



## SUMÁRIO

### Ministérios das Finanças e da Agricultura, Pescas e Alimentação

**Portaria n.º 467/87:**

Alarga a área de recrutamento para provimento do lugar de director de serviços, correspondente à Direcção de Serviços de Administração, do quadro de pessoal do Instituto Português de Conservas e Pescado 2238

### Ministérios das Finanças e das Obras Públicas, Transportes e Comunicações

**Portaria n.º 468/87:**

Alarga a área de recrutamento para o preenchimento do lugar de chefe da Divisão de Estatística e Cadastro, da Direcção-Geral do Pessoal do Mar e Estudos Náuticos ..... 2238

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

**Portaria n.º 469/87:**

Revoga a Portaria n.º 550/86, de 25 de Setembro 2238

### Ministério da Justiça

**Portaria n.º 470/87:**

Eleva à 1.ª classe o Cartório Notarial de Albufeira e os cartórios da Secretaria Notarial de Loulé..... 2239

### Ministério da Agricultura, Pescas e Alimentação

**Portaria n.º 471/87:**

Fixa para o corrente ano no montante de 5000\$ a taxa de exame para a concessão e manutenção da carta de caçador ..... 2239

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

**Portaria n.º 472/87:**

Estabelece as características a que deve obedecer no continente o leite alimentar ..... 2239

**Portaria n.º 473/87:**

Determina as características, acondicionamento, rotulagem, condições de conservação e períodos de duração dos leites tratados termicamente e destinados ao consumo público directo no continente ..... 2241

## MINISTÉRIOS DAS FINANÇAS E DA AGRICULTURA, PESCAS E ALIMENTAÇÃO

Portaria n.º 467/87

de 4 de Junho

A Direcção de Serviços de Administração (DSA) do Instituto Português de Conservas e Pescado (IPCP), criada pela alínea c) do n.º 2 do artigo 3.º do respectivo estatuto, anexo ao Decreto-Lei n.º 266/86, de 3 de Setembro, exerce as suas atribuições nos domínios da administração financeira e patrimonial, de pessoal, expediente, arquivo, recebimento de produtos em regime de armazéns gerais industriais e emissão de desconto dos respectivos certificados de depósito.

Além disso, actuando o IPCP, nos termos do mesmo diploma legal, como organismo pagador, junto dos agentes económicos ligados ao sector das pescas, das ajudas nacionais e comunitárias provenientes da Secção de Garantia do Fundo Europeu de Orientação e Garantia Agrícola, também neste campo assume particular relevância no funcionamento do mesmo Instituto a referida DSA.

Considerando que não é viável encontrar, a curto prazo, dentro do âmbito de recrutamento legalmente estabelecido, candidatos que reúnam conhecimentos específicos nas referidas áreas;

Usando da faculdade prevista no n.º 4 do artigo 2.º do Decreto-Lei n.º 191-F/79, de 26 de Junho:

Manda o Governo da República Portuguesa, pelos Ministros das Finanças e da Agricultura, Pescas e Alimentação, o seguinte:

1.º É excepcionalmente alargada a área de recrutamento para provimento do lugar de director de serviços, correspondente à Direcção de Serviços de Administração, do Instituto Português de Conservas e Pescado, podendo aquele ser recrutado de entre chefes de divisão portadores de experiência profissional adequada, ainda que nomeados ao abrigo do artigo 52.º do estatuto anexo ao Decreto-Lei n.º 266/86, de 3 de Setembro.

2.º O despacho de nomeação para provimento do cargo referido no número anterior será acompanhado, para publicação, do currículo do nomeado.

Ministérios das Finanças e da Agricultura, Pescas e Alimentação.

Assinada em 13 de Maio de 1987.

Pelo Ministro das Finanças, *Rui Carlos Alvarez Carp*, Secretário de Estado do Orçamento. — Pelo Ministro da Agricultura, Pescas e Alimentação, *Jorge Manuel de Oliveira Godinho*, Secretário de Estado das Pescas.

