

E) Librar al consumo, retener para la venta, exponer, fabricar, transportar ó importar al país, alcoholes ó líquidos alcohólicos cuyo tenor en impurezas exceda de los siguientes límites:

Alcoholes y aguardientes industriales: 0.500 para la suma de los alcoholes superiores expresados en alcohol isobutílico y de los aldehidos en aldehido acético, por litro de alcohol á 100° G. L.

Para los aguardientes naturales: 2 gr. 50 para la suma de los alcoholes superiores expresados en alcohol isobutílico y de los aldehidos en aldehido acético, por litro de alcohol á 100° G. L. La proporción de furfurool no excederá de 0.025 ‰ de alcohol á 100°.

Observaciones:

A) Los aguardientes naturales deben contener las sustancias específicas que les suministra la destilación de las materias que entran en su fabricación ó las que adquieren por el envejecimiento que les dan su aroma característica.

B) Los productos de imitación de los aguardientes naturales fabricados por medio del alcohol y esencias, extractos, productos químicos ú otras sustancias análogas, así como las mezclas de aguardientes naturales con los aguardientes industriales, deben ser designados con el nombre del líquido que imitan, precedido de la palabra «Estilo» ó seguido de la palabra «Imitación», en caracteres perfectamente visibles. Por ejemplo: «Estilo Coñac», «Ron imitación».

#### LICORES

*Definición.*—Los licores son alcoholes destinados á la alimentación, aromatizados por maceración ó por destilación en presencia de diversas sustancias vegetales, ó preparados por la adición de alcohol al producto de la destilación de dichas sustancias en presencia del alcohol ó del agua; ó por el empleo combinado de estos diversos procedimientos y edulcorados ó no por medio del azúcar de caña ó el azúcar de uva.

Operaciones regulares:

A) Coloración por medio de los colorantes permitidos, con excepción de aquellos que son naturalmente coloreados.

B) Sustitución parcial de la sacarosa por el azúcar de uva, la miel ó la glucosa.

Operaciones facultativas:

A) Coloración con las sustancias permitidas de los licores obtenidos por la maceración en el alcohol, de frutas naturalmente coloreadas.

B) Aromatización con esencias artificiales.

Prohibiciones:

A) Adición de otros colorantes que los permitidos; antisépticos, edulcorantes artificiales y metales tóxicos.

B) Emplear alcoholes que no estén, en cuanto á sus impurezas, de acuerdo con lo establecido.

Observaciones:

A) Todo licor que no responda á la composición del producto definido como natural, ó que haya sufrido alguna de las manipulaciones consideradas facultativas, deberá llevar en sus etiquetas, prospectos y anuncios, la designación «Licor imitación ó estilo de...», seguido del nombre correspondiente al vegetal que sustituye, por ejemplo: «Licor imitación frambuesas».

B) Los licores que llevan el nombre de un país de origen determinado, deberán ser productos originales importados de dichos países. Las imitaciones llevarán en sus rótulos la palabra «imitación» ó «estilo».

C) En las bebidas alcohólicas aperitivas tales como los agenzos, elixires, bitters, fernets, cocktails y otros similares, está prohibido el uso de materias colorantes derivadas de la anilina, así como la adición de materias amargas nocivas.

## VINOS

### *Vinos comunes*

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

Operaciones regulares:

A) Mezcla de vinos entre entre sí.

B) Refrigeración simple para facilitar la defecación del vino ó congelación á fin de practicar su concentración parcial.

C) Pasteurización, así como cualquier otra manipulación física ó mecánica que no pueda aportar modificaciones en la composición del vino.

D) Empleo del ácido carbónico puro para las operaciones del relleno y trasiego.

E) Clarificación de los vinos blancos con el carbón puro.

F) Clarificación por medio de la albúmina, de caseína pura, gelatina pura ó cola de pescado, tierra de España ó de Lebrija, tierra de infusorios.

G) Adición de tanino en la cantidad indispensable para efectuar el tratamiento de clarificación por las albúminas ó la gelatina.

H) Adición de ácido cítrico á la dosis máxima de 50 gramos por hectolitro.

