

# BOLETIN OFICIAL

## PROVINCIA DE SANTANDER

SE PUBLICA LOS LUNES, MIERCOLES, VIERNES Y SABADOS

### PRECIOS DE SUSCRIPCIÓN

Por un año .....	Pesetas 25
Por seis meses .....	> 13
Por tres meses .....	> 7

### Número suelto veinticinco céntimos.

Se suscribe en la imprenta de EL CANTÁBRICO, Compañía, número 3.—No se admite correspondencia oficial de los Ayuntamientos, quienes deberán dirigirse precisamente al señor Gobernador civil.

### PRECIOS DE ANUNCIOS

- Lcs de subastas, á veinticinco céntimos línea
- Las providencias judiciales, é treinta.
- Los de prendadas, á diez.
- Los demás, á veinte.

*El pago será adelantado y se hará en Santander*

### PARTE OFICIAL

#### Presidencia del Consejo de Ministros

SS. MM. el REY Don Alfonso XIII, (que Dios guarde) y la REINA Doña Victoria Eugenia, y Sus Altezas Reales el Príncipe de Asturias y el Infante Don Jaime continúan sin novedad en su importante salud.

De igual beneficio disfrutan las demás personas de la Augusta Real Familia.

(Gaceta del 29 de diciembre.)

#### Ministerio de la Gobernación

##### EXPOSICION

SEÑOR: Es un hecho innegable y desconsolador, denunciado constantemente por los Laboratorios de Higiene, que á medida que progresan y se multiplican los procedimientos analíticos de las sustancias alimenticias, aumenta también el número de las falsificaciones de los alimentos, realizadas por industriales de mala fe, que utilizan para su fraudulenta labor los propios conocimientos científicos que sirven para descubrirlas.

No puede el Estado permanecer indiferente ante el creciente aumento de los delitos sanitarios perpetrados por medio de una alimentación artificial ó sofisticada, que conduce á engañar al comprador, no sólo en la cantidad, sino en la calidad de las mercancías, y sin perjuicio de conceder á la acción privada, como lo hace el presente Real decreto, la légitima intervención que le corresponde en la denuncia y persecución de los frau-

des, considera el Gobierno inexcusable su intervención en la represión y castigo de las falsificaciones que afectan á la calidad, peso y volumen de los alimentos.

España se ha preocupado siempre de esta importantísima cuestión, entendiéndola que la persecución del fraude es una verdadera obra de conservación social; existen en nuestra legislación diversas disposiciones encaminadas á este objeto, algunas de antiquísima fecha, como un fuero del siglo XIV sobre el enyesado de los vinos; pero la falta de unidad de aquellas disposiciones, y la deficiencia de algunas otras vigentes, han movido al Ministro que suscribe á solicitar informe del Real Consejo de Sanidad sobre un proyecto que comprenda todas ó la mayor parte de las adulteraciones de que son objeto los principales elementos de la alimentación para perseguirlas y castigarlas con la dureza que merecen estos atentados contra la salud pública.

La falta de una definición exacta de las principales sustancias alimenticias ha facilitado las falsificaciones por la diversidad de criterios existentes para la calificación de los alimentos, y á fin de evitar todo motivo de confusión se establecen en las instrucciones anejas á este Real decreto las definiciones de lo que para cada especie puede considerarse práctica y comercialmente como alimento puro, consignando al lado de la definición las tolerancias que pueden consentirse sin perjuicio para la salud pública.

Persigue, por último, este Real decreto la multiplicación de La-

boratorios municipales debidamente organizados, á cuyas instituciones se encomienda la misión más importante y delicada en el descubrimiento de los delitos contra la salud pública; por lo que el Ministro que suscribe tiene el honor de someter á la aprobación de V. M. el siguiente Real decreto.

Madrid 22 diciembre de 1908.

SEÑOR:

A. L. R. P. de V. M.

Juan de la Cierva y Peñafiel

##### REAL DECRETO

De acuerdo con Mi Consejo de Ministros, y á propuesta del de la Gobernación, y con el informe del Real Consejo de Sanidad en pleno, vengo en decretar lo siguiente:

Artículo primero. Queda prohibido en interés de la salud pública:

I. La fabricación, almacenamiento y venta de sustancias alimenticias falsificadas ó alteradas.

II. La fabricación, almacenamiento y venta, así como el anuncio, en cualquier forma que sea hecho, de productos destinados exclusivamente á la falsificación de las sustancias alimenticias ó á encubrir fraudulentamente sus verdaderas condiciones.

III. Toda maniobra encaminada á dificultar las operaciones analíticas ó á suministrar falsas indicaciones con el mismo fin.

IV. Todo engaño ó tentativa de engaño sobre el nombre, origen, naturaleza, uso, peso, volumen y precio de los alimentos ó sustancias que se relacionen con la alimentación.

