

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

**Portaria n.º 73/90**

de 1 de Fevereiro

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

Manda o Governo, pelos Ministros do Planeamento e da Administração do Território, da Agricultura, Pescas e Alimentação e do Comércio e Turismo, o seguinte.

1.º

**Âmbito do diploma**

As características, classificação, acondicionamento, rotulagem e condições de conservação do queijo, tal como é definido no n.º 2.º, passam a reger-se pelo presente diploma.

2.º

**Definição**

Considera-se queijo o produto fresco ou curado, de consistência variável, obtido por coagulação e dessoramento do leite ou do leite total ou parcialmente desnatado, mesmo que reconstituído, e também da nata, do leitelho, bem como da mistura de alguns ou de todos estes produtos, incluindo o lactossoro, sem ou com adição de outros géneros alimentícios.

3.º

**Classificação**

O queijo pode ser classificado do seguinte modo:

1) Quanto à cura:

- a) Queijo curado — produto que só se encontra apto para consumo depois de mantido, durante certo tempo, em condições determinadas de temperatura, humidade e ventilação que permitam modificações físicas e químicas características;
- b) Queijo curado pela acção de bolores — o produto cujas características são devidas essencialmente à proliferação de bolores específicos no interior e ou à superfície do queijo;
- c) Queijo fresco — o produto obtido por coagulação e dessoramento do leite por fermentação láctica, com ou sem adição de coalho e não submetido a um processo de cura;

2) Quanto à composição:

- a) Queijo sem adição de géneros alimentícios diferentes do queijo;
- b) Queijo com adição de géneros alimentícios diferentes do queijo;

3) Quanto à consistência — a classificação é feita em função da percentagem de humidade para cada tipo de queijo, suposto este isento de matéria gorda, conforme o indicado no anexo I;

- 4) Quanto à matéria gorda — a classificação é feita em função da percentagem de matéria gorda no extracto seco, conforme o indicado no anexo II.

4.º

**Características**

1 — O leite de vaca destinado ao fabrico de queijo deve obedecer às características e seus limites definidos na Portaria n.º 472/87, de 4 de Junho, respeitante a leite alimentar.

2 — O queijo fresco deverá ser obrigatoriamente fabricado com leite pasteurizado, qualquer que seja a fêmea produtora do leite utilizado no seu fabrico.

3 — Os queijos frescos devem ter as características e seus limites indicados no anexo III.

4 — Os queijos curados, fabricados com leite pasteurizado, devem ter as características microbiológicas e seus limites indicados no anexo IV.

5.º

**Ingredientes**

No fabrico de queijo podem ser utilizados, além do leite, os seguintes ingredientes:

- a) Coagulante adequado ao fabrico de queijo, entendendo-se como tal o coalho animal ou qualquer outro enzima coagulante, não prejudicial à saúde do consumidor, com ajuda dos quais, por si só, ou em mistura, se pode fabricar o queijo;
- b) Culturas de microrganismos específicos — bactérias lácticas, leveduras e bolores;
- c) Leite em pó, nata, leitelho, lactossoro, proteínas do soro, caseína e caseinatos;
- d) Sal comum, purificado ou refinado;
- e) Cloreto de cálcio, na dose máxima de 200 mg/l de leite utilizado;
- f) Bicarbonato e carbonato de sódio, bicarbonato e carbonato de cálcio, na dose máxima de 30 mg/kg de coalhada ácida, estremes ou em mistura;
- g) Acidificantes: E 260 — ácido acético, E 270 — ácido láctico e E 330 — ácido cítrico, no queijo fresco;
- h) Corantes:
  - E 160 a —  $\alpha$ ,  $\beta$  e  $\gamma$  caroteno;
  - E 160 b — orelana (anato, urucu, bixina ou norbixina);
 Corantes por transferência devidos à adição de géneros alimentícios diferentes do queijo;  
 Na crosta do queijo — o corante orgânico sintético pigmento rubi ou litol rubina BK;
- i) Nitrato de sódio (E 251) e nitrato de potássio (E 252) na quantidade máxima de 50 mg/kg expresso em  $NO_3$ , em relação ao produto final, nos queijos fabricados a partir de leite cru (excepto nos casos de queijos com denominação de origem, cuja legislação o proíbe);
- j) Pimaricina ou natamicina, na dose máxima de 1 mg/dm<sup>2</sup> de superfície de crosta e até 5 mm de profundidade, nos queijos de pasta dura e semidura;

