

Precios de suscripción

EN LA CAPITAL

Por tres meses, pesetas..... 5'00
Los edictos y anuncios oficiales y particulares que sean de pago satisfarán por línea..... 0'30

Precios de suscripción

FUERA DE LA CAPITAL

Por tres meses, pesetas..... 6'25
Número suelto..... 0'25

Boletín Oficial

DE LA PROVINCIA DE SEGOVIA

SE PUBLICA LOS LUNES, MIÉRCOLES Y VIERNES DE CADA SEMANA

Inmediatamente que los señores Alcaldes y Secretarios reciban este BOLETÍN, dispondrán que se fije en el sitio de costumbre, donde permanecerá hasta el recibo del número siguiente. Los señores Secretarios cuidarán, bajo su más estricta responsabilidad, de conservar los números de este BOLETÍN, coleccionados ordenadamente para su encuadernación, que deberá verificarse al final de cada año.

Las leyes, órdenes y anuncios que se manden publicar en los BOLETINES OFICIALES se han de remitir por todas las autoridades al Gobernador respectivo, por cuyo conducto se pasarán a los mencionados periódicos. Se exceptúa de esta regla al Excmo. Sr. Capitán general.

PARTE OFICIAL

Presidencia del Consejo de Ministros

S. M. el Rey D. Alfonso XIII (q. D. g.), S. M. la Reina D.ª Victoria Eugenia, S. A. R. el Príncipe de Asturias e Infantes y demás personas de la Augusta Real Familia, continúan sin novedad en su importante salud.

Ministerio de la Gobernación

EXPOSICIÓN

SEÑOR: Reglamentada la inspección de los alimentos por el Real decreto de 22 de Diciembre de 1903, fueron dictadas unas instrucciones técnicas sobre las condiciones que deben reunir los alimentos, papeles, aparatos, utensilios y vasijas que se relacionan con la alimentación, que respondían completamente al estudio hecho hasta aquella época en España y en el extranjero sobre estas materias; pero desde dicha fecha los conocimientos se han perfeccionado, se ha realizado en nuestro país el análisis de un gran número de aguas, que sirven para la alimentación, así como el de otras muchas sustancias alimenticias, y, además, se emplean nuevos medios de adulteración y de falsificación que es preciso conocer y evitar. Por estas razones, se ha hecho preciso que la Sección de Higiene del Real Consejo de Sanidad examinase en la forma oportuna para responder al estado actual de la vigilancia higiénica de los alimentos.

El dictamen de esa sección del Real Consejo de Sanidad constituye las adjuntas instrucciones técnicas sobre las condiciones que deben reunir los alimentos, papeles, aparatos, utensilios y vasijas que se relacionan con la alimentación, y que el Ministro que suscribe tiene el honor de someter a la aprobación de V. M. en el siguiente proyecto de Real decreto.

Madrid, 14 de Septiembre de 1920. Señor: A. L. R. P. de V. M., Gabino Bugallal.

REAL DECRETO

A propuesta del Ministro de la Gobernación, y de acuerdo con el informe del Real Consejo de Sanidad, Vengo en decretar lo siguiente:

Artículo único. Se aprueban las adjuntas instrucciones técnicas que han de servir de base para la calificación de los alimentos y de los papeles, aparatos, utensilios y vasijas

que se relacionan con la alimentación. Dado en San Sebastián, a diecisiete de Septiembre de mil novecientos veinte.—ALFONSO.—El Ministro de la Gobernación, Gabino Bugallal.

CONDICIONES QUE DEBEN REUNIR LOS ALIMENTOS, PAPELES, APARATOS, UTENSILIOS Y VASIJAS

AGUA
 Toda agua destinada a la alimentación deberá ofrecer las siguientes condiciones:

Ser transparente, incolora, inodora e insípida.

Que la determinación cuantitativa de sus componentes no arroje cifras que superen los siguientes límites:

Table with 2 columns: Component and Milligramos por litro. Includes items like Residuo fijo por evaporación, Cloro expresado en cloruro de sodio, Acido sulfúrico, etc.

Se autorizan los excesos de cloro cuando tenga un origen natural como en las aguas de las poblaciones costeras, siempre que los restantes componentes no superen los límites señalados.

Que no contenga en suspensión productos intestinales del hombre o de los animales.

Que no contenga si no una escasa proporción de gérmenes inofensivos, cuyos cultivos den en la experimentación fisiológica resultados satisfactorios y ninguno procedente del tubo intestinal ni otros menos frecuentes de carácter patógeno.

Deberá tenerse en cuenta que cualquier agua cuyo análisis haya arrojado una vez conclusiones desfavorables, procederá considerarla, por lo menos, como sospechosa; y que, por el contrario, el hecho de que un sólo análisis demuestre su bondad, no debe ser motivo suficiente para poder apreciar en definitiva su valor legítimo.

El análisis de las aguas de una localidad, en vista siempre de un conjunto de antecedentes geológicos, locales, físicos, químicos, micrográficos y bacteriológicos, deberá ser motivo para que los laboratorios organicen un servicio permanente, por el que a diario, a ser posible, se hagan las investigaciones necesarias.

HILO
 Debe admitirse como hielo alimenticio el fabricado artificialmente que dé por su fusión una agua potable y pura.

El hielo natural contiene, seguramente, las impurezas y gérmenes que existen en las aguas de donde procede, y su uso en las bebidas y alimentos queda prohibido; pudiéndose emplear igualmente que la nieve en la preparación de helados y bebidas heladas, pero no directamente, sino por medio de los aparatos usuales, en forma que no sea posible su contacto con las mismas.

LECHE Y SUS DERIVADOS

Bajo la denominación de leche no debe admitirse más que la procedente de vacas, sin ninguna modificación en su composición provocada por sustracción de cualquiera de sus elementos, ni adición de ninguna sustancia. La leche de cualquier otro animal deberá venderse con una denominación que exprese claramente su origen; por ejemplo: leche de cabras, leche de ovejas, etc.