V. El empleo de pesas, medidas ó instrumentos de comprobación falsos ó inexactos.

VI. El empleo de papeles de estaño, aparatos, utensilios y vasijas que contengan proporción superior á la tolerada de plomo y arsénico; de los aparatos, utensilios y vasijas que, construídas con metales de acción tóxica, no deben utilizarse para contener ó preparar alimentos, y de las que pudiéndose utilizar, según los casos, no se encuentren en el necesario estado de conservación.

VII. El almacenar y vender alimentos en locales que carezcan de las debidas condiciones para su conservación.

VIII. El empleo de agua que no reúna las necesarias condiciones de potabilidad y pureza en la preparación de alimentos y lavado de recipientes ó vasijas destinadas á contener bebidas y productos alimenticios.

IX. El empleo de papeles y envases metálicos usados para envolver ó contener sustancias alimenticias de cualquier clase que éstas sean.

X. No adoptar las necesarias precauciones, utilizando gasas, vitrinas, fanales ó cualquier otro medio adecuado para impedir la contaminación de los alimentos en los establecimientos públicos.

Art. 2.º Se considerará como falsificación toda modificación que se haga en la composición normal de las sustancias alimenticias destinadas á la venta, sin que el comprador sea advertido sobre ella de una manera clara y terminante.

Las sustancias alimenticias, así como los papeles, aparatos, utensilios y vasijas que se relacionan directa ó indirectamente con la preparación y venta de las mismas, deberán responder en sus condiciones á las que se consiguen en cada caso para definir el producto puro.

Excepción hecha de las tolerancias establecidas para mantener la posible concordancia entre los intereses de los consumidores y las exigencias de la Industria y del Comercio, no se admitirá ninguna otra, considerando como fraudulenta aquellas que se evidencien y no estén expresamente autorizadas.

Igualmente se considerarán como falsificados todos los productos imitados que se toleran en casos especiales, cuando no aparezca su condición claramente consignada en etiquetas, impresos ó anuncios.

Art. 3.º Para el debido cumplimiento de cuantas disposiciones se relacionan con la calidad de los alimentos, los Municipios que sean capitales de provincia y Ayuntamientos con población de más de 10.000 almas deberán disponer ineludiblemente de Laboratorios convenientemente instalados y dotados de personal y medios que les permita realizar, independientemente de los demás servicios sanitarios que les están encomendados, toda clase de reconocimientos y análisis químicos, físicos, micrográficos y bacteriológicos de sustancias, productos ú objetos que se relacionen directa ó indirectamente con la alimentación.

Los Municipios inferiores á 10.000 almas ó que no tengan grupo de población con ese número, deberán asociarse para costear, entre todos, un Laboratorio. La Junta provincial de Sanidad determinará, en cada caso, el número de Municipios que han de agruparse á estos efectos, así como la población donde haya de instalarse aquél.

Art. 4.º Los Laboratorios del Estado podrán utilizarse eventualmente por el mismo, siempre que lo estime oportuno, ó por los Gobernadores civiles de provincia, á los efectos de lo prevenido en el art. 19 del presente Real decreto.

Art. 5.º Como necesario complemento de la acción oficial en la inspección de alimentos, queda autorizada la acción pública. A este efecto, toda persona podrá denunciar cualquier infracción de lo dispuesto y reclamar de las autoridades y de los Laboratorios la prestación de los servicios que á ellos se encomiendan por el presente Real decreto.

La autoridad ó Laboratorio requerido deberá entregar al reclamante un resguardo expresivo del día y hora en que se haya instado su intervención.

Art. 6.º Los Laboratorios municipales funcionarán bajo la dirección y responsabilidad de un Director técnico, que anualmente redactará una Memoria, en la que dé cuenta de los trabajos realizados, de los nuevos procedimientos de falsificación evidenciados por el examen de las muestras y de la composición, con cifras media, mínima y máxima de los alimentos de toda clase que se consuman y produzcan en el término. Dichas Memorias, impresas, serán remitidas por los Alcaldes á la Inspección general de Sanidad interior en todo el mes de enero de cada año.

Art. 7.º Los Laboratorios deberán emitir sus informes, claros y concretos, en un espacio de tiempo que no excederá de ocho días, á partir de la fecha de la recepción de la muestra. Estos informes serán elevados á los Alcaldes para que por estas autoridades se proceda como corresponda en cada uno de ellos.

Art. 8.º Los servicios de los Laboratorios municipales serán de dos clases: unos de ejecución de cuantos análisis y reconocimientos sean dispuestos por su Jefe Director, y otros de inspección de las sustancias alimenticias.

Art. 9.º El personal dedicado á dichos trabajos será constituido por Doctores ó Licenciados en Medicina, Farmacia ó Ciencias, y por Profesores Veterinarios.

Art. 10. Será misión de los Inspectores Veterinarios de sustancias alimenticias:

La inspección en los Mataderos.

