

BOLETIN

DEI.

CONSEJO NACIONAL DE HIGIENE

Año V

Montevideo, Julio de 1910

N.º 45

Congreso para la represión de los fraudes alimenticios (París 1909)

Informe del Profesor don Víctor Coppetti, Delegado del Uruguay

Montevideo, abril 4 de 1910.

Excmo. Señor Ministro interino de Relaciones Exteriores, doctor don Emilio Barbaroux.

Designado por decreto del Poder Ejecutivo de fecha 8 de septiembre ppdo., Delegado para representar oficialmente á la República en el Congreso que para la represión de los fraudes alimenticios se celebró en París en los días 17 al 24 de octubre próximo pasado, paso á dar cuenta al Excmo. Señor Ministro, de los resultados de dicho Congreso, así como de las aplicaciones prácticas que para nuestro país han surgido de ese torneo científico y de las observaciones que he podido recoger en mi visita á los laboratorios oficiales á que he concurrido en las principales ciudades europeas.

El acto inaugural del Congreso se celebró en la Facultad de Medicina bajo la presidencia del Excmo. Señor Ministro de Agricultura, Mr. J. Ruau, con asistencia de ciento doce delegados oficiales que representaban veinticuatro naciones, así como los representantes de numerosas asociaciones y sindicatos de industrias, gran número de funcionarios públicos científicos, médicos, profesores de universidades, de escuelas de farmacia, químicos, higienistas, etc. Abierto el acto por el Presidente de la Cruz Blanca de Ginebra, Mr. Vuille, siguieron en el uso de la palabra el doctor Bordas, Presidente del Congreso, el

Ministro de Agricultura y luego los Delegados oficiales de los diversos países representados. Llegado el turno al que suscribe, hice una breve alocución, manifestando el interés que el Gobierno del Uruguay tenía en los trabajos de dicho Congreso, así como la esperanza que abrigaba de que las conclusiones á que en él se arribara pudieran servir de base á nuestras futuras ordenanzas, haciendo así desaparecer las cuestiones que continuamente se suscitaban con los productos de importación, por causa de la diversidad de las leyes que sobre sustancias alimenticias regían en casi todos los países de aquel continente. Las sesiones del Congreso duraron, como estaba establecido en su programa, siete días, y durante ese tiempo los Delegados oficiales hemos sido objeto de parte de las autoridades, de toda clase de atenciones, habiendo sido obsequiados con un banquete por el Excmo. Señor Ministro de Comercio, Mr. Dupuy, y recibidos en audiencia en el Hotel de Ville por el señor Prefecto de Policía, Mr. Lépine, y las autoridades municipales, concurriendo además á visitar diversos establecimientos públicos é industriales, entre otros los grandes mercados de carnes y comestibles de París y los establecimientos de Champagne en la ciudad de Reims. El Congreso que se celebraba era la continuación del inaugurado en el año anterior, bajo los auspicios de la Cruz Blanca de Ginebra, y en el cual, con el objeto de armonizar los derechos del comercio con las exigencias de la higiene, se congregaron los productores y los comerciantes de buena fe, para formular con los técnicos la definición del alimento comercialmente puro, lo que fué extensamente discutido y definitivamente sancionado por dicho Congreso. Teniéndose en cuenta que los alimentos no podían ser librados al consumo tal como la naturaleza los proporciona, y que debían ser sometidos en su mayor parte á tratamientos especiales destinados á mejorarlos ó á asegurarles su conservación, así como darles un mejor aspecto, se imponía la necesidad de establecer con todos sus detalles las manipulaciones á que podían ser sometidos los alimentos, así como la determinación de las materias extrañas que podían introducirse en esos productos, sin que su naturaleza fuera modificada y sin que por ello dejaran de ser una mercadería legal. Para completar de ese modo la obra de la Sociedad de la Cruz Blanca de Ginebra, sólo restaba solicitar nuevamente de los industriales, fabricantes y comerciantes de todos los países, que indicaran las operaciones, modificaciones, adiciones, etc., que con tal objeto juzgaban necesarias, sin dañar la higiene, ni engañar al consumidor. Este ha sido el objeto de este 2.º Congreso. Las tareas fueron sumamente simplificadas, por cuanto un cuerpo relator, tuvo el cometido, con anterioridad, de requerir de los Comités de casi todos los países la lista de dichas manipulaciones, las que debidamente ordenadas, fueron repartidas á todos los miembros del Congreso en la se-

