

Portaria n.º 1068/95
de 30 de Agosto

Considerando o regulamento aprovado pela Portaria n.º 533/93, de 21 de Maio, que transpõe para a ordem jurídica interna a Directiva n.º 92/46/CEE, do

Conselho, de 16 de Junho, 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;

Considerando a Directiva n.º 94/71, do Conselho, de 13 de Dezembro, que altera a referida Directiva n.º 92/46/CEE;

Considerando a necessidade de harmonização da legislação nacional com a dos restantes Estados membros:

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 Agricultura e do Comércio e Turismo que os pontos adiante referidos dos anexos A, B e C do Regulamento das Normas Sanitárias Aplicáveis à Produção e Colocação no Mercado de Leite Cru, de Leite de Consumo Tratado Termicamente, de Leite Destinado à Transformação e de Produtos à Base de Leite, Destinados ao Consumo Humano, aprovado pela Portaria n.º 533/93, de 21 de Maio, passem a ter a seguinte redacção:

ANEXO A

[...]

CAPÍTULO I

[...]

1 -

a)

b)

iii)

i) Que pertençam a uma exploração ovina e caprina oficialmente indemne ou indemne de brucelose (*Brucella melitensis*) na acepção dos n.os 4 e 5 do artigo 2.º da Directiva n.º 91/68/CE, excepto no caso de o leite se destinar ao fabrico de queijo com uma cura de pelo menos duas semanas.

ii)

iii) O leite e os produtos à base de leite não devem ser provenientes de uma zona de vigilância delimitada nos termos da Portaria n.º 124/92, de 6 de Novembro, excepto se o leite tiver sido submetido a uma pasteurização inicial (71,7°C durante quinze segundos) sob o controlo da autoridade competente, seguida de:

a) Um segundo tratamento térmico que provoque uma reacção negativa ao teste da peroxidase; ou

b) De um processo de secagem que inclua um aquecimento com um efeito equivalente ao tratamento térmico previsto na alínea a); ou

c) De um segundo tratamento no qual o pH é diminuído e mantido pelo menos uma hora a um nível inferior a 6.

2 -

3 -

4 -

CAPÍTULO III

[...]

A -

1 -

2 - Imediatamente após a ordenha, o leite deve ser colocado num local limpo e concebido de forma a evitar quaisquer efeitos nocivos para a sua qualidade. Se o leite não for recolhido nas duas horas seguintes à ordenha, deve ser arrefecido a uma temperatura igual ou inferior a 8°C, no caso de recolha diária, ou a 6°C, se a recolha não for diária. Durante o transporte para os estabelecimentos de

tratamento e ou de transformação, a temperatura do leite arrefecido não deve ser superior a 10°C, excepto se tiver sido recolhido leite nas duas horas seguintes ao final da ordenha.

Por razões tecnológicas ligadas ao fabrico de certos produtos à base de leite, a autoridade competente pode conceder derrogações às temperaturas referidas no parágrafo anterior desde que o produto final satisfaça as normas enunciadas no capítulo II do anexo C.

B -.....

C -.....

D -.....

CAPÍTULO IV

Normas a respeitar aquando da recolha na exploração de produção para a admissão do leite cru no estabelecimento de tratamento ou de transformação.

Para cumprimento destas normas, a análise do leite cru será efectuada separadamente numa amostragem representativa da recolha de cada exploração de produção.

A -

1 -

a)

b) Média geométrica, verificada durante um período de três meses, com pelo menos uma colheita mensal; sempre que o nível da produção seja muito variável, consoante a estação, pode vir a ser autorizada, de acordo com o procedimento comunitário previsto, a aplicação de outro método de cálculo dos resultados durante o período em que a lactação for fraca.

2 -

a)

b) Média geométrica, verificada durante um período de três meses, com pelo menos uma colheita mensal; sempre que o nível da produção seja muito variável, consoante a estação, pode vir a ser autorizada, de acordo com o procedimento comunitário previsto, a aplicação de outro método de cálculo dos resultados durante o período em que a lactação for fraca.

3 -

B -

1 -

2 -

C - O leite cru de cabra, de ovelha e de búfala deve satisfazer as seguintes normas:

1 - Caso se destine à elaboração de leite de consumo tratado termicamente ou ao fabrico de produtos à base de leite tratado pelo calor:

(ver documento original)

2 - Caso se destine à elaboração de produtos à base de leite cru segundo um processo que não inclua qualquer tratamento pelo calor:

(ver documento original)

D -

E -

F -

ANEXO B

[...]

CAPÍTULO I

[...]

