

**S.R. DA AGRICULTURA E FLORESTAS**  
**Portaria n.º 75/2009 de 17 de Setembro de 2009**

Considerando as alterações regulamentares comunitárias introduzidas nomeadamente pelo Regulamento 853/2004 e Regulamento 1662/2006 e as evoluções técnicas ocorridas nos últimos anos levam à necessidade de alteração da Portaria 11/98 de 5 de Março.

Assim, nos termos do artigo 90.º do Estatuto Político Administrativo da Região Autónoma dos Açores, manda o Governo da Região Autónoma dos Açores, pelo Secretário Regional da Agricultura e Florestas, o seguinte:

**CAPITULO I**

**Disposições gerais**

**Artigo 1.º**

A presente portaria aprova as regras a que deve obedecer a classificação do leite cru à produção na Região Autónoma dos Açores.

**Artigo 2.º**

Para efeitos do disposto nesta portaria, entende-se por:

- a) Leite cru: o leite produzido pela secreção da glândula mamária de animais de criação, não aquecido a uma temperatura superior a 40°C nem submetido a um tratamento de efeito equivalente.
- b) Unidade de produção: estabelecimento no qual se encontrem uma ou várias vacas destinadas à produção de leite que se destina a colocação no mercado como género alimentício, exploradas conjuntamente;
- c) Locais de recolha de leite: estabelecimento no qual o leite é recolhido e, eventualmente, arrefecido, ou unidade de produção com um sistema de refrigeração de leite no qual a entidade recebedora procede à recolha do leite.
- d) Entidade recebedora e/ou compradora: empresa ou agrupamento que proceda a operações de recolha, embalagem, armazenagem, refrigeração e transformação de leite ou que limite a sua actividade a uma dessas operações;
- e) Pessoal especializado: técnicos com formação adequada;
- f) Entidade responsável pela classificação: entidades públicas, privadas ou mistas que executam a classificação de leite.
- g) Comissão Técnica de Acompanhamento: comissões definidas pelo Despacho Normativo nº 192/98 de 30 de Julho, publicado no *Jornal Oficial*, I série, nº 31, de 30 de Julho de 1998.

**CAPITULO II**

**Da colheita de amostras**

**Artigo 3º**

1 - A colheita de amostras para efeitos de classificação deverá ser feita por pessoal especializado ou por um sistema alternativo de amostragem reconhecido oficialmente nos locais de recolha de leite, dentro dos horários oficialmente estabelecidos.

2 - Nos locais de recolha de leite, a entidade responsável pela classificação, colherá as amostras directamente do(s) tanque(s) ou da(s) vasilha(s) do produtor.

3- Todo o leite que não se destina à entrega nos locais de recolha de leite, deverá ser transportado em vasilha (s) devidamente identificada (s).

4- Para efeitos do número anterior, as vasilhas que não se destinem à entrega nos locais de recolha deverão ser identificadas através da pintura a negro da parte cónica das mesmas. A parte cónica é aquela imediatamente a seguir à que sustenta a “pega”.

5- As vasilhas que não transportem leite deverão ser abertas para que o agente que efectua a colheita comprove a falta de conteúdo das mesmas.

#### **Artigo 4.º**

1 - A classificação de leite deverá ser efectuada mensalmente a cada produtor, sobre, no mínimo, quatro colheitas, efectuadas nos postos de recolha que deverão ser representativas do leite entregue no período da manhã e no período da tarde, e duas colheitas, nas salas de ordenha com leite refrigerado composto de uma ordenha da tarde e uma ordenha da manhã ou duas ordenhas da manhã e duas da tarde.

2 - Se a amostragem representar apenas um período de entrega (de manhã ou de tarde), ou na ausência de amostras, a classificação será feita de acordo com o critério estabelecido no artigo 18.º.

3 – No caso de manadas exploradas conjuntamente será efectuada uma única colheita de amostra representativa do leite entregue, à qual corresponderá uma única classificação.

4 - O número de amostras poderá ser aumentado, sempre que haja disponibilidade de meios para o efeito.

#### **Artigo 5.º**

1 - A colheita de amostras efectuada nos locais de recolha de leite deverá representar a totalidade do leite entregue por cada produtor contido no(s) tanque(s) e/ou vasilha(s).

2 - Quando o leite entregue por cada produtor estiver contido em mais do que um tanque ou vasilha, a amostra será constituída por partes alíquotas para os diferentes tipos de recipientes.

3 - Sempre que exista um sistema alternativo de amostragem reconhecido oficialmente a amostra recolhida deverá ser representativa de todo o leite entregue.

#### **Artigo 6.º**

1 - A colheita de amostras deverá ser feita antes da medição do leite contido no(s) tanque(s) ou vasilha(s), segundo os Normativos em vigor ou outros métodos considerados equivalentes.

