

Salazar — António Jorge Martins da Mota Veiga — Manuel Gomes de Araújo — Alfredo Rodrigues dos Santos Júnior — João de Matos Antunes Varela — Ulisses Cruz de Aguiar Cortês — Joaquim da Luz Cunha — Alberto Marciano Gorjão Franco Nogueira — José Albino Machado Vaz — Joaquim Moreira da Silva Cunha — Inocêncio Galvão Teles — José Gonçalo da Cunha Sottomayor Correia de Oliveira — Carlos Gomes da Silva Ribeiro — José João Gonçalves de Proença — Francisco Pereira Neto de Carvalho.

MINISTÉRIO DA ECONOMIA

SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA

Despacho

1. O Decreto-Lei n.º 47 710, de 18 de Maio do corrente ano, que se ocupa da organização da recolha do leite e do seu comércio, determina que o pagamento do leite deverá ser efectuado em função das suas características, das condições de produção da região e da época do ano em que é produzido.

2. A regionalização de preços, a atribuição de dotações especializadas de fomento e a valorização do leite segundo a sua qualidade constituem actuações fundamentais em todo o regime que vise o fomento da produção, quer em qualidade, quer em quantidade. Daí a indispensabilidade de se estruturar sistema eficiente e válido que permita, com a maior economia, garantir o pagamento diferenciado ao produtor e obter a correspondente valorização pela conveniente distribuição e venda ao consumidor ou à indústria transformadora.

E dissemos com a maior economia porque, além de ser o leite um produto muito susceptível de perder qualidade e, portanto, sujeito a desvalorização, os encargos das operações referentes à sua recolha, concentração, tratamento, distribuição e venda terão de ser incluídos nos diagramas da sua comercialização e, por isso, não podem exceder o que for estritamente necessário e possível, tendo em atenção o próprio preço do produto.

3. A qualidade do leite define-se, em primeira análise, pela sua composição físico-química; a partir dela serão as propriedades resultantes das suas características higiénicas, sanitárias e organolépticas que definem o seu valor como alimento de qualidade, como valor comerciável, variável consoante o grau dessa qualidade.

Compreende-se, deste modo, a grande interdependência existente entre a qualidade do leite e os requisitos exigidos por uma racional gestão da exploração agro-pecuária que o produz. Donde se conclui que, além de se terem de encarar os conselhos e ensinamentos de higiene e de criação animal, de capital importância para a obtenção de bom leite, importa considerar numerosos factores que se prendem com as condições regionais oferecidas à produção leiteira, a que não são alheias as suas potencialidades produtivas, a estrutura das explorações leiteiras dominantes, a rede de comunicações, os hábitos e costumes, etc.

Como consequência, a generalização de um critério para apreciação da qualidade do leite, visando o pagamento ao produtor, apresenta as dificuldades resultantes da heterogeneidade das condições de produção nas diferentes regiões do País e, também, dentro de condições equivalentes, do estágio de evolução operado em cada uma delas. Razão por que se verifica a necessidade de,

por um lado, adoptar um critério de classificação devidamente ajustado às características do produto que, em cada momento, as condições de produção regionais vão progressivamente consentindo; por outro, estabelecer um preço de garantia de acordo com essas características para que as deduções por deficiente qualidade não levem a trair as finalidades dos mesmos preços.

Por conseguinte, o grau de exigências ao nível da produção em zonas em evolução ou em início da campanha de melhoramento terá de ser sempre ajustado à melhoria da qualidade que se for verificando e por forma a atingir os valores correspondentes aos das zonas já evoluídas. No entanto, essas exigências nunca poderão baixar além de certos limites, uma vez que importa também garantir, com a maior segurança, a observância dos limites dos padrões que dependem exclusivamente de normas técnicas relacionadas com a saúde pública, que, compreensivelmente, não podem ser excedidos.