I) Adición de sal común (cloruro de sodio) mezclando este producto con la albúmina para la clarificación. La proporción total de

cloruro de sodio, comprendida aquella que pueda haber sido adicionada al mosto, no debe exceder de un gramo por litro.

J) Empleo del anhídrido sulfuroso puro, procedente de la combustión del azufre, de ácido sulfuroso líquido ó de los bisulfitos ó metabisulfitos alcalinos puros, á condición que el vino no contenga más de 100 miligramos de ácido sulfuroso libre y 200 miligramos de combinado por litro. Los bisulfitos y metabisulfitos no podrán ser empleados en cantidad mayor de 20 gramos por hectolitro.

K) Adición de yeso puro (enyesado) en la fermentación en proporciones tales que el vino hecho no contenga más de 2 gramos por litro de sulfatos expresados en sulfato neutro de potasio con una tolerancia de gramos 0.20.

### *Vinos espumosos*

*Definición.*—Los vinos espumosos son los vinos rojos ó blancos, cuya efervescencia resulta exclusivamente de la fermentación alcohólica.

Operaciones regulares:

- A) Las establecidas para los vinos comunes.
- B) Edulcoración por medio de la sacarosa y demás manipulaciones y tratamientos conocidos con el nombre de método Champagne.

Operaciones facultativas:

- A) Gaseificación con el ácido carbónico de los vinos puros.

Observaciones:

- A) Ningún vino podrá ser vendido con solo el nombre de vino espumoso, sino en el caso de que sea su efervescencia el resultado de una segunda fermentación alcohólica en botella, sea espontánea ó producida por el método Champagne.

Tratándose de vinos gaseados por adición de ácido carbónico, deberá consignarse en las etiquetas su condición, rotulándose «Champagne imitación», «Vino espumoso de fantasía» ó «Vino Champanizado».

### *Vinos licorosos*

*Definición.*—Son vinos alcoholizados los que se preparan por cualquiera de los procedimientos que se especifican ó que resultan de la mezcla de los mismos.

- A) Vinos secos y encabezados.
- B) Vinos semidulces, abocados, productos de una fermentación parcial detenida naturalmente ó por la adición de alcohol.
- C) Vinos resultantes de la adición de alcohol á la uva ó al mosto.
- D) Vinos cocidos alcoholizados.



Para la preparación de éstos podrá usarse la uva más ó menos pasa.

Operaciones regulares:

- A) El alcoholizado puede ser hecho hasta los 22° G.
- B) Enyesado del mosto en proporciones tales que el vino no contenga más de 4 gr. por litro de sulfatos en sulfato neutro de potasio.
- C) Coloración con el caramelo.

### *Vinos aperitivos*

*Definición.*—Los vinos aperitivos ó aperitivos á base de vino, como el Vermouth, Jerez-Quina, vinos quinados, etc., son los vinos naturales que deben sus propiedades amargas, tónicas y aromáticas, á productos vegetales que se las han suministrado por maceración.

Observaciones:

- A) Los productos preparados con vinos artificiales deberán llevar la designación de tales.
- B) Las indicaciones del rótulo deben corresponder con la composición del líquido y los principios que contiene, p. ej.: «Los vinos quinados deben contener quina».
- C) Toda sustitución será considerada como un fraude.

#### PROHIBICIONES DE CARÁCTER GENERAL PARA LOS VINOS

- A) Adición de productos antisépticos, edulcorantes artificiales y colorantes extraños.
- B) Decoloración de los vinos rojos.
- C) Que contengan anhídrido sulfuroso, cloruros ó sulfatos en proporciones mayores que las establecidas.
- D) Serán retirados del consumo los vinos sensiblemente alterados por enfermedades, así como los que contengan una acidez volátil superior á 2 gr. por litro expresada en ácido acético.
- E) Se considerarán 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.

Observaciones:

Las bebidas análogas al vino, fabricadas con las pasas de uva, orujos ó por mezcla de productos análogos á aquellos que contienen el vino, así como los vinos aguados que no corresponden á la composición de los vinos normales, ó la mezcla de aquéllos con los vinos naturales, serán designados vinos artificiales y sujetos por lo tanto á lo que determinan las leyes vigentes.