## MINISTÉRIOS DAS FINANÇAS E DAS OBRAS PÚBLICAS, TRANSPORTES E COMUNICAÇÕES

SECRETARIAS DE ESTADO DO ORÇAMENTO  
E DOS TRANSPORTES E COMUNICAÇÕES

Portaria n.º 468/87

de 4 de Junho

Considerando o disposto no n.º 4 do artigo 2.º do Decreto-Lei n.º 191-F/79, de 26 de Junho;

Considerando a necessidade de preencher o lugar de chefe da Divisão de Estatística e Cadastro constante do quadro de pessoal da Direcção-Geral do Pessoal do Mar e Estudos Náuticos, anexo ao Decreto Regulamentar n.º 50/83, de 18 de Junho;

Considerando as atribuições da referida Divisão e os conhecimentos específicos que se julgam indispensáveis ao titular do cargo a prover e com os quais se têm por perfeita e adequadamente habilitados os indivíduos detentores dos cursos ministrados na Escola Náutica Infante D. Henrique e com experiência profissional no domínio da actividade da marinha mercante, designadamente nas áreas de estatística e cadastro:

Manda o Governo da República Portuguesa, pelos Secretários de Estado do Orçamento e dos Transportes e Comunicações, o seguinte:

1.º É alargada a área de recrutamento para o preenchimento do lugar de chefe da Divisão de Estatística e Cadastro, da Direcção-Geral do Pessoal do Mar e Estudos Náuticos, previsto no Decreto Regulamentar n.º 50/83, de 18 de Junho, a técnicos superiores principais do quadro da mesma Direcção-Geral habilitados com qualquer dos cursos ministrados na Escola Náutica Infante D. Henrique e com reconhecidos conhecimentos teóricos ou práticos nas áreas da estatística e cadastro do sector do pessoal do mar.

2.º O despacho de nomeação será acompanhado, para efeitos de publicação, do *curriculum* do nomeado.

Secretarias de Estado do Orçamento e dos Transportes e Comunicações.

Assinada em 18 de Maio de 1987.

O Secretário de Estado do Orçamento, *Rui Carlos Alvarez Carp*. — O Secretário de Estado dos Transportes e Comunicações, *Gonçalo Manuel Bourbon Sequeira Braga*.

## MINISTÉRIOS DO PLANO E DA ADMINISTRAÇÃO DO TERRITÓRIO E DA EDUCAÇÃO E CULTURA

Portaria n.º 469/87

de 4 de Junho

Tendo em consideração que, por interesse na salvaguarda do património natural, está em estudo a criação de uma área de paisagem protegida da costa vicentina e respectivo plano de ordenamento, abrangendo a zona do cabo de São Vicente e ponta de Sagres, e tendo em consideração o novo programa do Instituto Português do Património Cultural de valorização cultural da zona de Sagres, suscitado pelo seu significado no âmbito das celebrações dos Descobrimentos há pouco iniciadas:

Manda o Governo da República Portuguesa, pelos Ministros do Plano e da Administração do Território e da Educação e Cultura, que seja revogada a Portaria n.º 550/86, de 25 de Setembro, e mantidos os anteriores perímetros de protecção e de zonas *non aedificandi* da Torre e Muralhas de Sagres, Fortaleza de Belixe e Fortaleza do Cabo de São Vicente, classifica-

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, abstraindo 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 $1 \times 10^{-5}$ . 2.ª fase — negativa em $1 \times 10^{-4}$ . Leite de alta qualidade — negativa em $1 \times 10^{-3}$ .
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 <sup>3</sup> . 2.ª fase — negativa em 10 cm <sup>3</sup> . Leite de alta qualidade — negativa em 15 cm <sup>3</sup> .
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 <sup>3</sup> .

## 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 $1 \times 10^{-4}$ .
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 $10 \text{ cm}^3$ .
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 $30^\circ \text{C}$ por centímetro cúbico de leite (NP-459) — máximo.	5 000 000.
Pesquisa de bactérias coliformes (NP-1935).	Negativa em $1 \times 10$ .
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  $135^\circ \text{C}$  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.

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 noutra 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 obedçam 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 0º C a 6º 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 30º 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 cm <sup>3</sup> ; Na distribuição — negativa em 0,1 cm <sup>3</sup> . Leite pasteurizado de alta qualidade: No centro de tratamento — negativa em 2 cm <sup>3</sup> ; Na distribuição — negativa em 1 cm <sup>3</sup> .
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 cm <sup>3</sup> .
Pesquisa de <i>Staphylococcus aureus</i> (NP-2260).	Negativa em 1 cm <sup>3</sup> .
Pesquisa de <i>Salmonella</i> (NP-1933).	Negativa em 25 cm <sup>3</sup> .
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 refração de soro a 20º 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	— 0,520º 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 <sup>3</sup> .



## DIÁRIO DA REPÚBLICA

*Depósito legal n.º 8814/85*

**IMPRESA 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**