Deste facto resulta que também ao nível dos postos de concentração se torna indispensável estabelecer exigências mínimas de qualidade do leite tendo em atenção a utilização do produto, que, sendo numericamente inferiores àquelas estabelecidas nos postos de recepção, o diferencial verificado não poderá exceder o que for estritamente impossível de evitar, no decorrer das operações, desde a recepção do leite à sua venda ao público.

4. Do exposto se deduz a grande importância que passam a ter os esquemas analíticos e critérios de classificação que forem estabelecidos para as regiões em diferente estágio de evolução, a fim de, a partir da classificação individual até ao fornecimento do leite ao consumidor, se estabelecerem graduações de evolução possível da qualidade que permitam a observância das exigências legalmente fixadas para o produto final. Também só deste modo se poderá exigir uma gestão consciente e racional, técnica e económica, das organizações que realizarem a recolha e a concentração do leite, pois a elas compete o perfeito e futuro ajustamento dos princípios orientadores estabelecidos legalmente às realidades práticas das várias condições de trabalho e da produção.

Portanto, do modo como se verificar a gestão das organizações da lavoura dependerá, fundamentalmente, não só a diminuição das quebras de qualidade do leite durante o seu ciclo económico, mas também a sua melhor valorização comercial. Para que tal seja possível e controlável é necessário que os serviços de vulgarização e de classificação de leite dependentes das organizações da lavoura possuam a necessária estruturação e possam orientar-se segundo bases de actuação de garantida eficiência e economia.

A acção assistencial, de coordenação e de orientação das Direcções-Gerais dos Serviços Agrícolas e dos Serviços Pecuários junto das organizações da lavoura, deverá, portanto, de modo especial, conduzir-se no sentido de se conseguir dessas organizações uma actuação segura e independente, embora técnica e economicamente sujeita à disciplina e limitações que a natureza dos empreendimentos exija, de molde a que não se verifiquem quebras de eficiência, pondo em risco as condições de exploração agro-pecuária leiteira, as exigências do consumo e a viabilidade económica das próprias organizações, o que a todo o custo se impõe evitar.

Nestes termos, e de acordo com as disposições contidas nos artigos 2.º e 3.º do Decreto-Lei n.º 47 710, de 18 de Maio de 1967, se elaboraram as bases gerais de actuação dos serviços de vulgarização e de classificação de leite das organizações da lavoura e, bem assim, se estabele-

ceram normas de classificação devidamente ajustadas às exigências de economia e de valorização do ciclo económico do leite:

Bases gerais de actuação

I

A organização corporativa da lavoura, de acordo com a alínea b) do artigo 3.º do Decreto-Lei n.º 47 710, de 18 de Maio de 1967, deverá possuir serviços especializados de vulgarização e de classificação do leite devidamente estruturados; dispondo de instalações e apetrechamento adequado, para efeito de:

- a) Assistência a prestar aos produtores seus agraciados;
- b) Classificação, base de valorização por qualidade e da utilização a dar ao leite.

Os referidos serviços deverão exercer a sua acção em paralelo, intervindo por forma interdependente, de modo a que os de vulgarização possam corrigir, em tempo útil e no local adequado, as deficiências apontadas pelos de classificação.

II

Quando existam cooperativas agrícolas, ou suas uniões, actuando nos termos previstos no artigo 5.º do citado decreto-lei, a instalação e manutenção dos serviços de vulgarização e de classificação de leite poderão ser afectos, total ou parcialmente, às referidas associações de produtores, de acordo com exigências de ordem técnica e económica, a definir pelas Direcções-Gerais dos Serviços Agrícolas e dos Serviços Pecuários e aprovadas pelo Secretário de Estado da Agricultura.

III

A Direcção-Geral dos Serviços Pecuários, em observância do disposto no artigo 12.º do Decreto-Lei n.º 41 380, de 20 de Novembro de 1957, prestará assistência especializada aos serviços de vulgarização e de classificação de leite das organizações da lavoura e promoverá a necessária inspecção ao cumprimento das normas e dos regulamentos da actividade dos mesmos serviços, estabelecidos de acordo com os artigos 2.º e 3.º do Decreto-Lei n.º 47 710, de 18 de Maio de 1967.