No podrá venderse leche que no sea extraída de animales sanos y bien alimentados, después de parto, cuando el castró haya cesado de producirse.

Serán toleradas todas las manipulaciones y preparaciones consagradas por uso, como la pasteurización, esterilización, enfriamiento, congelación y desecación, no permitiéndose la mezcla de leches si no son de la misma procedencia animal.

Se tolerará la venta de leche reconstituida por mezcla de agua con leche concentrada en las bebidas proporciones, siempre que sea vendida en forma que no pueda haber duda al comprador acerca de su naturaleza y elaborada en buenas condiciones higiénicas. Queda prohibida la adición de toda clase de sustancias destinadas a la conservación.

La leche concentrada es la leche privada de la mayor parte del agua de constitución, generalmente hasta un tercio de su volumen, en aparatos especiales por evaporación en el vacío, en frío o en caliente.

La leche en polvo o en tabletas está constituida por leche desecada. Estos productos no deben contener

excepción hecha del azúcar (sacarosa), ninguna materia extraña a la leche.

MANTEQUILLA

La denominación de manteca debe reservarse exclusivamente a la materia grasa extraída de la leche de vacas o de la crema de la misma.

La manteca preparada con leche de otros animales debe venderse con la denominación correspondiente.

La proporción de agua no debe exceder del 16 por 100, ni la acidez de la manteca de mesa de un 8 por 100 y de un 20 por 100 la de cocina.

Serán toleradas:

Todas las manipulaciones puramente mecánicas o físicas encaminadas a una buena preparación de la manteca o a su conservación.

La adición de sal de su cocina en la proporción máxima de un 10 por 100.

La coloración con materias inofensivas.

QUESOS

Debe entenderse por queso el producto separado de la leche, de la crema o de la leche descremada total o parcialmente, coagulada por medio del cuajo o de una acidificación conveniente y sometiendo el coágulo así obtenido a un tratamiento apropiado para cada variedad de queso.

Serán toleradas las siguientes manipulaciones y prácticas encaminadas a la elaboración de un buen producto: La esterilización previa de la leche y su coagulación química o biológica.

La adición de sal común en la proporción conveniente a las necesidades de la fabricación.

La coloración por medio de sustancias inofensivas.

La adición de materias aromáticas igualmente inofensivas.

Todo queso cuya procedencia no sea la de la región normal de origen deberá ser vendido con la denominación que corresponda, pero acompañando la palabra "imitado" o "estilo".

ACEITE

No podrá venderse como aceite destinado a la alimentación más que el procedente de la aceituna.

Para admitir como alimenticio un aceite de olivas deberá corresponder a la siguiente característica:

Acidez máxima calculada en ácido oleico, 3 por 100.

Índice del yodo, 76-90.

Índice de refacción, 1,4650-1,4697.

Se tolerarán como prácticas encaminadas a mejorar el producto:

La mezcla de aceites de oliva entre sí de diversas calidades, y

La purificación por decantación o filtración.

MANTECA DE CERDO

Esta grasa debe ser exclusivamente el producto obtenido por fusión del tejido adiposo del cerdo sacrificado en buen estado de sanidad.

La proporción de agua en la grasa de puerco no deberá exceder de un 1 por 100.

HARINA, PAN Y PASTAS ALIMENTICIAS

Deberá entenderse por harina, sin otro calificativo, el producto de la molturación del trigo industrialmente puro.

Se admitirá una tolerancia en harinas extrañas del 1 por 100, en consideración a la dificultad de una selección perfecta.

Las harinas de buena calidad deberán contener: de 10 a 16 por 100, como maximum de agua; de 8 a 15 por 100 de gluten seco y de 28 a 36 por 100 de gluten húmedo, 1 por 100 de cenizas, 3 por 100 como maximum, de celulosa, y una acidez expresada en ácido láctico que no exceda de 0,5 por 100.

No serán admitidas harinas que contengan parásitos vegetales y animales.

El nombre de pan debe referirse sólo al producto obtenido por la cocción de una masa, hecha mecánicamente con una mezcla de harina de trigo fermentada por levadura, agua potable y sal común.

El pan fabricado con harinas de otra procedencia o adicionado de diversas materias alimenticias, como leche, huevo, azúcar etc., deberá distinguirse con una denominación especial.

El pan de general consumo, o sea el de trigo, se elaborará con harinas de las condiciones especificadas, y por lo que concierne a su buena cocción, aspecto, olor y sabor, deberá ser de calidad irreprochable.

La proporción de agua que podrá tolerarse para el pan denominado español no deberá exceder del 30 por 100, y para el francés, del 35. La proporción de cenizas, incluyendo la sal, no será superior a un 3 por 100 y la acidez expresada en ácido láctico será de 0,25 por 100 como maximum.

Debe entenderse por pastas para sopa o alimenticias los productos obtenidos por desecación de la masa no fermentada hecha con agua y sémolas o harinas de trigo de buena calidad, ricas en gluten, sin adición de ninguna materia colorante y moldeadas mecánicamente.

Toda adición de harinas diversas y de colorantes inofensivos deberá anunciarse en forma que el comprador sea advertido sobre la verdadera naturaleza del producto.

En el caso de que por el análisis se evidencien mezclas o coloración artificial sin haberse llenado dicho requisito, el producto se declarará como falsificado.

VINO

Se entenderá por vino la bebida resultante de la fermentación alcohólica, completa e incompleta, del zumo de la uva fresca y madura.

No constituirán manipulaciones y prácticas fraudulentas las que a continuación se especifican, por encaminarse a conseguir una vinificación normal o a la conservación de los vinos:

La mezcla de vinos entre sí;
El encabezamiento con alcohol de vino.
La congelación bajo el punto de vista de la concentración parcial.

La pasteurización.
La clarificación por medio de la albúmina, de caseína pura, de gelatina pura o cola de pescado y de tierra de Lebrija u otras de composición idéntica, siempre que se hallen bien lavadas.

