdo deverá ser expresso em litros ou seus submúltiplos;
- 5) Na embalagem deverá figurar a indicação «Não necessita de frigorífico antes de abrir».

11.º

Conservação

O leite composto deve ser conservado em local fresco e ao abrigo da luz, quando a embalagem não for opaca.

12.º

Período de validade

1 — O período de validade do leite composto ultra-pasteurizado, nas condições estabelecidas no n.º 11.º, é inferior a 90 dias a contar da data do seu tratamento.

2 — O período de validade do leite esterilizado, nas condições de conservação estabelecidas no n.º 11.º, é de um ano a contar da data do seu tratamento.

13.º

Sanções

Às infracções ao disposto no presente diploma são aplicáveis as disposições dos Decretos-Leis n.ºs 28/84, de 20 de Janeiro, 89/84, de 23 de Março, e 440/85, de 24 de Outubro.

14.º

Entrada em vigor

A presente portaria entra em vigor 60 dias após a sua publicação.

Ministérios do Planeamento e da Administração do Território, da Agricultura, Pescas e Alimentação e do Comércio e Turismo.

Assinada em 4 de Janeiro de 1990.

O Ministro do Planeamento e da Administração do Território, *Luís Francisco Valente de Oliveira*. — Pelo

Ministro da Agricultura, Pescas e Alimentação, *Luís Gonzaga de Sousa Morais Cardoso*, Secretário de Estado da Alimentação. — Pelo Ministro do Comércio e Turismo, *Jorge Manuel Mendes Antas*, Secretário de Estado do Comércio Interno.

Anexo a que se refere o n.º 4 do n.º 5.º

Características do leite composto

Exame prévio (NP-467):	
Aspecto	Normal e homogéneo, abstraindo ligeiro depósito no caso de suspensão coloidal.
Cor	Branco-amarelada ou própria dos géneros alimentícios, dos aromas ou das essências adicionados.
Aroma e sabor	Próprios dos géneros alimentícios e dos aromas ou das essências adicionados.
Prova pela fervura (NP-453)	O leite não coagula.
Prova de turvação (NP-578) ...	Leite ultrapasteurizado — positiva. Leite esterilizado — negativa.
Provas de estufa (NP-579)	Negativas.
Densidade relativa do soro — d_{20}^{20} (NP-473 e NP-474).	1,026
Índice de refração do soro a 200°C (NP-476) (mín.).	1,341 79 (leitura 37,5)
Matéria gorda	Definida em portaria específica.
Resíduo seco isento de matéria gorda.	8,2 %
Cinza total (mín.)	0,5 %
Pesquisa de inibidores	Negativa.
Açúcar adicionado (máx.)	10 %

**MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PISCAS
E ALIMENTAÇÃO**

Portaria n.º 78/90

de 1 de Fevereiro

Considerando que a legislação actualmente existente sobre o sector do leite e lacticínios se encontra numa fase de actualização face à realidade que se verifica e à necessidade de a harmonizar com as exigências derivadas dos parâmetros quantitativos e qualitativos praticados nos países que integram a Comunidade Económica Europeia, de que o País é parte;

Considerando que a desadequação da legislação em vigor referente ao sistema de classificação de leite ao

produtor, que data de 1967, constitui uma deficiência que urge ultrapassar;

Considerando que o presente diploma contribui para colmatar a deficiência apontada, na sequência do que se encontra previsto no Decreto-Lei n.º 441/86, de 31 de Dezembro;

Ao abrigo do disposto no artigo 3.º do Decreto-Lei n.º 441/86, de 31 de Dezembro:

Manda o Governo, pelo Ministro da Agricultura, Pescas e Alimentação, o seguinte:

1.º O sistema de classificação do leite, para efeitos de pagamento ao produtor, previsto na presente portaria baseia-se na apreciação da sua qualidade higiéno-sanitária e respectiva composição.

2.º A classificação e pagamento do leite ao produtor é da responsabilidade da entidade que procede à respectiva recolha.

3.º A classificação do leite efectua-se através da amostragem feita nos seguintes pontos do seu circuito:

Tanques de refrigeração das salas de leite dos estábulos individuais e colectivos ou das salas colectivas de ordenha mecânica, desde que devidamente licenciados;

Vasilhame de entrega do produtor nos postos de recepção, quer estes estejam equipados ou não com tanques de refrigeração, considerando-se, para o efeito e no último caso, duas entregas e recolhas diárias.

4.º — 1 — No local de recolha de amostras, o leite deve ser apreciado quanto ao aspecto, impurezas, cheiro e outras provas que se considerem oportunas.

2 — Sempre que, após as análises sumárias, o leite seja considerado purulento, sanguinolento, excessivamente conspurcado, com mau cheiro e aspecto repugnante, deve ser de imediato inutilizado com aditivo corante não sujeito a redução.

3 — Se, após a análise sumária, o leite for considerado suspeito, será separado até final da recolha, podendo, neste caso, a pedida do produtor, ser colhida uma amostra para ulterior e eventual confirmação.

4 — Ao nível dos postos de recepção, a amostragem será feita individualmente a partir do vasilhame do produtor, sobre a totalidade do leite entregue, antes da sua medição e vazamento no tanque de refrigeração.

5 — Ao nível das salas colectivas de ordenha mecânica, a classificação deve incidir sobre o conjunto do leite proveniente do efectivo que as utiliza, equipando-as, para o efeito, a um produtor individual.

5.º O número mínimo de amostras em que se deve basear a classificação será de três, mensalmente, para os produtores individuais que entreguem leite refrigerado, incluindo as salas colectivas de ordenha mecânica, e de quatro, durante o mesmo período, para os produtores com entrega de leite não refrigerado nos postos de recepção, procurando representar estas duas entregas de manhã e duas de tarde.

6.º — 1 — O pagamento do leite ao produtor no que respeita à sua composição será efectuado em função dos valores oficialmente estabelecidos para os teores das matérias gordas e proteica.

2 — O pagamento do leite no que se refere à classificação higiéno-sanitária será efectuado tendo como base a valorização do leite padrão e a média aritmética dos valores totais de pontuação obtidos em cada amostra,