

Portaria n.º 346/91
de 19 de Abril

Desde a publicação do Decreto-Lei n.º 441/86, de 31 de Dezembro, tem-se procurado actualizar a legislação respeitante ao sector do leite e dos lacticínios de acordo com as exigências quantitativas e qualitativas praticadas na Comunidade Económica Europeia e com os avanços técnicos e tecnológicos registados naquele sector.

Um dos mecanismos que mais incentiva a obtenção permanente de leite com adequado nível de qualidade consiste em instituir um sistema de classificação de leite que sirva de base de pagamento do leite ao produtor, tal qual como previsto na Portaria n.º 78/90, de 1 de Fevereiro.

Mas, para limitar o aparecimento de situações de injustiça que poderão conduzir ao desânimo ou à indisciplina, é indispensável que aquele sistema tenha em conta as condições de produção e seja praticado por todas as entidades que procedem à recolha do leite.

Por outro lado, há que coadunar alguns preceitos daquela portaria com as imposições da regulamentação comunitária e com a filosofia da livre formação dos preços ao nível dos respectivos agentes económicos.

Assim, ao abrigo do disposto no artigo 3.º do Decreto-Lei n.º 441/86, de 31 de Dezembro:

Manda o Governo, pelo Ministro da Agricultura, Pescas e Alimentação, o seguinte:

1.º O sistema de classificação do leite para efeitos de pagamento ao produtor previsto na presente portaria baseia-se na apreciação da sua qualidade hígio-sanitária e respectiva composição.

2.º A classificação e pagamento do leite ao produtor é de responsabilidade da entidade que procede à respectiva recolha.

3.º A classificação do leite efectua-se através da amostragem feita nos seguintes pontos do seu circuito:

Tanques de refrigeração das salas de leite dos estábulos individuais ou das salas colectivas de ordenha mecânica, desde que devidamente licenciados;

Vasilhame de entrega do produtor nos postos de recepção, quer estes estejam equipados ou não com tanques de refrigeração, considerando-se, para o efeito e no último caso, duas entregas e recolhas diárias.

4.º - 1 - No local de recolha de amostras, o leite deve ser apreciado quanto ao aspecto, impurezas, cheiro e outras provas que se considerem oportunas.

2 - Sempre que, após as análises sumárias, o leite seja considerado purulento, sanguinolento, excessivamente conspurcado, com mau cheiro e aspecto repugnante, deve ser de imediato inutilizado com aditivo corante não sujeito a redução.

3 - Se, após a análise sumária, o leite for considerado suspeito, será separado até final da recolha e colhida uma amostra para ulterior e eventual confirmação.

4 - Ao nível dos postos de recepção, a amostragem será feita individualmente a partir do vasilhame do produtor, sobre a totalidade do leite entregue, antes da sua medição.

5 - Ao nível das salas colectivas de ordenha mecânica, a classificação deve incidir sobre o conjunto do leite proveniente do efectivo que as utiliza, equiparando-as, para efeito, a um produtor individual.

5.º O número mínimo de amostras em que se deve basear a classificação será de três, mensalmente, para os produtores individuais que entreguem leite refrigerado, incluindo as salas colectivas de ordenha mecânica, e de quatro, durante o mesmo período, para os produtores com entrega de leite não refrigerado nos postos de recepção, procurando representar estas duas entregas de manhã e duas de tarde.

6.º - 1 - O pagamento do leite ao produtor no que respeita à sua composição será efectuado com base nos valores definidos, por cada entidade que procede à compra do leite, em relação a cada décimo de matéria gorda, proteica ou resíduo seco isento de gordura.

2 - O pagamento do leite no que se refere à classificação hígio-sanitária será efectuado tendo como base os valores das determinações que constam dos números 11.º, 12.º, 21.º e 22.º do presente diploma.

7.º O pagamento do leite, quer se efectue quinzenal quer mensalmente, basear-se-á sempre nos resultados das determinações efectuadas durante o período a que o pagamento respeita.

8.º Sempre que, pelas determinações que constam dos n.os 11.º e 21.º, o leite apresente uma qualidade inferior à do leite padrão, os resultados deverão de imediato ser comunicados ao produtor.

9.º - 1 - Desde que o leite entregue por um produtor tenha obtido, em dois meses seguidos, em todas as determinações que compõem o pagamento do leite, padrões de qualidade mais elevada do que os valores do leite padrão, podem alternadamente ser suprimidas algumas determinações nas análises efectuadas sobre as amostras colhidas.

2 - No caso da situação prevista no número anterior, no final de cada mês, todas as determinações que constituem a valorização mensal deverão ter sido realizadas pelo menos duas vezes, para constituírem a base de pagamento.

10.º Sempre que um produtor não apresente leite à colheita das amostras duas vezes seguidas e tenha entregue leite no espaço de tempo que medeia entre essas duas colheitas, o leite não classificado será pago a 75% do valor que foi pago anteriormente, no período correspondente à classificação.

11.º Para efeitos de classificação do leite refrigerado, serão obrigatoriamente efectuadas as seguintes determinações:

Teor de matéria gorda;

Teor de proteína bruta;

Resíduo seco isento de matéria gorda;

Índice crioscópico;

Impurezas em suspensão;

Contagem de microrganismos a 30°C;

Contagem de células somáticas;

Pesquisa de inibidores;

Pesquisa de conservantes e ou neutralizantes.

12.º - 1 - Sempre que seja considerado oportuno ou necessário pela entidade que procede à recolha do leite, serão efectuadas as determinações referidas no anexo I.

2 - Os parâmetros das determinações referidas no n.º 1 são os que constam do anexo I.

3 - A 1.ª fase referida no anexo I corresponde ao período de tempo compreendido entre a data de entrada em vigor do presente diploma e 31 de Março de 1992 decorrendo a 2.ª fase a partir desta data.