sión preparatoria. Las cuestiones fueron divididas en tres secciones: I. Tecnología alimenticia, dividida á su vez en seis subsecciones, en cada una de las cuales se examinó y discutió todo lo concerniente á las sustancias alimenticias y bebidas.—II. Materias primas de la droguería y productos químicos, dividida también en dos subsecciones, tratándose en la primera, las drogas, aceites esenciales y productos químicos, y en la segunda, las aguas minerales y el hielo.—III. Cuestiones de higiene. En cada una de estas ocho subsecciones, los industriales, fabricantes, comerciantes, etc., propusieron las operaciones y manipulaciones que juzgaban necesario introducir en los productos referidos, así como las definiciones de otros, clasificándolas finalmente en tres grupos: I. Operaciones regulares. Operaciones, manipulaciones ó adiciones de sustancias extrañas, sin que haya obligación de declararlas —II Operaciones facultativas. Operaciones lícitas, pero que debían ser declaradas al consumidor, mencionándolas sobre las etiquetas.—III. Operaciones prohibidas ó fraudulentas.—Discutidas en cada sección estas operaciones, con la intervención de los técnicos, estas cuestiones, aprobadas por mayoría de votos, fueron sometidas á la consideración de la III Sección, que aprobó, modificó y rechazó definitivamente muchas de esas pretensiones, por cuanto no estaban en consonancia con los intereses de la salud pública. Seguidas atentamente por el que suscribe todas las discusiones que se han suscitado y estudiadas las conclusiones á que se ha arribado en este Congreso,—no obstante que algunas de éstas fueran sancionadas por el conjunto de los congresistas y no particularmente por los higienistas, químicos y especialistas que eran los únicos competentes para juzgar las cuestiones de higiene, á menudo tan delicadas, difíciles de exponer y que afectan tantos intereses públicos y privados,—puede decirse que se ha hecho una obra notable y útil, llegándose á establecer sin mucho desacuerdo el conjunto de operaciones regulares y facultativas, aceptadas á la vez por el productor, el consumidor, el químico y el higienista, operaciones que conciliaban las necesidades de la industria y del comercio, con las exigencias de la higiene en general, facilitando las transacciones y los intercambios internacionales. De estas conclusiones debo hacer presente, que muchos Delegados oficiales de diversos países, así como el que suscribe, hemos dejado constancia de nuestro desacuerdo; pero como he dicho anteriormente, todos los documentos que relatan los trabajos de dicho Congreso, resultan elementos preciosos de apreciación: allí constan las opiniones emitidas por notabilidades científicas de casi todos los países, y la expresión de los deseos del comercio y del productor, lo que me ha servido de base para establecer el reglamento que tengo el honor de someter á la consideración de V. E. Relacionando las conclusiones á que se ha llegado en el Con-

greso de París, con los reglamentos que sobre sustancias alimenticias en general rigen los principales países de Europa, se ve claramente que salvo algunas raras excepciones, y esto en cuestión de detalle, todos ellos concuerdan sensiblemente. Los reglamentos franceses, puede decirse, que han servido de molde para aquellas conclusiones; los de España son más recientes, pues han sido decretados en diciembre de 1908 y los de Suiza entraron en vigencia en julio de 1909. Estos últimos traen ya las clasificaciones adoptadas en Ginebra para el alimento puro, y casi todas las operaciones permitidas, así como las limitaciones, están en consonancia con las aprobadas en París. Los demás reglamentos, es decir, los de Alemania, Italia y Bélgica, sólo difieren de aquéllos en la ordenación de las diversas cuestiones que tratan, estando basados en iguales fundamentos. Las ordenanzas que rigen en nuestro país, datan del 3 de septiembre de 1890, y la deficiencia de sus definiciones y las restricciones son tales, que crean una situación sumamente difícil para los productos de nuestra industria y para los de la importación, restricciones á la elaboración nacional, porque no le es posible trabajar en igualdad de condiciones que los productos importados, y dificultados para la importación, porque la desigualdad de ordenanzas obligan á esta Oficina á rechazar mercaderías que no son nocivas, pero que no están de acuerdo con nuestros reglamentos, no obstante estarlo para la del país de su origen. En efecto: es un hecho innegable que el consumidor que ha de elegir entre un producto alimenticio de producción nacional y uno importado, opta por este último, aunque el primero sea de calidad superior: el timbre de importado parece que es suficiente para garantizarle de su genuinidad. Sin embargo, Excmo. Señor, en los dos años y medio que llevo en la dirección de esta Oficina, he podido convencerme de la gran cantidad de comestibles, que no sólo dejan mucho que desear, en cuanto á sus condiciones de pureza, sino que muchos de los productos que vienen bajo una denominación, no son sino adulteraciones perfectamente presentadas, cuando no son más que imitaciones ó productos de fantasía. Esta oficina permite su despacho por cuanto no contiene sustancias nocivas, y en cuanto á lo demás, en nuestra estadística constan las que han sido rechazadas por no estar en condiciones, y que ascienden á una cifra por cierto no despreciable. Algunos ejemplos ilustrarán á V. E. En las bebidas alcohólicas sucede que una gran mayoría de las que se importan y que vienen embotelladas, son productos que el análisis revela que son artificiales, no correspondiendo por lo tanto á la bebida que indica su rótulo. Los jarabes, licores, productos de confitería, chocolates, etc., etc., gran cantidad presentan una composición que, como aquéllas, no corresponden á la del alimento puro. Sin embargo, nuestra industria, ateniéndose á lo que disponen las ordenanzas vigentes, no puede fabri-

