

das, respectivamente, pelo Decreto de 16 de Julho de 1910 e pelos Decretos n.ºs 41 191, de 18 de Junho de 1957, e 44 075, de 5 de Dezembro de 1961, e fixados na planta anexa à portaria publicada no *Diário do Governo*, 2.ª série, n.º 128, de 30 de Maio de 1962.

Ministérios do Plano e da Administração do Território e da Educação e Cultura.

Assinada em 16 de Abril de 1987.

O Ministro do Plano e da Administração do Território, *Luis Francisco Valente de Oliveira*. — O Ministro da Educação e Cultura, *João de Deus Rogado Salvador Pinheiro*.

MINISTÉRIO DA JUSTIÇA

Portaria n.º 470/87

de 4 de Junho

Manda o Governo da República Portuguesa, pelo Secretário de Estado Adjunto do Ministro da Justiça, ao abrigo do disposto no artigo 16.º do Decreto-Lei n.º 519-F2/79, de 29 de Dezembro, e nos artigos 18.º e 88.º, n.º 2, do Decreto Regulamentar n.º 55/80, de 8 de Outubro, o seguinte:

1.º Elevar à 1.ª classe o Cartório Notarial de Albufeira e os cartórios da Secretaria Notarial de Loulé.

2.º Fixar para cada uma das repartições o seguinte quadro de oficiais:

	Albufeira (Cartório)	Loulé (Secretaria)
Primeiro-ajudante	1	1
Segundo-ajudante	1	1
Terceiro-ajudante	2	3
Escriturário	3	4

Ministério da Justiça.

Assinada em 14 de Maio de 1987.

O Secretário de Estado Adjunto do Ministro da Justiça, *José Augusto Sacadura Garcia Marques*.

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PESCAS E ALIMENTAÇÃO

Portaria n.º 471/87

de 4 de Junho

Considerando a necessidade de dar cumprimento ao determinado no Decreto-Lei n.º 170/87, de 18 de Abril:

Manda o Governo da República Portuguesa, pelo Ministro da Agricultura, Pescas e Alimentação, com fundamento no disposto no artigo 1.º do Decreto-Lei n.º 170/87, de 18 de Abril, fixar para o corrente ano no montante de 5000\$ a taxa de exame para a concessão e manutenção da carta de caçador, a que se refere a Portaria n.º 499/85, de 23 de Julho.

Ministério da Agricultura, Pescas e Alimentação.

Assinada em 15 de Maio de 1987.

Pelo Ministro da Agricultura, Pescas e Alimentação, *Joaquim António Rosado Gusmão*, Secretário de Estado da Agricultura.

MINISTÉRIOS DA AGRICULTURA, PESCAS E ALIMENTAÇÃO E DA INDÚSTRIA E COMÉRCIO

Portaria n.º 472/87

de 4 de Junho

Ao abrigo do disposto no artigo 2.º do Decreto-Lei n.º 205/87, de 16 de Maio:

Manda o Governo da República Portuguesa, pelos Ministros da Agricultura, Pescas e Alimentação e da Indústria e Comércio, o seguinte:

1.º

Âmbito do diploma

O presente diploma estabelece as características a que deve obedecer no continente o leite alimentar definido no n.º 2.º

2.º

Definição

1 — Considera-se «leite alimentar» o leite cru destinado ao consumo humano de forma directa ou indirecta e que for produzido por animais saudáveis, bem alimentados, não fatigados, mantidos em bom estado de higiene, e que satisfaça os seguintes requisitos:

- Ser produto integral da ordenha completa e ininterrupta;
- Não conter colostro, pelo que o produto da ordenha obtido nos cinco dias seguintes ao parto não será considerado leite para o efeito deste diploma;
- Ser isento de coloração, cheiro e sabor anormais;
- Ser colhido, conservado e transportado com observância das prescrições regulamentares em vigor;
- Não conter microrganismos patogénicos, pus, sangue nem substâncias estranhas à sua constituição ou composição química original.

2 — A designação genérica do leite será aplicada exclusivamente ao leite de vaca, devendo o leite proveniente de animais de outras espécies ser designado pelo nome da fêmea produtora.

3 — Considera-se como destinado ao consumo humano de forma indirecta o leite utilizado no fabrico de leites modificados, produtos lácteos comestíveis e outros géneros alimentícios com leite, com inclusão dos produtos dietéticos.

3.º

Características

1 — As características e respectivos limites do leite alimentar, ao nível dos centros de concentração e de tratamento ou das fábricas, são os constantes do quadro 1 anexo.

2 — A 1.ª fase referida no quadro 1 corresponde ao período que termina em 31 de Dezembro de 1990, decorrendo a 2.ª fase a partir dessa data.