13.º - 1 - Para efeitos de classificação e pagamento do leite refrigerado ao produtor, considera-se a existência de um leite padrão refrigerado com as características referidas no anexo II.

2 - A 1.ª fase referida no anexo II corresponde ao período de tempo estabelecido no n.º 3 do número anterior.

14.º - 1 - A valorização do leite refrigerado terá como base o valor do leite refrigerado padrão, o qual corresponderá à soma dos valores totais da matéria gorda e proteica ou resíduo seco isento de gordura, referentes ao leite padrão, calculados estes em função dos valores atribuídos a cada décimo daqueles constituintes, de acordo com o referido no n.º 1 do número 6.º

2 - Cada ponto a somar ou a retirar ao valor do leite padrão refrigerado corresponderá a 1% do preço deste.

15.º Os parâmetros e respectiva pontuação para as determinações em que se baseia a classificação do leite refrigerado são os que constam dos anexos III, IV, V e VI.

16.º Sempre que um leite apresentar um resíduo seco isento de matéria gorda inferior ao estipulado para o leite padrão, o produtor será penalizado com um ponto por cada décimo de ponto percentual abaixo do valor padrão.

17.º - 1 - Se os resultados do controlo do índice crioscópico referido no anexo IV levarem à suspeita de adição de água, deverá proceder-se à colheita de uma amostra nas condições descritas no n.º 2.

2 - A amostra deve representar o leite de uma ordenha da manhã ou da tarde integralmente vigiada e não iniciada no mínimo 11 horas e no máximo 13 horas após a ordenha anterior.

3 - Apenas no caso de os resultados desta amostra confirmarem a suspeita de adição de água se procederá à penalização prevista no anexo IV.

18.º No que se refere à contagem de microrganismos a 30°C, quando não se tenham efectuado contagens, por falta da entidade recolhedora responsável, o leite obtido por ordenha mecânica e refrigerado será pago com o benefício de dois pontos por litro de leite produzido.

19.º Nos anexos III e V, na coluna da pontuação, os valores desta deslocam-se de acordo com a evolução proposta, correspondendo a pontuação zero ao leite padrão.

20.º - 1 - No caso de um leite apresentar um primeiro resultado superior ao estabelecido no anexo II no que se refere à pesquisa de inibidores, conservantes e ou neutralizantes, o produtor deverá ser avisado.

2 - Se o produtor apresentar, no prazo de 180 dias a partir da data do aviso referido no número anterior, um segundo resultado superior ao estabelecido para o leite padrão, o produtor será avisado e penalizado com suspensão de entrega do leite por dois dias.

3 - Se até ao final do prazo referido no número anterior, o mesmo produtor apresentar um terceiro resultado superior ao estabelecido para o leite padrão, o produtor será novamente avisado do facto, penalizado com uma suspensão de entrega por seis dias e avisado de que na quarta reincidência terá uma suspensão definitiva.

21.º Para efeitos de classificação do leite não refrigerado, serão obrigatoriamente efectuadas as seguintes determinações:

Teor de matéria gorda;

Teor de proteína bruta;

Resíduo seco isento de matéria gorda;

Índice crioscópico;

Impurezas em suspensão;

Redução do azul-de-metileno;

Contagem de células somáticas;

Pesquisa de inibidores;

Pesquisa de conservantes e ou neutralizantes.

22.º - 1 - Sempre que seja considerado oportuno e necessário pela entidade que proceda à recolha do leite, serão efectuadas as determinações referidas no anexo I.

2 - Os parâmetros das determinações referidas no n.º 1 são os que constam no anexo I.

3 - A 1.ª fase referida no anexo I corresponde ao período de tempo compreendido entre a data de entrada em vigor do presente diploma e 31 de Março de 1992, decorrendo a 2.ª a partir desta data.

23.º - 1 - Para efeitos de classificação e pagamento do leite não refrigerado ao produtor, considera-se a existência de um leite padrão não refrigerado com as características referidas no anexo VII.

2 - A 1.ª fase referida no anexo VII corresponde ao período de tempo estabelecido no n.º 3 do n.º 22.º

24.º - 1 - A valorização do leite não refrigerado padrão terá como base o valor de 94% do leite refrigerado padrão definido n.º 1 do n.º 14.º

2 - Cada ponto a somar ou a retirar ao valor do leite padrão não refrigerado corresponderá a 1% do preço do leite padrão refrigerado.

25.º Os parâmetros e respectiva pontuação para as determinações em que se baseia a classificação do leite não refrigerado são os que constam dos anexos IV, V, VI e VIII.

26.º Os métodos de colheita de amostras serão os definidos por norma portuguesa a publicar, sendo seguido, até à publicação dessa norma portuguesa, o estipulado pela norma FIL 50-B.

27.º Para efeitos de verificação das características do leite, serão utilizados como referências os métodos de análises definidos pelas normas portuguesas ou, na sua falta, os indicados pelo Instituto de Qualidade Alimentar.

28.º A verificação do cumprimento do disposto no presente diploma é da competência das direcções regionais de agricultura.

29.º Às infracções ao disposto no presente diploma é aplicável o Decreto-Lei n.º 28/84, de 20 de Janeiro.

30.º Ficam revogadas todas as disposições legais que contrariem o disposto no presente diploma, nomeadamente o despacho de 26 de Junho de 1967 do Secretário de Estado da Agricultura e a Portaria n.º 78/90, de 1 de Fevereiro.

Ministério da Agricultura, Pescas e Alimentação.

Assinada em 1 de Abril de 1991.

O Ministro da Agricultura, Pescas e Alimentação, Arlindo Marques da Cunha.

Do Anexo I ao Anexo VIII

(Ver documento original)