

Portaria n.º 196/91  
de 9 de Março

As características de composição e fabrico de algumas lactoproteínas, designadamente das caseínas e caseinatos destinados à alimentação humana, não foram ainda objecto de regulamentação na ordem jurídica interna, pela sua escassa produção no nosso país.

No entanto, existem noutros Estados membros da Comunidade Económica Europeia disposições relativas a estes produtos, pelo que esta matéria foi já contemplada na Directiva do Conselho n.º 83/417/CEE, de 25 de Julho, e nas Directivas da Comissão n.os 85/503/CEE, de 25 de Outubro, e 86/424/CEE, de 15 de Julho, as quais fixam regras comuns quanto à sua composição, rotulagem e métodos de colheita de amostras e de análise a observar para a sua avaliação.

Com a publicação da presente portaria pretende-se acolher aquelas regras no direito interno de modo a permitir a livre circulação das caseínas e caseinatos alimentares que com elas se encontrem em conformidade.

Assim, ao abrigo do artigo 1.º do Decreto-Lei n.º 205/87, de 16 de Maio, com a nova redacção que lhe foi dada pelo Decreto-Lei n.º 87/91, de 23 de Fevereiro:

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

1.º

Âmbito

1 - A presente portaria define e caracteriza as caseínas e caseinatos destinados à alimentação humana, fixa os métodos de colheita de amostras e os métodos de análise a utilizar para avaliação das suas características e estabelece as regras a observar para a respectiva rotulagem.

2 - Esta portaria não se aplica às caseínas e caseinatos destinados a ser exportados para países terceiros.

2.º

Definições e características

1 - Para efeitos deste diploma, entende-se por:

a) Caseína ácida alimentar: a matéria proteica contida no leite em maior quantidade, lavada e seca, insolúvel na água, obtida por precipitação, através dos meios tecnológicos e culturas microbianas indicadas no ponto A do anexo I;

b) Caseína enzimática alimentar: a matéria proteica contida no leite em maior quantidade, lavada e seca, insolúvel na água, obtida por precipitação por meio dos adjuvantes tecnológicos específicos constantes do ponto B do anexo I;

c) Caseinatos alimentares: os produtos obtidos por secagem das caseínas, tratados com agentes neutralizantes, caracterizados no anexo II.

2 - A comercialização dos produtos a que se refere o n.º 1 só pode ser feita com observância do disposto nos anexos I e II.

3.º

Colheita de amostras

Os métodos de colheita de amostras, a utilizar para efeitos de análise química das caseínas e caseinatos, são os fixados nos anexos da Directiva da Comissão n.º 86/424/CEE, de 15 de Julho, publicada no Jornal Oficial, n.º L 243, de 28 de Agosto de 1986.

4.º

Métodos de análise

Para avaliação das características das caseínas e caseinatos, os métodos de análise a utilizar são os constantes do anexo da Directiva da Comissão n.º 85/503/CEE, de 25 de Outubro, publicada no Jornal Oficial, n.º L 308, de 20 de Novembro de 1985.

5.º

Tratamento térmico

Os produtos a que se refere a presente portaria devem ser submetidos a um tratamento térmico que torne a fosfatase negativa.

6.º

Rotulagem

1 - Sem prejuízo do disposto na legislação geral em vigor sobre rotulagem, nos recipientes e embalagens dos produtos a que se refere este diploma, não destinados ao consumidor final, devem constar em caracteres bem visíveis, claramente legíveis e indelévels, as seguintes indicações:

a) A denominação de venda, reservada aos referidos produtos de acordo com o disposto no n.º 2 do n.º 2.º:

- Caseína ácida alimentar;
- Caseína enzimática alimentar;
- Caseinato alimentar;

b) Para os caseinatos alimentares, a indicação dos catiões;

c) Em relação aos produtos comercializados em mistura:

- A menção «mistura de [...]» seguida das denominações dos diferentes produtos que constituem a mistura, por ordem ponderal decrescente;
- A indicação do ou dos catiões, para o ou os caseinatos;
- O teor de proteínas para as misturas que contêm caseinatos;

d) A quantidade líquida expressa em quilogramas ou gramas;

e) O nome ou firma e a morada do fabricante ou do embalador ou do vendedor;

f) O nome do país de origem para os produtos importados de países terceiros;

g) A data de fabrico ou uma indicação que permita identificar o lote.

2 - As indicações previstas no terceiro travessão da alínea c) e nas alíneas d), e) e f) do n.º 1 podem constar apenas dos documentos de acompanhamento.

3 - Nos produtos transportados a granel poderão também constar apenas dos documentos de acompanhamento as indicações a que se referem o segundo travessão da alínea c) e a alínea g) do n.º 1.