La adición de tanino en la cantidad indispensable para efectuar el tratamiento por medio de las albúminas o de la gelatina.

La clarificación de los vinos blancos por medio del carbón puro.

El tratamiento por el anhídrido sulfuroso procedente de la combustión del azufre y por los bisulfitos alcalinos, cristalizados y puros, a condición, de que el vino no contenga más de 20 miligramos de anhídrido sulfuroso libre y 200 miligramos de anhídrido sulfuroso total por litro. Los bisulfitos no podrán ser empleados en cantidad superior a 20 gramos por hectolitro.

Con relación a los mostos, se admitirá:

El tratamiento con el anhídrido sulfuroso y por los bisulfitos alcalinos en las condiciones expresadas, la adición de tanino, la de ácido tartárico cristalizado y puro a los mostos insuficientemente ácidos y el empleo de levaduras seleccionadas. No permitiéndose el empleo simultáneo del ácido tartárico y el azúcar, ni del enyesado cuando la cantidad de sulfatos en el vino, expresados en sulfato potásico, sea superior a la cifra de dos gramos por litro, o de cuatro para los vinos generosos, secos o licorosos y espumosos.

La adición de cloruro sódico, a condición de que la cantidad total de cloro, calculada en cloruro sódico, no exceda de un gramo por litro.

En los vinos espumosos se observarán las tolerancias consignadas, admitiéndose además las manipulaciones y tratamientos conocidos con el nombre de método de *Champánés*, así como la gasificación por el ácido carbónico puro.

Sin embargo, ningún vino podrá ser vendido con sólo el nombre de vino espumoso, sino en el caso de que su efervescencia resulte de una segunda fermentación alcohólica en botellas sea espontánea o producida por el método *Champánés*. Tratándose de vinos gaseados por adición de ácido carbónico, deberá consignarse en las etiquetas su condición, poniéndose *Champagne de Fantasía* u otro calificativo en idénticos caracteres a la palabra *Vino espumoso* o *Champagne*, que no permita confusión sobre la naturaleza del producto.

Se entenderá por vinos licorosos los vinos que se preparen por cualquiera de los procedimientos que se especifican o que resulten de la mezcla de los diferentes vinos entre sí:

- 1.° Vinos secos y encabezados.
- 2.° Vinos semidulces, abozados, producto de una fermentación parcial detenida naturalmente o por adición de alcohol.
- 3.° Vinos dulces resultantes de la adición de alcohol a la uva o al mosto.
- 4.° Vinos cocidos alcoholizados.

Para la preparación de estos podrá utilizarse la uva más o menos pasa.

En concepto general se estimarán como fraudulentas todas las manipulaciones y prácticas que tengan por objeto modificar el estado natural de los vinos para disimular la atención o engañar sobre sus cualidades sustanciales u origen.

CERVEZAS

Se entenderá por cerveza la bebida obtenida por fermentación alcohólica del mosto elaborado con lúpulo, cebada germinada, levadura y agua.

Se permitirán las siguientes manipulaciones y prácticas encaminadas a su fabricación normal y a su conservación.

La clarificación por medios mecánicos y de sustancias cuyo empleo esté declarado lícito.

La pasteurización.
La adición de tanino en la proporción necesaria para la clarificación por medio de las albúminas o de la gelatina.

La coloración por medio del caramelo o de extractos obtenidos por la torrefacción de cereales.

El tratamiento por el anhídrido sulfuroso puro procedente de la combustión del azufre o por los bisulfitos puros, con la doble condición de que la cerveza no retenga más de 30 miligramos de anhídrido sulfuroso libre y combinado, por litro, y que el empleo de bisulfitos esté limitado a tres gramos por hectolitro.

La bebida que se venda con el nombre de cerveza no debe estar fabricada sino con las sustancias mencionadas en su definición. Aquella cerveza en cuya preparación se haya reemplazado parte de la cebada con otros cereales o materias amiláceas, deberá ser vendida con una designación especial que indique claramente su composición.

La cerveza debe dar una acidez máxima de 25 por litro, expresada en ácido láctico y contendrá como minimum 3 por 100 de alcohol.

SIDRA

Se entenderá por sidra la bebida procedente de la fermentación alcohólica del zumo de manzanas frescas o de una mezcla de manzanas y peras.

No constituirán manipulaciones o prácticas fraudulentas las que tengan por finalidad su preparación normal o la conservación de la bebida.

La mezcla de sidras entre sí.
La mezcla de sidras y del zumo fermentado de la pera.

La adición de azúcar para endulzar las sidras o preparar las espumosas.

La adición de albúmina o gelatina, así como la del tanino, necesario para clarificación por medio de estas sustancias.

La pasteurización.
El tratamiento por el anhídrido sulfuroso procedente de la combustión del azufre, y por los bisulfitos alcalinos cristalizados y puros, a condición de que la bebida no contenga más de 80 miligramos de anhídrido sulfuroso por litro, libre o combinado, y que el empleo de bisulfitos alcalinos, esté limitado a 10 gramos por hectolitro.

La adición de ácido tartárico o cítrico a las dosis máxima de 500 miligramos por litro.

La coloración por medio de la cochinilla, del caramelo o infusión de achicoria.

Constituyendo la pura aguada una bebida usual en algunas regiones, se permitirá la venta siempre que se anuncie su condición con el nombre propio del producto en cada localidad.

No se tolerará la adición de sustancias aromáticas que contribuyan a exaltar el olor natural de la sidra.

El mosto de manzana o pera no debe utilizarse ni venderse como bebida.

Por lo que respecta al mosto, se declara lícito.

La adición de azúcar, la de tanino, fosfato amónico cristalizado puro y fosfato de cal puro; el tratamiento por el anhídrido sulfuroso y bisulfitos alcalinos en las condiciones expresadas anteriormente y el empleo de levaduras seleccionadas.

