

Decreto N° 43.321 de fecha 13 de Abril de 1932 por el cual se reglamenta el Art.52 de la Ley 838.

## **Reglamento Bromatológico Nacional**

### **CAPITULO I.** Disposiciones Generales.

Art.1: Las denominaciones de “sustancias alimenticias”, “materias alimenticias” o simplemente “alimentos”, se aplican para designar genéricamente a los productos naturales, simples o manufacturados, destinados a la alimentación o consumo humano.

La denominación de “bebidas” con o sin calificaciones adicionales o especiales, están reservadas por su parte, a las aguas potables o minerales de mesa y preparaciones simples o mezcladas, que con o sin finalidades alimenticias son ingeridas al estado líquido.

Art.2: Las materias primas para la elaboración de alimentos y bebidas; los coadyudantes y condimentos alimenticios; las sustancias auxiliares utilizadas en las industrias alimenticias y las materias accesorias que en cualquier forma sean necesarias, digo indispensables para la elaboración, deben satisfacer a las condiciones de pureza requeridas en caso de acuerdo con su naturaleza y las exigencias que se determinen en los capítulos correspondientes.

Art.3: Las sustancias alimenticias, condimentos, bebidas y sus materias primas, deben responder en su composición química, aspecto, presentación, calidad, estado de conservación y caracteres organolépticos a su nomenclatura específica o a las denominaciones legales o comerciales, oficialmente admitidas. Los envases, recipientes, envoltorios, accesorios y etiquetas deben responder en un todo a las normas prescriptas en las disposiciones respectivas.

Art.4: A los efectos de la determinación de “aptitud para el consumo” y de establecer normas básicas para garantizar la pureza y legitimidad de las sustancias, alimenticias, condimentos, bebidas y materias primas, se clasifican:

a) Como “alteradas” las que por influencias de causas naturales ( humedad, temperatura, micro-organismo, parásitos, prolongada o deficiente conservación, etc.) hayan sufrido averías, deterioros, contaminación o perjuicio en su calidad, aspecto, presentación o composición intrínseca.

b) Como “adulteradas” las que con fines ilícitos y propósitos de lucro hayan sido sometidas a tratamientos u operaciones que reducen su poder nutritivo normal o que hayan sido modificadas en su presentación, para inducir en error o engaño al consumidor especialmente las siguientes:

- 1- Elaboradas o mezcladas con materias primas impuras, sucias, descompuestas o pútridas.
- 2- Mezcladas con elementos inertes o extraños, para aumentar su peso o volumen.
- 3- Privadas de elementos útiles o de principios alimenticios parcial o totalmente.
- 4- Adicionadas de agua o ingredientes, sucedáneos o sustitutos que rebajan el valor bromatológico real del producto genuino.
- 5- Coloreadas artificialmente, para disimular defectos de elaboración o mejorar la presentación de mercaderías de inferior calidad.
- 6- Conservadas o edulcoradas con productos prohibidos y en general preparadas o elaboradas con materias principales y accesorias no permitidas expresamente.

c) Como “falsificadas” las que, conservando, la apariencia y caracteres generales de los productos legítimos o protegidos por disposiciones gubernativas, han sido fabricadas exclusivamente para sustituirlos o imitarlos y circular con denominaciones reservadas a aquellos.

Art.5: La denominación “comercialmente puro” empleada en este CODEX ALIMENTARIUS al tratarse de alimentos y bebidas, se aplica a los productos alimenticios naturales, inobjektivos, desde los puntos de vista sanitarios y bromatológicos, que han sido elaborados y conservados por métodos industriales sometidos al contralor oficial.

La denominación “técnicamente puro” preferentemente usada al tratarse de envases y sus complementos, se aplica a los materiales cuyo grado de pureza, título o condiciones particulares sean concordantes con el destino especial de los mismos.

En los dos casos, con la designación de “impurezas” se entienden las que son tolerables únicamente por razones fundadas de orden científico o necesidades plenamente justificadas de naturaleza industrial dentro de las limitaciones acordadas oficialmente.