2- Salvo o procedimento relativo ao sistema alternativo de amostragem previsto no n.º 3 do artigo anterior, as amostras deverão ser colhidas directamente do(s) tanque(s) ou vasilha(s) do produtor para recipientes esterilizados e devidamente identificados, sofrendo de imediato o arrefecimento necessário de modo a chegarem ao laboratório a uma temperatura não superior a 4.ºC.

3- A prova de álcool poderá ser feita, diariamente, pela entidade recebedora e/ou compradora, sendo a colheita de amostras para efeitos de classificação efectuada antes desta, caso o leite seja reprovado a amostra será anulada.

4 - Sempre que o leite for reprovado na totalidade, a classificação do mesmo obedecerá ao critério estabelecido no artigo 18.º

5 – Sempre que o produtor desejar, pode requerer uma amostra de leite, idêntica em tudo à retirada pela entidade responsável pela classificação.

#### **Artigo 7.º**

1 - A entidade responsável pela classificação efectuará a determinação do grau de impurezas em suspensão directamente do(s) tanque(s) ou vasilha(s) do produtor, através de lactofiltradores apropriados, realizando-se uma determinação por tanque ou vasilha, sempre que a colheita de amostras seja manual.

2 - O resultado final da determinação do grau de impurezas em suspensão será igual à média aritmética dos resultados das determinações correspondentes ao tanque(s) ou vasilha(s) entregue(s) pelo produtor, sendo o valor obtido expresso com aproximação à unidade e os arredondamentos feitos de acordo com as regras do arredondamento.

3 - Sempre que o leite de uma vasilha apresente um grau de impurezas em suspensão superior a 2 deverá dar-se conhecimento ao encarregado de recepção do leite.

#### **Artigo 8.º**

Todo o leite considerado purulento, sanguinolento, conspurcado, com mau cheiro e aspecto repugnante, será reprovado pela entidade recebedora e/ou compradora.

### **CAPITULO III**

#### **Das Provas Laboratoriais**

#### **Artigo 9.º**

1 - Para efeitos de classificação de leite, e respeitando os critérios definidos nos números seguintes, às amostras de leite colhidas serão efectuadas as seguintes determinações:

- a) Teor de matéria gorda;
- b) Teor de matéria proteica bruta;
- c) Extracto seco isento de gordura;
- d) Contagem de microrganismos a 30°C;
- e) Contagem de células somáticas;
- f) Pesquisa de inibidores;
- g) Pesquisa de conservantes/ neutralizantes;
- h) Índice de crioscopia.

2- As determinações laboratoriais referidas no número anterior serão efectuadas segundo os Normativos em vigor.

3 - Sempre que houver alteração da composição físico-química normal do leite, a entidade responsável pela classificação poderá efectuar outras determinações, para confirmação da alteração verificada.

4 - A entidade responsável pela classificação enviará mensalmente à entidade recebedora e/ou compradora os resultados das determinações laboratoriais efectuadas às unidades de produção respectivas.

#### **Artigo 10.º**

1 - Todas as vezes que o índice crioscópico, o extracto seco isento de gordura, ou ambos forem inferiores ao do leite padrão será dado conhecimento às partes interessadas.

### **CAPITULO IV**

#### **Da classificação do leite**

#### **Artigo 11.º**

Será atribuída uma classificação mensal a cada unidade de produção.

#### **Artigo 12.º**

1 - O sistema de classificação de leite à produção definido na presente portaria, baseia-se nos valores de cada determinação laboratorial previstos para o leite padrão, a partir dos quais serão aplicadas as bonificações ou penalizações num sistema de pontuação.

2 - As características do leite padrão para efeitos do número anterior são as que constam do anexo à presente portaria, que dela faz parte integrante.

#### **Artigo 13.º**

1-Os parâmetros e respectiva pontuação para as determinações em que se baseia o sistema de classificação do leite à produção deverão ser, sempre que possível, fixados por acordo entre as entidades recebedoras/compradoras e as entidades representativas da produção.

2-Os resultados do disposto no número anterior deverão ser comunicadas à Comissão Técnica de Acompanhamento para a Classificação de Leite à Produção, a criar por despacho do Secretário Regional da Agricultura e Florestas, no prazo de 45 dias antes do início da sua aplicação inicial, ou de qualquer alteração que se pretenda introduzir.

3-A Comissão deverá comunicar à entidade responsável pela classificação de leite à produção os parâmetros e respectiva pontuação, bem como todas as eventuais alterações a que procedam, no mês anterior àquele em que se pretenda dar início à sua aplicação.

#### **Artigo 14.º**

1 - Para efeitos do artigo 10º, a comissão técnica de acompanhamento para a classificação do leite à produção deverá prever uma penalização para os referidos casos.

#### **Artigo 15.º**

1 - Deverá prever-se uma penalização específica para a pesquisa de inibidores.

2 - Quando for detectada a presença de inibidores, o produtor deverá ser notificado.