La inspección en fieltos, estaciones y mercados de toda clase de carnes, pescados y demás alimentos de origen animal, así como de las frutas, verduras y de la leche.

La inspección de las carnes, caza, aves, pescados, embutidos y leche expendidas en toda clase de establecimientos y puestos, así como de las verduras y frutas.

La inspección de las mondonguerías, casquerías, fábricas de escabeche y de embutidos y de establecimientos ó casas que sin ser fábricas se dedican á la elaboración y comercio de éstos.

La inspección de cabrerías, encierros de ovejas y cuadras de burras de leche.

La inspección de vaquerías, comprendiendo:

1.º El reconocimiento, reseña y contraseñado de las reses que se encuentren estabuladas en todos los establecimientos y de las que se trate de estabular.

2.º La vigilancia de las condiciones de los alimentos que se empleen en cada vaquería para la nutrición de las reses, así como sobre el cumplimiento de la higiene en los establos.

3.º La aplicación de los medios de diagnóstico que la Ciencia aconseje para comprobar el estado de sanidad de las reses.

4.º El estudio de la normalidad en la producción de la leche.

Además, estará á cargo de los Inspectores Veterinarios:

La inspección de paradores donde se albergue ganado de matadero ó productor de leche.

La inspección en las fondas, ca-

nas de comidas, bodegones, cafés, etcétera; de las carnes, aves, pescados, caza, embutidos; de las frutas y verduras.

La inspección en los desolladeros y fábricas de aprovechamiento de animales muertos.

Art. 11. Será misión de los Inspectores químicos de sustancias alimenticias:

La inspección y vigilancia en las fábricas de alimentos y bebidas en cuanto concierne á éstos.

La inspección y vigilancia en los almacenes, tiendas y puestos donde se venda toda clase de productos alimenticios, excepto las carnes, aves, pescados y demás alimentos procedentes del reino animal; de las frutas y de las verduras.

La inspección y vigilancia de las fondas, cafés, cafetines, cervecerías, horchaterías, establecimientos de gaseosas y de bebidas refrescantes.

La inspección de la fabricación y venta de utensilios de cocina por lo que respecta á los barnices y esmaltes, así como de las fábricas de papel de estaño, cápsulas metálicas, utensilios, vasijas y envases metálicos.

La vigilancia de la potabilidad y pureza de las aguas en las fuentes públicas.

Art. 12. En tanto que se organizan en los Municipios los servicios á que se refieren los artículos anteriores, continuarán aplicándose las disposiciones de la Instrucción general de sanidad en lo que se relaciona con la inspección de los alimentos.

Art. 13. La inspección de subsistencias deberá privar á sus actos de todo carácter vejatorio ó abusivo, evitando la suspensión de las transacciones comerciales y empleando la necesaria discreción para impedir que los industriales y comerciantes honrados sean objeto, por parte del público, de suposiciones injustas.

La inspección podrá llevarse á cabo á cualquier hora de las dedicadas al trabajo en las fábricas, y en los comercios durante todas las que se encuentren abiertos al público, sin que el dueño, representante ó dependiente, pueda oponerse á aquélla.

Art. 14. Los funcionarios encargados de la inspección deberán acreditar su personalidad, siempre que sea necesario, por una tarjeta de identificación, y llevarán á todas las visitas un sello para lacrar, impresos para extender las actas, más los medios necesarios para recoger las muestras y

practicar un examen preliminar de las mismas, á fin de evitar, en cuanto sea posible, el envío á los Laboratorios de muestras de alimentos que se encuentren en buenas condiciones, acumulando en los mismos un trabajo inútil.

Art. 15. El acto de toma de muestras, bien sea de oficio ó á instancia de parte, tendrá efecto siempre ante el dueño, representante, dependiente del establecimiento ó testigos, si se negasen á intervenir los anteriores.

La cantidad de muestra que sea necesaria, cuando no esté contenida en recipientes y cajas ó paquetes de origen de volumen ó peso conveniente, se dividirá en tres partes iguales, que se empaquetarán ó envasarán, lacrarán, sellarán y etiquetarán en forma que no haya posibilidad de hacer sustitución de ninguna clase. Una de estas muestras se dejará al interesado para que la utilice en caso de disconformidad con el fallo del Laboratorio, y las otras dos serán entregadas en el Laboratorio municipal, empleándose una en la ejecución del análisis y dejando otra en depósito como garantía para el nuevo análisis á que diera lugar cualquier protesta por parte del interesado sobre los resultados analíticos comunicados á los Alcaldes.

La toma de muestra será seguida del levantamiento de un acta por duplicado, que se firmará mancomunadamente por el dueño, representante, dependiente ó testigos que presencien aquélla y por el Inspector encargado del servicio, entregando al interesado uno de los ejemplares y depositando el otro en el Laboratorio, juntamente con las muestras. En dicha acta se hará constar necesariamente el nombre y apellidos, calidad y residencia del Inspector, la fecha y hora en que ha sido hecha la toma de la muestra, el nombre, apellido, ocupación, domicilio ó residencia de la persona en cuya fábrica, almacén ó establecimiento se ha hecho la visita; y si la muestra hubiera sido tomada en la calle, iguales antecedentes, así como el nombre y domicilio de las personas que aparezcan consignados en los paquetes, vasijas, cajas ó exterior de los coches, ó sean conocidas como expedidores ó destinatarios.