## VINAGRES

*Definición* — Los vinagres son los productos de la fermentación acética de líquidos alcoholizados y deben ser vendidos bajo la denominación del producto que les ha dado origen.

Vinagre de vino. Proviene de la acetificación del vino.

Vinagre de alcohol. Proviene de la acetificación de las diluciones del alcohol puro.

Vinagre de cerveza, malte, cidra. Proviene de la acetificación de dichos productos.

Operaciones regulares:

A) Coloración con el caramelo.

B) Empleo en los vinagres de alcohol de las substancias minerales agregadas como fermentos.

C) Adición de bisulfitos en las proporciones establecidas para los vinos.

D) Clarificación por los medios indicados en los vinos.

Operaciones facultativas:

A) Mezcla de vinagres, indicándose los elementos que entran en la mezcla y porcentaje de cada uno de ellos.

B) Maceración de plantas aromáticas y zumos de frutas.

C) Coloración con la cochinilla.

Prohibiciones:

A) Coloración con otros colorantes á excepción del caramelo y la cochinilla.

B) Adición de ácidos minerales libres, ácido oxálico, agentes conservadores fuera del anhídrido sulfuroso, metales tóxicos, alcohol metílico, etc.

C) Poner en el comercio vinagres turbios alterados ó que contengan anguilulos en gran proporción ó vegetaciones criptogámicas.

Observaciones:

A) Se permite la venta de las diluciones de ácido acético puro, bajo la denominación de «Vinagre artificial».

B) Cualquiera que sea el origen del vinagre no podrá contener menos del 5 % de ácido acético libre.

C) Los productos conteniendo más de 8 % de ácido acético se designarán con la denominación de «Esencia de vinagre», no podrán contener ninguna de las substancias prohibidas y deberán estar rotulados en caracteres rojos sobre fondo blanco «Esencia de vinagre, no puede emplearse sin dilución».

## CERVEZA

*Definición.*—La cerveza es la bebida obtenida por la fermentación alcohólica de un mosto fabricado con lúpulo, malte de cebada (cebada germinada) y adicionada de levadura.

Operaciones regulares:

A) Puede ser empleado el malte de cebada puro ó asociado á un peso igual de malte proveniente de otros cereales; de materias amiláceas; azúcar invertido ó glucosa.

B) Coloración por medio del caramelo ó de extractos obtenidos por la torrefacción de las materias primas que entran en la elaboración de la cerveza.

C) Clarificación por medios mecánicos y substancias cuyo empleo está declarado lícito. Adición de tanino en la proporción necesaria para la clarificación con la albúmina ó la gelatina.

D) Pasteurización.

E) Tratamiento con el ácido sulfuroso proveniente de la combustión del azufre ó con los bisulfitos puros, con la doble condición de que la cerveza no retenga más de 50 miligramos de ácido sulfuroso libre y combinado por litro y que el empleo del bisulfito esté limitado á 5 grs. por hectolitro.

Operaciones facultativas:

A) Productos en los cuales el malte de cebada ha sido sustituido en más de la mitad ó totalmente por el malte de otros cereales, en cuyo caso llevarán la designación de «cerveza del cereal empleado».

Prohibiciones:

A) Adición de materias amargas extrañas al lúpulo colorante, con excepción del caramelo; antisépticos; ácido sulfuroso en proporciones mayores que las establecidas; edulcorantes artificiales: glicerinas, etc.

Observaciones:

A) Toda cerveza turbia, ácida ó con cualquier otra alteración, debe ser retirada del comercio.

B) Para el despacho ó distribución al minuto de la cerveza de los toneles que la contienen ó cuando se hace uso de bombas ó de otros aparatos á presión, los tubos en contacto con el líquido deben ser de estaño conteniendo como máximo 5 % de plomo ó de vidrio no plomífero. El aire que sirve para la presión no debe ser tomado sino de una atmósfera libre y el ácido carbónico debe ser perfectamente puro. Los recipientes para el aire deben estar munidos de una apertura que permita que la inspección y la limpieza puedan hacerse con facilidad.