3 — O leite de alta qualidade referido no quadro 1 anexo é o leite cru destinado à produção do leite pasteurizado de alta qualidade previsto na Portaria n.º 473/87.

4 — A tolerância máxima admitida para a matéria gorda é de 0,1% nos casos em que o resíduo seco isento de matéria gorda apresentar um valor normal.

5 — Os leites crus destinados ao fabrico de produtos dietéticos deverão obedecer às características constantes do quadro I, com excepção daquelas cujos limites se encontram fixados no quadro II anexo.

6 — Os leites crus destinados ao fabrico de manteiga e queijo curado deverão obedecer às características constantes do quadro I, com excepção daquelas cujos limites se encontram fixados no quadro III anexo.

4.º

Métodos de análise

Para efeito da verificação das características do leite alimentar serão utilizados os métodos de preparação de amostras e de análises definidos em diploma legal ou nas correspondentes normas portuguesas ou, na sua falta, as indicadas pelo Instituto de Qualidade Alimentar.

5.º

Sanções

Às infracções ao disposto no presente diploma é aplicável o Decreto-Lei n.º 28/84, de 20 de Janeiro.

6.º

Entrada em vigor

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

Ministérios da Agricultura, Pescas e Alimentação e da Indústria e Comércio.

Assinada em 19 de Maio de 1987.

O Ministro da Agricultura, Pescas e Alimentação, *Álvaro Roque de Pinho Bissaia Barreto*. — O Ministro da Indústria e Comércio, *Fernando Augusto dos Santos Martins*.

QUADRO I

Características do leite alimentar a nível dos centros de concentração e de tratamento ou das fábricas

Exame prévio (NP-467):	
Aspecto.	Normal e homogéneo, abstractando da nata e de alguns olhos de gordura nas camadas superficiais.
Cor.	Branco-amarelada.
Aroma e sabor.	<i>Sui generis</i> .
Prova pela fervura (NP-453).	O leite não coagula.
Impurezas em suspensão (NP-454) — máximo.	Grau 2. Leite de alta qualidade — grau 1.
Prova pela resazurina (NP-455) — mínimo.	4. Leite de alta qualidade — 5.
Prova pelo azul-de-metileno (NP-456) — mínimo.	1.ª fase — três horas. 2.ª fase — quatro horas. Leite de alta qualidade — mais de cinco horas e meia.
Prova de fosfatase.	Positiva, isto é, superior a 4 µg de fenol libertado por centímetro cúbico de leite, segundo o método de Sanders e Sager.

Contagem de microrganismos a 30º C por centímetro cúbico de leite (NP-459) — máximo.	1.ª fase — 2 000 000. 2.ª fase — 500 000. Leite de alta qualidade — 30 000.
Pesquisa de bactérias coliformes (NP-1935).	1.ª fase — negativa em 1×10^{-5} . 2.ª fase — negativa em 1×10^{-4} . Leite de alta qualidade — negativa em 1×10^{-3} .
Número de bactérias termorresistentes por centímetro cúbico de leite (NP-462) — máxima.	1.ª fase — 10 000. 2.ª fase — 5000. Leite de alta qualidade — 1000.
Pesquisa de germes esporulados anaeróbicos — prova de Weinzirl (NP-577).	1.ª fase — negativa em 5 cm ³ . 2.ª fase — negativa em 10 cm ³ . Leite de alta qualidade — negativa em 15 cm ³ .
Número de células por centímetro cúbico de leite — máximo.	1.ª fase — 600 000. 2.ª fase — 400 000. Leite de alta qualidade — 200 000.
Densidade relativa — d_{20}^{20} (NP-473 e NP-474): Mínimo. Máximo.	1,028. 1,036.
Densidade relativa de soro — d_{20}^{20} (NP-473 e NP-474) — mínimo.	1,026.
Índice de refração do soro a 20º C (NP-476) — mínimo.	1,34179 (leitura, 37,5).
Índice crioscópico — máximo.	−0,520º C.
Matéria gorda (percentagem m/v) (NP-468 e NP-469) — mínimo.	3,0.
Resíduo seco isento de matéria gorda (percentagem m/v) (NP-475) — mínimo.	1.ª fase — 8,2. 2.ª fase — 8,5.
Cinza total (percentagem m/v) (NP-477) — mínimo.	0,5.
Alcalinidade da cinza total em centímetro cúbico de solução N por 100 g de leite (NP-478) — máximo.	1,7.
Acidez expressa em centímetro cúbico de solução N por decímetro cúbico de leite (NP-470) — máximo.	20.
Pesquisa de inibidores.	Negativa em 1 cm ³ .

