

MINISTÉRIOS DO PLANEAMENTO E DA ADMINISTRAÇÃO DO TERRITÓRIO, DA AGRICULTURA, PISCAS E ALIMENTAÇÃO E DO COMÉRCIO E TURISMO.

Portaria n.º 66/88

de 2 de Fevereiro

Ao abrigo do disposto no artigo 1.º do Decreto-Lei n.º 205/87, de 16 de Maio:

Manda o Governo da República Portuguesa, pelos Ministros do Planeamento e da Administração do Território, da Agricultura, Piscas e Alimentação e do Comércio e Turismo, o seguinte:

1.º

Âmbito do diploma

As características, o acondicionamento e a rotulagem das natas para fins alimentares definidas no n.º 2.º passam a reger-se pelo presente diploma.

2.º

Definições

1 — Considera-se nata o produto obtido do leite pela concentração da sua matéria gorda e que apresenta um teor de matéria gorda superior a 12 % (m/m).

2 — A nata para fins alimentares é a destinada ao consumo humano de forma directa ou indirecta.

3.º

Nata de consumo directo

A nata destinada ao consumo humano de forma directa só pode ser fabricada e comercializada nos seguintes tipos:

a) Nata não maturada — a nata não acidificada, espessada ou não, pode, de acordo com o tratamento térmico, ser classificada em:

- 1) Nata pasteurizada — a nata não maturada, convenientemente tratada por aquecimento, de modo a desvitalizar a flora patogénica não esporulada e a quase totalidade da flora banal, sem alteração sensível das suas características organolépticas e constituição físico-química;
- 2) Nata ultrapasteurizada (UHT) — a nata não maturada, aquecida em fluxo contínuo a alta temperatura (130°C a 150°C) durante um tempo muito curto, para destruição de todas as formas microbianas vegetativas e da quase totalidade das esporuladas, sem alteração sensível das suas características organolépticas e constituição físico-química, e depois embalada assepticamente;
- 3) Nata esterilizada — a nata não maturada que, depois de hermeticamente embalada, é tratada por aquecimento, de modo a ficar isenta de todas as formas microbianas vegetativas e da quase totalidade das esporuladas, sem alteração sensível da constituição físico-química;

b) Nata maturada — a nata previamente pasteurizada, acidificada por bactérias lácticas específicas;

c) Nata para bater ou batida — a nata maturada ou não, com um mínimo de matéria gorda de 28 % (m/m).

4.º

Nata de consumo indirecto

1 — A nata para fins alimentares que se destina ao fabrico de produtos lácteos e outros géneros alimentícios.

2 — Só são permitidos o transporte e a distribuição de nata para consumo indirecto depois de submetida à pasteurização. A nata pasteurizada, neste caso, deve ser transportada a temperatura positiva não superior a 6°C, em recipientes próprios, devidamente selados, e que deverão trazer uma etiqueta indicando a natureza do produto, data da pasteurização, bem como a indicação dos estabelecimentos de procedência e destino.

5.º

Características

1 — O leite cru destinado à obtenção de nata para fins alimentares deve obedecer ao disposto na Portaria n.º 472/87, de 4 de Junho, sobre leite alimentar.

2 — As natas maturadas tratadas para consumo público directo e indirecto devem ter as seguintes características e limites:

Aspecto	Homogéneo e com fluidez variável, de acordo com o teor de gordura.
Cor	Branco-amarelada, na nata pasteurizada e ultrapasteurizada. Amarelada, na nata esterilizada.
Aroma	<i>Sui generis</i> ou ao aromatizante adicionado.
Sabor	<i>Sui generis</i> ou ao aromatizante adicionado.
Teor de matéria gorda (NP-637).	Inferior a 18 % (m/m), na nata ligeiramente gorda (nata para café). Igual ou superior a 18 % (m/m) e inferior ou igual a 29 % (m/m), na nata meio gorda. Superior a 29 % (m/m) e inferior a 45 % (m/m), na nata normal. Igual ou superior a 45 % (m/m), na nata gorda.
Acidez, expressa em centímetros cúbicos de solução N por 100 g da substância não gorda (NP-638).	Máximo 2,5 cm ³ .
Prova de fosfatase (NP-634)	Negativa, isto é, igual ou inferior a 2,3 unidades Lovibond, na nata pasteurizada.
Prova de turvação (NP-639)	Negativa, na nata esterilizada.
Provas de estufa (NP-640)	Negativas, na nata ultrapasteurizada e na nata esterilizada.

Número de microrganismos a 30°C por centímetro cúbico (NP-635).	Máximo 50 000, na nata pasteurizada não maturada.
Pesquisa de bactérias coliformes (NP-1935).	Negativa em 1 cm ³ , na nata pasteurizada.
Pesquisa de <i>Staphylococcus aureus</i> (NP-2260).	Negativa em 1 cm ³ .
Pesquisa de <i>Salmonella</i> (NP-1933).	Negativa em 25 cm ³ .
Número de colónias de bolores por centímetro cúbico (NP-1934).	Máximo 20, na nata pasteurizada.
Número de colónias de leveduras por centímetro cúbico (NP-1934).	Máximo 200, na nata pasteurizada.

3 — As natas maturadas devem ter as características das natas pasteurizadas, com excepção da matéria gorda e da acidez, que serão, no mínimo, respectivamente, 30 % (m/m) e 4,5 cm³, e no respeitante ao teor microbiano, que poderá ser superior a 50 000 microrganismos a 30°C por centímetro cúbico, mas só no referente à flora láctica específica.

6.º

Ingredientes facultativos

Na preparação das natas para consumo directo pode ser utilizado o açúcar.

