

REPÚBLICA DE PANAMÁ
ASAMBLEA LEGISLATIVA
LEGISPAN
LEGISLACIÓN DE LA REPÚBLICA DE PANAMÁ

Tipo de Norma: DECRETO EJECUTIVO

Número: 256

Referencia:

Año: 1962

Fecha(dd-mm-aaaa): 13-06-1962

Título: POR EL CUAL SE APRUEBA EL REGLAMENTO PARA EL REGISTRO Y CONTROL DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

Dictada por: MINISTERIO DE TRABAJO, PREVISION SOCIAL Y SALUD PUBLICA

Gaceta Oficial: 14677

Publicada el: 20-07-1962

Rama del Derecho: DER. INDUSTRIAL Y DE MINAS, DER. ECONÓMICO, DER. COMERCIAL, DER. ADMINISTRATIVO

Palabras Claves: Normas técnicas y especificaciones, Protección al consumidor, Alimentos

Páginas: 59

Tamaño en Mb: 30.380

Rollo: 39

Posición: 1364

GACETA OFICIAL

ORGANO DEL ESTADO

AÑO LIX

PANAMÁ, REPÚBLICA DE PANAMÁ, VIERNES 20 DE JULIO DE 1962

Nº 14.677

—CONTENIDO—

MINISTERIO DE TRAB., PREVISION SOCIAL Y SALUD PUBLICA
Decreto N° 256 de 13 de junio de 1962, por el cual se aprueba el
reglamento para el registro y control de alimentos y bebidas.

Vida Oficial en Provincias. —

Avisos y Edictos. —

Ministerio de Trabajo, Previsión Social y Salud Pública

APRUEBASE EL REGLAMENTO PARA EL REGISTRO Y CONTROL DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

DECRETO NUMERO 256
(DE 13 DE JUNIO DE 1962)

por el cual se aprueba el Reglamento para el Registro
y Control de Alimentos y Bebidas.

El Presidente de la República,
en uso de sus facultades legales,

DECRETA:

Artículo 1°—En cumplimiento de lo ordenado por los
Artículos 183 y 184 del Código Sanitario se dicta el si-
guiente Reglamento de Alimentos y Bebidas:

CAPITULO I

Disposiciones Generales

Artículo 1°—Toda substancia alimenticia y toda clase
de bebidas, para uso de las personas o de los animales
domésticos, están sujetas a la fiscalización que determina
este Reglamento de acuerdo con lo prescrito por los
Artículos 183, 184 y 185 del Código Sanitario. Lo están
también, los utensilios, envases y recipientes empleados
en la elaboración, conservación, traslado y expendio de
las substancias alimenticias y de las bebidas.

Artículo 2°—Todas las fábricas, depósitos y expendios
de productos alimenticios establecidos en la República
se registrarán en la Dirección de Salud Pública. Los
locales deberán reunir las condiciones adecuadas para el
objeto que se destinan. Deben estar siempre bien limpios,
sin que sirvan de vivienda, ni dormitorio; libres de
insectos y roedores, con estantes que separen los alimentos
del suelo no menos de 30 centímetros; sin que existan
substancias extrañas a los alimentos que allí se almacenen
o elaboren; sin que tengan comunicación directa
con caballerizas, criaderos de animales u otros lugares
similares; a cubierto de la humedad y con ventilación
amplia con la suficiente agua potable; con máquinas, si
las tuviere, perfectamente limpias, y si tuvieran desinfectantes,
jabones, etc., deben hallarse bien separados de los alimentos.

Los obreros y empleados de fábricas, almacenes y comercio
deben guardar estricta higiene personal y tener perfecta
salud, estando libres de dolencias contagiosas. Vestirán
trajes y gorros absolutamente limpios.

Las ventas al aire libre, en kioscos, vehículos ambulantes,
etc. sólo se permitirán si los alimentos llevan envoltura
de origen, que los resguarde del polvo y de los insectos,
o cuando sean frutas que se monden.

Los repartidores a domicilio cumplirán con lo que señala
este artículo, sobre higiene personal y protección, por
envoltura, de los alimentos.

Artículo 3°—Toda persona, firma comercial o establecimiento
que elabore, fraccione, conserve, importe, transporte,
expenda, exponga o manipule alimentos o primeras
materias para los mismos debe dar cumplimiento a este
Reglamento.

Artículo 4°—Se llama alimento al producto natural o
artificial, elaborado o no, que sirva para nutrir o hacer
más placentero el acto de comer (aditivos). Es pro-
más placentero el acto de comer (aditivos). Es pro-
ducto normal o genuino el que no tenga substancias aña-
didas y se expendan con su nombre apropiado; es alimento
alterado el que ha sufrido un proceso de deterioro, que
le quita valor nutritivo o pueda convertirlo en perjudi-
cial; es alimento contaminado el que contiene impurezas
minerales u orgánicas, u organismos patógenos o perju-
diciales, o sus toxinas; es alimento adulterado el que ca-
rece, total o parcialmente, de algún elemento útil o prin-
cipio alimenticio característico del producto; es alimento
con substancias extrañas, el que las tiene, sin estar de-
claradas en su fórmula y admitidas en este Reglamento,
y es alimento falsificado el que, sin serlo, quiera pasar
por otro legítimo.

Artículo 5°—Los propietarios de dichas fábricas, depó-
sitos y expendios adquieren la obligación de permitir la
entrada a los inspectores de la Dirección General de Sa-
lud Pública, que vayan a comprobar las condiciones de
los locales, de los aparatos que se usen y del estado sa-
nitario y aseo del personal; así como para recoger mues-
tras.

Artículo 6°—Los mencionados inspectores tendrán, en
cualquier momento y circunstancias, el derecho de tomar
muestras, las que deberán ser envueltas en forma apropia-
da y lacrada con el sello del inspector y del propietario,
o su representante, de la negociación donde se tomen las
muestras. En aquel momento se levantará un acta, que
servirá de recibo al expendedor ante el fabricante, para
el descargue de estas muestras y que tendrán obligación
de firmar las dos partes, y si el dueño de la empresa o
su representante se negara a firmar se llamará a un
agente policial, cuya firma dará fe, no solo de la recogi-
da legal de muestras, si que también de la desobediencia
a la autoridad del inspector por parte del empresario,
para que se apliquen las oportunas sanciones.

Artículo 7°—Cuando unos productos parezcan sospe-
chosos de ser nocivos para la salud pública, a juicio del
inspector, éste procederá a empacarlos convenientemente
y los lacrará y sellará, para que no puedan ser ofreci-
dos al público hasta que el análisis demuestre las condi-
ciones en que se hallen. Si el dictamen del Laboratorio
fuese desfavorable se procederá a destruir todo lo que
no se halle en las debidas condiciones, levantándose la co-
rrespondiente acta.

Artículo 8°—Después de comunicar al interesado un
dictamen del Laboratorio, de que el producto que se ana-
lizó no reúne las condiciones adecuadas, podrá aquél pre-
sentar recursos de inconformidad, para que se realice un
nuevo análisis en la forma que determina este Regla-
mento.

Artículo 9°—Los fabricantes, almacenistas y expendio-
res de productos alimenticios tienen la obligación de de-
clarar por escrito, cuando sean requeridos para hacerlo
por un inspector de la Dirección General de Salud Públi-
ca, la procedencia de la mercancía que elabora o expen-
da. Quien dé datos falsos sobre esta procedencia incur-
rirá en las penas máximas que determina este Regla-
mento.

Artículo 10.—También serán objeto de inspección los
vehículos destinados al transporte de las substancias ali-
menticias, que no se hallen en envases perfectamente ce-
rrados, así como los mostradores, canastos, cajas, cajo-
nes, vitrinas, etc. pertenecientes a los establecimientos
que fabriquen, mantengan en depósito o expendan subs-
tancias alimenticias o bebidas.

CAPITULO II

Alimentos Frescos

Artículo 11.—Se agrupan bajo el nombre de alimen-
tos frescos los que se acostumbran a vender sin modi-
ficaciones, tal cual provienen de su fuente natural, sin
marca de fabricante y sin envoltura de origen, en los

GACETA OFICIAL
ORGANO DEL ESTADO

ADMINISTRACION

ERNESTO SOLANILLA O.

Encargado de la Dirección.—Teléfono 2-2612

OFICINA:

Avenida 9ª Sur—N° 19-A-50
(Relleno de Barzaza)
Teléfono: 2-3271

TALLERES:

Avenida 9ª Sur—N° 19-A-50
(Relleno de Barzaza)
Apartado, N° 3446

AVISOS, EDICTOS Y OTRAS PUBLICACIONES

Administración Gral. de Rentas Internas—Ave. Eloy Alfaro N° 4-11
PARA SUSCRIPCIONES VER AL ADMINISTRADOR

SUSCRIPCIONES:

Mínima: 6 meses: En la República: B/. 6.00.—Exterior: B/. 8.00
Un año: En la República: B/. 10.00.—Exterior: B/. 12.00

TODO PAGO ADELANTADO

Número suelto: B/. 0.05.—Solicítense en la oficina de ventas de
Impresos Oficiales, Avenida Eloy Alfaro N° 4-11.

mercados públicos, lecherías y panaderías y que se especifican a continuación.

1) LECHE

Artículo 12.—La leche y la crema de la leche reunirán las condiciones, que determinan los Decretos números 133 de 17 de julio de 1952 y 522 de 11 de diciembre de 1957. Y la inspección del ganado lechero se hará en la forma que dicho Decreto determinada. La leche debe expendirse con indicación del animal que la ha producido.

Artículo 13.—Las mismas condiciones exigidas para la leche y su crema serán las que deberán llenar los pasteles, helados y cualquier otro alimento que se integre con estos productos.

Los helados (Ice Cream) deberán contener, por lo menos 10 por ciento de grasa de leche, 35 por ciento de materias sólidas totales y el azúcar y aromas que el fabricante desee, dentro del gusto del público, más no deberá contener ninguna otra substancia.

Se entiende por helado de crema el producto obtenido por congelación de una mezcla de crema y yema de huevo, adicionado de azúcar y perfumada con una esencia aromática o con agregados de frutas frescas. Deberá tener, por lo menos 8 por ciento de materias grasas.

Los helados no deberán tener más 30.000 bacterias vivas no patógenas por gramo, y no pertenecientes al grupo de las salmonelas, ni a cualquier otro que sea patógeno, como coli bacilo, bacilo tuberculoso, etc.

Los helados de frutas ácidas no contendrán más de 10.000 gérmenes banales por gramo, y los de otras frutas no más de 30.000.

Los que contengan huevos en su composición deberán tener no menos de cuatro yemas por kilo, por un mínimo de 0.01 por ciento de colesterol; los que tengan leche, no menos de 60 por ciento de leche entera; los que tengan frutas, no menos del 10 por ciento de éstas si son frutas frescas; y 5 por ciento como mínimo los de frutas secas.

Se prohíbe elaborar helados de cualquier clase; con agua que no sea potable, con leche que tenga una acidez superior al 0.18 por ciento, o con crema de leche con acidez mayor del 0.45 por ciento, expresada en ácido láctico, y con otras materias que no reúnan las condiciones que señala este Reglamento.

La leche debe estar pasteurizada, y lo mismo la crema.

Se permite agregarles hasta el 1 por ciento de un estabilizante: almidón de maíz, gelatina comestible, caseinato sódico, agar-agar, pectina, polvo de algarrobo, goma arábiga o Kareya, o tragacanto, avena, alginato sódico, musgos comestibles o albúminas autorizadas.

Podrán colorearse artificialmente, con alguna de las substancias especificadas en este Reglamento, los helados que no contengan crema de leche o yema de huevo.

Artículo 14.—La leche malteada debe tener, por lo menos 3.25 por ciento de grasa y estar elaborada con leche del grupo A.

Artículo 15.—La nata de la leche puede tener de 10 a 25 por ciento de grasa. No deberá contener bacterias patógenas, ni albúmina batida, sacarato de calcio, gelatina, almidón, ni ninguna otra substancia extraña.

Artículo 16.—La manteca o manteca dulce es el producto obtenido por batido y amasado de la crema de la leche. Deberá tener: 80 gramos por ciento de grasa de leche, no más de 16 por ciento de agua; 2, de caseína

y lactosa y 2, de cloruro sódico. El índice de Reichert-Wolny será de 23 a 32; el de saponificación (Kottstorfer) de 218 a 232; la desviación refractométrica a 45 C, de 40 a 43; número de Issoglio, superior a 15 y la acidez mayor de 2 gramos por ciento, calculada en ácido oleico. No contendrá grasa de otra procedencia, ni colorantes agregados, ni substancias conservadoras.

Se le puede agregar: cultivos seleccionados de fermentos lácticos, en la elaboración, pero no bonificadores, o aromatizantes, ni fermentos diferentes de los lácticos. A la elaborada se permite añadirle hasta 6 gramos por ciento de sal común o 10 por ciento de sacarosa, pero en la etiqueta se añadirá: Salada o Azucarada.

Se autoriza el enriquecimiento de la manteca con maltosa, lactosa, u otro hidrato de carbono del mismo grupo, con vitaminas y con sales minerales, siempre que se declare en la etiqueta.

Se prohíbe la venta de la mezcla de mantecillas de distintas procedencias o de diferentes elaboraciones; las fabricadas con leche no pasteurizada, las que estén rancias, emmohecidas o con sabores impropios y las que contengan antisépticos o alguna substancia extraña. Y las que alberguen gérmenes patógenos.

2) PAN Y DULCES

Artículo 17.—Los molinos, los depósitos y los locales de elaboración de harinas y productos destinados a la fabricación de pan y dulces deberán reunir las apropiadas condiciones, para evitar que en ellas existan roedores, ácaros u otros parásitos. La harina debe ser íntegra y libre de substancias extrañas, que a juicio de la autoridad sanitaria sean perjudiciales.

En los mencionados locales no se podrán poner raticidas, ni insecticidas que sean capaces de mezclarse con las harinas y ocasionar envenenamientos, a quienes tomen productos con ellas elaborados.

Artículo 18.—Los expendios de pan y dulces deberán reunir las máximas condiciones de limpieza; no podrán residir allí animales domésticos, de ninguna clase; estarán libres de moscas y roedores; y los productos elaborados se hallarán cubiertos del polvo y de su manoseo por clientes y expendedores.

Artículo 19.—Con el nombre de pan blanco, o simplemente pan, se conoce el producto obtenido por cocción de una masa hecha con harina de trigo, agua potable y sal, que fermentó a favor le pasta agria o levadura.

La harina de trigo es la única que se puede usar en la fabricación de pan, con las excepciones que se consignan en este Reglamento.

La harina de trigo tendrá como máximo: un 10 a 16 por ciento de agua; 19 por ciento de cenizas; 3 por ciento de celulosa y 0.5 por ciento de acidez, expresada en ácido láctico. Y con los mínimos de harina siguientes en los granos: 86 por ciento los trigos semolares; 81 por ciento los candeales y 76 por ciento los rojos y bastos.

La harina integral deberá tener las siguientes proporciones máximas: Humedad, 16 por ciento; cenizas en muestra seca, 2.2 por ciento, gluten seco 12.5 por ciento y acidez, determinada sobre extracto acuoso y expresada en ácido láctico, 0.45 por ciento.

La harina se podrá mejorar con bromato potásico o persulfato de amonio, pero la dosis máxima permitida de estos productos es de 6 gramos por cada 100 kilos de harina.

Los granos de trigo aptos para ser molidos no deberán tener menos del 13 por ciento de humedad, ni estar infectados con mohos, ni parasitados por insectos. Deberá tenerse especial cuidado en que no vayan mezclados con los granos de otros cereales.

Artículo 20.—El pan fabricado con harinas diferentes a la de trigo, o que se mezclen con éstas se llamará: de centeno, de trigo, de arroz, etc.

El pan de trigo tendrá no más de 40 por ciento de agua y las cenizas totales, sobre pan seco, no será superior al 3.25 por ciento. Se permite la adición hasta de 5 gramos de bromato de sodio o potasio por cada 60 kilos de harina. En el de centeno se admite la edición de ácido cítrico, en la proporción de 0.35 gramos por cien de harina.

El pan francés es pan de trigo al que se le dan, antes de entrar al horno, cortes longitudinales y tiene lustrosa la corteza. No deberá tener más de 35 por ciento de agua, ni más de 3.25 por ciento de cenizas.

El pan criollo está hecho en forma de bollos; el pan con grasa, Miriñaque o cañón, añadiendo al criollo 4 por ciento de substancia grasa, y se presenta en forma de cruz, cuernos, etc.

El pan alemán está fermentado con levadura de cerveza o de cereales, y amasado con agua de cerveza.

El pan de Viena es el pan alemán con leche, y su exterior humedecido con féculas y agua.

El pan inglés se fabrica colocando la masa en un molde untado de grasa, resultando con poca corteza y mucha miga. Se le puede agregar un 10 por ciento de tomate o espinacas.

El pan negro o integral es que se fabrica con partes iguales de harina íntegral y harina triple cero, levadura o masa agria, manteca, extracto de malta, etc. y se reduce en moldes especiales. No debe tener más de 40 por ciento de agua y 3.5 por ciento de cenizas, incluyendo la sal común.

El pan de Graham es el obtenido con harinas de molécula íntegra, sin levadura ni sal, y que fermenta sólo con la levadura contenida originariamente en el grano entero, cocciéndose luego en moldes de lata. Tiene la misma agua y cenizas que el anterior.

La composición media de los diversos tipos de pan es: agua 31 a 35 por ciento; protidos 9 a 10 por ciento; glúcidos asimilables 54 a 61 por ciento; fibra bruta: 0.2 a 1.7 por ciento (esta última cifra corresponde sólo al pan de Graham); lípidos: 0.4 a 1.8 (el pan de Viena); cloruro de sodio 0.1 a 0.9 por ciento; y cenizas totales: 0.9 a 1.6.

Artículo 21.—Las harinas de trigo se clasifican así: cuatro ceros, tres ceros, dos ceros, cero, medio cero y harinilla de primera.

Todas tienen una humedad máxima a 130 C de 14.5 por ciento; las cenizas y colores máximos son: cuatro ceros: 0.48 y un color en el tintómetro mayor de 95; tres ceros, 0.49 a 0.54 y color 94 a 92; dos ceros 0.55 a 0.67 y 91 a 90; cero: 0.68 a 0.87 y 89 a 86; medio cero, 0.88 a 1.35 y color menor de 86, y harinilla primera: 1.36 a 2.

La *harinilla segunda* es lo que queda después de haber separado el 20 por ciento, que forma las harinillas de primera. Es de color blanco amarillo y representa el 40 del cereal limpio.

La *harinilla tercera*, es la que queda, después de retiradas las dos anteriores, en cantidad del 12 al 14 por ciento, y es de color amarillo, más o menos oscuro.

La harina entera o integral es de producto íntegro de la molienda de trigo y se clasifica, según el tamaño de sus partículas, en gruesa, mediana y fina. No debe tener más del 14 por ciento de humedad a 130 C., ni más de 1.90 por ciento de cenizas.

Los otros productos derivados de la molienda del trigo son: 1° salvado o afrecho (formado por pericarpio, endospermo y perispermo); 2° afrechillo (afrecho fino); 3° rebacillo (el que sale del último cilindro liso del molino); 4° semita o asimete (mezcla de rebacillo y harinilla de segunda); 5° sémola (albumen obtenido de los primeros cilindros del molino, y 6° semolín (sémola fina).

Artículo 22.—De acuerdo con el Decreto N° 497, de 13 de octubre de 1957, las harinas que se usen en la elaboración de cualquier clase de pan, deberán enriquecerse con: tiamina 4.4 miligramos, riboflavina, 2.6; niacina, 35.2 hierro (ión) 28.7 y calcio (ión) 1.100.0 miligramos, por kilo.

Artículo 23.—Se prohíbe el empleo de harina ácida, porque indica comienzo de fermentación, para la fabricación de cualquier pan. La harina no debe contener más de 70.000 microbios por gramo. No se permite la edición de otros cereales, ni de serrín de madera, creta, yeso, barbitina, talco, tierra de infusorios, alumbre, sulfato de cobre o de zinc, ni cualquier otra sustancia extraña.

Artículo 24.—Las levaduras que se usen deberán ser frescas y activas y estar exentas de conservadores.

Artículo 25.—Para blanquear el pan podrá usarse el peróxido de benzoilo o el Navadelo (compuesto de una parte de peróxido de benzoilo y tres de fosfato de calcio), siempre que no se agreguen más de 8 a 15 gramos a cada 100 kilos de harina.

Artículo 26.—Los dulces deberán ser fabricados con artículos de primera calidad y absolutamente frescos.

Se deben endulcorar sólo con azúcar, prohibiéndose hacerlo con sacarina, dulcina, cristallosa, sucramina y productos similares, excepto cuando se elaboren como preparados dietéticos y se haga constar así, indicando qué edulcorante se emplea y a qué dosis, en forma clara y visible.

Los dulces no podrán contener antisépticos, ni conservadores de ninguna clase.

Artículo 27.—*El mazapán* y otros productos de confitería que contengan almendras dulces, no deberán dar en el análisis más de 4 miligramos de ácido cianhídrico por 100 gramos de producto; 20 por ciento de agua y 68 por ciento de azúcar.

3) CARNES

Artículo 28.—Se seguirá la reglamentación del artículo 183 del Código Sanitario, contenida en los Decretos N° 62 de 15 de enero de 1957 y N° 502, de 12 de noviembre de 1957 (Gaceta Oficial de 26 de noviembre de 1957 que inserta ambos Decretos).

4) HUEVOS

Artículo 29.—Con el nombre de *huevos frescos* se designan exclusivamente los de gallina, que no han sido sometidos a ninguna clase de tratamiento, ni de conservación. Así y todo, podrán venderse como *frescos*, los que hayan estado no más de ocho días en cámaras frigoríficas; como *enfriados* los que estuvieren en dichas cámaras, de ocho a treinta días, y como *refrigerados*, con una permanencia superior a un mes.

Artículo 30.—Sólo podrán venderse, para ser utilizados en la alimentación, los huevos frescos que, observados por transparencia en el ovoscopio, se presenten absolutamente claros, sin sombra alguna, con la yema apenas perceptible y con una cámara de aire que no tenga más de 12 milímetros de altura.

La cáscara será fuerte, y al cascar el huevo saldrá una clara limpia, transparente y homogénea, y la yema entera, de color uniforme y sin adherencias a la cáscara.

5) PESCADO

Artículo 31.—Se consideran pescados frescos o del día los que no han sufrido ninguna operación para conservarlos y se mantengan inalterados.

Se prohíbe la venta de cualquier clase de pescado en el que se note un principio de descomposición. Debe ser fresco y sólo podrá conservarse a favor del frío, con exclusión de cualquier substancia que pueda usarse para retrasar su putrefacción. Se inutilizará todo pescado con pH superior a 7.5 y con más de 125 miligramos de nitrógeno amoniacal por cien de materia seca.

Artículo 32.—Las ostras y demás mariscos, que se comen crudos, deberán estar limpios y hallarse libres de gérmenes y patógenos y de los coliformes. Deben venderse vivos, con las valvas cerradas. Los cangrejos, langostas, mejillones y berberechos deben venderse vivos, con movilidad ante cualquier excitación y con caparazón húmedo y brillante, y lo mismo los caracoles marítimos o terrestres.

6) VERDURAS, LEGUMBRES Y FRUTAS

Artículo 33.—Son hortalizas frescas los de cosecha reciente, no desecadas y de consumo inmediato. Se considera sana la que se halle libre de insectos ácaros, enfermedades criptogámicas o de cualquier otra lesión física o mecánica; y limpia, la que, además, carece de cuerpos extraños adheridos a su superficie.

Las coles pertenecen a la familia de las crucíferas y todas las variedades proceden de la *Brassica oleracea* L. Las partes comestibles son:

Hojas:

- a) Col repollada que da un sólo repollo de hojas lisas (*Brassica oleracea* var. *capitata* L.) y Repollo hojas, blancas o coloradas, crespas o rizadas, (Col de Milán). Composición centesimal media: agua 92; protidos 1.2; lípidos 0.2; glúcidos asimilables 4; fibra bruta 1; cenizas 1; ácido ascórbico 35 m. Repollo chico o Chanchon (*Brassica pekinensis*, Rupr.) con la siguiente composición centesimal media: agua 96; protidos 0.5; lípidos 0.1; glúcidos asimilables 2; fibra bruta 0.4; cenizas 0.7; ácido ascórbico 18 miligramos.

- b) *Col de repollos múltiples* en el tallo, Col de Bruselas, Canchón, Repollo chino (*Brassica oleracea* var. *gemmifera* D. C.) Composición centesimal media: agua 85; prótidos 4; lípidos 0.3; glúcidos asimilables 7.5; fibra bruta 1.3; cenizas 1.4; ácido ascórbico 20 miligramos.³
- c) *Col sin repollos*, Col verde, Berza, Col china, Hojas de Kale, (*Brassica oleracea* var. *acephala*, D. C.)

Inflorencias:

- d) *Coliflor*, pella blanca o conjunto de tallitos (*Brassica oleracea* var. *botrytis*, L.) Composición centesimal media: agua 91; prótidos 2.5; lípidos 0.1; glúcidos asimilables 4; fibra bruta 0.9; cenizas 1.2; ácido ascórbico 10 miligramos.
- e) *Brécoli*, pella verde o violácea, o Broccoli, (*Brassica oleracea* var. *botrytis*, L.) Composición centesimal media: agua 90; prótidos 3; lípidos 0.2; glúcidos asimilables 4; fibra 1.3; cenizas 1.
- f) *Nabiza y Crelo*, inflorescencias del *Brassica napus*, L. Composición centesimal media: agua 88; prótidos 2.1; lípidos 0.2; glúcidos asimilables 7.5; fibra bruta 0.9; cenizas 1; ácido ascórbico 95 miligramos.
- g) *Tallo carnoso*: Col-rábano, blanco y violeta.
- h) *Raíz carnosa: Coli-nabo*: de raíz blanca (*Brassica caulorapa* D. D.) y Rutabaga, de raíz amarilla. Composición centesimal media: Coli-nabo: agua 90; prótidos 2; lípidos 0.1; glúcidos asimilables 7.5; fibra bruta 1.2 cenizas 1.

Verduras de ensalada: Con el nombre de Verduras de ensalada se entiende las que suelen comerse crudas, convenientemente aderezadas. Corresponden a la familia de las Compositáceas; la Achicoria, el Diente de León, la Escarola, la Lechuga; a las Crucíferas: el Berro y el Mastuerzo; a las Valerianáceas: el Canónigo; y a las Leguminosas, la Alfalfa.

- 1) Las variedades de *Achicoria* (*Cichorium intybus* L.) que se emplean para ensalada son las hojas finas, también denominadas Radicheta. Composición centesimal media: agua 93; prótidos 1.5; lípidos 0.3; glúcidos asimilables 3; fibra bruta 0.7; cenizas 1; ácido ascórbico 9 mg.
- 2) De la *Alfalfa* (*Medicago sativa*, L.) se emplean para ensalada las hojas y peciolo tiernos. Composición centesimal media: agua 85; prótidos 8.5; lípidos 0.2; glúcidos asimilables 1.5; fibra bruta 3; cenizas 1.
- 3) Con el nombre de *Berro y Berro de agua*, se entiende las hojas y tallos del *Nasturtium officinale*, R. Br. Composición centesimal media: agua 94; prótidos 2; lípidos 0.1; glúcidos asimilables 1.5; fibra bruta 0.6; cenizas 1.1; ácido ascórbico 30 miligramos.
- 4) Con el nombre de *Canónigo* se entiende las hojas del *Valerianella oleracea*, Pall y sus variedades, redondas, verde, dorado. Composición centesimal media: agua 94; prótidos 1.8; lípidos 0.3; glúcidos asimilables 2; fibra bruta 0.6; cenizas 0.8.
- 5) Con los nombres de *Diente de León*, Amargón y Taraxacón (*Dandelión*) se entiende las hojas del *Taraxacum officinale*, Weber. Composición centesimal media: agua 86; prótidos 2.8; lípidos 0.7; glúcidos asimilables 7; fibra bruta 1.5; cenizas 1.8.
- 6) Con el nombre de *Escarola* o Endivia (*Endive*), se entiende las hojas del *Cichorium endivia*, L. en sus dos variedades de hojas recortadas y rizadas (v. *crispa*) y de hojas enteras lobuladas y dentadas (v. *latifolia*). Composición centesimal media: agua 93; prótidos 1.5; lípidos 0.2; glúcidos asimilables 3; fibra bruta 0.8; cenizas 0.8; ácido ascórbico 8 miligramos.
- 7) Con la denominación de *Lechuga*, Lechuga de Mantecilla, Lechuga romana, se entiende las hojas de diversas variedades de *Lactuca sativa*, L. Composición centesimal media: agua 95; prótidos 0.5; lípidos 0.2; glúcidos asimilables 2; fibra bruta 0.5; ceniza 0.8; ácido ascórbico 8 miligramos.
- 8) Con el nombre de *Mastuerzo* se entiende las hojas y peciolo del *Lepidium sativum*, L. y del *Coronopus pinatifidus* llamado también Quimpé. Composición centesimal media: (*Lepidium sativum* L.): Agua 88; prótidos 4; lípidos 1.2; glúcidos asimilables 4; fibra bruta 1; cenizas 1.3; ácido ascórbico 20 miligramos.

LEGUMBRES

Con la denominación de *Legumbres*, se entiende los frutos (vainas) y las semillas (Porotos) de diversas especies de plantas, especialmente de la familia de las leguminosas y otras. Algunas se consumen al estado fresco (Arvejas, Chauchas, Habas, etc.) y otras, una vez desecadas al sol, se separan las semillas, que son las que se comen (Garbanzos, Lentejas, Frijoles, etc.):

- 1) Con la denominación de *Altramuz*, Lupino o Chicho, se entiende las semillas del *Bupinus albis* L. (Lupino común), de *Lupinus luteus* L. (Lupino amarillo), *mutabilis* L. (Tarhué). Composición centesimal media: Altramuz amargo y seco: agua 13; prótidos 35; lípidos 5; glúcidos asimilables (azúcares 8) 26; fibra bruta 7; cenizas 13.5; altramuz dulce, seco: agua 10; prótidos 51; lípidos 6; glúcidos asimilables (azúcares 9) 25; fibra bruta 2.5; cenizas 5; ácido ascórbico 0. Tarhué fresco: agua 47; prótidos 17; lípidos 17; glúcidos asimilables 13; fibra bruta 3.5; cenizas 1.6; ácido ascórbico 5 miligramos.
- 2) Con los nombres de *Arveja*, *Aberja*, *Chicharro* y *Guisante* se entiende el fruto de numerosas variedades del *Pisum arvense*, L. (grano liso) y del *Pisum sativum*, L. (grano arrugado). Composición centesimal media: del fruto fresco: agua 71; prótidos 8; lípidos 0.4; glúcidos asimilables (azúcares 2) 17; fibra bruta 2; cenizas 1; ácido ascórbico 20 miligramos y del seco: agua 11; prótidos 21; lípidos 3; glúcidos asimilables (azúcares 8) 59; fibra bruta 3.5; cenizas 2.4; ácido ascórbico 0 miligramo.
- 3) Con los nombres de *Semillas de Ayote*, *Pepitoria*, *Semilla de pipián*, *Ayote de caballo*, *Calabaza* se entiende las semillas del *Cucurbita máxima*, Duchesne. Composición centesimal media: agua 3.5; prótidos 32; lípidos 48; glúcidos asimilables 10; fibra bruta 1; cenizas 5; ácido ascórbico 0 miligramo.
- 4) Con los nombres de *Chicharro*, *Candul*, *Guandú*, *Frijol de palo*, *Palo*, *Frijol de paloma* se entiende la semilla del *Cajamame bicolor*, D. C. Composición centesimal media: Agua 9; prótidos 77; lípidos 0.86 glúcidos asimilables 18; fibra bruta 3.15 cenizas 1.2 ácido ascórbico 40 miligramos.
- 5) Con los nombres de Frijol, Fréjol, Poroto, Judía, Alubia, Habichuela, se entiende las semillas de distintas variedades del *Phaseolus vulgaris*, L. que se consumen frescas o desecadas, y también en vaina al estado verde (Chauchas, Vainitas, Ejotes). Composición centesimal media del Poroto o Frijol blanco, negro y rojo: Poroto fresco: agua 87; prótidos 2.5; lípidos 0.2; glúcidos asimilables (azúcares 1.2) 7; fibra bruta 1.8; cenizas 0.8; Poroto seco: agua 12; prótidos 22; lípidos 2; glúcidos asimilables (azúcares 3) 56; fibra bruta 4; cenizas 3.5 Chaucha fresca o Ejote: agua 89; prótidos 2.2; lípidos 0.1; glúcidos asimilables 6; fibra bruta 1; cenizas 0.7.
- 6) Con el nombre de *Garbanzo*, se entiende la semilla seca del *Cicer arietinum*, L. y sus variedades. Composición centesimal media: agua 13; prótidos 17; lípidos 4.5; glúcidos asimilables (azúcares 9) 60; fibra bruta 3; cenizas 2.4; ácido ascórbico 0 miligramo.
- 7) Con el nombre de *Gambá*, *Kimbomba*, *Beme*, *Okra*, *Quimbe*, *Chimbomba*, *Naja*, *Chaucha*, *Turea* y *Kiavo*, se entiende los frutos del *Hibiscus esculentus*, L. y sus variedades, que se consumen al estado verde como chaucha y sus semillas como porotos. Composición centesimal media: agua 88; prótidos 2; lípidos 0.4; glúcidos asimilables 8; fibra bruta 0.5; cenizas 0.8; ácido ascórbico 25 miligramos.
- 8) Con el nombre de *Guaba*, se entiende la semilla del *Inga edulis* L. Composición centesimal media: Fresco: agua 63; prótidos 10; lípidos 0.7; glúcidos asimilables (azúcares 28) 55; fibra bruta 1.6; ácido ascórbico 10 miligramos; Seco: agua 16; prótidos 20; lípidos 2; glúcidos asimilables 61; fibra bruta 2.8; cenizas 3.5; ácido ascórbico 0 miligramo.
- 9) Con la designación de *Haba* y *Frijol de burro*, se entiende el fruto de diversas variedades de *Vicia faba*, L. Composición centesimal media: Habas

- frescas: agua 70; protidos 7; lípidos 0,5; glúcidos asimilables 19; fibra bruta 2; cenizas 1,2; Habas secas: agua 13; protidos 25; lípidos 1,7; glúcidos asimilables (az-cares 28) 55; fibra bruta 1,6; cenizas 3; Habas tostadas: agua 5; protidos 23 lípidos 2; glúcidos asimilables 62; fibra bruta 1,2; cenizas 3.
- 10) Con los nombres de Lablab, Chimbolo verde, Frijol de vaca, se entiende la semilla del Dolichos Lablab, L. Composición centesimal media; agua 90; protidos 2,8; lípidos 0,2; glúcidos asimilables 4,5; fibra bruta 1,5; cenizas 0,7.
 - 11) Con el nombre de Lenteja, se entiende la semilla del Lens esculenta, Moorch, y sus variedades. La lenteja común tiene un diámetro de 4-5 milímetros y la lenteja grande o lentejón de 6 a 9. Composición centesimal media: agua 12; protidos 22; lípidos 1,6; glúcidos asimilables 58; fibra bruta 4,2; cenizas 2.
 - 12) Con los nombres de *Marañón y Garrapillada*, se entiende la semilla del Anacardium occidentale, L. Composición centesimal media: Agua 6, protidos 21; lípidos 40; glúcidos asimilables 28; fibra bruta 0,9; cenizas 2,8; ácido ascórbico 0 mg.
 - 13) Con los nombres de *Morra, Jícaro de Cruz, Totumo o Cutuco*, se entiende la semilla del Crescentia alate, H. B. K. Composición centesimal media: agua 5; protidos 28; lípidos 34; glúcidos asimilables 29; fibra bruta 0,8; cenizas 3; ácido ascórbico 0 miligramos.
 - 14) Con los nombres de *Poroto de soyo, Soja*, se entiende la semilla del Glycibe max L. Composición centesimal media: agua 10; protidos 34; lípidos 19; glúcidos asimilables 27; fibra bruta 4,5; ácido ascórbico 0 miligramos.
 - 15) Con los nombres de *Poroto de manteca, Frijol de mantecquilla, Frijolillo, Frijol de lima, Pallar, Chilipuca*, se entiende la semilla del Phaseolus lunata, L. Composición centesimal media: agua 12; protidos 21; lípidos 1,7; glúcidos asimilables 61; fibra bruta; cenizas 3,2; ácido ascórbico 0 miligramos.
 - 16) Con los nombres de *Poroto tape, Capi, Chichavo tresmesino, Frijol de vaca, Frijol de hejeco*, se entiende la semilla del Vigna unguiculata, L. Composición centesimal media: agua 10; protidos 22; lípidos 1,5; glúcidos asimilables 58; fibra bruta 4,7; cenizas 3,2; ácido ascórbico 0 miligramos.
 - 17) Con los nombres de *Sesamo, Ajonjolí*, se entiende la semilla del Sesamum orientale, L. Composición centesimal media: agua 4; protidos 17; lípidos 49; glúcidos asimilables 15; fibra bruta 10; cenizas 4,5; ácido ascórbico 0 miligramos.

Hojas, inflorescencias y frutos:

Con el nombre de *Acedera*, se entiende la hoja del Rumex acetosa, L. Composición centesimal media: agua 92; protidos 2; lípidos 0,3; glúcidos asimilables 3,5; fibra bruta 0,6; cenizas 0,8.

Con la designación de *Acelga (Chard)*, se entiende las pencas (costillas) y hojas del Beta vulgaris, L. var. cicla Moq. Composición centesimal media: Pencas: agua 9; protidos 0,6; lípidos 0,5; glúcidos asimilables 2,3; fibra bruta 1; cenizas 1,5; Hojas: agua 91; protidos 2; lípidos 0,3; glúcidos asimilables 4,2; fibra bruta 0,6; cenizas 1,5; ácido ascórbico 30 miligramos.

Con la denominación de *Alcachofa o Alcaucil*, se entiende la inflorescencia (cabezuela), completamente desarrollada, del Cynara scolymus, L. Composición centesimal media: agua 92; protidos 2,5; lípidos 0,2; glúcidos asimilables 2; fibra bruta 1,5; cenizas 1.

Con el nombre de *Berenjena*, se entiende el fruto del Solanum melongena, var. esculentum, Nees. Composición centesimal media: agua 88; protidos 1; lípidos 0,8; glúcidos asimilables (azúcares 3) 8; fibra bruta 1,3; cenizas 0,5; ácido ascórbico 5 miligramos.

Con la designación de *Espinaca*, se entiende la hoja del Spinacia oleracea, L. y sus variedades. Composición centesimal media: Fresca: agua 91; protidos 2,3; lípidos 0,4; glúcidos asimilables 3; fibra bruta 1; cenizas 1,4; Deshidratada: agua 8; protidos 18; lípidos 1; glúcidos

asimilables 55; fibra bruta 8; cenizas 7; ácido ascórbico 25 miligramos.

Con el nombre de *Pimiento, Chile, Chiltomo*, se entiende los frutos rojos y verdes de diferentes variedades del Capsicum annum, L. Las variedades dulces y redondeadas se llaman "morrones" y las alargadas, "ajies". Composición centesimal media: agua 91; protidos 1; lípidos 0,5; glúcidos asimilables 5; fibra bruta 1,6; cenizas 0,6; ácido ascórbico 99 miligramos.

Con la designación de *Tomate* se entiende el fruto maduro del Lycopersicon esculentum, Mill. y sus variedades. Composición centesimal media: agua 92; protidos 1; lípidos 0,3; glúcidos asimilables 5; fibra bruta 0,7; cenizas 0,6; ácido ascórbico 30 miligramos.

Con los nombres de *Zapallo, Calabaza, Ayote, Pipián, Güicoy, Chivera, Chivera y Chilacayote*, se entiende los frutos de muchas variedades del género Cucurbita, especialmente de las especies Cucurbita pepo L., Cucurbita máxima, Duchesne y Cucurbita ficifolia, Bouché. Se cosechan verdes cuando se destinan al consumo en estado tierno (Zapallitos de tronco, Güicoy). Composición centesimal media: Zapallo grande, Zapallo macre: agua 91; protidos 0,7; lípidos 0,2; glúcidos asimilables 6; fibra bruta 0,5; cenizas 0,8; ácido ascórbico 8; Zapallitos Güicoy: agua 94; protidos 0,9; lípidos 0,1; glúcidos asimilables 3; fibra bruta 0,8; cenizas 1; ácido ascórbico 18 miligramos; Hojas de zapallo: agua 89; protidos 5; lípidos 0,5; glúcidos asimilables 3; fibra bruta 1,5; cenizas 1,5; ácido ascórbico 50 mg.

Con el nombre de *Juliana y Macedonia*, se distingue mezclas de hortalizas cortadas y desecadas, destinadas a la preparación de sepas. Es importante que todos los componentes requieran el mismo tiempo de maceración (remojo) y cocimiento. En los rótulos de los envases se indicarán los tiempos de remojo y cocción que sean necesarios para cocinarlas.

Bulbos y Tallos:

Con el nombre de *Ajo*, se entiende los bulbos de Allium sativum L. Estos bulbos, llamados cabezas, están constituidos por dientes ovoides. Las "cabezas" se suelen "enristrar" formando "trenzas". Composición centesimal media: agua 76; protidos 3,5; lípidos 0,3; glúcidos asimilables 18; fibra bruta 0,9; cenizas 1; ácido ascórbico 5 miligramos.

Con el nombre de *Ajo en polvo* se entiende los bulbos del Allium sativum L. deseados y pulverizados.

Sal de Ajo: es la mezcla de sal con no menos de 15 por ciento de ajo desecado, en polvo.

Con el nombre de *Apio*, se entiende el Apium graveolens L. Se distinguen dos variedades principales: el Apio de pencas (peciños) o costillas largas (parte comible) y el Apio-nabo, cuya raíz (parte comible) adquiere gran desarrollo. Composición centesimal media de las pencas: agua 93; protidos 1; lípidos 0,1; glúcidos asimilables 7; fibra bruta 1,2; cenizas 0,8; ácido ascórbico 10 miligramos.

Extracto de apio: ver lo establecido en este Reglamento

Sal de apio: ver lo establecido en este Reglamento.

Con el nombre de *Cardo* se entiende el Cynara cardunculus L. del que se aprovechan las pencas (peciños) tiernas. Composición centesimal media: agua 91; protidos 2,4; lípidos 0,2; glúcidos asimilables 4; fibra bruta 0,5; cenizas 1.

Con el nombre de *Cebolla* se entiende el Allium cepa L. Los bulbos se suelen "enristrar", como los del ajo, y también con ellos se hacen "manojos". La cebolla que forma cabeza pero si un tallo grueso, se llama Cebolla de verdeo. Y a las cabezitas de variedades tempranas (ver. multiplicans, Bailey), a las que se suspende el riego cuando presentan el grosor de una bolita, se les denomina Cebollinas, Cebollitas y Cebolla de encurtir. Composición centesimal media De la fresca: agua 88; protidos 1,5; lípidos 0,2; glúcidos asimilables 9; fibra 0,6; cenizas 0,4; De la deshidratada: agua 10; protidos 14; lípidos 2; glúcidos asimilables 61; fibra bruta 9; cenizas 4; ácido ascórbico 5 miligramos.

Con el nombre de *Espárrago* se entiende los brotes (turiones) del rizoma del Asparagus officinalis L. Composición centesimal media: agua 93; protidos 2; lípidos 0,2; glúcidos asimilables 3; fibra bruta 0,6; cenizas 0,5; ácido ascórbico 5 miligramos.

Con el nombre de *Hinoj* se entiende el *Foeniculum officinale* All y otras especies. Las semillas se emplean como condimento. La base carnosa de las costillas (peciolos) es comestible. Composición centesimal media: agua 94; proteínas 1.5; lípidos 0.2; glúcidos asimilables 2.5; fibra bruta 0.7; cenizas 1.

Con los nombres de *Puerro*, *Perro*, *Peru* se entiende el bulbo del *Allium perrum* L. Composición centesimal media: agua 89; proteínas 2; lípidos 0.3; glúcidos asimilables 6; fibra bruta 1; cenizas 0.8; ácido ascórbico 8 miligramos.

Con el nombre de *Ruibarbo*, *Rapóntico* se entiende los peciolos carnosos (costillas) de diversas variedades del *Rheum raphenticum* L. Composición centesimal media: agua 95; proteínas 0.6; lípidos 0.1; glúcidos asimilables 2; fibra bruta 0.6; cenizas 1; ácido ascórbico 10 miligramos.

Artículo 34.—Se entiende por fruta fresca el producto de cosecha reciente y de consumo inmediato, procedente de la fructificación de una planta no afectada por enfermedades. Se llama fruta sana la que está libre de insectos, parásitos, enfermedades criptogámicas y de lesiones mecánicas. Y limpia si, además, no tienen cuerpos extraños adheridos.

Entre las frutas que se suelen vender frescas se encuentran las siguientes:

Abridor: ver Durazno

1) *Acevola*, *Camaroncito*, *Capulín*, *Morado*, *Nance*: (*Malpigia globoea*, L.). Composición centesimal media, correspondiente a la parte comestible de las frutas, y se entiende gramos por 100 gramos: agua 82; proteínas 1.5; lípidos 0.2; glúcidos asimilables 14; fibra bruta 1; cenizas 0.8. Ácido ascórbico 16 miligramos.

2) *Aguacate*, *Palta* (*Persea americana*, Mill.). Composición centesimal media: agua 60 a 85; proteínas 1 a 3; lípidos 25 a 30; glúcidos asimilables (azúcares 2-3) a 5 a 8; fibra bruta 1.2 a 7; cenizas 0.9 a 2; ácido ascórbico 8 miligramos.

3) *Aguaje*: (*Mauritia flexuosa*). Composición centesimal media: agua 82; proteínas 4; lípidos 21; glúcidos asimilables 12; fibra bruta 10; cenizas 0.8.

Albaricoque: — ver *Damasco*

Amate: — ver *Higuerón*

4) *Anana*, *Ananas*, *Azucarón*, *Piña*, *Abacaxi*: (*Ananas sativus* L., *Ananas comosus* L., etc.). Composición centesimal media: carne, agua 84.5; proteínas 0.4; lípidos 0.2; glúcidos asimilables (azúcares 11) 14; fibra bruta 0.2; cenizas 0.4; jugo: agua 87; proteínas 0.2; lípidos 0.1; glúcidos asimilables (azúcares 9) 12; cenizas 0.4; ácido ascórbico 54 miligramos.

Azufaifo: — ver *Yuyoga*.

5) *Anona*, *Anon*, *Anona blanca*, *chirimoya* (*Annona squamosa* L.; *Annona cherimolia* Lamb; *Annona diversifolia*, Safford, *Annona rosada*, *Annona de monte*, *Annona reticulata*, L.). Composición centesimal media: agua 70.5; proteínas 1.2; lípidos 0.1; glúcidos asimilables 26; fibra bruta 1; cenizas 0.6; ácidos ascórbico 40 miligramos.

6) *Banana*, *Jajoncho*, *Plátano*, *Butuco*, *Guineo* (*Musa paradisiaca*, L. y sus variedades). Composición centesimal media: agua 65; proteínas 0.8; lípidos 0.3; glúcidos asimilables (azúcares 28) 32; fibra bruta 0.6; cenizas 8; ácido ascórbico 18 miligramos.

Bergamota: — ver *Mandarina*.

Blanquillo: — ver *Durazno*.

Breva: — ver *Higo*.

7) *Cainito* (*Chrysophyllum cainito* L.). Composición centesimal media: agua 80; proteínas 1; lípidos 1.9; glúcidos asimilables 15; fibra bruta 1; cenizas 0.4.

Camu, *Samus* (*Myrtus* sp.). Composición centesimal media: agua 94; proteínas 0.5; glúcidos asimilables 4; fibra bruta 0.5; cenizas 0.2. *Capulí*: — ver *Cereza*.

8) *Cereza*, *Capulí* (*Prunus capulí*, Ca.). Composición centesimal media: agua 83; proteínas 1; lípidos 0.5; glúcidos asimilables 14; fibra bruta 0.7; cenizas 0.6; ácido ascórbico 15 miligramos.

9) *Cidra*: (*Citrus medica* L.). Composición centesimal media: agua 87; proteínas 0.6; lípidos 1.8; glúcidos asimilables 1; fibra bruta 0.1; cenizas 0.4.

10) *Cirucla*, *Cirucla Santa Rosa* (*Prunus domestica* L.). Composición centesimal media: agua 86; proteínas 0.6; lípidos 0.1; glúcidos asimilables 12; fibra bruta 0.4; cenizas 0.6; ácido ascórbico 15 miligramos.

Cirucla japonesa: — ver *Nispero japonés*.

Cirucla tronadora: — ver *Jocote*.

Coco (*Coconut*): — ver lo establecido en este Reglamento.

11) *Cujín*, *Cushín*, *Guaba*, *Guabillo* (*Onga* spp.). Composición centesimal media: Agua 81; proteínas 8.1; lípidos 0.1; glúcidos asimilables 9; fibra bruta 1; cenizas 0.4; ácido ascórbico 10 miligramos.

12) *Cuchampet*: (*Cinctocicium salvintii* Standl.) Composición centesimal media: agua 92; proteínas 1.1; lípidos 0.2; glúcidos asimilables 6; fibra bruta 0.8; cenizas 0.4; ácido ascórbico 149 miligramos.

13) *Chamico* (*Petiveria aliaeca*). Composición centesimal media: agua 72; proteínas 1.1; lípidos 6.3; glúcidos asimilables 12.5; fibra bruta 6.4; cenizas 0.8; ácido ascórbico 12.5 fibra bruta 6.4; cenizas 0.8; ácido ascórbico 5 miligramos.

Chico: — ver *Nispero*.

Chilamate: — ver *Higuerón*.

Chirimoya: — ver *Anona*.

14) *Chucte*: *Chupte*, *Yas*, *Aguacate negro* (*Persea schiedeara*, Ness.) Composición centesimal media: agua 67; proteínas 1.8; lípidos 13; glúcidos asimilables 16; fibra bruta 1.0; cenizas 0.8; ácidos ascórbico 10 miligramos.

15) *Damasco* o *Albaricoque* (*Prunus armeniaca*, L.) Composición centesimal media: agua 83; proteínas 8.9; lípidos 0.1; glúcidos asimilables 14; fibra bruta 0.8; cenizas 0.5; ácido ascórbico 15 miligramos.

16) *Dátil* (*Phoenix dactylifera* L.) Composición centesimal media: agua 34; proteínas 1.4; lípidos 0.4; glúcidos asimilables 60; fibra bruta 2.6; cenizas 1.6; ácido ascórbico 2 miligramos.

17) *Durazno* (*Prunus persica* L.) El durazno de pulpa amarilla o verde se suele llamar „también, *Melocotón* y el que se separa fácilmente del corozo se lo distingue con los nombres de *Frisco* y *Pavía*. Composición centesimal media: agua 86; proteínas 0.6; lípidos 0.8; glúcidos asimilables 11; fibra bruta 0.8; cenizas 0.7; ácido ascórbico 20 miligramos.

18) *Frambuesa* (*Rubus idaeus* L.) Composición centesimal media: agua 86; proteínas 1; lípidos 0.5; glúcidos asimilables (azúcares 5) 7; fibra bruta 5; cenizas 0.7.

19) *Fresa* o *Frentilla* (*Fragaria* spp.) Composición centesimal media: agua 89; proteínas 0.9; lípidos 0.6; glúcidos asimilables (azúcares 6) 7; fibra bruta 1.2; cenizas 0.7; ácido ascórbico 65 miligramos.

20) *Granada* (*punica granatum*, L.) Composición media: agua 85; proteínas 0.5; lípidos 0.3; glúcidos asimilables 13; fibra bruta 0.8; cenizas 0.3; ácido ascórbico 5 miligramos.

21) *Granadilla* (*Passiflora ligularis*, Juss), *Granadilla real*, *Granadilla de fresco*, (*Passiflora quadrangularis*, L.) Composición centesimal media: agua 74; proteínas 2.5; lípidos 2.7; glúcidos asimilables 16; fibra bruta 3.5; cenizas 1.2; ácido ascórbico 15 miligramos.

Guabn, *Guabillo*: — ver *Cujín*.

Guava, *Guavita*: — ver *Pepete*.

22) *Grosella* (*Ribes*, spp.) Composición centesimal media: agua 87; proteínas 1.2; lípidos 0.4; glúcidos asimilables (azúcares 7.5) 9; fibra bruta 1.2; cenizas 0.6.

23) *Guayaba*, *Guayabana*, (*Annona muricata*, L.) Composición centesimal media: agua 83; proteínas 0.9; lípidos 0.2; glúcidos asimilables 14; fibra bruta 1; cenizas 0.6; ácido ascórbico 29 miligramos.

24) *Guayaba*, *Arazá*: (*Psidium guayava*, L.) Composición centesimal media: Agua 83; proteínas 0.8; lípidos 0.6; glúcidos asimilables (azúcares 8) 0.5; fibra bruta 5; cenizas 0.7; ácido ascórbico 130 miligramos.

Guineo: — ver *Banana*.

- 25) *Guinda*: Cereza ácida (*Prunus cerasus*, L.) Composición centesimal media: agua 84; prótidos 1; lípidos 0.5; glúcidos asimilables (azúcares 9) 13; fibra bruta 0.4; cenizas 0.5.
- 26) *Higo*: (*Ficus carica*, L.) El primer fruto de la higuera se le suele denominar Breva, reservándose la palabra higo para distinguir el segundo fruto. Composición centesimal media: agua 80; prótidos 1.3; lípidos 0.2; glúcidos asimilables (azúcares 14) 16; fibra bruta 1.4; cenizas 0.6; ácido ascórbico 10 miligramos.
- 27) *Higo Chumbo*, Higo tuna, Nopal, *Tuna*: (*Optunia* spp.) Composición centesimal media: agua 82; prótidos 0.9; lípidos 0.2; glúcidos asimilables 13; fibra bruta 2.8; cenizas 0.6.
- 28) *Huiscoyol*, *Güiseoyol*, *Cóyolito*. (*Bactris minor*, Jacq. y *Bactris subylobosa* (Wendl.) Composición centesimal media: agua 82; prótidos 1.5; lípidos 0.1; glúcidos asimilables 13; fibra bruta 1.5; cenizas 1.4; ácido ascórbico 5 miligramos.
- 29) *Huito* (*Genipa americana*) Composición centesimal media: agua 83; prótidos 1.2; lípidos 0.1; glúcidos asimilables 13; fibra bruta 1.6; cenizas 0.8; ácido ascórbico 5 miligramos.
- 30) *Icaeo* (*Ehrysohalanum icaeo* L.) Composición centesimal media: agua 86; prótidos 0.4; lípidos 0.1; glúcidos asimilables 12; fibra bruta 0.5; ceniza 0.8; ácido ascórbico 5 miligramos.
- 31) *Jocote*, *Ciucela tronadora* (*Spondias nombin*, L.) y *Jocite de corona*, *Joco* (*Spondias purpurea*, L.) Composición centesimal media: agua 71; prótidos 1; lípidos 0.2; glúcidos asimilables 26; fibra bruta 0.5; cenizas 1; ácido ascórbico 35 miligramos.
- 32) *Kaki*, *Persimona* (*Diospyrus Kaki*, L.) Composición centesimal media: agua 80; prótidos 0.6; lípidos 0.3; glúcidos asimilables 18; fibra bruta 0.5; cenizas 0.5; ácido ascórbico 10 miligramos.
- 33) *Kanquat*: *Afortunilla japónica*, *Swingle*. Composición centesimal media: agua 85; prótidos 0.6; lípidos 0.4; glúcidos asimilables 13; fibra bruta 0.5; cenizas 0.4; ácido ascórbico 8 miligramos.
- 34) *Lima*, limón dulce (*Citrus limetta*, Risso.), *Limon criollo* (*Citrus aurantifolia*, Swingle) Composición centesimal media: agua 89; prótidos 0.7; lípidos 0.1; glúcidos asimilables 9; fibra bruta 0.3; cenizas 0.4; ácido ascórbico 40 miligramos.
- 35) *Limón real*, (*Citrus limonia*, Osbeck) Composición centesimal media: agua 90; prótidos 0.5; lípidos 1; glúcidos asimilables (azúcares 5) 7; fibra bruta 0.5; cenizas 0.4; ácido ascórbico 40 miligramos.
- 36) *Lucuma* (*Lucuma abovata*) Composición centesimal media: agua 70; prótidos 1.6; lípidos 0.5; glúcidos asimilables 27; fibra bruta 0.3; cenizas 0.5; ácido ascórbico 6 miligramos.
- 37) *Mamey* (*Mammea americana* L.) Composición centesimal media: agua 88; prótidos 0.5; lípidos 0.1; glúcidos asimilables 9; fibra bruta 1.2; cenizas 0.8; ácido ascórbico 8 miligramos.
- 38) *Mamón*, *Mamoncillo*, *Tapaljacote* (*Melicocca bijuga*, L.) Composición centesimal media: agua 76; prótidos 1.2; lípidos 0.1; glúcidos asimilables 21; fibra bruta 1; cenizas 0.6; ácido ascórbico 4 miligramos.
- 39) *Mandarina*: (*Citrus deliciosa*, Te.) *Bergamota*, *Naranja*, *angerina*: *Citrus bergamina*, Risso.) Composición centesimal media: agua 87; prótidos 0.8; lípidos 0.2; glúcidos asimilables 11; fibra bruta 0.4; cenizas 0.5; ácido ascórbico 35 miligramos.
- 40) *Mango* *Choleño* (*Mangifera indica* L.) Composición centesimal media: agua 81; prótidos 0.7; lípidos 0.2; glúcidos asimilables 14; fibra bruta 0.6; cenizas 0.4; ácido ascórbico 60 miligramos.
- 41) *Manzana*, *Perote* (*Pyrus malus*, L.) Composición centesimal media: agua 86; prótidos 0.3; lípidos 0.2; glúcidos asimilables 13; fibra bruta 0.9; cenizas 0.3; ácido ascórbico 5 miligramos.
- 42) *Manzanillo* (*Crateagus pubescens*, Stued) Composición centesimal media: agua 75; prótidos 0.7; lípidos 0.3; glúcidos asimilables 11; fibra bruta 1.7; cenizas 0.8; ácido ascórbico 60 miligramos.
- 43) *Marañón* (*Anacardium occidentale*, L.) *Marañón japonés*, *Marañón de Cuacaco* (*Syzygium*, L.) Composición centesimal media: agua 87; prótidos 0.8; lípidos 0.2; glúcidos asimilables 11; fibra bruta 0.5; cenizas 0.3; ácido ascórbico 210 miligramos. *Malapala*: — ver Higuera.
- 44) *Matasano*: (*Casimiroa edullis*, Llav & Lex.) Composición centesimal media: Agua 78; prótidos 0.9; lípidos 0; glúcidos asimilables 19; fibra bruta 1; cenizas 0.5; ácido ascórbico 30 miligramos. *Melocolón*: — ver Durazno.
- 45) *Melón*: (*Cucumis melo*, L.) Composición centesimal media: agua 94; prótidos 0.6; lípidos 0.1; glúcidos asimilables 4; fibra bruta 0.5; cenizas 0.6; ácido ascórbico 25 miligramos.
- 46) *Membrillo* (*Cydonia vulgaris*, Pers.) Composición centesimal media: agua 83; prótidos 0.4; glúcidos asimilables 14; fibra bruta 1.5; cenizas 0.4; ácido ascórbico 15 miligramos.
- 47) *Mistol* (*Zyayphur mistol*, Griseb.) Composición centesimal media: agua 33; prótidos 6; lípidos 6.5; glúcidos asimilables (almidón 3) 49; fibra bruta 1.3; cenizas 4.
- 48) *Mora*, *varzomora* (*Rubus glaucus*, Benth.) Composición centesimal media: agua 85; prótidos 1; lípidos 0.2; glúcidos asimilables 10; fibra bruta 3; cenizas 0.5; ácido ascórbico 10 miligramos. *Motate*. — Ver Piñuela.
- 49) *Nancé*, *Nancito* (*Byrsonia crassifolia*, L.) Composición centesimal media: agua 83; prótidos 0.7; lípidos asimilables 12; fibra bruta 2.5; cenizas 0.6; ácido ascórbico 120 miligramos.
- 50) *Naranja*, *Naranja media*: agua 87; prótidos 0.9; posición centesimal media: agua 87; prótidos 0.9; lípidos 0.1; glúcidos asimilables (azúcares 8) 11; fibra bruta 0.4; cenizas 0.4; ácido ascórbico 45 miligramos. *Naranja amarga o agría* (*Citrus aurantium*, L.) Composición centesimal media: agua 80; prótidos 1; lípidos 0.1; glúcidos asimilables 16; fibra bruta 1.6; cenizas 0.4. *Naranjacla*: Ver pomelo.
- 51) *Nispero*, *Chico*, *Zapotillo* (*Sesipilus agarolus*, L., *Achras zapota*, L.; *Mamillara spectabilis*, Standl.) Composición centesimal media: agua 76; prótidos 0.6; lípidos 0.4; glúcidos asimilables 21; fibra bruta 1.2; cenizas 0.6; ácido ascórbico 10 miligramos. *Nispero japonés*, *Ciucela japonesa* (*Friobotoya japónica*, Lindl.) Composición centesimal media: agua 89; prótidos 0.3; lípidos 0.6; glúcidos asimilables 9; fibra bruta 0.4; ácido ascórbico 8 miligramos; cenizas 0.4. *Picac*. Ver Cujin. *Palta*. Ver aguacate. *Papete*. Ver Cujin.
- 52) *Papaya* (*Carica papaya* L.) Composición centesimal media: agua 90; prótidos 0.5; lípidos 0.2; glúcidos asimilables (azúcares 5) 8; fibra bruta 0.6; ácido ascórbico 60 miligramos.
- 53) *Pejibaye*, *Pixbae*, *Pymayo* (*Guilielma utilis*, Oerts; *Guilielma gasipaes*). Composición centesimal media: agua 55; prótidos 2; lípidos 2.8; glúcidos asimilables 37; fibra bruta 2.4; cenizas 0.8 ácido ascórbico 15 miligramos.
- 54) *Pepeto*, *Guava*, *Guavita* (*Iríglia leptoloba*, Schecht) Composición centesimal media: agua 81; prótidos 0.8; lípidos 0.1; glúcidos asimilables 16.5; fibra bruta 1; cenizas 0.3; ácido ascórbico 5 miligramos.
- 55) *Pepino* fruta, *Pepino dulce*, *pepino* (*Solanum muricatum*, Ait.) Composición centesimal media: agua 81; prótidos 0.5; lípidos 0.3; glúcidos asimilables 7; fibra bruta 0.5; cenizas 0.3; ácido ascórbico 45 miligramos.
- 56) *Pera* *larga* (*Pyrus communis*, L.) Composición centesimal media: agua 85; prótidos 0.4; lípidos 0.3; glúcidos asimilables (azúcares 9) 12; fibra bruta 1.5; cenizas 0.3; ácido ascórbico 5 miligramos. *Perote*. Ver manzana. *Persimona*. Ver kaki. *Piña*. Ver Ananá. *Pixbae*. Ver Pejibaye.

que puedan tener y las hace más brillantes. También se las suele sumergir, rápidamente, en una solución de azúcar o en un jarabe de ciruelas, calientes, lo que les da mayor brillo. Composición centesimal media: agua 24; prótidos 2.5; lípidos 0.3; glúcidos asimilables 74; fibra bruta 1.6; cenizas 2.