## CAPITULO II.

### Envasamiento y Rotulación de alimentos, condimentos y bebidas.

Art.6: Los envases, recipientes, utensilios y aparatos destinados a hallarse en contacto con alimentos, condimentos o bebidas; los empleados en la trituración, mezcla, cocción o conservación de los mismos; la vajilla, artefactos culinarios y admirías, grifos y útiles para trasiego, fraccionamiento o medición de líquidos, exceptuando las cañerías para agua potables, solo podrán estar construidos con los siguientes materiales:

- a) Acero, hierro fundido o hierro batido;
  - b) Cobre o latón revestidos internamente con una capa de oro, plata, níquel o estaño, técnicamente puros, exceptuándose de esta disposición las calderas, vasijas para cocción de almíbar, morteros, platos de balanzas y pesas;
  - c) Hojas de lata de primer uso, perfectamente estañada en sus dos caras, sin solución de continuidad, defectos ni averías;
  - d) Níquel puro o sus aleaciones con metales inofensivos, aluminio puro o aleaciones de aluminio y cobre que contengan como máximo, diez por ciento (10%) de este último;
  - e) Aleaciones de metales diversos y plomo, que contengan como máximo diez por ciento (10%) de este último y condición de que se aplique a la parte en contacto con los alimentos o bebidas un revestimiento de oro, plata, níquel o estaño técnicamente puros;
  - f) Hierro enlozado o esmaltado, y barro cocido barnizado en su parte interna con mezclas no plumbíferas, o que no sean plomo u otros compuestos nocivos a una solución hirviente de ácido acético al cuatro por ciento (4%) durante media hora;
  - g) Loza, porcelana y similares, vidrio transparente, incoloro o tenuemente coloreado, cristal, mármol y piedras duras, madera inodora, mimbre y otros materiales inócuos, inoxidables e inatacables;
  - h) Cartón, cartulina, papel y sucedáneos de primer uso, simples o impermeabilizados, blancos o coloreados, libres de carga mineral, y de sustancias nocivas;
  - i) Goma flexible, caucho y sucedáneos libres de metales y de sustancias tóxicas en general;
  - j) Telas de fibras vegetales o animales, simples o impermeabilizadas con materias inofensivas;
  - k) Metales diversos y aleaciones permitidas en cada caso, técnicamente puros, en láminas delgadas para envolturas de artículos de confitería, embutidos, etc
- El empleo del hierro galvanizado (hierro revestido con una capa de zinc) queda prohibido en carácter general.

Art.7: Las cubiertas, tapas y cierre de los envases o utensilios deben estar contruídos con materiales de la misma clase que éstos o también:

- a) Con corcho, goma elástica, caucho y sucedáneos de primer uso, vidrio, cristal, loza, porcelana y otros materiales inofensivos;
- b) Con hoja de lata, simple o barnizada, o chapas de metales inoxidables, asegurándose un cierre hermético por interposición de una lámina de corcho o sustitutos, o con aros de caucho que no cedan color, olor ni sabor a la sustancia envasada;
- c) Con cartón o cartulina o papel especial, impermeabilizado con materias adecuadas e inofensivas.

Art.8: Las armaduras metálicas para envases de agua carbónica y bebidas gaseosas (sifones) deben fabricarse exclusivamente:

- a) Con estaño fino (título 99%) y aleaciones de éste con antimonio (máximo 10%) y cobre (máximo 3%);
- b) Con aluminio puro o aleaciones de éste con cobre ( máximo 10%);
- c) Con níquel puro o aleaciones con metales inofensivos;
- d) Con aleaciones que contengan mas de 1% de plomo, mas de 10% de antimonio o mas de 3% de cobre a condición de que las partes externas sean niqueladas y que las internas en contacto con el líquido estén revestidas por una capa protectora de estaño puro o de aleaciones de estaño con 10% de antimonio.

Art.9: Las armaduras construidas con otros materiales plásticos, resinas artificiales, derivados de celulosa, carcina, etc. no deben ceder sustancias de ninguna clase, cuando se les someta a una acción prolonga la (21 horas) en contacto con agua carbónica de 10 atmósferas de presión.

Art.10: Las soldaduras de los envases, utensilios, piezas de artefactos, etc., deben efectuarse:

- a) Con estaño técnicamente puro, si éstas se hallan o pueden hallarse directamente en contacto con las sustancias alimenticias o bebidas;
- b) Con plomo o sus aleaciones con estaño que contiene mas de 1% de plomo, cuando se trata de soldaduras, uniones, engarces, aplicaciones externas, etc., a condición de que ningún caso por imperfecciones de la operación el material de la soldadura pueda hallarse en contacto de las materias conservadas.