car ni expender productos semejantes á aquellos, sino á condición de que establezca conjuntamente con el nombre del artículo, las palabras «fantasía» ó «artificial». Aquí precisamente existe la desventaja para nuestra industria; en igualdad de condiciones en cuanto á la designación del producto, sólo puede oponer un alimento genuinamente puro, y si opone el mismo producto en cuanto á su composición, debe declararlo como artificial ó como producto de fantasía. No quiere decir esto, que sea exageración de nuestras ordenanzas; los reglamentos de los países de donde nos vienen esos artículos, lo establecen de la misma manera, pues obliga á que los productos que no responden á la composición del alimento ó bebida pura, deben ser declarados y rotulados con las palabras, «imitación, estilo fantasía ó artificial». Cuando me hice cargo de la sección «Substancias Alimenticias, etc.», fueron rechazadas casi la tercera parte de las conservas que se importaban al país, por contener sus envases soldaduras internas formadas por aleaciones de 50 á 65 % de plomo, en lugar del 5 % de este último metal que es la que establece nuestra ordenanza, y sin embargo las ordenanzas de los países de procedencia de esas conservas, sólo toleran hasta el 1 % de plomo en las soldaduras. En mi reciente viaje á Italia quise cerciorarme de si las conservas vendidas allí estaban en las condiciones que establecen las ordenanzas, y al efecto me entrevisté con el profesor Canalis, de Génova con el profesor señor Pagliani, del Instituto de Higiene de Torino, con el profesor Paternó, del Instituto de Roma, con el profesor Bono, del Laboratorio Municipal de Bologna, y todos me manifestaron que para las conservas expendidas en el país regían las disposiciones de los reglamentos y que las destinadas á la exportación, no estaban sometidas á ningún control. Además, las muestras que examiné en el Laboratorio Municipal de Bologna estaban en perfectas condiciones. Es innegable, pues, que las casas productoras elaboran esos productos para la exportación, pues en esta Oficina se ha presentado el caso de venir de la misma casa, una misma conserva, en envase exactamente igual, unas soldadas por fuera, es decir, en condiciones, y otras soldadas interiormente. Es un hecho bien demostrado que á medida que progresan y se multiplican los procedimientos analíticos de las substancias alimenticias, aumentan 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. En nuestro país, como en todos los demás, esos fraudes son verificados por los propios industriales ó el expendedor, y el creciente aumento de los delitos sanitarios perpetrados por medio de una alimentación artificial ó sofisticada que conduce á engañar al comprador en la calidad de las mercancías, encuentra un factor considerable en los productos de importación, por

