

nos antecedentes n.ºs 4 e 5, bem como quanto às classes de capacidade de uso, tipos de solos e sistemas culturais utilizados, de acordo com o definido no quadro da regionalização constante do n.º 1.

12 — Os candidatos a este regime de apoio aos produtores de oleaginosas devem facultar ao INGA, ou a outras entidades por ele designadas para o efeito, o livre acesso às suas explorações agrícolas e a todos e quaisquer elementos necessários à realização de acções de controlo.

Ministério da Agricultura, 3 de Julho de 1992. — Pelo Ministro da Agricultura, *Luís António Damásio Capoulas*, Secretário de Estado dos Mercados Agrícolas e Qualidade Alimentar.

ANEXO

(a que se refere o n.º 2)

Região	Classe de capacidade de uso, tipos de solos e sistema cultural	Produtividade (quilogramas/hectare)		
		1	2	
		Girassol, colza e soja	Girassol	Colza e soja
I	Bairro	800	782	2 360
	Sequeiro	1 450		
	Regadio	2 600		
II	Sequeiro:		782	2 360
	Classe A	900		
	Classe B	700		
	Classe C	500		
	Regadio	2 400		
III	Sequeiro	810	1 510	4 600
	Regadio	2 570		

1 — Produtividades médias regionais que têm em conta as classes de capacidade de uso, os tipos de solos e os sistemas culturais, a considerar no cálculo do montante de referência nacional.

2 — Produtividades médias regionais às quais se aplicam os montantes de referência nacionais previsionais da ajuda, referidas no n.º 2 do artigo 3.º e no artigo 5.º do Regulamento (CEE) n.º 3766/91.

MINISTÉRIOS DA AGRICULTURA E DO COMÉRCIO E TURISMO

Portaria n.º 742/92

de 24 de Julho

A produção, comercialização e consumo de iogurte e de leites fermentados conheceram nestes últimos anos um forte desenvolvimento, em parte acelerado pela concorrência de produtos oriundos do exterior.

Neste contexto, torna-se necessário rever o quadro legislativo em vigor, tendo como envolvente geral o interesse do consumidor e visando em particular a flexibilidade da acção dos agentes económicos, como garantia de uma reforçada capacidade concorrencial,

pautada pela imprescindível harmonização normativa com os outros países da Comunidade Económica Europeia.

Assim:

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

Manda o Governo, pelos Ministros da Agricultura e do Comércio e Turismo, o seguinte:

1.º

Definições

a) Iogurte — o produto coagulado, obtido por fermentação láctica devido à acção exclusiva do *Lactobacillus delbrueckii* subsp. *bulgaricus* e do *Streptococcus thermophilus* sobre o leite e produtos lácteos indicados no n.º 1 do n.º 6.º e com ou sem os produtos indicados no n.º 7.º, devendo a flora específica estar viva e abundante no produto final.

b) Iogurte aromatizado — o produto coagulado obtido por fermentação láctica devido à acção exclusiva do *Lactobacillus delbrueckii* subsp. *bulgaricus* e do *Streptococcus thermophilus* sobre o leite e produtos lácteos indicados no n.º 1 do n.º 6.º, com adição de produtos indicados no n.º 2 desse número e no n.º 8.º e com ou sem os ingredientes indicados no n.º 7.º, não podendo a parte láctea ser inferior a 75% (m/m) do produto final, no qual a flora específica deve estar viva e ser abundante.

c) Leite fermentado — o produto coagulado obtido por fermentação devido à acção de microrganismos específicos sobre o leite e produtos lácteos indicados no n.º 1 do n.º 6.º e com ou sem os produtos indicados no n.º 7.º, devendo a flora estar viva e abundante no produto final.

d) Leite fermentado aromatizado — o produto coagulado obtido por fermentação devido à acção de microrganismos específicos sobre o leite e produtos lácteos indicados no n.º 1 do n.º 6.º, com adição de produtos indicados no n.º 2 desse número e no n.º 8.º e com ou sem os ingredientes indicados no n.º 7.º, não podendo a parte láctea ser inferior a 75% (m/m) do produto final, no qual a flora deve estar viva e ser abundante.

2.º

Classificação

O iogurte, o iogurte aromatizado, os leites fermentados e os leites fermentados aromatizados classificam-se em função da sua composição, do tipo e da matéria gorda.