- k) Parafina, cera de abelhas, acetato de polivinilo, dispersões plásticas polímeras isentas de plastificantes, apenas na crosta do queijo;
- l) Fumo de madeira adequada, que não tenha sido submetida a qualquer tratamento ou preparação, e suas soluções aquosas, apenas no queijo fumado;
- m) Outros géneros alimentícios que confirmam caracteres organolépticos próprios e não ultrapassem a sexta parte de massa do extracto total do produto acabado;
- n) Especiarias, aromatizantes naturais ou seus equivalentes de síntese e outros condimentos vegetais, desde que confirmem caracteres organolépticos próprios.

## 6.º

**Métodos de análise**

Para efeito de verificação das características do queijo a que se refere o presente diploma, serão utilizados os métodos de colheita, 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.

## 7.º

**Acondicionamento**

1 — O material utilizado para acondicionamento do queijo e que com este directamente contacte, inclusive o de cintas e cinchos, deve ser inócuo e inerte em relação ao conteúdo.

2 — O queijo pré-embalado em fracções ou fatias deve sê-lo de acordo com as boas práticas higiénicas e comerciais e em condições susceptíveis de conservar as suas características durante o período normal de armazenamento e de venda.

## 8.º

**Rotulagem**

A legislação em vigor sobre rotulagem é aplicável aos produtos abrangidos pelo presente diploma, devendo ainda observar-se o seguinte:

- 1) A marcação de todas as unidades de queijo, fresco ou curado, acondicionado ou a granel, deve ser feita, de modo indelével, na crosta ou em rótulo;
- 2) A marcação das embalagens de queijo pré-embalado em fracções ou em fatias deve obedecer à legislação vigente, devendo o queijo ser pré-embalado de acordo com as práticas higiénicas e comerciais e em condições susceptíveis de conservar as suas características durante o período normal de armazenamento e de venda;
- 3) As indicações a figurar obrigatoriamente para os queijos pré-embalados são as seguintes:
  - a) A palavra «queijo», seguida do qualificativo «curado» ou «fresco», conforme os casos, excepto quando esta seja expressa numa designação tradicional que o queijo

possua, seguida, quando for caso disso, da indicação do género ou géneros alimentícios adicionados;

- b) Quando outro leite, que não o de vaca, seja utilizado total ou parcialmente no fabrico, a palavra ou palavras designando a fêmea ou fêmeas das quais o leite provém devem ser indicadas imediatamente depois da palavra «queijo», excepto quando da própria designação já se infira claramente o tipo de leite utilizado;
- c) A classificação quanto à matéria gorda ou apenas a indicação dos respectivos intervalos de percentagem;

- 4) As indicações a figurar na marcação do queijo não pré-embalado devem ser as referidas nas alíneas a), b) e c).

## 9.º

**Conservação**

1 — O queijo fresco deve ser conservado à temperatura ambiental de 0°C-6°C, devendo durante o transporte observar-se uma temperatura máxima, no produto, de 8°C ou 10°C, conforme se trate de transporte de longo curso ou de transporte a nível de distribuição, respectivamente.

2 — Para efeitos de comercialização e após saída do estabelecimento fabril, o queijo curado deve ser conservado a uma temperatura ambiental máxima de 10°C, devendo durante o transporte observar-se uma temperatura máxima, no produto, de 14°C.

3 — Para efeitos do presente diploma, considera-se transporte de longo curso o transporte entre a fábrica e um único local de descarga e transporte a nível da distribuição o realizado entre a fábrica ou entreposto e mais do que um local de descarga.

## 10.º

**Sanções**

Às infracções ao disposto no presente diploma são aplicáveis as disposições dos Decretos-Leis n.ºs 28/84, de 20 de Janeiro, 89/84, de 23 de Março, e 440/85, de 24 de Outubro.

## 11.º

**Entrada em vigor**

A presente portaria entra em vigor 60 dias após a sua publicação.

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

Assinada em 4 de Janeiro de 1990.