Con el nombre de *Pasa de uva* se entiende el fruto de la *Vitis vinifera* L. y sus variedades, desecadas natural o artificialmente. Las pasas que se denominen con nombres de variedades de uvas, deben ser elaboradas con éstas: Corinto, Sultánina, Sultana, Moscatel, etc. Se suelen envasar en dos formas: en racimos y en granos sueltos. Composición centesimal media: agua 20; prótidos 3.8; lípidos 1; glúcidos asimilables 62; fibra bruta 0.8; cenizas 1.5.

Las *Pasas de Higo* o Higos desecados se clasificarán según el color de la fruta en blancos y negros. Se desecan redondos o en forma de moneda y aplanados, y se suelen empacar en forma de medallones, como los duraznos, prensados en panes compactos, con o sin agregados de nueces o almendras, y en pasta, molidos con azúcar y ácido cítrico. Composición centesimal media: agua 25; prótidos 3.8; lípidos 1; glúcidos asimilables 62; fibra bruta 5.8; cenizas 2.

Las *Peras desecadas* pueden presentarse con o sin piel (epicarpio), enteras, seccionadas longitudinalmente en mitades y en forma de tiras. Antes de ser desecadas, se las pulveriza o sumerge en una salmuera al 3-5 por ciento, para evitar que ennegrezcan en contacto con el aire. Composición centesimal media: agua 25; prótidos 2; lípidos 0.4; glúcidos asimilables 64; fibra bruta 6; cenizas 1.5.

Las *Manzanas desecadas* pueden presentarse con o sin piel (epicarpio), enteras, seccionadas longitudinalmente en mitades y en forma de tiras. Antes de ser desecadas, se las pulveriza o sumergen en una salmuera al 2 por ciento. Composición centesimal media: agua 24; prótidos 2.7; lípidos 0.5; glúcidos asimilables 68; fibra bruta 3.6; cenizas.

La *Harina de Manzanas* se elabora moliendo manzanas fragmentadas desecadas. Composición centesimal media: agua 6.5; prótidos 2; lípidos 0.6; glúcidos 0.6; glúcidos asimilables 84; fibra bruta 4.4; cenizas 2.4.

Por *Pollo de Manzana* o Manzana se entiende el producto resultante de la deshidratación de la fruta limpia y ligeramente fumigada. El producto seco es pulverizado y adicionado de 2 por ciento de fosfato tricálcico, o de otra sustancia admitida para su conservación.

Los *Damascos desecados* pueden presentarse enteros, con o sin carozo y estos últimos partidos o no por la mitad. Composición centesimal media: agua 24; prótidos 4.9; lípidos 0.8; glúcidos asimilables 64; fibra bruta 3; cenizas 2.4.

Con el nombre de *Dátil* se entiende el fruto de la palmera datilera *Phoenix Dactylifera* L. Se distinguen dos categorías: jugosos o blandos y secos o duros.

Los dátiles del comercio, desecados al sol o en estufas, están constituidos por 75-85 por ciento de pulpa y 15-25 por ciento de carozo. Composición centesimal media: agua 9 a 22; prótidos de 1.8 a 2.3; lípidos de 0.3 a 0.6; glúcidos asimilables de 43 a 73; fibra bruta de 2 a 3.5; cenizas del 1 a 2.

Con el nombre de *Aceitunas* se entiende los frutos sanos de distintas variedades de olivo (*Olea europaea* L.) recogidos verdes o maduros, tratados o no con lejías alcalinas para eliminar su acritud y adobados con una salmuera adicionada o no de sustancias aromáticas. Generalmente se conservan en salmuera, pero pueden conservarse en aceite, como asimismo deshidratarse hasta consistencia de ciruela-pasa (*Pasa de Oliva*).

Las aceitunas que se expendan con la calificación de Primera calidad, Selectas, Calidad extra u otra semejante deberán ser elegidas, bien formadas y de tamaño y color uniforme y sin lastimaduras. Composición centesimal media: Pulpa de aceitunas verdes: agua 65; prótidos 1.2; lípidos 27; glúcidos asimilables 2.6; fibra bruta 1; cenizas 2. Pulpa de aceitunas maduras: agua 43; prótidos 2; lípidos 35; glúcidos asimilables 12; fibra bruta 3.5; cenizas 4.

Se entiende por aceitunas forradas o rellenas las que después de adobadas se descaroan a máquina y se rellenan con alicaparras, carne de anchoas o sardinas, morrones, frutas etc. Las aceitunas cortadas que se usan para hacer sandwiches y platos de cocina, deben prepararse con frutos sanos y no con desechos.

Artículo 35.—Los *tubérculos y Raíces*.

Todos los tubérculos y raíces deben expenderse libres de la mayor cantidad posible de tierra adherente:

- 1) Con la denominación de *Angélica* se entiende la *Angélica Archangélica* L. Sus tallos, paticlos de las hojas y semillas se emplean en confituras; los rizomas en licorería y sus tallos y rizomas, crudos o cocidos, para usos culinarios.
- 2) Con la denominación de *Arracacha* se entiende la raíz del *Arracacia* (*Anthorrhiza Beneroffi*). Composición centesimal media: agua 93; prótidos 0.8; lípidos 0.2; glúcidos asimilables 24; fibra bruta 0.4; cenizas 1; ácido ascórbico 25 miligramos.
- 3) Con los nombres de *Batata*, Boniato, Momato, Camote y Papa dulce, se entiende el tubérculo del *Ipomosa batatas* L. Composición centesimal media: agua 78; prótidos 0.9; lípidos vestigios; glúcidos asimilables 19; fibra bruta 0.7; cenizas 0.9.
Camote: Ver *Batata*.
Cassava: Ver *Mendioca*.
Catufar: Ver *Chufa*.
Cotufa: Ver *Topinambur*.
Chirivía: Ver *Pastinaca*.
- 4) Con los nombres de *Chufa*, *Catufa*, y *Almendra de tierra* (*Cyoeerus*), se entiende el tubérculo del *Cyperus esculantus* L. Composición centesimal media: aceite 20 a 27; sacarosa 15 a 30; almidón 25 a 30.
- 5) Con los nombres de *Ichintal*, Chaya, Chayote, Chinta, Guisquil, Raíz de Chayote, se entiende la raíz del *Sechium adule Swartz*. Composición centesimal media: agua 79; prótidos 2; lípidos 0.2; glúcidos asimilables 17; fibra bruta 0.5; cenizas 1; ácido ascórbico 12 miligramos. Con los nombres de *Puntas de Chayote*, *Puntas de güiquil*, *Puntas de patate* (*Growing point of Chayote*), se entiende los tallos del *Sechium edule Swartz*. Composición centesimal media: agua 90; prótidos 1; lípidos 0.2; glúcidos asimilables 7; fibra bruta 0.6; cenizas 0.4; ácido ascórbico 10 miligramos.
- 6) Con los nombres de *Mandioca* y Yuca, se entiende la raíz del *Manihot esculenta* Crantz. Composición centesimal media: agua 63; prótidos 1; lípidos vestigios; glúcidos asimilables 34; fibra bruta 1.2; ceniza 0.7; ácidos ascórbico 25 miligramos. Las Hojas de yuca tienen esta composición centesimal media: agua 78; prótidos 6.8; lípidos 1.3; glúcidos asimilables 10; fibra bruta 2.5; cenizas 1.3; ácido ascórbico 250 miligramos.
- 7) Con el nombre de *Nabo* se entiende la raíz del *Brassica rapa*, L. Composición centesimal media: agua 92; prótidos 0.2; lípidos 0.1; glúcidos asimilables 6; fibra bruta 0.8; cenizas; Las Hojas de *Nabo* presentan esta composición centesimal media: agua 91; prótidos 3; lípidos 0.6; glúcidos asimilables 3; fibra bruta 1; cenizas 1.2.
- 8) Con el nombre de *Nome*, *Iame* y *Batata de China* se entiende la raíz del *Dioscorea alata*, L. y sus variedades. Composición centesimal media: agua 70; prótidos 1.2; lípidos 0.2; glúcidos asimilables 27; fibra bruta 0.5; cenizas 0.8; ácido ascórbico 5 miligramos.
- 9) Con los nombres de *Nampi*, *Pituca*, *Quequesheque verde* y *Tataro*, se entiende la raíz de la *Colocasia esculenta*, L. Composición centesimal media: agua 71; prótidos 1.8; lípidos 0.3; glúcidos asimilables 25; fibra bruta 0.6; cenizas 0.8; ácido ascórbico 5 miligramos.
- 10) Con el nombre de *papa* o *Patata* se entiende el tubérculo del *Salonum tuberosum* L. y sus variedades. Deben guardarse lejos de la luz del día que favorece los brotes. Composición centesimal media: (fresca): agua 66 a 85; prótidos 0.7 a 3.7; lípidos 0.2 a 0.5; glúcidos asimilables (almidón 11 a 28) 14 a 29; fibra bruta 0.3 a 3; cenizas 0.3 a 1.8; (Deshidratada): agua 12; prótidos 9; lípidos 0.6; glúcidos asimilables 72; fibra bruta 1.8; cenizas 4; ácido ascórbico 20 miligramos.
Papa árabe: Ver *Topinambur*.
Patata: Ver *Topinambur*.
- 11) Con los nombres de *Pastinaca* y *Chirivía*, se entiende la raíz del *Pastinaca sativa*, L. Composición centesimal media: agua 79; prótidos 1.5; lípidos 0.5; glúcidos asimilables 16; fibra bruta 2; cenizas 0.8.
Quequesheque morado: Ver *Tiquisque*.
Quequesheque verde: Ver *Topinambur*.

- 12) Con los nombres de *Rábano* y *Rabanito*, se entiende de las raíces de distintas subespecies y variedades de *Raphanus sativas* L. Composición centesimal media: agua 92; prótidos 1; lípidos 0.1; glúcidos asimilables (azúcares 0.8) 5; fibra bruta 0.8; cenizas 0.7.
- 13) Con el nombre de *Remolacha* y *Batarraga* se entiende la raíz de *Beta vulgaris* L. v. *hortensis*. Composición centesimal media: agua 85; prótidos 2; lípidos 0.1; glúcidos asimilables 11; fibra bruta 0.8; cenizas 0.7.
- 14) Con el nombre de *Salsifí*, se entiende la raíz del *Tragopogon perribolios* L. Composición centesimal media: agua 81; prótidos 2.5; lípidos 0.5; glúcidos asimilables (azúcares 2.5) 13; fibra bruta 2; cenizas 0.9.
- 15) Con los nombres de *Topinambur*, *Tupinambo*, *Cotufa*, *Papa árabe* y *Pataca*, se entiende los tubérculos de *Helianthus tuberosum*, L. Composición centesimal media: agua 83; prótidos 1.5; lípidos 0.1; glúcidos asimilables 13; fibra bruta 0.7; cenizas 1.
- 16) Con el nombre de *Zanahoria*, se entiende la raíz del *Daucus carot* L. Composición centesimal media: Agua 88; prótidos 1; lípidos 0.5; glúcidos asimilables (azúcares 2) 8; fibra bruta 0.8; cenizas 1.
- 17) Con los nombres de *Tiquisque*, *Tiquisque colorado*, *Malanga Quesquesheque*, *Quequeisque morado*, *Otoe*, se entiende la raíz del *Xanthosoma violaceum*, Schett. Composición centesimal media: agua 62; prótidos 1.8; lípidos 0.2; glúcidos asimilables 34; fibra bruta 0.8; cenizas 1; ácido ascórbico 8 miligramos.

Artículo 36.—Son venenosas las siguientes especies de hongos: *Amanita Phalloide* Fr.; *A. citrina* Per.; *A. verna* Dull.; *A. virosa* Fr.; *A. muscaria* L.; *A. panthoria* De.; *Volvaria glosocephala*, variedad *speciosa*. Fr. *Lectarius torminosus*. Fr.; *L. rufus*. Fr.; *L. Zoarius*. Fr.; *Bassola emética*. Fr.; *R. queleti*. Fr.; *R. foetus*. Fr.; *Bolletus fellens*, Bull.; *B. satanus*, Lens; *B. eriotropus* Chs.; *B. horridus* Sackaeff.; *Entoloma lividum*. Dull e *Hypohelonia plusciculares* Fr.

Las setas deben ser inspeccionadas antes de ofrecerse al público, y ser remitidas al Laboratorio, las que se estimen sospechosas, para su clasificación adecuada. Y como es lógico, las especies venenosas serán de inmediato destruidas.

8) CONTROL DE LOS ALIMENTOS FRESCOS

Artículo 37.—El análisis de los alimentos frescos se verificará en el Laboratorio Nacional de Salud Pública con arreglo a las normas que el mismo Laboratorio esta brleca.

CAPITULO III

Análisis de Agua

Artículo 38.—Es imprescindible el análisis químico y microbiológico de las aguas potables en forma periódica, sino puede ser cotidiana.

Las localidades de la República que no tengan establecido en forma adecuada este servicio, deberán ponerse de acuerdo con el Laboratorio Nacional de Salud Pública, para organizarlo de manera eficiente.

También deberán disponer, dichas localidades, del equipo necesario para purificar las aguas, de acuerdo con el resultado de los análisis y siempre que fuere necesario.

Artículo 39.—El agua potable apta para la bebida y los usos domésticos, debe ser incolora, límpida, de sabor agradable y areada.

El análisis bacteriológico no acusará la presencia de ningún germen patógeno, ni colibacilo de origen fecal; la relación entre el recuento en placas de gelatina, cultivadas a 22° y de agar, a 37° C., será de 10 a más, a 1; no tendrá ésta más de mil gérmenes por litro y sólo, como máximo, 20 coliformes no fecales.

El análisis químico no señalará, por millón, más de 5 partes de zinc; 1.2 de flouir; 0.5, de plomo y vanadio; 0.3 de hierro; 0.2 de arsénico, cobre y manganeso; 0.5 a 1, de fósforo; 300 de dureza, expresada en carbonato de calcio, y 50, de alcalinidad, referida también a carbonato de calcio. El contenido de sales totales, por litro, será no mayor de 1.5 gramos, pero en casos excepcionales se podrá autorizar el consumo de aguas que de un residuo de 3 gramos de sales por litro, siempre que el contenido

de flour no exceda de 1.5 partes por millón, y responda a las características restantes, antes expuestas. El pH del agua corriente no debe ser inferior a 6.8, ni contener más de 0.2 partes por millón de cloro activo.

H I E L O

Artículo 40.—Con la denominación de Hielo sin otra calificación suplementaria se entiende el producto obtenido por la congelación al estado de reposo de agua potable. Es opaco en bloques y traslúcido en placas delgadas, con aspecto turbio blanco o lechoso. (Hielo mate u opaco; poder total de absorción 80 kilocalorías por kilogramos).

Con la denominación de Hielo semitransparente o hielo claro, se entiende el elaborado con agua química y bacteriológicamente potable, pero agitada mecánicamente durante la congelación. Esta clase de hielo es transparente en todo su espesor, menos en el núcleo central donde es opaco.

Con la denominación de Hielo cristalino, hielo cristal, hielo estéril, se entiende el producto preparado exclusivamente con agua destilada privada de aire. Debe ser transparente en toda su masa.

Ninguna clase de hielo podrá designarse con la denominación impropia de hielo químicamente puro.

Las fábricas de hielo deben tener el local de elaboración separado de la sala de máquinas, salvo que por las condiciones ambientales del primero, pueda autorizarse la co-existencia de ambos. Deberán cumplir con las normas de carácter general y en los centros de población donde no hubiere servicio de agua corriente, deberán disponer de depósitos de agua potable de capacidad suficiente para satisfacer las necesidades del establecimiento.

Tanto en los vehículos en que se reparta o distribuya el hielo, como en las facturas, avisos, propaganda, papeles de comercio, etc. que a él se refieran, deberán constar claramente el nombre que le corresponda, según la manera como ha sido fabricado.

El hielo que se encuentre en circulación o para la venta preparado en malas condiciones o con agua contaminada, será inutilizado sin más trámites.

Con la designación de Hielo seco o Nieve carbónica se entiende el anhídrido carbónico solidificado, cuya pureza satisfaga las exigencias del artículo 211 (peso específico 1.1 a 1.5 según el procedimiento de fabricación; temperatura — 78.4; poder total de absorción incluso acción refrigerante del gas frío formado 158 calorías por kilogramo).

Con la designación de Hielo de salmueras se entienden las soluciones de cloruro de sodio o de cloruro de calcio congeladas en su punto eutéctico (—21° a —26° C.)

CAPITULO IV

1) REGISTRO, REVISION Y ANALISIS

Artículo 41.—Todo alimento y bebida que expenda envasado, embotellado o empacado en alguna forma, con nombre determinado y marca de fábrica, deberá solicitar registro en la Dirección General de Salud Pública, la que, caso de concederlo, le otorgará el número que le corresponda, y deberá ser elaborado o importado por entidades que hayan cumplido con lo señalado en el Artículo 2 de este Reglamento.

Artículo 42.—Para pedir el Registro habrán de presentar dichas entidades, una solicitud y una hoja adicional en la que conste: fórmula de composición completa del producto; datos concretos a cerca de su conservación y estabilidad, y procedimiento empleado para conseguirlos; proyecto de etiquetas, y cuatro muestras u originales (como las que se ofrecerán al público). Si el producto elaborado en el extranjero el interesado deberá presentar certificación de que es de libre venta en el país de origen.

Se permite que las etiquetas de productos extranjeros vengan en el idioma de origen, pero el representante en Panamá de dichos productos deberá pegar en el envase o botella otra etiqueta suplementaria, en la que se haga constar, en español, el número de Registro, que contiene el producto, y, si hay caso, intrucciones para su uso.

Antes de concederse el mencionado Registro, deberán analizarse las muestras y sólo se otorgará si el dictamen de los Laboratorios de la Universidad es favorable; dictamen que será enviado directamente por los Laboratorios a la Dirección de Farmacias, Drogas y Alimentos.

Artículo 43.—A la solicitud de registro se acompañará comprobante de haber pagado a la Universidad el im-

porte del análisis. Dicho importe lo fijarán de común acuerdo la Universidad y el Ministerio de Trabajo, Previsión Social y Salud Pública.

Parágrafo: Aprobada la solicitud, el interesado pagará al erario Público por servicio de registro la suma de B. 25.00, si el producto es extranjero, y la de diez B. 10.00, si el producto es nacional.

Artículo 44.—Cada 10 años se deberá pedir la revisión de Registro, y siempre que se quiera cambiar la fórmula del producto o su presentación, siguiendo los mismos trámites antes señalados y abonando idéntico derechos.

Artículo 45.—Si algún fabricante o representante dejase de cumplimentar lo ordenado en el artículo anterior, la Dirección General de Salud Pública cancelará el Registro, y de hecho se prohibirá la entrada al país o su fabricación y seis meses después la venta del producto en cuestión.

Artículo 46.—Los inspectores de la Dirección General de Salud Pública podrán, en todo momento, retirar de la fábrica donde se elaboren, de los almacenes en que se hallaren depositados y de los expendios al público, cuatro muestras de uno o de varios productos, las que envolverán en papel apropiado, y lacrarán con el sello del inspector y del interesado, remitiéndolas enseguida a la Dirección de Farmacia, Drogas y Alimentos cuyo Director las enviará, si procede, a los Laboratorios Especializados de Análisis de la Universidad.

Artículo 47.—Los análisis de los alimentos y bebidas envasadas, así como de los productos dietéticos y complementos de alimentación, y los alimentos para animales, se realizarán en los Laboratorios Especializados al recoger el resultado de las muestras tomadas por los inspectores, en la forma que señala este Reglamento.

En el análisis se utilizarán solo dos muestras, quedando las otras dos para un segundo análisis, que se realizará si el interesado presenta recurso de inconformidad, dentro de 8 días después de serle comunicado el resultado del primero y abonados los derechos correspondientes, por este nuevo análisis.

Cumplidos los trámites, el Director de los Laboratorios Especializados citará al Técnico que nombre la casa productora o representante, y en su presencia se repetirá el análisis con las muestras lacradas y no utilizadas en el primero, y se levantará un acta en la que se haga constar: la integridad de los lacres, el procedimiento usado para el análisis, y su resultado, acta que firmarán el Profesor que haya hecho el análisis, el Director de los Laboratorios Especializados y el Técnico nombrado por la casa interesada. Contra este dictamen no habrá recurso de apelación.

Artículo 48.—Los fabricantes y los representantes tendrán a su disposición las muestras no utilizadas en los análisis, siempre y cuando el resultado de dicho análisis sea "correcto". Si no las recogieren en el plazo de 15 días, a contar de la fecha en que se les comunique el dictamen, se estiman que renuncian a ellas y los Laboratorios las entregarán a una Institución de Beneficencia.

2) SUBSTANCIAS AÑADIDAS A LOS ALIMENTOS

Artículo 49.—Se podrán añadir a ciertos alimentos y bebidas, los siguientes colorantes:

Vegetales: Todos, menos la goma guta, el acónito napelo, y los que tengan alguna acción medicinal. Se asimilan a estos colorantes, y se permite el uso de: la indigotina y la alizarina sintéticas, así como sus derivados sulfonados, siempre que sean puras y sin mezclas tóxicas.

Los colorantes naturales son:

Rojos: Alizarina o Rubia (*Rubia tinctorum*, L.); Anacua o Ocaneta (*Aleanna tinctoria*, L.); Cachú o Catecú (de diversas acacias); Campeche (*Haematoxylon campechianum* L.); Cochinilla (*Coccus cacti*, L.); Orchilla (*Rocella ochrolechia*, L.); Palo Brasil o Brasilina (*Caesalpinia Brasilensis*, L.) y Purpurina (*Rubia tinctorum* y *Rubia cordifolia*, L.)

Amarillos: Achiote o Rocú (*Bixa orellana*, L.); azafrán (*Crocus sativus*, L.); Beta-caroteno (Hojas de hortelizas diversos aceites); *Cúrcuma* (*Cureuma longa*, L.) y granos amarillos de Persia (*Rhammus catharticus* L.)

Azul: Indigotina o carmín de indigo (del añil y otras plantas indigoferas).

Verde: Clorofila (de las partes verde de las plantas y de sus complejos cúpricos con no más de 0.03 por ciento de cobre ionizable).

Pardo: Caramelo (por calentamiento de azúcares de origen vegetal, sobre su punto de fusión, sin llegar al de carbonización).

Negro: Carbón vegetal (carbonización de madera).
Diversos: Antocianinas (de las legumbres) y Mirtillina (de diversos frutos).

COLORANTES (TINTES) DE ALQUITRAN DE HULLA:

Los siguientes colores (tintes) de Alquitrán de Hulla, son permitidos para ser usados en alimentos, drogas y cosméticos, cuando el lote haya sido aprobado por la Dirección General de Salud Pública.

Además de los requisitos prescritos para su pureza, estos colores no deben contener más de 0.001 por ciento de plomo (como Pb) —10 partes por millón— y no más de 0.00014 por ciento de arsénico (como As²⁰³) —1.4 partes por millón y no más de un indicio de metales pesados (excepto Pb y As por precipitación como sulfuros).

COLORES AZULES:

Azul Brillante FCF: Sal disódica de 4-(N-etil-p-sulfobencil-amino)-fenil) — (1-sulfonumfenil)-metileno — (1-(Netil-N-j-sulfobencil)— 1, 2, 5 ciclo-hexadienimina) C.I. — no 571 (para la sal NH⁺) Soluble de agua. Tinte puro, menos del 82.0 por ciento.

Azul N° 2: Indigo carmín, Indigo Soluble:
Sal disódica del ácido 5,5'-indigotindisulfónico. C. I. N° 1180. Soluble en agua. Tinte puro no menos del 85.0 por ciento.

COLORES VERDES:

Verde Guinea B: Sal monosódica de 4 — (4-4) N-etil-p-sulfobencil-amino)-difenilmetilano) — (1-(N-etil-N-p-sulfonumbencil) (2,5-ciclohexadienimina) C. I. N° 666. Soluble en agua. Tinte puro no menos del 82 por ciento.

Verde claro SF Amarillento: Sal disódica de 4—4-N-etil-p-sulfobencilamino)-fenil) — (—4-sulfonum fenil)-metileno) — (1-(N-etil-N-p-sulfobencil 2,5-ciclohexa dienimina) — C.I. N° 670. Soluble en agua. Tinte puro no menos del 82 por ciento.

Verde fijo FCF: Sal disódica de 4 — (4-N-etil-p-sulfobencilamino)-fenil) — (4-hidroxi-2-sulfonumfenil)-metileno) — (1-(N-etil-N-p-sulfobencil) — 2,5-ciclohexa dienimina). Soluble en agua. Tinte puro no menos del 85.0 por ciento.

COLORES ROJOS:

Rajo Punzó 3R: Sal disódica del ácido 1-pseudocumilazo-2-naftol-3,6-disulfónico. C.I. N° 80. Soluble en agua. Tinte puro no menos de 85.0 por ciento.

Amaranto: Sal trisódica del ácido 1-(4-sulfo-1-naftilazo)-2-naftol-3,6-disulfónico. C.I. N° 184. Soluble en agua. Tinte puro no menos del 85.0 por ciento.

Eritrosina: Sal disódica de 9- α -carboxilfenil-6-hidroxi-2, 4, 5, 7, tetraido-3-isoxantona. C.I. N° 773. Soluble en agua. Tinte puro no menos del 85 por ciento.

Punzo SX: Sal disódica del ácido 2-(5-sulfo-2,4-xilicazo)-1-naftol-4-sulfónico. Soluble en agua. Tinte puro no menos del 85.0 por ciento.

COLORANTES AMARILLOS:

Amarillo Naftol S: Sal disódica del ácido 2,4-dinitro-1-naftol-7-sulfónico. C.I. N° 10 Soluble en agua. Tinte puro no menos del 85.0 por ciento.

Amarillo Naftol S-Sal Potásica: Sal dipotásica del ácido 2,4-dinitro-1-naftol-7-sulfónico. C.I. N° 10. Escasamente soluble en agua. Tinte puro no menos del 85.0 por ciento.

Amarillo AB: 1-Fenilazo-2-naftilamina. C. I. N° 22. Insoluble en agua. Soluble en tetracloruro de carbono. Tinte puro no menos del 99.0 por ciento.

Amarillo OB: 1-o-Tolilazo-2-naftilamina. C. I. N° 61. Insoluble en agua. Soluble en tetracloruro de carbono. Tinte puro no menos del 99.0 por ciento.

Tartrazina: Sal trisódica de 3-carboxi-5-hidroxi-1-p-sulfofenil-4-p-sulfofenilazopirazol. C. I. N° 640. Soluble en agua. Tinte puro no menos del 85 por ciento.

Amarillo Puesta de Sol FCF: Sal disódica del ácido 1-p-sulfonilazo-2-naftol-6-sulfónico. Soluble en agua. Tinte puro no menos del 85.0 por ciento.

COLORANTES PERMITIDOS PARA MEDICAMENTOS Y COSMÉTICOS SOLAMENTE

Además de los citados anteriormente los que se reseñan a continuación:

Naftol azul negro: Sal disódica de 8-amino-7-p-nitrofenilazo-2-fenilazo-1-naftol-3-6-ácido disulfónico. Soluble en agua. Pureza del colorante no inferior a 82 por ciento.

COLORANTES AZULES:

Azul Nº 1: Laca azul brillante; Laca de Aluminio del F. D. + C. azul Nº 1. Soluble en agua. Tinte puro no menos del 82 por ciento.

Azul Nº 2: Laca de Indigotina; Laca de aluminio del F. D. + C. azul Nº 2. Soluble en agua. Tinte puro no menos 85 por ciento.

Alfazurina F. G. Sal diamónica de 4- (4 (N-etil-p-sulfobencilamino)-fenil) (2 sulfoniumfenil-metileno) (1-N-etil-N-p-suufencil), 2,5 ciclo-hexadienimina). Soluble en agua. Pureza, no menos del 82 por ciento.

Alizarina Astrol B. Sal monosódica de 1-metilamino. 4 (o-sulfo-p-toluino)-antraquinona. Soluble en agua. Pureza, no menos del 80 por ciento. C. I. Nº 1075.

Indigotin. C. I. Nº 1177: Insoluble en agua; soluble en clorohidrina. Pureza mínima 95 por ciento.

Patente azul N. A. Sal monosódica de 4- (4-N-etil-bencilamino) fenil) (5-hidroxi-4-sulfo-2-sulfonifenil) metileno -N-bencil, 2,5 ciclohexadienimina). Soluble en agua. Pureza mínima, 80 por ciento.

Azul patentado, Patente azul C. A. La sal cálcica del compuesto que se acaba de citar. C. I. Nº 714. Soluble en agua. Pureza del 80 por ciento por lo menos.

Azul de Carbantrón: 3,3 dicloro indantreno. C. I. Nº 1113. Pureza mínima 97 por ciento.

COLORANTES PARDOS:

Pardo resorcina. Sal monosódica de 4-p-sulfonilazo-2-(2,4-xililazo)-1,3 resorcinol. Soluble en agua. Pureza no inferior al 82 por ciento.

COLORANTES VERDES:

Verde alizarina Cianina F: sal disódica de 1,4-bis (o-sulfo-p-teluine) antraquinona. Soluble en agua. Pureza mínima, 75 por ciento.

Verde quinizarina SS: 1,4. bis (p-toluino)-antraquinona. Insoluble en agua; soluble en tetracloruro de carbono. Pureza no menor de 96 por ciento.

Verde indeleble ácido: sal monosódica de 4-(4-N-etil-p-sulfobencilamino)-fenil) (o-clorofenil)-metileno)-1 (N-etil-N-p-sulfenumbencil-) 2,5 ciclohexa dienimina). Soluble en agua. Pureza no menor del 80 por ciento.

Pirina concentrada: Sala trisódica de 10 hidroxi-3, 5, 8 pirentri-ácido sulfónico. Soluble en agua. Pureza no menor del 65 por ciento.

COLORANTES NARANJA:

Naranja G: sal disódica de 1-fenilazo-2-naftol-6-8-ácido disulfónico. Soluble en agua. Pureza no menos del 82 por ciento.

Naranja (orange) H: Sal monosódica de 1-p-sulfonilazo-3-naftol. Soluble en agua. Pureza no menor del 85 por ciento.

Dibromofluoresceína: 4-5 dibromo-3,6-fluorandioli. Insoluble en agua; soluble en alcalis. Pureza no menor del 90 por ciento.

Dibromofluoresceína NA: Sal disódica de 4,5-dibromo-9-o-carboxi-fenil-o-hidroxi-3-insoxantona. Soluble en agua. Pureza de 85 por ciento, por lo menos.

Dibromofluoresceína K: Sal dipotásica del colorante anterior. Soluble en agua. Pureza de 85 por ciento, por lo menos.

Diclorofluoresceína: 4,5-dicloro 3,6 fluorendiol. Insoluble en agua; soluble en alcalis. Pureza no menor del 9 por ciento.

Disclorofluoresceína NA: sal disódica, de 9-p-carboxi-fenil-4,5-dicloro-6-hidroxi-3 insoxantans.

Diyodofluoresceína: 4,5 diyodo-3,6-fluorandioli. Insoluble en agua; soluble en alcalis. Pureza no menor del 85 por ciento.

Eritrosina amarillenta NA: sal disódica de 9-o-carboxifenil-6-hidroxi-4,5, diyodo-3-insoxantona. Soluble en agua. Pureza 85 por ciento por lo menos.

Eritrosina amarillenta K: Sal dipotásica del colorante anterior. Soluble en agua. Pureza: 85 por ciento por lo menos.

Eritrosina amarillenta NH: Sal diamónica del colorante anterior. Soluble en agua. Pureza: 85 por ciento al menos.

Naranja (Orange) TR: 4,5,15 tribromo-2,7-dicarboxi-3,6-fluorandioli. Insoluble en agua; soluble en alcalis. Pureza no menor del 95 por ciento.

Alizarina: 1,2-antraquinosediol. Poco soluble en agua; soluble en éter. Pureza no menor del 95 por ciento.

Dibromodiyodofluoresceína: 4,5 dibromo-2,7-diyodo-3,6 fluorandioli. Insoluble en agua; soluble en alcalis: Pureza no menos del 90 por ciento.

Naranja (Orange) permanente: 1 (2,4-dinitrofenilazo)-2-naftol. Insoluble en agua. Soluble en toluano. Pureza del 90 por ciento por lo menos.

COLORANTES ROJOS:

Punzó 2: Sal sódica, de 1-xililazo-2 naftol-3-6 ácido disulfónico. Soluble en agua. Pureza: 82 por ciento, al menos.

Litol Rubin B: Sal mososódica de 4 (e-sulfo-ptolilazo) 2-hidro-2-ácido-naftoico. Soluble en agua. Pureza 82 por ciento al menos.

Litol Rubin B Ca: Sal cálcica del colorante anterior. Insoluble en agua. Preza no menor del 85 por ciento.

Laca Roja C: Sal monosódica del 1-(4 cloro-o-sulfo-5-tolilazo)-2 naftol-Insoluble en agua. Pureza no menor del 85 por ciento.

Laca Roja C Ba: Sal de bario del colorante anterior. Insoluble en agua. Pureza 87 por ciento al menos.

Litol Rojo: Sal monosódica de 2-(2-hidroxi-1-naftilazo)-1-ácido-naftaleno-sulfónico. Poco soluble en agua. Pureza no menos del 90 por ciento.

Litol Rojo Ca: Sal cálcica del colorante anterior. Insoluble en agua. Pureza 90 por ciento al menos.

Litol Rojo Ba: Sal de bario del colorante anterior. Insoluble en agua. 90 por ciento de pureza al menos.

Litol Rojo Sr: Sal estróncica del mismo colorante. Insoluble en agua. Pureza 90 por ciento al menos.

Laca Roja D: Sal monosódica del 1-o-carboxifenilazo-2-naftol. Poco soluble en agua. Pureza no menos del 90 por ciento.

Laca Roja D. Ba: Sal de bario del colorante anterior. Insoluble en agua. Pureza 90 por ciento al menos.

Laca Roja D Ca: Sal cálcica del mismo colorante. Insoluble en agua. Pureza 90 por ciento al menos.

Rojo Taney: 1-p-fenilazo-fenilazo-2-naftol. Insoluble en agua. Pureza no menor del 85 por ciento.

Aceite rojo OS: 1-xililazo-vililazo-2-naftol. Insoluble en agua, soluble en tetracloruro de carbono. Pureza no menos del 95 por ciento.

Roamina B: 3 eto-cloruro de 9-(o-carboxi fenil-6-disilamino-3 etilimino-3 isoxanteno. Soluble en agua. Pureza no menor del 92 por ciento.

Rodamina B Acetato: 3-eto acetado de la base anterior. Soluble en agua. Pureza no menor del 92 por ciento.

Tetrabromo-fluoresceína: 2,4,5,7 tetrabromo-3,6-fluorandioli. Insoluble en agua. Soluble en alcalis. Pureza no menor del 93 por ciento.

Eosina YS: Sal disódica de 2,4,5,7, tetrabromo-9-o-carboxifenil-6-hidroxi-3-isoxantona. Soluble en agua. Pureza no menos del 85 por ciento.

Rosina YSK: Sal dipotásica de la base anterior. Soluble en agua. Pureza no menos de 80 por ciento.

Tetracloruro-fluoresceína: 2,4,5,7 tetracloro-3,6-fluorandioli. Soluble en agua soluble en alcalis. Pureza no menor del 90 por ciento.

Tetracloro-fluoresceína Na: Sal disódica de 9-o-carboxifenil-2,4,5,7 tetracloro 6-hidroxi-3-isoxantona. Soluble en agua. Pureza nomenor del 85 por ciento.

Tetracloro-Fluoresceína K: Sal dipotásica de la base anterior. Soluble en agua. Pureza no menor del 83 por ciento.

Tetracloro-tetrabromo fluereceína: 2,4,5,7 tetrabromo-12,13,14,15-tetracloro-3,6-fluorandioli. Insoluble en agua; soluble en alcalis. Pureza no menos del 90 por ciento.

Floxina B: sal disódica de 2,4,5,7-tetrabromo-9-(3,4,5, 6-tetracloro-o-carboxifenil)-6-hidroxi-3-isoxantona. Soluble en agua. Pureza no menor del 85 por ciento.

Azulado naranja: TR: 1,4,5,8,75 pentabromo-2,7 dicarboxi-3,6,fluorandiol. Insoluble en agua; soluble en álcalis. Pureza no menor del 95 por ciento.

Helindone Clavel CN: 5-5. dicloro-3,3^o dimetil-tioindigo. Insoluble en agua y soluble en xileno. Pureza no menor del 90 por ciento.

Laca Roja brillante R: Sal Cálcica de 3-hidroxi-4-fenilazo-2-ácido naftico. Moderadamente soluble en agua. Pureza no menor del 90 por ciento.

Fuchino ácida B (Rojo n-ftaleno B); Sal disódica de 8-amino-2-fenilazo-1-naftol-3,6-ácido disulfónico. Soluble en agua. Pureza no menor del 82 por ciento.

Color lacre fuerte (Castaño Fanchon): Sal cálcica de 4-(1-sulfo-2-canaltilazo)-3-hidroxi-2-ácido naftico. Insoluble en agua. Pureza no menor del 85 por ciento.

Rojo de Toluxdina: 1-(oNitro-p-tolilazo)-2-naftol. Insoluble en agua, soluble en tolueno, Pureza no menor del 95 por ciento.

Rojo flamante: 1-(o-cloro-p-notrpfenilazo)-2-naftol. Insoluble en agua; soluble en tolueno. Pureza no menor del 90 por ciento.

Estearato de rodamina B: 3-etoesterato de 9-o-carboxifenil-6-distilamino-3-etilamino-3-isoxanteno. Insoluble en agua; soluble en benceno. Pureza no menor del 50 por ciento.

Rojo fuerte (Lacre) Y 3-hidroxi-N. (m-nitrofenil)-4-(o-nitro-p-tolilazo)-2-naftamilla. Insoluble en agua. Pureza no menor del 90 por ciento.

Rojo Alba: o-p(BYB-dihidroxi-dietilamino)-fenilazo) ácido benzoico. Insoluble en agua. Pureza no menos del 95 por ciento.

COLORES VIOLETA:

Lana violeta (Violeta ácida G B); Sal mocosódica de 4-(4-(N-etil-p-sulfobencilamina)-tenil)-(4-(etil-p-sulfonium-bencilamina)-fenil-metileno)-N-N-dimetil. 2,5-ciclo hexadamina) Soluble en agua. Pureza no menor del 80 por ciento.

Azul No3 (alizurof morado SS); 1 hidroxi-4-p-toluino antraquinona. Insoluble en agua; soluble en tetracloruro de carbono. Pureza no menos del 96 por ciento.

COLORES AMARILLOS:

Fluoresceína: 3,6 fluorandiol. Insoluble en agua; soluble en álcalis. Pureza no menor del 96 por ciento.

Uramina: Sal disódica del 9-o-carboxifenil-6-hidroxi-3-isoxantona. Soluble en agua. Pureza no menor del 82 por ciento.

Uramina K: Sal dipotásica de la base anterior. Soluble en agua. Pureza no menos del 82 por ciento.

Amarillo Quinolina: WS: Sal disódica del ácido disulfónico de 2-(2-quinolil)-1,3-indandiona. Soluble en agua. Pureza no menos del 82 por ciento.

Amarillo quinolina SS: 2-(2-quinolil)-1,3, indandiona. Soluble en alcohol. Pureza no menor del 96 por ciento.

Además de las condiciones de pureza exigidas para los colorantes de este grupo, no deben contener más de 0.002 por ciento de plomo, ni 0.0002 por ciento de arsénico, ni 0.003 por ciento de metales pesados (excepto plomo y arsénico) por precipitación como sulfuros.

COLORANTES PERMITIDOS SOLO PARA MEDICAMENTOS Y COSMETICOS DE APLICACION EXTERNA; PERO NO PARA LOS LABIOS U OTRAS MUCO MEMBRANAS

COLORANTES NEGROS:

Negro hollin fuerte (Negro fuerte BB): Sal disódica de 8-anilino-5-4-(5-sulfo-1-naftilazo)-1-ácido nattaleno-sulfónico. Soluble en agua. Pureza no menor del 80 por ciento.

COLORANTES AZULES:

Azul de metileno: 3-meto-cloruro de 9-dimetilamino-3-metilimino-13-insofenotiscina. Soluble en agua. Pureza no menor del 82 por ciento.

Azul de metileno doble cloruro de zinc: sal doble de cloruro de zinc del colorante anterior. Soluble en agua. Pureza del 82 por ciento.

Ericoglauceína X: Sal monosódica de 4-(4(N-etilbencilamino)-fenil-(p-sulfo-o-fenilsulfonium)-metileno)-(N-etil-N-bencil-2,5-ciclohexano-dienimina). Soluble en agua. Pureza no menor del 80 por ciento.

Alizarina safirol: Sal disódica de 4,8-diamino-1,5-dihidroxi-2,6-ácido disulfónico-antraquinona. Soluble en agua. Pureza no menor del 80 por ciento.

Azul hoxil: 1,4 bis. (amilamino)-antroquinona. Insoluble en agua; soluble en tetracloruro de carbono. Pureza no menor del 96 por ciento.

COLORANTES VERDES:

Verde naftol B: Sal férrica del 6 aulfosodio -1-inositoso-1-2-nafto-quinona, Soluble en agua. Pureza no menos le 85 por ciento.

COLORANTES NARANJA:

Fanchón - Naranja - (Hansa Orange): Nitro-p-anisilazo)-o-acetotoluidina. Insoluble en agua; soluble en tolueno. Pureza no menor del 96 por ciento.

Naranja I: Sal monosódica de 4-p-sulfofenilazo-1-(naftol) C.I. No.150. Soluble en agua. Tinte puro no menos del 85-0 por ciento.

Naranja 5S: 1-o-Tolilazo-2-naftol. Insoluble en agua; soluble en tetracloruro de carbono. Tinte puro no menos del 98,0 por ciento.

Naranja (Orange) indeleble: 4,5-dinitro-3,6-fluorandiol. Insoluble en agua; soluble en álcalis. Pureza no menor del 92 por ciento.

Naranja (orange) I: Sal monosódica de 4-p-sulfofenilazo-1-naftol. Soluble en agua. Pureza no menor del 85 por ciento.

Naranja (Orange) SS: 1-o-tolilazo-2-naftol. Insoluble en agua; soluble en tetracloruro de carbono. Pureza no menor del 98 por ciento.

COLORANTES ROJOS:

Rojo amidonaftol 6B sal disódica de 8-acetamido-2-p-acetamidofenilazo-1-naftol-3,6-ácido-disulfónico. Soluble en agua. Pureza no menos del 82 por ciento.

Rojo Aceite XO: 1-Xililazo-2-naftol. Insoluble en agua. soluble en tetracloruro de carbono. Tinte puro no menos del 97,0 por ciento.

Pigmento escarlata NA: Sal trisódica de 1-o-carboxifenilazo-2-naftol-3,6-ácido disulfónico. Soluble en agua. Pureza no menor del 82 por ciento.

Violamina R. Sal disódica de 9—o-carboxifenil-6-(4-sulfo-otoluino)-3-o-tolimino-3-isoxantona. Soluble en agua. Pureza no menor del 80 por ciento.

Dicloro tetrayodo-fluoresceína: 12,15-dicloro-2,4,5,7-tetrayodo-3,6-fluorandiol. Insoluble en agua; soluble en álcali. Pureza no menor del 90 por ciento.

Rosa de Bengala TD: Sal disódica de 9-(3,6-dicloro-o-carboxifenil)-6-hidroxi-2,4,5,7-tetrayodo-3-isoxantona. Soluble en agua. Pureza no menor del 85 por ciento.

Rosa de Bengala: TDK: Sal dipotásica de la base anterior. Soluble en agua. Pureza no menor del 85 por ciento.

Alizarina carmin: Sal monosódica de 3,6-dihidroxi-2-ácido antraquinonesulfónico. Soluble en agua. Pureza no menor del 82 por ciento.

Rojo indeleble S (Rojo indeleble A): sal monosódica de 4-2-hidroxi-1-naftilazo)-1-ácido naftaleno sulfónico. Soluble en agua. Pureza no menor del 90 por ciento.

Rojo Burdeos: sal cálcica de 2-(1-naftilazo)-1-naftol-5-ácido sulfónico. Soluble en agua. Pureza no menor del 90 por ciento.

Azo Rubín extra: Sal disódica de 2-(4-sulfo-1-naftilazo)-1-naftol-1-ácido sulfónico soluble en agua. Pureza del 85 por ciento al menos.

Crimson Indeleble G.R.: Sal disódica de 8-acetamido-2-fenilazo-1-naftol-3,6-ácido disulfónico. Soluble en agua. Pureza no menor del 82 por ciento.

Royal Escarlata: Sal de bario de 1-(3-sulfo-2-tolilazo)-2-naftol. Soluble en agua. Pureza no menor del 90 por ciento.

Croceína Escarlata MOO: Sal disódica de 1-p-fenilazo-fenilazo-2-naftol-6,8-ácido disulfónico. Soluble en agua. Pureza no menor del 82 por ciento.

COLORANTES VIOLETAS:

Violeta de antroquinona: Sal disódica de 1-5-bis(2-sulfo-p-tolueno)-antraquinona. Soluble en agua. Pureza no menor del 80 por ciento.

Púrpura de alizarol: Sal monosódica de 1-hidroxi-4-(2-sulfo-p-tolueno)-antraquinona. Soluble en agua. Pureza no menor del 90 por ciento.

COLORANTES AMARILLOS:

Metanil amarillo: Sal monosódica de 4-*m*-sulfofenilazo-difenilamina. Soluble en agua. Pureza no menor de 85 por ciento.

Metil amarillo Ca: Sal cálcica de la base anterior. Poco soluble en agua. Pureza no menor de 85 por ciento.

Amarillo indeleble claro: Sal monosódica de 5-hidroxi-3-metil-4-fenilazo-1-p-sulfo-fenilpirazola. Soluble en agua. Pureza no menor del 82 por ciento.

Amarillo Polar 5G: Sal monosódica de 1-(4-cloro-6-sulf-fenil)-5-hidroxi-3-metil-4-p-(p-tolilsulfonoxi)fenilpirazola. Soluble en agua. Pureza no menor del 85 por ciento.

Amarillo archon (amarillo Hansa G): *x*- (o-nitro-p-tolilazo)-aceto-aceta nilida. Insoluble en agua. Pureza no menor del 96 por ciento.

Estos colorantes, además de la pureza que en cada uno de ellos se indica, no tendrán más de 0.002 por ciento de plomo, 0.0002 por ciento de arsénico y 0.0003 por ciento de metales pesados, a más del plomo y arsénico, por precipitación como sulfuro.

Artículo 5.—Cuando un fabricante desee emplear un colorante no incluido en el Artículo anterior, podrá solicitar la pertinente autorización de la Dirección General de Salud Pública, presentando datos acerca de la procedencia del colorante, sus características físicas y químicas, y referencias científicas y experiencias concluyentes que demuestren su inocuidad, lo que se comprobará en los laboratorios Especiales de Análisis, a costa del interesado.

Artículo 51.—Los fabricantes o importadores de colorantes deberán registrarlos en la Dirección de Farmacias, Drogas y Alimentos, siguiendo las normas que se señalan en este Reglamento.

Los sintéticos deben ser perfectamente definidos y tener, cuando no se especifique otra cosa, 60 por ciento, como mínimo de pureza; no más de 5 por ciento de cloruro o sulfato de sodio; no contener compuestos de cromo, selenio, ni uranio, ni hidrocarburos policíclicos, ni aminas aromáticas no sulfonadas, ni otros productos considerados cancerígenos. Los solubles no tendrán más de 10 por ciento de sustancias volátiles (a 135g °C); 0.5, de las que sean solubles en éter y 0.2 por ciento de las insolubles en agua.

Artículo 52.—Los colorantes permitidos se podrán usar en:

- a) Vinagres (excepto el que procede de vino), aguardiente, licores y otras bebidas, alcohólicas o no, con excepción de la cerveza, zumos naturales y sus derivados, y vinos. La sidra sólo podrá colorearse con cochínilla, y el el cognac, con caramelo.
- b) Confituras y dulces.
 - c) Jarabes
 - d) Polvos para postres
 - e) Gelatinas
 - f) Cascaras de quesos
 - g) Grageas, pastillas y comprimidos.

Artículo 53.—Los colorantes prohibidos para papeles y cartones, no lo están cuando sean incorporados por fusión al vidrio o a un esmalte, siempre que resulten totalmente insolubles en los líquidos que albergue el recipiente, por hallarse absolutamente fijos a él.

En los barnices o pinturas aplicables en la parte exterior de los envases (de madera, metal u otra sustancias análoga) sólo se prohíbe el uso de los colores que contengan arsénico o plomo.

Artículo 54.—Los procedimientos ideales de conservación de alimentos son físicos: pasteurización, refrigeración, filtración y uso de ondas ultrasónicas, eléctricas,

luminosas o radioactivas. Son aceptables las físico-químicas como el ahumado; eliminación del aire y su sustitución por gas inerte. El empleo de antibióticos sólo será permitido previa autorización de las autoridades sanitarias, en alimentos crudos que se consuman cocidos y usando los que se destruyen a 100g y en la proporción máxima de 7 partes por millón.

Los recursos químicos conservadores deben emplearse según los preceptos siguientes:

a) Los cereales, hortalizas y frutas, que se hallen en perfecto estado de conservación, pueden protegerse de insectos y ácaros con sulfuro de carbono, anhídrido sulfuroso, tetracloruro de carbono, óxido de teluro, bromuro de metilo o formiato de metilo, siempre que se empleen productos puros y se elimine luego totalmente la sustancia empleada y los restos de animales infestados.

b) Se admite en los vegetales y sus frutos que circulen, se expongan a la venta y/o se vendan en el comercio, las siguientes tolerancias para los residuos tóxicos de los pesticidas químicos que se mencionan a continuación. La autoridad sanitaria establecerá, en el futuro, las tolerancias para los nuevos productos que se introduzcan:

- 1) Acido 2-4 diclorofenoxiacético; tolerancia residual en frutas: 5 partes por millón.
- 2) Acido cianídrico (fumigación después de la cosecha): tolerancia residual en cereales, semillas de sésamo, almendras, cacao, nueces: 25 partes por millón en especies 250 partes por millón.
- 3) Acido naftaleneacético; tolerancia residual en frutas 1 parte por millón.
- 4) Allrino tolerancia residual cero en alfalfa, arvejas cereales, forraje de cualquier origen, habas, porotos, soya; tolerancia residual de 0.1 partes por millón en ananá, apio, arándano, batata, cayota, cereza, guinda, ciruela, durazno y nectarinas, espárrago, frutilla, mango, melón papa, pimiento, rábano, tomate, uva, zapallo y demás calabazas; tolerancia residual de 0.25 partes por millón en vegetales y sus frutos no mencionados en el presente inciso.
- 5) Aletrín (empleado después de la cosecha): tolerancia residual de 2 partes por millón en cereales y de 4 partes por millón en demás vegetales y sus frutos.
- 6) Bencena Hexacloruro de: tolerancia residual de 5 partes por millón en los vegetales y sus frutos.
- 7) Captan, tolerancia residual de 20 partes por millón en los vegetales y sus frutos.
- 8) Clordan: tolerancia residual de 0.3 partes por millón en los vegetales y sus frutos.
- 9) Dalapon: tolerancia residual como ácido 2-2-dicloropropiónico de 3 partes por millón en manzanas y peras; de 5 partes por millón en remolacha y de 10 partes por millón en papas y uvas.
- 10) D. D. T.: tolerancia residual de 7 partes por millón en vegetales y sus frutos.
- 11) Demeton: tolerancia residual de 0.75 partes por millón en manzanas, peras, citrus y hortalizas; de 1.25 partes por millón para uva; de 0.3 partes por millón para habas y de 5 partes por millón en forrajes de cualquier origen.
- 12) Diciclohexilamina, sal del dinitro-*o*-ciclohexilfenol: tolerancia residual de 1 parte por millón en vegetales y sus frutos.
- 13) Diclono: tolerancia residual de 3 partes por millón en vegetales y sus frutos.
- 14) Dieldrin: tolerancia residual cero en arvejas, calabazas, forrajes de cualquier origen, melones, porotos; tolerancia residual de 0.1 partes por millón en arándanos, batatas, cebollas, cereales damascos duraznos, y nectarinas, espárragos, mangos, papas, pastinaca, pimientos, rábanos, salsifi; tolerancia residual de 0.25 partes por millón en vegetales y sus frutos no mencionados en el presente inciso.
- 15) 2-(*p*-terc-butilfenexi)-isopropil-cloro-etilsulfito: tolerancia residual cero en forrajes de cualquier origen; tolerancia residual de 1 parte por millón en vegetales y sus frutos y de 2 partes por millón en cereales.