QUADRO II

Características específicas dos leites crus destinados ao fabrico de produtos dietéticos

Prova pelo azul-de-metileno (NP-456) — mínimo.	4 horas.
Contagem de microrganismos a 30º C por centímetro cúbico de leite (NP-459) — máximo.	500 000.

Pesquisa de bactérias coliformes (NP-1935).	Negativa em 1×10^{-4} .
Número de bactérias termorresistentes por centímetro cúbico de leite (NP-462) — máximo.	5000.
Pesquisa de germes esporulados anaeróbios — prova de Weinzirl (NP-577).	Negativa em 10 cm^3 .
Número de células por centímetro cúbico de leite — máximo.	400 000.

QUADRO III

Características específicas dos leites crus destinados ao fabrico de manteiga e queijo curado

Prova pelo azul-de-metileno (NP-456) — mínimo.	Um hora e meia.
Contagem de microrganismos a 30°C por centímetro cúbico de leite (NP-459) — máximo.	5 000 000.
Pesquisa de bactérias coliformes (NP-1935).	Negativa em 1×10 .
Número de bactérias termorresistentes por centímetro cúbico de leite (NP-470) — máximo.	10 000.
Acidez expressa em centímetro cúbico de solução <i>N</i> por decímetro cúbico de leite (NP-470) — máximo.	21.
Impurezas em suspensão (NP-454).	Grau 3.

Portaria n.º 473/87

de 4 de Junho

Ao abrigo do disposto no artigo 2.º do Decreto-Lei n.º 205/87, de 16 de Maio:

Manda o Governo da República Portuguesa, pelos Ministros da Agricultura, Pescas e Alimentação e da Indústria e Comércio, o seguinte:

1.º

Âmbito do diploma

As características, acondicionamento, rotulagem, condições de conservação e períodos de duração dos leites tratados termicamente e destinados ao consumo público directo no continente, definidos no n.º 2.º, passam a reger-se pelo presente diploma.

2.º

Definições

1 — São apenas admitidos os seguintes tipos de leite tratados termicamente e destinados ao consumo público directo:

- a) Leite pasteurizado corrente, ou simplesmente leite pasteurizado: o que for submetido a tratamento térmico conveniente (no mínimo

$71,7^\circ \text{C}$ durante quinze segundos ou outra combinação equivalente), com o fim de desvitalizar a flora patogénica não esporulada e a quase totalidade da flora banal, sem alteração sensível da constituição física e do equilíbrio químico do leite e sem prejuízo dos seus elementos bioquímicos e das suas características organolépticas;

- b) Leite pasteurizado de alta qualidade: o leite pasteurizado até ao presente designado por «leite especial pasteurizado», obtido a partir de leite proveniente de estábulos devidamente aprovados pela Direcção-Geral da Pecuária (DGP), sob parecer da respectiva direcção regional de agricultura, nos termos de regulamentação específica;
- c) Leite ultrapasteurizado (UHT): o leite que, depois de convenientemente filtrado ou centrifugado, é aquecido em fluxo contínuo a alta temperatura durante um período de tempo muito curto (mínimo 135°C durante pelo menos um segundo), homogeneizado, antes ou depois daquele aquecimento, e embalado depois asepticamente;
- d) Leite esterilizado: o leite que, depois de convenientemente centrifugado, homogeneizado e hermeticamente acondicionado, é tratado por aquecimento, de modo a ficar isento de quaisquer microrganismos susceptíveis de nele se desenvolverem e a não sofrer alteração sensível da constituição química.

2 — É permitido o enriquecimento vitamínico ou a junção de lactase a qualquer dos tipos de leite definidos no número anterior, mediante prévia autorização da Direcção-Geral dos Cuidados de Saúde Primários.

3.º

Restrições

É proibida a distribuição e venda de leite cru para consumo público, admitindo-se excepcionalmente a sua venda ao nível do estábulo ou da sala colectiva de ordenha mecânica, no caso de inexistência, na localidade, de leite tratado em embalagens individuais e desde que o leite:

- a) Seja proveniente da última ordenha, quando não refrigerado, ou da mistura das duas últimas ordenhas, quando colhido do tanque de refrigeração;
- b) Se destine ao consumo do adquirente ou do seu agregado familiar;
- c) Seja transportado em vasilhame do adquirente.

4.º

Características do leite cru

1 — O leite cru destinado a ser tratado termicamente para consumo público directo deve obedecer às características e seus limites estabelecidos na Portaria n.º 472/87.

2 — Na produção de leite pasteurizado, ultrapasteurizado e esterilizado é permitida a utilização de leite cru que tenha sido previamente submetido a um primeiro tratamento (termização) seguido de refrigeração.