

- B) Adición de antisépticos y sustancias extrañas á su composición.
C) Mantecas rancias enmohecidas, ó que hayan sufrido la alteración especial que les da el aspecto del sebo ó cualquier otra alteración.

Observaciones:

- A) Las mantecas preparadas con leche de otros animales deben venderse con la denominación correspondiente.

MANTECA SALADA

Definición.—La manteca salada es la manteca adicionada de sal común, en una proporción que no debe exceder del 15 %.

Observaciones:

- A) Rigen las mismas disposiciones que para la manteca.

QUESO

Definición.—El queso es el producto de la maduración del coágulo obtenido por medio del cuajo ó de la acidificación de la leche, de la crema ó de la leche descremada parcial ó totalmente y que no ha experimentado otra adición que la de los productos que entran normalmente en su elaboración.

Operaciones regulares:

- A) Adición de sal y especias aromáticas.
B) Coloración con los colorantes permitidos. *Vegetales*

Operaciones facultativas:

- A) Adición de feculentos, amiláceos y gelatinas.
B) Los fabricados con otras leche que la de vaca ó sus mezclas.

Prohibiciones:

- A) Quesos alterados ó invadidos de ácaros.
B) Coloreados con otros colorantes que los permitidos.
C) Recubiertos con capas formadas por grasa y sustancias minerales nocivas.

Observaciones:

- A) Los productos similares al queso, cuya materia grasa no proviene de la leche ó sólo contiene parte de esta última, deben llevar la designación de «Queso artificial» y su pasta debe estar completamente coloreada en rojo con alguno de los colorantes autorizados.

- B) El queso fabricado con otra leche que la de vaca debe llevar la denominación correspondiente, salvo el caso que lleve ya como especialidad un nombre característico (Camember, etc.).

- C) Todo queso cuya procedencia no sea la de la región normal de procedencia no sea la de la región normal de procedencia, deberá llevar en sus rótulos la palabra «imitación ó estilo».

ACEITES COMESTIBLES

Aceite de Oliva

Definición.—Es el aceite obtenido por la expresión de la oliva (Fruto de la Olea Europea) el que ha sido purificado por decantación y filtración.

Aceites de granos

Definición.—Son los aceites obtenidos por la expresión de los granos de diversas especies vegetales, los que han sido suficientemente purificados para ser empleados como comestibles.

Estos aceites se designarán con el nombre del grano que les ha dado origen: p. ej: Aceites de algodón, maní, amapolas, sésamo, nuez, almendras.

Operaciones regulares:

A) Mezcla de varios aceites de la misma clase; p. ej.: Mezcla de diversos aceites de oliva.

Operaciones facultativas:

A) Mezcla de aceites de diferentes especies; p. ej.: Aceite de oliva y de algodón.

Prohibiciones:

A) Aceites cuya acidez expresada en ácido oléico sea superior al 5 %.

B) Que contengan sustancias extrañas ó colorantes artificiales.

C) Importar al país, transportar, exponer, vender ó retener para la venta, aceites comestibles que no lleven impresos en caracteres aparentes sobre el envase que los contiene, la denominación correspondiente á la naturaleza y origen del producto, así como el nombre del propietario, fabricante, vendedor ó importador.

Observaciones:

A) La mezcla de aceites comestibles comprendida la mezcla del aceite de oliva con otros aceites, cualquiera que sea la proporción de la mezcla, no podrá ser puesta en el comercio ni importada al país, sino bajo la denominación de «Aceite comestible»; la designación de «Aceite de oliva» queda reservada exclusivamente para dicho producto.

GRASAS SÓLIDAS COMESTIBLES

Definiciones.—A) Con el nombre de *grasa* se entiende el producto proveniente de la fusión del tejido adiposo del cerdo, sin adición de sustancia alguna.—Su humedad no debe exceder del 1 %.