cuanto en todos los países de origen, es libre la elaboración de productos sofisticados, siempre que sean destinados á la exportación. Sin embargo, si las oficinas encargadas de esa vigilancia no han hecho más para evitar esos fraudes alimenticios, no ha sido por falta de actividad, sino por la deficiencia de nuestro reglamento; la falta de una definición exacta de las principales sustancias alimenticias, ha facilitado la falsificación de productos nacionales por la diversidad de criterios existentes para la clasificación de los alimentos, y la diversidad de las leyes de los países de origen, ha hecho imposible la aplicación estricta de las nuestras, por las razones ya expuestas. Las declaraciones hechas por el Ministro de Agricultura de Francia, Mr. Ruau, en la sesión inaugural de este Congreso, demuestran evidentemente lo que acabo de indicar con respecto á ese gran número de las sustancias alimenticias destinadas á la exportación, así como á la necesidad que existe de una unificación en los reglamentos de las mismas, de parte de todas las naciones. Transcribiré algunos párrafos de ese discurso: «Es necesario establecer una forma de protección á la industria honesta y ponerse en guardia contra el fraude, para bien de los consumidores y sin hacer obstáculo al desenvolvimiento económico de aquéllos. Nada más deseable, pues, que todas las potencias lleguen á un acuerdo que sirva de reglamentación. Es indiscutible que las concepciones diferentes sobre la pureza de los productos, una falsa apreciación sobre el carácter de ciertos tratamientos de los cuales han sido objeto, dan origen á medidas prohibitivas injustificadas, que hacen germinar ideas de represalias; el comercio internacional pierde mucho con esta falta de seguridad de la cual tanto necesita. Las exigencias de diversos Estados con respecto á los productos que se presentan á la importación, son tan desemejantes, que sólo los comerciantes muy instruídos pueden conformarse y adaptarse á ellas. El último punto de la demostración de la utilidad internacional de este Congreso, es la de combinar los medios para prevenirse de los falsificadores. Existen en casi todos los países, industriales sin escrúpulos que preparan, exclusivamente para enviarlos al extranjero, productos falsificados; ellos saben que en el estado actual de la legislación, las fronteras aseguran de la impunidad, y por extraordinario que parezca, nos encontramos en nuestra época con la noción, justa ó injusta, de que, cambiando de clima, las sustancias alimenticias cambian de calidad. Las consecuencias son triples en el orden internacional en el que se las considera; tienden á establecer en las fronteras una protección recíproca de los productos de origen, creando medios de defensa eficaces contra el cosmopolitismo de los falsificadores. Es así que en esta inmensa categoría de la represión de los fraudes, los comerciantes productores, químicos é higienistas de un mismo país, han trabajado, cada uno en su puesto,

con mutuas concesiones y sacrificios, á la elaboración de un reglamento de interés general».—Las opiniones vertidas por dicha personalidad, que ha sido el factor más importante que ha tenido el último Congreso y al que debe la Francia las reformas de los reglamentos que sobre materias alimenticias rigen actualmente, así como la creación de los numerosos laboratorios para la represión de los fraudes, tienen un valor inapreciable y animan en el sentido de que todo trabajo que se inicie con ese fin, ha de aportar necesariamente facilidades para los intercambios comerciales y un inmenso beneficio para la salud pública. Efectivamente, es cierto que las exigencias de nuestras ordenanzas impiden la importación de muchos productos alimenticios, que han sufrido manipulaciones en su elaboración, las que están permitidas en el país de origen, como sucede con el empleo de ciertos colorantes empleados en los productos de confitería, licores, etc.; pero también no es menos cierto, que esa misma deficiencia de los reglamentos, poco ó nada puede en la actualidad para evitar la importación á nuestro país de esos productos falsificados que, como dice el Ministro de Agricultura de Francia, son elaborados exclusivamente para la exportación.—En consecuencia, planteada la cuestión en esos términos, se impone la necesidad de formular un nuevo reglamento basado en las conclusiones á que se arribó en el reciente Congreso de París, consultándose además las disposiciones reglamentarias que rigen en los países que mantienen relaciones comerciales con el nuestro, y de ese modo no sólo desaparecerán las cuestiones que se han suscitado con aquéllos con motivo del rechazo de mercaderías importadas, sino también que nuestra industria estará en condiciones más favorables que las que tiene actualmente para la elaboración de sus productos: las autoridades encargadas de velar por el cumplimiento de sus disposiciones reglamentarias, tendrán un mismo criterio para juzgarlas, y los consumidores una evidente garantía sobre las condiciones higiénicas de los productos alimenticios. Estas condiciones han sido las que he tenido en cuenta para formular el reglamento que tengo el honor de someter á la ilustrada consideración de V. E., procurando establecerlas del modo más detallado posible, á fin de que sean fácilmente interpretadas por todos, sean técnicos ó no, como único medio de evitar las confusiones que tantos perjuicios ocasionan al que ha de ser el intermediario entre el productor y los consumidores, é ilustrando además á estos últimos, para que no sean engañados, pues son siempre las víctimas inconscientes de los fabricantes de mala fe. Sólo en dos cuestiones difiere este reglamento de los que rigen en los diversos países: en lo que se refiere al número de colorantes de anilina cuyo empleo se autoriza y en las condiciones higiénicas de los alcoholes industriales y naturales. Pero esta diversidad de pareceres no traerá dificultad alguna, pues he

