

Classificação						Rubricas	Em contos	
Orgânica			Funcional	Económica			Reforços ou inscrições	Anulações
Capítulo	Divisão	Sub-divisão		Código	Alínea			
60	01	02				Despesas excepcionais		
						Direcção-Geral do Tesouro		
		02				Subsídios a empresas públicas e participadas		
				39.00		Transferências — Empresas públicas:		
			8.03.2	39.00	3	Subsídios diversos	—	192 000
		08				Subsídios diversos		
				40.00		Transferências — Empresas privadas:		
				40.00	2	Subsídios diversos	192 000	—
							3 543 400	3 543 400

Nos originais dos processos relativos às alterações orçamentais constantes da presente declaração constam os despachos ministeriais para a sua materialização.

3.ª Delegação da Direcção-Geral da Contabilidade Pública, 15 de Janeiro de 1988. — O Director, *Serafim de Oliveira França*.

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

3.º

Classificação

Manteiga pode ser classificada do seguinte modo:

a) Quanto ao teor em sal:

- 1) Manteiga com sal — a manteiga a que foi adicionado sal purificado ou refinado durante o fabrico;
- 2) Manteiga sem sal — a manteiga sem adição de sal;

b) Quanto à maturação:

- 1) Manteiga maturada — a proveniente de natas maturadas por meio de bactérias lácticas seleccionadas;
- 2) Manteiga não maturada — a proveniente de natas não maturadas.

4.º

Características

1 — A nata destinada ao fabrico de manteiga deve obedecer ao disposto na Portaria n.º 66/88, de 2 de Fevereiro, respeitante às natas para fins alimentares.

2 — A manteiga pasteurizada deve ter as seguintes características e limites:

Características e limites da manteiga para fins alimentares

Exame organoléptico:	
Aspecto	Homogéneo e enxuto, com textura compacta.
Cor	Amarela, mais ou menos intensa.
Aroma	Fresco, <i>sui generis</i> , perfeitamente perceptível.
Sabor	Fresco, <i>sui generis</i> , agradável.
Teor de água (m/m) (NP-2283)	Máximo — 16 %.

Portaria n.º 110/88

de 15 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, Pescas e Alimentação e do Comércio e Turismo, o seguinte:

1.º

Âmbito do diploma

As características, o acondicionamento e a rotulagem da manteiga para fins alimentares definida no n.º 2.º passam a reger-se pelo presente diploma.

2.º

Definições

1 — Manteiga é o produto butiroso obtido exclusivamente do leite de vaca ou da sua nata, apresentando-se sob a forma de uma emulsão sólida e maleável. A manteiga proveniente do leite de outras fêmeas terá sempre a indicação da fêmea produtora desse leite.

2 — Manteiga para fins alimentares é a destinada ao consumo humano de forma directa ou indirecta e deve obedecer às características estabelecidas no presente diploma. A manteiga para fins alimentares é obrigatoriamente pasteurizada.

3 — Considera-se manteiga pasteurizada a manteiga obtida de nata pasteurizada e que obedeça às características para ela estabelecidas no presente diploma.

Teor de matéria gorda (m/m) (NP-2283):	
Manteiga com sal	Mínimo — 80 %.
Manteiga sem sal	Mínimo — 82 %.
Teor de resíduo seco isento de matéria gorda (m/m) (NP-2283).	Máximo — 4 %.
Teor de cinza, subtraídos os cloretos expressos em cloreto de sódio (m/m) (NP-2163).	Máximo — 1 %.
Teor de cloretos, expresso em cloreto de sódio (m/m) (NP-1509):	
Manteiga com sal	Máximo — 2 %.
Acidez, expressa em centímetros cúbicos de solução <i>N</i> por 100 g (NP-1712).	Máximo — 5 cm ³ .
Prova de fosfatase:	
Técnica de Kay e Graham	Negativa, isto é, igual ou inferior a 2,3 unidades Lovibond.
Técnica de Sander e Sager	Negativa, isto é, menor ou igual a 4 µg de fenol libertado por grama.
Pesquisa de bactérias coliformes (NP-1935).	Negativa em 0,1 g.
Contagem de bolores e leveduras (NP-1934).	Máximo — 100/g.

3 — A manteiga que não obedeça aos limites estabelecidos no número anterior quanto à pesquisa de bactérias coliformes, à contagem de bolores e leveduras e à prova da fosfatase ou apresente exame organoléptico anormal não poderá ser destinada a fins alimentares.

4 — Considera-se com falta de requisitos ou falsificada a manteiga que revele os seguintes valores:

	Com falta de requisitos	Falsificada
Teor de água	Mais de 16 % a 18 %	Superior a 18 %.
Teor de cloretos	Mais de 2 % a 3 %	Superior a 3 %.
Teor de resíduo seco isento de matéria gorda.	Mais de 4 % a 5 %	Superior a 5 %.
Teor de matéria gorda	Mais de 77 % a 80 %	Inferior a 77 %.

5 — Considera-se avariada a manteiga que apresente ranço cetónico, ranço por auto-oxidação ou acidez superior a 10 cm³ de solução *N* por 10 g.

6 — A matéria gorda da manteiga deve ter as seguintes características e limites:

Características e limites da matéria gorda da manteiga

Densidade relativa d_{4}^{20}	Mínimo — 0,922; máximo — 0,939.
Temperatura de fusão	Mínimo — 32°C; máximo — 38°C.
Temperatura de solidificação ..	Mínimo — 18°C; máximo — 30°C.
Índice de refração a 40°C	Mínimo — 1,4525; máximo — 1,4559.
Insaponificável (método de Honig e Spitz).	Máximo — 0,7 %.