Con relación a las sidras espumosas, se observarán las mismas prescripciones que para los vinos espumosos.

VINAGRES

Debe considerarse como vinagre el producto obtenido de la fermentación acética de las bebidas alcohólicas que reúnan las condiciones ya especificadas o del alcohol diluido; contendrá como minimum 4 por 100 de ácido acético.

No constituirán manipulaciones fraudulentas:

La adición de sustancias aromáticas;
La coloración artificial por medio del caramelo, cochinilla y de toda materia inofensiva.

Con el nombre de vinagre de vino,

vinagre de sidra o vinagre de cerveza, no se tolerará ningún producto que no proceda exclusivamente de la fermentación de dichas bebidas.

Las mezclas de estos vinagres con vinagres de alcohol y la coloración de los vinagres será tolerada, siempre que se haga conocer al comprador: en el primer caso, la proporción exacta de la mezcla, y en el segundo, poniendo el calificativo «coloreado» de una manera clara y sin abreviaturas en etiquetas, anuncios o prospectos e sobre los recipientes.

La fabricación de vinagres con ácido acético, ácido piroleñoso y ácidos minerales está prohibida, así como su adición a los vinagres naturales o de alcohol.

El vinagre no deberá contener anguilulas ni vegetaciones criptogámicas.

ALCOHOLES, AGUARDIENTES Y LICORES

El alcohol ordinario o etílico es el producto de la destilación y rectificación de un líquido fermentado, cualquiera que sea; pero la denominación del alcohol de vino o natural no debe aceptarse sino exclusivamente para el producto de la destilación del vino.

El alcohol utilizado en la alimentación deberá ser vendido siempre con indicación de la primera materia de que provenga.

El aguardiente debe ser, en términos generales, el producto resultante de la mezcla de alcohol ordinario con agua en diversas proporciones, aromatizado o no por destilación en presencia del anís y endulzado o no con sacarosa.

En los alcoholes y aguardientes se tolerará un límite máximo global de impurezas normales de 1,5 por litro, según el método de Rose entre las que el furfural no deberá exceder de 0,02 por litro.

Además de los aguardientes comunes deben ser definidos los siguientes como más importantes:

Cognac.—Es el producto de la destilación de vinos naturales conservados en toneles especiales, a cuya madera debe el color.

Kirsch.—Es el producto exclusivo de la fermentación alcohólica y destilación de las cerezas y guindas. No deberá contener más de 40 miligramos de ácido cianhídrico por litro.

Ginebra.—Es el producto de la destilación del mosto fermentado de cereales en presencia de las bayas de enebro.

Rom y Uña.—Son productos alcohólicos obtenidos por la fermentación y destilación del zumo de la caña de azúcar o de las melazas, jarabes y linazas producidas por las fábricas de azúcar de caña.

Whisky.—Este aguardiente procede de la fermentación del trigo, de la cebada y centeno o del maíz.

Brandy.—Es el producto de la destilación de los buenos vinos de mesa.

Debe considerarse como licor los alcoholes destinados a la alimentación, aromatizados por maceración o destilación en presencia de diversas sustancias vegetales, o preparados por la adición al alcohol del producto de la destilación de dichas sustancias en presencia del alcohol o de agua, o por el empleo combinado de estos diversos procedimientos y edulcerados o no por medio de azúcar, de glucosa, de azúcar de uva o de miel y coloreados o no con sustancias inofensivas.

Será tolerada:
La presencia de indicios de zinc y la de cobre, siempre que no exceda de 0,04 gramos por litro.

La de ácido cianhídrico, siempre que su totalidad, libre y combinado, no exceda de 40 miligramos por litro.

La proporción de alcohol contenida

en los licores no pasará de 60 por 100 en volumen.

El empleo de colorantes inofensivos, siempre que la denominación específica del licor vaya acompañada del calificativo «coloreado».

La adición total o parcial de aromas, siempre que al nombre específico del licor se acompañe el calificativo «artificial».

La sustitución de la sacarosa, parcial o totalmente, con glucosa, siempre que al nombre específico se acompañe la palabra «fantasía».

Las palabras «coloreado» y «artificial» deberán estar impresas con iguales caracteres a los del nombre del licor que aparezca en la etiqueta que anuncie.

CAFE

No podrá venderse con el nombre de café verde o tostado en grano o reducido a polvo, después de la torrefacción, más que la semilla del *Coffea arábica L.* o de otras especies del mismo género.

No se tolerarán otras manipulaciones que la mezcla de cafés de diversa procedencia, siempre que sea advertida por el vendedor y la torrefacción como tratamiento indispensable para hacerle alimenticio.

El barnizado de café en grano tostado con una preparación de materias alimenticias solubles en agua que no exceda de un 2 por 100, será tolerado por excepción, considerando que tiene por objeto evitar la absorción de humedad, la pérdida del aroma y la descomposición de los aceites esenciales. Sin embargo, el café así preparado no deberá venderse sin que sea prevenido el comprador.

Se considerará como adicionado de agua todo café tostado que a 100° centesimales pierda más del 5 por 100 de su peso.

La cantidad de cenizas del café no excederá de 5 por 100 y la de cloro contenido en estas cenizas no será superior a 1 por 100.

Los sucedáneos del café no podrán venderse sino bajo una denominación desprovista de la palabra *café*, estando prohibida la venta de mezclas de éste con cualquiera de dichos artículos.

Es la raíz de la planta llamada achicoria *Chichorium intybus L.* convenientemente limpia, desecada, tostada y molida. Debe contener como mínimo 60 por 100 de materias solubles, el 12 por 100, como máximo, de humedad, y 8 por 100, como máximo, de ceniza.

Se considerará únicamente como te las ojas y yemas de varias especies del género *Thea* libradas al consumo bajo diferente aspecto, según su procedencia y preparación.

No serán toleradas otras manipulaciones más que la mezcla de teas de diversas calidades, siempre que sea advertida por el vendedor.