tratado, al formularlos, de conciliar del mejor modo posible los intereses del productor extranjero con las necesidades de la higiene. En efecto: la mayoría de las ordenanzas sobre los colorantes permitidos, admiten un número elevado de anilinas, y en el Congreso de París se admitieron veinticinco: en el reglamento que propongo, sólo se admiten doce, que son los fundamentales, inocuos y los más usados para la coloración de las sustancias. Está evidentemente demostrado, que los progresos de la industria de los colores de anilina, permite actualmente preparar estos colores, en un estado de pureza, que los vuelve completamente inofensivos, pues la nocividad que se les atribuía á la mayor parte de esos colorantes—lo que dió lugar á que su empleo fuera terminantemente prohibido,—era debida á las impurezas que contenían por defecto de la preparación. La industria de las sustancias alimenticias, y principalmente la que se refiere á las de confitería, jarabes y licores, necesita para la coloración, productos cuyos matices sean vivos y que bajo la acción de la luz y del aire no sufran alteraciones. Como son productos de fantasía, en los cuales si bien es posible suministrarles con las sustancias naturales como las frutas, el aroma que los caracteriza, las proporciones en que se emplean, ó bien las esencias, no les dan el color que requieren y que el consumidor exige, como exige también un color brillante, nítido, y no el color pálido que producen los colorantes de origen vegetal. De allí que en todos los países se hayan permitido las anilinas, reglamentándose su empleo, á fin de impedir el uso de aquellos que son nocivos y de limitar su empleo á un número determinado. Los colorantes que hasta hoy han sido considerados inofensivos, figuran en una proporción relativamente elevada, pero el criterio que á mi juicio debe existir con respecto al número de los que han de permitirse, debe estar basado en las cuestiones siguientes y facilitar al industrial los colores de anilina que le permitan llenar el objeto que se persigue y elegir aquellos colorantes cuya caracterización sea fácil y rápida. No se trata, por lo tanto, de permitir todos los colorantes de anilina que no sean nocivos, sino de conciliar los intereses del productor, dándole los medios para que pueda ejercer su industria, llenando las exigencias del consumidor con las de las autoridades técnicas encargadas de efectuar la vigilancia de los productos que expendan, pues es bien conocida la dificultad con que lucha la química analítica para poder caracterizar los colorantes, dada la insignificante proporción en que se encuentran mezclados á las sustancias alimenticias y las sustancias extrañas que dificultan las reacciones. De este modo, la fiscalización es más positiva, no hay posibilidad de confusiones, y existe la seguridad de que los colorantes que se emplearan son de los considerados inofensivos. En las bebidas alcohólicas, en cuanto al tenor de impurezas, que son las que permiten juzgarlas del punto de vista hi-