## SIDRA

*Definición.*—Es la bebida procedente de la fermentación del zumo de manzanas frescas ó de una mezcla de manzana y peras extraído con ó sin adición de agua.

Operaciones regulares:

A) Mezcla de sidras entre sí ó con peradas.

B) Dilución de las sidras, las que deberán tener de 5 á 4 % de alcohol; 10 á 12 grs. de extracto seco por litro deducido el azúcar reductor y de 0.80 á 1.40 de materias minerales, debiendo ser vendidos estos productos con el nombre de pequeña sidra.

C) Edulcoración con el azúcar cristalizabile.

D) Adición de ácido carbónico puro.

E) Adición de ácido sulfuroso procedente de la combustión del azufre ó de los bisulfitos alcalinos, á condición que la bebida no contenga más de 0 grs. 10 de  $\text{SO}_2$  por litro, libre y combinado, y que el empleo del bisulfito alcalino esté limitado á 10 grs. por hectolitro.

F) Adición de ácidos tartárico ó cítrico á dosis máxima hasta 0 grs. 50 por litro.

G) Pasteurización.

H) Adición de albúmina ó gelatina, así como tanino en la proporción necesaria para la clarificación por medio de aquellas sustancias.

I) Coloración con la cochinilla, caramelo ó infusión de achicorias.

Operaciones facultativas:

A) Mezcla de sidras con líquidos obtenidos por la fermentación de otras frutas, excepto las uvas.

Prohibiciones:

A) Adición de materias colorantes con excepción de las autorizadas como operación regular.

B) Antisépticos; edulcorantes artificiales; metales tóxicos ú otras sustancias extrañas á su composición.

C) Poner en el comercio sidras turbias, picadas ó que tengan cualquier enfermedad ó alteración.

Observaciones:

A) Las bebidas análogas á las sidras preparadas total ó parcialmente con otras frutas, deben denominarse sidras artificiales, así como aquéllas cuyos componentes sean menores que los establecidos.

B) Las prohibiciones establecidas para las sidras naturales rigen para los productos artificiales.

## JARABES

*Definición.*—Debe entenderse por jarabe las diluciones concentradas de azúcar (sacarosa) en el agua; zumo de frutas, infusiones ó decocciones vegetales, ó bien en soluciones acuosas de sustancias ácidas ó aromáticas extraídas de los vegetales.

A) La denominación de jarabe ó jarabe de azúcar corresponde á las diluciones concentradas de azúcar en el agua.

B) La designación de jarabe de . . . , acompañada de la especie ó especies predominantes de las frutas que entran en su preparación, está reservada á los jarabes formados por azúcar ó jarabe de azúcar y zumos vegetales.

C) La denominación de jarabe de limón y de naranjas puede ser aplicada á los jarabes compuestos de jarabe de azúcar adicionados de ácidos cítrico y el alcoholato de estas frutas ó de su esencia.

D) La designación de jarabe de granadina corresponde al jarabe de azúcar adicionado de ácidos cítrico ó tartárico y aromatizado con sustancias vegetales.

E) La denominación de jarabe de horchata está reservada al jarabe compuesto de azúcar y leche de almendras dulces con una pequeña proporción de almendras amargas.

F) La designación de jarabe de goma corresponde al jarabe de azúcar adicionado por lo menos de 20 gramos de goma árabiga por litro, debiendo denominarse Jarabe á la Goma al que contenga menos goma, pero siempre en una proporción superior á 5 gramos por litro.

Operaciones regulares:

A) Coloración con los colorantes permitidos, á excepción de los jarabes de casis, grosellas, cerezas ó frambuesas ú otras que son naturalmente coloreadas.

Operaciones facultativas:

A) Sustitución parcial de la sacarosa por la glucosa.

B) Adición de ácido tartárico con excepción del jarabe de granadina.

C) Adición de esencias inofensivas.

D) Adición de ácido cítrico, á excepción de los jarabes de limón, naranjas ó granadina.

