

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 aromatas ou das essências adicionados.
Aroma e sabor .....	Próprios dos géneros alimentícios e dos aromatas 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, PASCAS  
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 hígio-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 hígio-sanitária será efectuado tendo como base a valorização do leite padrão e a média aritmética dos valores totais de pontuação obtidos em cada amostra,

mediante as determinações que constam dos n.ºs 11.º e 19.º do presente diploma.

7.º O pagamento do leite, quer se efectue quinzenal quer mensalmente, basear-se-á sempre nos resultados das determinações efectuadas durante o período a que o pagamento respeita.

8.º Sempre que as determinações que constam dos n.ºs 11.º e 19.º apresentem resultados inferiores à média do leite padrão, aqueles deverão ser de imediato comunicados ao produtor.

9.º — 1 — Desde que o leite entregue por um produtor tenha obtido, em dois meses seguidos, em todas as determinações que compõem o pagamento do leite, padrões de qualidade mais elevada do que os valores do leite padrão, podem alternadamente ser suprimidas algumas determinações nas análises efectuadas sobre as amostras colhidas.

2 — No caso da situação prevista no número anterior, no final de cada mês, todas as determinações que constituem a valorização mensal deverão ter sido realizadas pelo menos duas vezes, para constituírem a base de pagamento.

10.º Sempre que um produtor não apresente leite à colheita das amostras duas vezes seguidas e tenha entregue leite no espaço de tempo que medeia entre essas duas colheitas, o leite não classificado será pago a 75% do valor que foi pago anteriormente, durante o espaço de um mês.

11.º Para efeitos de classificação do leite refrigerado, serão obrigatoriamente efectuadas as seguintes determinações:

Teor de matéria gorda;  
Teor de proteína bruta;  
Resíduo seco isento de matéria gorda;  
Índice crioscópico;  
Impurezas em suspensão;  
Contagem de microrganismos a 30°C;  
Contagem de células somáticas;  
Pesquisa de inibidores;  
Pesquisa de conservantes e ou neutralizantes.

12.º — 1 — Opcionalmente, e sempre que seja considerado oportuno ou necessário pela entidade que procede à recolha do leite, serão efectuadas as seguintes determinações:

Pesquisa de microrganismos butíricos;  
Contagem de microrganismos psicrotróficos;  
Contagem de bactérias termorresistentes;  
Pesquisa de germes esporulados anaeróbios.

2 — Os parâmetros das determinações referidas no n.º 1 são os que constam do anexo I.

3 — A 1.ª fase referida no anexo I corresponde ao período de tempo compreendido entre a data de entrada em vigor do presente diploma e 31 de Março de 1991, decorrendo a 2.ª fase a partir dessa data.

13.º — 1 — Para efeitos de classificação e pagamento do leite refrigerado ao produtor, considera-se a existência de um leite padrão refrigerado com as características referidas no anexo II.

2 — A 1.ª fase referida no anexo II corresponde ao período de tempo referido no n.º 2 do número anterior.

14.º — 1 — A valorização do leite refrigerado terá como base o valor médio do leite refrigerado padrão,

o qual corresponderá a 86% do preço indicativo em vigor.

2 — Cada ponto a somar ou a retirar ao valor médio do leite padrão refrigerado corresponderá a 1% do preço indicativo.

15.º Os parâmetros e respectiva pontuação para as determinações em que se baseia a classificação do leite refrigerado são os que constam dos anexos III, IV, V e VI.

16.º Sempre que um leite apresentar um resíduo seco isento de matéria gorda inferior ao estipulado para o leite padrão, o produtor será penalizado com um ponto por cada décimo de ponto percentual abaixo do valor padrão.

17.º No que se refere à contagem de microrganismos a 30.ºC, quando não se tenham efectuado contagens, por falta da entidade recolhedora responsável, o leite obtido por ordenha mecânica e refrigerado será pago com o benefício de dois pontos por litro de leite produzido.

18.º Nos anexos III e V, a coluna dos pontos dos produtos desloca-se de acordo com a evolução proposta, correspondendo o ponto zero ao leite padrão.

19.º — 1 — No caso de um leite apresentar um primeiro resultado superior ao estabelecido no anexo II no que se refere à pesquisa de inibidores, conservantes e ou neutralizantes, o produtor deverá ser avisado.