giénico, nuestra ley vigente admite el dos por mil de impurezas totales determinadas por el método de Rose. Esta cifra, que para los alcoholes de industria está de acuerdo con casi todas las legislaciones, no obstante las causas de error inherentes al método mismo de análisis, resulta inaplicable para los aguardientes naturales, á tal extremo que la aplicación de ese criterio implicaría la prohibición casi completa de las bebidas alcohólicas naturales, como el coñac, whisky, caña, ron, etc., para ceder su puesto á las bebidas artificiales elaboradas á base de esencias y de alcoholes rectificadas, únicos que estarían comprendidos dentro de esos límites. Estos hechos vienen á demostrar que los legisladores al fijar aquella cifra se han querido referir á los alcoholes y aguardientes industriales, y no á los naturales. En efecto: la cifra de dos por mil de impurezas por el Rose, es la que indica el límite mínimo para la rectificación de los alcoholes de industria. Cualquiera que sea la naturaleza de la sustancia fermentable que le da origen, permite obtener un líquido único, que mediante la rectificación recibe el nombre de alcohol: es incoloro, neutro, de sabor ardiente y de olor característico, y estas propiedades las adquiere por eliminación de las impurezas más ó menos volátiles que el alcohol, y que se engendran conjuntamente con éste durante el proceso fermentativo. Un líquido con tales caracteres tendría un tenor de impurezas inferior al dos por mil; cerca de ese límite no sería un producto que caracterizara alguna de las bebidas conocidas, sino que revelaría siempre un alcohol mal rectificado aunque no inapto para el consumo. Estas impurezas, (aldehidos, alcoholes superiores, etc., etc.) cuyas proporciones varían según la naturaleza del producto fermentado, son las que caracterizan á las bebidas que resultan de la destilación directa sin mayor rectificación, (coñac, whisky, caña, etc.,) y como dejo dicho, la inmensa mayoría está muy por encima de los límites fijados por el método Rose. Si se pretendiera llevar más allá la rectificación, perderían sus caracteres de tales, para adquirir simplemente los del alcohol. De esto se desprende que, pretender eliminar esas impurezas, significaría suprimir la bebida natural, y esto resulta un imposible. Si el límite de dos por el Rose es absurdo para las bebidas alcohólicas naturales, es necesario tener en cuenta, que la naturaleza y proporción en que se encuentran esas impurezas, determinadas en grupos por funciones químicas, permiten caracterizarlas, y no es lógico, por tanto, dejarlas sin control. Se puede muy bien, con los medios que la química dispone en la actualidad, establecer un límite máximo para esas impurezas. La industria con destilaciones más cuidadosas, puede suministrar líquidos que estén dentro de esos límites, sin que por ello pierdan las propiedades organolépticas que los caracterizan, y la higiene ganaría eliminando del consumo aquellos productos que provienen de una elaboración grosera. Para deter-

minar esos límites, no sólo he tenido en cuenta las cifras que sobre la composición normal de las diversas bebidas alcohólicas naturales han sido fijadas por autores reputados, sino las obtenidas por mí en centenares de análisis de marcas renombradas que se importan del extranjero. Esas cifras son muy amplias y sin afectar los intereses de la industria, ni crear dificultades para los productos de importación, señalan un nuevo criterio para juzgar las condiciones higiénicas de los aguardientes: excepción hecha de las recientes ordenanzas belgas, que se aproximan (aunque adoptan aún el método de Rose para la determinación de los alcoholes superiores), todos los demás reglamentos—y eso lo he podido comprobar en mi reciente visita á los laboratorios de Europa—guardan el mayor silencio con respecto al criterio que debe seguirse para juzgar el valor higiénico de dichos productos, y sin embargo circulan en el comercio, pues en todas partes se elaboran y expenden. En oportunidad daré á la publicidad el método de análisis seguido, que es el adoptado por el Laboratorio Municipal de París, con ligeras modificaciones.—Para terminar, Excmo. Señor, debo manifestar que tengo la seguridad que V. E. le prestará la más deferente atención á este modesto trabajo, teniendo en cuenta la importancia de la cuestión tratada y la necesidad que existe en establecer en definitiva una reglamentación sobre la elaboración, venta é importación al país de las sustancias alimenticias. Cumplida la misión que el Poder Ejecutivo me confió, y con la esperanza de que al elevar el Reglamento que acompaño he hecho una obra útil, que deja evidenciado el interés con que he llenado mi cometido, saludo á V. E. con mi mayor consideración.

Victor Coppetti.

REGLAMENTO

sobre las condiciones que deben reunir las sustancias alimenticias que se elaboren, expendan y se importen al país

Artículo 1.º Queda prohibido, en interés de la salud pública, la fabricación, almacenamiento, venta é importación al país, de sustancias destinadas á la alimentación, que no estén de acuerdo con las instrucciones técnicas que se establecen al respecto.

Art. 2.º Las sustancias alimenticias deben responder en sus condiciones á las que se consignan en cada caso para definir el producto puro, considerándose «Operaciones regulares», á las tolerancias y manipulaciones permitidas en los alimentos, sin que por ello se altere su clasificación de alimento puro y sin que sea menester declararlo al consumidor.