IV

Os serviços de vulgarização actuarão junto dos locais de produção de leite e da rede de recolha.

A) Na actuação a desenvolver junto dos locais de produção estes serviços deverão:

- a) Promover o melhoramento da higiene da produção do leite;
- b) Zelar pelas condições higio-técnicas de funcionamento das instalações;
- c) Promover a observância de horários de mungição e de entrega do leite nos postos de recepção;
- d) Inquirir das condições de exploração, principalmente o que respeita à produtividade e alimentação do gado.

B) Na acção a desenvolver junto da rede de recolha ainda estes serviços deverão:

- a) Proceder, sempre que possível, à divulgação colectiva das práticas e medidas de higiene do equipamento e utensilagem usados no manejo e transporte do leite;
- b) Zelar pela manutenção das condições higio-técnicas das instalações e pelo cumprimento das

normas estabelecidas para lavagem e desinfecção do material e utensilagem que contacta com o leite.

C) Na vigilância das condições de recepção do leite deverão os serviços atender aos seguintes aspectos:

- a) Observância dos horários e itinerários dos veículos de transporte;
- b) Ordenamento das operações de carga e descarga, a fim de evitar demoras prejudiciais para a qualidade do leite recebido;
- c) Condições em que se processa o transporte até aos postos de concentração, incluindo-se a higiene e estado de conservação do equipamento utilizado.

V

Os serviços de classificação actuarão nos postos de recepção, na rede de recolha, nos postos de concentração e nas estações de tratamento de leite.

A) Estes serviços terão a seu cargo:

- a) Realizar a amostragem, segundo regras estabelecidas e atendendo às bases de classificação do leite;
- b) Executar o esquema analítico estabelecido;
- c) Classificar o leite de harmonia com as condições de produção e as características higiénicas e sanitárias do leite proveniente de cada estábulo;
- d) Dar instruções quanto à selecção do leite recebido dos postos de recepção e vigiar a forma como é executada nos postos de concentração a separação, por classes, do leite proveniente dos postos de recepção e de acordo com as listas de classificação;
- e) Seriar as operações do circuito do leite, providenciando para que a qualidade não seja afectada por demoras excessivas, negligências, avarias mecânicas, falta de higiene, etc.;
- f) Manter íntima colaboração e coordenação de trabalhos com os serviços de vulgarização;
- g) Enviar regularmente à Direcção-Geral dos Serviços Pecuários, e por período de classificação, os elementos de apreciação solicitados por aquele organismo.

B) A execução destas tarefas assentará no cumprimento das regras seguintes:

- a) Para efeito de colheita de amostras de leite nos postos de recepção, serão estes escalonados por forma a serem visitados com intervalos irregulares, quer de manhã, quer de tarde, dificultando a previsão da data das visitas;
- b) As provas laboratoriais a realizar nos estabelecimentos que exerçam funções de concentração e/ou tratamento devem executar-se de acordo com as normas oficialmente aprovadas ou, na sua falta, segundo protocolo estabelecido pela Direcção-Geral dos Serviços Pecuários!

VI

Caberá ao responsável pelos serviços de vulgarização e de classificação de leite superintender no cumprimento do presente regulamento e na acção de todo o pessoal que o executa.

Cabe-lhe ainda mandar proceder aos esquemas analíticos ou à colheita de elementos ou de apreciação que forem determinadas pelas Direcções-Gerais dos Serviços Pecuários ou dos Serviços Agrícolas.

VII

A Direcção-Geral dos Serviços Pecuários, dentro das suas atribuições, procederá à apreciação sanitária dos estábulos e, com a regularidade que entender por necessária, fornecerá às organizações encarregadas da recolha do leite a relação dos estábulos cuja produção só possa ser aproveitada para determinados tipos de utilização, de acordo com as instruções dadas, ou inutilizada.