Art.11: El estaño, “estaño fino” o “estaño técnicamente puro” empleado en la confección o revestimiento de envases, vasijas, cápsulas, tubos, papeles, etc., deben responder a las siguientes condiciones.

Estaño mínimo 99% determinado el estado de ácido metaestánico; plomo máximo 1%; arsénico, máximo 1-10.000.

Art.12: Para los envases metálicos destinados a la conservación y transporte de sustancias alimenticias pastosas o líquidas de reacción ácida.(Exceptuados los aceites comestibles) y de aquellas elaboradas, preparadas o adicionadas de ácidos orgánicos o jugos ácidos, sal común o salmuera podrá exigirse una protección en sus partes internas con barnices o lacas indelebles.

Art.13: La pintura, barnizado, coloración, decoloración y esmaltado de envases, recipientes, utensilios, telas, papeles, etc. deben efectuarse de tal modo que se evite en absoluto la contaminación o deterioro de la mercadería que se encuentre en su contacto directo.

Queda por otra parte expresadamente prohibido el uso de materiales que contengan antimonio, arsénico, bario, cadmio, cobre, cromo, mercurio, plomo, uranio y zinc, bajo formas solubles.

Art.14: Los envases, recipientes, etc. que contienen sustancias alimenticias, condimentos, bebidas o sus materias primas no comprendidas en disposiciones especiales, deben llevar en su frente principal etiquetas, marbetes, rótulos o leyendas adheridas, grabadas, estampadas o impresas, con las siguientes declaraciones:

- a) Denominación específica o comercial legalizada del producto, en idioma castellano, empleándose caracteres tipográficos, tipo letras, uniformes en tamaño, realce y coloración;
- b) Peso o volumen neto, como corresponda, de la materia aprovechable, expresado en medidas del sistema métrico decimal;
- c) Fecha de la cosecha, elaboración o envasamiento del producto; con indicación de mes y año para las sustancias de elaboración continua y del año solamente para las de época o cosecha única impresa en la etiqueta principal o estampada en relieve en las tapas de los envases;
- d) Calificación, Producción o Industria Argentina, Uruguay, Paraguay, etc. para las mercaderías parcial o totalmente elaboradas en dichas Naciones Sudamericanas o la del Centro o región productora si se trata de mercaderías de otros países de América, Europa, etc.
- e) Nombre y domicilio del fabricante, importador representante, distribuidor, fraccionador o expendedor mayorista o minorista.

Art.15: Las declaraciones redactadas en idiomas distintos del castellano deben expresar, en caracteres del mismo tipo y colocación, y con toda fidelidad lo que figura en las etiquetas y leyendas oficializadas, en idioma castellano.

Art.16: Queda prohibido expresamente emplear en las etiquetas rótulos, marbetes y leyendas:

a) Término, vocablos, signos, emblemas o representaciones gráficas que puedan crear en el espíritu del comprador confusión, vacilación o duda sobre la verdadera naturaleza, composición, calidad, origen o cantidad de la mercadería envasada;

b) Referencias, consejos, advertencias, opiniones o indicaciones que puedan sugerir que las sustancias tienen propiedades medicinales, eficacia curativa o que sean preconizados para determinado tratamiento terapéutico;

c) Designación de naciones, países o zonas de producción acreditada comercialmente para denominar productos similares de otro origen, composición o elaboración;

d) Reproducción, imágenes o dibujos de productos naturales (animales o vegetales y sus partes) cuando se trata de distinguir imitaciones o sucedáneos en general.

Art.17: Las prohibiciones mencionadas en el artículo anterior se hacen extensivas a toda clase de propaganda escrita o verbal comprendiendo también;

a) A los envoltorios, embalajes y recipientes en general ;

b) A las cláusulas, tapas, cubiertas, corchos y cualquier otro dispositivo de enunciación o de cierre;

c) A los documentos comerciales, facturas, prospectos, listas de precios, catálogos, volantes, sobres, avisos, impresos en diarios, folletos y revistas;

d) A los letreros, tableros y chapas comunes y luminosas, vehículos de transporte de personas o mercaderías o cualquier otro medio de anunciación o aviso al público.