1)

2)

3) Nos compartimentos de armazenagem das matérias-primas e dos produtos referidos na presente portaria, aplicam-se as mesmas condições que as referidas nas alíneas a) a f) do n.º 2), excepto:

Nas câmaras frigoríficas, nas quais é suficiente um pavimento fácil de lavar e de desinfectar e que permita um fácil escoamento da água;

Nas câmaras de congelação ou de ultracongelação, nas quais é suficiente um pavimento de material impermeável e imputrescível, fácil de limpar.

Nesses casos, as instalações devem dispor de potência frigorífica suficiente para assegurar a manutenção das matérias-primas e dos produtos nas condições térmicas previstas no presente Regulamento.

A capacidade das câmaras de armazenagem deve ser suficiente para assegurar a armazenagem das matérias-primas utilizadas e dos produtos laborados;

4)

5)

6)

7)

8)

9)

10)

11)

12)

13)

14)

15)

CAPÍTULO II

[...]

A -

1 -

2 -

3 - Os locais de trabalho, os utensílios e o material só devem ser utilizados para a elaboração de produtos para os quais tenha sido concedida a aprovação, podendo ser utilizados para a elaboração, simultânea ou não, de outros géneros alimentícios próprios para consumo humano, ou de outros produtos à base de leite de qualidade alimentar, mas destinados a uma utilização diferente da do consumo humano, mediante autorização da autoridade competente e desde que essas operações não provoquem a contaminação dos produtos para as quais a aprovação foi concedida.

4 -

5 -

B -

1 -

2 -

CAPÍTULO III

Condições de aprovação dos centros de recolha

a)

b)

CAPÍTULO V

[...]

Para além das condições gerais previstas no capítulo I, os estabelecimentos de tratamento e os estabelecimentos de transformação devem dispor pelo menos, de:

a) Desde que essas operações se efectuem no estabelecimento, uma instalação que permita efectuar mecanicamente o enchimento e o fecho automático adequados dos recipientes utilizados para o acondicionamento do leite de consumo tratado termicamente e dos produtos à base de leite que se apresentem sob forma líquida após o enchimento, não se aplicando esta exigência aos bidões, às cisternas e aos acondicionamentos de mais de 4 l.

No entanto, o IPPAA pode, em caso de produção limitada de leite para consumo, autorizar métodos alternativos que utilizem meios de enchimento e fecho não automáticos, desde que esses métodos ofereçam garantias de higiene equivalente;

b) Equipamento para o arrefecimento e armazenagem frigorífica do leite tratado termicamente, dos produtos líquidos à base de leite e, nos casos previstos nos capítulos III e IV, do leite cru. As instalações de armazenagem devem estar equipadas com aparelhos de medição da temperatura correctamente calibrados;

c)

d)

e)

f):

i) Para os estabelecimentos de tratamento, um equipamento para o tratamento térmico do leite, aprovado ou autorizado pela autoridade competente, que disponha de:

- Um regulador de temperatura automático;
- Um termómetro registador;
- Um sistema de segurança adequado que impeça um aquecimento insuficiente;
- Um sistema de segurança adequado que impeça a mistura do leite tratado termicamente com leite insuficientemente aquecido;
- Um registador automático do sistema de segurança referido no travessão anterior ou um processo de controlo da eficácia do referido sistema.

No entanto, a autoridade competente pode autorizar, no âmbito da aprovação dos estabelecimentos, equipamentos diferentes que permitam assegurar a obtenção de resultados equivalentes com as mesmas garantias sanitárias;

ii) Para os estabelecimentos de transformação, desde que as operações em questão sejam efectuadas no estabelecimento, um equipamento e um método de aquecimento, termização ou tratamento térmico que satisfaça as exigências previstas em termos de higiene;

g)

h)

CAPÍTULO VI

[...]

1 -

2 -

3 - O material, recipientes e instalações que estiverem em contacto com leite ou produtos à base de leite ou com outras matérias-primas perecíveis durante a produção devem ser limpos e desinfectados com periodicidade e mediante processos que satisfaçam os princípios referidos no artigo 14.º

4 - As salas de tratamento devem ser limpas com uma periodicidade e mediante processos que satisfaçam os princípios previstos no artigo 14.º

5 -

ANEXO C

CAPÍTULO I

[...]

A -

1 -

2 - Se não for tratado nas quatro horas que se seguem à entrada no estabelecimento de tratamento, o leite deve ser arrefecido e mantido a uma temperatura igual ou inferior a + 6°C até ser tratado termicamente.