VIII

Os serviços de vulgarização e classificação pertencentes às organizações encarregadas da recolha, concentração ou de tratamento de leite, estarão sujeitos à inspecção e vigilância hígio-sanitária da Direcção-Geral dos Serviços Pecuários, a qual fiscalizará o cumprimento das técnicas, normas e regras estabelecidas por lei, relativamente à higiene de produção, preparação, manipulação ou fabrico, armazenagem, acondicionamento, transporte, distribuição e venda do leite e lacticínios, punindo os contraventores com as sanções previstas na lei.

IX

Sempre que se justificar, as Direcções-Gerais dos Serviços Agrícolas e dos Serviços Pecuários promoverão a assistência indispensável à eficiência da actividade das organizações da lavoura, a qual visará especialmente:

A) A preparação técnica do pessoal empregado na exploração do gado leiteiro e nas instalações de leite e lacticínios, que deverá, sempre que possível, ser intensificada através de curso de habilitação profissional de diferentes graus;

B) A cedência de pessoal especializado ou devidamente habilitado, em condições a estabelecer por acordo com as organizações da lavoura, a fim de igualmente contribuir para a necessária intensificação da acção assistencial dos serviços oficiais;

C) A montagem, sobretudo nas regiões menos evoluídas, de toda a estrutura de serviços de vulgarização e classificação, em condições de permitir a respectiva integração progressiva, como serviços próprios, nos termos deste regulamento.

Normas para a classificação do leite

I) Da amostragem ao leite entregue por produtor

1.º Aspectos gerais:

A colheita de amostras será feita de forma a reduzir ao mínimo a possibilidade de contaminação e conspurcação do leite. O material usado (copos de colheita e agitadores) só deverá empregar-se quando devidamente esterilizado, devendo, a seguir a cada amostragem e após enxaguamento, ser mergulhado em soluto desinfectante (solução de hipoclorito de sódio na concentração de 300 partes por milhão de cloro livre, ou solução com poder equivalente) durante cinco minutos, seguido de novo enxaguamento com água javelizada, a fim de arrastar o excesso de solução desinfectante. Os frascos para recolha do leite deverão igualmente empregar-se esterilizados, só podendo ser abertos, com as devidas cautelas, no momento de utilização, rejeitando-se os que não ofereçam garantias de esterilização.

As amostras de cerca de 100 ml serão colhidas após prévia e quanto possível perfeita homogeneização — agitação manual, pelo menos com dez movimentos de agitador —, procurando-se encher os frascos até cerca de $\frac{9}{10}$ da sua capacidade.

A amostra será colhida directamente do vasilhame do produtor.

A amostra deverá representar o conjunto de produção entregue por cada produtor, contida numa ou mais vasilhas. No caso de o leite estar contido em mais do que uma vasilha, a amostra será constituída por partes alíquotas.

As amostras, devidamente identificadas, serão imediatamente acondicionadas em geleiras, por forma a garantir que a temperatura não exceda 7°C no momento de entrega nos serviços laboratoriais.

2.º Operações subsequentes da colheita de amostras nos postos de recepção e de concentração.

A cada partida de leite individual entregue nos postos de recepção, e em que haja sido efectuada a amostragem, será determinado o grau de impurezas, utilizando os lactofiltradores do tipo oficialmente adoptado, procedendo-se à classificação por comparação com a escala da lactofiltração oficial.

Quando se verifique que qualquer leite classificado numa dada categoria não satisfaz, por deficiente grau de lactofiltração ou qualquer outro motivo justificável, às exigências previstas para a categoria, deverá ser-lhe dado o destino correspondente às características por ele apresentadas, anotando-se o facto no respectivo boletim de colheita de amostras. Esse destino deixará, porém, de ser válido para as entregas seguintes, ingressando o leite na categoria que lhe é dada pela lista de classificação.

