

**MINISTÉRIO DO EQUIPAMENTO,
DO PLANEAMENTO
E DA ADMINISTRAÇÃO DO TERRITÓRIO**

Portaria n.º 55/96

de 22 de Fevereiro

Manda o Governo, pelo Ministro do Equipamento, do Planeamento e da Administração do Território, que, ao abrigo das disposições do artigo 4.º do Decreto-Lei n.º 360/85, de 3 de Setembro, seja lançada em circulação, cumulativamente com as que estão em vigor, uma emissão de selos comemorativa do «Centenário das Campanhas Oceanográficas do Rei D. Carlos I de Portugal e do Príncipe Alberto I do Mónaco», com as seguintes características:

Autor: José Luís Tinoco;
Dimensão: 80 mm x 30,6 mm;
Picotado: 12 x 12 1/2;
Impressor: INCM;
1.º dia de circulação: 1 de Fevereiro de 1996;
Taxas, motivos e quantidades:

95\$ — Rei D. Carlos I de Portugal — 500 000;
135\$ — Príncipe Alberto I do Mónaco — 500 000.

Ministério do Equipamento, do Planeamento e da Administração do Território.

Assinada em 24 de Janeiro de 1996.

O Ministro do Equipamento, do Planeamento e da Administração do Território, *João Cardona Gomes Cravinho*.

**MINISTÉRIOS DA ECONOMIA
E DA AGRICULTURA,
DO DESENVOLVIMENTO RURAL E DAS PESCAS**

Portaria n.º 56/96

de 22 de Fevereiro

A Portaria n.º 1068/95, de 30 de Agosto, que transpõe a Directiva n.º 94/71/CEE, de 13 de Dezembro, alterou os anexos do regulamento aprovado pela Portaria n.º 533/93, de 21 de Maio, que adopta as normas sanitárias relativas à produção de leite cru, de leite tratado termicamente e de produtos à base de leite destinados ao consumo humano e à sua colocação no mercado.

Porém, o citado diploma apresenta lapsos que urgem ser rectificadas.

Ao abrigo do disposto no artigo 1.º do Decreto-Lei n.º 205/87, de 16 de Maio, com a redacção dada pelo Decreto-Lei n.º 87/91, de 23 de Fevereiro, e no artigo 2.º do Decreto-Lei n.º 340/90, de 30 de Outubro:

Manda o Governo, pelos Ministros da Economia e da Agricultura, do Desenvolvimento Rural e das Pescas, que a subalínea *j*) da alínea *b*) do n.º 1 do anexo A, capítulo I, e os n.ºs 1 e 2 do capítulo II, parte A, do anexo C do Regulamento das Normas Sanitárias Apli-

cáveis à Produção e Colocação no Mercado de Leite Cru, de Leite Tratado Termicamente, de Leite Destinado à Transformação e de Produtos à Base de Leite, Destinados ao Consumo Humano, aprovado pela Portaria n.º 1068/95, de 30 de Agosto, passem a ter a seguinte redacção:

«ANEXO A

[...]

1 —

a)
b)

j) Que pertençam a uma exploração ovina e caprina oficialmente indemne ou indemne de brucelose (*Brucella melitensis*) na aceção dos n.ºs 4 e 5 do artigo 2.º da Directiva n.º 91/68/CEE e anexo à Portaria n.º 233/91, de 22 de Março, excepto no caso de o leite se destinar ao fabrico de queijo com uma cura de pelo menos dois meses.

ANEXO C

[...]

CAPÍTULO II

[...]

A —

1 — Critérios obrigatórios — germes patogénicos:

Tipo de germe	Produtos	Norma (ml, g) (a)
<i>Listeria monocitogenes</i> .	Queijos, excepto os de pasta dura.	Ausência em 25 g (c): <i>n</i> = 5; <i>c</i> = 0.
	Outros produtos (b)	Ausência em 1g.
<i>Salmonella</i> spp.	Todos, excepto leite em pó Leite em pó	Ausência em 1g. Ausência em 1g: <i>n</i> = 10; <i>c</i> = 0.

(a) Os parâmetros *n*, *m*, *M* e *C* são definidos do seguinte modo:

n= número de unidades que compõem a amostra;
m= valor limiar do número de bactérias; o resultado é considerado satisfatório se todas as unidades da amostra apresentarem um número de bactérias igual ou inferior a *m*;

M= valor limite do número de bactérias; se uma ou várias unidades da amostra apresentarem um número de bactérias igual ou superior a *M*, o resultado é considerado não satisfatório;

C= número de unidades da amostra cujo número de bactérias se pode situar entre *m* e *M*, sendo a amostra considerada aceitável se as outras unidades apresentarem um número de bactérias igual ou inferior a *m*.

(b) Pesquisa facultativa para leites esterilizados e conservados e para produtos à base de leite submetidos a um tratamento térmico após acondicionamento ou embalagem.

(c) 25 g a obter por meio de cinco colheitas de 5 g cada uma, retiradas da mesma amostra de produtos em pontos diferentes.

Além disso, os microrganismos patogénicos e as respectivas toxinas não devem estar presentes em quantidades susceptíveis de afectarem a saúde dos consumidores.

Caso as normas sejam ultrapassadas, os produtos devem ser excluídos do consumo humano e retirados do mercado.