- 16) Etileno Dibromuro (tratamiento en tierra): tolerancia residual de 75 partes por millón de bromuro inorgánico calculado como Br. en brócolis; Tolerancia residual de 50 partes por millón ídem en maíz fresco y cereales; de 10 partes por millón en coles y espárragos; de 5 partes por millón ídem en frutilla y de 30 partes por millón ídem en los vegetales y sus frutos no mencionados en el presente inciso.
- 17) E. B. N.: tolerancia residual de 3 partes por millón en vegetales y sus frutos.
- 18) Fenotizina: tolerancia residual de 7 partes por millón en vegetales y sus frutos.
- 19) Ferban: tolerancia residual de 7 partes por millón en vegetales y sus frutos.
- 20) Fluor. Compuesto de: tolerancia residual de 7 partes por millón en vegetales y sus frutos.
- 21) Glyodin: Tolerancia residual de 5 partes por millón en vegetales y sus frutos.
- 22) Heptacloro: tolerancia residual de 0.1 partes por millón en forrajes, demás vegetales y sus frutos.
- 23) Heptadecilgloxalidina: tolerancia residual de 5 partes por millón en vegetal y sus frutos.
- 24) Lindane: tolerancia residual de 10 partes por millón en vegetales y sus frutos.
- 25) Malation: tolerancia residual de 8 partes por millón en vegetales y sus frutos.
- 26) Maneb: tolerancia residual de 0.1 parte por millón en papa y de 7 partes por millón en los demás vegetales y sus frutos.
- 27) Metilo, Bromuro de: (Fumigación después de la cosecha): tolerancia residual de 8 partes por millón en bromuro inorgánico, calculado como Br. en los vegetales en general; de 30 partes por millón ídem en las frutas frescas y de 200 partes por millón ídem en las almendras, nueces, avellanas, castañas, pacañas, pistachos y afines.
- 28) Metoxicloro (tratamiento en galpón): tolerancia residual de 2 partes por millón en los cereales en depósito; de 14 partes por millón en los vegetales y susfrutos y de 100 partes por millón en los forrajes.
- 29) Nicotina, Compuestos de: tolerancia residual de 2 partes por millón calculado en nicotina, en los vegetales de 2 partes por millón calculado en nicotina, en los vegetales y sus frutos.
- 30) O-fenilfenato de sodio (empleado después de la cosecha): tolerancia residual de 10 partes por millón en los citrus; de 20 partes por millón en los duraznos y de 5 partes por millón en los demás casos de vegetales y sus frutos.
- 31) Ovex: tolerancia residual de 3 partes por millón en las frutas.
- 32) P-clorofenil-fenilsulfona: tolerancia residual de 8 partes por millón en las frutas.
- 33) Paration: tolerancia residual de 1 parte por millón en los vegetales y sus frutos.
- 34) Piperonil butóxido (empleado después de la cosecha): tolerancia residual de 20 partes por millón en cereales y de 8 partes por millón en los demás vegetales y sus frutos.
- 35) Piretrinas (empleadas después de la cosecha): tolerancia residual de 3 partes por millón en los cereales menos avena y lino 1 parte por millón en semillas de avena y lino y demás vegetales y sus frutos.
- 36) Plomo, Arseniato de: tolerancia residual de 7 partes por millón de plomo combinado en los vegetales y sus frutos.
- 37) Sesene: tolerancia residual de 2 partes por millón en las frutas y de 6 partes por millón en el maní.
- 38) T. D. E.: tolerancia residual de 7 partes por millón en los vegetales y sus frutos.
- 39) Thiram: tolerancia residual de 7 partes por millón en ois vegetales y sus frutos.
- 40) Toxafero: tolerancia residual de 7 partes por millón en los vegetales y sus frutos, excepto en cereales, en los que se admite 5 partes por millón.
- 41) Zineb: tolerancia residual de 1 parte por millón en cereales; de 25 partes por millón en las verduras de hojas (lechuga, espinaca, acelga, escarola), y en los demás casos 7 partes por millón.
- 42) Ziram: tolerancia residual de 7 partes por millón en los vegetales y sus frutos, excepto en los frutos secos (almendras, avellanas, etc.) donde sólo se admite 0.1 parte por millón.
- c) Se prohíbe la desinfección de harinas; con: paraclorobenceno (paraclorol) y disulfuro de carbono; la de fruta, con: ácido cianhídrico (cuyo uso requiere instalación y permiso especial) y óxido de etileno; la de alimentos, con grasas, con bisulfuro de carbono, y la de los granos, con gamexano.
- d) Se considerará sustancias protectoras, de uso permitida, en general, es decir: cuando no se indique lo contrario.
- Acido acético y dehidroacético.
Acidos ascórbico e inoascórbico, Palmitato de ascorbilo y Acido propiónico.
Acido carbónico.
Acido cítrico.
Acido fórmico.
Acido sórbico.
Acido láctico.
Acido tartárico.
Alcohol etílico y aguardientes.
Especies y sus esencias.
Glicerina
Humo.
Lecitinas.
Nitrato de potasio o sodio (Salitre).
Sal común (Cloruro de sodio)
Sal con humo condensado.
- Además, los gases siguientes empleadas en la desinfección de cereales, hortalizas y frutos: sulfuro de carbono, bromuro de metilo cloropirina, formiato de etilo, tetracloruro de carbono y dicloruro de tileno, mezclados o no con anhídrido carbónico. La autoridad sanitaria correspondiente podrá en el futuro autorizar otras sustancias protectoras cuando lo crea conveniente.
- e) Son sustancias protectoras de uso restringido a las sustancias y a las dosis que se indican:
1. Anhídrido sulfuroso, para ser usado en almidones y féculas (100 partes por millón) azúcares (70 partes por millón), hidromiel (200 partes por millón), frutas desecadas (1,500 partes por millón); mermeladas y jaleas (40 partes por millón), cervezas (70 partes por millón), vinos (450 partes por millón), sidras (200 partes por millón), jugos de frutas y bebidas sin alcohol (150 partes por millón), pulpas de frutas para ser elaboradas (350 partes por millón), pectinas líquidas (150 partes por millón), gelatinas (1,000 partes por millón).
 2. Hexametilentetramina, para caviar, partes de pescado y conservas de mariscos (1,000 partes por millón).
 3. Acido benzóico y sus sales, para los del apartado 2 (1,000 partes por millón) y además: zumos de frutas y pectinas líquidas (1,500 partes por millón), condimentos líquidos y pastosos, excepto salsa mayonesa y sus afines (2,500 partes por millón) y salchichas (1,000 partes por millón).
 4. Esteres metílico o propílico del ácido p-oxibenzoico y sus sales para extractos de café, guaraná, mate y té (100 partes por millón) y para grasas, leche en polvo y sopas deshidratadas (200 partes por millón).
 5. Acido fórmico, para frutas, excepto uvas, manzanas, peras y cítricos (1,500 partes por millón).
 6. Acido norhidro guayaráico y resinas que lo contienen, para grasas, leche en polvo y sopas deshidratadas, pudiendo añadirse 5 a 10 miligramos por cien de ácido ascórbico cítrico y fosfórico, (100 a 500 partes por millón).
 7. Butil hidroxianisol, para grasas, leche en polvo y sopas deshidratadas (200 partes por millón).
 8. Galatos de octilo y dodecilo, pudiendo añadirse los ácidos del apartado 6, y en las mismas cantidades, (200 partes por millón) para grasas, leche en polvo y sopas deshidratadas.
 9. Galato de propilo, con los mismos ácidos para los mismos alimentos (100 partes por millón).
- f) Se prohíbe el uso de las siguientes sustancias protectoras; con las excepciones claramente señaladas en este Reglamento:
- 1.—Acidos para exibenzoicos y afines, sus ésteres, sales y derivados.

- 2.—Acido bórico y derivados, y sus sales (sólo indicios en ciertas preparaciones).
- 3.—Acido bromoacético y sus derivados.
- 4.— " cinámico y sus derivados.
- 5.— " clórico y sus derivados y sus sales.
- 6.— " fluorhídrico y sus derivados, y sus sales (sólo indicios en algunos vinos y aguas de bebida).
- 7.— " monoacético.
- 8.— " galicílico y sus derivados, y sus sales (y benzoico en algunas frutas, sólo vestigios).
- 9.— " yodoacético y sus derivados.
- 10.—Agua oxigenada y peróxidos.
- 11.—Alcristol y derivados del naftol.
- 12.—Aldehído fórmico (sólo se permiten indicios en productos ahumados y caviar).
- 13.—Hidroquinoleína.
- 14.—Hexametilenoetetramina.
- 15.—Quinosa.
- 16.—Sales mercuriales.
- 17.—Timol.
- 18.—Tiacetamida.
- 19.—Tiourea.
- 20.—Acido fórmico (sólo indicios en algunos frutos).
- 21.—Bromo (sólo indicios en el jugo de ananá).

Artículo 55.—Se prohíbe el uso de dulcorantes artificiales, como ciclamatos sódicos y cálcico, y derivados, sacarina, sorbitol, suerol, suerina, dulcina, cristalosa, glicina, sucramina, etc. que carecen de poder alimenticio, con la única excepción de su uso en alimentos dietéticos.

Artículo 56.—Se permite el uso de emulsificantes, como lecitinas, los mono y diglicéridos, el glicerolacto palmitato, el monoestearato de glicérido. Los éteres de sorbitan son ácidos grasos y los éteres de los derivados polioctilenoles del sorbitan, con los ácidos grasos, sólo podrán utilizarse previa autorización, en cada caso, otorgada por la Dirección General de Salud Pública.

Se prohíbe el empleo de aceites polimerizados, altamente oxidados y con alta viscosidad.

Artículo 57.—Con los nombres de Aceites esencial, Esencia y Esencia natural, se entiende los productos de origen natural, sólidos o líquidos, libres de sustancias extrañas y de diluyentes, que contienen los principios olorosos de plantas o de partes de ellas y cuyos caracteres corresponden a las exigencias de la Farmacopea. Los productos análogos, preparados artificialmente a base de hidrocarburos, alcoholes, ácidos, aldehídos, cetonas, y ésteros diversamente asociados se distinguirán con la única denominación de esencia artificial de...

Se considera Aceite esencial soluble o Esencia soluble la solución alcohólica que contenga no menos de 25 por ciento de esencia natural. El producto que no presente este porcentaje se denominará Extracto.

Con la designación de Extracto aromatizante o Aroma para alimentos y bebidas, se entiende la solución de esencias en agua, alcohol etílico, glicerina, propilenglicol, asociados o no. Según contengan esencias naturales o artificiales, los extractos se calificarán como correspondiente.

Las esencias y los extractos naturales en cuya composición entre una esencia artificial se consideran artificiales. Hacen excepción a cabo los Aromas y Esencias naturales que contengan trazas de productos sintéticos adicionados, con objeto de reforzar al olor y sabor, o de estabilizarlos. En estos casos los productos se denominarán: Aroma natural reforzado, Aceite esencial reforzado.

Se denominará Extracto para la preparación casera de licor de ... (aquí de nombre) o de refresco de ... las soluciones de esencias de uso permitido, con o sin colorantes autorizados, que se expandan para la preparación casera de licores y/o refrescos. Estos productos sólo podrán circular en envases que contengan la dosis adecuada para la elaboración de no más de un litro de bebida y el rótulo deberá llevar, cruzada en caracteres grandes, la leyenda "Uso casero". Queda prohibida la venta de extractos de esta índole destinados a preparar licores y/o refrescos que resulten en infracción al presente Reglamento, bebidas de marca registrada o productos de destilación como coñac, ginebra, grappa, ron, whisky, etc.

Queda permitido agregar a los concentrados aromáticos destinados a la preparación de emulsiones y bebi-

das, aceites vegetales bromados, como estabilizantes de uso permitido.

Se clasificarán como ineptos para el consumo los extractos aromatizantes que contengan esencias de carácter tóxico o principios de acción medicinal activa, entre otros cloruro y bromuro de etilo, alcohol amílico libre, aldehído cloruro y bromuro de la serie prídica, ácido cianhídrico, sulfúrico, compuestos de la serie prídica, ácido cianhídrico, éteres nitrosos, nitrobenzol, y otros juicios de la autoridad sanitaria.

Con las denominaciones genéricas que sigan, se entienden los productos que se mencionan a continuación:

- 1) Aroma o Extracto de almendras amargas: la solución tiende, desde el punto de vista bromatológico, la solución alcohólica con no menos de 1 por ciento en volumen de aceite esencial de almendras amargas, exento de ácido cianhídrico.

- 2) Aroma o Extracto de anís: con ese nombre se entiende la solución alcohólica con no menos de 3 por ciento en volumen de aceite esencial de anís. No debe contener menos de 2.4 por ciento de anetol.

- 3) Aroma o Extracto de Badiana o de anís estrellado: con ese nombre se entiende la solución alcohólica de no menos de 3 por ciento en volumen de aceite esencial de anís estrellado. No debe contener menos de 2.4 por ciento de anetol.

- 4) Aroma o Extracto de apio: con ese nombre se entiende la solución alcohólica con no menos de 0.3 por ciento en volumen de aceite esencial de semillas de apio.

- 5) Aroma o Extracto de panela: se entiende con ese nombre la solución alcohólica con no menos de 2 por ciento en volumen de aceite esencial de panela. Debe contener un mínimo de 1.3 por ciento de aldehído cinámico.

- 6) Aroma o Extracto de café: ver lo establecido en este Reglamento.

- 7) Aroma o Extracto de clavo de olor: con ese nombre se entiende la solución alcohólica con no menos de 2 por ciento en volumen de aceite esencial de clavo. Debe contener un mínimo de 1.6 por ciento de eugenol.

- 8) Aroma o extracto de Estragón ver artículo N° 153 de este Reglamento.

- 9) Aroma o Extracto de jengibre: con ese nombre se entiende el extracto alcohólico de jengibre preparado con no menos de 20 por ciento de rizoma.

- 10) Aroma o Extracto de ginger ale: con esa denominación se entiende el preparado con extracto de jengibre y esencia de limón, con o sin adición de otros ingredientes aromáticos y jugos de frutas.

- 11) Aroma o Extracto de guaraná: líquido de color castaño oscuro y de sabor amargo, estringente elaborado extrayendo los principios activos del polvo de las semillas del Paulina cupana Kintz con alcohol diluido (31:1) y concentrando el producto a una temperatura inferior a 60° C., hasta que 100 mililitros contengan 4 gramos de guaranina (trimentilexantina).

- 12) Aroma o Extracto de limón: puede prepararse con aceite esencial, con cáscaras de limón o con ambas cosas a la vez. Debe tener como mínimo, 5 por ciento de esencia y no menos de 0.2 por ciento de citral. El Extracto soluble de limón es la solución acuosa o alcohólica de la esencia de limón, privada total o casi totalmente de sus terpenos. Debe contener por lo menos 0.3 por ciento de citral, derivado de la esencia.

- 13) Aroma o Extracto de mate: producto obtenido agotando yerba mate con agua y evaporando luego ésta hasta consistencia de extracto fluido, o extracto seco.

- 14) Aroma o Extracto de menta piperita: con ese nombre se entiende la solución alcohólica con no menos de 3 por ciento en volumen de aceite esencial de menta piperita. Debe contener un mínimo de 1.5 por ciento de mentol.

- 15) Aroma o Extracto de naranja: puede prepararse con esencia de Portugal, con cáscaras de naranjas de esa ~~esencia con ambas a la vez~~. Debe contener como mínimo 5 por ciento en volumen de esencia y no menos de 4 por ciento de limoneno. El extracto soluble de naranja es la solución acuosa o alcohólica del aceite esencial privado total o casi totalmente de sus terpenos. No debe contener menos de 0.45 por ciento de d-limoneno.

- 16) Aroma o Extracto de nuez moscada: se entiende la solución alcohólica con no menos de 2 por ciento de aceite esencial de nuez moscada.

17) Aroma o Extracto de orégano o mejorana: se entiende la solución alcohólica con no menos de 1 por ciento de aceite esencial de orégano.

18) Aroma o Extracto regaliz y orozú: es el producto obtenido por extracción de las materias solubles contenidas en la raíz del regaliz. Tratado por un ácido debe dar de 6 á 11 por ciento de precipitado. Los extractos de cruzú o regaliz no deben contener más de 11 por ciento de agua, de 8 por ciento de cenizas ni menos de 6 por ciento de glicerina, calculada esta última sobre producto seco. Además las materias insolubles en agua amoniacal al 10 por ciento no deberán exceder de 7 por ciento, y podrán contener materias extrañas, gomas, dextrinas, almidón, azúcar, gelatina, etc.

La pasta de orozú, en bastones, deberá responder a las exigencias del primer párrafo del presente inciso, admitiéndose, sin declaración, una pequeña cantidad de azúcares, goma, gelatina y de esencias de uso permitido.

Con los nombres de Glicirricina y Glicina comercial, se entienden los productos constituidos por mezclas de glicirrizido de amonio con otras sustancias procedentes del extracto de regaliz.

19) Aroma o Extracto de té: ver lo establecido en este Reglamento.

20) Aroma o Extracto de tomillo: se entiende la solución alcohólica de no menos de 0.2 por ciento en volumen de aceite esencial de tomillo.

21) Aroma o Extracto de haba tonca: ver lo establecido en este Reglamento.

22) Aroma o Extracto de vainilla: ver lo establecido en este Reglamento.

23) Aroma o Extracto de zarzaparrilla: con ese nombre se entiende la solución al 3 por ciento en volumen de una mezcla de aceite esenciales de gaulateria, sasafrás, anís y casia.

3) UTENSILIOS, RECIPIENTES, ENVASES, ENVOLTURAS, APARATOS Y ACCESORIOS

Artículo 58.—Todos los utensilios, recipientes, envases, envolturas, partes de aparatos, cánteros y accesorios que se hallen en contacto con alimentos deberán encontrarse en todo momento en buenas condiciones de higiene, estar constituidos o revestidos por materiales prácticamente resistentes al producto y no ceder sustancias nocivas, ni otras contaminantes o modificadoras de los caracteres organolépticos. Estas exigencias se hacen extensivas a los revestimientos interiores, los cuales deben ser completos, sin soluciones de continuidad, prácticamente resistentes a los productos utilizados en su higienización.

Queda permitido sin autorización previa el empleo de los siguientes materiales:

1) Acero inoxidable, acero, hierro fundido o hierro batido, revestidos o no con estaño técnicamente puro y hierro cromado.

2) Cobre, latón o bronce revestidos internamente con una capa de oro, plata, níquel, cromo o estaño técnicamente puros, exceptuándose del requisito del revestimiento a las calderas y paños para cocción de dulces y almbares, morteros, platos de balanzas y pesas.

3) Estaño, níquel, cromo, aluminio u otros, técnicamente puros, e sus aleaciones con metales inocuos.

4) Hojalata de primer uso.

5) Hierro enlozado o esmaltado que no ceda plomo u otros compuestos nocivos por ataque de ácido, siempre que se mantenga en buenas condiciones de conservación.

6) Materiales cerámicos, barro cocido en su parte interna, que no cedan plomo u otros compuestos nocivos al ataque de ácido, vidrios, cristal, mármol y maderas inodoras.

7) Cartón, cartulina, papel o sus sucedáneos, tejido de fibras vegetales o animales, impermeabilizados o no.

8) Papel encerado con cera, estearina o parafina y papel pergaminado o apergaminado, sin ácido bórico, formal u otro antiséptico (especialmente para productos de lecherías), papel impregnado con veinte por ciento de aceite mineral inodoro (únicamente para envolver frutas).

9) Goma o caucho y sucedáneos, exentos de metales nocivos y sustancias tóxicas en general.

10) Materiales plásticos, exentos de sustancias nocivas.

11) Telas de fibras vegetales o animales, simples o impermeabilizados con materias inofensivas. En el caso de jamones y pancetas, sobre estas telas puede ir un revestimiento de pez de petróleo, quedando prohibido el empleo de la pez de hulla y de cualquiera otra que acuse reacción de fenoles y antraceno o que tenga reacción ácida o alcalina.

12) Otros materiales que aprobare la autoridad sanitaria.

Queda prohibido con carácter general, excepto en carnicerías, el empleo de hierro galvanizado o hierro cincado en contacto con los alimentos y sus primeras materias. Se permitirá que la industria del alimento recemplace este material dentro de los diez años a partir de la fecha de promulgación del presente, quedando prohibido a partir de la misma, la incorporación de aparatos y utensilios de este material a los establecimientos que elaboren o manipulen productos alimenticios.

Los metales y otros materiales en contacto con los alimentos no deben contener más de uno por ciento de plomo, antimonio, cinc, cobre u otra sustancia considerada nociva por la autoridad sanitaria.

Las superficies estañadas en contacto con los alimentos contendrán como mínimo un peso nominal de estaño de 0.50 en unidades BB. Hacen excepción a esto las armaduras metálicas de los difones para los que se establecen condiciones particulares en otra parte del presente Reglamento.

Se permite el empleo de hojalata con un mínimo nominal de estaño de 0.25 en unidades BB. para el envasado de productos líquidos cuando la superficie interior esté revestida con un barniz protector. Se permite el empleo de hojalata con un mínimo nominal de estaño de 0.15 en unidades BB. o simple chapa negra revestida por barnices protectores para el envasado de polvos o productos relativamente secos.

Todo material esmaltado, lacado o barnizado debe presentar la superficie completamente cubierta, de acuerdo con la mejor práctica tecnológica adecuada al producto que se deba envasar y no debe ceder plomo, cinc, antimonio u otro elemento o compuesto considerado nocivo.

Cuando se considere necesario, se podrá proteger los envases metálicos interiormente con barnices, lacas, esmaltes o cualquier otro revestimiento o tratamiento protector que se ajuste a las exigencias del presente Reglamento.

Los barnices y materiales plásticos destinados a estar en contacto con alimentos sólo podrán contener:

a) Resinas naturales o sintéticas y/o polímeros insolubles y que no reaccionen con éstos;

b) Solventes de punto de ebullición inferior a 150°C. u otros cuya eliminación total se asegure en el producto terminado;

c) Plastificantes: aceite de parafina, aceite de ricino, glicerina, distilenglicol, propilenglicol, estearatos, y cincioleatos de etilo, de butilo, de amilo y de metales no tóxicos como el calcio;

d) Endurecedores: hexametileno tetramina;

e) Antioxidantes y estabilizantes: resinas de cobalto y de manganeso;

f) Pigmentos: colorantes autorizados por el presente Reglamento;

g) Mejoradores a cargas: talco, mica, óxido de titanio, aserrín, tierras silíceas y otros cuerpos inertes de uso permitido.

h) Otros materiales autorizados expresamente por las autoridades sanitarias;

i) Además los barnices y materiales plásticos deben responder satisfactoriamente a las pruebas de corrección a los ácidos, a los álcalis, a los cuerpos grasos y al hidrógeno sulfurado y a los ensayos de envejecimiento realizados con conservas alimenticias de pescados al aceite, jugos de tomate, legumbres y carnes saladas, según el uso a que estén destinados.

En la pintura, decorado y esmaltado de los envases, utensilios domésticos, comerciales e industriales y demás materiales mencionados en los artículos anteriores, sólo son permitidos los colorantes inofensivos, quedando prohibido los que contengan antimonio, arsénico, bario, cadmio, cobre, cromo, mercurio, plomo, uranio y cinc bajo formas solubles.

Los barnices que se vendan para la protección interna de los depósitos de agua de bebida, deben ser resis-

tentes al agua potable y al agua clorada y no podrán contener: antimonio, arsénico, bario, cobre, mercurio, plomo, cinc, ni más de uno por ciento en peso de cobalto.

Las soldaduras interiores de los envases, utensilios y accesorios deberán estar constituidos, en el caso de que se hallaren en contacto con los alimentos, por estaño que contenga como máximo uno por ciento de plomo u otras impurezas y 0.01 por ciento de arsénico. Las soldaduras externas podrán contener cualquier porcentaje de plomo.

En la industria conservera se utilizará de preferencia el cierre mecánico (remachado) y las guarniciones de goma o sucedáneos que se empleen podrán contener talco, creta magnesia y otros productos inofensivos, pero deberán realizar un cierre hermético, sin presentar soluciones de continuidad.

Se autoriza el cierre de los envases con los siguientes materiales:

- 1) Estaño técnicamente puro, salvo el caso de los envases de leche evaporada y productos análogos, en que para obtener la perforación de descarga se admite la soldadura estaño-plomo.
- 2) Corcho de primer uso y sucedáneos (Polietileno, etc.).
- 3) Caucho y sucedáneos exentos de sustancias nocivas.
- 4) Tapas metálicas, estañadas, barnizadas o esmaltadas o de materiales cerámicos, ajustadas sobre anillos de corcho, caucho y sucedáneos exentos de sustancias nocivas.
- 5) Láminas metálicas (tapas "corono") provistos del lado interior de lámina de corcho, aluminio o estaño técnicamente puros.
- 6) Vidrio, porcelana u otro material que aprobare la autoridad sanitaria correspondiente.

Queda terminantemente prohibido a los industriales, comerciantes o representantes, emplear recipientes o envases que tengan leyendas y marcas correspondientes a otros productos que circulen en el comercio o que hayan servido con anterioridad para contener mercaderías que no son del propio fabricante o comerciante que los utiliza, con las excepciones particulares fijadas en el presente. Estos recipientes y envases, como también los que presentan golletas con el borde roto, serán decomisados en el acto.

Queda permitido reemplazar el aire de los envases por un gas inerte tal como nitrógeno, dióxido de carbono u otros permitidos por la autoridad competente, no siendo obligatorio declarar esta operación de los rótulos.

Queda permitido el empleo de envases de retorno, siempre que sea posible efectuar una correcta higienización de los mismos antes de usarlos nuevamente, la limpieza de dichos envases ha de ser completa, debiendo éstos desecharse cuando debido a su continuo uso se hallen oxidados manchados, deformados o con la identificación alterada.

Queda prohibida la fabricación, tenencia y expendio de sustancias alimenticias que estén en contacto directo con:

- 1) Papel impreso;
- 2) Papeles usados o maculados;
- 3) Papeles que contengan productos nocivos, o de uso prohibido como: yeso, alumbre, barbita, bakelita y resina sintéticas, pez de carbón de hulla y derivados austracénicos; colorantes de anilina no admitidos por la autoridad sanitaria correspondiente, antisépticos no autorizados, etc.;
- 4) Papeles colorados con colorantes vegetales o sintéticos de uso permitido, pero que cedan fácilmente su color;
- 5) Papeles de plomo o con papeles de estaño que contengan más de uno por ciento de plomo o de antimonio y más de 0.01 por ciento de arsénico.
- 6) Cartón, papel, corcho y sucedáneos que no sean de primer uso.

Los productos que se encuentren en infracción con el presente artículo, se considerarán ineptos para el consumo y serán decomisados en el acto, sin perjuicio de aplicación de la penalidad que corresponda.

Artículo 59.—Los productos alimenticios que se expongan a la venta o se transporten con fines de venta al público, deberán protegerse de toda posible contaminación (polvo, barro, contacto de insectos, etc.) y los que no se encuentren envasados sólo podrán ser manipulados

por personal autorizado, provisto de certificados de buena salud. El papel que se encuentren en contacto con productos alimenticios, deberá ser de primer uso y responder a las exigencias del presente Reglamento.

Los papeles de plomo o de estaño demasiado plomífero y los colorados con anilinas consideradas nocivas que no cedan fácilmente su color, pueden utilizarse siempre que se coloque una hoja intermedia de papel blanco o impermeable, según los casos.

En las envolturas de embutidos, chocolate, bombones, cajamelos, etc., puede reemplazarse el papel de estaño por celofonías incoloras, emerolina, cefalofina, películas de celulosa pura, celofanes y afines, y otros autorizados.

Queda prohibido utilizar para contener sustancias alimenticias, recipientes que en su origen o en alguna oportunidad hayan estado en contacto con productos no alimenticios o incompatibles con los mismos. Queda prohibido, también, cerrar los recipientes de productos alimenticios y bebidas con tapones ya usados, y envasar productos industriales en recipientes de productos alimenticios.

Las granallas, municiones o perdigones empleados para la limpieza de recipientes y envases destinados a contener productos alimenticios, bebidas y sus correspondientes primeras materias, deben estar exentos de plomo, arsénico y demás sustancias tóxicas.

Las esponjas y virutas metálicas empleadas para la limpieza de los recipientes y vasos destinados a contener productos alimenticios y bebidas, no deben ser fabricadas con cobre, ni cinc, ni con aleaciones de estos dos metales, ni con hierro u otro metal recubierto de cobre, estaño, cinc o plomo.

Los envases, utensilios y demás elementos que deban estar en contacto con alimentos, sólo podrán desinfectarse con productos químicos que no puedan atacarlos ni producir efectos tóxicos y después deberán enjuagarse con toda propiedad, con abundante agua potable y que no podrá contener más de 5 a 10 partes por millón de cloro activo, o someterse al vapor de agua.

En las confiterías, bares, hoteles, restaurantes, casas de comida, hosterías, despachos de bebida, lecherías, cafeterías y afines, la vajilla, cubiertos, platos, tazas y vasos y copas, después de lavados con agua corriente deben ser desinfectados con agua hirviendo y/o vapor de agua, por dos minutos o sumergiéndolos durante veinte segundos, por lo menos, en una solución que tenga sesenta partes por millón de cloro libre. Se podrá proceder a la esterilización por medio de cualquier otro método químico o físico autorizado. Donde no se esterilicen los vasos, copas y tazas, es obligatorio el empleo de vasos higiénicos de papel.

No se permite el uso de vajilla, platos, tazas, vasos, copas, que presenten rajaduras o bordes rotos, debiéndose proceder a su inutilización cuando se encuentren en esas condiciones; ni el empleo de platos, jarros ni tazas de madera.

4) PRODUCTOS LACTEOS

Artículo 60.—La leche condensada deberá fabricarse con leche íntegra, no desnatada, por tanto, el producto contendrá no menos de 7.5 por ciento de grasa, y no más de 24 por ciento de agua y 39 de sacarosa, que es el único conservador permitido.

No debe estar sustituida la grasa de la leche, total o parcialmente, por manteca de coco, si no lo dice la etiqueta y lo aprueba la Dirección General de Salud Pública. No se permitirán otras sustituciones de la grasa.

La leche condensada, al expendirla al público, debe ser pura, desde el punto de vista bacteriológico y no tener gérmenes patógenos.

Artículo 61.—Leche evaporada. Puede ofrecerse al público en forma de leche total, semi-descremada o descremada, haciéndolo constar así en la etiqueta. La cantidad de crema está en relación con la de agua que le quede al producto; por eso, es mejor calcularla haciendo la dilución que parque el fabricante. Al final tendrá la proporción de crema que se señale para la leche fresca; la mitad, o menos de la cuarta parte, según sea el tipo de leche evaporada que se venda.

Es imprescindible que tenga la pureza bacteriológica exigida en este Reglamento para los preparados de leche.

Artículo 62.—La leche en polvo deberá contener de 3 a 4 por ciento de agua y de 23 a 29 por ciento de grasas,

si no es descremada, índice de refracción a 45°C entre 1.4524 y 1.4545 y una acidez menor de 1.6 por ciento de ácido láctico, y menos de 15.000 microbios por 0.1 gramo de polvo, siendo inaceptable si tiene más de 100.000 y siempre que exista algún patógeno. No llevará ninguna substancia conservadora.

Artículo 63.—La *mantequilla* que se ofrezca al público envasada o envuelta en papel parafinado con marca de fábrica, deberá reunir las condiciones señaladas en el Artículo 16 de este Reglamento.

No se permitirá que tenga más del 16 por ciento de agua ni menos de 80 por ciento de grasa, ni fécula, queso o quesón añadidos; ácido picrico, amarillo de plomo, exceso de cloruro de sodio (más de 10 por ciento la salada y 2 por ciento la dulce), boratos alcalinos, ni grasa distinta de la de la leche. La acidez no será superior a 2 granos por ciento calculada en ácido oleico; el índice Reichert-Wolny de 2 a 32; el de saponificación, de 218 a 232; la desviación refractométrica, a 45°C, de 409 a 439, y el número de Isoglio no será superior a 15. No tendrá colorantes agregados, ni conservadores.

Artículo 64.—Se llama *margarina* toda grasa comestible que se parece en su aspecto, color, sabor y propiedades a la mantequilla. Debe ser fabricada con materias primas inmejorable calidad y tendrá 80 por ciento de substancias grasas, por lo menos, ni más de 16 por ciento de agua, y 1.5 por ciento de acidez, expresada en ácido oleico, como máximo, y 5 por ciento máximo, de almidón; debe fundirse a 37°. No contendrá antisépticos, pero se permite añadir hasta 0.12 por ciento de ácido benzoico, ni presentará aspecto de rancia, ni olor desagradable.

Se prohíbe especialmente que en su fabricación se usen grasas tóxicas, como los aceites de chaulmogra, de *Hydnocarpus cardanomo*, etc., o cualquier otra que se destine a falsificar la mantequilla.

QUESOS

Artículo 65.—Con la denominación de queso se entiende el producto madurado o no, obtenido por la coagulación natural o artificial de leche entera o parcialmente descremada, adicionada o no de crema.

Salvo el caso de los quesos de pasta dura, semidura o firme en los demás debe emplearse leche o crema pasteurizada y por eso no deben acusar la presencia de bacterias, patógenos o del grupo coliforme.

Con el nombre de Quesería se entiende el comercio donde se expenden quesos al menudeo. Los quesos fraccionados para su venta deben mantenerse en lugar especial, defendidos de la contaminación del medio ambiente, polvo e insectos. Tanto las Queserías como los Depósitos de quesos deben contar con locales adecuados para la conservación de los mismos.

En la elaboración de quesos se admite sin declaración las operaciones siguientes.

1) La neutralización parcial de la leche con bicarbonato de sodio y la adición de cloruro de calcio para acelerar la coagulación.

2) La adición de condimentos, ácido cítrico, citratos y fosfatos alcalinos, mucedíneas, fermentos apropiados y colorantes de origen vegetal, de acuerdo con la variedad del queso.

3) La adición de no más 0.06 granos por ciento de nitrato de potasio o de sodio para reducir la formación de ojos.

4) La adición de agentes de gelatinización únicamente en los quesos frescos de consumo inmediato, tipo Quesón, Petit Suisse o Cottage Cheese.

5) La aplicación exterior de aceite de lino y otros mezclados o no con negro de humo, harina y substancias de uso permitido. El glaseado o parafinado de la costura y su coloración con colorantes autorizados por el presente Reglamento. La autoridad competente podrá autorizar otros productos para coberturas de quesos.

De acuerdo con el proceso de elaboración se considera:

a) Queso fresco no fermentado (Cuajada comestible): el producto de elaboración reciente que no ha sufrido fermentación alguna;

b) Queso afinado, curado o maduro: el que por la fermentación ha desarrollado un sabor especial.

Según su destino se considera:

c) Queso de pastre: los quesos blandos y semiduros, frescos y afinados;

d) Queso de rallar: los de pasta dura, prensados y curados.

De conformidad con su contenido en materia grasa, calculada sobre producto seco, se clasifican como sigue:

a) Doble crema o doble gordura: el que contenga más de 60 gramos por ciento de materia grasa;

b) Crema, Gordo o Mantecoso: el que contenga más de 40 gramos por ciento y menos de 59.9 gramos por ciento de materia grasa;

c) Media crema, Semi-gordo o Semi-mantecoso: el que contenga más de 25 gramos por ciento y menos de 39.9 gramos por ciento de materia grasa;

d) Magro, Un cuarto de crema, Flaco: el que contenga más de 10 gramos por ciento y menos de 24.9 gramos por ciento de materia grasa.

En cuanto a la calificación, se aplicará la siguiente escala de puntos:

Sabor y aroma	45 puntos
Cuerpo y textura	30 "
Color	15 "
Presentación	10 "

Los quesos que respondan a las exigencias del presente, según el puntaje que obtengan se calificarán como de:

Calidad extra, cuando reúnan 95 o más puntos.

Calidad primera, cuando reúnan de 90 a 94 puntos.

Calidad segunda, cuando reúnan de 85 a 89 puntos.

Calidad tercera, cuando reúnan menos de 85 puntos.

Se entiende por Queso típico, el producto originario del lugar geográfico nacional extranjero al cual debe su nombre: Chester, Cheddar, Gruyère, Roquefort, Stilton o el que por su procedimiento de elaboración constituya o el que por su procedimiento de elaboración constituya tipo físico-químico y caracteres organolépticos presentación características especiales que los distinguen. Sólo podrán llevar nombres de quesos típicos los productos que por su aspecto, formato, procedimiento de elaboración y caracteres organolépticos correspondan a los mismos.

Entre los quesos de pasta blanda, no madurados, se distinguen los hilados (trabajados o amasados a 70° — 80° C) y los llamados "a la crema" que por su riqueza en materia grasa se distinguen en "comunes" y de "doble crema":

1) *Mazzarella*, *Mozzarella*, queso fresco, de pasta hilada, obtenida de leche cruda o pasteurizada, no prensada, madura más de 48 horas y menos de 10 días, que se presenta en pedazos menores de 250 granos, envueltos en sobres de papel cuadrangulares o cilíndricos, papel impermeable, etc., Composición centesimal media: agua 52; proteínas 24; lípidos 19; glúcidos asimilables 2; cenizas 2.

2) *Cabeca*: queso análogo al anterior, que se presenta en trozos ovoides de un peso entre 300 y 500 granos.

3) *Petit-suisse*, *Gervais*, Crema-suiza; queso fresco, con una fermentación mínima de 48 horas, que se presenta moldeado diversamente. Cuando se elabora con cuajada batida con crema se denomina de "doble crema" o "doble nata" (Queso Mascarpone) y cuando se le adiciona hasta 2 por ciento de sal se le distingue como de "media sal" o "demi-sel". Composición centesimal media: (Petit-suisse): agua 56; proteínas 14; lípidos 23; cenizas (cloruro de sodio 0.1) 1.5.

Entre los quesos de pasta blanda y sabor suave se encuentran:

1) *Quartirole*, *Quartirole*: queso de pasta blanda, blanquesina, de costra liviana, madura de 15 a 30 días, según el tamaño. Generalmente se presenta en piezas cuadradas no mayores de 3 kilos. Deberá rotularse con el calificativo que le corresponda, conforme a su contenido en materia grasa y según sea o no semicocido o pasteurizado. Composición centesimal media: agua 48; proteínas 25; lípidos 20; cenizas (cloruro de sodio 1.5) 4.

2) Son también quesos de pasta blanda y sabor suave los denominados "*Cinillos de cincho* o *llaneros*, *Minas* o *Queso de tembo*", obtenidos con leche cruda o pasteurizada sin adición de colorante madurados, de 10 a 30 días, que se presentan en distintos formatos, con costra revestida o no de parafina.

Entre los quesos de pasta blanda y sabor fuerte se encuentran:

1) *Camembert*: queso que se deja madurar más de 30 días, procurando que se desarrolle en su superficie un hongo especial, el *Penicillium camemberti*. De consistencia cremosa y textura homogénea, no debe presentar una zona central blanda dura y de sabor ácido. Se

suele envasar en cajas redondas de madera, en piezas de 200 a 300 granos que se envuelven en papel impermeable, de estaño o aluminio. Debe presentar como mínimo 36 gramos por ciento de materia grasa calculada sobre producto seco. Composición centesimal media: agua 60; prótidos 19; lípidos 22; glúcidos asimilables 3,5; cenizas (cloruro de sodio 2,3) 4,5.

2) *Brie*: queso de pasta blanda, de dos meses de maduración mínima, en cuya superficie se deja desarrollar un hongo especial que le da una coloración rojiza característica. Composición centesimal media: agua 50; prótidos 18; lípidos 23; glúcidos asimilables 3,4; cenizas (cloruro de sodio 2,2) 3,6.

3) *Limburgo*: queso de leche entera, que se deja madurar más de dos meses y se presenta en formas cuadradas. Es característicos su olor y sabor penetrante producido por bacterias especiales: *Bacterium casei limburgensis* y el *Tetracoccus liquefaciens*. Composición centesimal media: agua 48; prótidos 23; lípidos 23; glúcidos asimilables 0,4; cenizas (cloruro de sodio 1,5) 4,5.

4) *Hervé*: queso similar al Limburgo, pero elaborado con leche parcialmente descremada y cuya maduración se hace en sótano oscuro, envolviendo las piezas en telas embebidas en cerveza.

Entre los quesos de pasta semidura, firme y fría se encuentran:

1) *Cheddar* o Queso americano: queso de leche entera, de pasta semicocida, textura cerrada, sabor suave con tendencia a picante, con una maduración mayor de 2½ meses, según su tamaño, que se presenta en piezas mayores de 4 kilos. Composición centesimal media: agua 34; prótidos 28; lípidos 27; glúcidos asimilables 5,5; cenizas (cloruro de sodio 2) 4,5.

2) *Chester*, *Prato*, *Comobó*, son quesos de leche entera y pasta semicocida, de elaboración semejante al anterior en piezas que pesan alrededor de 6 kilos.

3) *Mines*: queso de masa cruda, madurada durante más de veinte días, que se presentan en piezas que pesan alrededor de 1 kilo.

Entre los quesos de pasta semidura pero firme se encuentran:

1) *Edam*, *Holanda*, *Queso bola*, *Esférico*, *Fontina*, *Couda*, *Pategrás*, *Chubut*, *Mar del Plata*, *Sandwich*, *Banquete*, *Queso de postre*: son quesos de leche entera y cocción suave, que se hacen madurar de 20 días a 3 meses según el tamaño. La corteza de los *Edam*, *Banquete*, *Sandwich* y *Mar del Plata* se pinta de color rojo. Composición centesimal media: (*Edam*, *Fontina*): agua 36; prótidos 29; lípidos 28; cenizas (cloruro de sodio 3) 6. (*Mar del Plata*-*Sandwich*): agua 41; prótidos 27; lípidos 26; cenizas (cloruro de sodio 1,5) 5.

2) *Gruyere*, *Emmenthal*: queso de masa cocida que se deja madurar más de 3 meses, y que se presentan, los primeros, en piezas de 30 a 45 kilos, y los segundos en hormas de más de 45 kilos. La masa presenta ojos distribuidos uniformemente. En la prueba con cilindro perforador, en el centro y en los bordes; no se deben encontrar más de 1 a 3 ojos. El sabor debe ser dulce, delicado.

En los quesos de pasta dura se diferencian los que A) son de masa y los que B) se usan para rallar. Entre los primeros se encuentran:

A) Quesos de mesa, de pasta dura:

1) *Cacio-cavallo*: queso de pasta hilada que se elabora con leche parcialmente descremada, con o sin recortes de queso de fermentación normal. Se modela en forma de calabaza o de botija, y se deja madurar, sostenido por cuerdas, a caballo de un palo. Las piezas suelen pesar menos de 4 kilos, y el tiempo mínimo de maduración es de 2 meses y medio. Después de 6 meses se consume como queso de rallar. Composición centesimal media: agua 45; prótidos 26; lípidos 21; cenizas (cloruro de sodio 2,5) 3,5.

2) *Provolone*: queso de pasta hilada o foliada, que no se prensa y se modela en forma de melón, de pera alargada, de salamo, etc., en piezas de 2 a 8 kilos y más que, sostenidas por cuerdas, se dejan madurar de 2 a 4 meses a más. Después de 6 meses se consume como queso de rallar. Es más rico en materia grasa que el *Cacio-cavallo*. Composición centesimal media: agua 32; prótidos 28; lípidos 34; cenizas (cloruro de sodio 2,5) 5.

B) Entre los quesos de pasta dura que se usan para rallar se distinguen los de sabor suave y los de sabor picante. Entre los primeros se encuentran:

3) *Sbrinz*: queso de leche parcialmente descremada que se presenta en piezas de 3 a 10 kilos, madurados de 3 a 5 meses, según su tamaño, y con la costra aceitada con aceite de lino. Composición centesimal media: agua 28; prótidos 37; lípidos 28; cenizas (cloruro de sodio 2,2) 4.

4) *Quesos de grana*: *Lodigiano*, *Parmesano*, *Parmigiano*, *Reggiano*, *Reggianito*, *Piacentín*, etc. Son quesos semigrasos, de diferentes denominaciones, de máxima cocción, bien salados, de pasta amarillenta, granulosa, de característica fractura concoide, que se presentan en característica forma cilíndrica, de muela, con un peso de 10 a más de 25 kilos, y la costra pintada con negro de humo y aceite. Su maduración mínima es de 7 meses. Según la edad, se distinguen en: *Viejo* (*Vaechio*) los de un año; *Extra viejo* (*Stravechio*) los de dos años y *Viejísimos* (*Stravecchione*) los de tres años. Por la prueba del martillo, es decir, colocando un queso sobre otro del mismo tamaño y golpeando con un martillo de metal en los costados y en la cara superior, desde la periferia al centro, se clasifican así:

a) Cuando el sonido es seco, lleno e inmediato, la pasta es unida y sin fallas *Selecto*;

b) Cuando el golpe retumba y resuena, los ojos son demasiado numerosos y la pasta exfoliada *Mediano*;

c) Cuando el golpe tarda en producir sonido o éste es profundo, cavernoso, el queso es anormal y demasiado defectuoso. *Descarte*.

Con el tiempo, el sabor agradable de estos quesos se hace fuerte y picante. Composición centesimal media: agua 25; prótidos 38; lípidos 26; glúcidos asimilables 1,8; cenizas (cloruro de sodio 2,5) 7.

C) Entre los quesos para rallar, de sabor picante, figuran:

5) *Molitermo*, *conestrato*, queso de leche entera, moldeado en canastos de junco, en piezas de 4 a 8 kilos que se maduran más de 5 meses. La pasta es compacta, consistente, de color amarillo claro y sabor picante agradable. Composición centesimal media: agua 26; prótidos 36; lípidos 30; cenizas (cloruro de sodio 4,5) 7.

6) *Pepatos* queso de leche parcialmente descremada, que se suele moldear en canastos de junco, como el anterior y a cuya pasta se le agrega, picante para queso. Su estacionamiento mínimo es de 5 meses. Composición centesimal media: agua 30; prótidos 39; lípidos 25; cenizas (cloruro de sodio 2,5) 5;

7) *Romano*: queso elaborado con leche entera, de pasta amarillenta granulada y de sabor agradable. Su maduración mínima es de 8 meses. Composición centesimal media: agua 29; prótidos 26; lípidos 28; cenizas (cloruro de sodio 3) 6,5.

8) *Sardo*: queso elaborado con leche entera, de sabor picante característico que se presenta en piezas tronco-cónicas o en forma de esfera aplanada en los polos, con costra pintada. Su maduración debe exceder los 5 meses. Composición centesimal media: agua 28; prótidos 34; lípidos 31; cenizas (cloruro de sodio 3) 6,5.

Con la denominación *Requesón* o *Ricotta* (*Ricota*) se entiende el producto obtenido coagulado por el calor de 75° a 80° C., en medio ácido, el suero de que se adiciona de leche, moldeándose la masa resultante que puede ahumarse (*Ricota ahumada*). Composición centesimal media: (*Ricota fresca*): agua 65; prótidos 19; lípidos 6; glúcidos asimilables 4; cenizas 2,5.

Queda permitido envasar los requesones, *Petite Suisses*, *Mozarella* y productos semejantes en papel impermeable previamente tratado con ácido benzoico, o sus derivados, o benecato de sodio, en la proporción máxima de 1 gramo por metro cuadrado, ácido esorbico u otro producto autorizado por la autoridad competente.

Con la designación de Queso fundido se entiende el queso reelaborado por fusión de quesos maduros descostrados, aptos para el consumo, en presencia de no más de 3 gramos por ciento de emulsionantes (citratos y fosfatos alcalinos). Queda permitido adicionar a los mismos, derivados de la leche, condimentos y no más de 3 gramos por ciento de almidón. No deben presentar más de 43 gramos por ciento de agua ni menos de 40 gramos por ciento de materia grasa, calculada sobre producto seco. Los quesos fundidos para untar podrán contener hasta un máximo de 56 por ciento de agua siempre que presenten el porcentaje graso reglamentario (40 por ciento sobre producto seco).

En la rotulación de estos productos sólo se permitirá la indicación de tipo de queso, cuando éste se haya empleado en su elaboración. En casos de mezclas de varios tipos, el queso fundido resultante deberá rotularse: Queso fundido mixto.

Los quesos fundidos no podrán llevar en el rótulo la expresión "pasteurizado" y los envases, por su tamaño, no podrán dar una impresión errónea sobre su real contenido.

Composición centesimal media: Queso fundido Gruyere: Agua 40; prótidos 25; lípidos 28 (46 por ciento de materia seca); cenizas (cloruro de sodio 1.2) 5.7 acidez en ml. de álcali normal 25. Queso fundido Cheddar (tipo americano); agua 41; prótidos 21; lípidos 32 (54 por ciento de materia seca) cenizas (cloruro de sodio 1) 4.2; ácidos en ml. de álcali normal 22. Queso fundido Cheddar (tipo Pimento): agua 39; prótidos 27; lípidos 28 (46 por ciento de materia seca); cenizas (cloruro de sodio 1.3) 5.66 acidez en mililitro de álcali normal 17. Queso fundido Cheddar (para untar); agua 42; prótidos 29; lípidos 31 (53 por ciento de materia seca); cenizas (cloruro de sodio 1.4) 6; acidez en ml. de álcali normal 27.

5) HARINAS Y SUS DERIVADOS

Artículo 66.—La harina de trigo, que se vende envasada, queda sometida a las prescripciones señaladas en los artículos 17, 22 y 23 de este Reglamento. Y los mismos se aplicarán a toda harina procedente de otros cereales.

Artículo 67.—Con el nombre de *Galleta*, se comprende diversos productos elaborados con harina, muy poca levadura, sal y agua potable. Las galletas del comercio suelen responder a los siguientes tipos:

1) *Galleta de molde*: llamada así por el hecho de que la masa, colocada en torno, se cortada con un molde redondo de hierro, de diámetro variable. Se pincha en la superficie para evitar la formación de globos.

2) *Galleta de Paño o Galleta Común*: denominada así así por ser cortada a mano. Se presenta bajo forma de ballos de diversos tamaños, oscuros en la parte externa y blancos en la interna. De este tipo es la *Galleta de campo*. No debe contener más de 30 por ciento de agua, determinada según el peso de la galleta entera ni más de 2.3 por ciento de cenizas.

3) *Galleta cortada*: de hojaldre; que se fabrica tomando la masa de un groser de unos dos centímetros encimando a ésta, otra de igual espesor y cortando el todo a medida conveniente.

Composición centesimal media: (Galleta marinera); agua 11; prótidos 12; lípidos 0.8; glúcidos asimilables 75; fibra bruta 0.2; cenizas (cloruro de sodio rastros) 0.6. *Galleta de campo*: agua 25; prótidos 10; lípidos 1; glúcidos asimilables 62; fibra bruta; 0.2; cenizas (cloruro de sodio 0.5) 1.2.

Con la denominación de *Rosca de Pascua* se distingue un producto hecho a base de harina, leche, mantequilla u otra grasa, huevos, aromatizado con esencias naturales, que se presenta en forma de rosca, ornamentada con azúcar granulada y huevos duros enteros.

Con la designación de *Pan cizmo*, se entiende el producto elaborado calentando rápidamente, entre dos láminas de metal o en medio, una pasta preparada con agua y harina fina o almidón.

La elaboración de *Pan vallado o molido* se realizará exclusivamente en las panaderías o en fábricas destinadas especialmente a este fin, empleándose para ello panes enteros y en buen estado de conservación.

Su expendio se hará en envase cerrado, celofán u otro material impermeable, con el rotulado correspondiente.

Con la denominación genérica de *Facturas de panadería y/o pastelería*, se identifica a productos de diversas formas y tamaños, dulces o salados, elaborados con harina, agua potable, levadura, mantequilla u otra grasa, azúcares, sal, leche, huevos, clara de huevo, almendras dulces y amargas, piñones con o sin agregados de aromas permitidos.

El contenido máximo de ácido cianhídrico en los productos que lleven almendras será de 40 partes por millón.

Estos productos se comercializan con nombres tales como: Medias Lunas, Pan de sales; Palm ras, Amaretis, Madelon, Scones, Tortella, Tortas negras y blancas, Vainillas etc.

Con el nombre de *Patay*, se entiende el producto elaborado amasado harina de algarrobo (*Presopis algarrobo*) con agua, masa a la que se le da forma de un quesito, antes de llevarla al horno para cocerla. Composición centesimal media: agua de 10 a 12; prótidos de 4 a 6; lípidos de 0.8; a 1.6; glúcidos asimilables (almidón de 8 a 12) de 55 a 65; fibra bruta de 5 a 6; cenizas de 5 a 8.9.

La pasta análoga hecha con harina de mitol (*Zizyphus mistol*) se denomina *Patay mistol*.

Con la designación de *Galletitas y Bizcochos* se distinguen numerosos productos de fantasía, intermedios entre los de panadería y pastelería, que se preparan a base de harina de trigo u otras, con o sin adición de levadura, mantequilla u otra grasa, leche, miel, queso, azúcares, condimentos y aromas, y a los que se suelen dar formas caprichosas ante de llevarlas al horno. Composición centesimal media: (*Galletitas tipo 'Agua'*); agua 5; prótidos 12; lípidos 7; glúcidos asimilables 71; cenizas 4.5; (*Galletitas Cream-Craker, tipo Sanwich, Express*); agua 5; prótidos 12; lípidos 10; glúcidos asimilables 68; cenizas 4; (*Galletitas tipo Graham*) agua 5; prótidos 10; lípidos 10; glúcidos asimilables 69; fibra bruta 0.8; cenizas 4.5 (*Galletitas tipos Wafer*); agua 6; prótidos 6; lípidos 14; glúcidos asimilables 71; cenizas 2.5.

Los *protzels*, se preparan con harina, agua, sal, mantequilla u otra grasa y levadura; la masa se deja fermentar, se moldea en varillas que se doblan en forma de 8, etc., se cuecen en un baño alcalino, se hornean, se salean y se vuelven a hornear unos minutos. Composición centesimal media: agua 10; prótidos 9.5; lípidos 3.8; glúcidos asimilables 72; cenizas 4.

Los *Bizcochos de conos de trigo*, se preparan con los copos mencionados en el Artículo 96 de este Reglamento, pero antes de hornearlos se les prensa en forma de bizcochos.

Los *Burquillos* se preparan con harina, azúcares, agua, huevos y mantequilla u otra grasa; se hacen obleas que se arrollan en forma de cono o cucurucho.

Los *Mantecados* se elaboran con harina, abundante mantequilla u otra grasa, azúcares, huevo, vino y otros productos de uso permitido; la masa batida se coloca en moldes de papel de diversas formas y se llevan al horno. Una vez cocidos se espolvorean con azúcar los Polvorones se hacen con una masa parecida pero al final se espolvorean con azúcar y canela. Existen numerosos productos afines, de formas variadas, que se elaboran con diferentes técnicas. Lenguas de Gato, Madelons, Scones, Vainillas, etc.

En general los diversos productos de panadería, pastelería y afines deberán venderse con denominaciones que expresen de una manera clara su naturaleza, considerándose como falsificados los que ofrezcan una composición distinta de las que hagan suponer aquéllas, si no provienen al comprador, en forma que no de lugar a ninguna duda, acerca de su naturaleza.

Queda prohibida la circulación, tenencia y expendio de pan, galleta, factura y productos afines mal elaborados, imperfectamente cocidos, en los que hayan sustituido el huevo por sustancias colorantes, conteniendo sustancias extrañas, atacados por enfermedades criptogámicas o parásitos animales, averiados, alterados o con una acidez mayor de 0.54 por ciento, los panes blancos, y de 0.72 por ciento, calculadas en ácido láctico, los panes negros (integral, centeno, etc.). Estos panes y demás productos mal elaborados, mal cocidos, quemados, averiados o alterados serán descomisados en el acto, por la inspección, sin perjuicio de las actuaciones que correspondan.

Son nocivas las harinas infectadas por hongos, como el *cornezuelo de centeno*, *Rhizopus nigricans*, con mucedo, mucedo, etc. así como insectos o sus partes.

Artículo 69.—Con los nombres de *Pastas para sopas* y *Pastas alimenticias*, se entiende los productos no fermentados obtenidos por el empaste y amasado mecánico, con agua potable, de sémolas, sémolones o harinas de trigo duros, ricos en gluten, o de trigos de panificación o por sus mezclas. Las pastas hechas con otras sémolas o harinas y las que contengan huevo, azafrán, careuma, verduras, colorantes autorizados, gérmenes de trigo u otros agregados de uso permitido deberán expenderse con la indicación correspondientes.

Las pastas se clasifican según sus formas en: Largos o Fideos largos: (macarrones, tallarines, cintas, spa

bres de Tomates al natural en Trozos y Tomates triturados, se distinguen las conservas elaboradas de manera semejante con frutos fraccionados. Composición centesimal media: agua 94; protidos 0.8; lípidos 0.2; glúcidos asimilables 3.1; fibra bruta 0.7; cenizas 0.5.

2) Con la denominación de Jugo de Tomate, se entiende el zumo extraído de tomates maduros y colorados, libres de semillas, pulpas y resto del fruto. No podrá contener más el 1 por ciento del cloruro de sodio agregado.

3) Con el nombre de Puré de tomates se distinguirá el producto obtenido por la concentración de la pulpa y el jugo de tomate, con o sin agregado de sal. Debe acusar 8.37 a 12 por ciento de extracto seco, libre de cloruro de sodio agregado, cuando no se declare.

4) Con la designación de Salsa de tomate se entiende la conserva cocida, de escasa concentración, que presente no menos del 12 por ciento ni más de 16 por ciento de extracto, libre de cloruro de sodio. No podrá contener más de 5 por ciento de cloruro de sodio agregado.

5) Con los nombres de Pasta de tomate y Pasta cruda de tomates se entiende la conserva cruda obtenida en frío, en locales cubiertos y dotados de piso impermeable.

Las cubas de elaboración deberán mantenerse cubiertas por tejidos de alambre de dos milímetros de malla y cuando se empleen bolsas de escurreimiento deberán mantenerlas suspendidas a no menos de 25 centímetros del piso. Esta conserva no podrá contener más de 15 por ciento de cloruro de sodio agregado.

6) Con el nombre de Simple concentrado de tomate o Extracto simple de tomate, se entiende el que presente no menos de 15 por ciento ni más de 28 por ciento de extracto, libre del cloruro de sodio. No podrá contener más de 5 por ciento de cloruro de sodio agregado.

7) Con el nombre de Extracto de tomate se entiende el que presente no menos de 28 por ciento ni más de 36 por ciento de extracto seco, libre de cloruro de sodio. No podrá contener más de 5 por ciento de cloruro de sodio agregado.

8) Con el nombre de Extracto triple de tomates se entiende el que presente como mínimo 36 por ciento de extracto seco, libre de cloruro de sodio. No podrá contener más de 5 por ciento de cloruro de sodio agregado.

9) Con el nombre de Extracto de tomate desecado o deshidratado se entiende el que presente menos de 20 por ciento de agua. No podrá contener más de 10 por ciento de cloruro de sodio agregado.

10) Con el nombre de Ketchup, Catchup o Catsup de tomate se entiende la salsa hecha con jugo y pulpa de tomates maduros y sanos, adicionada de diversos condimentos como cebollas, pimientos, sal, azúcares, mostaza, hongos pimienta, vinagre, etc. No podrá contener colorante vegetal agregado, si menos de 35 por ciento de extracto seco.

Las conservas de tomates (jugo, salsa, puré, extracto Ketchup,) además de responder a las exigencias del presente artículo, examinadas al microscopio por el método de Howard y Stephenson, en la dilución correspondiente para que la muestra tenga una concentración de 8.37 a 9.37 gramos por ciento de residuo sólido, no acusarán un número mayor de 60 campos por ciento con filamentos de moho.

Se considerarán adulteradas las conservas de tomates etc no respondan a su denominación, conforme a lo establecido en este Reglamento, las que tengan restos de fabricación que resulten inapropiadas, más de 0.5 por ciento de cenizas insolubles o de 6 por ciento de almidón calculado sobre sustancia seca, y aquellos cuya relación del extracto seco total a la materia orgánica exceda de 1.4 o sea inferior a 1.2 por ciento.

Con los nombres de *encurtidos* o *Pickles*, se entiende los frutos y hortalizas que, después de haber sido curados en salmuera o de haber sufrido una fermentación láctica en condiciones especiales, son conservados en vinagre y sal, con o sin adición de condimentos, careuma y azúcares, (Encurtidos ácidos) o en vinagre con azúcares y condimento (Encurtidos dulces).

Todas las sustancias que entren en la preparación de los Encurtidos deberán responder a las exigencias del presente Reglamento.

Con el nombre de *Chutney* se entiende el encurtido hecho a base de diversas hortalizas y frutas, alobado con

una salsa con vinagre de malta, manzanas agrias, azúcares, jengibre y mostaza.

Con el nombre de *Chong-Chew* se entiende el preparado hecho a base de tomates, cebollas, pimientos, azúcares y sal, que se cuece en vinagre antes de envasar.

Con el nombre de *Chow-Chow* se entiende el preparado preparado con diversas hortalizas y un vinagre sasonado con mostaza, cúrcuma o poleo de curry.