### CAPITULO III.

Aguas potables y minerales de mesa, hielo para consumo o refrigeración.

Art.18: Las denominaciones de “aguas potables” o “aguas alimenticias” están reservadas a las aguas naturales, depuradas y filtradas, que por sus caracteres físicos, composición química y condiciones especiales de pureza desde los puntos de vista micrográficos y bacteriológicos son apropiados para ser empleadas como bebidas usuales y para satisfacer a las necesidades de la vida humana.

Art.19: Las aguas potables (de pozos, ríos, etc.), deben responder en sus caracteres físicos, químicos y condiciones de pureza a las “aguas normales de la zona” entendiéndose por tales a las aguas naturales cuya composición general y límites analíticos establezcan oficialmente en cada caso las autoridades técnicas.

Las aguas potables, sea cual fuese su origen, no deben contener impurezas ni elementos que demuestren una incipiente o acentuada contaminación; ser límpidas, frescas, (temperatura constante comprendida entre 6° y 12°) y aireadas (25-55 cm<sup>3</sup> de gases por litro); tener sabor salino débil, agradable; ser aplicables sin inconvenientes en usos domésticos (cocción de legumbres, lavado de ropa, etc.)

Las aguas que contienen elementos tóxicos y compuestos nocivos en general, incluido el plomo en cantidad superior a un décimo de miligramo, por litro ( 0g0001%) se clasifican como inaptas para el consumo.

Art.20: Las denominaciones de “aguas minerales” o “aguas de mesas” están reservadas a las aguas de composición química especial provenientes de fuentes naturales, oficialmente registradas, que son apropiadas para servir como bebidas de uso común, sin que por ello puedan serle atribuidas virtudes curativas ni finalidades medicinales o terapéuticas.

Las aguas de mesa deben envasarse en recipientes adecuados, a los que se aplicaran etiquetas fijas en las que se consignan además de las menciones reglamentarias, el nombre del manantial o fuente productora, su ubicación precisa y la transcripción fiel del análisis físico y químico

completo, otorgado por la autoridad técnica competente que haya intervenido en la extracción y en el examen de las muestras respectivas.

Art.21: Las aguas minerales de mesa deben reunir las condiciones de pureza química y bacteriológica exigibles a las aguas potables en general, tolerándose únicamente la incorporación de gas carbónico a presión para la reparación de las “aguas naturales de mesa gasificadas”.

La denominación de “agua mineral gaseosa” solamente es admitida para las aguas naturales efervescentes, cuyo gas carbónico proviene de la misma fuente, comprobación que debe practicarse “in situ” mediante rigurosa experiencia e inspecciones técnicas reiteradas.

Art.22: Las denominaciones de “aguas mineralizadas” o “aguas artificiales de mesa” están reservadas a las aguas químicas y bacteriológicamente potables, adicionadas de sales minerales puras, autorizadas expresamente con o sin incorporación de gas carbónico a presión, para los tipos de aguas efervescentes.

Art.23: El gas carbónico “comercialmente puro”, empleados en la fabricación de bebidas hídricas, espumantes y gaseosas en general debe contener como mínimo 99% de anhídrido carbónico (CO<sub>2</sub>) y 0,2 % de ácido de carbono (CO), estará exento de sustancias extrañas (minerales u orgánicas), productos empíreumáticos y de materias fijas o impurezas de cualquier naturaleza.

Art.24: La denominación de “hielo” sin otra calificación suplementaria, corresponde al producto obtenido por la congelación de agua química y bacteriológicamente potable (hielo para consumo y refrigeración).

La denominación de “hielo químicamente puro” se reserva para distinguir al hielo obtenido con agua destilada, exclusivamente.

Art.25: El hielo destinado a ser consumido directamente; a emplearse en la preparación de bebidas frías; o halarse en contacto con alimentos, debe ser perfectamente transparente y dar por fusión un agua que responda a las condiciones de pureza indicadas precedentemente.