En el documento de referencia se hará constar, de una manera sucinta, todas las observaciones que se crean pertinentes por el Inspector ó interesado, especialmente en cuanto se refiera á las marcas y etiquetas que aparezcan

en las envolturas ó recipientes; uniéndolas, siempre que sea posible, al acta que ha de entregarse en el Laboratorio; también se hará constar la cantidad existente de mercancía, así como toda clase de indicaciones útiles que permitan establecer la autenticidad de las muestras tomadas.

Negándose los dueños, representantes ó dependientes á suscribir las actas, serán invitados á ello los testigos, los agentes de Policía urbana ó de Seguridad, cuya presencia se reclame por el Inspector con dicho fin.

Los Inspectores de subsistencias adoptarán toda clase de precauciones para evitar cualquier error y conseguir que las tres muestras que se han de tomar sean iguales en cada caso.

Art. 16. Siendo hecha la toma de muestras á petición de parte, en ejercicio de la acción pública, aquéllas se dividirán en cuatro porciones iguales, y las actas se levantarán por triplicado; debiéndose entregar á la persona reclamante una de ellas, y una muestra, que podrá utilizar en el caso en que no se halle conforme con el fallo del Laboratorio, en igualdad de derechos que el vendedor, y cumpliendo las formalidades que para los análisis contradictorios establece el art. 19 del presente Real decreto.

Art. 17. Cuando los Inspectores se encuentren en presencia de un género manifiestamente desprovisto de condiciones para el consumo, ordenarán en el acto su inutilización, previa toma de muestras para la necesaria garantía de su resolución y redacción de la oportuna acta, que se firmará mancomunadamente por el interesado ó Inspector, significando la firma de aquél su conformidad. Si el comerciante se opusiere, decomisará el género y adoptará las medidas necesarias para evitar de todos modos que sean vendidos alimentos sin condiciones, amparándose el comerciante en una disconformidad real ó supuesta, con perjuicio siempre de la salud pública.

Art. 18. Las cantidades que aproximadamente deberán tomarse en concepto de muestras, según la naturaleza y condiciones de los alimentos, serán como minimum las siguientes:

Vinos, cervezas, sidras y vinagres. — Medio litro ó una botella por muestra de capacidad aproximada.  
Aguardientes; toda clase de bebidas alcohólicas y jarabes. — Medio

litro ó una botella de equivalente capacidad por muestra.

**Aceites.**—Un cuarto de litro ó una botella de equivalente capacidad por muestra.

**Leche.**—Medio litro ó una botella de equivalente capacidad por muestra, si se tratase de leche esterilizada.

**Bebidas gaseosas.**—Una botella ó sifón por muestra.

**Pan.**—Trozos ó panecillos de 125 gramos por muestra.

**Pastas alimenticias.**—125 gramos por muestra.

**Productos de confitería.**—125 gramos por muestra ó cantidad equivalente en cajas, paquetes, tarros ó frascos.

**Azúcares.**—125 gramos por muestra.

**Mieles.**—200 gramos por muestra.

**Productos de pastelería.**—125 gramos por muestra.

**Mantequilla, grasa de cerdo y grasas alimenticias diversas.**—200 gramos por muestra.

**Quesos.**—Siendo blandos, 200 gramos por muestra, y 125 si son secos.

**Bebidas refrescantes.**—Medio litro por muestra.

**Helados.**—200 gramos por muestra.

**Hielo.**—Un kilo por muestra.

**Aguas.**—Dos litros por muestra.

**Cafés verdes y tostados, en grano ó molidos.**—150 gramos por muestra ó paquete ó caja de equivalente peso.

**Tés.**—100 gramos por muestra ó paquete ó caja de equivalente peso.

**Sucedáneos del café y del té.**—200 ó 125 gramos, según los casos, ó paquetes y cajas de peso aproximada.

**Chocolates y cacao.**—200 gramos por muestra.

**Sal de cocina.**—100 gramos por muestra ó paquete, caja ó frascos de equivalente peso.

**Azafranes.**—10 gramos por muestra.

**Pimentón.**—200 gramos por muestra.

**Pimientas, mostazas, canela, clavo y, en general, toda clase de especias.**—30 gramos por muestra.

**Conservas de toda clase.**—Un bote, caja, tarro ó frasco por muestra, procurando que sean del tamaño menor.

**Pescados de toda clase, carnes, embutidos, jamones en dulce ó al natural, tocino y productos de salchichería.**—150 gramos por muestra.