Reconhecendo-se que o leite revela características que não permitem utilizá-lo para alimentação humana ou apresenta anormalidades de carácter mais ou menos duvidoso — leite mamítico, sanguinolento, etc. —, a determinação será válida, em princípio, para as entregas até final do período de classificação. O leite nestas condições deverá ser enviado para o posto de concentração em recipientes devidamente assinalados. Com vista à orientação quanto às provas a efectuar no laboratório do posto de concentração, as guias de remessa que acompanham esse leite deverão assinalar o motivo daquela determinação.

Em cada posto de recepção terá de ser cuidada a forma como é feita a separação; ela será realizada conforme as listas de classificação. Os potes contendo o leite pertencente a cada uma das classes A, B e C serão identificados por meio de marcas bem visíveis e facilmente diferenciáveis.

Em cada partida de leite entregue nos postos de concentração será colhida uma amostra do conjunto formado dentro de cada categoria — pasteurizável, comum e desvalorizado —, tomando os cuidados necessários para a operação de colheita e registo.

II) Da classificação do leite

A classificação do leite baseia-se nos seguintes elementos:

- Estado sanitário dos efectivos produtores (tuberculose, brucelose, mamites);
- Características físico-químicas, higiénicas e bacteriológicas;
- Condições hígio-técnicas de funcionamento dos estábulos, casas de mungição e anexos, dos postos de recepção e concentração e estações de tratamento;
- Condições de transporte até aos postos de recepção, concentração e estações de tratamento.

A) Aspectos gerais:

1.º Os proprietários de mais de uma unidade produtora deverão apresentar o leite separadamente no posto de recepção, em vasilhame devidamente assinalado por forma a permitir uma fácil identificação.

2.º Quando tenha havido interrupção no fornecimento de leite, não superior a três meses, deverá, para efeito de classificação, atender-se, não só aos resultados da primeira amostra colhida após a interrupção, mas também aos das quatro amostras que a precederam. Se aquele prazo for excedido, iniciar-se-á nova classificação.

3.º No posto de recepção e para efeito de classificação do leite ao produtor proceder-se-á, pelo menos duas vezes em cada período de pagamento, de manhã e de tarde, à determinação do grau de impurezas pela lactofiltração e à colheita de amostras por unidade produtora para análise laboratorial.

4.º As mudanças de classe nos termos destas normas terão lugar nas seguintes condições:

- a) O leite baixará uma classe quando nas provas apresentar dois resultados consecutivos, ou três alternados em cinco resultados sucessivos, da classe imediatamente inferior ou um resultado das restantes classes inferiores;
- b) O leite subirá uma classe quando nas provas apresentar dois resultados consecutivos da classe imediatamente superior ou um resultado das restantes classes superiores.

5.º Quando o leite tenha sido considerado impróprio para a alimentação humana devem ser colhidas, no estábulo e por duas vezes, no período de uma quinzena, amostras destinadas a apreciar a evolução da qualidade antes de se autorizar a sua utilização no consumo.

6.º A falta de características físico-químicas legais numa amostra representativa correspondente a cada período de classificação é motivo de passagem à classe C.

7.º A distribuição das listas de classificação de leite pelos postos de recepção compete às organizações responsáveis pela recolha e concentração de leite, e a sua elaboração será sancionada pela Direcção-Geral dos Serviços Pecuários.

8.º Os encarregados dos postos de recepção procederão à separação do leite de acordo com as referidas listas. Sempre que o leite se apresente em condições higiénicas impróprias, qualquer que seja a sua classificação, deverá ser transvasado para recipientes devidamente assinalados com a designação de «leite suspeito» e deste modo enviado aos postos de concentração ou às estações de tratamento.

9.º Nos postos de recepção os técnicos inspectores da Direcção-Geral dos Serviços Pecuários procederão à inspecção do leite, realizando as provas julgadas convenientes. Logo que durante essa inspecção se verifique que algum produtor ou produtores entregam leite cujas características não correspondam à classe em que se encontram na lista afixada, esse leite terá o destino que os técnicos determinarem até nova classificação. Da ocorrência deverá sempre ser feita menção na referida lista.