Los Encurtidos, además, satisfarán las siguientes condiciones:

a) No deberán contener vestigios de ácido sulfuroso o bisulfitos, aún cuando las legumbres que entren en su fabricación hayan sido blanqueadas con dicho producto.

b) No deberán presentar en el líquido una acidez centesimal inferior a 2, calculada en ácido acético, y una concentración menor de 2.5 por ciento en cloruro de sodio, salvo el caso de encurtidos esterilizados en sus propios envases.

Con la designación de Frutas al Natural, se entienden, en general, las conservas hechas con frutas frescas, sanas, mondadas a mano, a máquina o con legía, desprovistas o no de las semillas o carozos y puestas en un jarabe liviano generalmente con 30 ó 30 por ciento de azúcares. Deben denominarse en cada caso de acuerdo con la fruta empleada: Guindas al natural, Peras, etc. Cuando la fruta se envasa con la semilla o carozo se hará constar: Guindas enteras, Duraznos enteros, etc.

Las hortalizas desecadas tienen, a veces, sulfato de cobre. En este caso se debe declarar así, sabiendo que la cantidad máxima permitida es 55 miligramos por kilo de alimento. Se prohíbe el reverdecimiento artificial con otras sales de cobre y con las de níquel, o con colorantes, bicarbonato de sodio, etc.

Artículo 71.—Se llamarán "conserva", "Puré" de un fruto cuando se elaboren en frío y deberán tener un máximo de cloruro de sodio de 15 por ciento y un mínimo de 10 por ciento de extracto seco, deducido el cloruro sódico.

Artículo 72.—Se denomina "Salsa" de un fruto la que se obtiene por medio de cocción y tendrá un máximo de 5 por ciento de cloruro y un extracto seco de 16 a 36 por ciento, sin contar los cloruro, según la concentración.

Artículo 73.—Con el nombre de *Pasta de carozos* se entiende el producto preparado por cocción con azúcares y agua del os huesos pelados y triturados de uno o varios de los frutos siguientes: ciruelas, albaricoques, melocotones, etc.

Las Pastas de carozos se designarán de acuerdo con la naturaleza de las materias empleadas en su fabricación. No deberán contener ácido clorhídrico, ni más de 14 por ciento de agua y de 40 por ciento de azúcar total, expresada en dextrosa.

Con la designación de *frutas y hortalizas confitadas*, *candidas*, *glaseadas*, *escarchadas* o *abillantadas* se entiende las frutas y hortalizas en las que se ha reemplazado parte del agua de vegetación por un jarabe de azúcares o miel, y que deja por evaporación sobre la superficie de las nombradas una capa de cristales de azúcar.

Con el nombre genérico de *Confitura* o *Dulce*, se entiende toda confección obtenida cocinando las partes comestibles de frutas u hortalizas, frescas o conservadas, con azúcares o miel. Cuando la solución azucarada tiene la consistencia de un almíbar liviano, el producto es una compota cuando la consistencia del almíbar es mayor, el preparado se designa con el nombre de la fruta u hortaliza agregando en Almíbar (Damascos en almíbar, papallo en almíbar, etc.). Cuando la solución azucarada se encuentra mezclada íntimamente con el fruto, al producto se considera mielmelada; cuando las porciones de frutas u hortalizas se han triturado finamente, se ha pasado por criba, y se ha cocinado hasta adquirir la consistencia de pasta se denomina Dulce (de membrillo, de guayaba, de higos, de banana). Cuando la preparación ha sido contenida concentrando en presencia de azúcares (sacarosa, glucosa), el jugo o el extracto acuoso filtrado de las frutas u hortalizas, y se presenta de consistencia semi-sólida, gelatinosa, el producto se denomina Jalea.

Tanto las pastas de frutas y hortalizas, como las mielmeladas y jalea, deben contener como mínimo 65 por ciento en peso de sólido soluble, excepto de la batata en la que se admite un mínimo de 60 por ciento. Queda prohibido agregar a los dulces o confituras, residuos prensados, que hayan sido sometidos a una destilación o lixiviación previa, y gelatina de origen animal. Se

Tasajo: carne de vacuno conservada por la desecación y el salado. Se llama Tasajo dulce al que contiene menos de 10 por ciento de sal. Composición centesimal: agua 21 a 38; prótidos 36 a 54; lípidos 0.3 a 8; glúcidos 0.4 a 0.8; cenizas 12 a 17. (Cloruro de sodio 10 a 16). Los trozos enteros de tasajo y charqui correspondientes al costillar se suelen denominar "mantas" y los demás "postas". Con el nombre de chalosa se entiende la carne de ovino desecada y salada. Tanto el charqui como el tasajo y la chalona no deben presentarse rancios, abombados, sebosos, apollados y manchados y responderán a las exigencias del presente Reglamento.

12) **Cocido o puchero de vacuno,** carne deshuesada de vacuno cocida y salada. En vez de carne vacuna se puede emplear carne ovina. Composición centesimal media: De buey: agua 55; prótidos 25; lípidos 19.

13) **Colas de vacuno:** primeras vértebras cormales de animales vacunos, curados en salmuera, sasonadas y cocidas. Composición centesimal media: agua 65; prótidos 26; lípidos 8; cenizas 1.

14) **Cordero a la irlandesa:** guiso preparado con carne de cordero, papas y salsa blanca.

15) **Cassoulet:** guiso preparado con porotos blancos, carne, trozos de chacinados y una salsa apropiada.

16) **Chucina:** Carne de cerdo adobada y también mezcla de carne picada, tocino y condimentos preparados para elaborar embutidos (Chacinados).

17) **Chile con carne y Cassoulet:** guiso preparado con carne bovina o porcina cortada fina y porotos con una salsa picante de ají y otros condimentos.

18) **Ensalada para copetín:** con esta designación se entienden las trompas de vacuno cortadas en trozos finos y curadas en salmuera, cocidas y envasadas en vinagre y especias.

19) **Estofado con salsa:** trozo de carne vacuna aderezada con salsa de tuco.

20) **Extracto de caldo de carne o Extracto de carne:** caldo preparado con carne libre de grasa, tendones, cartilagos y huesos, filtrado y concentrado hasta consistencia líquida (Extracto fluido) o pastosa (Extracto sólido). Queda prohibida la denominación "Doble concentrado". No deberá contener más que vestigios de materias solubles en agua fría: no menos de 60 por ciento de sustancias solubles en alcohol de 80 G. L.; no más de 22 por ciento de agua; de 1.5 por ciento de materias grasas, de 12 por ciento de cloruro de sodio y de 0.50 por ciento de nitrógeno amoniacal ni menos de 7 por ciento de nitrógeno total y de 5 por ciento de creatinina; podrá contener vestigios de cola y gelatina pero estará exento de dextrinas, albúminas coagulables, derivados de caseína, extractos de levaduras y otros productos extraños.

21) **Gelatina de patitas de cerdo:** preparado hecho a base de patitas de cerdo deshuesadas, curadas en salmuera y cocidas luego en agua, que al envase se dice con una pequeña cantidad de gelatina o agar agar.

22) **Guiso de cordero:** preparado con carne de cordero y salsa.

23) **Guiso de riñón y vacuno:** elaborado con trozos de carne y riñón de vacuno y salsa.

24) **Hígado graso o Foie gras:** con estas denominaciones se entienden los hígados de ganso y pato que han experimentado una sobre alimentación especial. Con el nombre de Paté de foie gras, Pasta de hígado y toda otra denominación que tenga las palabras foie gras se entienden los preparados que contengan como mínimo 51 por ciento de hígado de ganso o pato. No deben presentar más de 65 por ciento de agua, calculada sobre producto desgrasado.

25) **Jamón del diablo, Jamón condimentado:** pasta hecha con no menos de 51 por ciento de carne de cerdo cocida, sasonada con pimienta y otras especias. Composición centesimal media: agua 45; prótidos 19; lípidos 33; cenizas 3.

26) **Jamón crudo:** con esta designación se entiende el pernil de cerdo curado en salmuera y estacionado debidamente al abrigo de infecciones. Según el procedimiento seguido en su preparación se clasifica en: inglés (York); alemán (Olamburgo, Westfalia); francés (sin hueso tipo Bayona); serrano (flaco, ahumado, etc.) Con hueso tipo Bayona); jamón crudo gordo): agua 45; prótidos 12; lípidos 42; cenizas 0.5; (Jamón crudo somigordo): agua 54; prótidos 16; lípidos 20; cenizas 0.8; (Jamón crudo flaco): agua 60; prótidos 17; lípidos 22; cenizas 0.8.

27) **Jamón cocido:** Presunto cocido o fiambre: jamón que una vez curado se cuece con o sin hueso en agua adicionada o no de condimentos. Según el procedimiento seguido en su preparación se lo clasifica en: tiernito, seguido en su preparación, quedando prohibido enzogado o jamón cocido ahumado, quedando prohibido emplear en su elaboración fermentos proteolíticos como la papaína; francés (tipo París; tipo Reims); alemán (tipo Berlín), etc. Composición centesimal media: agua 55; prótidos 18; lípidos 20.

28) **Jugo de carne:** se considera con este nombre la parte líquida del tejido muscular, concentrada o no a baja temperatura, inferior al punto de coagulación de los prótidos solubles, o en el vacío. No debe contener productos extraños; el extracto seco no debe dar más de 15 por ciento de cenizas y éstas no acusarán más de 2.5 por ciento de cloruro de sodio; la cantidad de anhídrido fosfórico oscilará entre 2 y 4 por ciento ambas calculadas sobre substancia seca; la porción nitrogenada no contendrá más de 35 por ciento de albúmina coagulable, ni de 40 por ciento de bases creatínicas.

29) **Lenguas de oveja y de cordero:** se entiende las lenguas de ovejas y corderos desprovistas de sus membranas superficiales (mucosa), libre de huesos y cartilagos del gañote (laríngeos y traqueales), dejadas algún tiempo en salmuera (curadas) y luego cocidas. Al empujarlas se permite agregar caldo gelatinoso. Las lenguas de cerdo (Pork tongues), Lunch tongues, Breakfast y las de cerdo (Pork tongues), Lunch tongues, Breakfast, se preparan de la misma manera. En el rôtutongues, se preparan de la misma manera. El rôtutongues, deberá constar la especie animal del que procede. Composición centesimal media: (lenguas de oveja) agua 50; prótidos 20; lípidos 21; ceniza 4; (Lenguas de bovino) agua 55; prótidos 19; lípidos 22; cenizas 4. Estas lenguas se preparan también en escabeche adicionándose al envasar salsa de escabeche: Lengua de oveja o cordero en escabeche; Lenguas de cerdo en escabeche.

30) **Lenguas de cordero en salsa:** Se preparan según el procedimiento anterior pero al envasarlas se les adiciona una salsa de tomate condimentada.

31) **Loero, loero criollo:** con esta denominación se entiende un preparado hecho a base de maíz pisado, porotos, carne trozada, zapallo y condimentos. El elaborado con trigo se designará: loero de trigo.

32) **Lomo de Canadá:** lomo de cerdo curado y ahumado.

33) **Minestrón:** sopa hecha a base de verduras, legumbres y condimentos, con o sin arroz o fideos macarrones.

34) **Mondongo deshidratado y secado:** cuajo de bovino, bien limpio, lavado con agua caliente cortado en tiritas o trocitos y desecado.

Mondongo cocido es el mismo, cocido en agua salada, desangrado y sasonado.

35) **Pasta de carne (de ternera, de novillo, etc.) y Picadillo de carne:** pasta elaborada con carne de ternera, novillo, etc. tocino y condimentos.

36) **Pasta o Paté de jamón, de pollo, de pavita, y análogos** se entiende las pastas condimentadas que contengan, por lo menos, 51 por ciento de carne de jamón, pollo o pavita.

37) **Pasta de hígado, Paté de foie:** preparado hecho con no menos de 25 por ciento de hígado de cerdo, grasa de cerdo, carne vacuna, leche, huevos, condimentos y no más de 10 por ciento de almidón. No debe presentar más de 65 por ciento de humedad calculada sobre producto desgrasado. Las pastas de hígado con hongos deben contener por lo menos 6 gramos de hongos secos por kilo.

38) **Pasta de lengua o Paté de lengua:** preparado hecho con no menos de 25 por ciento de lenguas elaboradas según inciso 29 y diversos condimentos.

39) **Pecho de bovino:** carne de entrepecho de bovino, curada, sasonada y cocida. Composición centesimal media: agua 51; prótidos 18; lípidos 25; cenizas 6.

40) **Quijada de vacuno:** quijada de vacuno curada y cocida.

41) **Ragout:** guiso hecho a base de trozos de carne, hortalizas y diversos condimentos.

42) **Ravioles o tallorines con tuco:** pastas alimenticias de este nombre cocidas y aliñadas con salsa o tuco.

43) **Sopas concentradas:** mezcla de extractos de carne con materias grasas, condimentos, harinas de cereales o de legumbres, vegetales deshidratados, extractos de legumbres, etc. No deben contener más de 16 por ciento de agua, 18 por ciento de cenizas y de 15 por ciento de materias grasas.

PRODUCTOS DE CHANCINERÍA, EMBUTIDOS Y AFINES

Artículo 80.—Con el nombre de Chacinados se entienden los productos preparados a base de carne, sangre, grasa o vísceras de animales porcinos con o sin productos procedentes de animales de otras especies, sazonados convenientemente, adicionados o no de hasta 5 por ciento de almidón, azúcares diversos, cereales molidos, leche en polvo u otras substancias. Cuando estos productos se embuten en fracciones de intestinos u otras membranas, naturales o artificiales, constituyen los Embutidos.

Los Embutidos se clasifican en dos grupos:

a) Con carne y grasa de cerdo, con o sin carne de bovino: tipo Extra, Especial y de Primera Calidad.

b) Exclusivamente con carne de bovino y grasa de cerdo tipo común. Queda prohibido reemplazar la grasa de cerdo o tocino con grasa de vacuno. En los rótulos de ambos grupos, se indicará cualitativamente las carnes de cada especie animal empleadas en su elaboración.

Con el nombre de Fiambrería, Rotisería, se entiende el comercio o sección del mismo donde se expenden chacinados, carnes cocidas frías (fiambres) y conservas diversas.

Deben disponer de mesas de mármol u otro material adecuado, cortadora mecánica, refrigeradora y responder a las demás normas de carácter general.

Los chacinados y demás preparados deben presentar olor y aspecto agradables; las partes musculares serán de color rojo y la grasa blanca y, además, deberán responder a las exigencias de este Reglamento.

No podrán contener derivados de ácido sulfuroso, más de 0.25 por ciento de salitre (nitrato de potasio o de sodio), ni más de 200 partes por millón de nitrito de sodio.

Admítese la adición declarada a las salchichas del 1 por mil de ácido benzoico y sus sales.

Queda absolutamente prohibido el empleo de carne o vísceras que no hayan sido inspeccionadas por un inspector sanitario oficial. Toda primera materia y todo producto elaborado que proceda de animales no inspeccionados, se decomisará inmediatamente.

Las pastas de carnes sobrantes debido a roturas de tripas, pueden usarse en otras facturas, siempre que sea en el mismo día en que fueron elaboradas, pero en ningún caso podrán guardarse de un día para otro, para usar en factura fresca. En caso de no poder usarlas el mismo día, podrán usarse, previa cocción, en la elaboración de morcillas.

Las pastas o mezclas de carnes que por cualquier motivo han caído al suelo, no pueden ser empleadas en ninguna clase de facturas.

Las pastas de carnes picadas y preparadas que no han sido embutidas, deberán guardarse en cámaras o cavas frigoríficas a una temperatura adecuada.

Los fabricantes de chacinados están obligados a expender sus productos con las etiquetas correspondientes de acuerdo con el presente Reglamento.

Los intermediarios y expendedores al menudeo están obligados, por su parte, a conservar dichas etiquetas hasta el momento de dispensar la última porción de producto, bajo pena de decomiso inmediato de ésta.

Con la designación de *Factura fresca de carne* se entiende los embutidos cuya duración al aire ambiente oscila, término medio, entre 24 horas (salchichas) y de 3 a 6 días (butifarra, morcilla, chorizo fresco).

Con las designaciones de Facturas estacionadas y Facturas cocidas, se entiende los embutidos y productos afines que han sido sometidos a una desecación adecuada mediante un prolongado estacionamiento en secadores especiales, que se conservan por medio de la salazón, ahumado o humo condensado o que han sido sometidos a la cocción.

Las carnes preparadas cocidas se suelen distinguir también bajo la denominación genérica de Fiambres.

Con las designaciones genéricas que siguen se distinguen los productos que se detallan a continuación:

1) Con el nombre de *Matambre* se entiende la lonja (manta) de carne que está libre entre el cuero y el costillar del animal vacuno. Con el nombre de *Matambre Arrollado* se entiende el matambre de vacuno condimentado especialmente, arrollado, atado con piolín grueso en forma espiral y cocido, primero a calor suave y luego en agua hirviente. Con el nombre de *Matambre Picado* se entiende el fiambre preparado a base de matambre vacuno

no picado junto con otras carnes de matadero. Generalmente se cuece en moldes y se presenta envuelto en "tela" (epiplón), adherida por el calor.

2) Con la denominación genérica de *Salame* se entiende diversos embutidos elaborados a base de carne cruda, adicionada de tocino y condimentos y madurados, posteriormente, las que suelen diferenciarse con distintos nombres, según el tamaño del grano de la mezcla de carne, la condimentación, el procedimiento de elaboración, su forma y su tamaño. (*Salame Milan, Crespón, Común o Criollo, Nostrale, Salamines, etc.*) Pueden presentarse ahumados o no.

3) Con la denominación genérica de *Chorizos*, se entiende diversos embutidos preparados con carne de cerdo o mezclada con otras carnes de consumo, adicionada de condimentos y embutida en intestino delgado de ternero (tripa fina), en la que se hacen ataduras a distancia (tripa fina), en la que se hacen ataduras a distancia de unos 10 a 18 centímetros, formando ristas o ganchadas con un número variable de piezas (chorizos) cada una. Se expenden al estado fresco (chorizos frescos) o desecados en estufas o cámaras con o sin ahumado. Se distinguen con diversos nombres, según su preparación (*Chorizos Españoles, Orientales, etc.*) Los Chorizos suelen contener cierta proporción de sangre y trozos de vísceras, corazón, hígado y pedazos de lengua, y se presentan cocidos y ahumados.

4) Con la designación de *Salchichas* o *Salchicha Común*, se entiende la factura fresca preparada a base de una masa hecha con carne vacuna, queso, pimienta, canela, salitre y sal, la que se embute en tripa fina de cerdo, sin atadura.

Con los nombres de *Salchicha Francfort* y *Salchicha Viena*, se entienden las preparadas con una mezcla de carne vacuna y de cerdo, leche en polvo, azúcares diversos y condimentos. Se expenden cocidas y ahumadas.

Queda permitido pulverizarlas con jugo de ananá, antes de ahumarlas, a fin de "tiernizarlas", y la adición declarada de 1 por mil de ácido Benzodico y sus sales.

5) Con el nombre de *Longaniza Napolitana*, se entiende el chacinado elaborado con partes iguales de carne de cerdo y vacuno, sal, salitre, ají y semillas de hinojo o coriandro. La masa que es de picado grueso, se embute en tripas de ternera. Se deja secar o endurecer al aire.

6) Con la denominación genérica de *Morcillas*, se entiende los embutidos preparados a base de sangre de animales de matadero o de aves, tocino y condimentos, con o sin otros agregados (leche, sesos, etc.), y cocinados en agua caliente. Se distinguen con diversos nombres, según composición de la pasta: *Moreilla a la Vasca*, a la *Genovesa* (Berrodi), a la *Catalana* (Butifarra cocida), a la *Criolla*, a la *Asturiana*, etc.

7) Con el nombre de *Bendiola* se entiende un embutido preparado únicamente con los músculos del cuello de cerdo, sometidos a una salazón adecuada y luego a un proceso de desecación (maduración).

8) Con los nombres de *Mortadela*, *Lengua Borrada*, *Ojo de Dios*, *Sopresata*, *Galantina*, *Mambre*, *Chinesco*, se entiende fiambres, es decir, facturas cocidas, preparadas con mezclas de carnes de matadero, en proporciones que en cada caso se indicará en los rótulos reglamentarios. Cuando el nombre del producto indique el uso de una carne determinada, como: *Mortadela de Ternera*, *Galantina de pavo*, *Mambre de liebre*, etc., el producto debe contener por lo menos 25 por ciento de la carne indicada en su denominación, siendo carne de porcino o de vacuno el resto.

Algunos de estos fiambres se suelen cocinar en moldes especiales y otros se presentan envueltos en "tela" (epiplón) adherida por el calor.

Con el nombre de *Queso de Cerdo* o *Queso de Chanchito*, se entiende un embutido preparado con las partes tendinosas de la cabeza del cerdo y carne de vacuno, en proporciones variables, adicionado de condimentos. Cuando se cocina en moldes, se suele presentar envuelto en "tela" (epiplón) en caso contrario se cocina dentro de una bolsa formada por cuero de cerdo cortado con un poco de tocino adherido al mismo, que le sirve de envoltura.

Con el nombre de *Zamnetti* o *Pata Rellena*, se entiende el fiambre preparado con carne y cuero de cerdo, carne de vacuno y condimentos, todo lo cual, una vez empastado, se coloca dentro de una mano de cerdo y se hace cocer en agua.

Con la designación de *Cima Ballena*, se entiende el fiambre que se prepara rellenando una especie de bolsa hecha con carne de vacuno, de los costillares y de re-

gión del vientre, con una pasta constituida por huevos batidos, arvejas, legumbres, queso, lengua vacuna, codi-mentos y huevos duros, que se distribuyen enteros en el interior del preparado, el cual finalmente se cocina en agua hirviente.

Cuando el relleno contiene galantina de aves (pavo, ganso, pollo, etc.), el producto se designa como: Cima de Pavo, de Ganso, de Pollo etc.

Los preparados de carne (embutidos y afines, platos de cocina que se venden hechos, etc.), no podrán contener substancia alguna que disminuya su poder nutritivo o perjudique a la salud, ni substancias prohibidas por el presente Reglamento, o por las autoridades sanitarias.

Artículo 81.—Las conservas hechas de carne y para uso culinario no tendrán más de 10 por ciento de humedad, ni antisépticos, y serán puras desde el punto de vista bacteriológico y parasitológico. Y cumplirán lo dispuesto en los apartados del artículo 179 del Decreto Nº 62, antes citado.

Artículo 82.—En todo tipo de carnes conservadas se prohíbe rigurosamente la mezcla de las que proceden de diferentes especies animales si no se declaran, el uso de las que no se hallen en perfecto estado de conservación, y de las que no hayan sido sometidas a un riguroso examen parasitológico.

Además, las referidas conservas, si se presentan en envases totalmente cerrados, deberán ser esterilizadas en tal forma, que se asegure la ausencia de gérmenes, patógenos y de sus esporos.

8) PESCADOS EN CONSERVA

Artículo 83.—Las Fábricas de conservas de pescados y mariscos, como todo establecimiento dedicado a la elaboración de productos de la pesca, además de responder a las normas de carácter general, satisfarán las siguientes:

1) El lugar de recepción y limpieza de la materia prima (pescado, crustáceos, mariscos) debe estar provisto de mesas con desagües, piletas y adecuadas tomas de agua bajo presión, que permitan emplazarla con la abundancia necesaria; los cajones en los cuales llegue la materia prima a la fábrica no deberán emplearse para otros fines que los indicados, se mantendrán en adecuadas condiciones sanitarias y de uso, debiéndose limpiar inmediatamente de vaciados.

2) Tanto el local anterior como los de elaboración y envase, deben tener pisos impermeables, con declive unido a las cañerías de desagüe. Estas cañerías deben tener sifón y comunicarse con cámara séptica seguida de sumidero. Las paredes deben tener revestimiento impermeable hasta una altura de 1.80 m. del nivel del piso; las cubas o toneles donde se abandone el pescado para que madure por salazón, deberán ser fácil limpieza, quedando prohibido utilizar a este fin latas de kerosene o nafta, tambores de aceites lubricantes, ni envases que originalmente hayan contenido sustancias inepitas para la alimentación. Tanto las cubas de maduración, como las latas de envase, cuando la salazón se realice directamente en ellas, deberán mantenerse en sitio adecuado, alejado del tránsito. Las maquinarias, enseres y útiles en uso deberán mantenerse en buenas condiciones de conservación y limpiarse tantas veces al día como sea necesario. Queda prohibido utilizar el aceite recogido en las máquinas remachadoras, en la elaboración de conservas, y productos alimenticios.

3) Todas las secciones de la fábrica estarán alejadas de dormitorios o de comunicación con ellos, y las aberturas interiores y exteriores estarán defendidas con telas metálicas o de material plástico.

4) Tendrán depósitos de suficiente capacidad, situados a una distancia mayor de 20 metros del lugar de elaboración, con interior impermeabilizado, donde se irán acumulando los residuos sólidos de fabricación, los que periódicamente serán alejados de ahí. Estos depósitos serán de fácil limpieza, estarán protegidos contra insectos y no serán molestos ni peligrosos para la vecindad.

5) Queda prohibido elaborar, con fines comerciales, productos de pesquería, en fábricas establecidas en zonas que no sean las de la pesca que luego se industrializan, salvo que, previo permiso de la autoridad sanitaria, la materia prima se reciba en salmuera o se congele inmediatamente de capturada y se mantenga así hasta su rribo a la fábrica.

Los envases que contengan productos derivados de la pesca, además de satisfacer las exigencias del presente

Reglamento, y tener la aprobación de la autoridad sanitaria, deberán llevar la declaración del lugar de elaboración.

Se autoriza el empleo de cajones de madera de primer uso, para el envase de pescado congelado, salado y seco (tipo bacalao) o ahumado, con destino al comercio, debiendo estar revestido interiormente con papel impermeable.

Las conservas de productos derivados de la pesca, una vez elaboradas, debefán mantenerse en observación durante seis días a los efectos de las pruebas biológicas pertinentes. Los envases no deberán acusar bombaje, mantenidos durante 48 horas en estufa a 98 C.

Cuando las conservas de pescado se rotulan "al o en aceite de oliva", el aceite contenido en envase no debe acusar más de 10 gramos de aceite de pescado por cien gramos de aceite.

Las salmueras utilizadas en las salazones deberán renovarse o complementarse como sea necesario y serán hechas con agua potable y con sal nueva o de primer uso, apta para la alimentación según el presente Reglamento, quedando prohibido la adición de materias colorantes o conservadoras, polvo de ladrillo, ocre, etc., así como también el empleo de sal recuperada de salmueras usadas. No deben presentar una absorción de yodo mayor de 1.2 gramos por litro.

Las pastas de pescados y mariscos (anchoas, sardinas, camarones, etc.), sólo podrán elaborarse en fábricas de conservas alimenticias, quedando prohibida su preparación en bares, confiterías y establecimientos análogos.

Queda permitido agregar a las pastas de pescados y mariscos, sin declaración, hasta 20 por ciento de harina de trigo, maíz, papa o mendioca y no más de 18 por ciento de sal.

Según la naturaleza y las características de su elaboración se distinguc:

1) Con el nombre de *Pescado Salado*, se entiende el conservado con sal comestible, ya sea bajo forma sólida o de salmuera. El Pescado salado desecado (bacalao, cazón, corvina, etc.), (Peixe salado seco), puesto a la venta no deberá contener más de 30 por ciento de sal (Cloruro de sodio).

2) *El Pescado Desecado*, salado o no, debe presentar su coloración natural propia, ni rojiza ni verdosa. Su humedad no será superior a 12 por ciento, en el caso de pescado desecado sin salazón.

3) Con el nombre de *Pejeholo o Pez Palo*, se entiende el pescado grande (abadejo, corvina, merluza, etc.), que una vez limpio se deseca, sin aplastar ni salar.

4) Con el nombre de *Pescado Ahumado*, se entiende el que ha sido sometido a la acción del humo condensado, previa desecación parcial o total o salazón.

5) Con el nombre de *Pescado Asado*, se entiende el que ha sido expuesto a la acción del fuego o del aire caldeado de un horno.

6) Con el nombre de *Pescado Escabechado* o *Marinado* (o a la Bismarck), se entiende el que una vez cocido, es conservado en vinagre aromatizado, adicionado o no de aceite.

7) Con el nombre de *Camarón seco*, se entiende el camarón fresco, limpio, asalado y desecado al sol o en estufas apropiadas.

8) Las *Anchoas* o *Anchoitas*, en salmuera, que circulen en el comercio deberán tener más de cinco meses de salazón (maduración). Abierta una lata no debe percibirse olor a fermentación, anchoas hinchadas, ni debe flotar salmuera con grasa, ni existir grasa en los bordes de las latas ni en el interior de la tapa. La sal que no se ponga en la conserva deberá responder a las exigencias del presente Código y no podrá exceder de 35 gramos para 100 gramos del producto.

Abierta una anchoa, su interior deberá presentar una coloración rosada intensa (color de carne), homogénea, sin partes más claras o blanquecinas.

Las anchoas o anchoas en salmuera, que se expendan como seleccionadas, selectas, de calidad especial, o con alguna denominación análoga, deberán ser de tamaño uniforme, no rotas ni partidas, perfectamente escamadas, bien descabezadas y de piel intacta. El envase no podrá contener más de 30 gramos de sal para 100 gramos de producto.

La denominación de Anchoas a la carne, se reservará para designar la salazón en la que el pescado se presenta encimado (carne con carne), sin capa de sal intermedia. El envase no podrá contener más de 20 gramos de sal para 100 gramos de producto.

Las anchoas, destinadas a hacer filetes, (lonja, loncha, lomo), deberán tener como mínimo ocho meses de salazón (maduración).

Las denominaciones con que se expendan las conservas de pescados, moluscos y crustáceos, deberán corresponder a las especificaciones vigentes en el país de origen. Se tendrán en cuenta las correspondientes entre sus nombres vernáculos y las científicas, tal como se indica en este Reglamento.

Con la designación de *Jalea de Pescado*, se entiende el producto hecho a base de pescado cocido en un caldo aromatizado, que al envasar se adiciona con gelatina comestible.

Con el nombre de Bouillabaises, se entiende el preparado hecho cociendo juntos diversos pescados y mariscos, adicionados de condimentos.

Con la denominación de *Caviar*, se entiende la preparación hecha con huevos de varias especies de esturiones, y sal. El denominado fresco o granulado (Ikra, Koernigerkaviar) de color gris, debe presentar los huevos muy aglutinados y no contendrá más de 55 por ciento de agua ni de 18 por ciento de materias grasas, ni menos de 23 por ciento de materias nitrogenadas totales; el designado prensado (Paulousnaia, Phesskaviar), de color gris oscuro o negro, de aspecto de masa compacta, aceitosa, no acusará más de 35 por ciento de agua ni menos de 33 por ciento de materias nitrogenadas totales. No podrá contener aceite ni huevos de otros peces.

Los caviars hechos con huevos de otros peces llevarán el nombre que corresponda a su origen: Caviar de Ciprínidos (carpas) o Caviar Rojo (Red Caviar); Caviar de Corvina, Caviar de Merluza, etc. o la denominación Caviar..... seguida del nombre técnico del pez cuyas huevas se utilizan para prepararlos.

Los caviars, cualquiera que sea la designación con que se vendan (frescos o granulados y prensados) y su origen (verdaderos o sustitutos), no podrá contener más de 10 gramos por ciento de sal, ni 4.5 gramos por ciento de ácidos grasos libres, calculados en ácido oleico, y el nitrógeno titulable al formol (Sorensen) no excederá de 0.05 gramos por ciento. No darán reacción de ácido sulfúrico libre. Composición centesimal media: Caviar de esturión granulado: agua 48; prótidos 27; lípidos 15; cenizas (cloruro de sodio 4) 5.5. Caviar rojo de carpas: agua 45; prótidos 27; lípidos 18; cenizas (cloruro de sodio 1.5) 4. Caviar de corvina: agua 50; prótidos 23; lípidos 12; cenizas (cloruro de sodio 83) 11.

La denominación de Aletas de Tiburón, se emplea para distinguir las aletas de los selacios, saladas o espolvoreadas con cal y desecadas al sol o en estufas, cuyo principal uso es la preparación de sopas. Se clasifican en blancas y negras, aunque ninguna es completamente blanca ni negra, y se conocen las siguientes clases comerciales: Aleta blanca moteada que puede ser grande o pequeña y Aleta negra que puede ser grande o pequeña.

Los que se ofrecen en estado seco, como el bacalao, deberán estar conservados sólo con sal, y mantenerse al abrigo de la humedad. Serán destruidas las partidas infectadas de hongos, enranciadas o cuya carne está alterada.

Artículo 84.—Los que presenten envases cerrados, con aceite, salsa de tomate, etc. deberán tener las precisas condiciones de conservación y esterilidad para que no puedan causar infecciones ni intoxicaciones.

Artículo 85.—Estas disposiciones serán íntegramente aplicadas a las conservas de mariscos, los que, además, no deberán recogerse de lugares que los conviertan en tóxicos, como las cubiertas metálicas de los buques y otros sitios inadecuados.

9) HUEVOS CONSERVADOS

Artículo 86.—Los *huevos enteros*, con cáscara, pueden ser conservados por refrigeración; aislamiento con materiales inertes (serrín, paja, etc.); con revestimiento de vaselina, parafina, cera, gomas, resina, colodión, etc. y por inmersión en soluciones de cal o silicatos alcalinos.

Si se desean conservar por otro procedimiento diferente de los descritos, deberá solicitarse así a la Dirección General de Salud Pública.

Estos huevos llevarán en el envase, con caracteres visibles, una inscripción que diga "Huevos conservados" y deberán reunir las condiciones, que señala el artículo 39 de este Reglamento.

Artículo 87.—Se llama "huevos líquidos" los que, sin cáscara, se vendan envasados en recipientes de metal o vidrio, herméticamente cerrados, y conservados por refrigeración. En la etiqueta llevarán el nombre de "huevos líquidos" y a qué clase de ave pertenecen.

Estos huevos deberán mantenerse en perfectas condiciones, para poder ser ofrecidos al público, y no contener antisépticos, ni gérmenes patógenos.

Artículo 88.—Bajo el nombre de "huevos desecados" se agrupan los huevos a los que se quitó el agua. En la composición del producto no estarán más que los huevos del ave que se declare en la etiqueta, y que se hallen en perfecto estado de conservación. Pueden llevar hasta un 50 por ciento de polvo de almidón.

Artículo 89.—Se consideran huevos ineptos para el consumo pero aptos para usos industriales (no utilizables en la alimentación), los que observados al evoscopio presenten una sombra oscura; al quebrar la cáscara la yema se rompa con facilidad y la clara hay perdido su consistencia y ocupe una superficie dos o tres veces mayor que la de un huevo fresco; a la luz ultravioleta filtrada, la yema acuse una fluorescencia lechosa azul, verde, violeta a rojiza; la cantidad media de nitrógeno amoniacal contenido entre clara y yema exceda de 3.1 miligramos por cien gramos y el pH medio de las mismas exceda de 9.

La revisión de los huevos deberá efectuarse fuera de los locales de elaboración de materias alimenticias y bebidas o de los de venta al público. La existencia de estos sitios de huevos sin revisar o en malas condiciones, aún cuando no se compruebe su utilización y expendio, se considerará como infracción punible.

Se consideran ineptos para todo uso, y como tales serán inutilizados en el acto, los huevos revueltos, contaminados por bacterias u hongos, podridos, de mal gusto, con claras de color verde, sanguíneos, empollados, con manchas de origen microbiano, los que tuvieren su cáscara averiada, los procedentes de aves alimentadas inconvenientemente, los conservados por procedimientos no autorizados y los alterados por cualquier otro motivo.

Las partidas de huevos de consumo en las que la proporción de los ineptos llegue o pase del 25 por ciento, serán inutilizadas en el acto en su totalidad y lo mismo se hará con las partidas de huevos de cámaras frigoríficas o de pilotos de conservación, cuando los ineptos pasen del 15 por ciento.

Los huevos destinados a otros fines que no sean alimenticios, deberán ser desnaturalizados con substancias de olor penetrante, aceite alcanforado, esencia de trementina u otras especialmente autorizadas por la autoridad competente.

10) ACEITES Y GRASAS

Aceites Alimenticios

Artículo 90.—Se consideran Aceites alimenticios o comestibles los admitidos como aptos para la alimentación por el presente Código y los que en el futuro sean aceptados como tales por la autoridad sanitaria.

Los aceites alimenticios se extraerán de semillas y frutos oleaginosos, mediante procesos de elaboración que se ajusten a las condiciones de higiene establecida por el presente Reglamento. Deberán ser de aspecto limpio a 25° C, de sabor y olor agradable y contener solamente los elementos propios del aceite, y que correspondan a la composición de las semillas o frutos de los cuales se han extraído.

Los aceites alimenticios se clasificarán de la siguiente manera:

- 1) *Aceite virgen*: es el de cualquier origen, obtenido exclusivamente por presión mecánica, seguida o no de lavado, filtración y sedimentación.
- 2) *Aceite refinado*: es el, de cualquier origen, que ha sufrido un proceso de purificación, neutralización, de coloración, desodorización, etc.
- 3) *Aceite genuino de...* (Aquí el nombre de la primera materia) es el proveniente de una sola especie vegetal. Cuando se trata de fábricas que elaboran aceites alimenticios de diversas semillas, admite en las primeras partidas la presencia de otro aceite, hasta un máximo de 5 por ciento.
- 4) *Aceite comestible*: es el constituido por la incorporación de dos o más aceites genuinos. Su composición se declarará a la autoridad sanitaria, cuando ésta lo requiera.

5) *Aceite frutado*: el que presenta aroma y sabor al fruto de origen. Queda prohibido el frutado artificial con oliva de los aceites alimenticios, aunque se declare en los rótulos.

Queda prohibido adicionar a los aceites alimenticios sustancias extrañas destinadas a dar aroma, color o modificar sus caracteres físicos o químicos. Se permite el agregado de sustancias antioxidantes y retardadoras de rancidez, aprobadas por la autoridad sanitaria.

El aceite alimenticio destinado a ser fraccionado deberá almacenarse en recipientes adecuados, mantenidos en todo momento en condiciones de higiene. Queda prohibido envasar aceites alimenticios en los comercios detallistas y demás lugares de venta al público; como también el expendio ambulante de los mismos. Los establecimientos que fraccionen y envasen aceites, deben cumplir con las disposiciones generales del presente Reglamento y además disponer de locales destinados exclusivamente a este fin, aprobados por la autoridad competente.

Serán considerados como ineptos para el consumo:

- 1) Los aceites de semillas oleaginosas que acusen una acidez libre, expresada en ácido oleico, superior a 0.5 por ciento.
- 2) Los que acusen reacción positiva de rancidez.
- 3) Los que contengan más de 0.5 por ciento de sedimento, materias extrañas restos de las sustancias empleadas para la refinación, o presenten sabores u olores distintos a los característicos de los aceites genuinos o sus mezclas.
- 4) Los que hayan sido extraídos mediante disolventes no autorizados, o presenten restos del solvente utilizado para su extracción.
- 5) Las que contengan aceites de origen mineral y otras sustancias extrañas.
- 6) Los aceites esterificados o de recuperación.

Los disolventes que se utilicen para la extracción de aceites comestibles, deberán proceder de la redestilación de naftas de "topping" con exclusión absoluta de naftas de "cracking", y serán incoloros, lípidos, no dejarán depósitos, ni contendrán agua ni materias extrañas, darán un ensayo Doctor negativo y en las pruebas de destilación su punto seco no podrá ser mayor de 92°C.

Artículo 91.—Se denomina *Aceite de Algodón* o *Aceite algodoneo* el extraído de las semillas del Algodonero (*Gossypium*, diversas especies). Sus características físico-químicas varían generalmente dentro de los siguientes límites: densidad a 24/4°C. de 0.912 a 0.921; índice de refracción a 25° C de 1.405 a 1.420; desviación al butirrefractómetro de 67.2 a 69.5; índice de yodo (Wijs) de 102 a 117; temperatura de enturbiamiento (Bellier modificado) de 16 a 19.5° S; índice de saponificación 192 a 198; grado termosulfúrico (Tortelli) 66 a 79; materia insaponificable 1 por ciento.

Se denomina *Aceite de Colza*, Nabo o Nabina al extraído de las semillas de diversas crucíferas, especies oleíferas del género *Brassica* (*Brassica napus* L., *Brassica Campestris* L., etc.). Sus características físico-químicas varían generalmente dentro de los siguientes límites: densidad a 25/4° C de 0.907 a 0.919; índice de refracción a 25° C 1.4705 a 1.4725; desviación al butirrefractómetro de 67.2 a 70.3; índice de yodo (Wijs) de 95 a 108; temperatura de enturbiamiento (Bellier modificado) 17.5 a 26° C; índice de saponificación 170 a 180; grado termosulfúrico (Tortelli) 53 a 67; materia insaponificable 1 por ciento.

Se denomina *Aceite de Girasol* o *Mirasol* *Aceite de Maravilla*, al extraído en las semillas de girasol o mirasol (*Helianthus annuus* L.). Sus características físico-químicas varían generalmente dentro de los siguientes límites: densidad a 24/4° C de 0.913 a 0.919; índice de refracción a 25° C de 1.4720 a 1.4741; desviación butirrefractómetro de 69.5 a 72.8; índice de yodo (Wijs) de 123 a 137; temperatura de turbiamiento (Bellier modificado) de 22° C; a 27° C; índice de saponificación 187 a 192; grado termosulfúrico (Tortelli) 65 a 82; materia insaponificable 1 por ciento.

Se denomina *Aceite de Maíz* al extraído de los gérmenes del maíz (*Zea mais* L.). Sus características físico-químicas varían generalmente dentro de los siguientes límites: densidad a 25/4° C de 0.914 a 0.920; índice de refracción a 25° C de 1.4705 a 1.4730; butirrefractómetro de 67.2 a 71.1; índice de yodo (Wijs) de 107 a 120; temperatura de enturbiamiento (Bellier modificado) de 16 a 22°; temperatura de saponificación 188 a 195; grado ter-

mosulfúrico (Tortelli) 65 a 83; materia insaponificable 2 por ciento.

Se denomina *Aceite de Maní* el extraído de los granos de la planta de maní (*Arachis hypogea* L.). Sus características físico-químicas varían generalmente dentro de los siguientes límites: densidad a 24/4° C de 0.909 a 0.917; índice de refracción a 25° C de 1.4690 a 1.4700; 0.917; índice de refracción a 25° C de 1.4690 a 1.4700; índice de desviación al butirrefractómetro de 64.8 a 66.4; índice de yodo (Wijs) de 92 a 106; temperatura de enturbiamiento (Bellier modificado) de 38 a 44° C; índice de saponificación 187 a 195; grado termosulfúrico (Tortelli) 45 a 67; materia insaponificable 1 por ciento.

Se denomina *Aceite de Oliva* al extraído de los frutos del olivo (*Olearea europea* L.). Sus características físico-químicas varían dentro de los siguientes límites: densidad a 24/4° C, de 0.907 a 0.913; índice de refracción a 25° C de 1.4663 a 1.4673; desviación al butirrefractómetro de 60.7 a 62.2; índice de yodo (Wijs) de 78 a 90; temperatura de enturbiamiento (Bellier modificado) de 12 a 16° C; índice de saponificación 187 a 195; grado termosulfúrico (Tortelli) 42 a 54; materia insaponificable 1.3 por ciento.

Sólo podrá denominarse *Aceite virgen* el obtenido exclusivamente por escurrimiento o primera expresión mecánica seguida o no de lavado, filtración sedimentación. Los aceites vírgenes que hayan sufrido manipulación química, neutralización o desodorización deberán denominarse: *Aceite de oliva refinado A*.

Los aceites de oliva de presión se clasifican comercialmente en tres tipos: Tipo O.—Calidad Extra. El que a 20° C + 2° C y luego agitado, permanece límpido, con una acidez del 1 por ciento, expresada en ácido oleico. Tipo II.—Calidad fina. El que a 20° C + 2° C y luego de agitado, permanece límpido, con una acidez máxima de 2 por ciento, expresada en ácido oleico. Tipo III.—Calidad común. El que a 20° C + 2° C y luego de agitado, permanece límpido, con una acidez máxima de 3 por ciento, expresada en ácido oleico.

Con la designación de *Aceite de oliva refinado B*, se entiende el extraído por medio de solventes de las tortas o orujos de oliva que ha sido neutralizado, blanqueado y desodorizado. Sus características físico-químicas estarán dentro de los siguientes límites: materias insolubles en éter de petróleo 0.05 por ciento; materia insaponificable 2.5 por ciento; índice de refracción a 25° C de 1.4680 a 1.4688; desviación al butirrefractómetro de 61.2 a 64.5; índice de yodo (Wijs) de 83 a 96; temperatura de enturbiamiento (Bellier modificado) mayor de 18° C. Su acidez libre expresada en ácido oleico no será superior a 0.5 por ciento.

La representación gráfica del olivo o de sus frutos, las designaciones de fantasía que contengan la palabra olivo u oliva y los nombres de regiones conocidas como productores del mismo, sólo podrán usarse en los rótulos, avisos y prospectos que se refieren a aceite de oliva.

Se denomina *Aceite de semilla o pepitas de uva* al extraído de las semillas de uva (*Vitis vinifera*). Sus características físico-químicas varían generalmente dentro de los siguientes límites: densidad a 25/4° C de 0.906 a 0.920; índice de refracción a 25° C de 1.4730 a 1.4745; desviación al butirrefractómetro de 69.5 a 71.9; índice de yodo (Wijs) de 130 a 140; temperatura de enturbiamiento (Bellier modificado) 11° C a 16° C; índice de saponificación 185 a 195; grado termosulfúrico 64 a 74.

Se entiende por *Aceite de Sésamo* o *Ajonjolí* el extraído de las semillas de sésamo (*Sesamum indicum* L. y *orientale*). Sus características físico-químicas varían generalmente entre los siguientes límites: densidad a 25/4° C de 0.918 a 0.932; índice de refracción a 25° C, de 1.475 a 1.476; desviación al butirrefractómetro de 74 a 76; índice de yodo (Wijs) de 103 a 116; grado termosulfúrico (Tortelli) 62 a 68; índice de saponificación de 188 a 195.

Se denomina *aceite de Soja* o *Soja* al extraído de las semillas de soja (*Glycine soja* Sieb y *Zucco* y *Soja hispida* Moench). Sus características físico-químicas varían generalmente entre los siguientes límites: densidad a 25/4° C de 0.917 a 0.924; índice de refracción a 25° C de 1.4720 a 1.4740; desviación al butirrefractómetro de 69.5 a 72.7; índice de yodo (Wijs) de 125 a 135; índice de Bellier modificado 19 a 21° C; índice de saponificación 188 a 195; grado termosulfúrico (Tortelli) 82 a 95; materia insaponificable 1.5 por ciento.

GRASAS ALIMENTICIAS

Artículo 92.—Bajo el nombre de Grasas (Gorduras) se comprenden los ésteros glicéricos que son sólidos a la temperatura de 20° C, a diferencia de los aceites, que a dicha temperatura son fluidos. Se consideran Grasas alimenticias o comestibles las elaboradas en condiciones higiénicas con las partes adiposas, inalteradas y limpias de los animales bovinos, ovinos, porcinos, caprinos y aves, sacrificados para el consumo en condiciones de salud bajo inspección sanitaria oficial; las grasas de origen vegetal que respondan las exigencias del presente Reglamento y las mezclas de ambas. Las grasas alimenticias, cualquiera que sea su origen tendrán un punto de fusión final que no exceda de 42°C. Las grasas de punto de fusión final mayor de 42°C sólo podrán ser utilizadas en fábricas de productos alimenticios para ser mezcladas con otras de puntos de fusión menor. Las grasas criadas con otras de puntos de fusión menor presentarse limpias, libres de rancidez, con una acidez máxima de 1 por ciento expresada en ácido oleico y un máximo de 1 por ciento de sustancias extrañas, incorporadas naturalmente en el proceso de fusión, entendiéndose por sustancias extrañas, agua, cenizas, e impurezas insolubles y retardadoras de rancidez aprobadas por la autoridad sanitaria, en las proporciones admitidas por ésta.

Se entenderá por *Grasa de cerdo* o *Manteca de Cerdo*, el producto resultante de la fusión del tejido adiposo del cerdo sometido posteriormente a un proceso de filtración. Debe presentar un índice de refracción a 45°C de 1.4559 a 1.4609; desviación al butirorrefractómetro, de 49 a 52; índice de yodo, de 50 a 70; un índice térmico de Tortelli de 38 a 42; un índice de saponificación, de 192 a 210; un punto de turbidez de 38°C a 23°C. Con el nombre de *Aceite de Grasa de cerdo*, se entiende el aceite resultante de la separación de la mayor parte de la oleo-estearina contenida naturalmente en la grasa de cerdo. Debe presentar un índice de yodo de 67 a 83 y un punto crioscópico de W 1 a -5. Con el nombre de *Unto sin sal* o *Lardo* se distingue la grasa perirrenal del cerdo cuyo expendio sin depuración posterior, sólo se permite para uso industrial.

Se considera *Primer Jugo*, *Grasa de Primer Jugo* con los calificativos que correspondan según su procedencia (bovino, ovino o mezcla de ambos) y calidad, la materia grasa extraída por fusión de la grasa en rama o sebo, que no sufre separación alguna de su proporción natural de oleo-estearina u oleo-margarina. Esta fusión puede efectuarse por el método generalizado de recipiente abierto con doble fondo y camisa, a vapor, a temperatura inferior a 80°C o bien mediante la aplicación de otras prácticas tecnológicas, basadas en el empleo de temperaturas y presiones diferentes, que permiten una extracción más exhaustiva de los tejidos. Debe presentarse como una masa sólida de color amarillento, color agradable y aspecto granuloso debido a la oleína aprisionada en la estearina sólida.

Con el nombre de *Oleo-margarina*, *Oleo-paimitina*, *Tri-paimitina*, *Aceit comestible* de bovino, y ovino, se entiende el *Primer Jugo*, prensado suficientemente con el objeto de separar la mayor cantidad de la oleo-estearina contenida naturalmente. Su punto de fusión debe ser inferior a 35°C.

Con el nombre de *Oleo-masa* se entiende la *Oleo-margarina* batida y amasada.

La oleo-estearina separada al elaborar la *Oleo-margarina* puede ser empleada en la preparación de grasas alimenticias, margarina, etc. Su título (temperatura de solidificación de los ácidos grasos) mínimo, será de 48°C.

La grasa alimenticia de origen animal que por haber sido obtenida por el proceso de tacho abierto o por cualquier otro presenta el sabor "su género" conocido como "gusto a sebo" y no pueda, por ello, clasificarse como *Primer Jugo* se denominará "*Grasa vacuna comestible*" o "*Grasa ovina comestible*" según su origen.

Artículo 93.—Von los nombres de *Aceite hidrogenado*, *Aceite endurecido* o *solidificado*, *Grasa hidrogenada* o *endurecida*, se entiende los aceites de grasa sometidos a la hidrogenación en presencia de sustancias catalizadoras. Deben acusar no menos de 99 por ciento de materia grasa total y no más de 4 partes por millón de niquel.

Con la designación de *Aceite de patas de ...* (vacuno, ovino, caprino) se entiende el producto obtenido de la cocción de las extremidades de animales vacunos, ovinos

y caprinos, en buen estado de salud según la inspección y depurado convenientemente.

Con el nombre de *Grasa de médula* se distingue la materia grasa extraída de los huesos largos de los bovinos. Su punto de fusión debe ser inferior a 27°C.

Con la designación de *Grasa de riñonada* se entiende la grasa procedente del tejido adiposo que envuelve los riñones de los bovinos.

Con el nombre de *Grasa de pato* se entiende la materia grasa depurada procedente de aves plamípedas, domésticas del género *Anas*. De color amarillo, acusa un índice de refracción de 45°C de 1.4568 a 1.4578; índice de saponificación de 185 a 196 y un punto de fusión de 26°C a 27°C.

Con el nombre de *Pasta de mani* o *Mahí* en pasta se entiende al producto preparado con mani fresco tostado, molido y adicionado con 1 a 3 por ciento de sal, con o sin otros ingredientes de uso permitido. No debe presentar más de 13 por ciento de agua; de 8.5 por ciento de sustancias sacarificables calculadas en almidón y de 6 por ciento de cenizas totales, ni menos de 40 por ciento de materia grasa. Composición centesimal media: agua 1.5; prótidos 28; lípidos 46; glúcidos asimilables (azúcar 4) 14; fibra bruta 2 y cenizas (libro de sal) 1.

Con el nombre de *Grasa de Aceite de coco* (*Vegetalina*) se entiende la materia grasa extraída de la almendra del fruto del cocotero (*Cocos nucifera* y *Cocos butyrica*) depurada y decolorada. Debe fundir entre 20°C y 28°C; presentar un índice de yodo de 8 a 10.5; un índice de saponificación de 246 a 268 y un índice de refracción a 45°C de 1.3144 a 1.4459.

Con el nombre de *Tocino* se entiende únicamente el tejido adiposo o gordura del cerdo. Se expende en trozos llamados "lonjas oleachas", en estado fresco o salado (*Tocino salado*), con o sin palo, ahumado o no. Se rá decomisado todo tocino cuya gordura presente rancidez excesiva, viscosidad, epidermis sucia y larvas. Composición centesimal media; agua 2.5; prótidos 9; lípidos 60; glúcidos 0.8; cenizas 5.2.

Con el nombre de *Panceta* se entiende únicamente los músculos y el tejido adiposo subcutáneo de la región abdominal del cerdo, desde el esternón hasta el pubis. Se expende en trozos llamados "lonjas o lonchas", en estado fresco, salada (*curada*) y también ahumada. Composición centesimal media: (*Panceta ahumada*): agua 18; prótidos 9; lípidos 18; glúcidos 0.6; cenizas 4.5.

Artículo 94.—Las materias grasas que procedan de animales enfermos serán desnaturalizadas inmediatamente, para que no puedan utilizarse para usos alimenticios y se destinarán exclusivamente a los industriales.

Las grasas alimenticias que se expendan al público deberán llevar envase de origen con la rotulación reglamentaria. El fraccionamiento y envase sólo podrá hacerse en las fábricas productoras, en los depósitos o anexos de las mismas y en los comercios mayoristas, especializados por la autoridad competente.

Artículo 95.—Queda absolutamente prohibida la mezcla de manteca de diferentes procedencia, y el uso de las que no sean comestibles, o que siéndolo no se hallan en perfecto estado de conservación.

También se prohíbe la mezcla de las mantecas con aceite vegetales hidrogenados, con sebo, etc., ácido fórmico, benzoico, fluorhidrido, salicílico y sulfuroso, o sus sales; con tiosulfato sódico, con formaldehído y en general con cualquier antiséptico no declarado a la Dirección General de Salud Pública y aceptado por ésta.

Se permite la adición de antioxidantes adecuados como: *Tocefenol*, ácido *nordi-dihidroguayarotico* y *di-octilo*.

ALIMENTOS FARINACEOS

Cereales, Harinas y Derivados

Artículo 96.—Entiéndase por *Cereales*, las semillas o grasas comestibles de las gramináceas (arroz, cebada, centeno, maíz, trigo, etc.). Los cereales destinados a la alimentación humana deben presentarse libres de impurezas, productos extraños, materias terrosas, parásitos y en perfecto estado de conservación, y no se hallarán alterados, averiados o fermentados. En general no deben contener más de 15 por ciento de agua.

Queda permitido el pulimento, lustre, abrillantado glaseado de los cereales descortezados (arroz, cebada, etc.), mediante glucosa o talco, siempre que el aumento de peso resultante de esta operación no exceda del 0.5 por cien-

to y el blanqueado con anhídrido sulfuroso, tolerándose la presencia en el cereal de hasta 40 centigramos de él por kilogramo.

Queda prohibido el abrillantamiento con sangre de drago y resinas.

Los *Cereales inflados* se obtienen por procesos industriales adecuados mediante los cuales se rompe el endosperma y los granos se hinchan.

Los cereales aplastados, laminados, cilindrados o rollados (Polled Cereals) se laborarán con granos limpios, privados o no de sus tegumentos externos, laminados por procedimientos adecuados.

Los *Cereales en conos* (Flakes) se preparan con los granos limpios, librados de su tegumento por medios mecánicos o por tratamiento alcalino, cocinados con la adición de extracto de malta, jarabe de sacarosa, dextrosa y sal, u otros agregados de uso permitido, secados, aplastados y tostados.

Los Cereales en hebras se preparan con harinas íntegras o con sémolas de cereales y extracto de malta con o sin otros agregados de uso permitido y una vez transformados en hebras por medios adecuados, se hornean convenientemente.

El Arroz (fruto del Oriza sativa) deberá expendirse indicando su origen geográfico. Los granos serán enteros, uniformes, duros, secos, sin puntos negros ni perforaciones, blancos o ligeramente amarillos, y se expendirán libres de polvo, gorgojos y otros parásitos, productos extraños y en perfecto estado de conservación. No contendrá más de 0.94 por ciento de anhídrido sulfuroso y de 0.05 por ciento de talco. Composición centesimal media: agua 13; prótidos 7; lípidos 0.3; glúcidos asimilables 78; fibra bruta 0.2; cenizas 0.6.

Los distintos productos y subproductos derivados del arroz deberán responder las siguientes definiciones:

- 1) Arroz entero: es el floculo descascarado (sin las glumas ni gúmelas).
- 2) Arroz inflado (Puffed Rico): se entiende el arroz pulido y tratado como se indicó antes. Composición centesimal media: agua 12; prótidos 7.5; lípidos 1.7; glúcidos asimilables 79.5; fibra bruta 0.1; cenizas 0.4.
- 3) Arroz pulido o glaseado: es el grano descascarado, al que se le ha quitado el pericarpio (afrecho) y la aleurina, y que se abrillanta por fricción, con adición de glucosa y talco.
- 4) Arroz quebrado: es el grano partido en cualquier sentido.
- 5) Arroz tipo Carolina o Americano: Constituido por variedades de grano largo y delgado, liso, duro, transparente y de gran brillo. Según su tamaño y homogeneidad, se distingue con los números 000, 000 y 00000 conforme se indica a continuación.
- 6) Arroz glacé: Constituido por variedades de grano corto o medianamente corto, de menor transparencia y brillo, de mayor grosor que el tipo Carolina. Se distingue con las letras B, AA y AAA según su porcentaje de defectos. Para clasificar los arroces tipo Carolina y Glacé se tendrán en cuenta los siguientes defectos de los granos:
 - Granos ostriados: son los que presentan una estría roja; Enyesados o Muertos: los que presentan un aspecto almidonoso, opaco y por lo general son de tamaño menor; Panza Blanca: los que presentan en la mitad o más, una mancha blanca o almidonosa que no llega a cubrirlos totalmente; Manchados: los que presentan puntos negros u oscuros; Ambarinos: los que aparecen de color ámbar más o menos subido; Quebrados: los que presentan menos de 50 por ciento de su estructura normal. Los arroces tipo Carolina que circulen y se vendan con las designaciones Caneo Cesos y Cuatro Coros podrán presentar como máximo el porcentaje de granos defectuosos que sigue: Tipo 00000: estriados 5 por ciento; Enyesados 2 por ciento; Manchado y ambarinos 1 por ciento; Panza blanca 4 por ciento; Quebrados 6 por ciento. Tipo 0000: Estriados 10 por ciento; Enyesados 4 por ciento; Manchados y ambarinos 4 por ciento; Panza blanca 7 por ciento; Quebrados 10 por ciento.
 - Los arroces tipo glacé que circulen y se vendan con las designaciones Tres A y Dos A, podrán contener como mínimo, el porcentaje de granos defectuosos siguiente:
 - Tipo AAA: Estriados, 5 por ciento; Enyesados, 2 por ciento; Manchados y ambarinos, 1 por ciento; Panza blanca, 4 por ciento; Quebrados, 6 por ciento; Tipo AA: Estriados 10 por ciento; Enyesados, 4 por ciento; Manchados y ambarinos, 4 por ciento; Panza Blanca, 7 por ciento; Quebrados, 10 por ciento.