**Productos de supuesta aplicación antiséptica.**—Siendo líquidos, me-

dio litro ó una botella de origen, y si fueran sólidos, 200 gramos ó un paquete de origen.

**Papeles para envolver alimentos.**—Cantidad aproximada á 200 gramos de peso.

Quando no se disponga de muestras en botellas, sifones, botes, tarros, cajas ó paquetes de origen, se deben recoger:

Los líquidos, en botellas bien limpias y secas, enjuagadas con una pequeña parte de los mismos, que se verterá para llenarlas después, y utilizando taponos nuevos. Las materias grasas, las materias pastosas y las semifluidas, en frascos ó tarros de boca ancha, bien limpios y secos, tapándolos con una hoja de papel pergamino ó parafinado, sujeto con un bramante á su cuello. Las materias cuya desecación deba evitarse, como los cafés, harinas y sal, en frascos de boca ancha, bien limpios y secos y provistos de un tapón de corcho limpio y recubiertos después con una hoja de papel pergamino ó parafinado, bien sujeto á la boca del mismo con un bramante. Los demás productos sólidos ó en polvo, en papel blanco nuevo ó en saquitos de papel pergamino. Las muestras de aguas se tomarán en botellas esterilizadas, provistas de tapón de cristal ó de corcho, que sea nuevo y esté parafinado.

**Art. 19.** Si en el caso de infracción no estuviere conforme la persona acusada con el dictamen del Laboratorio, podrá reclamar ante la autoridad local la ejecución de un análisis contradictorio en término de tercero día, á partir de la fecha en que se le notifique aquél.

Dicho análisis contradictorio se llevará á cabo utilizando la muestra que dejó el servicio de inspección en poder del interesado por el Facultativo que libremente designe como perito de parte.

El procedimiento será el siguiente: una vez demostrada ante la autoridad la capacidad legal del perito de parte, se personará éste en el Laboratorio con la muestra que ha de utilizarse en el nuevo análisis; el Director del mismo le facilitará el expediente á que haya dado lugar el análisis en litigio, así como cuantas indicaciones le sean pedidas, poniéndole en relación con el Profesor que le hubiera practicado y extendido la certificación. El Profesor del Laboratorio deberá hacer relación al perito de parte de los procedimientos de análisis por él empleados; y los trabajos de investigación contradictoria, previa com-

probación de la integridad de los precintos y sellos que tenga la muestra, se realizarán por aquél á presencia del primero, que tendrá el deber de proporcionarle cuantos elementos de trabajo sean necesarios.

El resultado de este segundo análisis se hará constar por el perito de parte en certificación circunstanciada, en la que, juntamente con los datos obtenidos deducidos del análisis, se consigne clara y concretamente la calificación que en su concepto merezca la muestra analizada. La certificación será entregada al Director del Laboratorio para que éste, dentro de las veinticuatro horas, la tramite como corresponda.

Si existiese desacuerdo entre los dictámenes del Profesor del Laboratorio y perito de parte, se nombrará un tercero designado por el señor Gobernador civil de la provincia, que realizará su trabajo en la forma prevenida, teniendo á la vista toda clase de antecedentes y utilizando la muestra triplicada existente en el Laboratorio.

**Art. 20.** Si la disconformidad del interesado estuviere motivada por decisiones de los servicios de inspección veterinaria, los peritos segundo y tercero habrán de ser asimismo Veterinarios, procediendo hacer su nombramiento, cuando se trate de resolver sobre el destino de reses sacrificadas, carnes ó pescado fresco, dentro de las veinticuatro horas en que aquél sea debidamente notificado.

Los trabajos relacionados con el estado de sanidad de las reses se llevarán á cabo en los gabinetes de Inspección que, debidamente dotados de material, existirán en los Mataderos públicos.

**Art. 21.** Cuando de la inspección resulte comprobado hecho que revista caracteres de delito ó falta, con arreglo al Código penal vigente, en relación con las disposiciones de este decreto ó cualesquiera otras vigentes, será el interesado sometido á los Tribunales de justicia y decomisados los géneros.

También serán decomisados los productos destinados exclusivamente á la falsificación ó á encubrir fraudulentamente las condiciones de los alimentos.

El decomiso se hará extensivo á las pesas, medidas é instrumentos de comprobación falsos ó inexactos, y á los aparatos, utensilios ó vasijas cuyas malas condiciones sean irremediables ú ofrezcan algún mecanismo que pueda suponer tentativa ó engaño realizado.

Además se procederá á la publicación en los boletines municipales de los nombres y señas domiarias de las personas que sean ligadas por incumplimiento de dispuesto en los artículos que se den.

Siendo un producto denunciado como sospechoso resulte por el análisis de buena calidad, los Laboratorios expedirán la oportuna certificación para satisfacción del interesado, quien podrá hacerlo como si le conviniera.

22. Se aprueban las adjunciones técnicas, que han de servir de base para la calificación de los alimentos, papeles, envases, utensilios y vasijas.

