Secretaria Regional da Agricultura e Florestas

Portaria n.º 24/2019 de 27 de março de 2019

Considerando que as alterações regulamentares comunitárias introduzidas nomeadamente pelo Regulamento (CE) nº 853/2004, do Parlamento Europeu e do Conselho de 29 de abril, Regulamento nº 1662/2006 da Comissão, de 6 de novembro e Regulamento (UE) 2017/625 de 15 de março e as evoluções técnicas ocorridas nos últimos anos levam à necessidade de alteração da Portaria nº 75/2009, de 17 de setembro, alterada pela Portaria nº 161/2015, de 14 de dezembro.

Foram consultadas as Comissões Técnicas de Acompanhamento para a classificação do leite e a Federação Agrícola dos Açores.

Assim, ao abrigo do disposto na alínea d) do n.º 1 do artigo 90.º do Estatuto Político Administrativo da Região Autónoma dos Açores, e tendo em conta o disposto na alínea a) do artigo 15.º do DRR n.º 9 /2016, de 21 de novembro, manda o Governo Regional dos Açores pelo Secretário Regional da Agricultura e Florestas, o seguinte:

CAPÍTULO 1

Artigo 1.º

Disposições gerais

A presente portaria aprova as regras a que deve obedecer a classificação do leite cru à produção na Região Autónoma dos Açores, considerando também as obrigações gerais relativas à organização de controlos oficiais ao abrigo dos artigos 2º e 9º do Regulamento (UE) 2017/625 de 15 de março.

Artigo 2.º

Definições

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

a) Leite cru: o leite produzido pela secreção da glândula mamária de bovinos, ovinos e caprinos, não aquecido nem centrifugado ou ultrafiltrado, nem submetido a qualquer tratamento de efeito equivalente.

b) Unidade de produção: exploração na qual se encontrem uma ou várias vacas produtoras de leite, ou de ovinos e caprinos, destinado ao mercado como género alimentício, exploradas conjuntamente e constituindo uma única unidade epidemiológica, desde que obedeçam aos seguintes critérios:

i)Esteja ativa e seja detentora da respetiva marca oficial de exploração (MOE);

ii)Tenha iniciado o processo de licenciamento da exploração no SDA da sua ilha;

iii)Possua no seu efetivo, fêmeas produtoras de leite, com pelo menos um parto registado no SNIRA, excetuando-se as ovelhas e cabras.

c) Unidade de produção conjunta: Grupo de produtores que exploram várias manadas conjuntamente desde que obedeçam aos seguintes critérios:

i) Cumpram com o estipulado na alínea b);

ii) Pertençam à mesma unidade epidemiológica, declarada no Programa Informático de Sanidade Animal (PISA).

d) Locais de recolha de leite: estabelecimento no qual o leite é recolhido e, arrefecido, ou unidade de produção com um sistema de refrigeração de leite no qual a entidade recebedora procede à recolha do leite, não podendo ser aplicados quaisquer tratamentos referidos na alínea a).

e) 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 atividade a uma dessas operações;

f) Pessoal especializado: técnicos com formação adequada;

g) Entidade oficial responsável pela classificação: Serviço de Classificação de Leite dos Açores (SERCLA).

h) Comissão Técnica de Acompanhamento: Comissões definidas pelo Despacho Normativo n.º 192/98 de 30 de julho e 17/2017 de 17 de maio, bem como outras que se venham a constituir no mesmo âmbito.

CAPÍTULO 2

Artigo 3.º

Da colheita de amostras

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 e nos horários oficialmente estabelecidos.

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

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

4 - Para efeitos do número anterior, as vasilhas 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 efetua a colheita comprove a falta de conteúdo das mesmas.

Artigo 4.º

1 - A classificação de leite deverá ser efetuada mensalmente a cada produtor, sobre, no mínimo, quatro amostras recolhidas nos postos autorizados e representativas do leite entregue nos períodos da manhã e tarde.

2 – No caso de salas de ordenha, equipadas com sistema de refrigeração, a classificação será efetuada com base em pelo menos duas colheitas mensais representativas do leite produzido.

3 - Se a amostragem representar apenas um período de entrega (manhã ou tarde), ou na ausência de amostras, a classificação será feita de acordo com o critério estabelecido no artigo 12.º.

4 – No caso de unidades de produção conjuntas, será colhida apenas uma amostra representativa do leite entregue, à qual corresponderá uma única classificação.

