

del polvo. La palabra «sémola» simplemente indica á la sémola del trigo.

Operaciones facultativas:

A) Mezcla de diversas harinas con indicación de los productos que entran en ella.

B) Blanqueado artificial por los compuestos del ázoe con indicación del procedimiento.

Prohibiciones:

A) Harinas húmedas, invadidas de parásitos animales ó vegetales (*Claviseps purpúrea*, *Ustilagos*, etc.) alteradas por fermentación ó cualquier otra avería.

B) Harinas cuya acidez expresada en ácido sulfúrico exceda de 1 ‰.

C) Adición de colorantes para azulearlas.

D) Adición de sustancias minerales, alumbre, sulfato de cobre ó zinc, talco, yeso, creta ó cualquier otra adición de polvos extraños.

Observaciones:

A) Se admitirá en la harina de trigo una tolerancia en harinas extrañas del 1 ‰, en consideración á la dificultad de una selección completa.

B) Se admitirá una pequeña cantidad de arena fina proveniente de los fragmentos de piedra escapados á la limpieza de los granos, pero esa cantidad no podrá exceder de 1 gramo por kilogramo.

PAN

Definición:

A) La palabra pan, sin otro calificativo, está reservada exclusivamente al producto resultante de la cocción de la masa hecha con una mezcla de harina, levadura, agua potable y sal común.

B) Si el pan ha sido fabricado con otra harina que la de trigo ó con una mezcla de otras harinas, deberá llevar el nombre de la harina ó harinas que entran en su composición, por ejemplo: pan de centeno.

C) El pan de Gluten, es el pan fabricado con una harina conteniendo como mínimo 60 ‰ de Gluten relacionado al pan seco.

Operaciones regulares:

A) Espolvoreado de los instrumentos usados para el transporte de la masa al horno, con sémolas ó harinas de trigo, maíz, centeno, fécula de papas, fariña, etc.

B) En lo que concierne al pan de Gluten, un poco de pasta de almendras para enmascarar el gusto insípido de este pan.

Operaciones facultativas:

A) Empleo, para ciertos panes especiales, de la leche, manteca ó

grasas animales, harina ó extracto de malte, azúcar, huevos, pasas de uva, almendras, especies, melaza, miel, vino, frutas secas y zumo de uvas.

Prohibiciones:

A) Los que contengan una proporción de agua mayor del 35 %; del 3 % de cenizas incluyendo la sal común adicionada y de 0.30 % de acidez expresada en ácido sulfúrico.

B) Los que contengan materias colorantes extrañas y sustancias minerales adicionadas.

C) Preparar pan con harinas que no tengan las condiciones establecidas para dicho producto.

Observaciones:

A) El pan de general consumo, ó sea el de trigo, se elaborará con harinas de las condiciones especificadas, y por lo que concierne á su buena cocción, aspecto, olor y sabor, deberán ser de calidad irreprochable.

PASTAS ALIMENTICIAS

Definición:

A) Debe entenderse por pastas alimenticias ó para sopa, los productos obtenidos por desecación de la masa no fermentada, hecha con agua y sémola ó harina y moldeadas mecánicamente.

B) Con el nombre de «Pastas al huevo» se entiende aquellas en cuya fabricación entran por lo menos tres huevos por kilogramo.

Operaciones regulares:

A) Coloración con el azafrán.

Operaciones facultativas:

A) Coloración con los colorantes permitidos.

B) Empleo de otra harina que la de trigo.

Prohibiciones:

A) Otros colorantes que los permitidos.

B) Empleo de harinas que no reunan las condiciones establecidas.

C) Coloración de las pastas al huevo con otros colorantes que no sean el amarillo del huevo.

D) Pastas agrias enmohecidas, con parásitos animales ó alterados por mala conservación.

Observaciones:

A) Toda adición de harinas diversas, así como de los colorantes permitidos, deberá anunciarse en forma que el comprador esté advertido de la verdadera naturaleza del producto.