DISPOSICIÓN FINAL

Las disposiciones de este decreto se aplicarán, dejando á salvo lo que emanen de leyes vigentes, en Palacio á veintidós de mayo de mil novecientos ocho.

ALFONSO.

Ministro de la Gobernación,

de la Cierva y Peñafiel.

Las disposiciones técnicas á que se refiere el anterior decreto

deben reunir los requisitos siguientes: papeles, aparatos, utensilios y vasijas.

AGUA

El agua destinada á la alimentación deberá ofrecer las siguientes condiciones:

Transparente, incolora, inodora.

La determinación cuantitativa de los componentes no arrojará resultados que superen los siguientes:

Residuo por evaporación á 180° centígrados hasta peso seco.....

Miligramos por litro

Residuo por evaporación á 180° centígrados hasta peso seco.....

500

Residuo por calcinación á 500° centígrados en el vacío.....

450

Acidez en ácido clorhídrico.....

70

Acidez en ácido sulfúrico.....

30

Acidez en ácido nítrico.....

200

Acidez en ácido acético.....

30

Alcalinidad total en hidróxido de sodio.....

4

Alcalinidad en hidróxido de sodio por reacción.....

0

Alcalinidad determinada.....

0.02

Alcalinidad en hidróxido de sodio.....

0.005

Alcalinidad en hidróxido de sodio.....

0

Alcalinidad en hidróxido de sodio.....

20

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

Que no contenga sino 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 solo análisis demuestre su bondad, no debe ser motivo suficiente para poder apreciar en definitiva su valor higiénico.

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 diariamente, á ser posible, se hagan las investigaciones necesarias bajo el concepto de una posible contaminación.

HIELO

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 proceda, 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 un 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 del parto, cuando el calostro 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 debidas proporciones, siempre que sea vendida en forma que no pueda caber duda al comprador sobre su condición y elaborada en buenas condiciones higiénicas. Queda prohibida la adición de toda clase de sustancias destinadas á 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 ó en caliente.

La leche en polvo ó en tabletas está constituida por la leche desecada.

Estos productos no deben contener, excepción hecha del azúcar (sacarosa), ninguna materia extraña á la leche.

MANTEQUILLA

La denominación de mantequilla debe reservarse exclusivamente á la materia grasa extraída de la leche de vacas ó de la crema de la misma.

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

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

Serán toleradas:

Todas las manipulaciones puramente mecánicas ó físicas encaminadas á una buena preparación de la mantequilla ó á su conservación;

La adición de sal de 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 ó de la leche descremada total ó parcialmente, coagulándola por medio del cuajo ó de una acidificación conveniente, y sometiendo el coágulo así obtenido á 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.

Cuando los aceites ofrezcan una acidez superior a un 5 por 100, calculada en ácido oleico, no deberán admitirse como alimenticios.

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 máximo, de agua; de 8 a 15 por 100 de gluten seco, y 28 a 36 por 100 de gluten húmedo; 1'5 por 100 de cenizas; 3'5 por 100, como máximo, de celulosa, y una acidez expresada en ácido sulfúrico que no exceda de 1 por 100.

El nombre de pan debe referirse sólo al producto obtenido por la cocción de la masa, hecha mecánicamente, con una mezcla de harina

de trigo; levadura, agua potable y sal común.

El pan fabricado con harinas de otra procedencia o adicionado de diversas materias alimenticias, como, leche, huevo, azúcar, etcétera, 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 sulfúrico será de un 0'25 por 100 como máximo.

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 o 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 can-

tidad 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 200 miligramos de anhídrido sulfuroso, libre combinado, por litro. Los bisulfitos no podrán ser empleados en cantidad superior a 20 gramos por hectolitro.

Con relación a los mostos, admitirá:

El tratamiento por el anhídrido sulfuroso y por los bisulfitos alcalinos en las condiciones expresadas, la adición de tanino, de ácido tártrico cristalizado y puros a los mostos insuficientemente ácidos y el empleo de levaduras seleccionadas. No permitiendo el empleo simultáneo del ácido tártrico y azúcar ni del enye cuando la cantidad de sulfato en el vino, expresados en sulfato básico, sea superior a la cifra de 5 gramos por litro, o de 10 para los vinos generosos, secos, licorosos y espumosos.

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

En los vinos espumosos se observarán las tolerancias correspondientes, admitiéndose además manipulaciones y tratamientos autorizados con el nombre de *Champañes*, así como la adición por el ácido carbónico.

Sin embargo, ningún vino podrá ser vendido con sólo el nombre de *Vino espumoso*, sin caso de que su efervescencia resulte de una segunda fermentación alcohólica en botella espontánea o producida por el método *Champañes*. Tratándose de vinos gaseados por ácido carbónico, deberá aparecer en las etiquetas su denominación *Champagne* o *moso* u otro calificativo en caracteres a la palabra *moso* o *Champagne*, que evite toda confusión sobre la naturaleza del producto.