La cantidad de agua que podrá admitirse para no considerar un te como falsificado no deberá exceder de un 10 por 100, y la de cenizas entre una y 7, solubles en agua por lo menos en la proporción de un 50 por 100.

La de teína no será inferior al 1 por 100.

CACAO Y CHOCOLATE

Con el nombre de cacao sólo debe admitirse la semilla de *Theobroma cacao L.* y con el de chocolate la pasta preparada por el molido en caliente del cacao desprovisto de su cubierta y mezclado con cantidad variable de azúcar y un aroma.

La proporción de azúcar no deberá exceder de un 70 por 100; la grasa no bajará de 23 por 100. El punto de fusión de la grasa de chocolate oscilará entre 32-34°. La cantidad de teobromina no será menor de 1 por 100.

Una proporción mayor a un 4 por 100 cascarilla de cacao en el chocolate será considerada como falsificación.

Será tolerada la sustitución parcial del cacao con productos alimenticios, siempre que en las cubiertas de los paquetes y en la misma pasta se consigne la inscripción «mezcla autorizada». Todo chocolate que no lleve este requisito será considerado como vendido en concepto de puro y, por tanto, falsificado, una vez evidenciado el engaño por su análisis.

Los fabricantes de chocolates deberán presentar, para su aprobación en los laboratorios, las fórmulas de que se sirvan, indicando las proporciones y calidad de las sustancias empleadas para cada clase.

Debe entenderse por jarabe el líquido constituido por solución de azúcar (sacarosa) en agua, en el zumo de frutos, en infusiones o decocciones vegetales o bien en soluciones acuosas de sustancias ácidas o aromáticas extraídas de vegetales.

Será tolerada la venta de jarabes artificiales a condición de que no contengan ninguna sustancia ni color nocivo y de que sean vendidos haciéndose constar en etiquetas, prospectos y toda clase de anuncios que son imitaciones de los jarabes naturales, por medio de la palabra *fantasía* o *imitación*.

Todo jarabe artificial sobre cuya condición no se prevenga al comprador se considerará como falsificado.

AGUAS Y BEBIDAS GASEOSAS

Deben estar compuestas por el agua sencillamente saturada de ácido carbónico a una presión determinada, o por el agua mezclada con jarabes y saturada a menor presión.

El agua que se utilice para su preparación deberá ser potable y pura bajo el punto de vista bacteriológico, reuniendo por su parte los jarabes las condiciones que se especifican al tratar de los mismos. No se tolerará la adición de sustancias que produzcan espuma.

BEBIDAS REFRESCANTES Y HELADOS

Corresponderán en su composición a la que deban tener en cada caso los elementos esenciales que proceda emplear en su preparación, y, por tanto, a la que supongan los nombres con que sean vendidos.

AZÚCAR

Debe ser el producto determinado químicamente con el nombre de sacarosa, extraído principalmente de la caña de azúcar y de la remolacha.

El azúcar refinado, comercialmente puro, deberá contener 99,5 por 100 de sacarosa; el blanco cristalizado, 98,5 por 100, y los terciados, cuando menos, 65 por 100.

GLUCOSA

Debe ser el producto de la transformación del almidón por el agua acidulada, compuesto de glucosa y dextrina en proporciones variables, agua, escasa cantidad de materias minerales y ligeramente ácido, 0,5 por 100 como máximo.

AZÚCAR INVERTIDO

Debe ser el producto de la transformación de azúcar de caña o de remolacha en una mezcla de dextrosa y levulosa.

La acidez cítrica o tartárica no deberá exceder de 0,5 por 100, y de la sulfúrica no podrá tolerarse más que indicios.

No se admitirá con el nombre de miel sino la sustancia que producen las abejas por transformación de los jugos azucarados que recogen en las flores y otras partes de las plantas.

La miel de abejas pura debe contener, como máximo, 20 por 100 de

agua; 0,30 o 0,80 de totalidad de materias minerales; sacarosa de 1 a 8 por 100; azúcar invertido, de 65 a 77; dextrinas diversas, de 1,4 a 8 por 100, y 0,04 a 0,18 por 100 de acidez, calculada en ácido fórmico.

PRODUCTOS DE CONFITERÍA Y PASTELERÍA

Ante la imposibilidad de establecer definiciones, por lo numerosos y variados que son, deberán tenerse presentes, como reglas de carácter general:

Que estimados como productos de fantasía, se admitirá en su confección materias alimenticias, de cualquier clase que sean, y colorantes inofensivos, siempre que éstos no sustituyan a la yema de huevo.

Que deberán ser vendidos con denominaciones que expresen de una manera clara su condición, considerándose como falsificados los que ofrezcan una composición distinta de la que hagan suponer aquéllas, si no se previene al comprador en forma que no dé lugar a ninguna duda acerca de su naturaleza. No se tolerarán antisépticos ni agentes de conservación.

MERMELADAS

Se comprenderán con la denominación de mermeladas las preparaciones obtenidas por mezcla de pulpas de frutas frescas con azúcares en las que la proporción de fruta no será inferior a 45 por 100.

No se tolerará la adición de sustancias extrañas que contribuyan a la viscosidad del preparado, tales como el agar, g. latina y adición de 8 por 100 de zumo de manzana.

MAZAPÁN

Con el nombre de mazapán se entenderá el producto obtenido por mezcla de 2/3 de almendras dulces y 1/3 de azúcar.

No se tolerará ninguna cantidad de ácido cianhídrico superior a 4 miligramos por 100 gramos.

SAL DE COCINA

Debe ser el producto designado químicamente con el nombre de cloruro de sodio.

La sal de cocina ha de ser completamente soluble en agua, sin dejar residuo perceptible a simple vista.

No contendrá una proporción superior a un 8 por 100, ni excederán las sales de calcio al estado de sulfato, y las de magnesio valoradas en cloruro, de un 1 por 100.