7) Arroz sancochado: constituido por arroz con cáscara, que se somete a un tratamiento de remojo y vapor.

8) Arroz tipo Valenciano: Constituido por variedades de grano corto, sin brillo.

9) Arrozin o Arrocin: Constituido por los fragmentos (puntas) y harina del albumen que se separan cuando se pule o se abrillantan el arroz.

10) Copos de arroz (Rico Flakes): es el producto preparado como se indicó antes. Composición centesimal media: agua 12; prótidos 7.8; lípidos 0.1; glúcidos asimilables (azúcares 2.5) 78.9; fibra zruta 0.2; cenizas 0.4.

11) Harina de arroz° es el producto obtenido por la molienda de una o varias variedades de arroz definidas en el presente artículo.

La avena aplastada o rollada (Rolled Oats) es la elaborada con los granos de Avena nativa L., como se dice antes. No debe presentar más de 13 por ciento de agua; 2.7 por ciento de fibra bruta y 2.5 por ciento de cenizas, ni menos de 2.24 por ciento de nitrógeno.

Con el nombre de *Harina de Avena* se entiende el producto obtenido por la molienda de la avena (Avena sativa L.) libre de su envoltura. No deberá contener más de 2.2 por ciento de cenizas y de 1.5 por ciento de fibra de 2.2 por ciento de nitrógeno y de 5 por ciento de materias grasas o de productos solubles, en su caso, admitiéndose hasta 2.5 por ciento de harinas procedentes de granos extraños.

Con el nombre de *Harina de centeno* se entiende el producto obtenido por la molienda de centeno (Sociale Cereals L.), libre de su envoltura, no debe presentar más de 2 por ciento de cenizas. Composición centesimal media: agua 11; prótidos 11.5; lípidos 1; glúcidos asimilables 73; fibra bruta 1.5; cenizas 1.8.

Con el nombre de *Harina integral de centeno*, se entiende el producto obtenido por la molienda del grano de centeno con sus envolturas. Composición centesimal media: agua 10; prótidos 11; lípidos 1.5; glúcidos asimilables 72; fibra bruta 2; cenizas 2.5.

Con el nombre de *Cebada mondada*, se entiende los granos sanos, limpios y bien conservados de la cebada (Hordeum vulgare L.), privados de los tegumentos exteriores. No debe presentar más de 3.5 por ciento de cenizas.

Con el nombre de *Cebada perlada*, se entiende los granos de la cebada mondada reducidos a forma esférica por repetida fricción mediante máquinas adecuadas. No debe presentar más de 3 por ciento de cenizas. Composición centesimal media: agua 12; prótidos 0; lípidos 1.5; glúcidos asimilables 74; fibra bruta 1; cenizas 2.3.

Queda permitido el pulimento, lustre abrillantado o glaseado de los cereales descortezados (arroz, cebada, etc.) mediante glucosa y talco siempre que el aumento de peso resultante de esta operación no exceda del 0.5 por ciento y el blanqueado con anhídrido sulfuroso, tolerándose la presencia en el cereal de hasta 40 centigramos de anhídrido sulfuroso por kilo.

Queda prohibido el abrillantamiento con sangre de drago y resinas.

Con el nombre de *Malta* se entiende el grano de cebada sometido a la germinación y ulteriormente desecado. Las multas de otros cereales deberán denominarse de acuerdo con su procedencia: Malta de trigo, de maíz, etc.

Con la denominación de *Malta tostada*, se entiende la cebada maltada y tostada, con la de *Malta torrada*, torrificada o caramelizada, se entiende la interior torrada con hasta 10 por ciento de azúcar o dextrosa, lo que debe declararse.

Queda prohibido designar estos productos con la denominación de *Café de malta*.

Con el nombre de *Chequema* se entiende la cebada tostada y molida. Composición centesimal media: agua 9; prótidos 8; lípidos 0.5; glúcidos asimilables 78; fibra bruta 3.5; cenizas 2.

Con el nombre de *Maíz* se entiende los granos del Zea mays L. No debe contener más de 5 por ciento de cenizas. Composición centesimal media: (Choclo fresco): agua 70; prótidos 3.5; lípidos 1; glúcidos asimilables 23; fibra bruta 1.2; cenizas 0.8; (Choclo seco): agua 10; prótidos 10; lípidos 6; glúcidos asimilables 70; fibra bruta 2; cenizas 1.8.

1) Con el nombre de *Anuca*, *Alboroto*, *Pororo* o *Popchoclo*, se entiende el maíz blanco, reventón, de grano chico, convenientemente tostado con adición de azúcar o no. Composición centesimal media: (Pechoclo sin azúcar): agua 5; prótidos 11; lípidos 5.5; glúcidos asimilables 75; fibra bruta 1.7; cenizas 2.3.

2) La Sémola fina de maíz, generalmente llamada Harina de maíz, deberá responder a las siguientes condiciones: no contendrá más 15.0 por ciento en anhídrido el máximo de acidez será de 0.2 por ciento de humedad; su tenor en nitrógeno no debe ser menor de 1.12 por ciento; no debe contener más 1.6 por ciento de cenizas; no dejará residuo al pasar por un tamiz de 40 mallas por centímetro cuadrado ni tendrá harina de otros cereales, cuerpos extraños, insectos, etc.

3) Cofio de maíz: con esta designación se entiende el producto obtenido por la torrefacción de la harina de maíz.

4) Los Copos de maíz (Corn Flakes), deben ser hechos con maíz blanco o amarillo, limpio y pulido. Composición centesimal media: agua 11; prótidos 7; lípidos 0.3; glúcidos asimilables (azúcares 3) 79; fibra bruta 0.5; cenizas 3.

5) Con el nombre de Chochoca se distingue el maíz blanco fresco (choclo) muy maduro, semicocido por poco tiempo en pequeña cantidad de agua y secado. Composición centesimal media: agua 15; prótidos 6; lípidos 2.5; glúcidos 72; fibra bruta 3; cenizas 1.3.

6) Los productos que se venden como derivados de Gluten de Maíz estarán constituidos por la parte de maíz con cáscara que queda después de la extracción parcial del almidón y germen en la elaboración de jarabe de maíz. El rótulo debe declarar el porcentaje de proteína.

7) Con el nombre de Jora se entiende el maíz colorado germinado y secado. Composición centesimal media: agua 15; prótidos 6.5; lípidos 3.6; glúcidos 72; fibra bruta 0.3; cenizas 1.8.

8) Con los nombres de Maíz pelado, descascarado o descorticado, se entiende el grano entero desprovisto de la cutícula mediante un adecuado tratamiento alcalino, después de lo cual se le lava suficientemente, se cocina hasta ablandarlo y se seca.

9) Con el nombre de Maíz picado (Masamorra), se entiende el maíz nuevo o viejo, de molienda gruesa, destinado generalmente para mazamorra, loero, etc., no debiendo confundirse con Maíz roto, constituida por los granos partidos por las máquinas.

Las Sémolas de maíz o de otros cereales, preparadas para usos culinarios o para ser empleadas en la fabricación de alimentos y bebidas, deberán expendirse y circular bajo su denominación castellana de Sémola seguida del nombre de la materia prima de origen: Sémola de maíz, Sémola de avena, Sémola de cebada.

Con el nombre de Trigo se entiende los granos del *Triticum sativum* Lam.

1) Con la denominación de Trigo aplastado o rollado (Rolled Wheat), se entiende el trigo elaborado de acuerdo a lo indicado en el presente artículo. Composición centesimal media: agua 10; prótidos 10; lípidos 1.7; glúcidos asimilables 75; fibra bruta 1; cenizas 1.6.

2) Con la designación de Trigo inflado, se entiende los granos de trigo, elaborados como se indica en este artículo. Composición centesimal media: agua 12; prótidos 10; lípidos 1.8; glúcidos asimilables 73; fibra bruta 1; cenizas 1.8.

3) Con el nombre de Trigo íntegro lavado o simplemente Trigo lavado se entiende el grano de trigo que ha sido lavado para eliminar su suciedad superficial y la capa cerosa exterior.

4) Con las designaciones de Trigo machacado, Trigo picado, Trigo partido, se entiende el grano de trigo mondado (sin envoltura celulósica, capa de aleurona ni germen) y triturado. Composición centesimal media: agua 9; prótidos 10.5; lípidos 1.4; glúcidos asimilables 76; fibra bruta 1.7; cenizas 1.2.

5) Con el nombre de Trigo pelado, se entiende el trigo lavado privado de su envoltura celulósica (epicarpio, mesocarpio, endocarpio, testa y parte de la endopleura) pero que conserva su capa de aleurona y el germen entero. Composición centesimal media: agua 13; prótidos 12.4; lípidos 2; glúcidos asimilables 70; fibra bruta 0.7; cenizas 1.

6) Con el nombre de Copos de trigo, se entiende el trigo elaborado de acuerdo al artículo presente. Composición centesimal media: agua 11; prótidos 10; lípidos 1.1; glúcidos asimilables (azúcares 2.5) 75; fibra bruta 1.1; cenizas 1.7.

7) Con el nombre de Gofio de trigo se entiende el producto obtenido por la torrefacción de harina de trigo.

8) Con la designación de Hebras de trigo, se entiende el producto elaborado a base de afecho de trigo de acuerdo a lo establecido en este artículo. Composición

centesimal media: agua 5; prótidos 14; lípidos 1.5; glúcidos asimilables 65; fibra bruta 6; cenizas 5.

9) El producto denominado comercialmente Germen de trigo, deberá responder a los siguientes límites (máximo de harina y afecho): agua de 8 a 15 por ciento; glúcidos asimilables de 30 a 48 por ciento; no menos de 23 por ciento de prótidos y 7 por ciento de lípidos y no más de 4 por ciento de fibra bruta y de 5 por ciento de cenizas.

La designación de *Almidón* seguida del nombre del vegetal de procedencia, se reservará para designar las materias almidónicas que se encuentran en los órganos aéreos de las plantas. Así: Almidón de maíz: de trigo, de arroz, etc.

El nombre de *Fécula*, seguido del nombre del vegetal de procedencia, se reservará para designar las materias almidónicas procedentes de partes subterráneas de las plantas (raíces, tubérculos, risonas). Así: Fécula de papas, de mandioca, de salep, etc.

Tanto en los almidones como en las féculas, el tenor en cenizas calculado sobre substancia seca, no debe ser superior al 1.5 por ciento y el de agua no deberá exceder del 15 por ciento, haciendo excepción la fécula de papas o chuño, en la que se admite hasta 10 por ciento.

Los alimentos y féculas destinados a ser incorporados a productos conservados, deben estar exentos de gérmenes, especialmente de *Arruzuriz* (Raíz de las risomas, Araruta), se entiende la fécula extraída de los risonas, de diversas marantas (Maranta arundinacea, nobilisi, etc.).

Con la denominación de *Sagú*, se entiende el almidón extraído de varias especies de palmeras (Metroxylon segú, etc.) de diversa maranta (Maranta arundinacea, nobilisi, etc.). Composición centesimal media: agua 13; prótidos 0.3; lípidos 0.1; glúcidos asimilables 86; fibra bruta 0.05; cenizas 0.2.

Con el nombre de *Sagú*, se entiende el almidón extraído de varias especies de palmeras (Metroxylon segú, etc.) de El sagú perlado o granulado, preparado con fécula de papa, deberá designarse *Sagú de papas*. Composición centesimal: agua 12 a 15; prótidos 0.1 a 0.8; lípidos 0.1 a 0.2; glúcidos asimilables 78 a 84; fibra bruta 0.1 a 0.4; cenizas 0.1 a 0.7.

Con la designación de *Salap* se entiende la fécula extraída de los tubérculos de diversas orquídeas (Máscula militares, morio, latifolia, etc.). Composición centesimal media: agua 11; prótidos 5; lípidos 0.2; glúcidos (másculo 48, almidón 27, azúcar 1) 81; fibra bruta 0.6; cenizas 1.5.

Con la denominación de *Tapioca*, se entiende el producto obtenido calentando la fécula de mandioca, humedecida. Las tapiocas preparadas con féculas de patatas y otras materias almidónicas deberán designarse de acuerdo con su origen. Tapioca de patatas, de sagú, etc. Composición centesimal: agua 12 a 15; prótidos 0.4 a 0.9; lípidos 0.1 a 0.2; glúcidos asimilables 82 a 88; fibra bruta 0.1 a 0.3; cenizas 0.1 a 0.3.

Con el nombre de *Raspa de mandioca* se entiende el producto obtenido por el fraccionamiento y secado de la mandioca exenta de radical CN. La harina de raspa de mandioca debe tener, como mínimo 70 por ciento de almidón y como máximo 2 por ciento de cenizas.

Con el nombre de *Harina de mandioca* o *Fariña* se entiende la mandioca dulce o amarga (*Jatropha dulcis* y *Jatropha manihot*) pelada, lavada, libre de radical CN, rallada y sometida a una ligera torrefacción. Deberá presentar un color blanco o ligeramente amarillo y no dejará residuo al pasar por un tamiz de 36 mallas por centímetro cuadrado. No contendrá productos extraños, larvas, ácaros, etc., y estará en perfecto estado de conservación. No deberá presentar más del 15 por ciento de humedad, de 2 por ciento de cenizas, ni una acidez mayor de 0.2 por ciento de anhídrido sulfúrico, ni menos de 60 por ciento de almidón. La *Fariña* sometida a nueva tostación se denominará *Fariña torrada*. Composición centesimal media: agua 13; prótidos 9; lípidos 0.5; glúcidos asimilables 74.5; fibra bruta 1.5; cenizas 1.

Con el nombre de *Harina de algarroba*, se entiende la molienda de las semillas del algarrobo blanco (*Prosopis alba* Griseb). Composición centesimal media: agua 12; prótidos 8; lípidos 0.8; glúcidos asimilables 66; fibra bruta 10; cenizas 2.7.

Con el nombre de *Harina de banana*, se entiende el producto obtenido por la desecación y pulverización de los frutos de diversas especies de bananos (especialmente *Musa paradisiaca*). Su color debe ser ligeramente grisáceo; su sabor, ácido y astringente, y no debe aglutinarse. La adición de materias azucaradas debe declararse.

rarse. Composición centesimal: varía según la madurez del fruto: agua de 3 a 12; prótidos 3.5 a 5; lípidos 0.6 a 4; glúcidos asimilables (azúcares de 4 a 48) 77 a 81; fibra bruta 1.4 a 2.5; cenizas 2.3 a 3.5.

Con la denominación de *Almidón de banana*, se entiende el producto preparado rallando las bananas verdes peladas y lavando su pulpa convenientemente. Debe presentarse como un polvo fino, color blanco brillante, que bajo la presión de los dedos debe hacer un crujido como el chuño. Composición centesimal media: agua 10; prótidos 10; lípidos 0.5; glúcidos asimilables 69; fibra bruta 8; cenizas 2.8.

Con el nombre de *Kafir*, se entiende los grasos del *Sorghum cafrorum* besur y sus variedades, cuya harina se utiliza para hacer pan, mezclada o no con la de trigo. Composición centesimal media: agua 12; prótidos 12; lípidos 3.5; glúcidos asimilables (azúcares 9) 68; fibra bruta 2; cenizas 1.2.

Las *harinas de hortalizas*, legumbres, etc. deben venderse declarando en sus rótulos y anuncios el nombre de las mismas, y sus componentes en caso de mezclas. Composición centesimal media: (Arvejas): agua 11; prótidos 23; lípidos 1.5; glúcidos asimilables 60; fibra bruta 2.1; cenizas 2.3. (Garbanzos): agua 12; prótidos 18; lípidos 3.5; glúcidos asimilables 60; fibra bruta 3.3; cenizas 3. (Lentejas): agua 11; prótidos 22; lípidos 1.2; glúcidos asimilables 59; fibra bruta 3.7; cenizas 2.7 (Porotos): agua 12; prótidos 26; lípidos 1.4; glúcidos asimilables 55; fibra bruta 3.8; cenizas 2.6.

Con la designación de *Semolacos de hortalizas* (Arvejas, porotos, garbanzos, etc.) se entiende los productos constituidos por mezclas de harinas de hortalizas con sémola de trigo. Composición centesimal: agua 8 a 15; prótidos 8 a 15; lípidos 0.5 a 1; glúcidos asimilables 40 a 60; fibra bruta 0.9 a 2; cenizas 1 a 2.

Bajo la denominación de *Harinas para sopas y purés* se entiende las harinas de cereales y legumbres, solas o mezcladas entre sí, adicionadas o no con extractos de carne, extractos de verduras, leche en polvo y condimentos de uso permitido, debiendo declararse su composición en el rótulo y anuncios.

Con el nombre de *Harina de papa o patata* se entiende el producto obtenido moliendo los tubérculos desecados del *Solanum tuberosum*. Composición centesimal media: agua 12; prótidos 6.5; lípidos 0.2; glúcidos asimilables 75; fibra bruta 2; cenizas 3.8.

Con la designación de *Fécula de papa*, *Chuño*, *Cuña* o *Chuña*, se entiende el almidón extraído de los tubérculos del *Solanum tuberosum*. Composición centesimal: agua 13 a 18; prótidos 0.05 a 1; lípidos 0.01 a 0.07; glúcidos asimilables 76 a 86; fibra bruta 0.02 a 0.14; cenizas 0.2 a 0.5.

Admítese designar al *Almidón de maíz* con el nombre de *Chuño de maíz*. Composición centesimal media: agua 12; prótidos 0.3; lípidos 0.1; glúcidos asimilables 87; cenizas 0.3.

Con la designación de *Harina de quinoa o quinoa*, se entiende la procedente de la molienda de las semillas desecadas del *Chenopodium quinoa* WILLD, privadas de su tegumento mecánicamente, o por que fueron sometidas a la acción de Alcalis. No debe confundirse con la llamada "Trigo Inca" (*Amarantus adules* SPEG). Composición centesimal media: agua 15; prótidos 10; lípidos 3; glúcidos asimilables (azúcar 3) 68; fibra bruta 2; cenizas 1.5.

Con la denominación de *Harina de soja o Soya*, se entiende la procedente de la molienda de las semillas desecadas de la *Glycine soja* y sus variedades.

Según su finura se suele clasificar en "0", "00" y "000". Composición centesimal media: (Harina normal): agua 8; prótidos 45; lípidos 21; glúcidos asimilables 18; fibra bruta 1.8; cenizas 4. (Harina desgrasada): agua 8; prótidos 58; lípidos 2.5; glúcidos asimilables 23; fibra bruta 2; cenizas 4.5.

Queda permitida la venta de mezclas entre sí de harinas de cereales y de harinas de hortalizas o de las primeras con las segundas, siempre que en sus rótulos y anuncios se indique en caracteres visibles los nombres de sus componentes en el orden de su proporción.

Queda prohibido emplear la palabra *Crema* para distinguir las harinas, almidones y féculas de calidad superior o especial.

Con el nombre de *Harina para panqueques*, se entiende de las mezclas de harinas de cereales adicionadas de leche en polvo, levadura química, sal y/o azúcar, con o sin aromas de uso permitido.

Con el nombre de *Dextrina comestible* se entiende el producto obtenido por la hidrólisis incompleta del almidón. No debe contener más de 13 por ciento de azúcares, calculados como dextrosa sobre sustancia seca, ni más de 1 por ciento de cenizas.

Artículo 97.—Con el nombre de *cereales tostados* se conocen los que han sido sometidos a torrefacción. Deben usarse granos limpios y sanos y de una sola especie, la declarada en las etiquetas. Si en la fórmula entran varios, debe hacerse constar las proporciones en la etiqueta, en la que se podrá añadir "sucedáneos del café". Si al tostarlos se añade azúcar no podrá encontrarse en más del 10 por ciento del peso.

Artículo 98.—Los *cereales de hojuelas* o en cualquier otra forma, tostados o no deberán ser puros y tener su fórmula en el envase.

CAFE Y SUCEDANEOS

Artículo 99.—Con la denominación de *Café*, *Café verde*, *Café crudo*, *café en grano* se entiende las semillas sanas y limpias del *Coffea arabica*, L. y de otras especies del mismo género, despojadas de tegumentos exteriores 9 endosperma por desecación al sol y no privadas de su cafeína.

El *Café verde* o *crudo* que circule, se tenga en depósitos o se venda en el comercio, no debe presentar más de 10 por ciento de impurezas propias del café (granos de 10 por ciento de impurezas propias del café (granos deformados, abortados, negros, restos de 1 por ciento de turas, tallos y pedúnculos; no más de 5 por ciento de piedras y polvo; de 13 por ciento de humedad; de 5 por ciento de cenizas totales; de 1 por ciento de ceniza insoluble en ácido clorhídrico al 10 por ciento; de 0.6 por ciento de cloro total en cenizas y no menos de 0.9 por ciento de cafeína.

Los *café* que se expendan con la indicación de su procedencia deberán corresponder a los caracteres respectivamente de color y tamaño. Si se venden en grano, éstas serán de color y tamaño uniformes y del tipo que se declare: redondos (Borbon-Moka); óvalos cortos (Brasil, Colombia, América Central); alargados (Antillas); puntados (Borbon puntado), etc.

Los granos de *café* podrán ser barnizados con sustancias alimenticias de buena calidad, solubles en agua, que éstas no excedan del 2 por ciento de peso total del producto; o caramelizarlos con azúcar de caña o de remolacha, jarabes, melasas o extracto de malta, pero la cantidad de azúcar, separada por el método de Hilger, no excederá del 5.60 por ciento del peso total del producto.

Con el nombre de *Café tostado*, *Café elaborado*, *Café terrado*, en grano o molido, se entiende el *café verde* normal que por la acción del calor ha tomado una coloración oscura y el aroma característico. El *café tostado* debe presentar un aspecto homogéneo, no estar quemado, ni contener más de 5 por ciento de granos carbonizados, y el 3 por ciento de granos quebrados, manchados, etc.

El *Café tostado* que circule, se tenga en depósito, se exhiba o se expendan, deberá responder a las siguientes exigencias:

- 1) No contener más de 5 por ciento de humedad, de 3 por ciento de cenizas totales, de 1 por ciento de cenizas insolubles en ácido clorhídrico al 10 por ciento y de 1 por ciento de cloro total en cenizas.
- 2) No contener más de 2 por ciento de azúcares, exceptuándose los *café* torrados con adición declarada de azúcares, en los que se tolera un máximo de 12 por ciento.
- 3) Debe contener un mínimo de 7 por ciento de materia grasa y de 0.75 por ciento de cafeína, oscilando su extracto acuoso entre 21 y 32 por ciento y su extracto metílico entre 10 a 12 por ciento.

La designación de *Café mezcla* se considera sinónima de *Mezclas de café* y sólo podrá emplearse para distinguir una mezcla de *café* cuya procedencia o variedad debe declararse cualitativamente, comenzando por el que está en mayor proporción.

Los *Tostaderos de café*, además de responder a las normas de carácter general establecidas en este Reglamento, deben cumplimentar las siguientes:

- 1) Los depósitos de primeras materias y de productos elaborados deben estar separados del local de torrefacción, molienda y mezcla, y todos deben tener techos rasos, pisos y zócalos impermeables; estos últimos hasta la altura de 1.80 metros.

- 2) El local de tostadura debe poseer dispositivos para la eliminación del humo y la separación del hollín.
- 3) Los establecimientos que realicen operaciones accesorias, como: extracción de cafeína, preparaciones de concentrados o extractos, etc., deben realizar éstas en instalaciones separadas del tostadero.

Con la designación de Casa de cafés y tés, Cafetería, se distingue los comercios donde se vende cafés y productos afines, como té, yerba mate y chocolate. Con el nombre de Café, se entiende también la casa de comercio donde se vende y se toma esta bebida y otras similares como té y chocolate, desayunos y meriendas a base de las mismas, y algunas bebidas alcohólicas y analcohólicas.

Las casas de comercio que vendan cafés molidos deben tener los molinillos colocados a la vista del público y la molienda se efectuará con el total del producto pesado y en presencia del comprador.

Con el nombre de Café tostado con azúcar, se entiende el café verde normal que ha sido tostado agregando 10 por ciento, como máximo, de azúcares, adición que debe declararse en las etiquetas de los envases.

Los cafés tostados con azúcar responderán a las mismas exigencias de los cafés tostados, salvo el extracto acuoso, que podrá oscilar entre 30 y 33 por ciento, y el extracto metílico entre 18 y 20 por ciento.

Los cafés tostados, en granos o molidos, deberán llevar en los rótulos el mes y año de envasamiento y serán considerados ineptos para el consumo los que, no siendo acondicionados al vacío o con gases inertes, tengan más de ciento ochenta días de envasados.

Queda prohibido a los detallistas o revendedores, la tenencia y venta de café suelto, en grano o molido. Estos sólo podrán tener y vender cafés molidos de venta autorizada, que estén en envases cerrados por los elaboradores y cuyo rótulado responda a las exigencias oficiales.

Quedan exceptuados de esta prohibición los tostadores que expendan directamente al público su producto, en sus propios locales de venta y en envases con rótulos reglamentarios.

La bebida que se venda con el nombre de Café, debe prepararse por la lixiviación o infusión en agua caliente del café tostado y molido, libre de sucedáneos (cebada y otros granos tostados, melaza y azúcares caramelizados, etc.) y de sustancias extrañas.

Artículo 100.—Con el nombre de Extracto de Café o Café concentrado, se entiende el producto obtenido agotando con agua, café recientemente tostado y molido (extracto líquido). Esta agua puede evaporarse o no completamente proyectándola sobre cilindros calentados o por pulverización en cámaras especiales (extractos de polvo, Café soluble, Café instantáneo). Los extractos líquidos de café deben presentar una densidad mínima de 1,000 a 15°C y no menos de 25 por ciento de extracto seco, y tanto éstos como los Extractos en polvo deben contener por lo menos 0.90 por ciento de cafeína natural del café. Se admite sin declaración los pequeños agregados de glúcidos (Jarabes de glucosa) o de otras sustancias, autorizadas especialmente en cada caso por la autoridad sanitaria, para conservar o retener los componentes sápidos y aromáticos, pero queda prohibida la adición de aromas artificiales. Los encontrados elaborados a base de café tostado con azúcares deben rotularse con la declaración pertinente.

Las Tabletas de café se obtendrán concentrando el extracto de café, definido en la primera parte de este artículo, en presencia de azúcar y aglutinando luego con un poco de mucilago de goma u otra sustancia de uso autorizado.

Con el nombre de Café en copos, Café en virutas (Coffee Flakes), se entiende el producto obtenido haciendo pasar café tostado molido y humedecido ligeramente, por entre cilindros de superficie lisa y pulida, a presión elevada. Debe envasarse al vacío y de preferencia sustituirse al aire del interior del envase por gases inertes.

Los sucedáneos o sustitutos del café no podrán venderse sino bajo una denominación desprovista de la palabra Café. Hace excepción el producto denominado Café del Sultán o de Sakka, siempre que sea obtenido con las cáscaras del café verdadero y por consiguiente que contenga cafeína, ácido clorogénico, etc.

Todo sucedáneo del café deberá denominarse de acuerdo con su naturaleza: "porotos tostados", "Cereales tostados", "Achicoria", "Malta tostada", etc., indicándose en el rótulo en forma clara, que no deje lugar a dudas, la clase de producto empleado en su fabricación, no per-

mitiéndose en ningún caso la utilización de primeras materias, alteradas o de ningún valor, como los residuos de café o los desechos de cervecerías, destilerías, etc., ni la adición de materias minerales con el objeto de aumentar el peso.

La cebada podrá torrarse con hasta 10 por ciento de azúcares, siempre que se declare.

Queda prohibida la elaboración, molienda, tenencia, circulación y expendio de cualquiera de los tipos de café mencionados en los artículos anteriores que se encuentren alterados por agua de mar y humedad, fermentados, aligerados por agua de mar y humedad, barnizados (resinas terados, colorados, artificialmente, barnizados (resinas de drago, etc.), o mojados total o parcialmente de permitidas, agotados o privados total o parcialmente de su cafeína (excepto los casos señalados en el artículo 101) o que contengan sucedáneos del café, achicoria, malta u otros granos, resinas o cualquier otra sustancia destinada a modificar la coloración, aspecto, brillo o composición intrínseca del producto genuino normal.

Queda terminantemente prohibida la venta de los desechos de café, entendiéndose por tales los restos de granos crudos o tostados que resulten de la selección y limpieza del café y los residuos (pesos) de su infusión o preparación de la bebida. Estos residuos o desechos sólo podrán venderse para ser industrializados de inmediato, con permiso de la autoridad sanitaria correspondiente.

Artículo 101.—El café descafeinado debe tener todos los componentes útiles, del café, excepto la cafeína, que se hallará en proporciones no mayores de 0.10 por ciento como máximo.

Artículo 102.—La achicoria es el producto obtenido por torrefacción de la raíz de *Cichorium intybus*, L. Para ser aceptable deberá tener, como mínimo, 60 por ciento de sustancias solubles, y como máximo, 3 por ciento de humedad, 10 por ciento de cenizas, y de éstas sólo el 3 por ciento estar formadas por sales salicinas, insolubles en ácido clorhídrico.

La achicoria no será adicionada por más de 3 por ciento de azúcar, melaza, grasa o sustancias amiláceas.

Se prohíbe llamar achicoria a los sustitutos de ésta, y mezclarla con otros productos equivalentes. Con la denominación de Malta tostada, se entiende la cebada malteada y tostada; con la Malta tostada con azúcar, o caramelizada, se entiende la anterior torrada con hasta 10 por ciento de abúcares, lo que debe declararse.

Queda prohibida, la denominación de Café de malta y cualquier otra en que figure la palabra café.

T E

Artículo 103.—Se considera únicamente como Té el producto constituido por las hojas jóvenes y yemas sanas y limpias de varias especies del género *Thea*, libradas al consumo bajo diferentes aspectos, verde o negro, según su procedencia y preparación. La denominación *Te*, sin agregado alguno, sólo podrá usarse con referencia al producto definido precedentemente o a las infusiones del mismo, concentradas o no. Los demás tés se denominarán con el calificativo correspondiente: *Te de boldo*, *Te de manzanilla*, *Te de yuyes*, etc.

Según su procedencia se distinguen:

Té de Ceylán, India, Java, Brasil

	Longitud de las hojas (cm)	Anchura de las hojas (cm)
Argentina	10 — 14	4 — 5
Té chino	4.5 — 7	2 — 3
Té de Annan y Sana	hasta 23	hasta 2 — 3

El Té verde que se vende bajo alguna de las denominaciones que siguen, deberá responder a las siguientes especificaciones:

1) Té Hyson: formado por las yemas foliares y las primeras hojas cosechadas, de tamaño uniforme que se retueren y arrollan longitudinalmente en espiral.

2) Té Swin Hyson: formado por las hojas inferiores y descartes del Hyson, arrolladas transversal y longitudinalmente.

3) Té pólvora (Gumpowder): las hojas se cortan transversalmente en tres o cuatro trozos y se arrollan en forma de bolitas de 1 a 3 milímetros de diámetro. Se suele aromatizar con olivo silvestre (*Olea fragrans*).

4) Té perla o Imperial: las hojas se arrollan primero, en sentido longitudinal, y después en sentido trans-

14) AZUCAR Y OTROS EDULCORANTES

Artículo 115.—Se consideran *Azúcares Naturales* los que se encuentran en la naturaleza, especialmente en los vegetales utilizados en la alimentación. Predominan entre éstos la sacarosa, la dextrosa, la levululosa, el azúcar invertido, la lactosa y la maltosa. Unos se extraen de los vegetales o de los productos animales que los contienen; otros se elaboran hidrolizando sustancias amiláceas de origen vegetal. Son cuerpos orgánicos que poseen varias funciones alcohol con una función aldehído, acetona o éter-óxido.

Con la denominación de Azúcares se comprende en el presente Reglamento la sacarosa, dextrosa, azúcar invertido, los jarabes de glucosa, maíz, papa y batata, y los sólidos de dichos jarabes que respondan a las exigencias del mismo.

Se denomina Ingenio de Azúcar o Ingenio Azucarero al establecimiento donde se extraen y purifican azúcares de materias primas sacarígenas. Deben responder a las normas de carácter general que señala este Reglamento, además estar dotados de elementos mecánicos para el transporte de la materia prima hasta las máquinas de elaboración. Poseerán locales adecuados para la elaboración, purificación, envasamiento y depósitos de los productos elaborados.

Con el nombre de azúcar, sin aditivo alguno, se identifica a la sacarosa o sucrosa.

Se le extrae de vegetales tales como: caña de azúcar (género *Sacharum* y sus variedades) remolacha azucarera (*Beta vulgaris* L. variedad rapa), sorgo azucarero (*Sorghum sacharum* Pers.), Arce de Canadá (*Acer saccharinum* Wang.)

Se clasifican los azúcares de caña o de remolacha, en: puro, 99.5 por ciento de sacarosa; cristalizado con 98.5 por ciento y torcido, con 85 por ciento.

El azúcar debe ser blanco brillante o blanco ligeramente amarillento y soluble en agua, en la que dará una solución prácticamente limpia. No podrá contener más de 1 por ciento de glucosa o azúcar invertido, ni contendrá dextrinas, materias amiláceas ni sustancias extrañas. Se tolerará un contenido centesimal máximo de sulfatos expresados en anhídrido sulfúrico de 0.03 gramos; 0.005 gramos de anhídrido sulfuroso y pequeñas cantidades de sulfato de calcio. Se permite el empleo de azul de ultramar y de azul de indantreno, en cantidades infinitesimales para el blanqueo, la adición de cantidades, suficientes para el blanqueo, la adición de cantidades estrictamente necesarias de cloruro de estaño y ácidos fosfóricos para fijar el color tipo Demorara y la adición de colorantes autorizados por la autoridad competente, para los azúcares de fantasía o de lujo.

El Azúcar refinada, según su presentación, se denomina: Azúcar en cuadritos o panecitos; Azúcar en pilón o pilé (trozos irregulares mezclados con el polvo resultante del demenzamiento); Azúcar cristalizada, granulada o semolada (cristales más o menos gruesos); Azúcar molido (obtenida por trituración mecánica del azúcar en panes o también en cristalización perturbada). Todos estos azúcares refinados tendrán como mínimo 99.5 por ciento de sacarosa y un máximo de 0.2 por ciento de cenizas. Cuando el azúcar en cuadritos circule envuelto, el papel que se utilice debe ser blanco en su cara interna, admitiéndose en su cara externa colores que no destiñan, ni sean tóxicos.

Con el nombre de azúcar impalpable se distingue el azúcar refinado finamente pulverizado. Se permite la edición declarada de hasta 3 por ciento de almidón, para evitar que con la humedad ambiente se aglomere.

Con los nombres de azúcar cruda, Azúcar amarilla, Azúcar rubia, morena o negra, Azúcar de tapa, Azúcar mascabado, Panela, panelón, Raspadura y Raspaduras, se conoce el producto elaborado generalmente en los caseños, blanqueando con cal el jugo de caña o de guarapo, que luego se cocina hasta hacerlo meloso y se vuelca en moldes de madera, cónicos o piramidales, donde cristaliza y endurece. Los panes resultantes, que se suelen atar por pares, contienen azúcar y melaza. Composición centesimal media: agua 7; prótidos 0.5; lípidos 0.5; glúcidos asimilables 91; fibra bruta 0; cenizas 1.1.

Con el nombre de Chancaca, se entiende un azúcar mascabado, que se presenta en tabletas o hulos de chancaca, constituyendo los llamados masos o hulos de chancaca.

Artículo 116.—Se llama glucosa, en las proporciones que se declaren en la etiqueta. El producto no tendrá más de 0.5 por ciento de acidez, calculada en ácido cítrico.

Artículo 117.—El azúcar invertido es una mezcla de glucosa y levulosa, con el mismo máximo de acidez señalada en el artículo anterior. Si se presenta en forma de pasta no contendrá más de 5 por ciento de sacarosa, pero se permite hasta el 30 por ciento si se expende en forma de jarabe.

Artículo 118.—El azúcar candi se obtiene por cristalización lenta, a la temperatura de 50 a 60°C, resultando unos cristales blancos o débilmente amarillos, muy grandes, duros y transparentes y que deben contener 99.9 por ciento de sacarosa.

Artículo 119.—Se denomina *Melazas*, los jarabes o líquidos densos residuales de la fabricación de azúcar, de los cuales no se puede económicamente separar la sacarosa que contienen. Se deben distinguir, de acuerdo con su origen: Melazas de caña; Melazas de remolacha, etc. Sólo las melazas de caña se podrán destinar a la alimentación humana y animal.

Las Melazas de caña (*Sacharum officinarum*) se presentan como un líquido denso, de color oscuro y olor agradable. Su composición centesimal podrá oscilar entre los límites siguientes: agua de 17 a 28 y sacarosa de 25 a 40; azúcar invertido de 20 a 40 y cenizas de 4.5 a 8.

Las Melazas de remolacha (*Beta vulgaris* L.) se presentan como un líquido denso, de color oscuro, olor y sabor desagradable y reacción alcalina. Su composición centesimal podrá oscilar entre los términos siguientes: agua de 15 a 28; sacarosa de 44 a 63; azúcar invertido de 0.05 a 0.50 y cenizas de 5 a 12.

Artículo 120.—Con el nombre de Goldensirup o Jarabe de caña, se entiende el producto elaborado con los jarabes de cristalización del azúcar, adicionado o no de glucosa para evitar la cristalización del azúcar invertido, cosa que sin agregado de colorante de uso permitido. Su composición centesimal responde a los siguientes límites: agua de 16 a 25; sacarosa de 16 a 35; azúcar invertido de 25 a 35; cenizas de 0.2 a 10. Queda prohibido denominar a éstos con nombres se contengan la palabra miel.

Artículo 121.—El Azúcar caramelizada, Azúcar quemada o *Caramelo* se obtendrá por la acción directa del calor sobre la sacarosa, glucosa u otros azúcares de origen vegetal, debiéndose neutralizar exclusivamente con carbonatos alcalinos de pureza adecuada.

Artículo 122.—El jugo espesado de caña de azúcar, mal llamado miel de caña, miel virgen, es el producto elaborado con jugo de caña, o guarapo, espesado por glicol y utilizado como edulcorante, adicionado o no de glucosa cristal (para evitar la cristalización del azúcar invertido). Deberá tener: 25 por ciento, máximo, de agua, 40 por ciento de sacarosa; 25 por ciento de azúcares reductores y dar 5 por ciento de cenizas.

PRODUCTOS DE CONFITERIA

Artículo 123.—Con el nombre de Fábrica de caramelos y/o bombones, se designan los establecimientos donde se elaboran estos productos y sus variedades.

En general en la fabricación de todo producto de confitería y siempre que específicamente no se indique lo contrario, en el articulado correspondiente, se tolera la adición sin declarar, de cremor de tártaro, gelatinas comestibles, pectinas, ácidos orgánicos, esencias y colorantes de uso permitido, como así también la de todo producto alimenticio reglamentado por el presente o autorizado por la autoridad sanitaria.

Queda prohibido:

1) Emplear para platear y dorar confites, tabletas, pastillas, productos afines y adornos de confitería, hojas de estaño, de bronce y otras que contengan zinc, plomo, níquel y antimonio. Sólo se permite metalizar con hoja de oro, de plata o de Aluminio, libres de impurezas nocivas.

2) Recubrir los chocolates, caramelos, confites u otros con "shella" o otras resinas, como también utilizar otros alcohol que no sea el etílico neutro, a excepción de los llamados "Huevos de Pascua" y "Figuras de Chocolate" que podrán recubrirse con barnices a base de alcohol etílico, benjuí, goma tragacanto y otros productos permitidos.

3) Fabricar, tener o expender bombones, caramelos, confites y pastillas que contengan productos nocivos de uso prohibido.

Los productos de confitería, bombones, caramelos, pastillas, tabletas, dulces, pastas de frutas o afines que con el tiempo se alteren, no podrán ser devueltos a la casa productora o vendedores, sino que deberán inutilizarse inmediatamente. Queda prohibido a las fábricas y depósitos de dulces tener productos alterados, cualquiera que sea el motivo, los que deberán inutilizarse inmediatamente. Se entenderá por alterado, el producto que por la acción de microorganismos y otras causas haya perdido su primitiva calidad e inocuidad.

Artículo 124.—Se entiende por confitería y Repostería los comercios donde se fabrican y/o expenden masas, postres, dulces, bombones y caramelos. Suelen formar parte de otros, como Panaderías y Pastelerías, o tener como anexos servicios de Bar, Lunch y Restaurante.

Con el nombre de bombonería, se entiende el comercio especializado en la venta al detalle de bombones, chocolates y productos afines.

En general con el nombre de *Bombón*, se entiende un producto de consistencia blanda, semiblanda o dura, preparado con azúcares, adicionado o no con ácidos orgánicos, con sustancias diversas, con esencias naturales o sintéticas y colorantes de uso permitido.

Con el nombre de *Fundente*, se entiende una masa azucarada que sirve de base para muchas confecciones. Se prepara a base de jarabe de azúcares y agua con o sin adición de uno por mil de cremor tártaro (ver artículo 181 inciso 10), mezcla que se calienta hasta alcanzar una consistencia adecuada; se deja enfriar, se bate y amasa.

Se llaman *Bombones Fundentes*, los que presentan la condición de deshacerse rápidamente en la boca. Se preparan a base del fundente mencionado anteriormente, al que se agregan aromas diversos y colorantes de uso permitido: el producto moldeado, se suele recubrir, o glasear con almíbar o con chocolate.

Cuando el *Fundente* se emplea para recubrir pastas de frutas u otras, el producto resultante se denomina *Fundente relleno*. La mezcla de chocolate y fundente se designa con el nombre de *Chocolate fundente* y cuando se substituye el agua del fundente por café fuerte, le *bombón* se llama *Café fundente*.

Artículo 125.—Se llaman *caramelos* los productos resultantes de la acción directa del calor sobre azúcares naturales, neutralizados exclusivamente con carbonatos alcalinos químicamente puros. Se les adiciona esencias y colores, de los permitidos. Llevan diversos nombres según la naturaleza de los agregados:

1) *Caramelos ácidos o Alpinos*. Contienen ácidos orgánicos de uso permitido.

2) *Caramelos blandos*: En general se preparan agregando al almíbar de azúcares, productos tales como mantequilla u otra grasa, crema de leche (entera, condensada o deshidratada), dulce de leche, clara de huevos, albúmina y/o gelatina comestible. Se permite además la adición de vainilla y otros aromas y colorantes permitidos.

3) *Caramelos de frutas*: Contienen las esencias naturales o sintéticas correspondientes, de uso permitido, y colorantes autorizados.

4) *Caramelos de café con leche*: Se preparan haciendo un café fuerte al que se le agrega azúcares, leche (entera, condensada o deshidratada) o dulce de leche, mezcla que se hierve hasta consistencia adecuada.

5) *Caramelos de leche y crema de leche*: Se preparan con leche (entera, condensada o deshidratada), o dulce de leche, o crema de leche. Se le suelen agregar trozos de maníes, nueces, avellanas, almendras, frutas, confituras, etc.

6) *Caramelos de chocolate*: Contienen chocolate rallado, o cacao molido, o integral amargo, en polvo o pasta.

7) *Caramelos rellenos*: Contienen el núcleo formado por jaleas, pulpas de frutas, dulce de leche, licores, miel etc.

Crocantes: Con esta denominación se entiende un caramelo hecho a base de almendras, avellanas o maníes, azúcares, zumo de limón o esencia del mismo fruto, ácido cítrico o tartárico, cortado en distintos tamaños y formas, que se utiliza para hacer adornos de pastelería o se expone en su forma primitiva. El mismo producto, en tamaño apropiado y bañado en chocolate en el llamado "*bombón crocante*".

Con el nombre de *Goma de mascar* o *Chicle* se entienden los caramelos hechos a base de goma de chicle (*Achras sapota* L.), de goma pruche (resina de abeto negro o *Abies nigra* D. C.) o de leche caspi (obtenida por sangría

del *Galactotendron utilisimum*), purificadas convenientemente, a las que se adiciona bajo presión en máquinas adecuadas, azúcares, parafina, cera blanca, sustancias aromáticas de uso permitido, bálsamo de Tolu o del Perú y colorantes reglamentarios.

Con el fin de evitar errores de fatales consecuencias en los niños que se acostumbran a su consumo, queda prohibida la elaboración, tenencia y venta de caramelos y chocolates en forma de fósforos y de otros artículos inapropiados para la alimentación.

Tanto los caramelos como los *Acaramelados* (*Yema*, *Dátiles rellenos*, *Yema de coco* o de dulce de leche, etc.), se alteran con la humedad y por ello deben conservarse en frascos y recipientes de cierre hermético, siendo conveniente colocar dentro de los mismos una bolsita de cal viva que se renovará con la frecuencia necesaria.

Artículo 126.—Con el nombre de *Maní tostado salado* se entiende el maní tostado, frito en aceite u otra materia grasa y salada.

Con la denominación de *Garapiñadas* (*Almendras garapiñadas* o de aspecto grumoso) o *Alpiñadas*, se entiende las almendras sanas, mondadas o sin mondar, tostadas o no, revestidas de una capa grumosa de azúcares caramelizados, de espesor variable. Las garapiñadas preparadas con otras semillas deberán expenderse con la designación correspondiente: *Maníes garapiñados*, etc.

Con el nombre de *Peladilla* se define un producto elaborado con almendra, confitada. El mismo producto elaborado con maní será denominado *Peladilla de maní*. Se admite sin declaración, la adición de hasta un 5 por ciento de almidón o dextrina para dar consistencia a la capa exterior de azúcares.

Los *Confites* y *Grageas* son pastas de diversos tamaños y figuras formadas por un núcleo central, constituidos por una pasta azucarada, trozos de almendras, avellanas o maníes, crocante, frutas o licores, recubiertos por una capa de azúcar con o sin adición de esencias y colorantes permitidos. Se admite el agregado de hasta 5 por ciento de dextrina, almidón y/o gomas comestibles.

Las *Pastillas* en general se presentan en trocitos de forma variada pudiendo estar constituidas:

1) Por pastas conteniendo azúcares, aguas destiladas, esencias naturales o sintéticas, colorantes de uso permitido.

2) Igual que lo indicado en 1), adicionada de sustancias tales como gomas y gelatinas, orezús y otros, y hasta y por ciento de almidón y/o dextrina.

Cuando el mucilago básico no está formado por gomas o gelatinas, se permitirá el uso de almidones modificados o no, en proporción necesaria.

3) Las pastillas comprimidas podrán contener como sustancia ligante o aglutinante, estearina, talco, aceite, goma de acacia u otro producto permitido, hasta un máximo de uno por ciento, respecto a la composición total.

Entre las pastillas se distinguen las siguientes:

4) *Pastillas de altea*: Se preparan con azúcares, goma arábiga, gelatina y clara de huevo, pudiéndose agregar un colorante de uso permitido.

5) *Pastillas de eucalipto*: Son fabricadas con goma o gelatinas comestibles, azúcares, esencia de eucalipto o eucaliptol y un colorante de uso permitido.

6) *Pastillas de goma*: Se preparan con goma de acacia, azúcares, esencias y colorantes de uso permitido. Con la denominación *Pastillas de goma fantasía* se designan las elaboradas con gelatina comestible en lugar de goma de acacia.

7) *Pastillas de mentol*: Deberán elaborarse con gomas o gelatinas comestibles, con o sin adición de glicerina o de agua de azahar, y mentol disuelto en alcohol étílico rectificado, admitiéndose el uso de un colorante permitido.

8) *Pastillas de orozús* o de *regaliz*: Se preparan como las de goma, adicionando 4 por ciento por lo menos de extracto o zumo de regaliz.

9) Con la denominación de *Pastillaje* para tortas de cumpleaños, se comprenden las figuras y adornos diversos de confitería confeccionados a base de azúcar, esencias naturales y colorantes de uso permitido.

La *glucosa* para confiterías o confituras, llamada también *glucosa cristal*, jarabe de almidón, arropo de maíz o de patatas, es un producto espeso y cristalino, obtenido de la hidrólisis incompleta del almidón (de maíz, patata, etc.) que tiene: una densidad de 41 a 45° Baumé; de 14 a 25 por ciento de agua; de 15 a 25 por ciento de glucosa; de 22 a 28 por ciento de maltosa, y de 49 a 69 por ciento de doctrina (polizacaridos). Las cenizas están consto-

tituidas sólo por cloruros y sulfatos y no deberán exceder del 1 por ciento. Los límites son: ácidos, 0.005 por ciento; anhídrido sulfuroso, 0.005 por ciento; arsénico, 0.0004 por ciento; todas estas cantidades son el máximo tolerado. Calentada a 142-145°C dará una débil coloración amarilla (prueba de confiteros).

Artículo 127.—Se llama *dextrasa* el producto resultante de la hidrólisis completa del almidón, seguida de refinación y cristalización. No debe tener dextrina ni almidón, ni menos de 90 por ciento de dextrosa, ni más de 9.5 por ciento de agua, y 0.60 por ciento de maltosa. Las cenizas (0.25 por ciento máximo) son principalmente cloruros. La solución al 50 por ciento en agua debe ser clara y casi incolora.

MIEL Y DERIVADOS

Artículo 128.—Con la denominación *Miel de abeja*, Miel Virgen o simplemente Miel, sólo podrá designarse al producto natural elaborado por las abejas domésticas, (*Apis mellifica*, *Apis ligustica* etc.), con el néctar de las plantas, y almacenares y exudaciones sacarinas de las plantas, y almacenadas por ellas en los panales. Composición centesimal media: agua 18; prótidos 0.4; glúcidos asimilables a (zúcar invertido) 71; cenizas 0.3 ácidos con ácidos fórmico 0.10.

Queda prohibida la circulación en el comercio de productos de abejas alimentadas artificialmente con materias azucaradas u otras análogas.

Las denominaciones empleadas para distinguir los productos comerciales deberán responder a las siguientes definiciones:

- 1) Miel de panal o miel en secciones: se reservará para la miel que se encuentra aún en los panales no incubados, contruidos por las abejas.
- 2) Miel virgen, Miel de gota, de alza o melario: es el producto que fluye espontáneamente de los panales de alza o melarios, que nunca han contenido cría, cosechada por procedimientos mecánicos. (Extractor o Centrifuga).
- 3) Miel cruda: El producto natural, tal como se extrae del panal, sin ser calentado.
- 4) Miel centrifuga: La obtenida por centrifugación.
- 5) Miel prensada. La obtenida por compresión en frío de los panales no incubados.
- 6) Miel mucilaginosa o gomosa. La obtenida por compresión en caliente de los panales no incubados.
- 7) Miel sobrecalentada. Es la calentada a más de 70°C, hasta perder sus propiedades fermentativas.
- 8) Miel batida. Es la obtenida golpeando los panales juntamente con la miel en ellas contenidas.

- La miel responderá a las siguientes condiciones:
- 1) No debe contener más de 20 por ciento de agua, 0.8 por ciento de cenizas, 8 por ciento de sacarosa, 8 por ciento de dextrinas, ni más de 0.25 por ciento de ácidos, calculadas en ácido fórmico.
 - 2) No contendrá polen, cera u otras materias insolubles en agua, en proporción mayor a 1 por ciento, calculado sobre sustancia seca.
 - 3) Deberá presentar reacción de Fischer negativa, persistente durante 24 horas, y la reacción de Lung debe dar un mínimo de 0.6 mililitro de precipitado.
 - 4) No debe contener residuos de insectos, huevos, ni otras impurezas, ni sustancias extrañas a su composición normal, como: edulcorantes naturales o artificiales, materias aromáticas, almidón, gelatina, antisépticos o colorantes.
 - 5) No estará alterada, fermentada, ni caramelizada por calentamiento.

La miel de abejas, líquida o granulada, debe tener, después de filtrada, los siguientes máximos, agua, 25 por ciento; sacarosa 8 por ciento; 0.8 de sustancias minerales; dextrina, 8 por ciento, ácidos total, calculada en ácido fórmico, 23 por ciento o impresas (cera, polen, sustancias insolubles en agua, etc) 1 por ciento; y como mínimo 65 por ciento de azúcares reductores.

Se prohíbe el expendio de miel que contenga: huevos o residuos de insectos, adulterantes, sobre añadidos, almidón, goma, gelatina, antisépticos y colorantes.

Las mieles de caña, azúcar invertido, de maíz, etc., así como las melazas de miel de abeja con sacarosa, glicosa, u otras sustancias azucaradas, llevarán en la etiqueta el nombre de "miel artificial" y la indicación de su procedencia.

La miel artificial no contendrá más de 25 por ciento de agua, 1 por ciento de sales minerales y 0.5 por ciento

de ácidos, calculada en ácido sulfúrico; ni impurezas, esencias artificiales, antisépticos, colorantes, edulcorantes sintéticos, ni más de 5 miligramos, por ciento, de anhídrido sulfuroso libre.

Artículo 129.—Con la denominación de *Hidromiel* o *Aguamiel*, se entiende la bebida procedente de la fermentación alcohólica de una dilución de miel en agua potable.

Con la designación de *Hidromiel* compuesto o *Hidromiel* de frutas, se entiende el producto procedente de la fermentación de un cocimiento de miel diluida y lúpulo, adicionado de diversos aromas o de zumos de frutas.

Los productos gasificados artificialmente, por la incorporación de gas carbónico, deberán denominarse *Hidromiel* gasificados artificialmente.

Declarase operacines permitidos en los hidromieles, las siguientes:

- 1) La adición de ácido cítrico, láctico o tartárico hasta la dosis máxima total de 250 gramos por hectolitro, y la de bitartrato de potasio, hasta la dosis máxima de 25 gramos por hectolitro.
- 2) El empleo de levaduras seleccionadas y la adición de fosfato de amonio cristalizado puro, y de fosfato puro en la medida indispensable para permitir una fermentación regular.
- 3) El uso de clarificantes puros, como: albúmina, caseína, cola de pescado y la adición de tanino en la medida indispensable para efectuar la clarificación.
- 4) La coloración con caramelo, y el tratamiento con anhídrido sulfuroso o con bisulfitos alcalinos puros, siempre que el hidromiel no retenga más de 300 partes por millón de anhídrido sulfuroso.
- 5) La incorporación de gas carbónico apto el uso a que se destina.

Se consideran ineptos para el consumo:

- 1) Los hidromieles que presenten carácter anormal o se hallan alterados.
- 2) Los elaborados con soluciones de sacarosa o dextrina, o con productos azucarados no autorizados.
- 3) Los preparados con mieles en contravención al presente Reglamento.
- 4) Los que presenten una acidez volátil, expresada en ácido acético, superior a 2.5 por ciento, o contengan más de 300 partes por millón de anhídrido sulfuroso.
- 5) Los que contengan sustancias conservadoras, colorantes y esencias prohibidas, y materias extrañas.

15) CONDIMENTO Y ESPECIES.

Artículo 130.—La *Sal de cocina* es cloruro de sodio natural. El de origen industrial no debe ser empleado nunca en usos alimenticios.

Se distinguen: a) sal gruesa o común, formada por cristales relativamente voluminosos, y que deben tener como máximo, 5 por ciento de agua, después de ser secados a 140-150° C y 0.5 por ciento de impurezas, insolubles en agua. No contendrá nitratos ni nitritos, y sólo se tolerará un 4 por ciento de sulfato de calcio y 1 por ciento de calcio, magnesio y potasio, calculado todo sobre la sal seca.

b) Sal fina, igual que la anterior pero de pequeños cristales, ha de tener sólo 0.5 por ciento de agua.

c) Sal de mesa, comercialmente pura, que puede llevar no más del 2 por ciento de sustancias adicionales, siempre que sean inofensivas, como: fosfatos o carbonatos alcalino-terreos, almidón, etc., y destinados a difundir su aglomeración por la humedad. Debe declararse que productos sobre añadidos lleva.

Con arreglo a lo dispuesto en la Ley N° 17 de 25 de enero de 1955, toda clase de sal, que se produzca o expendida para uso comestible, deberá llevar una parte de yodo por cada 10.000 de sal, como máximo, y por cada 15.000 de sal como mínimo.

CONDIMENTOS VEGETALES

Artículo 131.—Con la denominación genérica de *Espesientes* o *Condimentos vegetales*, se comprende a ciertas plantas o partes de ellas que, por contener sustancias aromáticas, sápidas o existentes se emplean para aderezar, añadir mejor el aroma y el sabor de los alimentos y bebidas.

Deben ser genuinas, sanas y responder a sus características normales, y estar exentas de sustancias extrañas y depautes de la planta de origen, que no posean

las cualidades de condimentos (tallos, pecíolos, etc.). Las especias pueden expendirse enteras o molidas. Las especias que se tengan en depósito, exhiban, circulen o expendan en mal estado de conservación y atacadas por insectos, o con olor, a, serán decomisadas en el acto, como asimismo las que han sido elaboradas en malas o deficientes condiciones de higiene.

Las mezclas de especias deben estar compuestas de especias simples, sanas, limpias, y genuina, libre de producto extraños (azúcares, sal, etc.) y podrán expendirse bajo un nombre de fantasía siempre: que en el rótulo principal se declare sus componentes en el orden, derivado y la proporción, en que se encuentran.

Se entiende por Molinos de especias los establecimientos donde se realiza la limpieza, selección, trituración y envasamiento de condimentos vegetales. Además de las normas de carácter general deben responder a las siguientes:

- 1) Los locales de depósito de primeras materias y de productos elaborados, elaboración y envasamiento deben tener cielo raso, piso y zócalos impermeables hasta una altura de 1.80 metros.
- 2) Los aparatos de utillaje empleado deben mantenerse en todo momento en buenas condiciones de limpieza y conservación.

Artículo 132.—Con el nombre de *Ajedrea* o *Tomillo real*, se entiende las hojas y sumidades florecidas de la *Satureia hortencia* L. No debe contener más de 10 por ciento de cenizas totales ni más de 0.5 por ciento de cenizas insolubles en ácido clorhídrico al 10 por ciento.

Artículo 133.—Con el nombre de *Aji molido*, pisado, triturado o picado, se entiende al polvo grosero formado por la trituración de los frutos sanos y limpios de pimientos de diferentes clases y procedencias, desmenuzados sin separación de partes internas ni semillas.

El aji molido se suele distinguir por su sabor en: dulce y picante. No tendrá más de 14 por ciento de humedad y de 5 por ciento de cloruro expresados en cloruro de sodio.