7.º

Aditivos alimentares

São permitidos os seguintes aditivos:

a) Emulsionantes e outros estabilizadores do equilíbrio físico:

E 339 — Ortofosfatos de sódio. E 340 — Ortofosfatos de potássio. E 341 — Ortofosfatos de cálcio. E 450 c) — Polifosfatos de sódio e de potássio.	Máximo 2 g/kg, expresso em substância anidra, quando estremes e na ausência de reguladores de acidez, e 3 g/kg, quando em mistura entre si ou com os reguladores de acidez.
E 471 — Mono e diglicéridos de ácidos gordos. E 472 — Ésteres lácticos dos mono e diglicéridos de ácidos gordos (na nata batida).	Máximo 5 g/kg, estremes ou em mistura.

b) Espessantes/gelificantes:

E 401 — Alginato de sódio E 402 — Alginato de potássio E 404 — Alginato de cálcio E 407 — Carragenina E 466 — Carboximetilcelulose	Máximo 5 g/kg, estremes ou em mistura.
--	--

c) Aromatizantes:

Aromatizantes naturais ou seus equivalentes de síntese — b. p. f.;

d) Culturas lácticas específicas:

Streptococcus lactis, *Streptococcus cremoris*, *Streptococcus thermophilus*, *Leuconostoc citrovorum* e *Leuconostoc paracitrovorum*, na nata maturada;

e) Reguladores de acidez:

Nas natas para fabrico de manteiga podem utilizar-se os seguintes:

E 339 — Ortofosfato de sódio;
500 — Bicarbonato de sódio e carbonato de sódio.

8.º

Auxiliares tecnológicos

É permitido o uso dos seguintes gases não tóxicos nas natas acondicionadas sob pressão:

Dióxido de carbono (anidrido carbónico);
Azoto (gás inerte).

9.º

Métodos de análise

Para efeitos de verificação das características das natas a que se refere o presente diploma serão utilizados os métodos de preparação de amostras e de análise definidos em diploma legal ou nas correspondentes normas portuguesas ou, na sua falta, os indicados pelo Instituto de Qualidade Alimentar (IQA).

10.º

Conservação

A nata pasteurizada deve ser conservada, tanto nas instalações do seu tratamento como no circuito da sua distribuição e venda, a temperaturas positivas que não excedam os 6°C.

11.º

Período de validade

1 — A nata pasteurizada só poderá ser vendida ao consumidor dentro do prazo de dezoito dias a contar do dia da pasteurização.

2 — A nata ultrapasteurizada (UHT) só poderá ser vendida ao consumidor dentro do prazo de 90 dias a contar da data do seu tratamento e embalagem.

3 — A nata esterilizada só poderá ser vendida ao consumidor dentro do prazo de 240 dias a contar da data do seu tratamento e embalagem.

12.º

Acondicionamento

A nata para consumo directo só poderá ser comercializada em embalagens de material inóculo, inerte e impermeável em relação ao conteúdo, hermeticamente vedadas, de modo a assegurar protecção eficaz contra contaminação, nomeadamente de natureza microbiana.

A nata para bater ou batida também poderá ser vendida em embalagens indeformáveis de material adaptado ao seu uso e que contêm um gás apropriado, permitindo a distribuição do produto com a ajuda de uma válvula.

13.º

Rotulagem

A legislação em vigor sobre rotulagem é aplicável às natas para consumo directo, devendo observar-se o seguinte:

a) A denominação de venda será constituída por uma das seguintes expressões:

- «Nata ligeiramente gorda» ou «Nata para café»;
- «Nata meio gorda»;
- «Nata normal» ou simplesmente «Nata»;
- «Nata gorda»;

seguidas das designações, conforme o caso:

- «Pasteurizada»;
- «Ultrapasteurizada» ou «UHT»;
- «Esterilizada»;

e ainda, quando for caso disso, das indicações:

- «Maturada»;
- «Para bater»;
- «Batida»;

b) A quantidade líquida será expressa em litros (l) e seus submúltiplos, centilitros (cl) e mililitros (ml);

c) A temperatura de conservação será indicada pela menção «Conservar a 0°C», para as natas pasteurizadas, e «Conservar em frigorífico depois de aberto», para as natas ultrapasteurizadas e esterilizadas.

Ministérios do Planeamento e da Administração do Território, da Agricultura, Pescas e Alimentação e do Comércio e Turismo.

Assinada em 14 de Janeiro de 1988.

O Ministro do Planeamento e da Administração do Território, *Luís Francisco Valente de Oliveira*. — O Ministro da Agricultura, Pescas e Alimentação, *Álvaro Roque de Pinho Bissaia Barreto*. — Pelo Ministro do Comércio e Turismo, *Jorge Manuel Mendes Antas*, Secretário de Estado do Comércio Interno.



DIÁRIO DA REPÚBLICA

Depósito legal n.º 8814/85

ISSN 0870-9963

IMPRESA NACIONAL-CASA DA MOEDA, E. P.

AVISO

Por ordem superior e para constar, comunica-se que não serão aceites quaisquer originais destinados ao *Diário da República* desde que não tragam aposta a competente ordem de publicação, assinada e autenticada com selo branco.



PORTE
PAGO

1 — Preço de página para venda avulso, 4\$50; preço por linha de anúncio, 93\$.

2 — Para os novos assinantes do *Diário da Assembleia da República*, o período da assinatura será compreendido de Janeiro a Dezembro de cada ano. Os números publicados em Novembro e Dezembro do ano anterior que completam a legislatura serão adquiridos ao preço de capa.

3 — Os prazos de reclamação de faltas do *Diário da República* para o continente e regiões autónomas e estrangeiro são, respectivamente, de 30 e 90 dias à data da sua publicação.

PREÇO DESTE NÚMERO 36\$00