

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 Weinzierl (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 assepticamente;
- 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.

A combinação temperatura-tempo deve ser inferior à utilizada na pasteurização, pelo que esse leite deverá apresentar uma prova de fosfatase positiva. A indicação de que o leite foi termizado deve constar da factura, guia de remessa ou qualquer outro documento equivalente que acompanhar esse leite, no caso de a termização ter sido realizada noutro estabelecimento industrial.

3 — Na produção de leite pasteurizado, ultrapasteurizado e esterilizado é permitida a utilização de leite de cabra, desde que as características do mesmo obedeçam aos limites estabelecidos na Portaria n.º 472/87 e enquanto não forem estabelecidos limites próprios para o leite daquela espécie.

4 — Não é permitida a venda de leite de mistura de diferentes espécies.

5.º

Características do leite cru

1 — O leite tratado termicamente deve apresentar as características e respectivos limites constantes do quadro 1 anexo.

2 — Enquanto não forem estabelecidos limites próprios para os leites de cabra tratados termicamente, estes leites devem obedecer aos limites estabelecidos no quadro 1 anexo para o leite de vaca, com excepção da prova da fosfatase, que será considerada negativa quando o resultado for igual ou menor que 0,7 µg de fenol por centímetro cúbico de leite, segundo o método de Sanders e Sager.

3 — 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.

6.º

Métodos de análise

Para efeito de verificação das características do leite tratado termicamente para consumo público directo, a que se refere o presente diploma, serão utilizados os métodos de preparação de amostras e de análise definidos em diploma legal ou nas correspondentes normas portuguesas ou, na sua falta, os indicados pelo Instituto de Qualidade Alimentar (IQA).

7.º

Conservação

1 — O leite pasteurizado, corrente ou de alta qualidade, deve ser conservado a temperaturas que não excedam 4°C nas instalações do seu tratamento e de 0°C a 6°C no circuito de distribuição e venda.

2 — Os locais onde se proceda à venda ao público de leite pasteurizado deverão estar equipados com câmaras ou armários frigoríficos que assegurem a manutenção de temperatura entre 0°C e 6°C, referida no número anterior.

3 — Os leites ultrapasteurizados e esterilizados devem ser conservados em local fresco e ao abrigo da luz, quando a embalagem não for opaca.

8.º

Período de duração

1 — Os períodos de duração do leite pasteurizado corrente e do leite pasteurizado de alta qualidade, nas

condições de conservação estabelecidas no n.º 7.º, n.º 1, são, respectivamente, de três e de sete dias a contar do dia seguinte, inclusive, ao da pasteurização.

2 — O período de duração do leite ultrapasteurizado, nas condições de conservação estabelecidas no n.º 7.º, n.º 3, é inferior a 90 dias a contar da data do seu tratamento.

3 — O período de duração do leite esterilizado, nas condições de conservação estabelecidas no n.º 7.º, n.º 3, é de um ano a contar da data do seu tratamento.

9.º

Acondicionamento

1 — Os leites tratados termicamente para consumo público directo só podem ser comercializados em embalagens de origem com garantia de integridade.

2 — As embalagens referidas no número anterior devem ser de material inócuo, impermeável aos líquidos e microrganismos, inerte em relação ao conteúdo, de preferência opaco, previamente aprovadas pela DGP e pelo IQA.

3 — Além das embalagens individuais referidas nos números anteriores, é permitido o abastecimento de leites pasteurizados em bilhas apropriadas, fechadas e seladas, aos consumidores colectivos, à indústria alimentar e aos estabelecimentos hoteleiros e similares.

10.º

Marcação

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

a) A denominação de venda será constituída por uma das expressões:

«Leite pasteurizado corrente», ou simplesmente «Leite pasteurizado»;
«Leite pasteurizado de alta qualidade»;
«Leite ultrapasteurizado», ou «Leite UHT»;
«Leite esterilizado».

A estas expressões seguir-se-á, conforme os casos, a expressão «Gordo», «Meio gordo» ou «Magro», tendo ainda em atenção que para o caso do leite gordo se deverá acrescentar a palavra «normalizado», quando tenha havido normalização do teor butiroso, e em todos os casos a palavra «homogeneizado», sempre que se tenha procedido à homogeneização; a indicação do teor de matéria gorda não é obrigatória;

b) A data de durabilidade mínima será constituída pelas seguintes menções:

«Consumir antes de», seguida da indicação do dia e do mês, no caso dos leites pasteurizados;
«Consumir de preferência antes de», seguida da indicação do dia e do mês, para o leite ultrapasteurizado;
«Consumir de preferência antes do fim de», seguida da indicação do mês e do ano, para o leite esterilizado.

Em todos os casos, o mês poderá exprimir-se pelas três primeiras letras ou pelos dois dígi-

tos correspondentes e o ano pelos dois algarismos finais;

- c) Para os leites pasteurizados, corrente e de alta qualidade, deverá constar na embalagem a indicação «Conservar de 0°C a 6°C» e para os leites ultrapasteurizado e esterilizado «Não necessita de frigorífico antes de abrir».

2 — Em nenhum caso poderão ser utilizados os termos «especial», «extra», «super» ou outros equivalentes para o leite pasteurizado corrente.