3.º

Composição

1 — Quanto à composição, o iogurte pode ser:

- a) Iogurte natural — iogurte sem quaisquer adições além das culturas microbianas e dos ingredientes previstos no n.º 1 do n.º 6.º e na alínea a) do n.º 7.º;
- b) Iogurte açucarado — iogurte natural ao qual se adicionou sacarose, outros açúcares e ou edulcorantes.

2 — Quanto à composição, o iogurte aromatizado pode ser:

- a) Iogurte aromatizado;
- b) Iogurte aromatizado com pedaços de fruta ou simplesmente iogurte com pedaços de fruta — quando contiver pedaços de fruta.

3 — Quanto à composição, os leites fermentados podem ser:

- a) Leite fermentado natural — leite fermentado sem quaisquer adições além das culturas microbianas específicas e dos ingredientes previstos no n.º 1 do n.º 6.º e na alínea a) do n.º 7.º;
- b) Leite fermentado açucarado — leite fermentado natural ao qual se adicionou sacarose e ou outros açúcares.

4 — Quanto à composição, os leites fermentados aromatizados podem ser:

- a) Leite fermentado aromatizado;
- b) Leite fermentado aromatizado com pedaços de fruta ou simplesmente leite fermentado com pedaços de fruta — quanto contiver pedaços de fruta.

4.º

Tipo

Quanto ao tipo, o iogurte, o iogurte aromatizado, os leites fermentados e os leites fermentados aromatizados podem ser:

- a) Sólido — coagulado nas embalagens individuais de venda a retalho;
- b) Batido — previamente coagulado e embalado posteriormente;
- c) Líquido — liquefeito depois de coagulado e embalado posteriormente.

5.º

Matéria gorda

Quanto à matéria gorda, o iogurte, o iogurte aromatizado, os leites fermentados e os leites fermentados aromatizados podem ser:

- a) Gordo — teor mínimo de matéria gorda, na parte láctea de 3,5% (m/m);
- b) Meio gordo — teor mínimo de matéria gorda, na parte láctea de 1,5% (m/m) e máximo de 1,8% (m/m);
- c) Magro — teor máximo de matéria gorda de 0,3% (m/m).

6.º

Ingredientes

1 — As matérias-primas utilizadas como ingredientes no fabrico de iogurte, iogurte aromatizado, leites fermentados e leites fermentados aromatizados são as seguintes:

- a) Leite pasteurizado ou leite pasteurizado concentrado;

- b) Leite pasteurizado parcialmente desnatado ou leite pasteurizado parcialmente desnatado concentrado;
- c) Leite pasteurizado desnatado ou leite pasteurizado desnatado concentrado;
- d) Nata pasteurizada;
- e) Mistura de duas ou mais das matérias-primas referidas nas alíneas anteriores.

2 — Nos iogurtes aromatizados e nos leites fermentados aromatizados, para além das matérias-primas indicadas no número anterior, podem também ser utilizados os seguintes géneros alimentícios aromáticos:

- a) Fruta e vegetais (frescos, congelados, em pó, conservados e em compota);
- b) Derivados de fruta e vegetais (sumos, sumos concentrados, polpas, polmes e xaropes);
- c) Sementes ou parte de sementes comestíveis;
- d) Mel;
- e) Café;
- f) Cacau;
- g) Chocolate;
- h) Especiarias.

7.º

Ingredientes facultativos

Sem prejuízo do disposto no número anterior, no fabrico do iogurte, do iogurte aromatizado, dos leites fermentados e dos leites fermentados aromatizados podem ainda ser utilizados os seguintes ingredientes:

- a) Leite em pó, leite em pó parcial ou totalmente desnatado, leite não fermentado, soro concentrado, soro em pó, proteínas de soro, proteínas concentradas de soro e proteínas hidrossolúveis de leite;
- b) Açúcares (só no iogurte açucarado, no iogurte aromatizado, nos leites fermentados açucarados e nos leites fermentados aromatizados);
- c) Edulcorantes (só no iogurte açucarado, no iogurte aromatizado, nos leites fermentados açucarados e nos leites fermentados aromatizados).

8.º

Aditivos alimentares

É aplicável a legislação em vigor sobre esta matéria.