Se não for tratado nas trinta e seis horas que se seguem à sua admissão, o leite deve ser submetido a um controlo complementar antes do tratamento térmico. Se se verificar, por método directo ou indirecto, que o teor de germes a 30°C ultrapassa os 300 000 por mililitro, o leite em causa não deve ser utilizado na produção de leite de consumo tratado termicamente.

3 -

a) Teor microbiano:

O leite cru, se não for tratado nas trinta e seis horas seguintes à sua recepção, não ultrapassa imediatamente antes do tratamento térmico um teor de germes a 30°C de 300 000 por mililitro, no caso de leite de vaca;

O leite que já tenha sido submetido a pasteurização, imediatamente antes do segundo tratamento térmico, apresenta um teor de germes a 30°C igual ou inferior a 10 000 por mililitro;

b)

4 - a)

b)

c)

d) O leite pasteurizado que tenha sido objecto de «pasteurização alta», o leite UHT e o leite esterilizado podem ser produzidos a partir do leite cru que tenha sido submetido noutro estabelecimento a uma termização ou a um primeiro tratamento térmico.

Nesse caso, o binómio «tempo-temperatura» deve ser inferior ou igual ao utilizado para a pasteurização e o leite deve apresentar uma reacção positiva ao teste da peroxidase antes do segundo tratamento.

O recurso a esta prática deve ser levado ao conhecimento das autoridades competentes, e o primeiro tratamento deve ser mencionado no documento previsto na alínea h) do n.º 1 do artigo 5.º deste Regulamento.

O leite pasteurizado pode ser produzido nas mesmas condições a partir de leite cru que só tenha sido submetido a uma termização inicial.

e)

f)

5 -

a)

b)

B -

1 - O concessionário ou o gestor do estabelecimento de transformação deverá tomar todas as medidas necessárias para se certificar de que o leite cru é tratado por aquecimento ou utilizado, no caso de produtos com leite cru:

a) Logo que possível após a sua entrada, se o leite não for refrigerado;

b) Nas trinta e seis horas seguintes à sua entrada, se o leite for conservado a uma temperatura que não ultrapasse os 6°C;

c) Nas quarenta e oito horas seguintes à sua entrada, se o leite for conservado a uma temperatura igual ou inferior a 4°C;

d) Nas setenta e duas horas para o leite de búfala, de ovelha e de cabra.

No entanto, por razões tecnológicas relativas ao fabrico de certos produtos à base de leite, o IPPAA pode autorizar que se excedam os prazos e temperaturas referidos nas alíneas anteriores e informará a comissão quanto a essa derrogação, bem como das razões tecnológicas que as justificaram.

2 -

3 -

a)

i) Ser obtido a partir de leite cru que, caso não seja tratado nas trinta e seis horas seguintes à sua entrada no estabelecimento, tenha, antes da termização, uma concentração de germes a 30°C que não ultrapasse 300 000 germes por mililitro, no caso de leite de vaca;

ii)

iii)

b)

c)

CAPÍTULO II

[...]

A -

1 - Critérios obrigatórios - germes patogénicos:

(ver documento original)

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.

Os programas de amostragem serão estabelecidos em função da natureza dos produtos e da análise de riscos.

2 - Critérios analíticos - germes testemunhas de falta de higiene:

(ver documento original)

Caso estas normas sejam ultrapassadas, deve ser efectuada uma revisão dos métodos de controlo dos pontos críticos aplicados no estabelecimento de transformação. A autoridade competente deve ser informada dos processos de rectificação introduzidos no sistema de controlo da produção.

Além disso, no que diz respeito aos queijos com leite cru e com leite termizado e aos queijos de pasta mole, qualquer superação da norma M deverá conduzir a uma pesquisa da eventual presença de estirpes de *Staphylococcus aureus* enterotoxinogénicas ou de *Escherichia coli* presumivelmente

patogénicas e além disso, se necessário, de toxinas estafilocócicas nesses produtos, segundo métodos a fixar de acordo com o procedimento comunitário previsto. A identificação das estirpes atrás referidas e ou a presença de enterotoxinas estafilocócicas implicará a retirada do mercado de todos os lotes incriminados. Nesse caso, a autoridade competente será informada dos resultados obtidos actuando em conformidade com o n.º 2, alínea e), do artigo 14.º do presente Regulamento, bem como das acções realizadas para a retirada dos lotes incriminados e dos processos de correcção postos em prática no sistema de vigilância da produção.

3 -

4 - Além disso, os produtos à base de leite que se apresentam sob forma líquida ou gelificada que tenham sido submetidos a um tratamento UHT ou a esterilização e que se destinem a ser conservados à temperatura ambiente devem, após incubação a 30°C durante 15 dias, satisfazer as seguintes normas: Teor de germes a 30°C (teor 0,1ml): - 10;

Controlo organoléptico: normal.