TE

Definición.—Se considerará únicamente como te á las hojas del *Thea Chinensis*, libradas al consumo bajo diferente aspecto, según su procedencia y preparación.

Operaciones regulares:

A) Fermentación, tostado, enrollado, cribado, etc.

Operaciones facultativas:

A) Mezcla de tes de diversas calidades.

Prohibiciones:

A) Mezcla con otras hojas extrañas.

B) Coloración artificial.

C) Agotamiento del te ó mezcla con te agotado ó servido.

D) Que contenga más de 10 % de agua y 7 % de cenizas.

E) Adición de materias minerales.

F) Averiado ó alterado.

Observaciones:

A) Los recipientes, cajas, bolsas, etc., que contengan el te, no podrán estar recubiertos internamente con papel de estaño que no guarde las condiciones establecidas para dicha sustancia.

CAFÉ

Definición:

A) El café es el grano del *Coffea Arabica* ó *Libérica*, casi completamente privado de su cáscara.

B) El café tostado, es el café que ha sufrido la acción del calor y adquirido una coloración parda al mismo tiempo que se le ha desarrollado su aroma característica.

C) El café molido, debe ser obtenido exclusivamente con los granos del café tostado. Este no debe contener más del 7 % de agua.

Operaciones regulares:

A) Mezcla de cafés de diversas proveniencias.

B) Glaceado ó envoltura del café tostado con el azúcar en una proporción que no exceda del 2 %.

Operaciones facultativas:

A) Glaceado ó envoltura del café en una proporción superior á la tolerada. Este llevará la designación de «Café tostado y glaceado».

B) Mezcla de café molido con los sucedáneos del café.

Prohibiciones:

A) Cafés averiados: coloreados artificialmente.

B) Café tostado en grano ó en polvo, mezclado con sustancias minerales ó con marco de café.

Observaciones:

A) Los sucedáneos del café no podrán anunciarse sino bajo una denominación desprovista de la palabra «Café», y las mezclas de éste con los sucedáneos deberán llevar la designación de «Mezcla de sucedáneos del café». La denominación de «mezcla de café», está reservada exclusivamente á la mezcla de varias suertes de cafés puros.

SUCEDÁNEOS DEL CAFÉ*Achicoria*

Definición.—La achicoria es la raíz de la achicoria salvaje (*Chicorium intybus*), convenientemente limpia, tostada, desmenuzada, tamizada y recubierta ó no con azúcar. (Caramelo).

Operaciones regulares:

A) Glaceado ó envoltura con menos del 2 % de azúcar y 2 % de materias grasas alimenticias.

B) Coloreado, (*empardixage*) con materias amiláceas ó harina de altramuz en proporciones inferiores al 2 %.

Operaciones facultativas:

A) Las operaciones anteriores en proporciones superiores al 2 %.

B) Mezcla con productos similares.

Observaciones:

A) La achicoria tostada no debe contener más del 10 % de materias minerales, para las achicorias en grano, y más del 12 % para las pulverizadas y tamizadas al tamiz 35, hilo número 20. Debe pesar después de desecación á 100°, por lo menos 85 % del peso indicado en el paquete.

B) Las indicadas para el café.

Productos similares á la achicoria

Definición.—Los productos similares á la achicoria, están constituidos por productos de origen vegetal destinados á ser empleados solos ó mezclados entre ellos. Han sido tostados como el café y dan por infusión en el agua caliente líquidos más ó menos coloreados y empirreumáticos.

Prohibiciones:

A) Adición de sustancias minerales extrañas y sustancias nocivas.

B) Coloración con colorantes artificiales.

C) Anunciarlos bajo otro nombre que el que le corresponde según su naturaleza.

PIMIENTAS

Definición.—La pimienta negra es el fruto incompletamente maduro y seco del «*Piper nigrum*», y la pimienta blanca el fruto maduro y seco privado de su envoltura.