Se entenderá por vinos secos, los vinos que se producen por cualquiera de los procedimientos que se especifican o que resultan de la mezcla de los diferentes vinos entre sí:

1.° Vinos secos y en

2.º Vinos semidulces, abocados, producto de una fermentación parcial detenida naturalmente ó por adición de alcohol;

3.º Vinos dulces resultantes de la adición de alcohol á la uva ó al mosto.

4.º Vinos cocidos alcoholizados.

Para la preparación de éstos podrá utilizarse la uva, más ó 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 alteración ó engañar sobre sus cualidades sustanciales ú 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 á su fabricación normal y á su conservación:

La clarificación por medios mecánicos y de sustancias cuyo empleo está declarado lícito;

La pasteurización;

La adición de tanino en la proporción necesaria para la clarificación por medio de albúminas ó de la gelatina;

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

El tratamiento por el anhídrido sulfuroso puro procedente de la combustión del azufre ó por los bisulfitos puros con la doble condición de que la cerveza no retenga más de 50 miligramos de anhídrido sulfuroso, libre y combinado, por litro, y que el empleo de bisulfitos esté limitado á 5 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 ó materias amiláceas deberá ser vendida con una designación especial que indique claramente su composición.

SIDRA

Se entenderá por sidra la bebida procedente de la fermentación alcohólica del zumo de manzanas frescas ó de una mezcla de manzanas y peras, extraído con adición de agua ó puro.

No constituirán manipulaciones ó prácticas fraudulentas las que tengan por finalidad su preparación normal ó 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 ó preparar las espumosas;

La adición de albúmina ó gelatina, así como la del tanino, necesario para la 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, á condición de que la bebida no contenga más de 100 miligramos de anhídrido sulfuroso por litro, libre ó combinado, y que el empleo de bisulfitos alcalinos esté limitado á 10 gramos por hectolitro;

La adición de ácido tártrico ó cítrico á la dosis máxima de 500 miligramos por litro;

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

Constituyendo la sidra 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.

El mosto de manzana ó 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 á las sidras espumosas, se observarán las mismas prescripciones que para los vinos espumosos.

ALCOHOLES, AGUARDIENTES Y LICORES

El alcohol ordinario ó etílico es el producto de la destilación y rectificación de un líquido fermentado, cualquiera que sea; pero la denominación del alcohol de vino ó 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 y aromatizado ó no por destilación en presencia del anís y endulzado ó no con sacarosa.

En los alcoholes y aguardientes se tolerará un límite máximo global de impurezas normales de 2 gramos por litro de alcohol de 95º centesimales, entre las que el furfurool no deberá exceder de 0'02 por litro. La proporción de impurezas en los alcoholes de industria no deberá exceder de 1'5 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 y conservado en toneles especiales, á cuya madera debe el color.

Kirsch.—Es el producto exclusivo de la fermentación alcohólica y destilación de las cerezas y guindas.

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

Rom y Tafta.—Son productos alcohólicos obtenidos por la fermentación y destilación del zumo de la caña de azúcar ó de las mezclas, jarabes y vinazas producidas por las fábricas de azúcar de caña.

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

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

Deben considerarse como licores los alcoholes destinados á la alimentación, aromatizados por maceración ó destilación en presencia de diversas sustancias vegetales, ó preparados por la adición al alcohol del producto de la destilación de dichas sustancias en presencia del alcohol ó de agua, ó por el empleo combinado de estos diversos procedimientos y edulcorado ó no por medio de azúcar, de glucosa, de azúcar de uva ó de miel, y coloreados ó 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 0'05 gramos por litro.

El empleo de colorantes inofensivos, siempre que la denomina-

ción específica del licor vaya acompañada del calificativo *coloreado*.

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

La sustitución de la sacarosa, parcial ó totalmente, con glucosa, siempre que al nombre específico se acompañe la palabra *fantasia*.

Las palabras *coloreado* y *artificial* deberán estar impresas con iguales caracteres á los del nombre del licor que aparezca en etiquetas y anuncios.

#### CAFÉ

No podrá venderse con el nombre de café verde ó tostado, en grano ó reducido á polvo, después de la torrefacción, más que la semilla del *Coffea arábica L.* ó 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 á 100° centesimales pierda más del 5 por 100 de su peso.

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

#### TÉ

Se considerará únicamente como té á las hojas 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 té de diversas calidades, siempre que sea advertida por el vendedor.

La cantidad de agua que podrá admitirse para no considerar un té como falsificado no deberá exceder de un 10 por 100, y la de ce-

nizas entre 4 y 7, solubles en agua por lo menos en la proporción de un 50 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 60 por 100. Una proporción mayor á un 4 por 100 de cascarrilla 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.