B) Las demás grasas sólidas destinadas al consumo, que no están comprendidas bajo las denominaciones de *Grasa*, *Manteca*, *Margarina*, pueden designarse con el nombre de *grasa*, pero esta denominación debe estar completada con la indicación de la materia animal ó vegetal de donde se ha extraído la sustancia grasa, por ejemplo: Grasa de vaca; Grasa de carnero; Grasa de coco.

C) Las grasas sólidas constituídas por la mezcla de las grasas anteriores ó de éstas con aceites comestibles, deben llevar la designación de *Grasa mezclada* ó *Grasa comestible*; por ejemplo: Grasa y grasa de vaca; Grasa de vaca y aceite de algodón.

Prohibiciones:

A) Adición de sustancias conservadoras.—Antisépticos ó cualquier otro producto extraño.

B) Grasas rancias, con mohos ó que hayan sufrido cualquier alteración; así como aquellas que contengan restos de tejidos animales ó vegetales.

C) Importar al país, transportar, retener para la venta, exponer ó vender grasas que no lleven en el envase de origen, la inscripción en caracteres aparentes, del tamaño por lo menos de 1 centímetro, indicando la naturaleza del producto de acuerdo con las definiciones establecidas, así como también el nombre del fabricante, vendedor ó importador.

Observaciones:

A) Los nombres de fantasía y los nombres vulgares con que son conocidas ciertas grasas de elaboración nacional, pueden ser empleadas pero á condición de indicarse además la naturaleza de la grasa ó grasas que la constituyen.

B) Las grasas animales deben ser extraídas de animales sacrificados en buen estado sanitario.

MARGARINAS

Definición.—El nombre de margarina (fresca ó fundida) corresponde á las grasas comestibles que se aproximan por su color, su consistencia, su olor y sabor, á la manteca fresca ó fundida, pero que su materia grasa no proviene de la leche.

La mezcla de esas sustancias con la manteca, cualquiera que sea la proporción de la mezcla, son consideradas como margarina. La margarina debe contener como mínimo 85 % de materias grasas.

Operaciones regulares:

A) Coloración con los colorantes autorizados.

Operaciones facultativas:

A) Adición de sal de cocina en las proporciones establecidas para la manteca salada.

Prohibiciones:

- A) Margarinas cuyo punto de fusión sea superior á 35°.
- B) Empleo de antisépticos ú otros productos extraños.
- C) Importar al país, fabricar, vender ó retener para la venta, margarinas rancias, enmohecidas, que hayan sufrido la alteración que les da la apariencia del sebo ó cualquier otra alteración.
- D) Fabricar margarinas en los locales en que se elabore manteca.

Observaciones:

- A) La margarina debe ser fabricada con materias primas higiénicamente irreprochables.
- B) Los productos similares, designados con los nombres de *Butirina*, *Manteca artificial*, no pueden ser puestos en el comercio, ni importados sin llevar la designación de *Margarina*.
- C) Las margarinas deben estar adicionadas á título de ingrediente revelador, del 10 % en peso de aceite de sésamo, y esta adición debe ser hecha en el momento de la mezcla de las grasas y antes de cualquier otra manipulación.
- D) Los recipientes, botes, cajas y demás envases que contienen la margarina, deben llevar exteriormente y en un sitio aparente la inscripción «Margarina» en caracteres del tamaño de 1 centímetro por lo menos, impresa en tinta negra sobre fondo blanco, así como el nombre y domicilio del fabricante, importador ó expendedor.
- E) Todo aquel que desee elaborar margarina, debe declarar por escrito á la Oficina respectiva que se va á dedicar á dicho objeto.

PRODUCTOS ELABORADOS CON LA CARNE. (SALAZONES)**Definiciones:**

- A) Las carnes picadas ó sazonadas, confeccionadas como salchichas en sus diferentes clases, chorizos, salchichones, queso de cerdo ú otros embutidos crudos ó cocidos, deben estar preparadas exclusivamente con las grasas de cerdo, buey, vaca ó carnero, reconocidas propias para el consumo.
 - B) Los demás derivados, así como los preparados con las carnes de aves, deberán elaborarse con las carnes citadas, provenientes de animales en buen estado y con las garantías que establecen los Reglamentos de la policía sanitaria.
 - C) Las carnes saladas, comprendiéndose entre ellas los jamones y tocinos, comprenden las carnes grasas saladas exclusivamente con la sal comercialmente pura ó con una proporción de salitre (nitrato de potasio) que no debe exceder del 5 % de la sal empleada.
- Prohibiciones:**
- D) Adición de agentes conservadores (antisépticos) y de sustancias colorantes extrañas.