O Ministro do Planeamento e da Administração do Território, *Luís Francisco Valente de Oliveira*. — Pelo Ministro da Agricultura, Pescas e Alimentação, *Luís Gonzaga de Sousa Morais Cardoso*, Secretário de Estado da Alimentação. — Pelo Ministro do Comércio e Turismo, *Jorge Manuel Mendes Antas*, Secretário de Estado do Comércio Interno.

**Anexo I a que se refere o n.º 3) do n.º 3.º****Classificação dos queijos quanto à consistência**

Classificação	Humidade no queijo suposto isento de matéria gorda
Extraduro .....	Máximo — 51 %.
De pasta dura .....	De 49 % a 56 %.
De pasta semidura .....	De 54 % a 63 %.
De pasta semimole .....	De 61 % a 69 %.
De pasta mole .....	Superior a 67 %.

**Anexo II a que se refere o n.º 4) do n.º 3.º****Classificação dos queijos quanto à matéria gorda**

Classificação	Matéria gorda no extracto seco
Muito gordo ou extragordo ...	Superior a 60 %.
Gordo .....	De 45 % a 60 %.
Meio gordo .....	De 25 % a 45 %.
Pouco gordo .....	De 10 % a 25 %.
Magro .....	Máximo — 10 %.

**Anexo III a que se refere o n.º 3 do n.º 4.º****1 — Características físico-químicas:**

Humidade .....	Entre 67 % e 80 %.
Prova de fosfatase (método de Sanders) ...	Negativa.

**2 — Características microbiológicas:**

Pesquisa de bactérias coliformes (NP-1935) .....	Negativa em 0,1 g.
Pesquisa de <i>E. coli</i> (NP-2308) .....	Negativa em 1 g.
Pesquisa de <i>Staphylococcus aureus</i> (NP-2260) .....	Negativa em 0,1 g.
Pesquisa de <i>Salmonella</i> (NP-1933) .....	Negativa em 25 g.

**Anexo IV a que se refere o n.º 4 do n.º 4.º****Características microbiológicas dos queijos curados**

Pesquisa de <i>E. coli</i> (NP-2308) .....	Negativa em 1 g.
Pesquisa de <i>Staphylococcus aureus</i> (NP-2260) .....	Negativa em 0,1 g.
Pesquisa de <i>Salmonella</i> (NP-1933) .....	Negativa em 25 g.

**Portaria n.º 74/90**

de 1 de Fevereiro

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

Manda o Governo, pelos Ministros do Planeamento e da Administração do Território, da Agricultura, Pes-

cas e Alimentação e do Comércio e Turismo, o seguinte:

1.º

**Âmbito do diploma**

As características, classificação, acondicionamento, rotulagem e condições de conservação de queijo fundido, tal como é definido no n.º 2.º, passam a reger-se pelo presente diploma.

2.º

**Definição**

Considera-se queijo fundido o produto obtido da moenda e mistura de um ou vários tipos de queijo, seguidas de fusão e emulsão, sob acção do calor e de aditivos emulsionantes, sem ou com adição de outros géneros alimentícios.

3.º

**Classificação**

O queijo fundido pode ser classificado do seguinte modo:

## 1) Quanto à composição:

- a) Queijo fundido sem adição de géneros alimentícios diferentes do queijo, mas podendo conter outros produtos lácteos;
- b) Queijo fundido com adição de géneros alimentícios diferentes do queijo;

## 2) Quanto à consistência:

- a) Queijo fundido de pasta firme;
- b) Queijo fundido de pasta mole.

4.º

**Características**

Os queijos fundidos devem ter as características e respectivos limites indicados nos anexos I, II e III.

5.º

**Ingredientes**

No fabrico de queijo fundido podem ser utilizados os seguintes ingredientes:

- a) Nata, manteiga e ou gordura de manteiga anidra;
- b) Outros produtos lácteos, tais como leite em pó, lactosoro em pó, leitelho em pó, proteínas do soro, caseína e caseinatos alimentares, até um máximo total de 5% de lactose no produto final;
- c) Outros géneros alimentícios, desde que não sejam hidratos de carbono edulcorantes, nem gorduras diferentes das do leite, que tenham sofrido preparação apropriada, não ultrapassem