Artigo 5.º

As amostras recolhidas nos locais autorizados deverão representar a totalidade do leite entregue em tanques e/ou em vasilhas, quer se trate de produtor individual, quer se trate de unidade de produção conjunta.

Artigo 6.º

1 - A colheita manual de amostras deverá ser feita antes da medição do leite contido nos recipientes de transporte, definidos no n.º 2 do artigo 3.º, segundo as normas em vigor ou outros métodos considerados equivalentes.

2- As amostras deverão ser colhidas para recipientes esterilizados e devidamente identificados, sofrendo de imediato o arrefecimento necessário de modo a chegarem ao laboratório a uma temperatura não superior a 4º C.

3 - As provas de álcool, TCM ou outras, poderão ser feitas, diariamente, pela entidade recebedora e /ou compradora, sendo a colheita de amostras para efeitos de classificação efetuada depois destes testes.

4 - Sempre que o leite for reprovado na totalidade, a classificação do mesmo obedecerá ao critério estabelecido no artigo 12.º.

CAPÍTULO 3

Artigo 7.º

Das Provas Laboratoriais

1 - Para efeitos de classificação de leite, serão efetuadas as seguintes determinações:

a) Teor de matéria gorda;

b) Teor de matéria proteica bruta;

c) Contagem total de microrganismos.

d) Contagem de células somáticas;

e) Pesquisa de antibióticos;

f) Pesquisa de contaminantes/ neutralizantes;

g) Índice de crioscopia;

h) Impurezas em suspensão.

2 - As determinações laboratoriais referidas no número anterior serão efetuadas segundo os métodos reconhecidos oficialmente.

3 - Sempre que ocorram evidências de modificação da composição normal do leite, a entidade responsável pela classificação poderá efetuar outras determinações, para efeitos de confirmação das alterações verificadas, sendo disso dado conhecimento aos interessados.

4 - O SERCLA enviará mensalmente à entidade recebedora e/ou compradora a classificação do leite, obtida com base nos resultados das determinações laboratoriais efetuadas às unidades de produção respetivas.

CAPÍTULO 4

Artigo 8.º

Da classificação do leite

Será atribuída uma classificação mensal a cada unidade de produção, sendo dela dado conhecimento às partes e às associações que fazem parte das comissões técnicas, desde que haja consentimento expresso do produtor e se encontre salvaguardada a legislação no que respeita à proteção geral de dados.

Artigo 9.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 bonificações ou penalizações de acordo com o sistema de pontuação definido nas tabelas de valorização do leite.

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

Artigo 10.º

1 - Os parâmetros e respetivas pontuações, determinados para efeitos de classificação do leite à produção deverão, sempre que possível, ser fixados por acordo entre as partes em sede de Comissão Técnica de Acompanhamento, sempre que ela esteja constituída.

2 - A Comissão Técnica de Acompanhamento, deverá comunicar à entidade responsável pela classificação de leite à produção os parâmetros e respetiva pontuação, bem como todas as eventuais alterações a que procedam, 30 dias antes do início da sua aplicação.

3 - Para efeitos do disposto no n.º 1 do artigo 9.º, a Comissão Técnica de Acompanhamento, estabelece as bonificações e as penalizações a aplicar a cada um dos parâmetros, em relação ao leite padrão.

4 - Sempre que forem apurados valores anormais relativos aos parâmetros utilizados para efeitos de classificação do leite, designadamente na deteção de água, de antibióticos ou de outros contaminantes, o produtor deverá ser disso informado, bem como a respetiva entidade compradora.

Artigo 11.º

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

2 - O produtor pode faltar oito vezes por ano à classificação, desde que não exceda duas faltas por trimestre.

3 - Deverá prever-se uma penalização, para os casos em que o produtor ultrapasse o disposto no número anterior, bem como para aplicar nas situações em que o mesmo se recuse ou dificulte a colheita de amostra.

4 – Para efeito de aplicação de penalizações resultantes de faltas do produtor, presença de água, de contaminantes e de antibióticos, bem como as originadas pela recusa de classificação, considera-se o ano civil em que ocorrem, não sendo, por isso cumulativas no ano seguinte.

5 - Havendo produtores com entregas de leite, mas com mais de dois meses sem colheitas de amostras por motivos a si imputados, não é efetuada classificação.