B) Preparaciones de carne que presenten cualquier signo de alteración.

Observaciones:

A) La presencia del almidón en la proporción superior al 5 % en los productos elaborados con la carne (pasta de hígado de ave ó de cerdo, galantinas, etc.) será considerada como un fraude.

B) Las envolturas de papel de estaño ó de cualquier otra clase, y las cajas, botes, latas ú otros envases que las contengan, deberán estar de acuerdo con las condiciones establecidas al respecto.

C) Las carnes y las preparaciones de carne provenientes de los animales de las especies bovina, ovina ó porcina, no se admitirán á la importación si no vienen acompañadas de un certificado de la Inspección veterinaria del país de procedencia, en el que se establezca que las carnes empleadas provienen de animales reconocidos durante su vida y después de sacrificados como sanos y exentos de enfermedades infecciosas. Estos certificados deben estar debidamente legalizados por las autoridades respectivas.

CONSERVAS ALIMENTICIAS

Definición.—Las conservas son los productos animales ó vegetales que gracias á un tratamiento apropiado ó bajo la acción de ciertas substancias, pueden conservar, durante un tiempo más ó menos largo, según el método empleado y su destino, sus propiedades principales, quedando así sustraídas á ciertas modificaciones que las volverían impropias al consumo.

Son empleadas en la conservación: las carnes en general, los pescados, crustáceos, mariscos, frutos, legumbres, hongos, etc.

Prohibiciones:

A) Adición de antisépticos y colorantes extraños, á excepción de las frutas que pueden estar coloreadas con las substancias permitidas y el reverdecimiento de las legumbres dentro de los límites tolerados.

B) Adición de cualquier substancia orgánica ó mineral destinada á disminuir el valor comercial y alimenticio del producto.

C) Las conservas contenidas en botes, latas ó cajas que se presenten hinchadas, no pueden ser libradas al consumo y deberán ser retiradas del comercio una vez que la alteración haya sido reconocida. Esta disposición rige para los productos que se pretenda importar al país.

D) Poner en el comercio ó importar al país, conservas cuyos envases no se ajusten á lo prevenido sobre los mismos.

Observaciones:

A) Las conservas de frutas y de legumbres pueden tener como

agente conservador, el alcohol, vinagre, especias, sal común y azúcar, substancias que deberán estar en las condiciones establecidas al respecto.

B) El reverdecimiento de las legumbres se tolerará á condición de que no contengan más de diez centigramos de cobre por kilogramo, de materia sólida.

AZÚCAR

Definición.

A) El azúcar refinado, comercialmente puro, debe contener por lo menos 99.5 % de sacarosa.

B) El azúcar blanco cristalizado ó en polvo cristalino más ó menos grueso, debe contener por lo menos grueso 98.5 % de sacarosa.

Operaciones regulares:

A) Adición de azul de ultramar en proporciones suficientes para el azureaje.

B) Aromatización de ciertos azúcares con la vainilla y esencias.

Prohibiciones:

A) Adición de substancias extrañas á su composición.

MELAZAS

Definición—Es el jarabe que se obtiene como residuo de la fabricación de los azúcares de caña ó de remolacha, en el cual la proporción de impurezas impiden la cristalización del azúcar que aún contienen. Deben contener de 40 á 50 % de azúcar cristalizable.

Prohibiciones:

A) Adición de substancias extrañas.

AZÚCAR INVERTIDO

Definición.—Es el producto que se obtiene de la transformación del azúcar en una mezcla de dextrosa y levulosa.

No debe contener más del 25 % de agua y su acidez tartárica no debe exceder de 0.50 %.