E) Coloración con los colorantes permitidos: de los jarabes de casis, grosellas, cerezas ó frambuesas.

Prohibiciones:

A) Adición de otros colorantes que los permitidos; antisépticos edulcorantes artificiales y metales tóxicos.

Observaciones:

A) Todo jarabe que no responda á la composición del producto definido natural, ó que haya sufrido alguna de las manipulaciones con-



sideradas facultativas, deberá llevar en sus etiquetas, anuncios y prospectos, la designación «jarabe estilo ó imitación», seguida del nombre correspondiente al vegetal que sustituye; por ejemplo: «Jarabe imitación ó estilo Grosella».

#### AGUAS POTABLES

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

A) Ser transparente, incolora, inodora é insípida.

B) Al análisis químico, sus componentes no deben ser superiores á los límites siguientes expresados en miligramos por litro:

Residuo fijo á 180° . . . . .	500
Cloro en cloruro de sodio. . . . .	70
Sulfatos en sulfato de calcio . . . . .	50
Cal en óxido de calcio . . . . .	200
Magnesia en óxido de magnesio. . . . .	50
Nitratos en nitrato de potasio . . . . .	10
Amoníaco por reacción directa . . . . .	0
Materia orgánica expr. en O . . . . .	3
Amoníaco determinado por destilación . . . . .	0.02
Azoe albuminoideo. . . . .	0.005
Nitritos . . . . .	0

C) Al examen bacteriológico no deberá tener sino una escasa proporción de gérmenes inofensivos, debiendo estar exenta de microbios patógenos.

#### HIELO

El producto destinado al consumo directo y que ha de ser empleado en los alimentos y bebidas, debe ser transparente y su composición deberá corresponder á la de las aguas potables.

#### AGUAS GASEOSAS ARTIFICIALES Y LIMONADAS Ó REFRESCOS GASEOSOS

##### Definiciones:

A) Las aguas gaseosas artificiales, llamadas aguas de Seltz ó simplemente soda, es el agua cargada de ácido carbónico.

B) Las limonadas gaseosas ó refrescos gaseosos, están constituídos por una dilución de jarabes en el agua cargada de ácido carbónico.

##### Prohibiciones:

A) Adición de edulcorantes artificiales, ácidos minerales, otros colorantes que los permitidos ó esencias que contengan sustancias nocivas.

B) Poner en el comercio aguas gaseosas y limonadas turbias ó que hayan sufrido cualquier alteración.

Observaciones:

A) El agua á emplearse debe tener las cualidades del agua potable.

B) El ácido carbónico empleado para saturar el agua debe ser perfectamente puro.

C) El azúcar, los zumos de frutas y los jarabes deben responder á las exigencias establecidas para dichos productos.

D) Las limonadas presentadas bajo el nombre de una fruta determinada, tendrán que ser preparadas exclusivamente con el jarabe ó zumo de esa fruta, según las instrucciones establecidas al respecto, y las preparadas con los jarabes de imitación, serán rotuladas anteponiendo al nombre de la fruta, la palabra «Aroma», por ejemplo: «Limonada con aroma de grosellas» ó «Refresco gaseoso con aroma de ananás». Los que lleven un nombre de fantasía y están aromatizados con una mezcla de esencias de frutas, llevarán además la designación de «Limonada con aroma de frutas».

E) Las aguas gaseosas artificiales y limonadas no pueden ser puestas en el comercio, al importarse al país, sin que sus botellas, tapones ó cabezas de los sifones lleven grabados el nombre del fabricante ó importador.

F) Las cabezas de los sifones no deben contener en su aleación más del 5 % de plomo, debiendo estar contrastados por la Oficina respectiva, y los anillos de caucho empleados en el cierre de las botellas, deben estar exentos de plomo.

#### SORBETES

*Definición.*—Son jarabes conteniendo zumos vegetales ó cremas de leche y huevos, adicionados de otros productos alimenticios y aromáticos, presentando por lo tanto una consistencia más ó menos firme.

Operaciones regulares:

A) Coloración con los colorantes permitidos.