2 — Se o produtor apresentar, no prazo de 180 dias a partir da data do aviso referido no número anterior, um segundo resultado superior ao estabelecido para o leite padrão, o leite correspondente a essa amostra será valorizado em 50% do preço indicativo.

3 — Se até ao final do prazo referido no número anterior o mesmo produtor apresentar um terceiro resultado superior ao estabelecido para o leite padrão, todo o leite apresentado por aquele produtor será pago até final daquele prazo a um valor correspondente a 20% do preço indicativo.

20.º Para efeitos de classificação do leite não refrigerado, serão obrigatoriamente efectuadas as seguintes determinações:

Teor de matéria gorda;  
Teor de proteína bruta;  
Resíduo seco isento de matéria gorda;  
Índice crioscópico;  
Impurezas em suspensão;  
Redução do azul-de-metileno;  
Contagem de células somáticas;  
Pesquisa de inibidores;  
Pesquisa de conservantes e ou neutralizantes.

21.º Opcionalmente, e sempre que seja considerado oportuno e necessário pela entidade que proceda à recolha do leite, serão efectuadas as determinações referidas no anexo I.

22.º — 1 — Para efeitos de classificação e pagamento do leite não refrigerado ao produtor, considera-se a existência de um leite padrão não refrigerado com as características referidas no anexo VII.

2 — A 1.ª fase referida no anexo VII corresponde ao período de tempo compreendido entre a data de entrada em vigor do presente diploma e 31 de Março de 1991, decorrendo a 2.ª fase a partir dessa data.



23.º — 1 — A valorização do leite não refrigerado terá como base o valor médio do leite não refrigerado padrão, o qual corresponderá a 80% do preço indicativo em vigor.

2 — Cada ponto a somar ou a retirar ao valor médio do leite padrão não refrigerado corresponderá a 1% do preço indicativo.

24.º Os parâmetros e respectiva pontuação para as determinações em que se baseia a classificação do leite não refrigerado são os que constam dos anexos IV, V, VI e VIII.

25.º Os métodos de colheita de amostras serão os definidos por norma portuguesa a publicar, sendo seguido até à publicação dessa norma portuguesa o estipulado pela norma FIL 50-B.

26.º Para efeitos de verificação das características serão utilizados os métodos de análises definidos pelas normas portuguesas ou, na sua falta, os indicados pelo Instituto de Qualidade Alimentar.

27.º A verificação do cumprimento do disposto no presente diploma é da competência das direcções regionais de agricultura.

28.º Às infracções ao disposto no presente diploma são aplicáveis os Decretos-Leis n.ºs 28/84, de 20 de Janeiro, 89/84, de 25 de Março, e 440/85, de 24 de Outubro.

29.º Ficam revogadas todas as disposições legais que contrariem o disposto no presente diploma, nomeadamente o despacho de 26 de Junho de 1967 do Secretário de Estado da Agricultura.

30.º O presente diploma entra em vigor 90 dias após a sua publicação, permitindo-se, porém, até 31 de Março de 1991 o não cumprimento das determinações impostas no respeitante ao teor de proteína bruta e à contagem de células somáticas para efeitos de classificação do leite.

Ministério da Agricultura, Pescas e Alimentação.

Assinada em 4 de Janeiro de 1990.

O Ministro da Agricultura, Pescas e Alimentação,  
*Álvaro Roque de Pinho Bissaia Barreto.*

#### Anexo I a que se refere o n.º 2 do n.º 12.º

##### Determinações facultativas

Pesquisa de microrganismos butíricos.	Negativa.
Número de microrganismos psicrotóxicos (NP-2307).	≤ 30 000
Número de bactérias termorresistentes por centímetro cúbico (NP-462) — máximo.	1.ª fase — 20 000. 2.ª fase — 10 000.
Pesquisa de germes esporulados anaeróbios — prova de Weinzirl (NP-577).	1.ª fase — negativa em 5cm <sup>3</sup> . 2.ª fase — negativa em 10cm <sup>3</sup> .