AZAFRÁN

El producto conocido con el nombre de azafrán debe estar exclusivamente constituido por los estigmas desecados del *Crocus sativus L.*

Se tolerará la presencia de escasa cantidad de estilos, pero su abundancia supondrá una falsificación.

El azafrán producirá de 7-8 por 100 de cenizas cuyo contenido en ácido fosfórico oscile en 13-14 por 100. La proporción de celulosa no excederá de 5 por 100 y la de agua de 15 por 100.

PIMENTÓN

El producto denominado pimentón debe estar constituido exclusivamente por el fruto seco y pulverizado del pimiento rojo.

Se tolerarán en el mismo como proporciones máximas:

14 por 100 de agua, 8 por 100 de cenizas y 15 por 100 de extracto etéreo: la celulosa no excederá de 20 por 100. No se permitirá la adición de materias colorantes de ningún género.

El clavo de especia debe ser el botón floral maduro y desecado del *Caryophyllus aromaticus L.*

La proporción máxima de cenizas no deberá exceder de 7 por 100, y la de aceite esencial oscilará entre 10 a 16 por 100.

PIMIENTA

La pimienta negra es el fruto in-

completamente maduro y seco procedente del *Piper nigrum L.*, y la blanca, el fruto maduro y seco privado de la parte exterior de su pericarpio.

En el polvo de pimienta negra, la proporción de cenizas será como máximo 7 por 100; la de celulosa no será superior a 35 por 100; la de extracto alcohólico a 18 y la de agua de 12 a 14 por 100. En la blanca, las cenizas serán de 3,5 como máximo; la celulosa, 7, y el extracto alcohólico, 13, debiendo encontrarse la proporción de agua en los mismos límites que la tolerada para la pimienta negra.

La mostaza es el producto resultante de la pulverización de la mostaza negra o blanca procedentes del *Sinapis nigra L.* y *S. alba L.* Dicho polvo mezclado con vinagre o vino blanco, o con una mezcla de los dos, y adicionados de ciertas especias y de sal o azúcar, constituye la mostaza de mesa.

La mostaza en polvo no deberá contener más de 5 por 100 de cenizas y de 1 a 2 por 100 de esencia.

CANELA

La canela está constituida por la corteza desecada y privada en su mayor parte de la capa epidérmica, procedente de diversas especies de caneleros, especialmente del *Cinnamomum ceylanicum*, *Breyne* y del *C. Cassia*, *Blumen*.

La canela de buena calidad no debe contener más de 5 por 100 de cenizas, 18 por 100 de extracto alcohólico, y, como mínimo, 1 por 100 de aceite esencial.

CONSERVAS ALIMENTICIAS

Deberán corresponder de una manera general en su composición a la de las legumbres y frutos frescos con que estén fabricadas, no permitiéndose la adición de ninguna sustancia antiséptica ni de otras que supongan una reducción del valor comercial o alimenticio del producto.

Se tolerará el reverdecimiento, a condición de que no contengan más de 100 miligramos de cobre por kilogramo de materia sólida.

Los frutos y legumbres secas deberán ofrecer su color natural y no contener más de 12 por 100 de humedad.

Las conservas de carnes deberán contener todos los elementos nutritivos de la carne, y las de pescado, crustáceos y mariscos responderán en sus respectivas procedencias a las denominaciones con que sean vendidas, lo mismo por cuanto se refiere al producto en sí que a los procedimientos de conservación, hallándose exentas de agentes infecciosos y de elementos tóxicos.

La adición de sustancias antisépticas y de materias colorantes, está prohibida, así como el empleo de recipientes metálicos, botes, latas, etc., cuyas condiciones no se ajusten a lo prevenido sobre los mismos.

CARNES Y SUS DERIVADOS

Procederán de animales sacrificados en buen estado de sanidad con la garantía de la Inspección Veterinaria que debe existir en todos los Mataderos, y observándose las disposiciones contenidas en el *Reglamento general de Mataderos de 5 de Diciembre de 1918*.

Sus derivados deberán elaborarse con carne de animales sanos en buen estado de conservación, y no podrán venderse con nombre distinto al que corresponda por su composición, condiciones y origen.

La aplicación de sustancias antisépticas y materias colorantes, queda prohibida.

MATERIAS COLORANTES

Colores que pueden utilizarse en

la fabricación de licores, jarabes y productos de confitería.

Materias vegetales, a excepción de la goma-guta y del acónito napelo. Las materias colorantes derivadas de la hulla, que se especifican en razón de la mínima cantidad que los citados productos pueden contener.

COLORES ROJOS

Eosina (tetrabromo-fluoresceína).
Eritrosina (tetrayodo-fluoresceína).
Rosa bengala, floxina (derivados iodados y bromados de la fluoresceína clorada).
Rojos de Burdeos: Punzo o amapola (resultado de la acción de los derivados sulfo-conjugados de naftol sobre las diazosilinas).
Eresina ácida Coupier.

COLORES AMARILLOS

Amarillo ácido, amarillo de oro, etcétera (derivados sulfo-conjugados del naftol).

COLORES AZULES

Azul de Lyon.
Azul lumiere.
Azul coupier y similares (derivados de la trifenil rosanilina o de la difenilamina).

COLORES VERDES

Mezcla de los amarillos y azules citados.
Verde malaquita (éter clorhídrico del tetrametildiamido trifenilcarbino).

COLORES VIOLETA

Violeta de París o de metilanilina.
Queda prohibido el uso de los colores minerales a base de plomo, mercurio, cobre, arsénico, antimonio y barita para matizar toda clase de sustancias alimenticias, así como los papeles y cartones que se utilicen para envolverlas.

CONDICIONES DE LOS UTENSILIOS RELACIONADOS CON LA ALIMENTACIÓN

El estaño de la hojalata con que están contruidos los botes, latas y cajas que deban contener alimentos, así como las partes metálicas de los sifones y biberones, y las que puedan estar en contacto del vino, cerveza, sidra y vinagre, igualmente que el estaño del interior de las vasijas y soldaduras, no contendrá más de una centésima de arsénico y 1 por 100 de plomo.