10.º O leite entregue nos postos de recepção será acondicionado e transportado aos postos de concentração ou às estações de tratamento em recipientes devidamente identificados conforme a respectiva classificação. Das guias de remessa que o acompanham deverá constar:

- a) O peso ou o volume do leite entregue por cada unidade produtora e a correspondente identificação dos recipientes utilizados;
- b) O peso ou o volume do leite correspondente a cada classe de qualidade.

11.º Quando o leite à chegada aos postos de concentração ou estabelecimento de tratamento não apresente as características correspondentes à classificação registada na guia de remessa que o acompanha deverá ter o destino que for determinado perante a qualidade que apresente.

12.º A classificação e a inspecção a efectuar nos postos de concentração poderá determinar a mudança de classe de utilização do leite, em harmonia com as características específicas de cada partida individualizada.

13.º Serão rejeitadas as partidas de leite consideradas impróprias para a alimentação humana, quando apresentadas nas seguintes condições:

- a) Provirem de efectivos animais cujo estado sanitário torne o consumo do leite ou derivados perigoso para a saúde humana;
- b) Quando o seu exame organoléptico revelar características anormais que permitam considerar o produto repugnante ou suspeito de constituir risco sanitário;
- c) Quando o vasilhame em que está contido se apresentar em condições de deficiente conservação e higiene;
- d) Sempre que a prova da lactofiltração ou o exame organoléptico revelem carga excessiva de impurezas de origem fecal ou existência de corpos estranhos que impeça a utilização do leite na alimentação humana.

14.º Não havendo restrições de ordem sanitária, o leite impróprio para o consumo humano poderá ser aproveitado na alimentação de animais, depois de submetido a tratamento térmico adequado.

15.º O leite impróprio para o consumo humano poderá servir de matéria-prima das indústrias não alimentares, desde que, pela desnaturação, pela selagem dos recipientes ou por qualquer outro meio adequado, fique assegurada a impossibilidade do seu uso para fins fraudulentos.

16.º O Serviço de Inspeção e Classificação de Leite, da Direcção-Geral dos Serviços Pecuários, verificará se o leite é utilizado de harmonia com os regulamentos aplicáveis.

B) Classificação segundo os limites de exigência de características hígio-sanitárias:

1.º O leite produzido no continente e ilhas é classificado, para efeitos de valorização qualitativa no posto de recepção, nas seguintes classes:

- Classe A;
- Classe B;
- Classe C.

2.º O leite das classes A e B, no posto de concentração ou na estação de tratamento, será utilizado no consumo humano em natureza, sendo valorizado segundo os seguintes graus de qualidade, respectivamente:

- Leite pasteurizado;
- Leite comum.

3.º O leite da classe C pode ser utilizado no consumo humano, excepto em natureza.

4.º Consoante o estado de evolução da produção leiteira nas várias regiões do País, as exigências de características hígio-sanitárias das referidas classes e graus de qualidades são as constantes do quadro em anexo.

5.º Quando o leite da classe B for destinado ao abastecimento da indústria de lacticínios é condição bastante que, ao nível do posto de concentração, resista à prova do álcool.

III) Amostragem e provas a executar no posto de recepção

1.º Amostragem ao conjunto do leite entregue por cada produtor, com a periodicidade relacionada com o período de pagamento (1).

(1) As amostras são conduzidas aos laboratórios que lhes forem destinados e aí analisadas.

2.º Provas a executar:

- a) Características organolépticas;
- b) Grau de impurezas em suspensão (lactofiltrador do modelo *Prakta*);
- c) Alcool-bromotimol (leites suspeitos a identificar e separar).