9.º

Características

Os iogurtes, os iogurtes aromatizados, os leites fermentados e os leites fermentados aromatizados devem ter as características e limites indicados no quadro anexo ao presente diploma.

10.º

Método de análise

Para efeitos de verificação das características do iogurte, do iogurte aromatizado, dos leites fermentados e dos leites fermentados aromatizados a que se refere

o presente diploma, serão utilizados os métodos de colheita, de preparação da amostra e de análise definidos em diploma legal ou nas correspondentes normas portuguesas ou, na sua falta, os indicados pelo Instituto de Qualidade Alimentar.

11.º

Acondicionamento

1 — Os iogurtes, os iogurtes aromatizados, os leites fermentados e os leites fermentados aromatizados só podem ser comercializados em embalagem de origem com garantia de integridade.

2 — As embalagens referidas no número anterior devem obedecer ao disposto na legislação em vigor.

12.º

Rotulagem

A rotulagem, a apresentação e a publicidade dos produtos abrangidos pelo presente diploma regem-se pelo disposto na lei geral em vigor sobre a matéria, com as seguintes especificidades:

a) A denominação de venda «Iogurte», «Iogurte aromatizado», «Leite fermentado» ou «Leite fermentado aromatizado», acrescida das menções relativas à classificação quanto à composição, ao tipo e à matéria gorda, tendo em conta o seguinte:

- I) No caso do «Iogurte com pedaços da fruta» ou «Leite fermentado com pedaços de fruta», quando esta for de uma só espécie, a palavra «fruta» deve ser substituída pela designação da fruta incorporada;
- II) Quando se fizer referência a «fruta», esta deve estar presente em quantidade que influencie o aroma e o sabor;
- III) No iogurte aromatizado e no leite fermentado aromatizado, adicionados de géneros alimentícios, deverá ser feita referência ao respectivo ingrediente;
- IV) No iogurte aromatizado e no leite fermentado aromatizado, adicionados de aditivos aromatizados, deverá ser feita referência ao respectivo aroma;
- V) Quando se trate de iogurte sólido, leite fermentado sólido, iogurte aromatizado sólido ou leite fermentado aromatizado sólido, dispensa-se a designação quanto ao tipo;
- VI) Quando se trate de iogurte gordo, de iogurte aromatizado gordo, de leite fermentado gordo e de leite fermentado aromatizado gordo, dispensa-se a designação quanto à matéria gorda;
- VII) O iogurte natural sólido e gordo e o leite fermentado natural sólido e gordo poderão ser designados comercialmente por «Iogurte natural» e «Leite fermentado natural», respectivamente;

VIII) Quando se usar no fabrico do iogurte, do iogurte aromatizado, do leite fermentado ou do leite fermentado aromatizado outro leite que não seja o de vaca (mesmo que só em parte), deve indicar-se o nome da fêmea ou fêmeas das quais proveio o leite imediatamente a seguir à denominação de venda;

- b) A lista dos ingredientes, por ordem decrescente da proporção ponderal no momento da sua incorporação, precedida da palavra «ingredientes», sendo obrigatório declarar o teor de todos os ingredientes que sejam conservados quimicamente, bem como dos microrganismos específicos presentes;
- c) A data limite do consumo indicada pela expressão «consumir até ...», com a indicação do dia e do mês, não podendo o prazo de validade ultrapassar 24 dias;
- d) A quantidade líquida, expressa em gramas, se o iogurte, o iogurte aromatizado, o leite fermentado e o leite fermentado aromatizado forem sólidos ou batidos, e em centilitros, se forem líquidos;
- e) A indicação de que o iogurte, o iogurte aromatizado, o leite fermentado e o leite fermentado aromatizado têm de ser conservados entre 0°C e 6°C.

13.º

Conservação

1 — Os iogurtes e os leites fermentados, aromatizados ou não, devem ser conservados à temperatura ambiental de 0°C a 6°C, devendo durante o transporte observar-se uma temperatura máxima, no produto, de 8°C ou 10°C, conforme se trate de transporte de longo curso ou de transporte a nível de distribuição, respectivamente.

2 — Para efeitos do presente diploma, considera-se transporte de longo curso o transporte entre a fábrica e um único local de descarga e transporte a nível de distribuição o realizado entre a fábrica ou entreposto e mais de um local de descarga.