#### Anexo II a que se refere o n.º 1 do n.º 13.º

##### Características do leite refrigerado

Matéria gorda (percentagem m/v) (NP-468) — mínimo.	3,7
Proteína (percentagem m/v) (NP-1386) — mínimo.	3,2
Resíduo seco isento de matéria gorda (percentagem m/v) (NP-475).	1.ª fase — 8,5. 2.ª fase — 8,7.
Índice crioscópico — máximo.	— 0,520°C
Impurezas em suspensão (NP-454) — máximo.	Grau = 1.
Contagem de microrganismos a 30°C por centímetro cúbico de leite (NP-459).	1.ª fase — > 500 000 ≤ 1 000 000. 2.ª fase — > 100 000 ≤ 500 000.
Pesquisa de inibidores . . . .	≤ 0,01 U. I. de penicilina G ou equivalente por mililitro.
Pesquisa de conservantes e ou neutralizantes por centímetro cúbico.	Negativa.
Número de células por centímetro cúbico — máximo.	1.ª fase — 500 000. 2.ª fase — 400 000.

#### Anexo III a que se refere o n.º 15.º

##### Contagem de microrganismos a 30°C por centímetro cúbico de leite

Número de microrganismos por centímetro cúbico	Pontuação
≤ 30 000 . . . . .	+ 6 pontos.
> 30 000 e ≤ 50 000 . . . . .	+ 4 pontos.
> 50 000 e ≤ 100 000 . . . . .	+ 2 pontos.
> 100 000 e ≤ 500 000 . . . . .	+ 1 ponto.
> 500 000 e ≤ 1 000 000 (padrão) . . . . .	0 pontos.
> 1 000 000 e ≤ 2 000 000 . . . . .	— 4 pontos.
> 2 000 000 e ≤ 3 000 000 . . . . .	— 10 pontos.
> 3 000 000 . . . . .	— 10 pontos por cada milhão a mais.

#### Anexo IV a que se referem os n.ºs 15.º e 24.º

##### Índice crioscópico

≤ — 0,520°C . . . . .	0 pontos.
> — 0,520°C . . . . .	Desconto da percentagem de água e penalização de 8 pontos no restante leite entregue.

**Anexo v a que se referem os n.ºs 15.º e 24.º****Número de células somáticas por centímetro cúbico**

Número de células	Pontuação
≤ 200 000 .....	+ 4 pontos.
> 200 000 e < 300 000 .....	+ 3 pontos.
> 300 000 e < 400 000 .....	+ 2 pontos.
> 400 000 e < 500 000 .....	+ 1 ponto.
> 500 000 e < 600 000 .....	0 pontos.
> 600 000 e < 750 000 .....	- 2 pontos.
> 750 000 e < 1 000 000 .....	- 6 pontos.
> 1 000 000 e < 1 500 000 .....	- 10 pontos.
> 1 500 000 .....	- 20 pontos.

**Anexo vi a que se referem os n.ºs 15.º e 24.º****Impurezas em suspensão**

Gradação	Pontuação
Grau 1 .....	0 pontos.
Grau 2 .....	- 4 pontos.
Grau 3 .....	- 20 pontos.
Grau 4 .....	Excluído.

**Anexo vii a que se refere o n.º 1 do n.º 22.º****Características do leite padrão não refrigerado**

Gordura (percentagem <i>m/v</i> ) (NP-468) — mínimo.	3,7
Proteína (percentagem <i>m/v</i> ) (NP-1986) — mínimo.	3,2

Resíduo seco isento de gordura (percentagem <i>m/v</i> ) (NP-475) — mínimo.	1.ª fase — 8,5. 2.ª fase — 8,7.
Índice crioscópico — máximo.	- 0,520°C
Impurezas em suspensão (NP-454) — máximo.	Grau.
Prova pelo azul-de-metileno (NP-456).	1.ª fase — ≥ 3 horas < 3 horas e 30 minutos. 2.ª fase — ≥ 4 horas e 30 minutos < 5 horas e 30 minutos.
Pesquisa de inibidores ....	≤ 0,01 U. I. de penicilina G ou equivalente por mililitro de leite.
Pesquisa de conservantes e ou de neutralizantes.	Negativa.
Número de células por centímetro cúbico — máximo.	1.ª fase — 500 000. 1.ª fase — 400 000.

**Anexo viii a que se refere o n.º 24.º****Prova do azul-de-metileno**

Tempo de redução	Pontuação
≥ 5 horas e 30 minutos .....	+ 3 pontos.
< 5 horas e 30 minutos ≥ 4 horas e 30 minutos.	+ 2 pontos.
< 4 horas e 30 minutos ≥ 3 horas e 30 minutos.	+ 1 ponto.
< 3 horas e 30 minutos ≥ 3 horas .....	0 pontos.
< 3 horas ≥ 2 horas e 30 minutos .....	- 10 pontos.
< 2 horas e 30 minutos .....	- 20 pontos.