B -

1 -

2 -

3 -

4 -

CAPÍTULO III

[...]

1 -

2 -

3 - As operações de engarrafamento, de enchimento de leite tratado termicamente e dos produtos à base de leite sob a forma líquida, bem como de fecho dos recipientes e dos acondicionamentos, devem ser efectuadas automaticamente.

No entanto, em caso de produção limitada, a autoridade competente pode autorizar um fecho não automático se as garantias em matéria de higiene forem equivalentes.

4 - Os recipientes do acondicionamento e as embalagens não podem voltar a ser utilizados, a menos que se trate de embalagens recuperáveis para reutilização após limpeza e desinfecção eficazes.

O fecho deve ser efectuado no estabelecimento onde se verificou o último tratamento térmico do leite de consumo e ou dos produtos à base de leite que se apresentem sob forma líquida, imediatamente após o enchimento, por meio de dispositivos de fecho que assegurem a protecção do leite contra efeitos externos nocivos para as características do leite. O sistema de fecho deve ser concebido por forma que, após a abertura, a prova da abertura continue manifesta e facilmente controlável.

5 - Para efeitos de controlo, o concessionário ou gestor do estabelecimento deve fazer constar, de forma visível e legível, sobre o acondicionamento do leite tratado termicamente e dos produtos à base de leite que se apresentem sob forma líquida, para além das menções previstas no capítulo IV:

A natureza do tratamento térmico a que o leite foi submetido;

Quaisquer menções claramente expressas ou em código que permitam identificar a data do último tratamento térmico;

Para o leite pasteurizado, a temperatura a que o produto deve ser armazenado.

6 -

CAPÍTULO IV

[...]

A -

1 -

2 - Todavia, no caso de pequenos produtos acondicionados individualmente e em seguida embalados em conjunto ou no caso de estas pequenas porções acondicionadas individualmente serem vendidas ao consumidor final, basta que a marca de salubridade seja aposta na embalagem de conjunto.

3 - a) A marca de salubridade deve incluir as seguintes indicações, circundadas por uma cinta oval:

i) Quer:

Na parte superior, o nome ou as iniciais do país expedidor em letras maiúsculas, ou seja, para a Comunidade, as letras B-DK-D-EL-E-F-IRL-I-L-NL-P-UK;

No centro, uma referência ao local em que está indicado o número de controlo veterinário do estabelecimento;

Na parte inferior, uma das seguintes siglas: CEE-EOF-EWG-EOK-EEC-EEG;

ii) Quer:

Na parte superior, o nome do país expedidor, em maiúsculas;

No centro, o número de controlo veterinário do estabelecimento;

Na parte inferior, uma das siglas CEE-EOF-EWG-EOK-EEC-EEG;

iii) No caso de garrafas, embalagens e recipientes referidos nas alíneas b) e c) do n.º 8 do artigo 4.º do Decreto-Lei n.º 170/92, de 8 de Agosto, a marca de salubridade pode comportar apenas as iniciais do país expedidor e o número de aprovação do estabelecimento.

b) A marca de salubridade pode ser aposta, por meio de carimbo a tinta ou fogo, no produto, no acondicionamento ou na embalagem.

No que respeita aos produtos contidos em recipientes hermeticamente fechados, a estampilha deve ser aposta de modo indelével na tampa ou na lata.

c)

4 - Para ter em conta o escoamento das embalagens e acondicionamentos existentes, a aposição da marca de salubridade nas embalagens e acondicionamentos é obrigatória apenas a partir de 1 de Janeiro de 1996. Todavia, as indicações constantes da marca de salubridade devem figurar no documento comercial de acompanhamento previsto na alínea b) do n.º 1 do artigo 5.º e no n.º 1, alínea j), do artigo 7.º deste Regulamento.

B -

CAPÍTULO V

[...]

1 -

2 -

3 -

4 -

5 -

6 -

7 - Durante o transporte em cisternas ou acondicionamento em pequenos recipientes ou bilhas, a temperatura do leite pasteurizado não deve ser superior a + 6°C, podendo a autoridade competente conceder uma derrogação a esta exigência no caso de entregas ao domicílio e autorizar uma tolerância de + 2°C durante as entregas ao comércio retalhista.

Ministérios da Agricultura e do Comércio e Turismo.

Assinada em 11 de Agosto de 1995.

Pelo Ministro da Agricultura, Álvaro dos Santos Amaro, Secretário de Estado da Agricultura. - Pelo Ministro do Comércio e Turismo, Luís Maria Viana Palha da Silva, Secretário de Estado do Comércio.