7.º

Sanções

Às infracções ao disposto no presente diploma são aplicáveis as disposições do Decreto-Lei n.º 28/84, de 20 de Janeiro.

Ministérios da Agricultura, Pescas e Alimentação e do Comércio e Turismo.

Assinada em 25 de Fevereiro de 1991.

Pelo Ministro da Agricultura, Pescas e Alimentação, Luís António Damásio Capoulas, Secretário de Estado da Alimentação. - Pelo Ministro do Comércio e Turismo, José António Leite de Araújo, Secretário de Estado do Comércio Interno.

## ANEXO I

Caseínas alimentares

A) Caseína ácida alimentar

I - Aditivos e auxiliares tecnológicos:

Ácido láctico (E 270);

Ácido clorídrico;

Ácido sulfúrico;

Ácido cítrico (E 330);

Ácido acético (E 260);

Ácido ortofosfórico;

Lacto-soro;

Culturas microbianas inofensivas e apropriadas à alimentação humana, produtoras de ácido láctico.

II - Características:

1) Organolépticas:

a) Cheiro - ausência de cheiros estranhos;

b) Aspecto - cor que vai do branco ao branco-creme; o produto deve estar isento de grumos que resistam a uma ligeira pressão;

2) Químicas:

a) Teor máximo de humidade - 10% m/m (em peso);

b) Teor mínimo de proteínas do leite:

Calculado no extracto seco - 90% m/m (em peso);

Com um teor mínimo de caseína - 95% m/m (em peso);

c) Teor máximo de matérias gordas lácteas calculado no extracto seco - 2,25% m/m (em peso);

d) Acidez titulável máxima expressa em mililitros de solução de hidróxido de sódio decinormal por grama - 0,27% m/m (em peso);

e) Teor máximo de cinzas [incluindo (P(índice 2) O(índice 5))] - 2,5% m/m (em peso);

f) Teor máximo de lactose anidra - 1% m/m (em peso);

g) Teor máximo de sedimento (partículas queimadas) - 22,5 mg em 25 g (em peso);

3) Contaminantes:

Matérias estranhas (tais como partículas de madeira, metal, pêlos, fragmentos de insectos) - ausência em 25 g;

Teor máximo em chumbo - 1 mg/kg.

B) Caseína enzimática alimentar

1 - Auxiliares tecnológicos:

Coalho;

Outras enzimas coagulantes do leite.

II - Características:

1) Organolépticas:

a) Cheiro - ausência de cheiros estranhos;

b) Aspecto - cor que vai do branco ao branco-creme; o produto deve estar isento de grumos que resistam a uma ligeira pressão.

2) Químicas:

a) Teor máximo de humidade - 10% m/m (em peso);

b) Teor mínimo de proteínas do leite:

Calculado no extracto seco - 84% m/m (em peso);

Com um teor mínimo de caseína - 95% m/m (em peso);

c) Teor máximo de matérias gordas lácteas calculado no extracto seco - 2% m/m (em peso);

d) Teor mínimo de cinzas [incluindo (P(índice 2) O(índice 5))] - 7,5% m/m (em peso);

e) Teor máximo de lactose anidra - 1% m/m (em peso);

f) Teor máximo de sedimento (partículas queimadas) - 22,5 mg em 25 g (em peso).

III - Contaminantes:

Matérias estranhas (tais como partículas de madeira, metal, pêlos ou fragmentos de insectos) - ausência em 25 mg;

Teor máximo de chumbo - 1 mg/kg.

## ANEXO II

### Caseinatos alimentares

#### I - Auxiliares tecnológicos:

(ver documento original)

#### II - Características:

##### 1) Organolépticas:

- a) Cheiro - aromas e cheiros estranhos muito ligeiros;
- b) Aspecto - cor que vai do branco ao branco-creme; o produto deve estar isento de grumos que resistam a uma ligeira pressão;
- c) Solubilidade - quase inteiramente solúvel na água destilada, com excepção do caseinato de cálcio.

##### 2) Químicas:

- a) Teor máximo de humidade - 8% m/m;
- b) Teor mínimo de caseína proteica de leite, calculado no extracto seco - 88% m/m;
- c) Teor máximo de matérias gordas lácteas, calculado no extracto seco - 2% m/m;
- d) Teor máximo de lactose anidra - 1% m/m;
- e) pH - 6 a 8;
- f) Teor máximo de sedimentos (partículas queimadas) - 22,5 mg em 25 g.

#### III - Contaminantes:

Matérias estranhas (tais como partículas de madeira, metal, pêlos ou fragmentos de insectos) - ausência em 25 mg;

Teor máximo de chumbo - 1 mg/kg.