Las pimientas en polvo, son dichos frutos reducidos á polvo más ó menos grueso, sin adición de otras sustancias.

Prohibiciones:

A) Adición al polvo, de materias vegetales ó minerales extrañas.

B) Mezcla de los granos verdaderos con otros que tengan el mismo ó semejante aspecto.

C) Productos averiados y alterados.

Observaciones:

A) En el polvo de pimienta negra la proporción de cenizas será como máximo 7 %; la celulosa 35 %, el extracto alcohólico 18 % y la del agua 14 %.

En el de la pimienta blanca las cenizas serán inferiores á 3.5 %^{or} la celulosa 7 %, el extracto alcohólico de 13 % y la del agua de 14 %.

ESPECIAS

Definiciones.—Se designan con el nombre de Especies á las sustancias vegetales de origen indígena ó exótico, aromáticas, de sabor ardiente, picantes, empleadas para realzar el gusto de los alimentos, agregándole los principios estimulantes que contienen.

A) Especies mezcladas. Están constituidas por una mezcla de especias simples.

B) Azafrán («*Crocus sativus*»). Está constituido por filamentos de color rojo anaranjado, provenientes de los estigmas desecados de la flor, acompañados ó no de las extremidades amarillentas del estilo.

C) Pimentón. Producto constituido exclusivamente por el fruto seco y pulverizado, total ó parcialmente, del pimiento rojo.

D) Canelas. Son las cortezas provenientes de los tallos y ramas de diversas plantas del género *Cinamomum*, de la familia de las Lauráceas. Se emplea entera ó pulverizada. No deben contener más del 5 % de sustancias minerales por calcinación: 18 % de extracto alcohólico y del 1 % de esencia como mínimo.

E) Clavo de olor. Es el botón floral desecado de la flor de clavo. No deben contener más del 5 % de tallos y uñas. La proporción máxima de cenizas no deberá exceder de 7 % y la de aceite esencial estará comprendida entre 10 y 16 %.

F) El Gengibre, nuez moscada, macis y pimientos de Jamaica, Cayena y de los Jardines, son los productos obtenidos respectiva-

mente del rizoma de *Zingiber Off*: la almendra desecada y recubierta generalmente de cal del *Miristica fragans*, el arila carnoso que recubre la almendra precedente, la baya de la *Pimienta Off*; el fruto del *Capsium frutescens* y el fruto del *Capsicum longum* ó *annum*.

G) Cuatro especias. Están constituídas por una mezcla cualquiera de especias.

H) Carry de la India. Es una mezcla de pimienta negra, pimientos, gengibre y cúrcuma.

Prohibiciones:

A) Especies que no respondan á las definiciones establecidas; que contengan mezclas de sustancias vegetales ó minerales extrañas, ó sustancias orgánicas adhesivas con el objeto de aumentarles el peso.

B) Que contengan colorantes artificiales ó que hayan sido agotadas con disolventes para extraerles sus principios aromáticos.

Observaciones:

A) Todo nombre de fantasía aplicado á una mezcla de especias, deberá llevar además el nombre de las especias que entran en su composición.

MOSTAZAS

Definiciones:

A) La mostaza es el producto obtenido por la trituration de los granos de la mostaza negra (*Brassica nigra*), parda (*B. juncea*) ó blanca (*Sinapis alba*) ó sus mezclas.

B) Las mostazas en polvo, son harinas de dichos granos, cernidas ó no. No deben contener más del 5 % de cenizas, ni más del 2 % de esencias.

C) Las mostazas en pasta, están compuestas por dichas harinas, adicionadas de zumo de uvas sin madurar, vinos blancos, vinagre ó de una mezcla de estos líquidos con agua y sal.

Operaciones regulares:

A) Adición de azúcar, ácido tartárico ó cítrico y polvo de cúrcuma en pequeñas proporciones para colorear la mostaza en pasta.