Operaciones regulares:

A) Puede contener hasta el 20 % de sacarosa.

Prohibiciones:

A) Substancias extrañas á su composición, antisépticos, materias colorantes.

Observaciones:

A) La acidez sulfúrica no debe existir más que al estado de trazas.

B) Las cenizas al estado de cenizas sulfatadas no pueden exceder de 0.50 %.

GLUCOSA

Definición.—La glucosa ó azúcar de fécula, es el producto de la transformación del almidón de los cereales por el agua acidulada; todas las materias amiláceas son admitidas en esta fabricación.

La glucosa debe contener:

		Glucosa cristal.			Glucosa en masa		
Agua	%	18	á	25	18	á	25
Glucosa	»	35	»	45	65	»	95
Dextrinas	»	35	»	45	8	»	15
Cenizas	»	1	»	1.2	1	»	1.5
Acidez	»	0.20					0.50

Operaciones regulares:

A) Adición de ácido sulfuroso en una proporción que no exceda de 4 centigramos por kilogramo.

B) Azuleaje con el azul de ultramar.

Prohibiciones:

A) Antisépticos con excepción del anhídrido sulfuroso en las proporciones establecidas.

B) Edulcorantes artificiales: materias minerales con excepción de las inofensivas que provienen de la fabricación: metales tóxicos

MIEL

Definición.—Es la substancia que las abejas (*Apis mellifica*) producen, transformando los zumos azucarados recogidos sobre los vegetales y que luego almacenan en las celdillas de sus panales.

Su composición debe estar comprendida dentro de los siguientes límites:

Agua, máximo %	20		
Materias minerales %	0.30	á	0.80
Sacarosa %	1	»	8
Azúcar invertido %	65	»	77
Dextrinas %	1.4	»	8
Acidez en ácido fórmico %	0.04	»	0.2

Prohibiciones:

A) Adición de antisépticos y edulcorantes artificiales: colorantes extraños y harinas, féculas, azúcar, glucosa y materias minerales.

B) La miel en fermentación: agrias ó que hayan sufrido cualquier alteración, así como aquellas que contengan restos de insectos ó huevos ú otras impurezas.

Observaciones:

A) Para apreciar la miel se tendrá en cuenta además de su composición química, su aspecto, olor y sabor.

B) Los sucedáneos de la miel, las mezclas con otros sucedáneos ó con otras sustancias extrañas como azúcar, glucosa ó melazas, deberán llevar la denominación de miel artificial.

C) La miel obtenida alimentando artificialmente las abejas con azúcar ó materias azucaradas, deberá llevar la designación de «Miel de azúcar».

D) Las mieles extranjeras serán puestas en el comercio con la indicación del país de origen.

CONFITURAS Y DULCES

Compotas, marmeladas y jaleas

Definición.—Son los productos que resultan de la cocción de las frutas y de los zumos de frutas con el azúcar de caña ó de remolacha.

Operaciones regulares:

A) Empleo de la cochinilla en la coloración de los productos preparados con frutas rojas (grosella, frutilla, etc.).

B) Empleo de ácidos orgánicos, como los ácidos cítrico, málico y tartárico.

C) Adición del agar-agar en las proporciones estrictamente necesarias para aquellos dulces que no pueden naturalmente transformarse en jaleas.

Operaciones facultativas:

A) Sustitución parcial de la sacarosa por la glucosa. «Confituras glucosadas».

B) Empleo de los colorantes permitidos, «Confituras coloreadas».

Prohibiciones:

A) Adición de materias amiláceas, edulcorantes artificiales, anti-sépticos, materias gelatinosas extrañas, metales tóxicos y otros colorantes que los permitidos.

B) Poner en el comercio ó importar, dulces alterados ó descompuestos.

Observaciones:

A) Los dulces glucosados ó coloreados artificialmente, llevarán en sus etiquetas la denominación correspondiente acompañada de la palabra «Coloreado ó Glucosado».

B) Los envases que los contienen deben estar en cuanto á las soldaduras y al estafío interior, de acuerdo con las disposiciones establecidas al respecto.