Art. 3.º Se considerarán «Operaciones facultativas» las modificaciones ó adiciones permitidas, que pueden sufrir los alimentos, pero que deben ser advertidas al comprador en forma que no deje duda sobre la naturaleza del producto.

Art. 4.º 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, considerándose como fraudulentas aquellas que se evidencien y no estén expresamente autorizadas.

Art. 5.º Toda modificación que se haga en la composición normal de las sustancias alimenticias, sin que el comprador sea advertido sobre ella de una manera clara y terminante, como se establece en las instrucciones al respecto, será considerado como un fraude.

Art. 6.º Igualmente se considerarán falsificados todos los productos imitados que se toleran en casos especiales, cuando no aparezca su condición claramente consignada en etiquetas, impresos ó anuncios.

Art. 7.º La fabricación, venta, almacenamiento y exposición de sustancias alimenticias que no estén de acuerdo con lo que al respecto se establece en el presente Reglamento, serán penadas en la forma que determinan las disposiciones vigentes, y las mercaderías importadas serán rechazadas del despacho, debiendo ser reembarcadas con destino al extranjero dentro del término de sesenta días.

Art. 8.º A los efectos del artículo 1.º, la Oficina de Análisis de la Aduana queda encargada de la inspección de las sustancias alimenticias importadas, y la Oficina Municipal de Análisis de la inspección de las demás.

Art. 9.º A los efectos de los artículos 5.º y 6.º se acuerda el plazo de un año á contar desde la promulgación del presente Decreto, para que las mercaderías importadas puedan ajustarse á lo que en ellos se determinan.

Condiciones á que deben ajustarse los productos destinados á la alimentación

ALCOHOLES Y AGUARDIENTES

Alcohol

Definición.—El alcohol ordinario ó etílico, es el producto de la destilación y de la rectificación de un líquido de cualquier naturaleza, que ha experimentado la fermentación alcohólica.

Aguardientes industriales

Definición.—Son los productos que resultan de la mezcla del alcohol ordinario con el agua, para llevarlos al grado habitual de consumo, y aromatizados ó no por destilación, en presencia de ciertos frutos.

Aguardientes naturales

Definición.—Son los productos obtenidos por la destilación simple de los mostos fermentados de frutas, cereales, zumos ó melazas de la caña de azúcar, etc., y que reciben nombres especiales según el producto que les ha dado origen.

Comprende este grupo los líquidos siguientes:

Aguardiente de vino. Es el producto de la destilación exclusiva del vino.

Aguardiente de vinazas ó de orujos (grapas). Es el producto de la destilación de los orujos de las uvas, adicionados ó no de agua.

Aguardientes de caña. Resultan de la destilación de las melazas ó marcos de la caña de azúcar fermentados.

Cañac. Es el producto de la destilación de los vinos naturales, conservado en toneles especiales á cuya madera deben el color.

Kirsch ó aguardientes de cerezas. Son los productos exclusivos de la fermentación alcohólica y destilación de las cerezas y guindas.

Ginebra y Gin. Es el producto de la destilación en presencia de las bayas de enebro, de mostos fermentados de cereales.

Ron y Tafias. Son productos obtenidos por la fermentación en condiciones especiales y destilación del zumo de la caña de azúcar ó de las melazas, jarabes y vinazas producidas por las fábricas de azúcar.

Whisky. Es el aguardiente procedente de la fermentación del trigo, de la cebada, del centeno y del maíz.

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

Arrak. Es el producto de la destilación simple del mosto de arroz fermentado.

Operaciones regulares:

A) Aromatización de los aguardientes industriales con sustancias aromáticas inofensivas.

B) Coloración con el caramelo.

C) Edulcoración por la adición del 1 á 2 % de jarabe de azúcar de uva.

Operaciones facultativas:

A) Mezcla de aguardiente natural con un aguardiente industrial.

B) Productos de fantasía, preparados con alcoholes industriales que imiten á los aguardientes naturales.

Prohibiciones:

A) Coloración con los derivados de anilina.

B) Kirsch y similares que contengan más de 5 centigramos por litro de ácido cianhídrico.

C) Rotular los envases conteniendo líquidos de imitación de los aguardientes naturales con nombres de fantasía.

D) Que contengan esencias nocivas; materias extrañas, edulcorantes artificiales ó antisépticos.