Artigo 12.º

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

a)Tendo, pelo menos, uma amostra representativa de cada período de entrega o produtor será classificado mediante os respetivos resultados laboratoriais.

b)Tendo amostra(s) representativa(s) de apenas um dos períodos de entrega, será considerada para determinação da matéria gorda, da matéria proteica, bem como para os parâmetros higiosanitários, as médias do mês anterior relativas ao período em falta estabelecidas nos termos do artigo 13º, considerando as amostras existentes.

c)Na ausência total de amostras em determinado mês e feita prova de que o produtor entregou leite nesse espaço de tempo, a classificação mensal será a do mês anterior.

d)Os critérios anteriores, aplicam-se também em caso de falta de análise de um ou mais parâmetros da classificação.

e)Em casos omissos relacionados com a falta de amostras, serão aplicados os valores determinados para o leite padrão.

Artigo 13.º

1 – A determinação do valor mensal a pagar pelo leite, no que se refere à sua composição, será efetuada com base nos seguintes critérios:

a)Impurezas em suspensão - média aritmética dos valores obtidos nas determinações ao longo do mês, sempre que existam;

b)Células somáticas - média geométrica tendo por base o valor do mês a que se refere e, os valores dos dois meses imediatamente anteriores, desde que exista no mínimo, uma colheita em cada um dos meses em causa;

c)Contagem total de microorganismos - média geométrica tendo por base o valor do mês a que se refere e o valor do mês imediatamente anterior, desde que existam no mínimo duas colheitas mensais;

d)Matéria gorda (MG) - média mensal ponderada;

e)Matéria proteica (MP) - média mensal ponderada.

2 - Para efeitos das alíneas a) a c) do número anterior, cada ponto a adicionar ou a deduzir, equivale a 1% do valor convencionado para o leite padrão.

3 – Para efeitos das alíneas d) e e) do n.º 1, a fixação do preço do leite terá em conta a valorização ou desvalorização, relativas a cada décimo, acima ou abaixo dos valores estipulados como padrão.

4 - O teor médio mensal ponderado em matéria gorda e proteica estabelecido para o pagamento do leite aos produtores será expresso com a aproximação ao centésimo dos valores percentuais, utilizando as regras do arredondamento.

Artigo 14.º

Para as unidades de produção conjuntas, a classificação é efetuada da seguinte forma:

a)O produtor principal, tem de ser previamente definido;

b)A classificação atribuída ao produtor principal é extensiva aos demais;

c)Aos produtores que aderirem ou abandonarem as unidades conjuntas, aplica-se o estabelecido no ponto anterior, conjugado com o estipulado no artigo 13.º.

Artigo 15.º

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

Artigo 16.º

1 - O SERCLA poderá efetuar análises de apoio, requeridas por produtores e/ou entidades recetoras e associações, que serão cobradas nos termos a fixar por despacho conjunto dos membros do Governo Regional responsáveis pelas áreas das finanças e agricultura e florestas.

2 - A colheita de amostras é da responsabilidade do requerente.

3 - Os resultados dessas análises não serão considerados para efeitos de classificação do leite.

Artigo 17.º

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

Artigo 18.º

São revogadas as Portarias n.º 75/2009, de 17 de setembro e n.º 161/2015, de 14 de dezembro.

Artigo 19.º

A presente portaria produz efeitos na data da sua publicação.

Secretaria Regional da Agricultura e Florestas.

Assinada a 1 de março de 2019.

O Secretário Regional da Agricultura e Florestas, *João António Ferreira Ponte.*

Anexo

(a que se refere o nº 2 do artigo 9.º)

Características do leite padrão

Parâmetros	Valores
Matéria gorda (m/v)	3,7%
Matéria proteica bruta (m/v)	3,2%
Resíduo seco isento de matéria gorda (m/v)	8,7%
Impurezas em suspensão	Grau I
Índice Crioscópico (º C)	- 0,520
Contagem total de microorganismos (/ml)	100 000
Contagem de células somáticas (/ml)	400 000
Antibióticos	Ausência
Contaminantes e/ou neutralizantes	Ausência

1- Caso a matéria gorda, matéria proteica bruta e resíduo seco isento de matéria gorda sejam determinados em unidades massa/massa (m/m), devem ser considerados os seguintes valores padrão:
   a) Matéria Gorda 3,6%
   b) Matéria Proteica Bruta 3,1%
   c) Resíduo seco isento de matéria gorda 8,5%
2- Antibióticos – Pesquisa efetuada de acordo com o estipulado no Reg. CE 2377/90; 546/2004 ou outros que venham a ser adotados
3- Contaminantes e/ou neutralizantes – Pesquisa efetuada por métodos validados internacionalmente ou procedimentos internos do laboratório.