Artículo 134.—Con el nombre de *Ajo en polvo*, se entiende los bulbos del *Allium sativum* L. desecado y pulverizado.

Sal de ajo: es la mezcla de sal con no menos de 15 por ciento de ajo desecado en polvo.

Artículo 135.—Con el nombre de *Albahaca* se entienden las hojas sanas y limpias, frescas o desecadas del *Ceymun basilicum* L. (variedad grande) y del *Ceymun minimum* L. (variedad pequeña); Composición centesimal media; (Desecada); agua 8; proteínas 20; lípidos 5; glúcidos 45; fibra bruta 16; cenizas 6.

Artículo 136.—Con el nombre de *Alcaparras*, se entienden los botones florales cerrados (capullos) secos, del *Carparis spinosa* L., conservados con vinagre y sal, o en sal solamente. Deben tener no más de 30 por ciento de materias nitrogenadas y de 5 por ciento de materias gruesas (todo calculado sobre productos secos).

Artículo 137.—Con el nombre de *Anís*, Anís común o verde se entienden los frutos sanos, limpios y desecados del *Pimpinella anisum*.

El anís debe contener no menos de 1.5 por ciento de esencia y no más de 10 por ciento de cenizas totales y de 2 por ciento de cenizas insolubles en ácido clorhídrico al 10 por ciento. No acusará tinta negraza ni olor a mohoso.

Artículo 138.—Con el nombre de *Anís estrellado* o *Badiana*, se entienden los frutos sanos, limpios y secos del *Illicium Porum* Hooker. No debe contener menos de 3.5 por ciento de esencia, ni más de 5 por ciento de cenizas totales y de 1 por ciento de cenizas insolubles en ácido clorhídrico al 10 por ciento.

El anís estrellado que contenga shikimi o falso badiana (*Illicium religiosum* Siebold), será decomisado en el acto.

Artículo 139.—Con el nombre de *Apio* o *Celeri*, se distinguen los frutos sanos, limpios y secos de *Celeri graveolens* L. No debe tener más de 10 por ciento de cenizas totales y de 2 por ciento de cenizas insolubles en ácido clorhídrico al 10 por ciento.

Extracto de apio: ver el Artículo 177 Inciso 4.

Con el nombre de *Sal de apio*, se entiende la sal de mesa (cloruro de sodio) adicionada de 0.1 por ciento de esencia de apio y de 2.5 por ciento de glucamato de sodio y también la mezcla de sal con 15 por ciento por lo menos de apio molido seco. La adición de cúrcuma y otros colorantes de uso permitido debe declararse. Composición centesimal media: agua 5, proteínas 5; lípidos 6; glúcidos 6; fibra bruta 3; cenizas 75. De manera se-

mejante se prepara la Sal de Albahaca, Orégano, Laurel, etc.

Artículo 140.—El producto que se denomina *Azafrán* o *Azafrán en rama*, debe estar constituido por los filamentos de color rojo anaranjado, procedentes de los estigmas de la flor del *Crocus sativus* L., acompañados o no de las extremidades amarillas del estilo.

El azafrán en rama que se expenda con las clasificaciones comerciales que siguen deberá tener en los estigmas la proporción longitudinal de cola blanca que se indica.

Coupé: sin cola blanca

Hancha: hasta 25 por ciento.

Río: desde 25 por ciento hasta 32 por ciento.

Sierra: más del 32 por ciento.

El azafrán en rama deberá responder a las siguientes exigencias:

- 1) No debe presentar más de 10 por ciento de estigmas y otros filamentos.
- 2) Cincuenta filamentos completos, presentado cada uno la parte del estilo con los tres estigmas, deben pesar alrededor de 337 miligramos.
- 3) No dará más de 14 por ciento de agua y materias volátiles de 100-150°C. ni menos de 60 por ciento de extracto acuoso; 5 por ciento de celulosa; 13 a 14 por ciento de ácido fósfórico; y no menos de 7 por ciento de esencias volátiles; y el máximo de cenizas totales será de 6 por ciento y el de cenizas insolubles en ácido clorhídrico al 10 por ciento será de 1 por ciento.
- 4) La infusión acuosa acusará reacción alcalina.
- 5) No deberá estar agotado ni mezclado con otros vegetales (cártamo, árnica, cúrcuma, recu, suncho real, etc.), ni tendrá productos extraños, sustancias amiláceas, materias inertes, miel, glucosas, ácido nítrico, colorantes diversos, sales minerales).
- 6) 0.5 gramos deberá colorar en amarillo 25 litros de agua destilada.

Con la designación de *Azafrán molido* o en polvo, se entiende el producto obtenido triturado azafrán conforme a la definición y demás exigencias del presente Reglamento.

Queda prohibida la elaboración, circulación, tenencia y expendio de mezclas de azafrán en polvo con pimientón o con cártamo, aunque se declare su composición.

El azafrán molido o en polvo deberá responder a las mismas exigencias del azafrán en rama o excepción de las señaladas en los números (1 y 2).

Con la designación de *Colorante artificial* para alimentos se entiende el elaborado a base de tartrazina, adicionada de 30 por ciento o más de nueva cocina. Queda prohibido mencionar la palabra azafrán en su rotulado o designación.

Artículo 141.—Con el nombre de *Cálamo aromático* o de *Acoro*, se entiende el rizoma sano, limpio y seco del *Acorus calamus* L. No debe presentar más de 6 por ciento de cenizas totales ni más de 1 por ciento de cenizas insolubles en ácido clorhídrico al 10 por ciento.

Artículo 142.—Con el nombre de *Canela* o *Canela de Ceylán*, se entiende la corteza desecada y privada en su mayor parte de la cara epidérmica, procedente del *Cinnamomum zeylanicum* (Breyne). Toda canela que no corresponda a los caracteres macro y microscópicos de la Ceylán deberán denominarse *Canela común*. (Canela de China, India, Malabar, etc.).

Tanto la canela de Ceylán como las demás (China, India, Malabar, Javá, etc.), deben responder a las siguientes exigencias: no contener más de 14 por ciento de humedad, 6 por ciento de cenizas totales, 2 por ciento de cenizas insolubles en ácido clorhídrico al 10 por ciento, ni más de 22 por ciento de almidón y un mínimo de 0.5 por ciento de extracto etéreo volátil, de 9 por ciento de extracto alcohólico de Canela de Ceylán y de 5.5 por ciento las demás.

Artículo 143.—Con el nombre de *Cardamono*, se entienden las semillas sanas, limpias y secas del *Elettaria cardamomum*, *White* y *Maton*, y especies afines.

Las semillas de ardemono deben acusar un máximo de 10 por ciento de cenizas totales; le 2 por ciento de cenizas insolubles en ácido clorhídrico al 10 por ciento y 12 por ciento de humedad y mínimo de 2 por ciento de esencia.

Artículo 144.—Con el nombre de *Curry*, *Karry*, *Curry de India* o *Cory-powder*, se entiende una mezcla de varias especies, de punto muy picante, constituida por diversas pimentas, jengibre y cúrcuma, edicionada o de otros condimentos.

No es obligatorio declarar en los rótulos de esta mezcla la proporción de sus diversos componentes, pero sí el nombre de ellos, en el orden en que se encuentren.

Artículo 145.—Con el nombre de *Carvi*, Alcararea o Comino Alemán, se entiende los frutos sanos, y limpios del *Carum carvi* L. No debe contener más de 14 por ciento de humedad; 5 por ciento de cenizas totales y de 2 por ciento de cenizas insolubles en ácido clorhídrico al 10 por ciento, ni menos de 3 por ciento de esencia.

Artículo 146.—Con el nombre de *Cedrón* y Yerba Luisa, se entiende las hojas sanas, limpias y frescas o secas del *Lippia citriodora* Kunth.

Las hojas secas de *Cedrón* no deben tener más de 7 por ciento de humedad, 6 por ciento de cenizas totales y de 1 por ciento de cenizas insolubles en ácido clorhídrico al 10 por ciento.

Artículo 147.—Con el nombre de *Clavo de esencia* o Clavo de olor, (*Crave*) se entiende el botón floral maduro y desecado del *Caryophyllus aromaticus* L.

El clavo de olor debe satisfacer las siguientes exigencias:

- 1) No contener más de 5 por ciento de talitos, pedúnculos florales y frutos de clavo.
- 2) No acusará más de 15 por ciento de humedad, 7 por ciento de cenizas totales, 1 por ciento de cenizas insolubles en ácido clorhídrico al 10 por ciento, ni más de 10 por ciento de fibra bruta.
- 3) No dará menos de 15 por ciento de extracto etéreo volátil, ni 12 por ciento de ácido quercitanico (calculado por el oxígeno absorbido por el extracto acuoso).

Artículo 148.—Con los nombres de *Comino*, Comino común o de España, se entiende el fruto sano, limpio y seco del *Cuminum Syminum* L. El comino deberá responder a las siguientes condiciones: No tener más de 12 por ciento de cenizas totales, 4 por ciento de cenizas insolubles en ácido clorhídrico y de 18 por ciento de extracto alcohólico.

Artículo 149.—Con el nombre de *Coriandro*, Culantro o Cilantro, se entiende el fruto sano, limpio y seco del *Coriandrum sativum* L. El coriandro no debe contener más de 7 por ciento de cenizas totales; de 1.5 de cenizas insolubles en ácido clorhídrico al 10 por ciento, ni menos de 0.6 por ciento de esencia.

Artículo 150.—Con el nombre de *Cúrcuma*, se entiende el rizoma sano, limpio y seco de la *Cúrcuma longa* L. Deberá responder a las siguientes exigencias:

- 1) Estará exento de gérmenes patógenos.
- 2) No presentará más de 10 por ciento de agua, 8 por ciento de cenizas totales; el 1 por ciento de cenizas insolubles en ácido clorhídrico al 10 por ciento, ni menos de 10 por ciento de extracto etéreo total y de 7 por ciento en materias grasas. Las materias nitrogenadas oscilarán entre 5 y 13 por ciento.
- 3) Acusará reacción positiva con difenilamina sulfúrica.

Salvo el caso especial en que se la use como condimento, en todos los demás casos en que se emplee la cúrcuma como colorante, deberá declararse su adición en el rótulo del producto que la contenga expresando: "Colorado con *Cúrcuma*".

Artículo 151.—Con el nombre de *Enebro*, se entienden las hayas carnosas, sanas, limpias y secas de *Juniperus communis* L.

Las frutas de enebro no deben presentar más de 3 por ciento de cenizas totales y de 30 por ciento de humedad, ni menos de 0.4 por ciento de esencia.

Artículo 152.—Con el nombre de *Eneldo*, Anego, Hinojo hediondo, se entiende el fruto sano, limpio y seco del *Anathum graveolens* L. El eneldo no debe contener más de 10 por ciento de cenizas totales, de 3 por ciento de cenizas insolubles en ácido clorhídrico al 10 por ciento y no menos de 2.5 por ciento de esencia.

Artículo 153.—Con el nombre de Estragón, Estrogenio, Taragón Artemisa o Dragoncillo, se entienden las hojas y sumidades florecidas sanas, limpias y secas de la *Artemisa dracunculus*.

Con el nombre de Extracto de estragón, se entienden los extractos preparados por la maceración o digestión del *stragonis* en vinagre.

Artículo 154.—Con la dominación de *Haba tonca*, Haba de Serrapia, se entiende las semillas de *Lupinus albus* L. y especies afines. Contiene alrededor de 25 por ciento de materia grasa y más de 1 por ciento de cumarina natural.

Tanto el Haba tonca como sus derivados, extractos, etc., sólo podrán emplearse en artículos de tocador perfume y afines, o como aromatizante de tabacos, pero de ninguna manera se podrán adicionar a alimentos y bebidas, por su contenido en cumarina.

Artículo 155.—Con el nombre de *Hinojo*, se entiende los frutos sanos, maduros, limpios y secos de diversas variedades de *Foeniculum* L. No debe contener más de 12 por ciento de agua, 9 por ciento de cenizas totales; de 2 por ciento de cenizas insolubles en ácido clorhídrico al 10 por ciento, ni menos de 3 por ciento de esencia.

Artículo 156.—Con el nombre de *Jengibre* se entiende de el rizoma lavado y desecado del *Zingiber officinale* Roscoe, descortinado (*Jengibre blanco* o pelado) o no (*Jengibre gris*). No debe contener más de 7 por ciento de cenizas totales; de 2 por ciento de cenizas insolubles en ácido clorhídrico al 10 por ciento; de 8 por ciento de celulosa bruta; de 1 por ciento de esencia; de 42 por ciento de almidón ni de 12 por ciento de extracto en agua fría.

Con el nombre de *Jengibre blanqueado* o encalado se entiende el jengibre entero recubierto con compuesto de calcio, para su mejor conservación (cal apagada, carbonato y sulfato de calcio). En este jengibre se tolera un máximo de 10 por ciento de cenizas totales y de 4 por ciento de calcio calculado en carbonato.

Artículo 157.—Con el nombre de *Laurel* se entiende las hojas sanas, limpias y secas del *Laurus nobilis* L. No deben contener más de 6 por ciento de cenizas totales; de 1 por ciento de cenizas insolubles en ácido clorhídrico al 10 por ciento, ni menos de 2 por ciento de esencia.

Artículo 158.—Con el nombre de *Macis* se entiende el arilo o envoltura que recubre la nuez moscada (*Mysticicia fragrans* Houttyn).

Debe satisfacer las siguientes exigencias: no contener más de 17 por ciento de humedad, 3 por ciento de cenizas totales, 0.5 por ciento de cenizas insolubles en ácido clorhídrico al 10 por ciento, 10 por ciento de fibra bruta y no menos de 4 por ciento de esencia. El extracto etéreo debe oscilar entre 20 y 30 por ciento, y el alcohólico entre 19 y 25 por ciento.

Artículo 159.—Con los nombres de *Mejorana*, Orégano y *Sarilla*, se entienden las hojas y sumidades florecidas, sanas y limpias y secas del *Origanum mejorana* L. y sus diversas variedades.

No debe contener más de 16 por ciento de cenizas totales; de 4.5 por ciento de cenizas insolubles en ácido clorhídrico al 10 por ciento y no menos de 0.5 por ciento de esencia. Se tolera hasta 10 por ciento de tallas y materias inofensivas heterogéneas.

Artículo 160.—Con los nombres de *Melisa*, Toronjil o *Cidronela*, se entiende las hojas frescas o secas de la *Melisa officinalis* L.

Artículo 161.—Con el nombre genérico de *Menta*, se distinguen las hojas y sumidades florecidas de diversas plantas cultivadas o espontáneas de la familia de la labiadas. No debe presentar más de 12 por ciento de agua.

Con la designación de *Menta*, *Menta común*, *Menta de Jardín*, *Menta verde*, *Yerba Buena*, se entienden las hojas y sumidades florecidas sanas, limpias y desecadas de la *Mentha viridis* L. y *Mentha rotundifolia* L.

Con el nombre de *Menta pectinata* o *preperita* se entienden las hojas y sumidades florecidas del *Bystropogon Mellis* Koth.

Con el nombre de *Menta Piperita* o *Menta Inglesa*, se entienden las hojas y sumidades florecidas de la *Mentha Piperita*, L.

Artículo 162.—Se entiende por *Mostaza* el producto resultante de la pulverización de los granos de mostaza negra (*Brassica nigra*, L. Voch), parda (*Brassica juncea*, Hooker), *Sinapis alba*, L.) o de mezclas de éstas.

Las harinas de Mostazas o *Mostaza* en polvo se preparan con semillas parcialmente desengrasadas y molidas. Deben responder a las condiciones siguientes: no contener más de 10 por ciento de humedad; 6 por ciento de cenizas totales; de 1.6 por ciento de cenizas insolubles en ácido clorhídrico al 10 por ciento y no más de 1.5 por ciento de Almidón. Queda permitida la adición declarada de cúrcuma.

Se reservará la denominación de *Mostaza inglesa* al polvo de mostaza que responda a los caracteres indicados en el párrafo anterior y la de *Mostaza sarrapita* o *rusa* al polvo procedente del *Brassica Juncea*, que responda a los mismos caracteres.

Las Mostazas líquidas o en pasta también denominadas Mostazas de mesa, Mostaza preparada, Mostaza francesa, Mostaza al estragón, Mostaza alemana, Mostaza Düsseldorf, Mostaza de Frankfurt, etc., podrán estar constituidas por harina de mostaza, mosto de vino, vinagre, sal azúcar, ácido cítrico, láctico o tartárico, aceites y otros condimentos. Queda permitida la adición declarada de cúrcuma.

No deben contener más de 24 por ciento de hidratos de carbono, calculados en almidón; de 12 por ciento de fibra bruta; ni menos de 5.6 por ciento de nitrógeno y de 0.10 por ciento de esencia de mostaza natural, todo calculado sobre producto seco. Queda permitido la adición de anhídrido sulfuroso en la proporción máxima de 500 partes por millón.

Con el nombre de Mostarda (Mostaza de Cremona y otras), se entiende el condimento preparado con frutas y hortalizas cándidas o no, puestas en un jarabe de azúcares que contiene harina de mostaza, aromas y otras sustancias de uso permitido.

La adición de cúrcuma u otro colorante vegetal inofensivo obligará a designar el producto con el agregado "Colorado con cúrcuma" o "Colorado con..." (aquí el nombre de la materia empleada). Toda mezcla de mostaza con harina y otros productos comestibles amiláceos, especias, cúrcuma, etc. deberá designarse con el nombre de condimento, debiéndose declarar en la etiqueta todas las materias que la componen.

Los envases de mostaza y condimentos que contengan vinagre no podrán llevar cápsulas metálicas con más de 1 por ciento de plomo o 0.01 por ciento de arsénico, a no ser que la cápsula esté completamente aislada del cuello del recipiente y del corcho mediante una hoja de estaño fino (con 1 por ciento de plomo como máximo), que tenga lo menos un espesor de medio décimo de milímetro; de una hoja de aluminio o de cualquier otra materia impermeable e inatacable, tras media hora de ebullición en una solución de ácido acético al 4 por ciento, adicionada de 5 gramos de cloruro de sodio y de 0.25 gramos de ácido cítrico.

Artículo 163.—Con el nombre de *Nuez Moscada* se entiende la almendra desecada del grano de *MYristica Houttuyn*, desprovista completamente de sus envolturas. Se permite el empleo de cal para recubrir la nuez moscada, con el objeto de preservarla de los insectos, siempre que el peso de la capa de dicha sustancia no exceda de 1 por ciento. El peso de una nuez moscada es de unos 5 gramos, y colocada en un vaso de agua no debe irse al fondo. La nuez moscada, debe satisfacer además las siguientes exigencias: no debe contener más de 5 por ciento de cenizas totales; de 0.5 por ciento de cenizas insolubles en ácido clorhídrico al 10 por ciento; de 10 por ciento de fibra bruta; ni menos del 25 por ciento de extracto etéreo fijo de 2 por ciento de extracto etéreo volátil y de 10 por ciento de extracto alcohólico.

Artículo 164.—Con el nombre de *Perejil*, se entiende las hojas sanas y limpias, frescas o secas del *Petrocelinum sativus* Heffm. Composición centesimal media; (Fresco): agua 83; prótidos 4; lípidos 1; glúcidos 7.5; fibra bruta 2; cenizas 2.5.

Artículo 165.—Con la denominación genérica de *Pimentón* o *Paprika*, se entiende el producto de la mollienda de los frutos seleccionados y desecados de diversas variedades rojas del género *Capsicum*.

El pimentón deberá expendirse en envases de origen, con la indicación del mismo (Argentino, Español, Húngaro, etc.), quedando prohibido a los minoristas fraccionar los envases para su venta al detalle.

Los pimentones no podrán contener más de 14 por ciento de humedad, 8.5 por ciento de cenizas totales; 1 por ciento de cenizas insolubles en ácido clorhídrico al 10 por ciento y 20 por ciento de extracto etéreo fijo.

Los pimentones de primera categoría no podrán contener más de 23 por ciento de celulosa, y los de segunda categoría de 28 por ciento de celulosa. No debe tener substancias añadidas.

Artículo 166.—Con el nombre de *Pimienta Blanca*, se entiende las bayas maduras maceradas en agua, desecadas y decorticadas del *Páper nigrum* L., enteras y pulverizadas.

La Pimienta blanca, en grano o en polvo, debe responder a las siguientes exigencias: no tener más de 3.5 por ciento de cenizas totales; de 0.6 por ciento de cenizas insolubles en ácido clorhídrico al 10 por ciento y

de 9 por ciento de fibra bruta; no menos de 40 por ciento de almidón, ni menos de 7 por ciento de extracto alcohólico; de 7 por ciento de extracto téreo fijo y de 0.5 a 1.75 de aceite volátil.

La pimienta Inglesa es el fruto del *Pimento officinalis*, Berg, entero o molido.

Queda prohibido el expendio de pimienta inglesa bajo el nombre de Flor de Clavo. La pimienta inglesa en grano o molido debe satisfacer las siguientes exigencias: grano o molido debe satisfacer las siguientes exigencias: no tener más de 6 por ciento de cenizas totales, de 0.4 por ciento de cenizas insolubles en ácido clorhídrico al 10 por ciento, de 25 por ciento de fibra bruta; ni menos de 23 por ciento de extracto alcohólico, de 8 por ciento de ácido quercitánico (calculado por el oxígeno absorbido por el extracto acuoso y de 3 por ciento de esencia.

Con el nombre de *Pimienta malagueta* o *Melegueta*, Granos de Guinea, Semillas del Paraíso, se entienden semillas sanas, limpias y secas del *Amenum malagueta* Roscas.

La Pimienta negra es el fruto incompletamente maduro y seco procedente del *Piper nigrum* L. La pimienta negra en grano no debe contener más del 5 por ciento de pedúnculos y frutos abortados, y debe pesar, por lo menos, 400 gramos por litro. La pimienta negra, en grano o en polvo debe responder a las siguientes exigencias: no tener más de 7 por ciento de cenizas totales; de 1.5 por ciento de cenizas insolubles en ácido clorhídrico al 10 por ciento; de 14 por ciento de fibra bruta, y no menos de 32 por ciento de almidón, de 6.75 por ciento de extracto etéreo fijo, de 8 por ciento de extracto alcohólico y de 0.5 por ciento de aceite volátil.

Artículo 167.—Con los nombres de *Rábanos silvestres*; *Rábano picante*, *Rábano rústico*, *Ceclaria* de Bretaña, se entiende la raíz sana y limpia de la *Cochelaria armoracia* L., entera, resecada o triturada, con o sin adición de vinagre. Composición centesimal media: (fresco) agua 74; prótidos 3; lípidos 0.2; glúcidos 19; fibra bruta 2.3; cenizas 1.3.

Artículo 168.—Con el nombre de *Salvia*, se entiende las hojas sanas y limpias de la *Salvia officinalis* L. Debe responder a las siguientes exigencias: no tener más de 10 por ciento de cenizas totales; de 1 por ciento de cenizas insolubles en ácido clorhídrico al 10 por ciento; de 25 por ciento de fibra bruta y no menos de 1 por ciento de extracto etéreo.

Artículo 169.—Con el nombre de *Poleo* se entiende las hojas y ramitas frescas o secas del *Lippia turbinata* Griseb. Con el mismo nombre y de *Té* de 1 Inca, se conocen también, las hojas y ramitas frescas o secas del *Lippia integrifolia* Griseb.

Artículo 170.—Con el nombre de *Romero*, se entiende las hojas secas y limpias del *Rosmarinus officinalis* L.

Artículo 171.—Con el nombre de *Tomillo*, se entiende las hojas y sumidades florecidas sanas, y limpias y secas del *Thymus vulgaris* L. Deberá responder a las siguientes exigencias: no contener más de 8 por ciento de cenizas totales; 2 por ciento de cenizas insolubles en ácido clorhídrico al 10 por ciento y no menos de 0.5 por ciento de esencia.

Artículo 172.—Con el nombre de *Vainilla*, se entiende el fruto incompletamente maduro de la *Vainilla planifolia* Andrews, y variedades muy afines de la familia de las orquídeas.

La vainilla debe expendirse con la indicación de su procedencia: México, Borbón, Tahití, Java, Brasil, etc.

La vainilla debe responder a las siguientes condiciones:

1) No contener más de 30 por ciento de humedad, y de 6 por ciento de cenizas totales; ni menos de 46 por ciento de extracto alcohólico y de 1.5 por ciento de vainilla natural; debiendo oscilar el monto de la materia gaseosa entre 6 y 10 por ciento.

2) No estar mal conservada, alterada, agotada, ni contener bálsamo de Tolú o del Perú, ácido benzoico, vainilla artificial, azúcar ni sustancias extrañas.

Con el nombre de *Vainillón* se entiende el fruto de la *Vainilla pompona* Schieds.

Con el nombre de *Extracto de Vainilla*, se entiende la tintura de vainilla preparada, por lo menos al 10 por ciento, con alcohol de 35° a 55°. Debe presentar, como mínimo, 0.10 por ciento de vainilla natural, una acción no menor de 28 mililitros de álcali normal por cien gramos, y de 0.5 por ciento de cenizas. No deberá contener vainillina artificial, sumerina, ni acetanilida, y será precipitado con la solución de acetato de plomo.

El producto artificial preparado con vainillina y/o etilvainillina o propenilguetol y colorado o no con caramelo no se designará Extracto artificial de vainilla.

Con el nombre de Polvo de vainilla se entiende la vainilla pulverizada sin agregado alguno.

Con la designación de Vainilla en polvo azucarada, se entiende la mezcla de 75 por ciento de azúcar y 25 por ciento de vainilla.

Con el nombre de azúcar de vainilla o vainillada se entiende la mezcla de sacarosa o glucosa con 10 por ciento de vainilla desecada. Debe contener 0.15 por ciento como mínimo de vainilla natural, y estará exenta de vainillina artificial y de cumarina.

Artículo 173.—Con el nombre de *Azúcar con Vainillina*, se entiende la mezcla de azúcares con no menos de 0.1 por ciento de vainillina (natural o sintética) o de 0.2 por ciento de etilvainillina o propenilguetol. No debe contener cumarina.

Si un producto cualquiera reemplaza la vainilla natural por vainillina se deberá indicar en los rótulos, prospectos, anuncios, etc., en forma visible. "Preparado aromatizado a la vainillina".

Artículo 174.—Todas las esencias que se vendan mezcladas con cualquiera otra sustancia deberá consignarse la fórmula general completa en la etiqueta.

ESPECIAS Y EXTRACTOS AROMATICOS

Artículo 175.—Las esencias y extractos aromáticos cumplirán con lo dispuesto en el artículo 57 de este Reglamento.

Artículo 176.—Los extractos deberán ser hechos con alcohol de vino etílico. Se prohíben los extractos y esencias que contengan otros alcoholes, éter, cloroformo, acetona, desnaturalizantes, bases pirídicas, nitrobenzol, ácidos orgánicos (menos cítricos, láctico, tartárico, y acético), aldehído benzoico y salicílico, y sus combinaciones: cloruro, bromuro y yoduro de etilo; nitratos de amilo y de etilo; aceites esenciales de ajeno y sus variedades; ruda sábrina, y trotromentina y otros que sean tóxicos o poseen actividad medicinal.

Las esencias y extractos aromáticos permitidos se usarán sólo como correctivos del sabor y del olor de alimentos y bebidas.

Artículo 177.—Con la designación de *Aceites de humo*, se entiende el producto derivado de la carbonización de maderas no resinosas. Debe responder a las siguientes condiciones:

- Estarán exento de sustancias tóxicas y prácticamente libre de metanol, acetona, formol, creosota y acetaldehído.
- No debe contener más del 10 por ciento de sustancias del grupo fenólico, expresado en ortocresol; ni más de 12 por ciento de ácido acético, ni de 15 por ciento de productos insolubles en agua.

SALSAS, ADEREZOS Y EXTRACTOS SABORIZANTES

Artículo 178.—Con la denominación genérica de Salsa, aliño, aderezo y extracto para condimentar, se entiende diversos preparados hechos a base de condimentos naturales; o elaborados: ácidos, aromáticos y/o picantes, con o sin azúcares, que se expenden para aderezar ensaladas, sopas, asados y platos de cocina en general, y que se presentan bajo la forma cremosa o líquida, de aspecto límpido o turbio, con o sin elementos constitutivos en suspensión.

Las Salsas y Aderezos en general, deben satisfacer las siguientes condiciones:

- Todas las sustancias que entren en su composición responderán a las exigencias del presente Reglamento.
- Anunciar en el rótulo sus componentes y si entre éstos está la cúrcuma u otros colorantes vegetal inofensivo, es obligatorio declarar "Colorado con cúrcuma", etc.
- No estar alteradas o fermentadas; no contener más de un centígramo por ciento de cobre, ni sustancias conservadoras u otros productos extraños.
- No contener glucógeno.
- Los envases de las salsas que contengan vinagre deben responder a las exigencias del último párrafo del artículo 162.

Artículo 179.—Con las designaciones que se mencionan a continuación se entienden los productos siguientes:

- Con el nombre de *Alioli y Ajacolí*, se entiende el aliño elaborado a base de ajo machacado, aceite y huevo.

- Con la denominación de *Extracto vegetal*, se entiende un preparado, de consistencia pastosa, elaborado a base de un cocimiento de verduras y levadura de cerveza, que luego se concentra. Composición centesimal: veza, que luego se concentra. Composición centesimal: media; agua 40; proteínas 7; lípidos 0.8; glúcidos asimilables 18; cenizas (cloruro de sodio 23) 30; ácidos en álcali normal 16.

- Con el nombre de *Jugo o Aroma para sopas y salsas*, se entiende el producto constituido por una mezcla de aminoácidos obtenidos por la hidrólisis ácida de proteínas vegetales o animales (glúten de trigo y cereales, caseína, etc.) (Ver artículo 70 de este Reglamento).

- Con el nombre de *Ketchup* o *Catsup* de nuez, se distingue una salsa elaborada a base de vinagre, salsa de soja, extracto de carne, ajo, cebolla, sal y nuez. El Ketchup de hongos se prepara de manera análoga, a base de hongos y varios condimentos.

- Con la designación de *Mayonesa* se entiende una salsa constituida por una emulsión de por lo menos un huevo fresco o congelado, por litro, con o sin clara, en proporción no menor de 55 por ciento en peso, de aceite comestible, ni de 2 por ciento de peso en vinagre; adición: limón o lima, ácido cítrico, sal, azúcar, miel, mostaza, especias y glutamato monosódico. Se puede envasar al vacío, en atmósfera de nitrógeno o de anhídrido carbónico. Queda prohibido reemplazar los huevos frescos o congelados por huevos desecados, ovalbumina y otras sustancias emulsionantes. Las salsas mayonesas que contengan menos aceite y huevo se denominarán Aderezo, Aliño o Salsa....

- Con los nombres de *Pebre*, Chimichurri y Adobe Criollo, se distinguen los aliños sólidos o líquidos destinados a componer o aderezar las carnes antes o después de su cocción, constituidos a base de vinagre, ácido cítrico, sal, laurel, albahaca, ají molido y otros condimentos.

- Con la designación de *Salsa de anchoas* se entiende la preparación a base de anchoas, cerveza, vinagre, sal y otros condimentos.

- Con la denominación de *Salsa de Soja*, Salsa Soy, Salmuera japonesa y Cheyú se distingue la preparada dejando fermentar un cocimiento de soja, cereales, sal y agua, con o sin adición de diversos condimentos y melaza.

- Con la designación de *Salsa Livolushire*, se entienden la preparada a base de ajos, diversos pimientos, nuez moscada, salsa de soja y vinagre.

- Con la denominación de *Salsa Inglesa*, Salsa Worcestershire se entiende la elaborada a base de salsa de soja, nuez, extracto de carne, jugo de lima, clavo de olor, pimienta negra, polvos curry, mostaza, azúcar negra y vinagre de sidra.

- Con la designación de *Tuce*, Moje y Extracto para condimentar, se distinguen las salsas destinadas a preparar guisos, tallarines, raviolos, etc. constituidos por extractos de carne, verduras y diversos condimentos.

Queda permitida la adición a los productos alimenticios de Glutamato monosódico de 99 por ciento de pureza, con el objeto de acentuar o realzar su propio sabor.

SUSTANCIAS ACIDAS

Artículo 180.—Las sustancias ácidas de uso permitido en la elaboración de alimentos son las siguientes, además de las que en el futuro autorice la autoridad sanitaria:

- Acido ascórbico: Se entiende por tal al ácido ascórbico, técnicamente puro, polvo blanco, cristalino, soluble en agua, insoluble en las grasas y aceites. Funde entre 190° y 192°C. Se emplea en los alimentos no tanto como ácido, sino como antioxidante, para retardar las comidas de color, aroma y la rancidez. Los metales, específicamente el hierro y el cobre, aceleran su destrucción; la que se retarda con la adición de ácido cítrico.
- Palmitato de ascórbico: Se debe emplear el producto técnicamente puro. Polvo blanco, cristalino, que se emplea, en lugar de ácido ascórbico, por ser soluble en las grasas. 1 mg. de ácido ascórbico equivale a 2.34 de palmitato de ascórbico y 1 mg. de palmitato de ascórbico equivalente a 0.425 mg. de ácido ascórbico.
- Acido cítrico: Se emplea el producto anhidro y el hidratado, con 8.6 por ciento de agua de cristalización, ambos técnicamente puros. El anhidro funde a 153°C y se descompone a 175°C.
- Acido fosfórico: Solución al 25.30 por ciento de ácido fosfórico tribásico, técnicamente puro, de densidad variable entre 1.15 y 1.35.

5) Acido fumárico: Se emplea el producto técnicamente puro. Indicado en los polvos de hornear y en los polvos para hacer postres (flanes, budines), por solubilizarse y actuar en caliente. 100 grs. de ácido fumárico neutralizan 134 grs. de bicarbonato de sodio.

6) Acido gluconico: Solución al 50 por ciento de ácido gluconico técnicamente puro, de densidad alrededor de 1.24. Con el tiempo se transforma en sus lactonas gamma y delta, que carecen de reacción ácida.

7) Acido láctico: Solución al 75 por ciento de ácido láctico anhidro, técnicamente puro, de densidad 1.22-1.22.

8) Acido succínico: Polvo blanco, cristalino, que funde a 180°C. Se debe emplear el producto técnicamente puro.

9) Acido tartárico: Se empleará el producto técnicamente puro; polvo blanco cristalino, que funde a 170°C 100 grs. de ácido tartárico neutralizan 111 grs., de bicarbonato de sodio.

10) Tartrato ácido de potásico; o Crémor tártaro. Se empleará el producto técnicamente puro. 100 grs. de crémor neutralizan 44 grs. de bicarbonato de sodio.

11) Tartrato sódico potásico: Sal de Seignette o de la Rochela. Contiene 25.5 por ciento de agua de cristalización. Se empleará el producto técnicamente puro, con punto de fusión entre 70 y 80°C.

12) Vinagres. Ver artículos 205.

SUSTANCIAS AMARGAS

Artículo 181.—Con la designación de *Sustancias amargas*, se distinguen diversas materias de origen vegetal, inicuicas; extractos, y principios activos de las mismas, que se suelen emplear especialmente en la elaboración de bebidas, no sólo por su sabor amargo, sino también, por atribuirseles propiedades corroborantes o aperitivas. Se consideran sustancias amargas nocivas y por lo tanto de uso prohibido:

1) Las que contienen alcaloides: Adormidera, Belladona, Cebadilla, Coca, Estramonio, Habas de San Ignacio, Nuez vómica, etc.

2) Las que contienen principios irritantes, drásticos o purgantes: Aloe. Cantárida, Coca de Levante, Colequintida, Granos del Paraíso, Ruda, con excepción de las expresamente permitidas en el artículo 192 del presente Reglamento.

SUSTANCIAS ESPUMIGENAS

Artículo 182.—Con la denominación de *Sustancias espumígenas* o *afrogénas*, se entiende las que tienen la propiedad de producir espuma persistente.

Se consideran Sustancias espumígenas de uso permitido, las de origen vegetal, a base de raíz de regaliz, glicirina, alfalfa, zarzaparrilla y las que en el futuro tengan la aprobación de la autoridad sanitaria.

Se consideran Sustancias Espumígenas nocivas y por lo tanto de uso prohibido en los alimentos, las que contengan principios de aplicación terapéutica.

CAPITULO V

Bebidas

1) ALCOHOLICAS

Artículo 183.—Los *vinos naturales* son sólo los que proceden de la fermentación del mosto del zumo de las uvas frescas.

Se permite: la mezcla de vinos de buena calidad, el encabezamiento con alcohol de vino, y la congelación, para lograr concentración mayor; la pasteurización; la clarificación por medio de albúmina, caseína, pura o de otras sustancias de composición permitida; la adición de tanino necesaria para el tratamiento por medio de albúminas o gelatina; la clarificación del vino blanco con carbón puro; el tratamiento con anhídrido sulfuroso, bisulfitos alcalinos cristalizados y puros, a condición de que el vino no tenga más de 350 miligramos de anhídrido sulfuroso total por litro.

Los productos procedentes de la uva se denominarán:

- 1) *Jugo de uva*.—Es el producto resultante de la expresión de uvas, filtrado y esterilizado o pasteurizado antes de iniciarse el proceso de fermentación alcohólica. Se tolerará hasta un máximo de uno por ciento en volumen de alcohol y no más de 80 mg. por litro de anhídrido sulfuroso. Podrá estar gaseificado con anhídrido carbónico, lo que deberá indicarse en el rótulo.

- 2) *Mosto*. Mosto de uva o Mosto natural. Es el producto de la expresión de uvas, sometido a la fermenta-

ción alcohólica. Se le podrá estabilizar mediante pasteurización o sulfitación.

- 3) *Mosto cocido* o Mosto concentrado. Es el mosto de uva concentrado en vacío o al aire libre a moderada temperatura. Debe poseer un contenido mínimo de 400 gramos de azúcar reductor por litro y no debe haber sufrido una caramelización sensible.

- 4) *Arrope de uva* o Mostillo. Es el mosto concentrado a presión, con un contenido mínimo de 500 gramos de azúcar reductor por litro y parcialmente caramelizado.

- 5) *Mistela*. Es el jugo de uva que ha sido adicionado de alcohol vínico hasta una graduación mínima de 18° centesimales. El mosto utilizado deberá poseer directamente, o previa concentración al vacío, un contenido mínimo de 250 gramos de azúcar reductor por litro.

- 6) *Chicha de uva*. Es el producto resultante de la fermentación parcial de mosto, concentrado o no, detenida antes de alcanzar un contenido de 5 por ciento de alcohol en volumen. Debe poseer un contenido mínimo de 10 gramos de azúcar reductor por litro. Podrá, contener anhídrido carbónico en cuyo caso se calificará como espumoso natural, por ser dicho gas producido por la fermentación del mosto, se llamará gaseificado cuando se agregue artificialmente. En los rótulos, debe declararse la materia prima empleada. "Chicha elaborada con mosto natural", "Chicha elaborada con mosto concentrado".

Artículo 184.—Se admiten los siguientes tipos generales de vinos:

- 1) *Vino común*. Es el vino blanco, tinto y clarete, librado al consumo año a año, poco después de terminada su elaboración y/o que responde a las condiciones fijadas para los vinos "finos" y "reserva".

- 2) *Vino fino*. Es el que ha merecido una clasificación de tal por los organismos oficiales correspondientes, sobre la base de sus caracteres organolépticos y de sus antecedentes, registrados oficialmente. Se debe obtener con uvas seleccionadas (apropiadas) y técnica adecuada, y someterse a añejamiento (crianza), comprobada oficialmente, de por lo menos, 12 meses los blanco y 24 meses los tintos. En el rótulo de los envases de exportación podrá indicarse el año de elaboración, siempre que el mismo se encuentre acreditado por constancias oficiales.

- 3) *Vinos especiales*: Como tales se consideran los siguientes:

- a) *Vinos dulces*, generosos, licorosos o de postre, con 13 por ciento o más de alcohol, en volumen, obtenidos por mezcla de vinos con mistela o mosto concentrado.

- b) *Vinos espumosos* o *espumantes*, son los blancos o tintos, obtenidos por una segunda fermentación, en envase cerrado, con agregado o no de sacarosa o mosto concentrado. Deben expenderse con una presión no inferior a dos atmósferas a 0°C.

- c) *Champaña* o *Champagne*: son los obtenidos con vinos blancos o rosados que, previa adición de sacarosa (licor o tiraje) y levaduras seleccionadas se les somete a una segunda fermentación alcohólica en envase cerrado. Deben expenderse con una presión de gas carbónico superior a dos atmósferas a 0°C. Pueden ser adicionados del llamado "licor de expedición" constituidos por vinos licorosos y coñac, para constituir los tipos secos (Sec), semisecos (Demisec) y dulce (Doux), reservándose las denominaciones de bruto (Brut) y natural (Nature) para distinguir el producto original. Las botellas deben conservarse nueve meses, antes de ser puestas a la venta.

- d) *Vinos gaseificados*: son los obtenidos por incorporación de anhídrido carbónico a vinos blancos y tintos.

- e) *Vinos compuestos*. (Vermouth, Vinos guindados, Vinos aperitivos): en los elaborados con no menos de 90 por ciento en volumen de vino, adicionados de alcohol sustancias amargas, estimulantes o aromáticas, azúcares o mosto concentrado. Podrá emplearse el caramelo de sacarosa o glucosa como colorante. Se entenderá por Vermouth dulce, o Tipo Torino, el que contenga no menos de 120 gramos de azúcar por litro y 15 a 17° centesimales de alcohol; Vermouth seco, o Tipo francés, el que contenga menos de 80 gramos de azúcar por litro y 18° centesimales o más de alcohol. Los vinos quimados deberán contener no menos de 0.12 gramos de alcohol-des totales de quina por litro, calculados en sulfato de quina, provenientes de la maceración o infusión de Quina calisaya o del agregado de tintura de quina. Son admitidas como prácticas enológicas lícitas:

1) Para los mostos: la adición de mosto concentrado, ácidos tartárico, cítrico, mólico, tánico, y sulfuroso, todos de pureza reglamentaria; el uso del calor o frío, y de levaduras seleccionadas.

2) Para los vinos la adición de ácidos tartárico, cítrico, mólico, tánico o sulfuroso; de anhídrido carbónico; bisulfitos y tartaro neutro de potasio (todos de pureza reglamentaria); el uso de calor o del frío, para asegurar su conservación; la mezcla de dos o más vinos provenientes de distintas elaboraciones o cosechas; la alcoholización (encabezamiento) con alcohol vínico y el empleo de clarificantes autorizados. Para la causa férrica y cúprica sólo se permite el empleo del fitato de calcio. del monosulfuro de sodio el carbon antifer y goma arábiga de pureza reglamentaria, quedando prohibido el uso de la etilanolaminatetracética y del ferrocianuro de potasio, aún cuando se le emplee bajo control técnico.

Artículo 185.—Los vinos y demás productos obtenidos a partir de la uva, no podrán salir de la bodega, elaborador o de la aduana, sin que quede establecido su carácter normal y aptitud para el consumo, debiendo, durante su circulación, tenencia y expendio, responder al análisis originario, con las variaciones que espontáneamente pueden experimentar por su evolución natural.

En los análisis que los laboratorios de control realicen sobre un mismo tipo de vino, se admiten las siguientes tolerancias, en más y en menos, excluyendo las diferencias que puedan proceder de modificaciones naturales: Alcohol, 0° 3 por ciento en volumen; Extracto seco, 1 por ciento hasta 50 g. de extracto y 2 por ciento en adelante; de Azúcar, 5 por ciento; Cenizas, 250 mg. por litro; Anhídrido sulfuroso libre; 5 mg. por litro; Anhídrido sulfuroso total, 35 mg. por litro; Ácidos volátiles en Alkali normal, 0.5 ml. por cien.

Artículo 186. Queda prohibida la circulación y venta de vinos:

1) Adicionados de agua en cualquier momento de su elaboración, y con sustancias que, aún siendo normales en los vinos, alteren su composición o desequilibren la relación de sus componentes. Estos productos se designarán como Vino aguado o Vino manipulado, según correspondan.

2) Adicionados con sustancias tales como materia colorantes, conservadoras, antifermentos, edulcorantes, ácidos minerales, y en general, sustancias extrañas que no existan normalmente en los mostos. A estos productos se les clasificará como Vinos no adulterados.

3) Obtenidos con pasas de uva, orujos y heces o barras. Estos productos serán clasificados como Bebidas artificiales.

4) Averiaados y alterados por enfermedades. Estos productos se declararán "Ineptos para el consumo", pudiendo ser destinados a la elaboración de vinagres o a la destilación, cuando sean propios para ello. Del mismo modo serán clasificadas las mezclas de vinos sanos con vinos enfermos o corregidos (ácidos, maníticos, etc.).

Cuando los vinos no estén sensiblemente enfermos pero contengan gérmenes de enfermedades que, a juicio de la autoridad competente, puedan desaparecer, serán sometidos, con su intervención, a un tratamiento apropiado que asegure su conservación.

5) Que contengan más de 2 gramos por litro de acidez volátil expresada en ácido acético. Estos vinos se considerarán alterados.

6) Que contengan más de 1 gramo por litro de cloruros, expresados como cloruro de sodio, o más de 2 gramos por litro de sulfatos, expresados como sulfato neutro de potasio, salvo, en este último caso, para los vinos blancos Jerez, Marsela y similares, en los que se admitirán hasta 4 gramos por litro. Excepto en este caso, los productos se considerarán adulterados.

7) Que contengan más de 35 partes por un millón de anhídrido sulfuroso, libre, o más de 250 partes por un millón de anhídrido sulfuroso total, salvo en los vinos dulces, en los que se admitirá hasta 450 partes por un millón, de las cuales no habrá más de 100 partes por un millón de anhídrido sulfuroso libre.

Queda prohibido disminuir el tenor de anhídrido sulfuroso de un vino, mediante la adición de productos químicos; ésto sólo debe lograrse por corte o por aireación.

8) Que contengan más de 0.2 ml. por litro de alcohol metílico.

9) Que no resistan, sin alterarse, una incubación de 48 horas en estufa a 37°C. (Vino "comercialmente sano").

10) Resultante del segundo prensado.

Queda prohibido importar, fabricar, exponer, expendir y/o anunciar productos o mezclas destinadas a mejorar o dar aroma a los vinos mostos, así como colorantes, edulcorantes, o conservadores prohibidos, o cualquier otra sustancia que tenga por objeto engañar al consumidor sobre sus cualidades esenciales, origen o clase, con el fin de falsear los resultantes analíticos o disimular una alteración.

Queda prohibido importar, fabricar, expendir y/o utilizar para contener vino recipientes cadmiados.

Artículo 187.—Con las denominaciones que se mencionan se distinguen los siguientes vinos:

Altiáticos: vinos dulces de uva aromática, elaborado en varias regiones de Italia, con diversas variedades de uva moscatel.

Borgoña: vinos elaborados en la región francesa de su nombre (cuenca del Ródano), generalmente con uvas de la variedad Pinet y Gamay. Composición centesimal media: (Vinos de Exportación) Blancos: densidad a 15° C. 0.993 a 0.998; alcohol a 15°C; 8 a 12 gramos centesimal; extracto seco 1.2, a 3.3; azúcares reductores, vestigios a 0.1; acidez total, en álcali normal, 4 a 18 ml.; aciguos a 0.3 a 2ml., acidez fija, 2 a 12 ml.; Tintos: densidad a 15°C. 0.994 a 0.999; alcohol a 15°C, 9 a 13 grados centesimales; extracto seco 1.9 a 3.1; azúcares reductores 0.1 a 0.4; acidez total, en álcali normal 8 a 23 ml.; acidez volátil 0.2 a 2.5 ml.; acidez fija 3 a 10 ml.

Burdeos: vinos elaborados en la región francesa de su nombre (cuenca del Carona), generalmente con uvas de las variedades Cabernet y Malbec, a veces mezcladas con Sauvignon. Composición centesimal: (Vinos de exportación). Blancos densidad a 15°C. 0.993 a 0.999; alcohol 15°C, del 8 a 12 grados centesimales; extracto seco, 1.2 a 4; azúcares reductores 0.1 a 1; acidez total, en álcali normal, 6 a 10 ml.; acidez volátil, 0.6 a 2.5 ml.; acidez fija, 2 a 8 ml.; Tintos: densidad a 15°C. 0.994 a 0.999; alcohol a 15°C 8 a 11 grados centesimales; extracto seco, 1.6 a 3; azúcares reductores 0.1 a 0.7; acidez total, en álcali normal 7. a 14 ml. acidez volátil, 0.4 a 3 ml.; acidez fija, 3 a 7 ml.

Chianti: vinos de mesa, clarets y blanco, producidos en Italia, en cinco comunas del valle del mismo nombre (Toscana), con 70 por ciento de uva de la variedad Sangiovese y 30 por ciento de uva de la Trabbiane, Cannabio negra y Malvasia. Se suele expendir en un envase típico (frasco) con envoltura de paja. Composición centesimal; (clarete); alcohol a 15°C 9 a 12 grados centesimales; extracto seco, 20 a 25; acidez total, en álcali normal 8 a 9 ml.

Jeréz, Xerés o Sherry: vino blanco español, elaborado en la provincia de Cádiz con diversas variedades de uva, entre ellas la Palomina, Listón, Montúa castellano, etc., que se asecan. En las bodegas los vinos se corrigen con mosto alcoholizado y se conserva en toneles de la capacidad de una bota (516 litros) llamados soleras, que nunca se vacían ni se llenan completamente, para permitir el desarrollo de la flora que da el bouquet especial o avelana Amontillado que caracteriza a este vino. La crianza dura 4 - 5 años. Según su calidad, los cascos se marcan con una palma (Amontillado o de color pálido), un palo cortado (Amarillo de oro), una raya, dos rayas, tres rayas (Jeréz común) y según su color se clasifican con las siguientes letras: W° y V° muy pálido; A ambar; P pálido; G dorado y VB oscuro. Composición centesimal: (Vinos de Exportación) densidad a 15°C 0.990 a 0.998; alcohol a 15°C 16 a 19 grados centesimales; extracto seco 1.3 a 6.5; azúcares reductores 0.1 a 5; acidez total, en álcali normal 5 a 20 ml., acidez volátil, 1.2 a 2ml., acidez fija, 4 a 19 ml.

Lacryma Christi: Vino dulce oscuro, procedente, en su origen, de la región napolitana próxima al Vesubio, denominada Somuns, que se elabora con uva asoleada de la variedad Grece. La denominación se suele aplicar, también, al vino Oporto oscuro (vino de lágrima), obtenido estrujando a mano las uvas muy maduras.

Madera y Madeira: vino producido en la isla portuguesa del mismo nombre, con uvas Verdelha, Beals y Malvasia. Se corrigen con mosto alcoholizado y arroje. Su crianza se acelera, calentándolo algunas meses en cámaras estufas, entre 35° y 60°C. Composición centesimal: (Vinos de exportación): densidad a 15°C 0.998 a 1.000; alcohol a 15°C 16 a 19.5 grados centesimales; extracto seco, 2.5 a 6; azúcares reductores 0.7 a 5; acidez total; en álcali normal, 7 a 12 ml., acidez volátil, 1 a 2.5 ml.; acidez fija, 5.5 a 11 ml.

Málaga: Vino dulce, de color oscuro, que se obtiene con uvas asoleadas de la variedad Pedro Ximénez, arroje

y Mistela. Composición centesimal: (Vino de exportación); densidad a 15°C, 1.000 a 1.100; alcohol a 15°C, 14 a 21 grados centesimales; extracto seco, 17 a 25; azúcares reductores, 14 a 30; acidez total, en álcali normal, 5 a 19 ml.; acidez volátil, 1 a 3.3 ml.; acidez fija, 14 a 17 ml.

Malvasia: Vino licoroso, elaborado con la uva blanca del mismo nombre, que se asolea. Para que pueda conservarse, es necesario encabezarlo con alcohol.

Manzanilla: vino blanco español, pálido, seco, de fino aroma, elaborado en San Lucas de Barrameda y otros puntos de Andalucía, con uvas Listán y Palomino. Se llama así porque con el tiempo adquiere un bouquet que recuerda el aroma de la flor de manzano. La crianza os hace de manera semejante a la del Jerez, dejando gran vacío en las botas. Composición centesimal; densidad, a 15°C 0.980 a 0.990; alcohol a 15°C 16 a 18 grados centesimales; extracto seco 1.8 a 2.6; azúcares reductores, vestigio acidez total, en álcali normal, 6 a 9 mililitros; acidez volátil, 1.2 a 1.6; acidez fija, 4 a 8 mililitros.

Marsala: vino italiano de postre, que se elabora en Marsala, en los establecimientos llamados bagali, no con uvas sino con vinos blancos comunes, producidos en las provincias de Trapani, Palermo y Catania, principalmente, con las variedades de uva Cafarratto e Inzolia. Se corrigen con alcohol, arropo y mistel. La crianza dura de 3 a 4 años. Se elaboran dos tipos: Marsala Italia, de 16° a 18° y Marsala Inglaterra, de 20° a 22° alcohólicos, en sus tres calidades: S. O. M. (Superior Old Marsala), O. P. (Old Particular) y L. P. (London Particular) densidad a 15°C, 0.998 a 1.045; alcohol a 15°C, 15 a 23 grados centesimales; extracto seco, 17 a 23; azúcares reductores 3 a 15; acidez total, en álcali normal, 9 a 21 mililitros; acidez volátil, 1 a 2.5; acidez fija, 8 a 18 mililitros.

Moscato y Moscatel: vino dulce, con gusto a uva pasa, elaborado con uva moscatel asoleada. En el momento oportuno, el mosto se encabeza con alcohol. El vino embotellado pierde y transforma su aroma con el tiempo. Composición centesimal: densidad a 15°C, 1.000 a 1.040; alcohol a 15°C, 14 a 17 grados centesimales; extracto seco, 7 a 18; azúcares reductores, 4 a 15; acidez total, en álcali normal, 8 mililitros; acidez fija, 5 a 7 mililitros; acidez volátil, 1.5 a 2.5 mililitros.

Oporto: vino portugués, elaborado en la región montañosa del río Duero, con muchas variedades de uvas tintas y blancas. Se vinifica por el sistema llamado "feitoria" dejando fermentar el mosto con el hollejo y el raspón. Los vinos frescos, encabezados a 16; a 17°, se mandan a Villanova de Goya o a Oporto, donde se terminan de elaborar, se hacen los cortes de tintos y blancos, se clasifican y encabezan a 18 - 19 o 20° - 22 grados alcohólicos, según los mercados de destino. Composición centesimal: (Vinos de exoneración); densidad a 15°C, 1.000 a 1.010; alcohol a 15°C 16 a 22 grados centesimales; extracto seco, 6 a 17; azúcares reductores 3 a 12; acidez total, en álcali normal, 8 a 20 mililitros; acidez volátil, 1 a 2 mililitros; acidez fija, 6 a 18 mililitros.

Valdepeñas: vino español de mesa, producido en la provincia de Ciudad Real con uvas Airen blanca y Conceibel negra, en la proporción de 9 a 1 respectivamente. Una vez elaborado, se le suele encabezar con alcohol hasta 13 a 15 grados centesimales.

Entre los vinos dulces elaborados con uvas no aromáticas, asoleadas en la misma planta, que se cosechan cuando está atacada por la podredumbre noble debida al mohó *Detrytis cinerea*, están los siguientes:

Rhin y Mosela: vinos blancos, elaborados en las regiones alemanas de estos ríos, generalmente con las variedades de uva Riesling, Elbling y Eylvaner. La crianza suele durar de 5 a 6 años. Composición centesimal: (Vinos de exportación); densidad a 15°C, 0.995 a 0.999; alcohol a 15°C, 6, 5 a 9 grados centesimales; extracto seco, 1.9 a 3; azúcares reductores, vestigios; acidez total, en álcali normal, 10 a 28 mililitros; acidez volátil, 0.3 a 1.5 mililitros; acidez fija, 9 a 27 mililitros.

Sauternes: vino blanco, dulce, producto en el pueblo francés de su nombre (Bordeles), con uva de las dos variedades Sauxignon y Semillon. La vendimia se hace en 3 ó 4 turnos, recogiendo, únicamente, los granos secados por el mohó. El mosto se pone en barricas que, cuando son nuevas, se enjuagan con coñac. Composición centesimal: densidad, a 15°C, 0.991 a 1.016; alcohol, a 15°C, 11 a 15 grados centesimales; extracto seco, 1.3 a 9; azúcares reductores 0.7 a 7.5; acidez total, en álcali normal, 7.5 a 14.5 mililitros; acidez volátil, 0.8 a 2 mililitros; acidez fija, 5.5 a 12 mililitros.

Tokay: vino húngaro dulce elaborado en el pueblo del mismo nombre, al pie de los Carpates, con las variedades de uva blanco Furmint, y Maralevolu, utilizando los granos secados por el mohó. Con los granos secos se elabora vino de pasto; con las uvas muy maduras y algunas variedades de tipo seco, con una densidad a 15°C, de 0.990 a 0.996; de 14.5 a 17.5 grados centesimales de alcohol, a 15°C, de 2 a 4 por ciento, de extracto, y de 0.2 a 0.8 por ciento de azúcares reductores. Con el mosto anterior y mayor cantidad de granos de pasas se elabora el vino asszu o anubroe, cuya calidad está en relación a la proporción de estos últimos medidos en "putteny" (28 K) por envase de 138 litros: 1, 2, 3, 4, 5 puttenyes (28 K) corresponden prácticamente a vinos con 10, 20, 30, 40 y 50 por ciento de granos pasas; presentan una densidad a 15°C de 0.993 a 1.096; de 9.6 a 17 grados centesimales de alcohol, a 15°C; de 5 a 21 por ciento de extracto, de 1 a 16 por ciento de azúcares reductores. El vino elaborado exclusivamente con granos pasas se denomina borado exclusivamente con granos pasas y difícilmente se encuentra, es de gran aroma y muy dulce y difícilmente se encuentra en el comercio por su elevado costo; presenta una densidad a 15°C, de 1.160 a 1.165; de 6 a 7 centesimales de alcohol a 15°C; 43 a 46 por ciento de extracto y 35 a 38 por ciento de azúcares.

Vino Santo: vino dulce, alcohólico, obtenido con uvas blancas desecadas sobre cañizos, en buena parte invadidos por la podredumbre noble (*Dobrytis cinerea*). El tiempo la mejora mucho, aún en botellas, adquiriendo carácter parecido con Tokay. Los vinos santos de carácter industrial se elaboran encabezando los mostos cocidos, pero su calidad resulta inferior a los verdaderos, definidos al principio. Composición centesimal: de vinos santos genuinos, sin encabezar; densidad a 14°C, de 0.996 a 1.090; alcohol a 15°C 13 a 19 grados centesimales; extracto seco, 5 a 27; azúcares reductores 4 a 23; acidez total, en álcali normal, 9 a 15 mililitros; acidez volátil, 1.2 a 4.3 mililitros; acidez fija, 7.5 a 12 mililitros.

Vinos abocados: el que no puede calificarse como seco ni como dulce, siendo de gusto agradable.

Vino Amontillado: el generoso y pálido, que se parece al vino español de Montilla (Córdoba) que madura en grandes tinajas de barro, donde la flora micodérmica lo comunica el sabor de avellana, que le caracteriza.