*Bombones, caramelos, etc.**Definiciones:*

A) Bombones al azúcar cocido. (Caramelos, caramelos suizos, draps, gotas ácidas, bombones ingleses, etc.) Están constituidos por jarabes de azúcar y de glucosa, llevados según su clase, á una temperatura más ó menos elevada, y adicionados de ácidos cítrico, tartárico, málico, crémor de tártaro, etc., perfumados y coloreados.

B) Fondants.

Pasta de azúcar adicionada de jarabe de azúcar ó de glucosa, cocida y malaxada para ser en seguida perfumados, moldeados y coloreados.

C) Bombones de frutas.

Pasta de azúcar adicionada de glucosa y de frutas.

D) Caramelos blandos.

Pasta de azúcar semejante á los fondants y adicionados de leche, crema, café, cacao, etc., y perfumados y coloreados.

E) Pastillas de goma simples ó compuestas. Son productos formados por goma natural, azúcar, glucosa, adicionados de perfumes y colorantes.

F) Grajeas.

Frutas, granos ó semillas, bombones, recubiertos de azúcar, perfumados y coloreados.

G) Bombones de chocolate.

Los productos anteriores, recubiertos de una pasta de cacao y azúcar, y adicionados ó no de productos diversos como almendras, nueces, leche, frutas ó licores destinados á perfumarlos.

H) Frutas abrillantadas.

Frutas enteras, que han experimentado una cocción en almíbar y luego han sido recubiertas con una capa de jarabe concentrado que deja cristalizar el azúcar dándoles el aspecto abrillantado que presentan.

Operaciones regulares:

A) Coloración con los colorantes autorizados.

B) Sustitución parcial de la goma por la gelatina.

C) Sustancias aromáticas no nocivas.

D) Empleo del oro y plata finos para la cubierta de las grajeas.

Prohibiciones:

A) Empleo de otros colorantes que los permitidos; edulcorantes artificiales (sacarina, dulcine, etc.,) metales tóxicos y antisépticos.

B) Envoltura en papeles que no estén de acuerdo con lo determinado al respecto.

Observaciones:

A) Siendo casi imposible definir todos los productos de fantasía más ó menos semejantes á los descriptos, se admitirán en su elaboración, todas aquellas sustancias alimenticias cuyas condiciones de pureza estén de acuerdo con lo que se determina en cada caso.

Frutas secas

Definición.—Son las frutas enteras ó cortadas, que han experimentado una desecación parcial.

A) Las frutas secas no azucaradas, (manzanas, peras, damascos, duraznos) pueden contener hasta el 12 % de agua.

B) Las frutas secas azucaradas, (ciruelas, uvas, dátiles) pueden contener hasta el 14 % de agua.

Operaciones regulares:

A) Blanqueado de las frutas, (peras y manzanas) con el ácido sulfuroso en una proporción que no exceda de 100 miligramos por kilogramo de fruta desecada.

Prohibiciones:

A) Poner en el comercio, frutas que contienen ácaros ú otros parásitos animales, mohos ó que presenten cualquier alteración.

B) Adición de antisépticos, ó que estén contenidas en envases que no se ajusten á lo establecido.

Cacao y Chocolates

Definiciones:

A) Las pastas de cacao, son los productos obtenidos por la trituration del grano del cacao (*Theobroma cacao*) tostados, descortezados y desprovistos casi completamente de sus gérmenes y polvos extraños que casi siempre acompañan al grano.

B) El cacao en polvo es el polvo que resulta de la pulverización de la pasta.

C) El chocolate en pasta ó en polvo, son productos obtenidos con el cacao adicionado de azúcar y aromatizados. La proporción de pasta de cacao no debe ser inferior al 32 %.

Operaciones facultativas:

A) Adición de carbonatos alcalinos para la obtención de los productos que han de designarse con el nombre de «cacao solubilizado», pero en proporciones tales que la alcalinidad de las cenizas no sea superior á 2 gramos de óxido de potasio, para 100 gramos de polvo de cacao seco.

