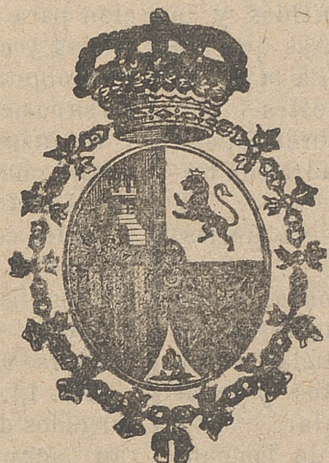


Boletín



Oficial

DE LA PROVINCIA DE VALLADOLID

Parte oficial

PRESIDENCIA DEL CONSEJO DE MINISTROS

SS. MM. el Rey Don Alfonso XIII (Q. D. G.) y la Reina Doña Victoria Eugenia continúan sin novedad en su importante salud.

De igual beneficio disfrutaban sus Altezas Reales el Príncipe de Asturias, el Infante D. Jaime y demás personas de la Augusta Real Familia.

(Gaceta del 6 de Enero de 1909.)

ADMINISTRACION CENTRAL.

MINISTERIO DE LA GOBERNACION.

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 legítima intervención que le corresponde en la denuncia y persecución de los fraudes, 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, entendiendo que la perse-

cución 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 Laboratorios 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 de 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 1.º Queda prohibido en interés de la salud pública:

I. La falsificación, almacenamiento y venta de sustancias alimenticias sofisticadas 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 los 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, construidas con metates 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 cualquiera 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, si n 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 consignan 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 fraudulentas 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.º 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 expandidas 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 el 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, casas de comidas, bodegones, cafés, etc., de las carnes, aves, pescados, caza, embutidos; de las frutas y verduras.

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

Art. 11.º 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.º 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.º 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 discre-

ción 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.º 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.º El acto de toma de muestra, 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 y 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 presenciaren 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 do-

micilio 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.º 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 podrán 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.º 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 aquel su conformidad. Si el comerciante se opusiese, 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.º 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 trata de leche esterilizada.

Bebidas gaseosas.—Una botella ó sifon 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.

Cafes 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 aproximado.

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, medio 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.

Cuando no se disponga de mues-

tras 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 tapones 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 recubierto 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 aquel.

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 comprobación 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 Direc-

tor 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 Sr. 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 domiciliarias de las personas que sean castigadas por incumplimiento de lo dispuesto en los artículos que preceden.

Cuando 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 público si le conviniere.

Art. 22. Se aprueban las adjuntas instrucciones técnicas, que han de servir de base para la calificación de los alimentos, papeles, aparatos, utensilios y vasijas.

DISPOSICION FINAL

Las disposiciones de este decreto se aplicarán, dejando á salvo

las que emanen de leyes vigentes.

Dado en Palacio á veintidos de Diciembre de mil novecientos ocho.—ALFONSO.—El Ministro de la Gobernación, Juan de la Cierva y Peñafiel.

Instrucciones técnicas á que se refiere el anterior decreto.

Condiciones que deben reunir los alimentos, papeles, aparatos, utensilios y vasijas.

AGUA

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

Ser transparente, incolora, inodora é insípida.

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

	Miligramos por litro
Residuo fijo por evaporación seco á 180° centígrados, hasta peso constante.	500
Residuo fijo por calcinación al rojo sombra.	450
Cloro expresado en cloruro de sodio.	70
Acido sulfúrico.	30
Cal.	200
Magnesia.	30
Materia orgánica total valorada en líquido ácido y expresada en oxígeno.	4
Amoniaco, por reacción directa.	0
Idem libre determinado por destilación.	0.02
Idem albuminoide.	0.005
Acido nítrico.	0
Idem nítrico.	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 ba-

jo 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 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 ó en tabletas está constituida por la leche desecada.

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

(Se continuará.)

Núm. 3.536.

Diputación provincial de Valladolid.

Contaduría de fondos provinciales.

Mes de Diciembre de 1908.

Distribución de fondos por Capítulos del Presupuesto del presente año económico para satisfacer las obligaciones del indicado mes, que forma la Contaduría de fondos provinciales, conforme a lo prevenido en el art. 93 del Reglamento que sirve para la ejecución de la ley de Presupuestos y Contabilidad provincial de 20 de Septiembre de 1865, art. 121 de la de 29 de Agosto de 1882, regla 10 de la Instrucción de 1.º de Junio de 1886 y Real decreto de 23 de Diciembre de 1902.