IV) Amostragem a executar nos postos de concentração ou nas estações de tratamento

Serão colhidas, diariamente e por recepção, amostras ao conjunto de cada um dos lotes formados de acordo com a utilização a dar ao leite: pasteurizável, comum e desvalorizado.

V) Provas a executar nos laboratórios

1.º Obrigatoriamente, nas amostras colhidas, nos postos de recepção, ao conjunto do leite entregue por cada produtor:

- a) Tempo de redução do azul de metileno (técnica de Wilson).
- b) Teor butiroso (método de Gerber);
- c) Densidade a 15°C (termolactodensímetro);
- d) Teste californiano da mamite — T. C. M. (a aplicar gradualmente de acordo com o estado de evolução das regiões).

Sempre que se considere necessário e facultativo, serão ainda executadas as seguintes determinações:

- Exame microscópico (técnica de Breed modificada);
- Índice de coliformes (caldo de Bilis e verde-brilhante a 2 por cento);
- Número de bactérias por mililitro (método indirecto, meio de ágar-peptona e levedura);
- Número de bactérias termorresistentes por mililitro;
- Esporolados anaeróbios (técnica de Weinzirl);
- Acidez expressa em ácido láctico, usando a fenolftaleína como indicador.

2.º Obrigatoriamente, nas amostras colhidas, aos lotes de leite, para consumo e desvalorizado:

- a) Características organolépticas;
- b) Tempo de redução do azul de metileno (técnica de Wilson);
- c) Teor butiroso (método de Gerber);
- d) Densidade a 15°C (termolactodensímetro);
- e) Prova do álcool (leites da classe B destinados à industrialização).

Têm especial importância as determinações do tempo de redução do azul de metileno e do teor butiroso.

3.º Sobre as amostras de leite suspeito, quer pelo exame organoléptico nos postos de recepção e de concentração ou nas estações de tratamento, quer por suspeita quanto à genuinidade:

- a) Rezazurina de 10 minutos;
- b) Densidade 15°C (termolactodensímetro);
- c) Teor butiroso (método de Gerber);
- d) Extractos seco total e desengordurado (método indirecto) ou grau refractométrico pelo refractómetro manual.

Sempre que a normalidade incida sobre mistura de leites de espécies diferentes, adição de conservantes e de substâncias estranhas, etc., deverão ser feitas as provas adequadas, segundo indicação da Direcção-Geral dos Serviços Pecuários.

Secretaria de Estado da Agricultura, 26 de Junho de 1967. — O Secretário de Estado da Agricultura, *Domingos Rosado Vitória Pires*.

Quadro a que se refere o n.º 4.º da alínea B) da norma II) para a classificação do leite

Classes de leite cru	Características de determinação obrigatória para efeitos de classificação higiénica				Características de determinação eventual para avaliar o grau de evolução das zonas							
	Impurezas em suspensão (grau máximo)	Redução do azul de metileno (tempo mínimo em horas)		Bactérias esporuladas	Número de bactérias (método indirecto)	Exame microscópico	Pesquisa de coliformes	Descargas celulares				
		Posto de recepção	Zonas evoluídas						Zonas não evoluídas	Classes	Negativa na diluição	Grau máximo
A	3	No posto de recepção 4.30	No posto de recepção 3	No posto de recepção 4.30	No posto de recepção 3	(a) 3	5 cm ³	500	II	10 ⁻⁴	I	
B	4	No posto de recepção 3.30	No posto de recepção 2	No posto de recepção 3	No posto de recepção 2	(a) 1.30	—	1500	III	10 ⁻⁵	I	
C												

Todo o leite que não atinja os limites das classes superiores, mas que possa ser utilizado para consumo humano, excepto em natureza

(a) Nas estações de tratamento o limite de redução de azul de metileno será de menos meia hora.
(b) A aplicar gradualmente, de acordo com o estado de evolução das zonas.

Secretaria de Estado da Agricultura, 26 de Junho de 1967. — O Secretário de Estado da Agricultura, *Domingos Rosado Vitória Pires*.