B) Adición de leche, avellanas, nueces ú otros similares, debiendo llevar las designaciones de: Chocolate á la leche, á la nuez ó Chocolate de fantasía.

Prohibiciones:

A) Adición de alcalinos al cacao en proporciones mayores que las establecidas.

B) Adición de almidones, harinas, sustancias minerales destinadas á aumentarles el peso al producto.

C) Colorantes y edulcorantes artificiales.

D) Adición de dextrina, gelatina y gomas y grasas extrañas.

E) Productos enmohecidos, que presenten mal olor ó hayan sufrido cualquier alteración.

F) Que contengan una proporción de cascarilla mayor de 4 %.

Observaciones:

A) Los papeles de estaño que envuelven estas sustancias, deberán estar en las condiciones establecidas para dicho papel.

B) Será tolerada la sustitución parcial del cacao en el chocolate 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 llene este requisito será considerado como vendido en concepto de puro y por lo tanto falsificado, una vez evidenciado el engaño por su análisis.

Los fabricantes de chocolate deberán presentar para su aprobación al Laboratorio correspondiente, las fórmulas de que se sirven, indicando las proporciones y calidad de las sustancias empleadas para cada clase.

PRODUCTOS DE PASTELERÍA Y BIZCOCHERÍA*Definiciones:*

A) Los pasteles y pastas frescas, son productos constituidos por las mezclas de harinas ó de féculas asociadas á la leche, crema, huevos frescos, manteca, grasas animales, aceites, azúcar, frutas, dulces, etc., y sometidas luego á la cocción.

B) Las pastas secas son las obtenidas con las mismas sustancias que las anteriores, pero en proporciones diferentes, presentando una consistencia más firme.

C) Las pastas almendradas, están constituidas por las almendras, azúcar, claras de huevo, con ó sin adición de miel.

D) Los mazapanes tienen los mismos componentes que las almen dradas, más el amarillo de huevo, harina y frutas.

E) Los bizcochos son pastas secas obtenidas por la cocción de una masa formada con harina ó féculas, azúcar, huevos, cuerpos grasos, comestibles y sustancias aromáticas.

F) El pan de especie, es preparado con una mezcla de harinas de trigo ó de centeno, melaza y miel con ó sin adición de huevos.

Operaciones regulares:

A) Empleo de la glucosa en la sustitución parcial del azúcar.

B) Empleo de levaduras naturales ó artificiales, carbonato de amonio, bicarbonato de sodio, ácidos tartárico ó cítrico.

Prohibiciones:

A) Empleo del amarillo de huevo conservado en antisépticos.

B) Colorantes y edulcorantes artificiales.

C) Sustancias minerales, alumbre, ó cualquier otro antiséptico mineral ú orgánico.

D) Pastas alteradas, agrias ó corroídas por insectos.

Observaciones:

A) Todos estos productos serán preparados con sustancias de condiciones higiénicas irreprochables y deberán ser vendidos con denominaciones que expresen claramente su condición, considerándose 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 duda acerca de su naturaleza. Así, por ejemplo, el pan de especie debe contener miel, y los pasteles de hojaldre deben estar confeccionados con manteca.

B) Las preparaciones similares á aquellas que son conocidas por especialidades de ciertos países, como ser los bizcochos de Reims, de Novara, etc., pueden ser vendidas con dichos nombres pero precedidas de las palabras «Estilo ó imitación».

HARINAS Y SÉMOLAS

Definiciones:

A) La denominación de harina, sin otro calificativo, designa exclusivamente el producto de la molturación del grano de trigo, limpio é industrialmente puro.

B) El producto de la molienda de otros granos, (cereales ó leguminosas) limpio é industrialmente puro serán designados con la palabra «Harina» seguida del calificativo indicando la especie del grano de cereal ó leguminosa que entra en su composición, sea al estado puro ó de mezcla.

C) Las sémolas son los productos obtenidos por los mismos procedimientos que las harinas y no difieren de éstas sino en el grosor