#### CAPITULO IV.

##### Bebidas hídricas, analcohólicas y refrescantes. Helados y cremas frías.

Art.26: La calificación general de “bebidas hídricas” y “bebidas analcohólicas” comprende:

a) A las “aguas gaseosas”, preparadas con aguas potables adicionadas exclusivamente de gas carbónico o presión ( agua carbónica, “soda”, “soda Water”).

b) A las “bebidas sin alcohol” (naturales o artificiales) preparadas con aguas potables carbónicas, azúcar comercialmente puro, jugos, zumos, extractos derivados de materias vegetales admitidas, ácidos cítrico, láctico o tártrico (bebidas gaseosas sin alcohol, limonada, “ginger ale”,etc.).

Art.27: En la clasificación de bebidas refrescantes y productos similares incluyen:

a) Los jarabes naturales, preparados con azúcar comercialmente puro; agua potable; jugos o zumos genuinos de frutas; materias vegetales (almendra, chufas, goma, yerba mate, etc.), ácido cítrico, láctico o tártrico, únicamente;

b) “Los jarabes artificiales”, (imitaciones o de fantasía) elaborados con azúcar comercialmente puro; agua potable; esencia o extractos aromáticos naturales o artificiales libre de sustancias nocivas; ácido cítricos, láctico o tártrico; materiales colorantes inofensivos, expresamente autorizadas;

c) “Los sorbetes, helados y cremas frías”, elaboradas por congelación de leche; jugos, zumos, extractos o jarabes de frutas; yema de huevo, cacao, café, chocolate y materias aromáticas; frutas frescas o secas desmenuzadas; y azúcar comercialmente puro.

Art.28: Los productos definidos en los artículos anteriores responderán por su composición a las denominaciones típicas respectivas y en especial a los caracteres y menciones que se expresan a continuación:

a) Bebidas sin alcohol; transparencia absoluta, sin sedimentos ni materias en suspensión; alcohol, máximo 0,5 % en volumen;

b) Jarabes en general, densidad a 150 mínimo 1.30, alcohol, simples vestigios; denominaciones especiales:

“Jaraba simple o jarabe de azúcar” solución de azúcar comercialmente puro en agua potable;

“Jarabe de lima, limón o naranja” jarabe de azúcar adicionados de jugos o zumos de las frutas respectivas (frambuesa, frutilla, guindas, grosellas, ananás, etc.).

“Jarabe de orchatas de almendras” o simplemente “jarabe de horchatas” jarabe de azúcar y leche de almendras; “jarabe de horchatas de chufas” o simplemente “jarabe de chufas”, jarabe de azúcar y leche de tubérculos de chufas, adicionado o no de aguas destiladas o esencias naturales.

“Jarabe de tamarindo” jarabe de azúcar y pulpa o extracto de tamarindo con o sin adición de aguas destiladas aromáticas;

“Jarabe de vainilla”, jarabe de azúcar y extracto o tintura de vainilla;

“Jarabe de yerba mate”, jarabe de azúcar y extracto de yerba mate;

“Jarabe de zarzaparrilla”, “jarabe de azúcar y extracto de zarzaparrilla”, “jarabe de café” o “jarabe de moka”, “jarabe de azúcar y extracto de café”, “jarabe de goma”, jarabe de azúcar adicionado de 20 (veinte) gramos como mínimo de goma arábiga o del Senegal; Aquellos jarabes no especificados, posibles de ser introducidos al comercio deberán obtener una autorización especial.

c) Sorbetes, helados y cremas frías.

1º De crema-materias primas; leche pura, con o sin adición de crema de leche fresca; yemas de huevos, azúcar, vainilla o vainillina deben contener como mínimo 14% de materia grasa de leche;

2º De frutas (duraznos, frutillas, ananás, etc.) materias primas: jugos, zumos o extractos de frutas, con o sin adición de leche o crema; azúcar comercialmente puro;

3º De tipos especiales (chocolate, café, crema rusa, etc.) composición concordante con fórmulas aprobadas y autorizadas oficialmente.

Art.29: Se consideran como “adulterados” los productos mencionados en las anteriores disposiciones cuando hayan sido adicionados de materias extrañas a su composición normal, sean o no inofensivas; colorante y edulcorantes artificiales; sustancias conservadas y espumígenas prohibidas, etc.

Las bebidas y preparaciones similares en general, fabricadas con drogas de uso medicinal (coca, saponaria, etc.) con aguas impuras, o materias primas alteradas o que no reúnan las condiciones requeridas se clasificarán como inaptas para la alimentación.