CONCEPTO GENERAL	Gastos obligatorios de pago inmediato		Gastos obligatorios de pago diferible		Gastos voluntarios		TOTAL	
	Pesetas	Cts.	Pesetas	Cts.	Pesetas	Cts.	Pesetas	Cts.
Capítulo 1.º—Administración provincial.	7974	'41	2263	'73	»		10238	'14
Capítulo 2.º—Servicios generales..	500		8564	'26	»		9064	'26
Capítulo 3.º—Obras obligatorias..	8500		13897	'37	»		22397	'37
Capítulo 4.º—Cargas..	390		15144	'50	»		15534	'50
Capítulo 5.º—Instrucción pública..	6303	'20	1604	'13	»		7907	'33
Capítulo 6.º—Beneficencia..	76675	'85	»		»		76675	'85
Capítulo 7.º—Corrección pública..	4669	'02	»		»		4669	'02
Capítulo 8.º—Imprevistos..	»		437	'50	»		437	'50
Capítulo 10.º—Carreteras..	1700	'50	18833	'54	»		20534	'04
Capítulo 12.º—Otros gastos..	»		390	'33	»		390	'33
Capítulo 13.º—Resultas..	20000		»		»		20000	
TOTAL..	126712	'98	61135	'36	»		187848	'34

Valladolid á 3 de Noviembre de 1908.—El Contador de fondos provinciales, José Gomez.—V.º B.º El Ordenador de pagos, José Gutierrez.

Comisión provincial.—Sesión del 22 de Diciembre de 1908.—Se aprueba la presente distribución de fondos y publíquese en el BOLETIN OFICIAL á los efectos de la Ley.—El Vicepresidente, Mariano G. Lorenzo.—El Secretario, J. Martínez Cabezas.

ADMINISTRACION DE JUSTICIA.

Juzgados de primera instancia é instrucción.

Núm. 30.

VALLADOLID.—AUDIENCIA.

Don Santiago Alevesque y García, Juez de instrucción del Distrito de la Audiencia de esta Capital.

Por el presente se cita, llama y emplaza á Faustino Anton, domiciliado que se dice ha sido en esta Ciudad, calle de los Arces, número 1, sin que consten otros antecedentes ni circunstancias ni su actual paradero, para que el día ocho del corriente á las nueve y media de la mañana, comparezca ante la Sala de lo criminal de esta Audiencia provincial, á fin de que como testigo asista al juicio oral señalado para dichos día y hora en la causa seguida contra Matilde Tascón Asensio, sobre injurias; bajo apercibimiento de que si no lo verifica, incurrirá en la responsabilidad que marca el número 5.º del art. 175 de la ley de Enjuiciamiento criminal.

Dado en Valladolid á cuatro de

Enero de mil novecientos nueve.—Santiago Alevesque.—El Escribano, Licenciado Emilio Frías.

Núm. 31.

VALLADOLID.—AUDIENCIA.

Don Santiago Alevesque y García, Juez de instrucción del Distrito de la Audiencia de esta Capital.

Por el presente se cita, llama y emplaza á Mariano Alonso, domiciliado que se dice ha sido en esta Ciudad, Calle del Carmen, número 2, sin que consten otros antecedentes ni circunstancias ni su actual paradero; para que el día ocho del corriente mes, á las nueve y media de la mañana, comparezca ante la Sala de lo criminal de esta Audiencia provincial, á fin de que como testigo asista al juicio oral señalado para dicho día y hora en la causa seguida contra Dionisio Palomo Lago, sobre injurias; bajo apercibimiento de que si no lo verifica incurrirá en la responsabilidad que marca el número 5.º del art. 175 de la ley de Enjuiciamiento criminal.

Dado en Valladolid á cuatro de Enero de mil novecientos nueve.—Santiago Alevesque.—El Escribano, Licenciado Emilio Frías.

ANUNCIOS OFICIALES.

Núm. 17.

Real Escuela oficial de Avicultura de Arenys del Mar (Barcelona).

CONVOCATORIA.

La Dirección de la Real Escuela Oficial de Agricultura establecida en la villa de Arenys de Mar, (Barcelona) hace público que el Curso de Gallinicultura é industrias anexas correspondiente al año 1909 comenzará el día primero de Abril próximo pudiendo concurrir al mismo los alumnos de ambos sexos y mayores de 16 años que se matriculen antes del 15 de Marzo próximo. A la terminación del Curso y previo examen recibirán un diploma oficial de Avicultura acreditativo de sus conocimientos y aptitudes.

Para más informes los interesados pueden dirigirse al señor Secretario de la Real Escuela Oficial de Avicultura, Arenys de Mar, (Barcelona).

VALLADOLID

IMPRESA DEL HOSPICIO PROVINCIAL
Palacio de la Diputación