Vino Clarete, rosado, tornasol o Schiller: vino tinto claro, obtenido con mostos elaborados con melaza de uvas tintas y blancas (Schiller), o por cortes de vinos rojos y blancos.

Vino de corte: el que por ser rico en alguno de sus elementos (alcohol, extracto, materia colorante), sirve para mezclar con otro que sea pobre en los mismos.

Vino de pasto: vino común de poca edad que, por su graduación no muy alta y su sabor seco, se consume habitualmente durante las comidas.

Vino dulce: generoso, licoroso o de postre: vino generalmente de graduación alcohólica alta, que contiene una apreciable cantidad de azúcar sin fermentar.

Vinos americanos: varios países de América elaboran vinos: México, Perú, Uruguay, Brasil, Bolivia, pero los principales productores son los Estados Unidos de América del Norte, especialmente en California; Chile, sobre todo entre Coquimbo y Valdivia, o sea entre los 30 y 40° de latitud, y Argentina en las provincias de Mendoza, San Juan, Río Negro y La Rioja. Se utilizan uvas de cepas europeas, cultivadas algunas sobre pies indígenas y los vinos responden a los tipos europeos más conocidos.

Los vinos no resultantes de la fermentación de uvas frescas, llevarán en sitios visibles el nombre de la fruta de donde proceden.

Artículo 188.—Los establecimientos que elaboren bebidas espirituosas, además de responder a las normas de carácter general, deberán cumplir, también, las siguientes:

- 1) Sólo podrán denominarse Destilerías los establecimientos que posean alambiques autorizados en uso y elaboren bebidas alcohólicas destiladas.
- 2) Los locales destinados a la elaboración de bebidas alcohólicas destiladas, los licores y los depósitos de las mismas y de sus materias deberán estar separados por divisiones fijas y tendrán piso de material. Además, los locales destinados a la elaboración y maceración tendrán zócalo para los sótanos destinados a la maceración y estacionamiento.
- 3) Queda prohibido tener productos químicos destinados a mejorar, conservar, añejar artificialmente (sales, bonificadores, antifermentos, etc.) o a imitar be-

bebidas alcohólicas destiladas y licores; engañar al comprador o consumidor sobre sus cualidades esenciales, origen y clase, o con el fin de dar al producto artificial los caracteres de una bebida natural o normal, falseando los resultados del análisis. La presencia en los locales de las fábricas y anexos de estas sustancias de uso prohibido, será penada, aún cuando se encuentren en envases cerrados, decomisándose, además, en el acto los productos en infracción.

4) Los fabricantes de bebidas alcohólicas están obligados a exhibir los libros de elaboración y ventas a los inspectores de la autoridad sanitaria, cuando éstos lo soliciten en el desempeño de sus funciones.

Se considera Alcoholes directos o *Aguardientes naturales* los productos de la destilación especial de mostos que han sufrido la fermentación alcohólica, o de bebidas alcohólicas. Su graduación, no podrá ser superior, en ningún caso, a los 85 grados centesimales. Estos productos serán declarados "Aptos para manipular", siempre que a su contenido en furfural no exceda el límite de 0.08 gramo por litro de alcohol absoluto, y/o su riqueza en alcohol metílico no pase de 3 mililitros por mil mililitros de aguardiente.

Por destilación especial se entiende la realizada en un alambique simple, de caldera o de columna, pero de rectificación parcial, para obtener un producto de determinadas características y temor de impurezas admitido.

Queda prohibido hacer en rótulos propaganda de bebidas alcohólicas referencia alguna a doble ni triple destilación, cualquiera que sea la bebida de que se trate. Se considera Alcohol, Alcohol neutro o Alcohol rectificado el obtenido por la destilación-rectificación de mostos que han sufrido la fermentación alcohólica, como también el producto de la rectificación de aguardientes naturales. El contenido alcohólico no podrá ser inferior a 95 grados centesimales, tomado a la temperatura de 15° C., para los productos en circulación y la suma de sus impurezas no excederá de 0.5 gramos por litro de alcohol, considerado absoluto.

Alcohol vínico es el alcohol rectificado y desmetilizado procedente del vino o de productos vínicos.

Son bebidas alcohólicas destiladas los aguardientes naturales de graduación comprendida entre los 39 y 55 grados centesimales, obtenidos en forma directa o por redestilación, por cortos entre sí o por hidratación. Durante la fermentación o la destilación podrán ser aromatizados los mostos o alcoholes, cuando así lo requiera la bebida alcohólica a obtener.

a) En general, salvo especificación particular dada por el presente Reglamento, sus impurezas totales volátiles o "no alcohol" (suma de aldehídos, ácidos, ésteres, furfural y alcoholes superiores) no podrán exceder de 1.5 gramos ni bajar de 300 miligramos; el furfural no podrá superar los 4 miligramos; ni el alcohol metílico los 0.25 mililitros, todo calculado para 100 mililitros de alcohol considerado anhidro.

A estas exigencias deberán responder los productos mencionados en el Artículo N° 189 de este Reglamento.

b) Cuando la bebida haya sido obtenida por la destilación de mostos de frutas, su tenor máximo de alcohol metílico podrá llegar hasta 1 mililitro por mililitros de alcohol, considerado anhidro.

Se denominan bebidas alcohólicas de Primera categoría que contengan de 10 a 24 por ciento de alcohol en volumen; de Segunda categoría las que contengan de 25 a 39 por ciento de alcohol en volumen y de Tercera categoría las que contengan de 40 a 55 por ciento de alcohol en volumen.

Artículo 189.—Con el nombre de *Aguardiente*, *Aguardiente* de vino, *Cognac* o *Brandy*, sin otra palabra que lo califique, se entiende la bebida alcohólica obtenida de la destilación especial de vinos o de aguardientes de vino exentos de aguapies, añejada por lo menos 26 meses, de conformidad con el artículo 191. El extracto seco del producto terminado no debe exceder del 2 por ciento, y el tenor en "no alcohol" no será inferior a 300 miligramos, para 100 mililitros de alcohol considerado anhidro. Se tolera una sobrecoloración con caramelo. Las denominaciones francesas de *Cognac* y *Armagnac* se reservarán para distinguir los productos originales de dichas regiones, con certificado oficial de origen.

Los vinos destinados a ser destilados para obtener *Cognac* serán sanos, no averiados ni de mal gusto, aptos para el consumo y no presentarán una acidez volátil mayor de 1.20 por litro, expresada en ácido sulfúrico. Los alambiques no tendrán un rendimiento mayor de 200 hectolitros de materia prima por 24 horas. El grado alco-

hólico a la salida de los aparatos no será mayor de 71 grados centesimales, y el mínimo del producto elaborado vendido al público no será menor de 42 grados centesimales.

Con la denominación de *Aguardiente* o *Brandy* seguirán del nombre de la materia prima de origen se designarán las bebidas alcohólicas obtenidas por la destilación especial de mostos de frutas, con o sin la adición, sin declarar, de hasta una cuarta parte de vino y de alcohol neutro para bajar el porcentaje de impurezas.

Queda prohibido denominar *Brandy* a las bebidas elaboradas a base de alcoholes de cereales, de melazas o de otras sustancias hidrocarbonadas.

Los aguardientes naturales de frutas se denominarán como sigue:

1) *Aguardiente de ciruelas*, *Brandy de ciruelas*, *Questech*, *Questech Brandy*, *Slibowits*, *Raky Brandy*, es el que proviene de la fermentación alcohólica y destilación de ciruelas frescas y sanas. Su contenido en "no alcohol" será superior a 300 miligramos por 100 mililitros de alcohol anhidro, comprendido el ácido cianhídrico que no podrá exceder de la proporción de 40 miligramos por litro de bebida librada al consumo; la acidez, calculada en ácido acético, será menor de 1.8 gramos por litro. Tanto en este aguardiente de ciruelas como en los de guindo y cerezas, el ácido cianhídrico debe proceder exclusivamente de las frutas fermentadas, no admitiéndose el agregado, antes o después de la destilación, de maceraciones vegetales ni de extractos que contengan este ácido.

2) *Aguardiente de guindas o cerezas*, *Kirsch* o *Kirschmasser* es el que procede de la destilación del zumo o pulpa fermentada de guindas o cerezas frescas y sanas con o sin semillas o almendras de las mismas. Su contenido en "no alcohol" deberá ser mayor de 250 miligramos por 100 mililitros de alcohol anhidro, comprendido el ácido cianhídrico natural que podrá oscilar en destilería entre 10 y 100 miligramos por litro, pero que en la bebida que se libre al consumo no podrá ser superior a 40 miligramos por litro.

El *Cherry Brandy* debe elaborarse exclusivamente con *Kirsch*; con o sin la adición de azúcares, jarabe de cerezas y otros componentes aromáticos de uso permitido por el presente Reglamento. Queda prohibida su coloración artificial.

3) *Aguardiente de manzanas* es el que procede exclusivamente de la fermentación alcohólica y destilación del zumo o pulpa de manzanas.

4) *Aguardiente de peras* es el que proviene de la fermentación alcohólica y destilación del zumo o pulpa de peras.

5) *Aguardiente de sidra o Calvados* es el que procede de la destilación de sidras genuinas, aptas para el consumo. Su contenido en "no alcohol" deberá ser superior a 400 miligramos por 100 mililitros de alcohol absoluto; en este contenido, por lo menos 175 miligramos corresponderán a ésteres. Se admite una pequeña sobrecoloración con caramelo.

Los aguardientes para cuya elaboración no se utilicen zumos de frutas, responderán a las siguientes condiciones:

1) *Arac*, *Arrac*, *Arak* o *Sunchoy*, es el aguardiente que proviene de la fermentación alcohólica y destilación de mostos de arroz, adicionados o no de jugo de palma y melazas de caña de azúcar, aromatizado o no con piña, catecú o cortezas aromáticas.

2) *Aguardiente de caña*, *Tafia* o *Cachaza*, *Branquiña*, es el que procede de la fermentación alcohólica y destilación de jarabes o melazas de caña de azúcar. Las denominaciones tales como "Caña Habana", "Caña de la Habana", *Caña de Habana*, "Caña Paraguaya", *Caña del Paraguay*, y demás que califiquen geográficamente a la bebida, sólo podrán emplearse cuando el aguardiente de base o el producto terminado provengan del país o del lugar mencionado.

3) *Ginebra* es el aguardiente obtenido por la destilación de un mosto fermentado de cereales, ulteriormente redestilado en presencia de bayas de enebro. Podrá ser adicionado de hasta 1.5 gramo por ciento de azúcar.

4) *Grapa*, *Grappa*, *Aguardiente de orujo*, *Graspa*, *Bagaevira*: es el obtenido a partir de los orujos de vinificación. Queda prohibido denominar a esta bebida "Aguardiente de uva" y hacer esa referencia en la propaganda, dando a entender que este producto procede de la uva y no del orujo.

5) *Mescal*, *Mezcal*, *Tequila* y *Aguardiente de cacuy*: productos obtenidos de destilación especial de jugos fer-

mentados (Pulque) de diversos ágapes (Amarilidáceas).

6) *Ron*, *Rhum*, *Rum*: es el aguardiente que proviene de la fermentación alcohólica y destilación especial de guarapos crudos o cocidos de caña de azúcar y de otros subproductos de la fabricación de la misma, añejados en recipientes de madera adecuada, de no más de 500 litros. Admítese la sobrecoloración con caramelo. Las denominaciones "Rhum de Martinica", "Rhum de Guadalupe", "Rhum de Jamaica", "Rhum de Demerara", y análogas se reservarán para distinguir las bebidas producidas en esas regiones.

7) *Whisky* o *Whiskey* es el Aguardiente obtenido de la destilación especial de mostos fermentados de cereales, añejado (madurado) en recipientes de madera adecuada, de no más de 500 litros, por lo menos durante tres años y medio bajo control oficial. Se admite la sobrecoloración con caramelo.

Su grado alcohólico no será inferior a 42 grados centesimales en volumen; su residuo seco no será mayor de 0.25 gramos por ciento y acusará ausencia de alcohol metílico y de diacetilo.

Se considera Corte de whiskies (Blend of whisky), la mezcla de whiskies entre sí. Whisky escocés (Scotch Whisky), Whisky Irlandés (Irish Whisky, Whisky Canadiense (Canadian Whisky), designará en forma exclusiva a los whiskies preparados en Escocia, Irlanda y Canadá, respectivamente. La designación Bourbon se reservará para designar el whisky de este tipo de procedencia estadounidense.

Artículo 190.—Las bebidas alcohólicas destiladas estarán constituidas por un solo tipo de aguardiente, permitiéndose el corte entre las de igual naturaleza.

El carácter de "concentrado" será dado a un destilado, no por su grado alcohólico, sino por su tenor de "no alcohol", superior a lo admitido en el artículo 188, los "concentrados" de bebidas alcohólicas de destilación (coñac, ginebra, whisky, grapa, aguardiente de frutas, etc.), sólo podrán circular dentro de la fábrica que los elabore, sus anexos y filiales y se permite agregar a los mismos, sin declaración, alcohol neutro cuando se justifique que es para rebajar la proporción de "no alcohol" (furfural, aldehídos, alcoholes superiores, ácidos, ésteros), empezándose a contar el añejamiento desde el momento en que se hace esta adición de alcohol. Los concentrados que circulen o se encuentren fuera de la fábrica elaboradora, serán decomisados en el acto y sus poseedores se harán acreedores de las penalidades correspondientes. Del mismo modo, la hidratación de un aguardiente podrá sólo hacerse en el establecimiento que lo ha producido, sus anexos y filiales.

No deben tener sustancias extrañas (máximo global de impurezas 1.5 gramo por litro según el método Rose) sobre todo metales tóxicos, (máximo de zinc y de cobre, 0.04 gramo por litro), ni proporciones exclusivas de cabeza o cola, ni ácido cianhídrico (10 miligramos por litro, máximo).

Artículo 191.—Con la designación de *Licor*, *Liqueur*, *Elixir* o *Cordial*, se entiende la bebida alcohólica elaborada mezclando o redestilando alcohol rectificado o aguardiente, con o sobre sustancias de origen vegetal, o con extractos obtenidos por infusiones, percolaciones o maceraciones de los citados materiales y edulcorada con azúcares o miel, en proporción no inferior al 2.5 por ciento (peso a volumen) del producto terminado. Cuando el agregado de edulcorante es inferior al 5 por ciento (peso a volumen), el licor podrá denominarse Seco: cuando contiene de 10 a 15, Dulce, y cuando es superior al 20 por ciento, el producto podrá calificarse como Fino. La denominación de Crema queda reservada para los licores de consistencia siruposa que contengan más de 30 por ciento (peso a volumen) de edulcorante. La denominación licor escareñado se reservará para aquellos productos sobresaturados de azúcar, que luego cristaliza.

Los licores preparados a base de zumos de frutas o partes de éstas, podrán denominarse Ratafia. Se permite el empleo de las palabras Cherry, Apricot, Peach, etc. en los licores de frutas correspondientes.

Los licores deberán tener una graduación alcohólica no inferior a 18 grados centesimales y podrán designarse con nombres de fantasía en todos los casos en que no corresponda expresamente una denominación genérica adoptada por el presente Reglamento, pero en ningún caso podrán anunciarse con el nombre de destilados simples, dobles ni triples.

Con las denominaciones genéricas que siguen, se distinguen los productos mencionados a continuación:

1) *Aguardiente anisado* es el producto obtenido destilando una maceración de anís (como estrellado, o la mezcla de ambos) en aguardiente de vino, con o sin otras sustancias o extractos aromáticos.

El aguardiente anisado y el anís cuya graduación alcohólica sea superior a 40 grados centesimales podrá denominarse Anís Turco.

2) *Anís* o *Anisado* es el licor obtenido destilando una maceración de anís (común, estrellado, o su mezcla) en alcohol neutro, o mezclando alcohol neutro con esencia natural de anís, seguido o no de destilación, adicionado o no de otras sustancias aromáticas y graduado a no menos de 24 grados centesimales.

El anís adicionado de azúcares en proporción superior al 20 por ciento (peso a volumen) se denominará Anís dulce o Anís Carabanchel y cuando ésta exceda de 35 por ciento podrá designarse Crema de Anís o Anisette.

3) Con el nombre de *Aquavit*, *Akavit*, *Acqua vite*, se entiende la bebida alcohólica elaborada sobre la base de alcohol neutro, aromatizado con infusiones o destilados de semillas o hierbas aromáticas. Se admite, sin declaración, la adición de caramelo y azúcares.

4) *Blackberry Liqueur* o *Licor de Zarzamora*: elaborado con jugo de zarzamora y otras frutas, adicionado o no de vino tinto.

5) *Brou de noix*: producto obtenido con un macerado alcohólico de cáscaras de nueces verdes y cortezas de limón edulcorado con azúcares y aromatizado con esencias naturales o extractos diversos, de uso permitido.

6) *Caña*: Además de la bebida destilada de este nombre, se designa también de esta manera el licor preparado con alcohol rectificado, hidratado, colorado o no con sustancias de uso permitido, adicionado o no de esencias naturales y con una graduación no menor de 24 grados centesimales. La denominación Caña doble, se reservará para los productos que tengan una graduación alcohólica superior a 45 grados centesimales.

Con la designación de *Cañas de Fruta* (damascos, duraznos, kinotos, kumquat, naranjas, mandarinas, uvas, etc.), se entiende las que han sido preparadas a partir de maceraciones de estas frutas en alcohol rectificado. Se admite sin declaración la adición del caramelo.

Con el nombre de *Caña de miel*, se entiende la preparada, con alcohol rectificado y miel. Se admite sin declaración la adición de caramelo.

El mismo producto, pero elaborado con grapa se denominará *Grapa con miel*. Queda prohibida la sustitución de la miel por azúcares.

Con la designación de *Caña quemada* se entiende la que ha sido adulcerada con más de 10 por ciento (peso a volumen) de azúcares o miel, coloreada con caramelo y aromatizada con esencias naturales, o infusiones, o maceraciones de naranjas, o de frutas.

7) *Cassis* o *Cassis*: licor preparado a base de zumo de frambuesas y grosellas.

8) *Curacao*, *Curacao* o *Curazao*: licor preparado a base de una infusión o maceración alcohólica de cortezas de naranjas amargas y dulces, adicionada o no de sustancias aromatizantes de uso permitido (mandarina, mecis, canela, limón, etc.), que se destila, edulcera y/o colorea con caramelo. El curacao fuertemente aromático podrá denominarse Triple Seco o Extra Seco.

9) *Gin* es la bebida obtenida por maceración alcohólica de bayas de enebro, con o sin otras sustancias aromáticas. La designación de *Gin Dulce* (Old Tom Gin) podrá emplearse para el que contenga 10 a 15 gramos de azúcares por litro, y la de *Gin seco* (Dry Gin) para el que contenga menor cantidad. Estos productos no se podrán denominar Ginebra, Ginebra seca ni Ginebra dulce.

Con el nombre de *Sloe Gin*, se entiende el elaborado con una maceración de ciruelas silvestres y con el de *Lemon Gin* el preparado a base de cáscaras o esencia natural de limón.

10) *Licor de cacao*: preparado con una maceración alcohólica de cacao desgrasado, vainilla y otras sustancias aromáticas, azúcares o miel y caramelo. La designación geográfica "Chua" sólo podrá agregarse a los productos elaborados con cacao procedente de esta región de Venezuela.

11) *Licor de café*: elaborado con una tintura de café adicionada de vainilla y otros aromas y azúcares o miel.

12) *Licor de comino*, *Kümel*: es el producto obtenido por la maceración alcohólica de semillas de alcarraca, anís, camino y otras sustancias aromáticas y edul-

corado con azúcares o miel. Con el nombre de Allasoh se distingue un Kúmel de calidad superior, aromatizado con lirio de florencia, raíz de angélica, etc.

13) *Licor de oro*, Licor de Dantzic: producto elaborado con maceraciones alcohólicas de raíz de angélica, canela, macis, coriandro, alcaravea, clavos, higos, agua de rosas y otras sustancias aromáticas, azúcares o miel. Al embotellarlo, se suele agregar al envase unas hojitas de oro.

14) *Licores de frutas* (Banana, Damascos, Duraznos, Naranjas, Mandarinas, Uva, etc.): deben prepararse con jugos licuados, alcoholados, tinturas o maceraciones prohibida la adición de esencias. Queda permitido reforzar el color con caramelo.

15) *Licor de poleo*, Poleo: Licor preparado a base de una maceración alcohólica de poleo, *lippia turbinata* (Griseb) adiconada o no de otras sustancias aromáticas, azúcares o miel, coloreado o no con clorofila u otras sustancias de uso permitido.

16) *Maraschino*, Marasquino, Maraschino: es el licor preparado a base de maceraciones alcohólicas de cerezas y guindas, con o sin adición de otros aromas, y azúcares o miel.

17) *Menta*, Pepermint, Pipermint: es el licor preparado con esencia natural de menta piperita y alcohol rectificado, o por maceración alcohólica de hoja de menta, con o sin adición de otros aromas, azúcares o miel coloreada o no con clorofila u otra sustancia de uso permitido.

18) *Peperina*, Piperina: licor preparado a base de una maceración alcohólica (*Bystropogon mollis* Koth) adiconada o no de otras sustancias aromáticas; azúcares o miel, coloreada o no con clorofila u otra sustancia de uso permitido.

19) *Pranellas* licor hecho a base de una maceración de ciruelas en alcohol neutro, coñac, o un aguardiente natural, adiconado o no de sustancias aromáticas, caramelos, azúcares o miel.

20) *Vespetro*: elaborado con maceraciones alcohólicas de raíz de angélica, coriando, anís, hinojo, badiana y otras sustancias aromáticas de uso permitido, y azúcares o miel.

21) *Vodka*: Wodka: bebida elaborada con alcohol neutro que, generalmente, ni se aromatiza ni se añeja. El *seubrowska* o *Zubrovka*, es un *Vodka* aromatizado con gramíneas del género *Hierochlea* (Yerba de María).

Los nombres geográficos para designar o calificar bebidas alcohólicas destiladas o licores no podrán aplicarse a los productos obtenidos en otro lugar que no sea la región determinada por los mismos, salvo que se los haga proceder de la palabra "tipo", o de cualquier adjetivo que indique el verdadero origen geográfico, en caracteres tan visibles como los utilizados en la denominación del producto en el rótulo principal.

Cualquier otra bebida alcohólica no mencionada expresamente en el presente Reglamento, que se expenda con denominaciones de origen extranjero, deberá responder a las materias primas, la técnica especial de elaboración y a los caracteres que le son propios. Las que se vendan como de procedencia extranjera deberán justificarla con certificados de análisis del país de origen.

En los rótulos preparados de las bebidas espirituosas (bebidas alcohólicas destiladas y licores) queda prohibida la mención de calificativos o nombres que induzcan a error al consumidor, haciéndole creer la existencia de propiedades o de virtudes terapéuticas como ser: "reconstituyente", "fortificante", "digestivo". Cuando se emplearan indicaciones que se refiere a tales propiedades, las bebidas serán consideradas "especialidades farmacéuticas", y como tales deberán tener aprobación de las autoridades sanitarias correspondientes.

Queda prohibida hacer propaganda radial, oral o escrita de bebidas espirituosas aconsejando su consumo por razones de estímulo, de bienestar, de salud o de cualquier índole.

El añejamiento de las bebidas alcohólicas no podrá mencionarse, si no se ha realizado con intervención oficial, entendiéndose por tiempos de estacionamiento aquel en que han permanecido estacionadas en envases de 500 litros como máximo y en lugar apropiado. El añejamiento en envases mayores no puede mencionarse.

Las calificaciones de Añejo, Viejo, Rancio y similares se reservarán para aquellas bebidas que tengan más de tres años de estacionamiento o maduración y las de Extrañejo, Extrañejo, y análogas para las que tengan más

de cinco años de antigüedad. La edad de los cortes de bebidas, se establecerá conforme se expresa en el presente Reglamento.

En la elaboración de las bebidas espirituosas (bebidas alcohólicas destiladas y licores) se permitirá el uso de clarificadores inocuos, los trasiegos, los cortes entre aguardientes de una misma naturaleza, el tratamiento con carbón, la filtración y la hidratación (graduación), así como la aplicación del frío o del calor en determinadas condiciones y en el caso de aquellas bebidas que así lo exigen, lo mismo que el empleo de procedimientos de añejamientos artificiales, autorizado por la autoridad sanitaria, pero en este caso, dicho añejamiento no podrá mencionarse ni en los rótulos ni en la propaganda del producto así tratado.

Queda prohibida la fabricación, tenencia y expendio del Ajenjo (bebida alcohólica preparada a base de ajeno, menta o hinojo) y de las bebidas similares que lo contengan o imiten.

Quedan incluidas en esta prohibición las bebidas cuyos nombres tengan similitud con la palabra "ajeno", o sus similares en idioma nacional o extranjero, o que contengan en sus rótulos, avisos y demás propaganda, referencias directas o indirectas al ajeno y a sus principios inmediatos o derivados.

Se clasificarán como similares del ajeno las bebidas alcohólicas cuyo olor y sabor dominante sean los del anís, y que den a 15° C., por adición de cuatro volúmenes de agua destilada gota a gota lentamente, un enturbamiento que no desaparezca completamente por una nueva agregación o la misma temperatura de otros volúmenes de agua destilada, y las bebidas que contengan una esencia con función cetónica, aún cuando no den enturbamiento en las condiciones fijadas.

No se consideran Similares del Ajenjo las bebidas alcohólicas de anís (aguardiente, anisado, anís, licor de anís, anisete, anís turco), aún cuando acusen positiva la prueba de enturbamiento, siempre que sean incoloras, o sólo presenten el color propio de los aguardientes o extractos aromáticos, utilizados, no contengan esencias de función cetónica y ni infrinjan lo establecido en el segundo párrafo de este artículo: ni los aperitivos que contienen una pequeña porción de *Artemisa absinthium* L.; entre los vegetales que integran la infusión o maceración con que se preparan.

Artículo 192.—Con los nombres de *Aperitivos* (Fernet, Amargos, Bitters se comprenden también las bebidas espirituosas que contienen ciertos principios amargos, a los cuales se le suele atribuir la propiedad de ser estimulantes del apetito. Pueden obtenerse por destilación, infusión, maceración o digestión de plantas o partes de ellas, en alcohol rectificado; se usan: naranjas amargas, jengibre, genciana, quinas, achicoria, angostura, cardo bendito, cáñamo aromático, centaura menor, colomo, casia, enebro, lúpulo, con o sin adición de esencias naturales, azúcares y de otras sustancias de uso permitido. Su extracto total no será inferior a 10 gramos por litro y su tenor en alcohol no podrá bajar en 20 grados centesimales.

Con la designación *Orange bitter* (Bitter de naranja dulce y/o amarga y otros productos aromáticos de uso permitido.

Con el nombre de *Bitter Angostura* se entiende el preparado con la corteza de angostura (*Galipsa cusparia* Saint Hilairo) y otras sustancias aromáticas de uso permitido.

En los aperitivos se prohíbe el uso de sustancias amargas que contengan alcaloides, como; adormidores, belladona, cololona, coca, estramonio, haba de San Ignacio, nuez vómica, etc. Y las que tienen principios irritantes o purgantes, coca ajeno, coca de Levante, cantáridas, coliquintida, etc.

Artículo 193.—Serán consideradas no aptas para el consumo las bebidas espirituosas (bebidas alcohólicas, destiladas y licores) que contengan:

Acidez libre calculada en ácido acético, mayor de 1.5 g. por litro, Alcohol metílico, alcohol superiores, ácidos y aldehídos en proporción a las admitidas en el presente Reglamento.

Alcohol inspropílico, benzol, hidrocarburos homólogos, piridina, o cualquier otras del as sustancias empleadas oficialmente como desnaturalizantes de alcoholes.

Ácidos minerales u orgánicos, extraños a la composición normal de la bebida.

Ácido clorhídrico en proporción mayor de 50 miligramos por litro.

Esencia o extractos o mezclas aromáticas que contengan elementos tóxicos o expresamente prohibidos.

Edulcorantes artificiales.

Materias colorantes de uso prohibido.

Substancias conservadoras no permitidas.

Substancias amargas, purgantes o drásticas de uso no admitido o expresamente prohibido. Dentro de las admitidas: la pimienta, pimento, mostaza, ruibarbo, aloe, sen y egárico blanco, no podrán estar en una proporción mayor de 2 gramos por litro, y en caso de que la bebida contenga más de una de esas drogas, la suma de ellas no será mayor de 4 gramos por litro.

Artículo 194.—Los vinos espumosos pueden proceder de mosto de uvas, y en este caso (Champagne) tendrá las características del vino original y le serán aplicados los preceptos de los artículos anteriores, de la fermentación del jugo de la manzana (sidra).

A los vinos espumosos a los que se les añade anhídrido carbónico puro (único permitido) llevarán en la etiqueta la clasificación de "fantasía".

Se considera Sidra o Siera genuina, la bebida la obtenida por la fermentación alcohólica normal del sumo de manzanas frescas, industrialmente sanas, con o sin adición de sumo de peras, con una proporción no superior al 10 por ciento.

Queda prohibido emplear la designación de Sidra champagne (Sidra achampañada) para los productos gasificados.

Las bebidas que imiten a la Sidra genuina y sus mezclas, sea cual fuere su proporción, serán clasificadas como bebidas artificiales, y no podrán llevar denominación alguna que incluya la palabra sidra.

A los efectos establecidos en el presente, se consideran Sidras no genuinas:

1) Las sidras obtenidas por utilización de residuos del prensado de las frutas.

2) Las sidras que hayan sido adicionadas de sustancias que aún siendo naturales en las sidras genuinas, modifiquen o alteren la relación entre esos componentes.

3) Las sidras que contengan menos de 4 grados de alcohol en volumen, con una tolerancia analítica de 0.2 grados exceptuándose las sidras sin alcohol que podrán contener grados 0.5 por ciento de alcohol como máximo.

En todos los casos de alcohol deberá provenir exclusivamente de la fermentación natural de los zumos.

4) Las sidras que contengan menos de 16 gramos por litro de extracto seco reducido, entendiéndose por tal el que resulte de sustraer del extracto total a 100°, las cantidades de azúcares que exceden de 1 gramo por litro.

5) Las sidras que contengan menos de 1.80 gramos por litro de cenizas, con 0.20 gramos por litro de tolerancia analítica, o menos.

Se permite, en las Sidras: la mezcla entre sí de sidras de procedencia nacional aptas para el consumo; la adición de tanino, ácido tartárico, cítrico o málico; la incorporación de sacareca y/o zumo concentrado de manzanas; la clorificación y filtración mediante albúmina, gelatina o ictiocola bestonita, diastasas pectinólíticas y otros productos aurizados; el tratamiento con anhídrido sulfuroso y bisulfatos alcalinos, dentro de las condiciones fijadas para los zumos destinados al consumo; el agregado de anhídrido carbónico de aplicación del frío y/o del calor y la adición de ácido ascórbico o de sal de sodio, en la preparación máxima de 4 g. por hectolitro, (calculado como ácido ascórbico).

La sidra no tendrá más de 10 gramos de anhídrido sulfuroso, por hectolitro; 80 miligramos de bisulfatos alcalinos, por litro; 500 miligramos de ácido tartárico o cítrico, por litro; 3 por ciento de alcohol; 1.8 gramos de extractos a, 100° C, por cien, y 0.17 de cenizas, por ciento. No se permite la adición de colorantes, glucosa, ácido salicílico o bórico, ni de otros antisépticos.

Prohíbese la coloración artificial de las sidras y la adición de colorantes artificiales, bonificadores, antifementativos, antisépticos o conservadores, esencias o sustancias aromáticas que contribuyen a exaltar el color y olor de las sidras, y en general la agregación de todo producto que no está autorizado expresamente por la autoridad sanitaria.

Las prohibiciones precedentes serán extensivas a las bebidas artificiales que imiten a la sidra.

Queda prohibida la fabricación, circulación, tenencia y expendio de productos, sustancias aromáticas y extractos destinados a la elaboración de sidra en infracción al presente Reglamento.

Serán consideradas como prácticas o manipulaciones fraudulentas.

1) Las tentativas a modificar la composición de productos genuinos por métodos no autorizados expresamente, o a disimular su alteración.

2) La exhibición o expendio de sustancias destinadas a efectuar esas manipulaciones.

3) Las ventas a que se refiere el inciso 2) con nomenclatura o designación susceptibles de inducir en la creencia de que con ellas puedan ser preparadas bebidas que legalmente sustituyan parcial o totalmente a los productos genuinos.

Se consideran ineptos para el consumo:

1) Las sidras enfermas, francamente turbias, averiadas, de gusto o aroma desagradable o en cualquier forma alteradas las que tengan una acidez volátil que exceda de 2.50 gramos por litro, expresada en ácido acético.

2) Aquellas a las cuales se hubiera adicionado alguna de las sustancias prohibidas en este artículo.

Artículo 195.—Con el nombre de Cervecería, se entiende las fábricas de cerveza y los lugares donde se expende la misma. Estos últimos suelen denominarse Despacho de cerveza o Chopería.

En los lugares donde se expende cerveza al público, los barriles estarán en sitio asequible a los inspectores sanitarios, y las operaciones necesarias para llenar los envases de jarras de consumo se realizará a la vista, no permitiendo verter en ellos la cerveza excedente del llenado de otros vasos, quedando prohibido el uso de recipientes para recoger dicho excedente, el que debe tirarse al desagüe.

Queda prohibido emplear, para producir espuma, aparatos de aire comprimido, permitiéndose solamente los de gas carbónico comprimidos y apto.

Los aparatos de presión deberán conservarse con todo aseo y propiedad; la cañería correspondiente responderá a las exigencias determinadas por el presente Reglamento.

Las fábricas de cerveza, además de responder a las normas de carácter general, deben satisfacer las siguientes:

1) Los recipientes, cubos y braceado y cocción, cubas de fermentación, envases, etc., deben ser construidos o revestidos de materiales inalterables a la acción directa del producto.

2) Las cámaras o sótanos donde se realice la fermentación estarán aislados del medio exterior, y provistos de ventilación y refrigeración. Sus pisos y paredes serán de material impermeable.

Los locales donde se realice la fermentación principal poseerán dispositivos de filtración de aire, a otros que los reemplacen.

3) Queda permitida la corrección del agua de braceado, siempre que conserve su potabilidad; desde los puntos de vista químico y bacteriológico, como así también la adición de lúpulo y diastasas proteolíticas autorizadas papayotina (papaina), pepsina, collupulina, etc. Del mismo modo se permite agregar a la cerveza ácido ascórbico y su sal de sodio, como agente antioxidante y estabilizante, en la proporción máxima de 4 g. por hectolitro, (calculado como ácido ascórbico) y caramelo.

4) Queda prohibido el empleo en la fabricación de productos de cervecería, de saponinas o sustancias espumígenas de edulcorantes artificiales, de principios amargos extraños, de materias colorantes, de sustancias conserva doras, de agentes de naturalización y de cualquier otro ingrediente no autorizado especialmente. Los productos de cervecería alterados o afectados por enfermedades o por defectos de sus materias primas, métodos de elaboración o impropia conservación, serán inutilizados en el acto.

Artículo 196.—La cerveza es la bebida resultante de la fermentación alcohólica de un mosto formado por no menos de 70 por ciento de cebada, y proporciones variables de avena, trigo, arroz, y otros sucedáneos de la cebada, y la adición de levaduras de cerveza y lúpulo.

Los productos de cervecería responderán a las siguientes definiciones:

1) Bajo la denominación de Cerveza genuina o Cerveza de primera calidad se entiende únicamente la bebida obtenida por la fermentación alcohólica del mosto de pura malta de cebada (cebada germinada), lúpulo, levadura y agua potable.

Cuando en la elaboración, la cebada se ha reemplazado hasta un 30 por ciento por otros productos, el producto se denominará simplemente Cerveza y cuando las proporciones de los otros cereales excedan del 30 por ciento la cerveza se denominará de acuerdo con el cereal empleado: Cerveza de maíz, de arroz, etc.

- 2) Con el nombre de Cerveza (aquí la categoría) sin alcohol se entiende la cerveza elaborada que no presente más de 0.5 por ciento de alcohol en volumen, admitiéndose una tolerancia de 0.2 por ciento sobre dicho límite en el contrato de los productos en circulación.
- 3) No acusar los análisis mayores tolerancias en los porcentajes que las siguientes:

Acidez total: No deberá exceder de 0.3 por ciento, expresado en ácido láctico.

Acidez volátil: Máxima, 0.06 por ciento, expresada en ácido acético.

Glicerina: máximo, 0.3 por ciento.

Anhidrido carbónico: Mínimo, 0.3 por ciento.

Anhidrido fosfórico y Nitrógeno, referidos al extracto del mosto original, mínimo 0.4 por ciento.

Densidad: No menor de 2 grados Balling; pH: de 4 a 5. Tratándose de Cervezas especiales podrá autorizarse una proporción distinta de acidez total.

Artículo 197.—Se llama cerveza doble la que tenga, por lo menos, el doble de sustancias extractivas que la normal del mismo tipo.

Artículo 198.—Es cerveza artificial, y así debe decirse en la etiqueta, la que no se ajuste en su elaboración a las condiciones señaladas en el artículo 196.

Artículo 199.—Las cervezas podrán ser pasteurizadas, llevar el tanino necesario para su clarificación por medio albúminas, o gelatinas o papaína; colorearse con caramelo o con los extractos resultantes de la torrefacción de cereales; ser tratadas por el anhidrido sulfuroso, siempre que el mínimo total (libre y combinado) no sobrepase a la cantidad de 30 miligramos por litro, o por bisulfatos alcalinos, con máximo de 0.03 gramos por litro.

Artículo 200.—Se prohíbe en la fabricación de cervezas el empleo de materias primas que no se hallen en perfecto estado de conservación; sustituir los cereales y el lúpulo por otras sustancias que no están previamente autorizadas, y el añadir productos inadecuados.

Artículo 201.—Se considerarán inaptas para el consumo las cervezas que tengan una acidez superior a 2.5 por litro, expresada en ácido láctico; menos de 3 por ciento de alcohol o de 0.20 por ciento de anhidrido carbónico, y más de 0.40 por ciento de cenizas. Y las que se hallen en mal estado de conservación.

Artículo 202.—Los productos de cervicería serán envasados en recipientes adecuados de barro cocido, loza, porcelana, hojalata, vidrio, o en barriles de madera inodora revestidos de compuestos resinosos o píceos, libres de sustancias nocivas y que no cedan olor, sabor, ni coloración a las bebidas que conservan. Se permitirá también el empleo de barriles de metales que no alteren la cerveza (aluminio, acero inoxidable) y enlozados, o convenientemente resinados. Deberán encontrarse en perfecto estado de limpieza y llevar sobre el envase, o sobre una etiqueta, el nombre del producto y de la fábrica de procedencia, y demás indicaciones reglamentarias.

La resina o pez, empleada para el revestimiento interno de los barriles debe responder a los siguientes caracteres: ser insípida; fundida en un vaso, cubierta con una solución alcohólica al 6 por ciento y dejado todo en reposo durante 48 horas no debe dar ningún gusto a la solución, ni reacción ácida; además, no debe contener materias tóxicas.

Queda prohibido fabricar, expender y/o utilizar recipientes cadmiados para contener, dispensar o envasar cerveza.

Artículo 203.—Se llama malta líquida a la bebida elaborada exclusivamente con malta de cebada, poco o nada fermentada, aromatizada con lúpulo. No podrá tener más del 1 por ciento de alcohol.

Artículo 204.—La malta concentrada, de consistencia siruposa o pastosa, tendrán un extracto seco superior al 55 por ciento y sólo indicios de alcohol.

VINAGRES

Artículo 205.—Se entenderá por *Vinagre* o Vinagre de vino, el producto de la fermentación acética de vino. Los vinagres obtenidos por la fermentación de cerveza, malta, sidra, hidromel, sumos de frutas, soluciones azu-

caradas y alcohol diluido, deberán venderse con el nombre que especifique su origen.

Las Fábricas de vinagre o Vinagrerías, además de responder a las normas de carácter general, satisfarán las siguientes:

1) Los depósitos de primeras materias y de productos elaborados, y los locales de elaboración y envases tendrán cielo raso, pisos y zócalos impermeables hasta 1.80 metros de altura.

2) Las materias primas que se utilicen: vinos, cervezas, alcoholes, etc., no presentarán otra ineptitud para el consumo que el desarrollo en ellas del Ictodermia (Queda prohibido elaborar vinagres con materias primas (frutas, soluciones azucaradas, etc.), ineptas para el consumo por otro motivo que no sea el antedicho; con vinos no genuinos, con olores extraños, alterados por fermentación manítica, torcido o cualquier otra enfermedad, y con restos de vinos sobrantes de casas de comida, de cantinas o de despachos de bebidas, etc.

3) Todo ácido acético que se encuentre en una fábrica de vinagre o en un comercio que venda éste al detalle, se considera que está destinado a la adulteración del producto genuino, y será decomizado en el acto, sin perjuicio de la aplicación de la penalidad que corresponda. Todo ácido acético comercial que circule o se tenga en depósito deberá estar desnaturalizado, con uno por mil, en volumen, de furfural técnico o con otra sustancia especialmente autorizada. Se exceptúa de esta disposición el ácido acético puro para usos farmacéuticos o científicos.

4) En la elaboración de vinagres son permitidos los siguientes tratamientos: la dilución del vino con soluciones azucaradas o alcohólicas hechas exclusivamente en la fábrica de vinagre y sin poder salir de ella, en la medida necesaria para su acetificación normal; el empleo de clarificantes admitidos para los vinos; la decoloración con carbón; la aromatización con estragón, laurel y especias.

5) Queda prohibido mencionar determinadas regiones vinícolas en los rótulos de envases de vinagres, no elaborados con vinos naturales procedentes de ellas, como así mismo expresar que el vinagre es fabricado con vino añejo o seleccionado.

1) Ser limpio, de sabor picante, no acre y no presentará aguilulas ni vegetaciones criptogámicas, ni otra alteración.

2) Contendrá los elementos del vino de origen, en las proporciones que correspondan a su dilución.

3) No tendrá menos de 4 por ciento de ácido acético, de 1 por ciento de extracto libre de azúcar reductor, ni de 0.1 por ciento de cenizas totales.

4) No podrá tener más de 0.2 por ciento de cloruro de sodio o de sulfatos calculados en sulfato ácido de potasio, ni más de 1 por ciento de alcohol en volumen.

5) Composición centesimal: densidad a 15°C, 1.013 a 1.023; acidez total, en ácido acético, 4 a 6.5; acidez fija, en ácido tartárico, 0.1 a 0.3; extracto seco 1.2 a 3.6; alcohol 0.1 a 1 grado centesimal; cenizas, 0.1 a 0.4; alcalinidad, en ácido normal, de las cenizas solubles, 2.1 a 5.8; pH, 2.8 a 3.3.

Artículo 207.—Los vinagres que no sean de vino deberán circular bajo designaciones que correspondan a su procedencia:

Vinagre de alcohol: Producido por la fermentación acética de soluciones de alcohol rectificado o neutro. Composición centesimal: densidad a 15°C, 1.005 a 1.013; acidez total, en ácido acético, 4 a 9; alcohol 0.2 a 1 grado centesimal; extracto seco, 0.06 a 0.30.

Vinagre de azúcar (Glucosa, etc.) Obtenido de la fermentación alcohólica y subsiguiente fermentación acética de soluciones de azúcar (glucosa, etc.)

Vinagre de cerveza o de malta: Obtenido a base de cerveza de título alcohólico adecuado, producido por la fermentación alcohólica y subsiguiente fermentación acética de un digestión de malta de cebada o de cereales, cuyo almidón ha sido sacarificado. Composición centesimal media: densidad a 15°C, 1.017; acidez, en ácido acético 6.6; extracto seco 2.5; cenizas, 0.25.

Vinagre de Frutas: (Dátiles, uvas, pasas, manzanas, peras, algarrobas, etc.): Producido por fermentación alcohólica y subsiguiente fermentación acética de infusiones, maceraciones, o cocimientos de frutas azucaradas. Composición centesimal media: Del vinagre de uva: densidad a 15°C, 1.010; acidez total, en ácido acético, 4; alcohol, vestigios; extracto seco, 1.21. Del vinagre de peras y manzanas: Densidad a 15°C, 1.020; acidez total,

en ácido acético, 0.9; alcohol, vestigios; extracto seco, 3.7; cenizas, 0.3.

Vinagre de Miel: obtenido por fermentación alcohólica, seguida de fermentación acética, de soluciones de miel. Composición centesimal media: densidad a 15°C, 1.047; acidez total, en ácido acético, 4; alcohol, vestigios; extracto seco, 10.6.

Vinagre de sidra: Procedente de la acetificación de sidras. Composición centesimal: Densidad a 15°C, 1.015 a 1.020; acidez total, en ácido acético, 2 a 4.5; acidez fija, en ácido málico, 0.03 a 0.05; extracto seco, 1.2 a 1.3; alcohol, 0.04 a 0.05; cenizas, 0.3; alcalinidad de las cenizas solubles, en ácido normal, 3.3 a 3.5.

Vinagre de suero de leche: Obtenido por fermentación alcohólica y luego acética de soluciones azucaradas de suero de leche.

Vinagre de limón: Obtenido con vinagre de alcohol de vino, etc. jugo de limón y ácido cítrico. La proporción de ácido cítrico, calculada en ácido acético, debe representar, por lo menos, 50 por ciento de la acidez total.

Estas denominaciones deberán ser consignadas en todos los envases que los contengan, así como en los libros, facturas, cartas de porte y cualquier otro documento relacionado con su venta o circulación.

Los vinagres que no provienen del vino, admitidos por el presente Reglamento, responderán a la composición normal de sus primeras materias, y deberán contener una acidez mínima de cuatro por ciento, con excepción de los de cerveza y sidra que podrán contener como mínimo tres por ciento de ácido acético.

Artículo 208.—Se prohíben todos los vinagres llamados artificiales, no resultantes de la fermentación acética, de una bebida alcohólica, y fabricados con ácido acético, ácido láctico, ácido piroleñoso, ácidos minerales. Y su mezcla con los anteriores. Los que contengan metales tóxicos, materias colorantes no permitida. Como sustancia conservadora sólo se admite el anhídrido sulfuroso del cual los vinagres, cualquiera que sea su origen, no deben contener en total, más de 400 partes por millón, ni más de 40 partes por millón de anhídrido sulfuroso libre.

Los que se hallen alterados por enfermedades, invadidos por anguñulas o que presenten olor o sabor extraño desagradable.

Queda prohibido el corte de vinagre de vino con ácido acético concentrado o diluido, o con vinagres de cualquier otro origen.

Artículo 209.—Los frascos de vinagre, encurtidos (pickles), mostaza y todos los productos a base de vinagre no podrán llevar cápsulas metálicas con más de 10 por ciento de plomo y de 0.01 por ciento de arsénico, a no ser que la cápsula esté completamente aislada del cuello del recipiente y del corcho mediante una hoja de estaño fino (con 1 por ciento de plomo, como máximo) que tenga por lo menos un espesor de medio décimo de milímetro; de una hoja de aluminio o de cualquiera otra solución de ácido acético al 4 por ciento adicionada de 5 gramos de cloruro de sodio y de 0.25 gramos de ácido cítrico.

Artículo 210.—Todo lo dispuesto en este Reglamento para los vinagres, se aplica íntegramente a los que emplean en la fabricación de conservas.

2) NO ALCOHOLICAS

Aguas Gasificadas y Productos Afines

Artículo 211.—Bajo la denominación general de *Aguas Gasificadas* (Aguas gaseificadas), se comprenden las bebidas no fermentadas, anealcohólicas, impregnadas de anhídrido carbónico.

1) Agua química y bacteriológicamente potable (Soda, Sifón, Agua gasificada, Agua carbónica, Agua de mesa, Agua carbonatada, Soda Water, Agua de Seltz, Agua gaseosa). Queda permitido agregar al agua, sin declaración, hasta 50 partes por millón de cloruro de sodio y de cloruro de calcio, en conjunto o separadamente, y alcalinizarla con no más de 2.000 partes por millón de bicarbonato de sodio.

En las localidades donde el agua es dura, deberá corregirse convenientemente.

2) Infusiones acuosas de plantas o partes de las mismas; soluciones acuosas de zumos vegetales, leche, suero de leche, extractos naturales o artificiales de frutas, adicionados o no de azúcares, miel, melaza, ácidos cítrico, tartárico, láctico, fosfórico, glucónico, y/o ascórbico (ver artículo 207) esencias, materias amargas y colorantes de uso permitido (Limonadas, Bebidas sin alcohol, Aguas tónicas, Refrigerantes, Refrescos).

Las Fábricas de aguas gasificadas, bebidas sin alcohol y productos afines, deberán responder a las normas de carácter general impuestas por el presente Reglamento, y, además, a las siguientes:

1) Contar como mínimo con un local de elaboración con cielo raso y zócalo impermeable de 1.80 metros, un depósito de envase y anexo de higienización de los mismos; con piletas de mampostería o de material similar, y desagües conectados a la red cloacal o a sumideros especiales, quedando prohibido arrojar aguas servidas a la vía pública; un depósito de primeras materias y sala de generadores: fuerza motriz, vapor, etc.

2) El patio de entrada para vehículos estará pavimentado, salvo que la calle sea de tierra, en cuyo caso se exige un piso de piedra o de losa de hormigón de cuatro metros cuadrados de frente, a la puerta de carga.

3) Donde se carezca de agua corriente, el pozo que surta de agua potable para la elaboración deberá estar, por lo menos, a 15 metros del pozo negro, siendo obligatorio ligar éste con una cámara de sedimentación muñida de filtro microbiano.

4) Las tuberías conductoras de jarabes o aguas gasificadas deben ser de material autorizado por la autoridad sanitaria; las estañadas interiormente, sin codo fijo; las máquinas empleadas para la saturación con gas carbónico poseerán dispositivos de contralor y válvula de seguridad; los aparatos, útiles, cajones, vehículos y demás elementos empleados en la fabricación, distribución y transporte de los productos, no limpiarán con la frecuencia necesaria, para que en todo momento se encuentren en condiciones higiénicas y se mantendrán en perfecto estado de conservación.

5) Para las botellas de bebidas sin alcohol es obligatorio el uso de máquinas lavadoras y enjuagadoras a presión y de taponadoras automáticas. Las taponadoras de pie, u otras en las que las tapas deben colocarse a mano, sólo se permitirán en las localidades donde no hubiere fábricas en condiciones reglamentarias y sea imposible conseguir en plaza una taponadora automática.

Las aguas gasificadas, bebidas sin alcohol y afines que se fabriquen, tengan en depósito, se exhiben o se expandan deberán responder a las siguientes condiciones:

1) Presentar aspecto límpido, sin sedimentos, materias en suspensión o cuerpos extraños, y el color, olor y sabor normales. Las que no se encuentran en estas condiciones serán decomisadas en el acto. En cuanto a la limpidez y sedimento hacen excepción las bebidas a base de zumo de frutas que pueden ser opalescentes y tener partículas en suspensión procedentes de los mismos, quedando absolutamente prohibida la agregación artificial de estas partículas a los productos hechos a base de esencias.

2) Contener el gas carbónico a una presión no menor de tres atmósferas.

3) No contener alcohol en proporción mayor de 0.5 por ciento en volumen, ni más de 500 partes por millón de aceites vegetales bromados, con no más de 25 por ciento de bromo.

4) No contener productos extraños, drogas de uso medicinal, ni sustancias de uso prohibido.

5) Tanto el fabricante como el expendedor al público de sifones de agua gaseosa deben examinar el estado de éstos al entregarlos, si el vidrio no está hendido o deteriorado, si el tubo interior no está roto y si la cabeza no peirde.

ANHIDRIDO CARBONICO

Artículo 212.—El *Anhídrido carbónico* que se emplee en la elaboración de bebidas gasificadas (hidricas, alcohólicas u otras) o en su expendio, como en el caso de la cerveza, deberá satisfacer las exigencias siguientes:

1) Tener como mínimo 99 por ciento de anhídrido carbónico y no tener más de 0.1 por ciento de aire. Muestra extraída estando el cilindro en posición horizontal).

2) No debe contener más de 0.2 por ciento de óxido de carbono.

3) No debe contener productos empíreumáticos, ni sustancias extrañas, orgánicas o minerales (Anhídridos nitroso, hidrógeno sulfurado, etc.)

4) El olor y sabor del gas, como el del agua destilada saturada con él, será agradable, ácido franco, característico.

5) Los tubos de acero o cilindros que sirvan para transportarlo deberán resistir una presión de 50 kilogramos por centímetro cuadrado; tendrán el exterior pintado y llevarán un rótulo con las indicaciones reglamentarias.

Si el anhídrido carbónico se produce por la acción de un ácido sobre carbonatos, estos productos estarán libres de arsénico y de otras sustancias extrañas, y el gas deberá ser lavado dos veces, con agua potable, antes de comprimirlo o envasarlo.

EBEBIDAS NO ALCOHOLICAS

Artículo 213.—Los Jarabes o Extractos a emplearse en la fabricación de limonadas, bebidas sin alcohol y productos afines deberán satisfacer las condiciones siguientes:

- 1) Haber sido preparados con azúcares comercialmente puros y refinados.
- 2) No contener extractos aromáticos nocivos, ni esencias prohibidas, ni alcohol amílico, ácido acético, ácidos minerales (excepto ácido fosfórico), saponinas u otras sustancias espumígenas no permitidas, ni drogas de uso medicinal, ni colorantes prohibidos, ni edulcorantes artificiales.
- 3) No contener más de 5 por ciento de alcohol, en volumen.
- 4) No presentar principios de alteración, hongos, ni sustancias nocivas.
- 5) No contener más de 3 gramos por litro de ácido láctico.

Con los nombres de *Naranjada*, Naranja X. natural, Jugo natural de naranja y soda, Bebida sin alcohol a base de naranja natural, Limonada, Limón X, natural, Pomelada, Pomelo V, natural y afines, análogos y derivados, se entiende únicamente la bebida sin alcohol elaborada a base del zumo natural respectivo (naranja, limón, pomelo, etc.), con o sin jarabe de azúcares, y el aceite esencial correspondiente.

Los productos artificiales, deberán llevar en forma ostensible la declaración "artificial".

Las bebidas preparadas artificialmente mezclando elementos separados de los zumos (esencias, pulpa desecada, etc.), no podrán anunciarse ni venderse como conteniendo jugo fresco o natural de naranja, limón o pomelo, etc.

Con la denominación de *Aguas tónicas*, Soda Tonic, Indian Tonic, Tonic Water, y afines se entiende las bebidas refrescantes preparadas a base de extractos o esencias de limón, pomelo y otros citrus, agua carbonatada simple o agua mineral gasificada, adicionada o no de azúcares, y no menos de 3 miligramos ni más de 15 miligramos por cien mililitros de quinina o sus sales, calculada en quinina anhidra, no siendo obligatoria la declaración de ninguno de sus componentes.

Con el nombre de *Ginger Ale*, se entiende la bebida refrescante preparada con agua potable, jarabe de azúcares acidulados, extracto de jengibre soluble en agua y gas carbónico. El mismo producto elaborado con cerveza o la cerveza liviana hecha con extracto de jengibre y carbonatada se considera *Ginger Beer* o *Cerveza de Jengibre*. Ambas bebidas podrán envasarse en botellas transparentes de vidrio verde oscuro.

Las bebidas analcohólicas que lleven la denominación *Guaraná* deberán contener los principios solubles de la semilla del *Paullinia cupana Knuth* y sus variedades.

Queda permitida la elaboración y venta de bebidas analcohólicas, identificadas o no con el nombre de fantasía y elaboración con productos diversos, como: *catecá zarzaparrilla, nuez de kola, naranja y otros citrus, capela, macis* y otros extractos vegetales: adicionados o no de sustancias aromáticas de uso permitido por el presente Reglamento; sacarosa, dextrosa, azúcar invertido, caramelo, ácido fosfórico, cítrico, tartárico o glucónico, y no más de 20 miligramos de cafeína por cien mililitros, no siendo obligatorio la declaración de ninguno de sus componentes. Las bebidas analcohólicas de guarán, café, cola, yerba mate y té deberán contener un mínimo de 3 miligramos y un máximo de 20 miligramos de cafeína (trimetilxantina) por cien mililitros. Estas bebidas llevarán el calificativo de "artificial", cuando contengan esencias o extractos artificiales.

Con el nombre de *Añana*, se entiende la mezcla sin fermentar de pulpa y semilla de algarroba blanca y agua, adicionadas o no de leche, mistol y otros productos autorizados.

El agua gasificada simple o soda y las bebidas sin alcohol serán envasadas en recipientes de vidrio transparente y llevarán la rotulación reglamentaria que no es obligatorio grabar, pudiendo ir en la tapa corona o constituyendo el rótulo principal.

Los *sifones* fabricados con posterioridad a la fecha de vigencia del presente reglamento que lleven grabada la rotulación deberán contener la leyenda: "Este envase no es negociable", "Este envase no puede venderse", u otra semejante, y se decomisará donde se encuentre propietario o esté en poder de otro fabricante, salvo las excepciones consideradas en el artículo presente.

Los recipientes para bebidas gasificadas deberán ser obturados en la siguiente forma:

- 1) Con tapones de tierra cocida, esmaltada, o de porcelana provistos de anillos de caucho, corcho o cualquier otro material autorizado libre de impurezas tóxicas.
- 2) Con tapas de metal del tipo de las denominadas corona, las cuales deberán ser hechas con metales niqueladas o con hojalata nueva barnizada, y llevar una lámina de estaño técnicamente puro, o corcho de buena calidad.
- 3) Con tapas sifones (armadura metálica) de estaño técnicamente puro o aleado hasta con 10 por ciento de antimonio y de 3 por ciento de cobre, o de otro material autorizado.

Las armaduras metálicas deberán presentar las partes externas perfectamente niqueladas o cromadas, y las internas, lo mismo que el pico, válvula y demás partes que puedan estar en contacto con el líquido, estarán constituidas o revestidas de estaño técnicamente puro, o aleado con no más de 10 por ciento de antimonio y 3 por ciento de cobre, o serán de otro material autorizado.

Los revestimientos deberán ser uniformes, sin soluciones de continuidad o picaduras y de más de 1 milímetro de espesor.

- 4) Con armaduras fabricadas con materiales plásticos, resinas artificiales, derivados de la celulosa, caseína y análogos, autorizados: las que no deben ceder sustancias de ninguna clase cuando se las someta a una acción prolongada (24 horas) en contacto con el agua carbónica, a 10 atmósferas de presión.

Los sifones automáticos que utilizan cápsulas de anhídrido carbónico (sporklets, etc.), para la preparación en el momento de aguas gasificadas y refrescos, deberán reunir las condiciones generales establecidas en este artículo, y además, llevarán una red de malla metálica protectora. Las cápsulas serán de acero resistente, le material de la lámina obturadora no contendrá productos nocivos, y el gas carbónico deberá responder a las exigencias del artículo 211.