Índice de saponificação (índice de Koettstörfer).	Mínimo — 218; máximo — 237.
Índice de Reichert-Meissl-Wolny	Mínimo — 24.
Índice de Polenske	Máximo — 3,5.
Índice de iodo (técnica de Hanus)	Mínimo — 28; máximo — 46.
Índice de iodo dos ácidos gordos sólidos insolúveis (I. Hehner).	Máximo — 10.
Índice de ácido butírico	Mínimo — 17; máximo — 27.
Índice de A	Máximo — 10.
Índice de B	Mínimo — 28.
Índice de peróxido, expresso em miliequivalentes de oxigénio activo por quilograma de matéria gorda.	Máximo — 0,5.

7 — Valores das temperaturas de fusão ou de solidificação ou do índice de refração que não obedeçam aos limites indicados no n.º 6 podem indicar que a manteiga se encontra falsificada por adição de gorduras estranhas.

8 — Considera-se falsificada, por adição de óleos minerais ou de certas gorduras estranhas, a manteiga que apresente um teor de insaponível superior a 0,7 % da gordura, determinado pelo método de Honig e Spitz modificado.

9 — Valores do índice de saponificação entre 210 e 218 ou entre 237 e 240 podem indicar uma falsificação por adição de gorduras estranhas. Considera-se falsificada a manteiga que apresente valores deste índice inferiores a 210 ou superiores a 240.

10 — Considera-se falsificada, por adição de gorduras estranhas, a manteiga que apresente valores dos índices de Reichert-Meissl e de Polenske ou do índice de ácido butírico, ou dos índices A e B, ou ainda do índice de iodo fora dos limites indicados no n.º 6.

11 — Considera-se falsificada, por adição de gorduras hidrogenadas, a manteiga que apresente um índice de iodo dos ácidos gordos sólidos superior a 10, separados pelos métodos de Twitchell ou de Baughmau e Jamieson.

5.º

Ingredientes

Na preparação da manteiga para fins alimentares podem ser utilizados os seguintes ingredientes:

- Sal purificado ou sal refinado;
- Culturas de bactérias lácticas seleccionadas: *Streptococcus lactis*, *Streptococcus cremoris*, *Streptococcus thermophilus*, *Leuconostoc citrovorum* e *Leuconostoc paracitrovorum*;
- Corantes:

E-160b — orelana (anato, urucu, bixina ou norbixina) } b p f;
E-160a — β caroteno

- Antioxidantes:

E-300 — ácido L — ascórbico: máximo — 300 mg/kg.

Nas manteigas destinadas ao consumo humano de forma indirecta e quando acondicionada em embalagem de 5 kg ou mais, podem ser adicionados também os seguintes:

E-310 — galato de propilo } máximo —
E-311 — galato de octilo } 100 mg/kg,
E-312 — galato de dodecilo } estemes ou em mistura;

- e) Reguladores de acidez — nas natas para fabrico de manteiga podem ser utilizados os seguintes:
E-339 — ortofostato de sódio;
E-500 — bicarbonato de sódio e carbonato de sódio.

6.º

Métodos de análise

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

7.º

Conservação

A manteiga pasteurizada para consumo directo deve ser conservada a temperatura inferior a 6°C.

8.º

Acondicionamento

1 — A manteiga deve ser acondicionada em embalagens de origem, de material inócuo, impermeável e inerte em relação ao conteúdo e de forma a evitar contaminações.

2 — A manteiga para consumo directo só pode ser comercializada como género alimentício pré-embalado.

9.º

Rotulagem

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

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

«Manteiga pasteurizada com sal»;

«Manteiga pasteurizada sem sal»;

seguida, facultativamente, pela menção «maturada» ou «não maturada», conforme o caso;

- b) A indicação da data de durabilidade mínima será expressa pela frase: «Consumir de preferência antes de [...]», seguida da indicação do dia e do mês;

- c) A temperatura de conservação deverá ser indicada pela menção: «Conservar a temperatura inferior a 6°C».

10.º

Infracções

Às infracções ao disposto no presente diploma são aplicáveis os 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

Revogações

1 — Fica revogada a Portaria n.º 20 774, de 25 de Agosto de 1964.

2 — São revogadas as bases para a apreciação da manteiga, aprovadas pela Portaria n.º 13 699, de 10 de Outubro de 1951.

12.º

Entrada em vigor

1 — Este diploma entra em vigor 60 dias após a sua publicação.

2 — Por um período de seis meses a contar da data de entrada em vigor do presente diploma admite-se a comercialização de manteiga com a designação no rótulo de «meio sal», com um teor de sal até 2,5% e a falta de indicação de temperatura de conservação.

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

Assinada em 2 de Fevereiro 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.

MINISTÉRIO DOS NEGÓCIOS ESTRANGEIROS

6.ª Delegação da Direcção-Geral da Contabilidade Pública

Declaração

De harmonia com o disposto na parte final do n.º 2 do artigo 6.º do Decreto-Lei n.º 46/84, de 4 de Fevereiro, se publica que foram autorizadas as seguintes transferências de verbas, nos termos dos n.ºs 2 e 3 do artigo 5.º do mesmo diploma:

Classificação						Rubricas	Em contos		Referência à autorização ministerial
Orgânica			Funcional	Económica			Reforços ou inscrições	Anulações	
Capítulo	Divisão	Sub- divisão		Código	Alínea				
01	01		1.02.0	12.00 14.00		Gabinete do Ministro Gabinete Alimentação e alojamento — Compensação de encargos Deslocações — Compensação de encargos <i>Soma do capítulo 01</i>	180 — 180	— 180 180	(a) (a)