14.º

Restrições

1 — Após a fermentação, não é autorizado qualquer tipo de tratamento térmico por aquecimento aos produtos referidos no n.º 1.º

2 — Não é permitida a utilização da palavra «iogurte» na denominação de qualquer produto, ainda que citado como ingrediente, desde que o produto presente sob aquela designação não obedeça estritamente ao disposto nesta portaria.

15.º

Situações excepcionais

Em situações excepcionais de falta das matérias-primas indicadas no n.º 1 do n.º 6.º, estas poderão ser substituídas por leite recombinado ou reconstituído.

16.º

Salvaguarda de situações

1 — É permitida a comercialização de iogurtes e leites fermentados legalmente produzidos e comercializados num Estado membro da Comunidade com especificações técnicas diferentes das previstas no presente diploma, desde que assegurem um nível de protecção das exigências essenciais relativas à saúde equivalentes e apresentem flora específica viva e abundante no produto final.

2 — Os resultados dos ensaios realizados num outro Estado membro aos produtos referidos no número anterior são reconhecidos na medida em que tais resultados sejam postos à disposição das autoridades portuguesas e permitam demonstrar que o produto em causa responde de forma conveniente e satisfatória ao objectivo prosseguido no presente diploma.

17.º

Disposição transitória

Até 31 de Dezembro de 1992, poderão continuar a ser comercializados iogurtes com a denominação de meio gordo que apresentem um teor de matéria gorda inferior a 3% (m/m) e superior a 0,5% (m/m).

Ministérios da Agricultura e do Comércio e Turismo.

Assinada em 30 de Junho de 1992.

Pelo Ministro da Agricultura, *Luis António Damásio Capoulas*, Secretário de Estado dos Mercados Agrícolas e Qualidade Alimentar. — Pelo Ministro do Comércio e Turismo, *António José Fernandes de Sousa*, Secretário de Estado Adjunto e do Comércio Externo.

Anexo a que se refere o n.º 9.º

Vitalidade da flora específica (segundo a NP-698)		Germes da flora específica com vitalidade própria
Teor de flora específica em 1 cm ³ — mínimo	Iogurte	5 × 10 ⁷
	Leite fermentado	10 ⁷
	Leite fermentado exclusivamente com <i>Bifidus</i>	10 ⁶
	Leite fermentado por fermentação mista (ácido-láctica e alcoólica).	10 ⁷ de bactérias específicas 10 ⁴ de leveduras específicas
Coliformes em 1 cm ³ (segundo a NP-699)		Negativo
Bolors em 1 cm ³ (segundo a NP-700) — máximo		10 20 (nos aromatizados)
Leveduras em 1 cm ³ (segundo a NP-700) — máximo (1)		100 200 (nos aromatizados)
Acidez, expressa em centímetros cúbicos da solução normal, por 100 g (segundo a NP-701) — mínimo.	Iogurte	7
	Leite fermentado	6
Matéria gorda (segundo a NP-702)		De acordo com o n.º 5.º desta portaria
Resíduo seco isento de matéria gorda (segundo a NP-703) — mínimo		8,5% (m/m)

(1) Nos leites fermentados por fermentação mista (ácido-láctica e alcoólica) estes teores são superiores mas só no que respeita a leveduras específicas.

MINISTÉRIOS DA AGRICULTURA, DO COMÉRCIO E TURISMO E DO AMBIENTE E RECURSOS NATURAIS.

Portaria n.º 743/92

de 24 de Julho

Considerando as Directivas n.º 71/118/CEE do Conselho, de 15 de Fevereiro de 1971, e suas actualizações e n.º 80/879/CEE da Comissão, de 3 de Setembro de

1980, relativas à disciplina aplicável em matéria de sanidade nas trocas de carnes frescas de aves, incluindo a marca de salubridade das grandes embalagens de carnes frescas de aves;

Considerando o Decreto-Lei n.º 222/90, de 7 de Julho, que estabelece as normas sanitárias em matéria de trocas de carnes frescas de aves e de funcionamento do respectivo mercado nacional;

Manda o Governo, pelos Ministros da Agricultura, do Comércio e Turismo e do Ambiente e Recursos Naturais, após audição dos órgãos de governo próprio das