#### JARABES

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

Será tolerada la venta de jarabes artificiales á condición de que no contengan ninguna sustancia ni color nocivo y de que sean vendidos, haciéndose constar en etiquetas, prospecto y toda clase de anuncios, que son imitaciones de los jarabes naturales, por medio de la palabra *fantasia* ó *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 á una presión determinada, ó por el agua mezclada con jarabes y saturada á menor presión.

El agua que se utilice para su preparación deberá ser potable y pura bajo el punto de vista bac-

teriológico, reuniendo por su parte los jarabes las condiciones que se especifican al tratar de los mismos.

#### BEBIDAS REFRESCANTES Y HELADOS

Corresponderán en su composición á la que deben tener en cada caso los elementos esenciales que proceda emplear en su preparación, y, por tanto, á 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.

La cantidad de azúcar reductor que contenga no deberá exceder de 5 por 100, y las de cenizas, de 2.

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 orgánicas ó minerales y ligeramente ácido; 0'5 por 100 como máximo.

#### AZÚCAR INVERTIDO

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

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

#### MIEL

No se admitirá con el nombre de miel sino la sustancia que produzcan 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 á 0'80 de totalidad de materias minerales; sacarosa, de 1 á 8 por 100; azúcar invertido, de 65 á 77; dextrinas diversas, de 1'4 á 8 por 100, y 0'04 á 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, debe-



rán 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 colores inofensivos, siempre que éstos no sustituyan á 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 á ninguna duda, acerca de su naturaleza.

VINAGRES

Debe considerarse como vinagre el producto obtenido de la fermentación acética de las bebidas alcohólicas que reúnan las condiciones ya especificadas ó del alcohol diluido; contendrá como minimum 6 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 ó vinagre de cerveza, no se tolerará ningún producto que no proceda exclusivamente de la fermentación de dichas bebidas.

Las mezclas de estos vinagres con vinagre 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 ó prospectos, ó sobre los recipientes.

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

El vinagre no deberá contener anguilulas ni vegetaciones criptogámicas.

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 á simple vista. No contendrá una proporción de agua superior á un 8 por 100, ni exceder las sales de cal al estado de sulfato, y las de mag-

nesia, 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.

PIMENTÓN

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

Se tolerarán en el mismo como proporciones máximas: 12 por 100 de agua, 10 por 100 de cenizas y 18 por 100 de extracto etéreo.

CLAVO

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 á 16 por 100.

PIMIENTA

La pimienta negra es el fruto incompletamente maduro y seco procedente del *Piper nigrum L.*, y la blanca, el fruto maduro y seco privado de su envoltura.

En el polvo de pimienta negra, la proporción de cenizas será como maximum 7 por 100; la de celulosa no será superior á 35 por 100; la de extracto alcohólico, á 18, y la de agua, de 12 á 14 por 100. En la blanca, las cenizas serán 3'5 como maximum; 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.

MOSTAZA

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

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

CANELA

La canela está constituida por la corteza desecada y privada en su mayor parte de la capa epidér-

mica, procedente de diversas especies de caneleros, especialmente del *Cinnamomun 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 minimum 1 por 100 de aceite esencial.

CONSERVAS ALIMENTICIAS

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

Se tolerará el reverdecimiento, á 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 á las denominaciones con que sean vendidas, lo mismo por cuanto se refiere al producto en sí que á 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 á 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 vigente *Reglamento de Policía sanitaria de los animales domésticos*.

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, á 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 productos citados pueden contener.

Colores rojos

Eosina (setrabromo-fluoresceína).

Eritrosina (derivados metilados y etilados de la eosina).

Rosa bengala-floxina (derivados iodados y bromados de la fluoresceína clorada).

Rojos de Burdeos.--Punzo ó amapola (resultado de la acción de los derivados sulfo-conjugados de naftol sobre las diazoxilinas).

Fucsina ácida Coupier.

Colores amarillos

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

Colores azules

Azul de Lyon.

Azul lumiere.

Azul Coupier y similares (derivados de la rosanilina trifenilada ó de la difenilamina).

Colores verdes

Mezcla de los amarillos y azules citados.

Verde malaquita (éter alcohólico del terrameli diamidotrifetil-carbinol).

Colores violeta

Violeta de París ó de metilnilina.

Queda prohibido el uso de los colores minerales á 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 estén contruídos 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 vasija, 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 ó hierro galvanizado para las bebidas y alimentos y los fabricados por entero ó 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 ó aleaciones de aluminio y de níquel y aleaciones del mismo, está considerado como inofensivo.

Los esmaltes y barnices de los utensilios metálicos ó de tierras no deberán abandonar plomo bajo la acción del 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 deberá contener plomo ni zinc el caucho con el que se contruyan utensilios, como tetinas de biberones, anillos para frascos de conservas, tubos para cerveza, vino, vinagre y otros de análogas aplicaciones.

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

Madrid 22 de diciembre de 1908. —Aprobado por S. M.—J. de la Cierva.

Tipografía El "Cantábrico"