Operaciones facultativas:

A) Adición de especias diversas y de aroma. La adición de estas sustancias puede ser mencionada simplemente con las designaciones «Mostaza aromatizada, ó con aromas vegetales».

Prohibiciones:

A) Adición de feculentos ó de granos extraños, dextrinas, materias minerales á excepción de la sal ú otros colorantes á excepción de la cúrcuma.

SAL DE COCINA

Definición:

Es el producto designado químicamente con el nombre de Cloruro de sodio.

Operaciones regulares:

A) Adición de fosfatos alcalinos para obtener sal en polvo no deliquescente, en una proporción que no exceda al 1 %.

Observaciones:

A) La sal de cocina no debe contener más del 8 % de agua, ni exceder las sales de calcio expresadas en sulfato y las de magnesia valorados en cloruro del 1 %.

Debe ser completamente soluble en el agua sin dejar residuo apreciable á simple vista.

MATERIAS COLORANTES ARTIFICIALES

En los casos que establece el presente Reglamento, para la coloración de las sustancias alimenticias y bebidas, sólo están permitidos los colorantes que á continuación se expresan:

Colorantes orgánicos: Cochinilla y carmín.

Colorantes vegetales: Todos, con excepción de la Berberina, Goma-guta y Acónito napelo.

Derivados de la hulla (Anilinas).

Rojos. Tosina (Tetrabromofluoresceína).

Eritrosina (Tetraiodofluoresceína).

Rosa de Bengala. (Floxina. Sal alcalina de la tetrabromodiclороfluoresceína).

Rojo de Burdeos.—Amido azotoluensulfato-azo—B—naftolmonosulfo—S.).

Fucsina ácida Coupier (Rosanilina sulfoconjugada).

Amarillo. Amarillo naftol S. (Sal sódica ó potásica del ácido dinitro-alfa-naftolsulfonado).

Anaranjado. Orange 1. (Sulfanílico-azo—A—Naftol).

Azules. Azul de Lyon. { (Rosanilinas fenoladas y sulfoconjugadas).
Azul Lumière. {

Verdes. Mezcla de los colores amarillos y azules.

Malaquita (Tetrametildiamidotrifenílcarbinoltrisulfonado).

Verde ácido (Dietilbenzildiamidotrifenílcarbinoltrisulfonado).

Violeta. Violeta de metilo ó metanilina.

Colorantes minerales.

Ocre, ultramar lavado y creta pura.

En la coloración de los papeles y cartones destinados á envolver

sustancias alimenticias de cualquier naturaleza, está prohibido el empleo de los colores minerales á base de plomo, mercurio, cobre, arsénico, antimonio y bario y los colorantes orgánicos del acónito napelo, la berberina y la goma guta.

ESENCIAS ARTIFICIALES

En la preparación de jarabes, licores espirituosos y productos de confitería, en que está permitido el empleo de esencias artificiales puras, pueden ser empleadas las soluciones alcohólicas al 15-20 % de éteres químicos de la serie grasa ó aromática.

Prohibiciones:

Está prohibido el empleo de: éter sulfúrico; los derivados nitrosos (nitritos de amilo y de etilo); el cloroformo; los cloruros y bromuros de etilo; el ácido cianhídrico; la nitrobencina, las bases pirídicas; el aldehído salicílico y los productos considerados tóxicos por las farmacopeas.

Condiciones de los utensilios relacionados con la alimentación

1.º Los recipientes y utensilios de estaño empleados en la preparación, depósito ó medida de las sustancias alimenticias líquidas ó sólidas; armaduras de los sifones; tubos por donde circulen la cerveza, vino, vinagre y otros de análogas aplicaciones, no podrán contener más del 5 % de plomo en su aleación.

2.º El estañado de dichos objetos, así como el de la hojalata ó lata empleada en la confección de cajas, botes y latas destinadas á conservar los alimentos, no podrán contener más del 1 % de plomo.