Las bebidas gasificadas preparadas con jarabes, extractos o jugos de frutas podrán ser rotuladas con el nombre de la fruta, precedido o seguido de la palabra natural. En estas bebidas naturales de fruta se admite, sin declaración, un refuerzo de su color mediante la adición de materias colorantes de uso permitido. Pero cuando estas bebidas contengan esencias o extractos artificiales, aún en el caso de contener además zumos o extractos naturales, serán consideradas bebidas artificiales y deberán designarse con el nombre de la fruta seguido o precedido de la palabra Artificial.

Las bebidas analcohólicas que contengan extractos o esencias artificiales, como asimismo las preparadas artificialmente con algunos elementos de las frutas, no podrán ser vendidas ni anunciadas con falsas indicaciones tendientes a hacer creer que fueron elaboradas con todo el jugo, o con frutas y jugos naturales, quedando prohibido insertar en los rótulos y en la propaganda y papeles de comercio, todo dibujo o representación gráfica de frutas o partes de ellas, ni hacer referencias a éstas.

En las tapas de los recipientes en que se envasen aguas gasificadas o bebidas sin alcohol, se indicará claramente el nombre del producto contenido, sin perjuicio de adherir marbetes con las mismas indicaciones, si así es la voluntad del fabricante.

Prohíbese a los industriales poseer o utilizar recipientes de otras fábricas y los que, siendo de su propiedad, no tengan claramente grabados su nombre o marca, o en los que éstos aparecen borrados por cualquier procedimiento.

Excepciónse de la primera prohibición a los recipientes cuyos propietarios, habiendo dejado de elaborar los productos que en ellos se envasa, hayan autorizado a utilizarlos o los hayan vendido a uno o varios industriales, quienes en este último caso, para identificar los

que a cada uno le corresponde o pertenezca, grabarán sobre los sifones un número otorgado por la autoridad competente.

Admitese en las fábricas y en los vehículos de reparto de las mismas, como tolerancia máxima de sifones vacíos (bastardos), la existencia de 5 por ciento sobre la existencia total de envases en la fábrica o en el vehículo de propiedad de la firma, siempre que el industrial puede demostrar con las respectivas boletas que procede regularmente al canje periódico de los mismos. No existe la tolerancia para los envases bastardos llenos. Las partidas de envases que se encuentren depositados en lugares que no pertenezcan a la fábrica propietaria de los mismos, o sean transportados en vehículos extraños a las mismas, serán intervenidos, para ser entregados a sus verdaderos dueños, aplicándose al infractor las penalidades correspondientes.

Queda prohibido llenar sifones y envases que no estén en perfectas condiciones de seguridad e higiene, o que tengan rajaduras u otros deterioros que ofrezcan peligro.

En todas las fábricas, depósitos, almacenes, bares, confiterías, hoteles, restaurantes y demás comercios, las estibas de esqueletos, con envases de aguas gasificadas, bebidas sin alcohol y productos afines, deberán mantenerse en buenas condiciones de higiene y no podrán estar en lugares insalubres o inadecuados.

Los almacenes, confiterías, bares, hoteles, etc., que expandan al consumidor las bebidas cuya fabricación se reglamenta en los artículos anteriores, deberán rechazar al fabricante todo envase que no esté dentro de las condiciones que en ellos se determina, o que no pertenezca a la fábrica vendedora, incurriendo en infracción en caso contrario.

Las máquinas para la fabricación en pequeña escala de bebidas gasificadas que se instalen, deberán tener la aprobación de la autoridad competente.

Cuando las máquinas para elaborar agua gaseosa en pequeña escala de bebidas gasificadas que se instalen, deberán tener la aprobación de la autoridad competente.

Cuando las máquinas para elaborar agua gaseosa en pequeña escala se encuentren instaladas en casas de comercio (almacenes, confiterías, depósitos, de vinos, bares, hoteles, etc.), no tengan gasómetro, ni saturadora de gas y el local donde funcionan tengan un cubaje inferior a 32 metros cúbicos, pero no menor de 15 metros cúbicos, el poseedor de ellos sólo podrá llenar sifones para su propio consumo, dentro del negocio. Las casas de comercio que posean máquinas de hacer agua gaseosa anexadas a su negocio, no podrán en ningún caso, tener depósitos ni utilizar sifones de otros fabricantes, están llenos o vacíos. La infracción a esta disposición se castigará con el decomisamiento de los envases, y el retiro por treinta días de la autorización para elaborar aguas gaseosas, sin perjuicio de la aplicación de las penalidades que correspondan.

JARABES

Artículo 214.—Con la designación general de *jarabe*, se entiende la disolución en agua potable de azúcares, miel o melaza, con o sin adición de extractos aromáticos de uso permitido, alcohol y ácidos cítrico, tartárico, láctico, fosfórico, glucónico. Estos jarabes, como también los productos sólidos destinados a preparar bebidas refrescantes constituidas por zumos vegetales deshidratados o por otras sustancias que respondan a las exigencias del presente Reglamento, podrán denominarse refrescos.

La denominación de Jarabe acompañado de la identificación de la especie o especies predominantes de frutos que entren en la fabricación, se reservará para los jarabes compuestos de azúcares disueltos en soluciones de zumos o extractos de frutas, sin adición de elementos extraños.

Los jarabes preparados con especias artificiales de uso permitido se designarán Jarabe artificial... agregándose a continuación el nombre de la esencia empleada.

Los jarabes a los que se haya agregado una materia colorante de uso permitido se designarán acompañando su denominación específica de la palabra "Coloreado".

Con las denominaciones que siguen se entiende los siguientes productos:

1) Con la denominación de *Jarabe*, sin agregado alguno, se entiende la disolución de azúcares en agua potable. Su densidad no será inferior de 1.30 a 15°C.

2) Los *Jarabes naturales de frutas* (frambuesa, frutilla, guinda, granada, grosella, ananá, uvas, etc.), serán hechos con jarabes no menos de 30 por ciento del zumo o jugo de la fruta respectiva. Queda permitido reformar, sin declaración, el color natural con colorantes autorizados. La cantidad presente de benzoato de sodio debe corresponder a la proporción de zumo que el jarabe contenga.

3) Con el nombre de *Arrope* se entiende el jarabe de consistencia espesa y color negruzco, preparado con el jugo de tuna o penca. Los arropes elaborados con jugo de otras frutas, llevarán el nombre de éstas. Ejemplo: Arrope de uva, etc.

4) Los *Jarabes de Café, o Moka, Guaraná, Té y Yerba mate*, serán preparados con las percolaciones, infusiones o extractos de café, guaraná, té y yerba mate respectivamente, con adición de azúcares.

5) Con el nombre de *Capilé*, se entiende el jarabe preparado con el jugo o cocimiento de culantrillo (*Adiantum capillus veneris L.*) aromatizado con esencias naturales de cítricos y coloreado o no con caramelo.

6) Se designará *Jarabe de goma* al jarabe de azúcares adicionado de goma de acacia, en la proporción mínima de 20 gramos por litro.

7) Se entiende por *Jarabe de Granadina* el preparado con azúcares, ácidos de uso permitido y coloreado y aromatizado con sustancias de uso permitido.

8) *Jarabe de horchata*, se denomina así el compuesto de azúcares y leche de almendras, adicionado o no de agua destilada o esencias naturales, la sustitución de las almendras, por chufa, hará cambiar la denominación de horchata por la de horchata de chufas, etc. Queda expresamente prohibida la elaboración y venta de jarabes de horchata preparados con benjuí y productos sucedáneos.

9) Las denominaciones de *Jarabe de: Limón, Lima, Pomela, Sidra, Mandarina*, y naranja, se aplicarán a los jarabes de azúcares adicionados de ácidos de uso permitido y alcoholaturos de los frutos respectivos.

10) Los productos concentrados que se vendan para la elaboración de *aranjadas, limonadas, etc.*, no podrán contener menos de 20 por ciento en volumen de zumo natural de la fruta correspondiente.

11) Se entiende por *Jarabe de zarzaparrilla*, el obtenido disolviendo 25 gramos por lo menos, de extracto de zarzaparrilla en 975 gramos de jarabe de azúcares.

12) Se denominará *Jarabe de vainilla*, al jarabe de azúcares y extracto de vainilla.

13) Con las denominaciones de *Granulina, Granulado efervescente, Refresgina* y análogos, se entiende las mezclas granuladas constituidas por ácidos orgánicos y sales alcalinas, ambos conforme a las exigencias de la Farmacopea, azúcares de aroma permitido, con o sin adición de un colorante de empleo autorizado.

Queda prohibida la circulación, tenencia o venta de jarabes:

a) Que contengan esencias consideradas nocivas por la autoridad sanitaria, o por el presente Reglamento: ácidos minerales, excepto el ácido fosfórico, resinas, colorantes de uso prohibido, antisépticos, sustancias espumígenas prohibidas, edulcorantes artificiales y metales tóxicos.

b) Que contengan más o 0.5 por ciento de alcohol en volumen, 6 por ciento de ácido cítrico, 9 por ciento de ácido tartárico, de 3 por ciento de ácido láctico o más de 50 partes por millón de ácido cianhídrico procedente, éste último de las frutas o zumos naturales utilizados en su elaboración.

c) Que presenten principios de alteración, impurezas, mohos u otras sustancias extrañas.

Artículo 215.—Los Jarabes de fantasía de azúcares con o sin miel y aromas, y con o sin colorantes, podrán denominarse: Miel artificial. Deberán responder a las siguientes condiciones:

1) No contener impurezas ni materias extrañas, y hallarse en buen estado de conservación.

2) No contener más de 20 por ciento de agua, 1 por ciento de materias minerales y 0.5 por ciento de acidez, calculada en ácido sulfúrico.

3) No contener esencias artificiales, antisépticos, edulcorantes y colorantes no autorizados, ni más de 50 partes por millón de anhídrido de sulfuros libre.

JUGOS VEGETALES

Artículo 216.—Con la denominación general de Jugos vegetales (Zumos de frutas y hortalizas), se entiende

el producto natural obtenido de la primera expresión. en frío o caliente, de los frutos y hortalizas frescos y sanos. Admítase la práctica de abandonar algunos zumos a una corta fermentación para mejorar sus condiciones organolépticas (limón, manzana, etc.).

Con el nombre de Frutas desintegradas se entiende el producto resultante del demenzamiento y homogenización de Frutas íntegras o privadas total o parcialmente de sus cubiertas.

Los locales en los que se elaboran y expenden al público juegos vegetales y Frutas desintegradas, deberán estar autorizados por la autoridad competente y cortarán con los utensilios necesarios, aparatos aprobados (desintegradores, o licuadoras autorizadas), y las comodidades mínimas, cielo raso, piso impermeable, piqueta con agua corriente para el lavado del material y heladera para la condensación de los frutos y hortalizas.

Los jugos de frutas enfriados que se vendan a las heladerías, bares lácteos y confiterías para preparar o adornar helados de fantasía (Sundaes, Copas Melbas, etc.), podrán contener cierta proporción de azúcares agregada, siempre que se le declare en sus rótulos. Estos productos deben conservarse en heladeras.

La denominación de Jugo o Zumo de... seguida de la indicación de la especie de la fruta u hortaliza de que procede, puede ir acompañada del calificativo "fresco", si el jugo no ha sufrido ningún tratamiento de estabilización, cualquiera que sea, excepto el frío, filtración esterilizante, pasteurización, métodos oligodinámicos; y del calificativo "entero", "natural o genuino", si no ha sufrido modificación, adición o sustracción alguna.

Queda permitido el empleo de cualquiera de los métodos físicos o fisicoquímicos siguientes para estabilizar o conservar los jugos vegetales: frío, filtración esterilizante, pasteurización, ácido carbónico seguido de filtración esterilizante, tindalización, esterilización, estabilización por métodos oligodinámicos permitidos, rayos ultravioletas, la adición de anhídrido sulfuroso o de no más de 1 gramo por litro de benzato de sodio, y los procedimientos que en adelante sean autorizados especialmente por la autoridad sanitaria.

Queda permitido la mezcla de jugos de frutos de hortalizas y su concentración hasta cierto grado, que deberá declararse, pero bajo ningún concepto se permitirá denominar "jugo de tal fruta u hortaliza" al producto procedente de la dilución posterior de estos concentrados, como tampoco a los productos derivados del tratamiento del bagazo residual de la primera expresión.

Queda permitido, sin declaración, reforzar el color de un jugo de fruta con no más de 10 por ciento de otro jugo.

Queda prohibida la elaboración, circulación o venta bajo el nombre de un fruto u hortaliza determinado, de productos que contengan sustancias agregadas no autorizadas o extrañas a los mismos.

Los jugos vegetales envasados (de uvas, manzanas, ananás, pomelos, naranjas, limas, tomates, etc.) deben venderse estabilizados, o esterilizados; no contendrán más de 1 por ciento de alcohol en volumen, que deberá declararse, ni se hallarán en estado de fermentación (debe haber ausencia de gérmenes vivos). Sólo contendrán ácidos, azúcares y elementos procedentes de los productos de origen.

Se admite la gasificación declarada, con anhídrido carbónico, y la sulfitación, siempre que la cantidad de anhídrido sulfuroso libre que retengan no exceda de 50 partes por millón, y la cantidad total de 150 partes por millón.

En los jugos o zumos concentrados, que se consumen previa dilución con agua, se admite la cantidad de anhídrido sulfuroso total correspondiente a la concentración, hasta un máximo de 600 partes por millón. Exceptuando los jugos de uvas, manzanas, peras, pomelos, naranjas, y demás cítricos, en los demás jugos concentrados se admite también la adición de ácido fórmico, en la proporción máxima de 1.5 gramos por kilo. Los jugos o zumos destinados a usos dietéticos, a niños menores de dos años o a enfermos, deberán estar exentos de anhídrido sulfuroso y demás sustancias antisépticas.

Con el nombre de Jugo o Zumo de ananás, piña o abacari, se entiende el producto del *Ananás sativus* L., *Ananás comosus* L., etc. Composición centesimal media; agua 87; prótidos 0.3; lípidos 0.1; glúcidos asimilables (azúcares) 12; fibra bruta 0.02; cenizas 0.; ácidos calculados como ácido cítrico 0.6.

Con la denominación de Jugo o Zumo de Lima, se entiende el procedente del *Citrus limatta* Risso. Composición centesimal media; agua 91; prótidos 0.4; lípidos 0.1; glúcidos asimilables 8; fibra bruta 0.07; cenizas 0.4; ácidos calculados como ácido cítrico 4; densidad, a 15°C, 1.036.

Con el nombre de Jugo o Zumo de limón, se entiende el jugo obtenido por la expresión de los frutos del *Citrus limonia* Cabek. Composición centesimal media; agua 92; prótidos 0.3; lípidos 0.01; glúcidos asimilables 7; fibra bruta; 0.06; cenizas 0.3; ácidos calculados en ácido cítrico 5; densidad, a 15°C, de 1.936 a 1.050. Estará exento de ácido cítrico artificial y no deberá contener exento de ácido cítrico natural; de 35 miligramos de 4 por ciento de ácido cítrico natural; de 7 miligramos de ácido ascórbico (Jugo fresco), ni de 7 miligramos de nitrógeno de aminoácidos libres, por 100 mililitros de jugo, ni más de 2 por ciento de cenizas.

Con la designación de Zumo o Jugo concentrado de limón o simplemente Concentrado de Limón se entiende el producto obtenido concentrando a baja temperatura y vacío el jugo definido precedentemente, en presencia o vacío de azúcares. No debe contener menos de 14 miligramos de nitrógeno de aminoácidos libres, por 100 mililitros de jugo.

Con la denominación de Polvo a base de limón, se entiende el producto resultante de la evaporación del jugo de limón con 6 a 8 por ciento de pectina, o uno o dos volúmenes de jarabe de glucosa, rico en polisacáridos.

Con el nombre de Jugo o Zumo de naranja, se entiende el obtenido por la expresión de las frutas del *Citrus senensis* L. Con el tiempo precipita la hoesperidina. No debe contener menos de 40 miligramos de ácido ascórbico (Jugo fresco), ni de 18 miligramos de nitrógeno de aminoácidos libres por 100 miligramos de jugo. Composición centesimal media; agua 86; prótidos 0.4; lípidos 0.1; glúcidos asimilables 10; fibra bruta 0.4; cenizas 0.4; ácido, calculado en ácido cítrico, 0.8; densidad, a 15°C de 1.031 a 1.000.

Con la designación de Zumo o Jugo concentrado de naranjas, o simplemente Concentrados de naranja, se entiende el producto obtenido concentrando a baja temperatura y vacío el jugo definido precedentemente, en presencia de azúcares. No debe contener menos de 90 miligramos de nitrógeno de aminoácidos libres, por 100 mililitros de jugo.

Con el nombre de Polvo a base de naranja, se entiende el producto obtenido evaporando jugo de naranja con 6 a 8 por ciento de pectina y uno o dos volúmenes de jarabe de glucosa rico en molizacáridos.

Con la denominación de Jugo o Zumo de pomelo (Grape Fruit), se entiende el procedente del *Citrus máxima* Gobeck. No debe contener menos de 25 miligramos de ácido ascórbico (jugo fresco), ni de 5 miligramos de nitrógeno de aminoácidos libres, por 100 mililitros de jugo. Composición centesimal media; agua 9; prótidos 0.8; lípidos 0.1; glúcidos asimilables 8; fibra bruta 0.05; ácidos, en ácido cítrico 0.9.

Los jugos de limón naranja y pomela, que se expandan en los bares, confiterías, restaurantes, etc., como recientemente exprimidos, no deben acusar una antigüedad mayor de tres horas de obtenidos presando la fruta. Los que presentan un contenido de nitrógeno amínico y en ácido ascórbico inferior al indicado anteriormente para los Jugos o Zumos de Limón, naranja, y pomelo, se considerarán adulterados.

Con el nombre de Jugo de tomate se entiende el producto obtenido por la expresión en caliente de los frutos del *Lycopersicon esculentum*, Mill adicionados o no de sal (1 por ciento), y sometido o no a la homogenización antes de su envase y esterilización. Composición centesimal media; agua 95; prótidos 1; lípidos 0.2; glúcidos asimilables 3; fibra bruta 0.2; cenizas 0.2; ácidos en ácido cítrico, 0.6; densidad, a 15°C, 1.028.

Con la designación de Jugo o Zumo de uva se entiende el obtenido por la expresión de distintas variedades de uva, desprovisto o no de bitartrato de potasio. Se tolera hasta un máximo de uno por ciento, en volumen, de alcohol y de 80 miligramos por litro de anhídrido sulfuroso. Composición centesimal; agua 73 a 82; prótidos 0.2 a 0.5; lípidos 0.6 a 1.1; glúcidos asimilables 17 a 25; ceniza 0.2 a 0.4.

Con el nombre de Jugo o Zumo fermentado de... seguido de la designación del fruto que le ha dado origen, se entiende el jugo o zumo natural conforme a las exigencias del presente Reglamento, que ha sido sometido a un proceso de fermentación alcohólica.

La incorporación de gas carbónico apto para el uso a que se le destina según el artículo 211, obliga a denominar el producto Gasificado artificialmente.

Los jugos o zumos vegetales fermentados elaborados de otra manera a la indicada precedentemente se considerarán artificiales y así deberán rotularse con letra del mismo tamaño, tipo y color que la empleada en la designación del producto.

Los jugos o zumos vegetales fermentados deberán responder a las siguientes condiciones:

1) No podrán contener alcohol agregado, permitiéndose en los casos de frutos ácidos, la adición de azúcares en cantidad suficiente para elevar el tenor alcohólico hasta 2 grados centesimales.

2) La acidez volátil centesimal no podrá exceder de 4.2 mililitros de álcali normal, y el anhídrido sulfuroso retenido por el producto no podrá ser mayor de 150 partes por millón.

3) No deberán estar alterados, ni presentar sabores y aromas extraños.

4) No podrán contener materias extrañas, agregadas o no, para exaltar características naturales de los zumos, edulcorantes artificiales, esencias, ni colorantes prohibidos.

Se considera *Jugo de dátíl*, impropriamente llamado miel de dátíl, al producto obtenido prensando los dátiles maduros, que se suele envasar en cestos de esparto.

La *horchata* es una emulsión de almendras dulces y pequeñas cantidades de almendras amargas, saturadas de azúcar. Se tendrá especial cuidado en que no tenga más de 4 miligramos por cada cien mililitros de ácido cianhídrico.

CAPITULO VI

Alimentos dietéticos y complementos de la alimentación

Artículo 217.—Se considera Productos Dietéticos los alimentos y bebidas que se distinguen de los comunes o corrientes en plaza por su composición especial, o por haber sufrido en su elaboración alguna modificación física, química o biológica, que los hace especialmente aptos para regímenes alimenticios de niños, de ancianos, de enfermos o convalescientes.

Los Productos dietéticos que contengan huevo, sal y/o azúcar, deben declararlo en el rótulo principal.

Los productos adicionados con sustancias medicamentosas serán considerados Especialidades Medicinales y como tales, sujetos a la reglamentación especial.

Los Establecimientos o las Secciones de los mismos donde se elaboren Productos Dietéticos, además de responder a las exigencias de carácter general, satisfarán las siguientes:

a) Los depósitos de primeras materias y los de productos elaborados, lo mismo que los locales de elaboración y de envase tendrán cielorrasos, pisos y frisos impermeables de 1.80 metros de altura.

b) Contarán con el utillaje necesario, mantenido en buen estado de conservación y aseó y con un laboratorio de control de primeras materias y de productos elaborados, a cargo de un profesional con título nacional o revalidado, autorizado por la autoridad competente, químico, bioquímico, farmacéutico, médico en medicina humana o veterinaria, agrónomo o licenciado en estas profesiones, que será responsable, conjuntamente con la firma comercial, de los productos dietéticos que se elaboren.

c) Los productos dietéticos serán acondicionados en envases de cierre hermético, sometidos a la esterilización cuando así corresponda y no podrán llevar en los rótulos ni en prospectos adjuntos indicaciones médicas ni expresiones que signifiquen un tratamiento terapéutico, salvo que circulen como productos medicinales, sujetos a tratamiento oficial de tales.

d) En los rótulos de los productos dietéticos, además de las declaraciones reglamentarias, deberá consignarse su forma de administración y el valor termógeno de 100 gramos del producto. Y en los casos en que interese o cuando la autoridad competente así lo exigiere, se agregará el tenor centesimal en prótidos, lípidos y glúcidos, riqueza en vitaminas y en sales minerales y/o cualquier otra referencia a un componente o propiedad que caracterice o distinga al producto.

e) En los rótulos de los productos dietéticos sólo podrán reproducirse los datos de análisis oficiales y en los casos en que se exprese el valor gluciformador total del producto, se considerará al efecto a los hidratos de car-

bono un valor gluciformador de 100 por ciento, a los prótidos del 56 por ciento y a los lípidos del 10 por ciento.

Artículo 218.—Entiéndese por Alimentos para lactantes los destinados a la alimentación de niños de hasta dos años de edad. En el caso de alimentos ácidos o alcalinos, sus rótulos llevarán, además de los datos exigidos por el presente Reglamento, la cifra de su contenido ácido o alcalino, expresada en ácido láctico o en bicarbonato de potasio.

Además todo alimento para lactantes deberá consignar en un rótulo la leyenda: "Consulte siempre a su médico".

Artículo 219.—Entre los Azúcares dietéticos se encuentran los monosacáridos como la Dextrosa y la Levulosa o Fructosa y los disacáridos como la Lactosa y la Maltosa. Atribuyendo a la sacarosa un poder endulzante de 100, corresponde 150 a la levulosa, 85 al azúcar invertido, 60 a la maltosa, 52 a la dextrosa y 28 a la lactosa. Algunos productos comerciales son a base de dextrosa o de levulosa, otros continen maltosa y dextrina y existen los constituidos por mezclas de dichos azúcares.

La sacarina es el edulcorante más empleado en la alimentación de los diabéticos. Lo mismo la que se expende en forma de comprimidos, que la que se agregue a algún alimento no debe contener: ácido benzoico, salicílico, ni p-sulfanilo benzoico; carbonato ni bicarbonato de sodio, azúcar, harina, almidón, ni otra cualquier substancia sobre añadida. No dará más de 0.5 gramos de cenizas, las que deben disolverse en ácido sulfúrico, sin dar coloración, ni aún calentando la mezcla durante diez minutos en baño-maría; ni debe reducir el licor de Föhling en solución alcalina.

Los demás edulcorantes, como cristolosa, dulcina, sucramina, y productos similares cumplirán las condiciones señaladas en este artículo y serán puros.

Artículo 220.—Se consideran Harinas dietéticas las destinadas generalmente a la alimentación infantil, constituidas por harinas de cereales, de legumbres, de banana, sometidas o no a tratamientos diversos para hacerlas más digeribles, o solubles, y adicionadas o no de otras materias amiláceas, de derivados de las mismas o de otros productos como: leche en polvo; extracto de malta, glúcidos, huevo en polvo, sales minerales, vitaminas y sustancias aromatizantes.

Con la denominación de Harina lacteada, se entiende el producto obtenido mezclando leche condensada o leche en polvo con galleta de trigo, harina de cereales o de leguminosas dextrinadas. No deberá contener más de 6 por ciento de humedad, ni menos de 3 por ciento de materia grasa de leche, de 10 por ciento de lactosa y sólo vestigios de celulosa.

Con el nombre de mezclas de cereales, se entiende las que se venden, trituradas o no, para hacer cocimientos o caldos, constituidos, generalmente, por granos de trigo, arroz, maíz, cebada, avena y centeno. Las mismas mezclas, molidas finamente, constituyen las llamadas Harinas de cereales. Cuando una parte del almidón ha sido transformado en doxtrina y malteca, se llaman Harinas dextromalteadas. Las preparadas pulverizando galletas de trigo malteadas se denominan Harinas dextrinadas. Se les suele agregar cloruro de sodio y bicarbonato de potasio.

Artículo 221.—El pan y las galletas de gluten se fabrican con una fibrina vegetal procedente de las semillas de los cereales.

La harina de gluten no debe tener más del 10 por ciento de humedad, ni del 7 por ciento de almidón.

No podrán expendirse como Productos de gluten (pan, fideos, biezochoos, etc.), sino *los fabricados* a base de una mezcla de harina de gluten con otras harinas en proporción tal, para que dichos productos presenten no menos de 15 por ciento de materias protéicas y no más de 40 por ciento dealmidón.

Artículo 222.—Todos los productos dietéticos derivados de la leche deben elaborarse a base de leche higienizada, pasteurizada o hervida:

a) *Babeurre*: producto obtenido por la acidificación de leche descremada mediante fermentos seleccionados y/o adición de ácido orgánico. No debe contener más de 1 por ciento de ácido láctico y su extracto seco desgrasado oscilará entre 4 y 8.5 por ciento. Cuando la cantidad de materia grasa sea mayor de 0.5 por ciento, deberá consignarse el porcentaje en el rótulo. Debe expendirse en envases de cierre hermético, sometidos a la esterilización. Composición centesimal media: agua 91; prótidos 3; li-

pidos 0.5; glúcidos asimilables 4; cenizas 0.6; ácido láctico 0.6.

El Babeurre en polvo se prepara desecando babeurre con o sin la edición de glúcidos. Composición centesimal media: agua 3; prótidos 15; lípidos 2.8; glúcidos asimilables 72; cenizas 3.5; ácido láctico 3.

b) *Kefir*: Producto obtenido por fermentación láctea de leche de oveja, cabra o vaca por medio de los fermentos contenidos en los granos de kefir o por adición de levadura de cerveza y fermento búlgaro, libre de bacilos pseudolácticos. No debe contener menos de 0.5 por ciento, ni más de 1.5 por ciento, de alcohol y acusará muy pequeña cantidad de peptonas. Debe presentarse como un líquido espumoso, homogéneo, de consistencia de crema, de gusto acidulado, picante y ligeramente alcohólico. Según la proporción que contenga de ácido láctico de fermentación se distinguirá en Kefir débil, con no más de 0.5 por ciento y en Kefir fuerte con más 0.6 y menos de 1 por ciento de ácido láctico, debiéndose consignar en el rótulo el tipo de kefir. Del mismo modo se declarará si se ha preparado con leche desnatada. Composición centesimal media: agua 86; prótidos 3; lípidos 3; glúcidos asimilables 2.8; cenizas 0.6; ácido láctico 0.6.

Con el nombre de Granos de Kefir se entiende unos gránulos de consistencia semidura amarillentos, de olor butírico, constituidos por Kefir seco, privado en lo posible de suero y en los que predominan el *Lactobacillus caseicus*, el *Retropotococo acidoláctico gúntheri* (*Estero-coccus lactis*) asociados con el *Seeharomyces Kefir*.

c) *Kumis*: con este nombre se distingue el producto elaborado con leche de yegua, de burra o de vaca, fermentada mediante levadura de cerveza y fermento búlgaro, libre de bacilos pseudolácticos proteolíticos. Contiene casi la misma cantidad de ácido láctico que el Kefir, pero mayor cantidad de alcohol y abundancia de peptonas. Debe presentarse como un líquido espumoso, algo más espeso que la leche, pero menos que el Kefir, de sabor ácido y ligeramente alcohólico. La cantidad de alcohol oscilará entre 2 y 4 por ciento y la de ácido láctico entre 0.5 a 1.15 por ciento. Según la proporción de ácido láctico se distinguirá en Kumis débil, hasta 0.5 por ciento, y Kumis fuerte, de 0.6 a 1.5 por ciento.

d) *Leche ácida o acidofilada*: se entiende la leche entera o desnatada, (en el rótulo se indicará esta circunstancia), acidulada biológicamente por la acción de fermentos adecuados ya adicionada o no de azúcar, extracto de malta o de un aroma de uso permitido.

e) *Leche acidificada*: leche entera o desnatada, (en el rótulo se indicará esta circunstancia), adicionada de ácido láctico o cítrico o de jugo de ácidos vegetales, azucarada o no, con o sin extracto de malta, y aromas de uso permitido.

f) *Leche albuminosa o proteínica*: la obtenida del babeurre adicionado con prótidos lácteos, con o sin agregado de glúcidos, lípidos u otros productos de uso permitido. Debe expendirse en envases de cierre hermético, sometidos a la esterilización.

g) *Leche cuajada*. Leche espesa, Cuajada: leche entera o desnatada, (en el rótulo se indicará esta circunstancia), coagulada por la acción de fermentos adecuados. La acidez no debe ser mayor de 1 por ciento, en ácido láctico.

h) *Leche chocolatada o achocolatada*: leche entera o desnatada (en el rótulo se indicará esta circunstancia), adicionada de cacao, con o sin glúcidos, y aromas. Debe expendirse en envase hermético, sometido a esterilización.

i) *Leche dietética en polvo*: producto obtenido por la deshidratación de leche, con distinto temor de materia grasa, adicionada o no de diferentes hidratos de carbono, dextrina, lactosa, sacarosa, maltesa. Composición centesimal media: (Polvo de leche con 26 por ciento de grasa): agua 3; prótidos 28; lípidos 26; glúcidos asimilables 36; cenizas 6.5. (Polvo de leche descremada): agua 3; prótidos 38; lípidos 1; glúcidos asimilables 50; cenizas 7.

j) *Leche espumosa o chamadizada*: leche entera o desnatada, (en el rótulo se indicará esta circunstancia), aromatizada, adicionada o no de glúcidos, y gasificada con anhídrido carbónico.

k) *Leche enriquecida o reforzada*: la adicionada de vitaminas y/o sales minerales, agregación que debe declararse cualitativamente en el rótulo.

l) *Leche maternizada o humanizada*: la obtenida mediante modificación de la leche, con el objeto de que la proporción de sus componentes principales corresponda

a la del eche de mujer. La líquida debe expendirse esterilizada.

m) *Leche modificada*: esta denominación comprende, en general, a las leches líquidas o sólidas sometidas a un tratamiento destinado a hacer variar su composición fisicoquímica o biológica, mejorar su digestibilidad u otorgarle nuevas propiedades. La líquida debe expendirse esterilizada.

n) *Yoghurt, Yohurt, Yaghurt, Yaur, Leche cuajada búlgara*: leche de vaca, oveja o cabra, entera, modificada o concentrada, coagulada por la acción del fermento búlgaro, libre de flora proteolítica. No contendrá menos de 0.35 por ciento, ni más de 1.5 por ciento de ácido láctico de fermentación, ni menos de 3 por ciento de materia grasa. Debe presentar la consistencia de un budín. Al examen bacterioscópico revelará el predominio de los bacilos lácticos, alargados, del tipo del *termodobacterio búlgaro*, *estreptococos* y *diplococos lácticos*, y muy pocas levaduras. El contenido alcohólico no excederá del 0.25 por ciento. No debe acusar la presencia del *Oidium láctico* en la superficie. La relación bacilos-cocos será de 100-200 a 200. Composición centesimal media: (Yoghurt del eche de vaca) Agua 74; prótidos 7.4; lípidos 7.2; glúcidos 9; cenizas 0.7; ácido láctico 0.8 (Yoghurt sin lactosa): agua 85; prótidos 8.2; lípidos 4.5; glúcidos 0.5; cenizas 0.6; ácido láctico 0.7.

Artículo 223.—Con el nombre de Alimentos enriquecidos o reforzados, se entiende los que son adicionados de vitaminas, sales minerales y/o aminoácidos esenciales, agregación que debe declararse cualitativamente en los rótulos de sus envases.

Para que un producto pueda denominarse enriquecido o reforzado, la adición de los elementos mencionados (vitamina, aminoácidos esenciales, sales minerales), debe hacerse en proporción tal, que la cantidad de alimento enriquecido que se consuma normalmente aporte el total del requerimiento diario del principio adicionado, o no menos del 80 por ciento del mismo. La adición se considera terapéutica y confiere al producto enriquecido el carácter de medicamento, sujeto como tal, a las disposiciones pertinentes.

Salvo los casos en que el enriquecimiento se realice por disposición oficial, con el propósito de solucionar problemas de carencia colectiva endeterminadas zonas de población, en alimentos básicos de consumo en las mismas (leche, Cereales, Harinas, Materias grasas, Pan, Fideos, etc.), de acuerdo con fórmula ad-hoc, adoptadas por la autoridad sanitaria, en los demás casos, los productos enriquecidos se ajustarán a los siguientes requisitos:

1) *Harinas enriquecidas o reforzadas*: Las harinas de cereales, como también los alimentos en polvo, con o sin cacao y productos afines sólo podrán rotularse como "enriquecidos" o "reforzados" cuando contengan los elementos agregados en las proporciones mínimas siguientes: Tiamina (vitamina B1) 4 partes por millón; Biotina (vitamina B2) 2.6 partes por millón; Niacina (vitamina P) 35 partes por millón; Hierro 28 partes por millón; Calcio 150 partes por millón; Carbonato de calcio, 400 partes por millón; Fosfato monocálcico 1000 partes por millón; vitamina A, 150 unidades internacionales por 100 gramos; Vitamina D2 5 unidades internacionales por 100 gramos y Geran de trigo no más de 5 por ciento. Los productos de panadería; fidecería y fidecería elaborados con estas harinas se denominarán enriquecidos o reforzados.

2) *Margarina o Mantequilla enriquecida o reforzada*: Se entiende el producto definido en el artículo 59 de este Reglamento, adicionado con 20,000 unidades internacionales de vitamina A y 1,500 unidades internacionales de vitamina D por kilo.

Estos productos así enriquecidos no se consideran especialidades medicinales.

Artículo 224.—Con los nombres de *Sal dietética*. Sal de régimen, Sal sin Sodio, y semejantes se entienden las sales de mesa constituidas por mezclas de cloruro de potasio y amonio con ferriatos, glutamatos, fosfatos, citratos de potasio, amonio o calcio con o sin adición de condimentos vegetales, que se destinan a sustituir la sal de mesa, en las dietas asódicas.

Los productos dietéticos designados "sin sal", pobres en sal o de manera análoga, deben llevar en su rótulo la indicación de su contenido, y la equivalencia, por ciento respecto al cloruro de sodio.

Artículo 225.—Si un producto dietético lleva en su denominación el nombre de una materia prima determina-

da (espinaca, tomate, etc.), debe contener en su extracto seco no menos del 15 por ciento de dicha materia.

Artículo 226.—Se llaman complementos de la alimentación los preparados que tratan de aumentar el valor nutritivo de los alimentos.

Artículo 227.—Los preparados a base de gelatina, generalmente adicionada de un extracto de fruta inofensivo, deben estar exentos de agar-agar, caíra gaen y gomas.

La gelatina debe esterilizarse con sumo cuidado, para destruir las esporas del tétano que pueden infectarla.

Artículo 228.—Los extractos de carne sólo se obtendrán de ganado bovino sano y deberá tener las características siguientes: agua 10 por ciento, comínimo, cenizas 22 a 23 por ciento; cloruro de sodio, 3 por ciento; sustancias orgánicas, 60 a 61 por ciento; ácido fosfórico, 8 por ciento; nitrógeno total, 9 a 10 por ciento. Y no llevar antisépticos, ni otras sustancias extrañas.

Artículo 229.—El jugo de carne tendrá: agua, no más del 90 por ciento, cloruro de sodio 0.15 por ciento; ácido fosfórico, 0.36 por ciento, grasa 0.2 por ciento; ácidos, calculada en ácido láctico, 0.15 por ciento; nitrógeno total, 1.16 por ciento; cenizas, 1.35 por ciento.

Artículo 230.—La llamada carne soluble tiene la siguiente composición: agua 67 a 60 por ciento; grasa 6 por ciento; albúminas, 11 por ciento; peptoneas, 6.5 por ciento; bases y sustancias extractivas, 7.5 por ciento; cenizas y cal común 1.75 por ciento.

Artículo 231.—Se llama extracto de calcio de carne al producto concentrado al vacío y obtenido por ebullición de la carne y ulterior filtrado. Se adultera con azúcar quemada, harina tostada y mucho cloruro sódico.

Artículo 232.—En todos estos preparados de carne se podrán usar como conservadores el cloruro de sodio y la glicerina; pero estarán prohibidos el ácido bórico y los demás antisépticos y los sulfitos y biesulfitos.

Artículo 233.—Los productos alimenticios enriquecidos con vitaminas cumplirán los trámites de Registros en la Dirección General de Salud Pública, según el Reglamento de Registro y Control de las Especialidades Farmacéuticas, y la Revisión del Registro lo harán cada 5 años. Y deberán declarar en la etiqueta la dosis de cada una de las vitaminas que contenga.

CAPITULO VII

Alimentos para Animales y Subproductos Ganaderos

Artículo 234.—Bajo la denominación de Alimentos para Animales, se comprenden diversos agregados, concentrados o no, a base de carnes, sus derivados y/o subproductos, harina diversas, cereales, vegetales deshidratados o no, levaduras desecadas y productos diversos que se presentan en estado pastoso o sólido, en forma de tabletas, bizcochos, granulados, etc., destinados a la alimentación de los animales. Sus componentes deberán responder a los fines a que se destinarán, no contendrán sustancias conservadoras o colorantes de uso prohibido, ni materias inertes o de relleno y deberán expandirse en buen estado de conservación.

Los alimentos para animales deben venderse, ya sean con indicación de sus componentes principales o con su tenor de proteínas hidratos de carbono y o minerales según los casos.

Artículo 235.—Con el nombre de Piensos preparados o elaborado, se entiende las mezclas de alfalfa, avena, maíz y otros productos (residuos de la extracción de aceites por presión o solventes, gérmenes de cereales, burlandas o aces de cerveza desecada, etc.).

En estas mezclas la alfalfa deberá haber sido beneficiada antes de la floración, como es corriente, con una tolerancia de un 10 por ciento en tal grado vegetativo; tendrá un buen porcentaje de hojas y no contendrá plantas tóxicas, espinosas o perjudiciales por cualquier otro motivo. El maíz estará libre de verdín, gorgojos o palomillas y deberá responder al tipo oficial, en cuanto a su calidad. La avena deberá ser aplastada, tipo oficial. Estos forrajes elaborados deberán estar bien mezclados (por medios mecánicos). Se tolerará la presencia de no más de 5 por ciento de semillas extrañas no nocivas.

Con la denominación de Forrajes melazados o de Piensos melazados se entiende los forrajes preparados, que contienen 10 por ciento o más de melaza. Deberán presentarse preparados, que contienen 10 por ciento o más de melaza. Deberán presentarse bien mezclados y homogéneos.

En todos los casos estas mezclas deberán venderse con la declaración por ciento de los componentes y contenido de proteína.

Artículo 236.—Con la denominación: *Torta de algodón, de girasol, de lino, de mani*, etc., se entiende los residuos de la extracción de los diversos aceites de semillas oleaginosas, las tortas, que han sido molidas, se venderán como Harina de torta de algodón, girasol, etc. Deben presentarse en buen estado de conservación y no descompuestos ni enmohecidos, y se venderán con la declaración de su tenor de proteínas y grasas.

Artículo 237.—De la molienda del trigo se destina habitualmente para la alimentación de los animales los siguientes productos:

Afrecho o salvado; es el residuo de la molienda, integrada por la cáscara (pericarpio) del grano mezclada con parte superficial del albúmen (endosperma).

Afrechillo: del molido más fino que el afrecho, corresponde a las capas menos superficiales del pericarpio, con parte del albúmen.

Semita: subproducto de la moitura, que proviene del último cilindro liso del molino, luego retirada la harina aprovechable.

Bebacillo: es la mezcla del afrechillo y semita debiéndose declarar las proporciones que intervienen en la misma.

Artículo 238.—Con la denominación de mineralizantes, se conocen las mezclas de diferentes sales minerales: cloruro de sodio, sales de yodo, sales cálcicas, que suelen venderse en forma de panes o molidas. En cada caso deberá declararse la composición de sus componentes primordiales y si existieran productos de origen animal (huesos), etc., declarar su origen.

Se denomina *Hueso* a cualquiera de las partes del tejido óseo, una vez separado de las carnes, de los chicharrones, guanco u otras partes del animal, que se clasifican habitualmente de la siguiente forma:

- 1) *Huesos industriales*: se entiende por los mismos las tibias, los radios, húmero, fémures y canillas.
- 2) *Articulaciones óseas*;
- 3) *Huesos para gelatina o cola*;
- 4) *Hueso molido*;
- 5) *Hueso molido crudo*;
- 6) *Hueso molido vaporizado o Harina de Hueso*;
- 7) *Hueso de campo y/o consumo*: enteros, triturados o molidos.
- 8) *Huesos duros triturados*;
- 9) *Hueso extracción* (desengrasado por solventes).
- 10) *Ceniza de hueso*: es el producto de la incineración del os huesos.

La nomenclatura presente podrá ser aplicada en el futuro por las autoridades competentes.

La Harina de hueso o Hueso molido vaporizado (Stram bone meal), no debe contener más de 8 por ciento de agua y 2.5 por ciento de materia grasa y su contenido en fósforo oscilará entre 10 y 12 por ciento y el defosfato tricálcico entre 58 y 62 por ciento.

Con el nombre de *Huesos para Aves*: se entiende los huesos de animales, hervidos a la presión normal, estacionados al aire libre y el sol para su blanqueo y luego molido en polvo grueso, fino o extrafino. No debe contener más de 8 por ciento de materia grasa, su tenor en fósforo oscilará entre 22 y 26 por ciento y el fosfato tricálcico entre 56 y 59 por ciento.

Artículo 239.—Bajo la denominación de *Harina de carne*: se entiende un subproducto de frigorífico constituido por desechos de carne desecados y molidos con tenor en proteínas oscilará entre 56 y 65 por ciento y su contenido en sales minerales entre 12 y 17 por ciento. No debe contener más de 12 por ciento de agua, de 15 por ciento de grasas y de 5 por ciento de proteína no digeribles.

Artículo 240.—Con el nombre de *Sangre seca*: o *Harina de sangre*: se entiende la sangre de animales de matadero o frigorífico desecada, o el coágulo desecado, libre de cuerpos extraños que no sean inherentes al proceso normal de obtención. No debe contener más de 12 por ciento de agua.

Artículo 241.—Se entiende por *Chicharrón molido o sin moler*; *Harina de carne y hueso*, *Chicharrón desangrado*: los residuos de frigoríficos o de carnicería o cecinería procedentes de animales faenados, exentos de cueros, con pelos, o de pelo solamente, tratado por cocción o fusión, y luego de haberse separado sustancias de las mismas. Debe acompañarse de la respectiva certificación oficial, en la que figura su destino (industrial no alimenticio, alimento para ganado, etc.).

Artículo 242.—Con la designación de Harina de pescado no comestible se entiende la elaborada desecando los subproductos de la industria de la pesquería. No debe contener más de 12 por ciento de agua y 13 por ciento de sustancias insolubles. Deberá mencionarse el contenido de materia protéica.

CAPITULO VIII

Jabones y Detergentes

Artículo 243.—Detergentes son derivados sulfonados y ésteres sulfúricos, bases cuaternarias de amonio y derivados, amidas y aminas sustituidas y algunos derivados de alcoholes alifáticos. Se prohíbe llamar detergentes a las mezclas de sales minerales (carbonatos, fosfatos, etc.), y a los productos definidos como jabón, lejía, jabonosa, polvo, jabonose, etc.).

Los detergentes comerciales están constituidos por: una substancia tensioactiva, debiéndose declarar la proporción. Los vigorizadores (sales inorgánicas) y los coadyuvantes. No tendrán más de 0.2 por ciento de materias insolubles en agua, y el plice hallará comprendido entre 6 y 10.

El detergente común debe tener 10 por ciento de materias activas; el especial, 15 por ciento, y el concentrado, 30 por ciento.

Artículo 244.—*Jabones de lavar*: No deben dejar olor desagradable, ni en solución acuosa a 55°, ni residual, en ropas, vajillas, etc.

Cada pastilla debe tener su peso neto (tolerancia 3 por ciento) y la marca registrada.

El jabón extraduro, en estado fresco, un 72 por ciento de ácidos grasos y una alcalinidad libre no mayor del 0.10 por ciento. Se tolerará la incorporación hasta de un 10 por ciento de resina, pero no la presencia de substancias de carga o relleno (carbonatos, talco, silicatos, féculas, fosfatos, pirofosfatos, sulfitos, tiosulfatos, etc.).

El jabón de lavar duro tendrá en estado fresco no menos de 60 por ciento de ácidos grasos y una alcalinidad libre no mayor de 0.25 por ciento. La incorporación de resinas no excederá del 15 por ciento, en ácidos resínicos. Tampoco podrá tener substancias de carga o relleno. Si se presenta en forma de gránulos, escamas, virutas, etc., tendrá no menos de 75 por ciento de ácidos grasos y la alcalinidad sobrepasará al 0.25 por ciento, pero se podrán agregar mejoradores, detergentes o disolventes.

El jabón de lavar puro de aceites vegetales, deberá contener, por lo menos, 62 por ciento de ácidos grasos y su reacción oscilará en 0.05 por ciento de alcalinidad libre y 0.5 por ciento de ácidos libre, calculada ésta en ácido oleico. Se permite la presencia hasta de un 3 por ciento de ácidos resínicos, procedentes de los aceites vegetales empleados.

El jabón de lavar de primera debe contener, en estado fresco, 58 por ciento. El máximo de ácidos resínicos será del 15 por ciento y de materias minerales solubles en agua (carbonato sódico, silicilato sódico, etc.) del 3 por ciento.

Si se presenta en forma de polvo, gránulos, escamas, virutas, etc., tendrá no menos de 20 por ciento de ácidos grasos y no más de 0.25 por ciento de alcalinidad libre, pero se podrán agregar mejoradores, detergentes o disolventes.

Los jabones blancos deben tener, en estado fresco, no menos de 45 por ciento de ácidos grasos, siempre que por lo menos la tercera parte de éstos procedan del aceite de coco.

El jabón de lavar común o de segunda presentará, en estado fresco, 50 por ciento de ácidos grasos, por lo menos, y una alcalinidad no superior al 0.5 por ciento. Sólo hasta el 30 por ciento pueden ser ácidos resínicos, pero se permite un mínimo de 5 por ciento de substancias solubles en agua, 7 por ciento de insolubles.

Si se expende en forma de polvo, gránulos, escamas, virutas, etc., tendrá como mínimo 60 por ciento de ácidos grasos y 0.25 por ciento de alcalinidad libre como máximo.

El jabón líquido especial contendrá: 30 por ciento de ácidos grasos, como mínimo y 5 por ciento de fluidificantes apropiados, y 1 por ciento de acidez, como mínimo.

El jabón líquido común, será igual al anterior, pero con 20 por ciento de ácidos grasos, por lo menos.

El jabón líquido industrial contendrá no menos del 10 por ciento de ácidos grasos.

Sólo se llamarán estacionados u creados los jabones duros que no tengan más de 25 por ciento de humedad, y secos, si se pasan de 20.

A ciertos jabones hechos exclusivamente con aceites vegetales, con no menos de 62 por ciento de ácidos grasos, se les permite tener hasta 10 por ciento de sebo.

El jabón mineral, preparado con polvos impalpables de cuarzo, piedra pómez, cenizas volcánicas, feidespato, mármol, etc., tendrá por lo menos 35 por ciento en ácidos grasos, como mínimo; 25 por ciento de humedad y 5 por ciento de carbonato sódico y las substancias insolubles en agua pasarán íntegramente por un tamiz de 40 malals por centímetro lineal.

El jabón mineral duro sólo se diferencia del anterior en que puede contener no menos de 6 por ciento de ácidos grasos y no más de 12 por ciento de humedad.

El polvo limpiador mineral es como los anteriores, pero no permite tenga no menos de 3 por ciento de ácidos grasos y como máximo 0.1 por ciento de alcalinidad.

El polvo jabonoso especial, hecho con jabón y carbonato de sodio, bentonita pirofosfato tetrasódico, etc. no podrá contener menos de 45 por ciento de ácidos grasos.

El polvo jabonoso común tendrá como mínimo 35 por ciento de ácidos grasos y 25 por ciento por lo menos, el polvo jabonoso industrial.

CAPITULO XIV

Disposiciones Comunes a todos los Capítulos

Artículo 245.—Los alimentos no previstos en este Reglamento se regirán por las normas que, en cada caso, determine la Dirección General de Salud Pública, normas que se incorporarán al articulado del presente Reglamento.

Artículo 246.—Cualquier persona podrá pedir el análisis de un alimento al laboratorio correspondiente, según determina este Reglamento o demandar de los inspectores que tomen muestras de determinado producto. En ambos casos deberá pagar previamente el importe del análisis, quien lo haya solicitado.

Artículo 147.—Los fabricantes o representantes de los productos que se reseñan en los capítulos IV, V, VI, VII de este Reglamento, vendrán obligados a pagar sólo una vez, cada año, el importe del análisis de las muestras recogidas por los inspectores, si el resultado de dicho análisis es de "correcto".

Cuando el resultado del análisis sea de "incorrecto", el referido pago lo realizarán, siempre, los interesados, hasta que el dictamen sea de "correcto", y además, el que corresponda a un nuevo análisis, que se realizará con muestras que recojan los inspectores, en un plazo no superior a tres meses, para comprobar que se ha corregido el defecto de fabricación.

Artículo 248.—Habrá una tolerancia de un 10 por ciento en los componentes no fundamentales, y de un 5 por ciento en los básicos, en los resultados de los análisis. Pero no podrá haber tolerancia alguna en las substancias prohibidas, en los productos que pudieren ser perjudiciales para la salud del consumidor o si estuvieren infestados con parásitos o infectados con gérmenes patógenos.

CAPITULO X

Penas y Sanciones

Artículo 249.—Las sanciones serán las que determinan los artículos 221, 222, 224, 227 y 228 del Código Sanitario, y de acuerdo con el criterio establecido por el Director de Salud Pública.

Artículo 250.—Sin perjuicio de lo indicado en el artículo anterior, el Director General de Salud Pública, podrá en caso de reincidencia, ordenar la anulación del Registro de un alimento, clausurar el lugar donde se fabrica el producto, cancelando el Registro de la entidad, señalado en el Artículo 2 de este Reglamento, o que se le niegue el permiso de seguir importando.

Artículo 251.—Los lotes de los productos que resultaren, según los análisis contaminados, adulterados o sofisticados, serán destruidos en presencia de personas interesadas y se levantará la correspondiente acta, que será entregada al Director General de Salud Pública para que aplique las sanciones a que hubiere lugar.

Delito contra la Salud Pública

Artículo 252.—El que en ejercicio de un ramo de comercio, engañe al comprador, entregándole una cosa por otra, o una cosa de un origen, calidad o cantidad diferentes de las que declare el hacer la entrega, o de las que había convenido, será castigado con reclusión por quince días a cuatro meses, y multa de diez a trescientos balboas. (Artículo No. 250 del Código Penal).

Artículo 253.—El que falsifique o altere los nombres, señales, marcas o signos distintivos de los productos de cualquier industria, o haga uso de esos nombres, señales, marcas o signos alterados o falsificados aunque sea por otro, serán castigados con reclusión por veinte días a diez y ocho meses y multa de cinco a cien balboas (Artículo No. 251 del Código Penal).

Artículo 254.—El que introduzca a la República para traficar con ellos, o penga de otro modo en circulación productos de cualquier industria con nombres, señales, marcas o signos distintos falsificados o alterados o destinado a engañar al comprador sobre el origen o la calidad del producto, será castigado con reclusión por veinte días a diez y ocho meses, y multa de diez a quinientos balboas. (Artículo No. 252 del Código Penal).

Artículo 255.—El que envenene, contamine o de cualquier manera corrompa las aguas potables destinadas a uso público, u otras substancias destinadas al mismo uso, de tal suerte que ponga en peligro la salud de las personas, será castigado con reclusión de dos a seis años. (Artículo 271 del Código Penal).

Artículo 256.—El que falsifique o altere, demodo que pueda perjudicar la salud de las personas, sustancias alimenticias, o medicinales, o ponga en venta o en el comercio tales sustancias falsificadas o alteradas, será castigado con reclusión por veinte días a tres años, y multa de diez a quinientos balboas (Artículo 272 del Código Penal).

Artículo 257.—El que ponga en venta sustancias o medicinales, que sin ser falsificadas o alteradas, sean nocivas para la salud, sin que esto sea sabido por el comprador, será castigado con reclusión por cinco días a cuatro meses y multa de diez a cien balboas. (Artículo 273 del Código Penal).

Artículo 258.—La ejecución de uno de los hechos previstos en los artículos precedentes, por imprudencia, descuido o impericia en el ejercicio de una profesión u oficio, o por no observar los reglamentos o prescripciones legales, se castigará así:

- a) Con prisión de diez días a cuatro meses, y multa de diez a cien balboas, en el caso del artículo 255;
- b) Con prisión de tres días a un mes, y multa de cinco a cincuenta balboas en el caso del artículo 256;
- c) Con prisión de dos a diez días, y multa de cinco a cincuenta balboas, en el caso del artículo 257; (Artículo 275 del Código Penal).

Artículo 259.—El que por medio de noticias falsas u otros medios fraudulentos produzca la escasez o encarecimiento de los artículos alimenticios, será castigado con reclusión por ocho meses a tres años y multa de cincuenta a quinientos balboas (Artículo 276 del Código Penal).

CAPITULO XI

Disposiciones Transitorias

Artículo 260.—Este Reglamento entrará en vigor al mismo día de su publicación en la Gaceta Oficial.

Artículo 261.—Los fabricantes nacionales y los representantes de alimentos envasados en el extranjero, deberán pedir el Registro que señala el Artículo 2 de este Reglamento en el plazo de tres meses, a partir de la fecha en que haya entrado en vigor.

Artículo 262.—El mismo plazo tendrán para pedir el Registro de los alimentos y bebidas envasados, según proviene el artículo 40 de este Reglamento.

Artículo 263.—Quienes no cumplan lo preceptuado por los dos artículos anteriores, no podrán, vencido el plazo, fabricar ni ofrecer a los detallistas, los productos que no se hallaren en tramites de Registro.

Artículo 264.—Las existencias que hubiere en las tiendas expendedoras en la actualidad deberán consumirse en el término de seis meses. Pasado este plazo sólo podrán tener y ofrecer al público los productos que tuvieren número de registro.

Artículo 265.—Se derogán las disposiciones anterio-

res, que se opongan en algún punto a lo dispuesto en este Reglamento.

Artículo 20.—Quedan derogadas todas las disposiciones que sean contrarias a lo que se especifica en el presente decreto.

Artículo 30.—Este Decreto entrará a regir desde su promulgación.

Comuníquese y publíquese.

SERGIO GONZALEZ R.

Dado en la ciudad de Panamá, a los trece días de Junio de mil novecientos sesenta y dos.

El Ministro de Trabajo,

Previsión Social y Salud Pública,

MIGUEL ANGEL ORDOÑEZ.

VIDA OFICIAL EN PROVINCIAS

ACUERDO NUMERO 4
(DE 3 DE ABRIL DE 1962)

por el cual se reglamenta la adjudicación y venta de solares del área de esta cabecera de distrito y se dictan algunas medidas de procedimiento general.

El Consejo Municipal del Distrito de Macaracas,
en uso de sus facultades legales,

ACUERDA:

Artículo primero: Son terrenos municipales los lotes de tierras concedidos por el Gobierno de Panamá al Municipio de Macaracas, al título de plena propiedad, para el área y ejidos de esta población y que aparecen inscritos a nombre de este Municipio en el Registro de la Propiedad, Sección de Los Santos, Tomo 68, Folio 482, como Finca cinco mil setecientos setenta y seis (5,776), Asiento número uno (1) del 25 de enero de mil novecientos sesenta y dos (1962).

Artículo segundo: El área de la población de Macaracas la forman el globo de terreno comprendido dentro de los siguientes linderos: Norte, terreno de Socorro Murillo; Sur, terreno de Juan B. Moreno y carretera de Llano de Piedra; Este, camino hacia Los Higos, terreno de Antonio Gaubeca, de Isaías Gutiérrez, terrenos libres de Heliodoro Pérez, Eladio Delgado y Cecilio Pérez; y Oeste, terrenos de Rafael Moreno, de Luis A. Irigollen y camino hacia Chupaito, de la cual el Municipio tiene Título de Propiedad plena y que se divide en dos Secciones así:

Primero: Todo el terreno comprendido desde la acera Norte en el Barrio denominado Calle Abajo a la entrada de la población siguiendo el curso de la Calle del Comercio hasta el límite Sur en el Barrio de Calle Arriba a la salida de la población hacia Llano de Piedra, inclusive la Calle y Barrios de Oriente, las plazas, parque e iglesia de esta población.

Segundo: Todo el terreno comprendido desde el área Norte en el mismo Barrio de la Calle Abajo, siguiendo el curso de la Calle San Juan hasta el límite Sur en el Barrio de la Calle Arriba también a la salida de la población hasta al Río La Villa, inclusive el Barrio de Occidente.

CAPITULO SEGUNDO

de la plena propiedad de los solares

Artículo tercero: Tienen derecho a que se les expida de preferencia el título de la propiedad de los solares comprendido dentro del área de la toda persona natural y jurídica que se encuentre dentro de las siguientes circunstancias:

- a) El ocupante de un solar con casa o edificio urbano de cualquier extensión de frente y con un fondo no mayor de treinta metros.

Parágrafo: Las personas que mantienen cercado más de los treinta metros de que habla el artículo anterior, están en la obligación para que se les tenga como dueños de la tierra sobrante en obtener el título de propiedad dentro del plazo que estipula este Acuerdo.

- b) El que tenga actualmente permiso de arriendo o licencia para edificar en un solar hasta de veinte me-