3 — Durante o ano seguinte à publicação deste diploma:

- a) Poderá ser utilizada a designação de «Leite especial pasteurizado» em vez de «Leite pasteurizado de alta qualidade»;
- b) Poderá dispensar-se a indicação de «normalizado» para os leites gordos;
- c) Poderão ser utilizadas frases diferentes das previstas no n.º 1, alínea c), para indicação das condições de conservação dos diferentes tipos de leite.

4 — No caso de utilização de leite de cabra, a designação do tipo de leite deverá ser feita em caracteres bem legíveis, a dimensões e espessura idênticas à denominação de venda e logo a seguir a esta, de modo que o consumidor seja perfeitamente esclarecido do tipo de leite que vai adquirir.

11.º

Sanções

As 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.

12.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 1

Características dos leites tratados termicamente e destinados ao consumo público directo

Exame prévio (NP-467):	
Aspecto	Normal e homogéneo, abstraindo da nata nas camadas superficiais nos leites não homogeneizados.
Cor	Branco-amarelada.
Aroma e sabor	<i>Sui generis</i> .
Prova pela fervura (NP-453)	O leite não coagula.

Prova de fosfatase	Leites pasteurizados — negativa, isto é, igual ou menor que 4 µg de fenol libertado por centímetro cúbico de leite, segundo o método de Sanders e Sager.
Prova de peroxidase (NP-457)	Leites pasteurizados — positiva. Leites ultrapasteurizado e esterilizado — negativa.
Contagem de microrganismos a 30°C por centímetro cúbico de leite (NP-459) — máximo ...	Leite pasteurizado corrente: No centro de tratamento: 1.ª fase — 20 000; 2.ª fase — 10 000; Na distribuição: 1.ª fase — 50 000; 2.ª fase — 30 000; Leite pasteurizado de alta qualidade: No centro de tratamento — 3000; Na distribuição — 5000.
Pesquisa de bactérias coliformes (NP-1935)	Leite pasteurizado corrente: No centro de tratamento — negativa em 1 cm³; Na distribuição — negativa em 0,1 cm³. Leite pasteurizado de alta qualidade: No centro de tratamento — negativa em 2 cm³; Na distribuição — negativa em 1 cm³.
Prova de turvação (NP-578)	Leite ultrapasteurizado — positiva. Leite esterilizado — negativa.
Provas de estufa (NP-579)	Leites ultrapasteurizado e esterilizado — negativas.
Pesquisa de <i>Escherichia coli</i> (NP-2308).	Negativa em 1 cm³.
Pesquisa de <i>Staphylococcus aureus</i> (NP-2260).	Negativa em 1 cm³.
Pesquisa de <i>Salmonella</i> (NP-1933).	Negativa em 25 cm³.
Densidade relativa — <i>d</i> (NP-473 e NP-474) — mínimo.	Leite gordo — 1,028. Leite meio gordo — 1,028. Leite magro — 1,030.
Densidade relativa do soro — <i>d</i> (NP-473 e NP-474) — mínimo.	1,026
Índice de refracção de soro a 20°C (NP-476) — mínimo.	1,341 79 (leitura 37,5)
Matéria gorda (percentagem <i>m/v</i>) (NP-468 e NP-469).	Leite gordo — 3,5 ± 0,1 (mínimo). Leite meio gordo — 1,6 ± 0,1 (mínimo). Leite magro — 0,3 (máximo).
Resíduo seco isento de matéria gorda (percentagem <i>m/v</i>) (NP-475) — mínimo.	1.ª fase — 8,2. 2.ª fase — 8,5.
Índice crioscópico — máximo	— 0,520°C

Cinza total (percentagem m/v) (NP-477) — mínimo.	0,5
Alcalinidade da cinza total em centímetros cúbicos de solução N por 100 g de leite (NP-478) — máximo.	1,7

Acidez expressa em centímetros cúbicos de solução N por decímetro cúbico de leite (NP-470) — máximo.	20
Pesquisa de inibidores	Negativa em 1 cm ³ .



DIÁRIO DA REPÚBLICA

Depósito legal n.º 8814/85

IMPrensa Nacional-Casa da Moeda, E. P.

AVISO

Por ordem superior e para constar, comunica-se que não serão aceites quaisquer originais destinados ao *Diário da República* desde que não tragam aposta a competente ordem de publicação, assinada e autenticada com selo branco.



PORTE
PAGO

1 — A renovação das assinaturas ou a aceitação de novos assinantes para qualquer das publicações oficiais deverá efectuar-se até ao final do mês de Janeiro, no que se refere às assinaturas anuais ou para as do 1.º semestre, e até 31 de Julho, para as que corresponderem ao 2.º semestre.

2 — Preço de página para venda avulso, 4\$; preço por linha de anúncio, 86\$.

3 — Para os novos assinantes do *Diário da Assembleia da República*, o período da assinatura será compreendido de Janeiro a Dezembro de cada ano. Os números publicados em Novembro e Dezembro do ano anterior que completam a legislatura serão adquiridos ao preço de capa.

4 — Os prazos de reclamação de faltas do *Diário da República* para o continente e regiões autónomas e estrangeiro são, respectivamente, de 30 e 90 dias à data da sua publicação.

PREÇO DESTE NÚMERO 32\$00