## CAPITULO V.

Bebidas Fermentadas: Vinos, Compuestos, Sidra, Hidromiel, Cerveza y Extractos de Malta.

Art.30: La denominación de “vino genuino” o simplemente “vino” queda reservada para designar a las bebidas obtenidas por la fermentación del jugo de uva fresca o simplemente estacionada.

Art.31: Se clasificarán como vinos genuinos:

a) Los vinos comunes de mesa, blancos, tintos y claretos.

b) Los vinos espumoso, cuya efervescencia resulta de una segunda fermentación en botella (champán y tipos similares).

c) Los vinos gasificados obtenidos por incorporación de gas carbónico comercialmente puro, a vinos, naturales seleccionados.

d) Los vinos dulces, generosos, de postre o licorosos, obtenidos por mezcla de vinos comunes con mistela o mosto y alcoholvínico.

Art.32: Las bebidas obtenidas con pasas de uva, orujos o frutas no reglamentadas ni comprendidas en disposiciones especiales, serán designadas como “bebidas artificiales”; e igualmente llevarán esa denominación aquellos vinos a los que se les agreguen sustancias que, aun siendo naturales en los vinos genuinos, alteren su composición o desequilibren la relación de sus componentes normales (vinos trabajados).

Art.33: Los productos vinícolas, elaborados en bodegas y establecimientos autorizados, bajo el control oficial, serán denominados:

- a) Jugo de uva, el mosto de uva no fermentado, sometido a la esterilización.
- b) Jarabe de uva, el mosto de uva libre de acidez; con una densidad de 1.32 a

15-C.

c) Mosto cocido, el mosto de uva concentrado a la mitad de su volumen, con un contenido mínimo de 400 gramos de azúcares por litro.

d) Mosto sulfitado, el mosto no fermentado por adición en una fuerte dosis de anhídrido sulfuroso.

e) Arrope de uva, el mosto concentrado hasta que su contenido mínimo de azúcares sea de 700 gramos por litro.

f) Mistela, el mosto de uva no fermentado, con un contenido mínimo de 250 gramos de azúcares por litro y adicionado de alcohol vínico hasta 18 por ciento como máximo.

g) Chicha de uva, el mosto clarificado por ebullición, cuya acidez se haya neutralizado parcialmente y que se destina al consumo en plena fermentación y en envases menores.

Art.34: La denominación de vinos compuestos se reserva para las bebidas elaboradas con vinos genuinos, adicionados de alcohol, y sustancias amargas tónicas o estimulantes y expresamente autorizadas (vermouth, vinos quinados, byrrh, etc.). En todos los casos la proporción de vino no podrá ser inferior al 75%.

Art.35: Los vinos en general deben responder a su composición química al análisis de origen expedido por las Oficinas Químicas Nacionales o Municipales al ser introducidos al país en el caso de vinos extranjeros y a los que resulten del examen practicado por las mismas dependencias sobre muestras de elaboración y contralor extraídas directamente si se tratase de vinos de producción local.

En la clasificación técnica y comercial de los vinos, las Oficinas Químicas tendrán en cuenta las transformaciones y variaciones que puede espontáneamente experimentar el producto por causas naturales para establecer las reglas y tolerancias pertinentes.

Art.36: Serán admitidas como prácticas etnológicas lícitas:

a) Para los mostos, la adición de azúcar refinado; levaduras seleccionadas; mosto concentrado; ácidos cítrico, málico, tártrico o sulfurosos puros; y la neutralización con carbonatos de potasio y de calcio técnicamente puros.

b) Para los vinos, la adición de ácido cítrico, tártrico, málico y tánico; anhídrido carbónico; carbonatos de potasio y de calcio; tártrato neutro de potasio; sulfitos de sodio y de calcio; anhídrido sulfuroso puro y la clasificación con caolín, albúminas y gelatinas puros.

Art.37: Se consideran lícitos también los siguientes tratamientos practicados sobre los vinos hechos.

a) La mezcla de dos o mas genuinos provenientes de varias uvas o de diferentes cosechas.

b) La alcoholización limitada para asegurar la conservación.

c) La adición de mosto cocido y alcohol puro para obtener vinos licores especiales.

d) La adición de azúcar refinado, alcohol rectificado, sustancias aromáticas y amargas para la obtención de vinos compuestos.

e) La adición de gas carbónico, técnicamente puro y de azúcar refinado para la preparación de vinos espumosos.