#### **Artigo 16.º**

1 - Considera-se falta do produtor, qualquer ausência de colheita de amostras por qualquer razão imputável ao produtor.

2 - O produtor pode falar oito vezes por ano à classificação, desde que não dê mais do que duas faltas por trimestre.

3 - Deverá prever-se uma penalização, para os casos em que o produtor ultrapasse as duas faltas por trimestre, no quantitativo do leite entregue no mês em questão.

4 - Em caso de ausência de amostras por falta do produtor, a classificação do leite será feita de acordo com o disposto n.º 2 do artigo 18.º.

#### **Artigo 17.º**

1 - Deverá ser prevista uma penalização para os casos em que o produtor se recuse a colaborar com a classificação de acordo com os critérios e pontuações emanados pela Comissão Técnica de acompanhamento.

2 - A entidade responsável pela classificação de leite, dará conhecimento à entidade recebedora e/ou compradora das situações previstas no número anterior.

#### **Artigo 18.º**

1 - Sempre que a entidade responsável pela classificação, efectue mensalmente um número de colheitas inferior ao previsto no artigo 4.º, a classificação do produtor deverá obedecer aos seguintes critérios:

a) Tendo uma amostra representativa de cada período de entrega o produtor será classificado mediante os respectivos resultados laboratoriais.

b) Tendo amostras representativas de apenas um dos períodos de entrega, será considerada para composição em matéria gorda e proteica ou extracto seco isento de gordura, os valores da última colheita correspondente ao período em falta, para os parâmetros higio-sanitários, as médias estabelecidas nos termos do artigo 20.º com as amostras existentes.

2 - Na ausência total de amostras e provando-se que o produtor entregou leite nesse espaço de tempo, a classificação mensal será a classificação do mês anterior.

#### **Artigo 19.º**

A entidade responsável pela classificação de leite, deverá entregar os resultados laboratoriais de cada amostra às respectivas entidades de recolha de leite, a fim de serem afixados nos locais de recolha de leite pelas mesmas, podendo ser utilizados outros meios de divulgação destes.

#### **Artigo 20.º**

1 - A determinação do valor a pagar pelo leite, no que se refere à classificação higio-sanitária, terá como base :

a) Para o parâmetro Impurezas em suspensão, a média aritmética dos valores obtidos nas determinações ao longo do mês, sempre que existam.

b) O cálculo do parâmetro das células somáticas, em cada mês, será efectuado através da média geométrica verificada durante um período de três meses, com um mínimo de duas colheitas mensais.

c) O cálculo do parâmetro Contagem Total de Microrganismos, em cada mês será efectuado através da média geométrica verificada durante um período de dois meses, com pelo menos duas colheitas mensais.

2 - Para efeitos do número anterior, cada ponto equivale a 1% do valor convencionado para o leite padrão.

#### **Artigo 21.º**

1 - O cálculo do preço a pagar pelo leite no que se refere à sua composição, será efectuado com base na média mensal ponderada de matéria gorda e proteica ou extracto seco isento de gordura.

2 - O pagamento do leite terá em conta a valorização ou desvalorização, relativas a cada décimo, acima ou abaixo, dos valores estipulados como padrão.

3 - O teor médio mensal ponderado em matéria gorda, proteica ou extracto seco isento de gordura estabelecido para o pagamento do leite aos produtores será expresso com a aproximação ao décimo dos valores percentuais, utilizando as regras do arredondamento.

#### **Artigo 22.º**

Todos os casos omissos serão resolvidos pela Comissão Técnica de Acompanhamento para a classificação do leite da respectiva ilha.

#### **Artigo 23.º**

A verificação do cumprimento da presente portaria será da competência do Instituto de Alimentação e Mercados Agrícolas.

#### **Artigo 24.º**

A Portaria n.º 11/98, de 5 de Março e o Despacho Normativo n.º 193/98, de 30 de Julho são revogados.

#### **Artigo 25.º**

A presente portaria produz efeitos na data da sua publicação.

Secretaria Regional da Agricultura e Florestas.

Assinada em 15 de Setembro de 2009.

O Secretário Regional da Agricultura e Florestas, *Noé Venceslau Pereira Rodrigues*.

#### **Anexo**

##### **Característica do leite padrão**

<b>Matéria Gorda (m/v)</b>	3,7
<b>Matéria Proteica bruta (m/v)</b>	3.2
<b>Resíduo seco isento de matéria gorda (m/V)</b>	8,5
<b>Impurezas em suspensão</b>	Grau I
<b>Índice crioscópico</b>	-0,520°C
<b>Contagem microorganismos a 30 °C por ml</b>	100 000
<b>Contagem células somáticas por ml</b>	400 000
<b>Inibidores</b>	Pesquisa efectuada de acordo

	com o Regulamento CE 2377/90; 546/2004 ou outros que venham a ser adoptados.
<b>Conservantes e ou neutralizantes</b>	Ausência. Pesquisa efectuada por métodos validados internacionalmente.