dotação do capítulo 13.º, artigo 164.º, n.º 1), do orçamento em vigor do Ministério das Finanças.

Publique-se e cumpra-se como nele se contém.

Paços do Governo da República, 3 de Março de 1964. — AMÉRICO DEUS RODRIGUES THOMAZ — António de Oliveira Salazar — José Gonçalo da Cunha Sottomayor Correia de Oliveira — Manuel Gomes de Araújo — Alfredo Rodrigues dos Santos Júnior — João de Matos Antunes Varela — António Manuel Pinto Barbosa — Joaquim da Luz Cunha — Fernando Quintanilha Mendonça Dias — Alberto Marciano Gorjão Franco Nogueira — Eduardo de Arantes e Oliveira — António Augusto Peixoto Correia — Inocêncio Galvão Teles — Luis Maria Teixeira Pinto — Carlos Gomes da Silva Ribeiro — José João Gonçalves de Proença — Francisco Pereira Neto de Carvalho.

Para ser presente à Assembleia Nacional.

Composição da força da Guarda Fiscal

(Quadro a que se refere o Decreto-Lei n.º 45 587, desta data)

	Efectivo total
Oficiais	
Comando-Geral:	
Comando:	
Comandante-geral (brigadeiro ou general)	1
2.º comandante-geral (coronel de infantaria)	1
Ajudante de campo (tenente ou capitão de infantaria ou cavalaria)	1
Inspeção dos Serviços Administrativos:	
Inspector (oficial superior do S. A. M.)	1
Serviço de saúde:	
Chefe (oficial superior médico)	1
Repartições:	
1.ª Repartição:	
Chefe (major ou tenente-coronel de infantaria)	1
Adjuntos (tenentes ou capitães de infantaria ou do Q. S. G. E.) (a)	2
2.ª Repartição:	
Chefe (major ou tenente-coronel do S. A. M.)	1
Adjuntos (tenentes ou capitães do S. A. M.) (a)	2
Arquivo:	
Arquivista (tenente ou capitão de infantaria ou do Q. S. G. E., na reserva)	1
Conselho administrativo:	
Presidente (oficial superior de qualquer arma ou serviço, na reserva)	1
Tesoureiro (tenente ou capitão do S. A. M.) (a)	1
Adjunto (tenente ou capitão de infantaria ou do Q. S. G. E.) (a)	1
Secção dos serviços auxiliares do comando:	
Chefe (capitão de infantaria) (a)	1
Adjunto (tenente de infantaria) (a)	1
Batalhões:	
Comando:	
Comandantes (majores ou tenentes-coronéis de infantaria)	3
2.ºs comandantes (majores de infantaria)	3
Ajudantes (subalternos ou capitães de infantaria ou do Q. S. G. E.) (a)	3
Tesoureiros (subalternos ou capitães do S. A. M.) (a)	3

	Efectivo total
Médicos (subalternos ou capitães, podendo um deles ser major) (b)	2
Patrulhas móveis (subalternos do Q. S. G. E.) (a)	4
Companhias:	
Comandantes de companhia (capitães de infantaria) (a)	16
Comandantes de secção (subalternos de infantaria ou do Q. S. G. E.) (a)	56
Companhias das ilhas:	
Comandantes de companhia (capitães de infantaria ou do Q. S. G. E.) (a)	4
Comandantes de secção, sede da companhia (subalternos de infantaria ou do Q. S. G. E.) (a)	4
Soma	115
Sargentos	
Sargentos-ajudantes	3
Primeiros-sargentos	23
Segundos-sargentos	186
Soma	212
Praças	
Cabos:	
Primeiros-cabos	323
Primeiros-cabos ajudantes de enfermeiro	6
Segundos-cabos	368
Segundos-cabos ajudantes de enfermeiro	2
Soma	699
Soldados:	
Soldados	4 418
Soldados motoristas (viaturas auto, lanchas a motor e motocicletas)	212
Soldados ajudantes de enfermeiro	6
Soma	4 636
Veículos com motor	
Camionetas	3
Furgonetas	5
Automóveis	51
Jeeps	47
Motocicletas	33
Motoretas	113
Soma	252
Lanchas a motor	
N.º 1	1
N.º 2	9
N.º 3	3
Soma	13

(a) Podem ser milicianos em serviço efectivo.

(b) Na sua falta ou impedimento, poderão ser contratados médicos civis.

Ministério das Finanças, 3 de Março de 1964. — O Ministro das Finanças, António Manuel Pinto Barbosa.

MINISTÉRIO DO ULTRAMAR

Direcção-Geral do Ensino Superior e das Belas-Artes

Portaria n.º 20 408

Manda o Governo da República Portuguesa, pelo Ministro do Ultramar, que o n.º 4.º da Portaria n.º 20 066,

de 10 de Setembro de 1963, passe a ter a seguinte redacção:

4.º Os lugares de dactilógrafo e os de pessoal menor serão providos livremente pelo governador-geral, sobre proposta do reitor.

Ministério do Ultramar, 3 de Março de 1964. — O Ministro do Ultramar, *António Augusto Peixoto Correia*.

Para ser publicada no *Boletim Oficial* de Angola e Moçambique. — *Peixoto Correia*.

MINISTÉRIO DA ECONOMIA

SECRETARIAS DE ESTADO DO COMÉRCIO E DA INDÚSTRIA

Decreto n.º 45 588

Usando da faculdade conferida pelo n.º 3.º do artigo 109.º da Constituição, o Governo decreta e eu promulgo o seguinte:

REGULAMENTO DO FABRICO DE MASSAS ALIMENTÍCIAS

I. Disposições gerais

Artigo 1.º — 1. Para os efeitos do preceituado neste regulamento, consideram-se massas alimentícias os produtos secos não fermentados, obtidos de sêmolas de trigo rijo de grão claro, ou de preferência de *T. durum*, e de água potável, por prensagem e subsequente secagem, com ou sem adicionamento de outras substâncias legalmente autorizadas.