La soldadura de los botes y latas de conservas deberá ser aplicada sobre la parte exterior, y podrá hacerse con estaño cuya proporción de plomo no exceda de 10 por 100, admitiéndose para el arsénico la tolerancia mencionada.

Queda prohibido el uso de recipientes de zinc o hierro galvanizado para las bebidas y alimentos, y los fabricados por entero o parcialmente con plomo.

En los utensilios y vasijas de cocina, pastelería, repostería y salchichería, así como en toda clase de aparatos que sirvan para preparar aguas gaseosas y bebidas, el estaño es de absoluta precisión.

El empleo de utensilios de aluminio o aleaciones de aluminio y de níquel y aleaciones del mismo está considerado como inofensivo.

Los esmaltes y barnices de los utensilios metálicos o de tierras no deberán abandonar plomo al ácido acético.

No deberán contener plomo en su parte utilizable los utensilios de piedra, como las ruedas de moler cereales y otras sustancias alimenticias.

No deberán contener plomo ni zinc el caucho con el que se construyan utensilios, como tetinas de biberones, anillas para frascos de conservas, tubos para cervezas, vinos, vinagres y otros de análogas aplicaciones.

El papel de estaño destinado a envolver sustancias alimenticias, así como las cápsulas no deberá contener más de 1 por 100 de plomo y una centésima de arsénico.

mo las cápsulas no deberá contener más de 1 por 100 de plomo y una centésima de arsénico.

Aprobado por S. M.—Madrid, 14 de Septiembre de 1920.—J. Bugallal. (Gaceta del 29 de Septiembre de 1920.)

4155

Jefatura de Obras Públicas de la provincia de Segovia

Autorizada esta Jefatura por la Superioridad para la celebración de subastas con arreglo a la Instrucción para la aplicación de las facultades concedidas en los servicios de conservación por contrata, según Real decreto de 5 de Julio y Real orden de 16 del mismo mes del año 1920.

Se pone en conocimiento del público que hasta las trece horas del día tres de Noviembre próximo, se admitirán proposiciones en los registros de esta Jefatura y en todos los registros de las Jefaturas de Obras públicas de las provincias de Avila, Burgos, Soria, Guadalajara, Madrid y Valladolid, a horas hábiles de oficina, proposiciones para optar a la subasta de las obras de acopio de piedra machacada para conservación del firme de la carretera del kilómetro 2 de la de Boceguillas a Segovia, a la de S. púlveda a Atienza, kilómetro 90, cuyo presupuesto asciende a 59.998'01 pesetas, siendo el plazo de ejecución hasta 31 de Marzo de 1923 y la fianza provisional de mil ochocientas pesetas.

La subasta se verificará ante la Jefatura de Obras públicas de esta provincia, sita en la calle de Ochoa Ondategui, núm. 20, principal, el día ocho de Noviembre próximo a las doce horas.

El proyecto, pliego de condiciones, modelo de proposición y disposiciones sobre forma y condiciones de su presentación, estarán de manifiesto en el Registro de esta Jefatura en los días y horas hábiles de oficina.

Segovia, 7 de Octubre de 1920.—P. El Ingeniero Jefe, Rafael Muñoz.

4156

Autorizada esta Jefatura por la Superioridad para la celebración de subastas con arreglo a la Instrucción para la aplicación de las facultades concedidas en los servicios de conservación por contrata, según Real decreto de 5 de Julio y Real orden de 16 del mismo mes del año 1920.

Se pone en conocimiento del público que hasta las trece horas del día tres de Noviembre próximo, se admitirán proposiciones en los registros de esta Jefatura y en todos los registros de las Jefaturas de Obras públicas de las provincias de Avila, Burgos, Soria, Guadalajara, Madrid y Valladolid, a horas hábiles de oficina, proposiciones para optar a la subasta de las obras de acopios de piedra machacada para conservación del firme de la carretera de primer orden de la Estación de Villalba a Segovia, kilómetro 21,252 a 48,880, cuyo presupuesto asciende a 59.981'63 pesetas, siendo el plazo de ejecución hasta 31 de Marzo de 1923 y la fianza provisional de mil ochocientas pesetas.

La subasta se verificará ante la Jefatura de Obras públicas de esta provincia, sita en la calle de Ochoa Ondategui, núm. 20, principal, el día ocho de Noviembre próximo, a las doce horas.

El proyecto, pliego de condiciones, modelo de proposición y disposiciones sobre forma y condiciones de su presentación, estarán de manifiesto en el Registro de esta Jefatura en los días y horas hábiles de oficina.

Segovia, 7 de Octubre de 1920.—P. El Ingeniero Jefe, Rafael Muñoz.

4157

Autorizada esta Jefatura por la Su-

perioridad para la celebración de subastas con arreglo a la Instrucción para la aplicación de las facultades concedidas en los servicios de conservación por contrata, según Real decreto de 5 de Julio y Real orden de 16 del mismo mes del año 1920.

Se pone en conocimiento del público que hasta las trece horas del día tres de Noviembre próximo, se admitirán proposiciones en los registros de esta Jefatura y en todos los registros de las Jefaturas de Obras públicas de las provincias de Avila, Burgos, Soria, Guadalajara, Madrid y Valladolid, a horas hábiles de oficina, proposiciones para optar a la subasta de las obras de acopios de piedra machacada para conservación del firme de la carretera de primer orden de Venta de San Rafael a Segovia, kilómetro 62,879 a 95,292, cuyo presupuesto asciende a 59.993, 61 pesetas, siendo el plazo de ejecución hasta 31 de Marzo de 1923 y la fianza provisional de mil ochocientas pesetas.

La subasta se verificará ante la Jefatura de Obras públicas de esta provincia, sita en la calle de Ochoa Ondategui, núm. 20, principal, el día ocho de Noviembre próximo a las doce horas.