Operaciones facultativas:

A) Empleo de esencias puras.

Prohibiciones:

A) Empleo de otros colorantes que los permitidos, antisépticos, edulcorantes extraños, dextrina, glucosa, almidón y féculas.

B) Poner en el comercio helados que presenten signos de descomposición ó alteración espontánea, aunque ésta no sea más que en estado inicial.

Observaciones:

A) En los helados de imitación de los de frutas sólo podrán emplearse las esencias puras y de primera calidad, así como los ácidos cítrico y tartárico.

B) Las sorbeteras y recipientes destinados á preparar ó conservar los helados ó sorbetes, deberán estar de acuerdo con lo que al respecto se establece.

#### LECHE

*Definición.*—Es el producto integral de la ordeñada total ó ininterrumpida de una hembra lechera en buena salud, bien alimentada y tranquila; debe recogerse con todo aseo y no contener calostro.

La palabra *leche* sin otro epíteto, corresponde á la leche de vaca.

Operaciones regulares:

A) Se toleran todas las manipulaciones físicas empleadas con el fin de obtener la conservación de la leche.

Operaciones facultativas:

A) Esterilización.

Prohibiciones:

A) Vender, retener para la venta ó transportar, leches alteradas, adicionadas de antisépticos ó que no estén de acuerdo con lo que acerca de la composición media de la leche según las distintas épocas del año, determine la Oficina Municipal de Análisis encargada de esta fiscalización.

#### LECHES CONDENSADAS

*Definición.*—Se denomina leche condensada: concentrada en polvo ó en tabletas, á los productos obtenidos por la evaporación total ó parcial del agua contenida en la leche de vaca.

Operaciones regulares:

A) Adición de azúcar.

B) Adición de pequeñas cantidades de goma adragante.

Operaciones facultativas:

A) Adición de sustancias extrañas no nocivas.

B) Productos ó mezclas de leche de otros animales con leche de vaca.

Prohibiciones:

A) Adición de agentes conservadores (antisépticos), materias colorantes de cualquier naturaleza.

Productos alterados.

#### LECHES FERMENTADAS

*Definición.*—Son los productos de la transformación de la leche de vaca en bebida fermentada por la adición de fermentos especiales. (Kefir, Koumys, Yoghourt y similares).



Estos productos deben ser preparados exclusivamente con la leche de vaca hervida ó convenientemente pasteurizada.

Observaciones:

A) Rigen las mismas prohibiciones que para la leche condensada.

#### CREMA

*Definición.*—La crema es la porción de la leche en la cual, sea por el reposo ó por centrifugación, se concentran la mayor parte de los glóbulos butirosos.

Debe contener como mínimo 15 % de manteca.

Operaciones regulares:

A) Pasteurización.

B) Dilución con la leche.

Operaciones facultativas:

A) Adición ó siembra de fermentos en la crema destinada á la elaboración de la manteca.

B) Batido y mezcla con azúcar y productos aromáticos insípidos y reconocidos inofensivos.

Prohibiciones:

A) Adición de agentes conservadores, materias colorantes en general ó sustancias extrañas á su composición, destinadas á volverlas más consistentes.

B) Poner en venta, transporta crema rancia ó que presente cualquier signo de alteración.

#### MANTECA

*Definición.*—La manteca es la mezcla de materias grasas obtenidas exclusivamente por el batido antes ó después de la acidificación por vía biológica, de la leche de vaca, de la crema de la leche ó de una mezcla de ambas sustancias y suficientemente privada del agua y del suero. No debe contener más de 18 % de agua ni menos de 82 % de materias grasas, de la leche. Su acidez expresada en ácido láctico, no podrá exceder del 8 % para la manteca fresca y del 15 % para la de cocina.

Operaciones regulares:

A) Coloración con los colorantes *Vegetales* permitidos.

Operaciones facultativas:

A) Renovación de la manteca, por medios mecánicos en presencia de la leche.

B) Mezcla de la manteca, con manteca de leche de otros animales.

Prohibiciones:

A) Coloración con otros colorantes que los autorizados.