2. O Secretário de Estado da Indústria poderá autorizar por portaria e sempre por tempo limitado, quando o interesse público o exigir, o fabrico de massas comuns com sêmolas diferentes das mencionadas no número anterior ou farinhas, ouvido o Instituto Nacional do Pão.

3. As sêmolas ou farinhas, referidas no número anterior, são as produzidas pela indústria especializada nos termos dos artigos 6.º e 7.º do Decreto n.º 43 834, de 29 de Julho de 1961.

Art. 2.º As massas alimentícias classificam-se, quanto ao formato, em massinhas, massas curtas e massas longas, considerando-se as meadas incluídas na última classe.

Art. 3.º As massas alimentícias classificam-se, quanto à composição, em comuns, especiais e dietéticas.

Art. 4.º As fábricas existentes não poderão produzir massas especiais e dietéticas sem prévia autorização, nos termos do condicionamento industrial.

Art. 5.º — 1. Consideram-se massas comuns as obtidas de sêmolas de trigo rijo de grão claro, ou de preferência de *T. durum*, e água potável, que satisfizerem aos requisitos seguintes:

- a) Forma regular e bem definida;
- b) Macieza ao tacto e isenção de asperezas;
- c) Aspecto translúcido e praticamente isento de pontuações brancas ou negras, podendo as massinhas apresentar-se opacas;
- d) Cor uniforme, de tom ambarino, podendo as massinhas apresentar-se mais esbranquiçadas;
- e) Aroma *sui generis*, a lembrar o da sêmola, sabor agradável, não ácido, quando mastigadas cruas;
- f) Ruído surdo característico ao quebrarem-se, com fractura nítida, vitrosa e translúcida;
- g) Não se deformarem nem achatarem as formas tubulares após a cozedura;
- h) Apresentarem, depois de cozidas, volume pelo menos duplo do apresentado no estado de cruas, devendo o peso,

incluída a água absorvida, estar compreendido entre uma vez e vez e meia o peso das massas cruas;

i) Não tornarem pastosa ou gomosa a água da cozedura.

2. As massas longas deverão apresentar também certa elasticidade e resistência ao quebramento.

Art. 6.º Consideram-se massas especiais as recheadas ou adicionadas de substâncias legalmente autorizadas que lhes alterem profundamente o aspecto e o sabor, tais como:

a) Massas recheadas — as recheadas com picados de carne, vegetais ou outros;

b) Massas de ovos — as adicionadas de ovo, em quantidade equivalente, pelo menos, a cinco ovos frescos por quilograma;

c) Massas com ovos — as adicionadas de ovo, fresco, congelado ou em pó, em quantidade equivalente, pelo menos, a dois ovos frescos por quilograma;

d) Massas com espinafres — as adicionadas de extracto de espinafres;

e) Massas com tomates — as adicionadas de extracto de tomate.

Art. 7.º Consideram-se massas dietéticas as aumentadas de substâncias glutinadas ou de substâncias protectoras, tais como vitaminas ou sais minerais.

Art. 8.º Nas massas especiais e dietéticas é obrigatória a indicação da sua composição.

Art. 9.º — 1. A Inspeção-Geral dos Produtos Agrícolas e Industriais, ouvido o Instituto Nacional do Pão, estabelecerá as características químico-analíticas a que devem satisfazer as massas alimentícias, bem como os requisitos a impor às especiais e dietéticas. Para as massas alimentícias dietéticas será também ouvida a Direcção-Geral de Saúde.

2. Os processos e métodos oficiais de análises das massas serão estabelecidos, por proposta conjunta da Inspeção-Geral dos Produtos Agrícolas e Industriais e do Instituto Nacional do Pão, pela Comissão Técnica dos Métodos Químico-Analíticos.

Art. 10.º — 1. As massas alimentícias serão obrigatoriamente acondicionadas pelos fabricantes em embalagens de peso não superior a 1 kg, podendo ser apresentadas em embalagens de 250 g, 500 g e 1000 g.

Estas embalagens deverão manter as massas sem lhes modificar as suas características e evitar a incorporação de quaisquer produtos estranhos que possam alterar-lhes a coloração, o sabor e o odor.

2. A massa comum em meada, incluindo a aletria, e a de mais baixa qualidade, poderão ser também embaladas em unidades de 5 kg e 10 kg.

3. A excepção prevista no número anterior caducará no prazo de um ano.

4. Ouvida a Direcção-Geral de Saúde, poderá isentar-se do acondicionamento previsto no n.º 1 deste artigo a massa comum de mais baixa qualidade.

Art. 11.º Nas embalagens das massas comuns e especiais, bem como em qualquer forma da sua propaganda ou publicidade, não são permitidas alusões, directas ou indirectas, a propriedades terapêuticas destas.

Art. 12.º Das embalagens deverá constar obrigatoriamente:

- 1.º A denominação ou marca da massa, se a tiver;
- 2.º A firma ou designação do fabricante;
- 3.º O peso líquido;
- 4.º O preço de venda ao público;
- 5.º A qualidade e o tipo do produto.

Art. 13.º As embalagens não poderão mencionar firma, denominação ou recompensa a cujo uso o fabricante não tiver direito, nome de fábrica diferente da que tiver produzido as massas embaladas, nome ou marca diferente da que a mesma fábrica tiver adoptado.