El proyecto, pliego de condiciones, modelo de proposición y disposiciones sobre forma y condiciones de su presentación, estarán de manifiesto en el Registro de esta Jefatura en los días y horas hábiles de oficina.

Segovia, 7 de Octubre de 1920.—P. El Ingeniero Jefe, Rafael Muñoz.

4158

Autorizada esta Jefatura por la Superioridad para la celebración de subastas con arreglo a la Instrucción para la aplicación de las facultades concedidas en los servicios de conservación por contrata, según Real decreto de 5 de Julio y Real orden de 16 del mismo mes del año 1920.

Se pone en conocimiento del público que hasta las trece horas del día tres de Noviembre próximo, se admitirán proposiciones en los registros de esta Jefatura y en todos los registros de las Jefaturas de Obras públicas de las provincias de Avila, Burgos, Soria, Guadalajara, Madrid y Valladolid, a horas hábiles de oficina, proposiciones para optar a la subasta de las obras de acopios de piedra machacada para conservación del firme de la carretera de segundo orden de Boceguillas a Segovia, kilómetros 29 a 53, cuyo presupuesto asciende a 59.990'39 pesetas, siendo el plazo de ejecución hasta 31 de Marzo de 1923, y la fianza provisional de mil ochocientas pesetas.

La subasta se verificará ante la Jefatura de Obras públicas de esta provincia, sita en la calle de Ochoa Ondategui, número 20, principal, el día ocho de Noviembre próximo, a las doce horas.

El proyecto, pliego de condiciones, modelo de proposición y disposiciones sobre forma y condiciones de su presentación, estarán de manifiesto en el Registro de esta Jefatura en los días y horas hábiles de oficina.

Segovia, 7 de Octubre de 1920.—P. El Ingeniero Jefe, Rafael Muñoz.

4146

provincias de Avila, Burgos, Soria, Guadalajara, Madrid y Valladolid, a horas hábiles de oficina, proposiciones para optar a la subasta de las obras de acopios de piedra machacada para conservación del firme de la carretera de primer orden de Madrid a la Coruña, kilómetros 57,200 a 70, cuyo presupuesto asciende a 59.936,85 pesetas, siendo el plazo de ejecución hasta 31 de Marzo de 1923, y la fianza provisional de mil ochocientas pesetas.

La subasta se verificará ante la Jefatura de Obras públicas de esta provincia, sita en la calle de Ochoa Ondategui, núm. 20, principal, el día ocho de Noviembre próximo, a las doce horas.

El proyecto, pliego de condiciones, modelo de proposición y disposiciones sobre forma y condiciones de su presentación, estarán de manifiesto en el Registro de esta Jefatura en los días y horas hábiles de oficina.

Segovia, 7 de Octubre de 1920.—P. El Ingeniero Jefe, Rafael Muñoz.

Autorizada esta Jefatura por la Superioridad para la celebración de subastas con arreglo a la Instrucción para la aplicación de las facultades concedidas en los servicios de conservación por contrata, según Real decreto de 5 de Julio y Real orden de 16 del mismo mes del año 1920.

Se pone en conocimiento del público que hasta las trece horas del día tres de Noviembre próximo, se admitirán proposiciones en los registros de esta Jefatura y en todos los registros de las Jefaturas de Obras públicas de las provincias de Avila, Burgos, Soria, Guadalajara, Madrid y Valladolid, a horas hábiles de oficina, proposiciones para optar a la subasta de las obras de acopios de piedra machacada para conservación del firme de la carretera de primer orden de Boceguillas a Segovia, kilómetros 29 a 53, cuyo presupuesto asciende a 59.990'39 pesetas, siendo el plazo de ejecución hasta 31 de Marzo de 1923, y la fianza provisional de mil ochocientas pesetas.

La subasta se verificará ante la Jefatura de Obras públicas de esta provincia, sita en la calle de Ochoa Ondategui, núm. 20, principal, el día ocho de Noviembre próximo, a las doce horas.

El proyecto, pliego de condiciones, modelo de proposición y disposiciones sobre forma y condiciones de su presentación, estarán de manifiesto en el Registro de esta Jefatura en los días y horas hábiles de oficina.

Segovia, 7 de Octubre de 1920.—P. El Ingeniero Jefe, Rafael Muñoz.

La subasta se verificará ante la Jefatura de Obras públicas de esta provincia, sita en la calle de Ochoa Ondategui, número 20, principal, el día ocho de Noviembre próximo, a las doce horas.

El proyecto, pliego de condiciones, modelo de proposición y disposiciones sobre forma y condiciones de su presentación, estarán de manifiesto en el Registro de esta Jefatura en los días y horas hábiles de oficina.

Segovia, 7 de Octubre de 1920.—P. El Ingeniero Jefe, Rafael Muñoz.

Sección administrativa de primera enseñanza de la provincia de Segovia

Con esta fecha y en virtud de concurso de interinos, ha sido nombrado Maestro propietario de la Escuela nacional mixta de Pinarejos, en esta provincia, D. Rafael Martín Domingo, número 141 del grupo C. de esta provincia.

Lo que se publica en este periódico a los efectos oportunos.

Segovia, 7 de Octubre de 1920.—El Jefe del servicio, Apolinar Martínez.

4159

Autorizada esta Jefatura por la Superioridad para la celebración de subastas con arreglo a la Instrucción para la aplicación de las facultades concedidas en los servicios de conservación por contrata, según Real decreto de 5 de Julio y Real orden de 16 del mismo mes del año 1920.

Se pone en conocimiento del público que hasta las trece horas del día tres de Noviembre próximo, se admitirán proposiciones en los registros de esta Jefatura y en todos los registros de las Jefaturas de Obras públicas de las

ANUNCIO

La persona que sepa el paradero de una novilla de dos años, pelo conejo oscuro, orejas grandes, natura y año recolorado, se le recomienda lo participe en Martín Miguel a Benito de Pablos.