3.º La soldadura de los botes y cajas de conservas debe aplicarse en la parte externa del envase, pudiéndose emplear la aleación de los plomeros conteniendo como máximo 2/3 de plomo. Si la soldadura fuera hecha en condiciones tales que una parte de ella pudiera estar en contacto con la sustancia alimenticia, no podrá emplearse sino la aleación de estaño que contenga como máximo el 10 % de plomo.

4.º El empleo de utensilios de aluminio ó aleaciones de aluminio y de níquel y aleaciones del mismo, están consideradas como inofensivas.

5.º Los esmaltes y barnices de los utensilios metálicos ó de tierras, no deben ceder plomo ó zinc, cuando se hacen hervir durante media hora en una solución al 4 % de ácido acético.

6.º Queda prohibido el uso de recipientes de hierro galvanizado y los fabricados total ó parcialmente con plomo para la preparación de las sustancias alimenticias.

7.º El caucho con el que se construyen utensilios, como tetinas de biberones, anillos para frascos y botellas ó ajustes para latas de conservas, no deberán contener plomo ni zinc.

8.º El papel de estaño destinado á envolver los productos de confitería, chocolates, quesos, salchichones, achicoria y en general todas las sustancias destinadas á la alimentación, no deben contener más del 1 % de plomo.

9.º En los utensilios de cobre y latón empleados en la preparación de ciertas sustancias alimenticias, el estañado debe conservarse en buen estado y los utensilios no estañados, (calderas, morteros, platillos de balanzas, pesas, etc.) deben mantenerse en la mayor limpieza.

Montevideo, abril 4 de 1910.

Víctor Coppetti.

MINISTERIO DE RELACIONES EXTERIORES.

Montevideo, 28 de junio de 1910.

Señor Ministro:

Para conocimiento de Vuestra Excelencia y demás que corresponda, tengo el agrado de remitirle copia del Informe elevado por el señor Víctor Coppetti, en su calidad de Delegado de la República en el Congreso celebrado últimamente en París para la represión de los fraudes alimenticios.

También incluyo copia del Reglamento á que se alude en el referido informe.

Saludo á V. E. atentamente.

E. BARBAROUX.

A su Excelencia el señor Ministro del Interior.

MINISTERIO DEL INTERIOR.

Montevideo, julio 7 de 1910.

Al Consejo Nacional de Higiene á sus efectos.

ESPALTER.

CONSEJO NACIONAL DE HIGIENE.

Montevideo, julio 11 de 1910.

Pase á conocimiento de los señores Miembros.

VIDAL Y FUENTES.

P. Prado.

Consejo Nacional de Higiene

Sesiones del Consejo

SESIÓN DEL 7 DE JUNIO DE 1910

Preside el doctor Alfredo Vidal y Fuentes

Con asistencia de los señores miembros doctores Canabal, Crovetto, Etchepare, Martirené y Oliver se abrió la sesión.

Se dió lectura del acta anterior y de los asuntos entrados.

—Se aprobó un informe producido por la Sección de Higiene de los Establecimientos Públicos en el expediente tramitado por los señores Salvo, Campomar y C.^a, sobre construcción de una iglesia en el pueblo «Juan L. Lacaze».

SESIÓN DEL 14 DE JUNIO DE 1910

Preside el doctor Alfredo Vidal y Fuentes

Con asistencia de los señores miembros doctores Canabal, Crovetto, Etchepare, Martirené y Oliver se abrió la sesión.

Se dió lectura del acta anterior y de los asuntos entrados.

—Fué aprobado un informe producido por el Vocal doctor Oliver en la invitación hecha al Gobierno para concurrir al Congreso de Obstetricia que se celebrará en San Petersburgo en el corriente año.

—Fué aprobado un informe de la Sección Médico-Legal y Profesional regulando en 100 pesos los honorarios que le corresponden al doctor Casatroja por asistencia de menesterosos en el Durazno.