Art.38: Queda absolutamente prohibida la circulación de vinos adicionados:

a) De materias colorantes extrañas, sustancias conservadoras y edulcorantes artificiales.

b) De ácidos minerales, compuestos metálicos y en general de sustancias que no existen normalmente en el mosto natural

c) Queda igualmente prohibida la circulación de vinos que contengan mas de 2 gramos de acidez volátil, en ácido acético, por litro, mas de 1,20 gramos de sulfato potásico por litro; mas de 1 gramo de cloruros, en cloruro sódico por litro; mas de 0g200 de sulfitos o mas 0g020 de anhídrido sulfuroso, libre también por litro.

En casos especiales puede autorizarse una cantidad de sulfatos equivalentes a 2 gramos de sulfato potásico por litro.

Art.39: Los vinos averiados y alterados por enfermedades se declararán inaptos al consumo, permitiéndose solamente su destilación para aprovechamiento del alcohol, con intervención de las autoridades competentes.

En la misma forma serán clasificadas las mezclas de vinos sanos, con vinos enfermos o corregidos (ácidos, maníacos, etc.)

Art.40: Cuando los vinos no estén sensiblemente enfermos pero contengan gérmenes de enfermedades, que a juicio de las oficinas químicas puedan desaparecer, serán sometidos en su intervención a un tratamiento apropiado que asegure su conservación.

Los vinos en estas condiciones no podrán ser expendidos ni empleados en cortes o mezclas con otros vinos, sin llenarse previamente el requisito indicado anteriormente; aunque si podrán ser destinados a la preparación de vinagre si son aptos para ello.

#### Sidra Genuina e Imitaciones.

Art.41: Las denominaciones de “sidra natural”, “sidra genuina” o simplemente “sidra”, están reservadas para designar a la bebida obtenida por la fermentación del zumo de manzanas frescas o simplemente estacionadas, con o sin adición de zumo o jugo de peras.

Art.42: Las sidras que tienen efervescencias propias, producidas por fermentación secundaria en botella, llevarán la designación de “sidra espumosa” y las que hayan sido adicionadas de gas carbónico a presión de la “sidra gasificada”.

Las bebidas preparadas para imitar a las sidras naturales y las mezclas de éstas con aquellas llevarán la denominación de “bebida artificial” únicamente.

Art.43: En la fabricación de sidras se admitirán como prácticas lícitas:

a) Para los mosotos, la adición de azúcar refinado, taninos, fosfatos de amonio cristalizado y fosfato bicalcio puros, levaduras seleccionadas y el tratamiento con anhídridos sulfuros o bisulfitos alcalinos en forma de que la bebida elaborada no retenga mas de cien miligramos (0g100) de anhídrido sulfuroso por litro o diez gramos (10 g) de bisulfitos por hectólitro.

b) Para las sidras, la adición de ácido cítrico, tártrico, málico y tánico; la pasteurización, clarificación y filtración empleando caolín, albúminas y gelatinas puras; la agregación de azúcares y de gas carbónico técnicamente puro para la preparación de sidras espumosas y gasificadas.

Art.44: Las sidras en general deben satisfacer a las siguientes condiciones y límites analíticos:

a) Caracteres organolépticos normales, límpidas, sin sedimentos ni materias en suspensión.

b) Alcohol, por ciento en volumen, entre 3.0 y 6.0.

c) Acidez volátil, expresada en ácido acético, máximo 2 gramos por litro.

d) Materias minerales (cenizas) mínimo 15 g. por litro.

Art.45: Las sidras averiadas, corregidas o alteradas por enfermedades y las mezclas de éstas con sidras normales serán clasificadas como inaptas para el consumo.

#### HIDROMIEL.

Art.46: Las denominaciones de “hidromiel” o “hidromiel”, sin otra calificación, están reservadas para designar a las bebidas obtenidas por la fermentación alcohólica de una solución de miel pura de abejas en agua química y bacteriológicamente potable.

Art.47: Las denominaciones de “hidromiel seco”, “hidromiel dulce”, “hidromiel espumoso”, e “hidromiel gasificado”, se aplicarán exclusivamente a las bebidas típicas que responden a la definición general y que se caracterizan por un contenido variable de azúcares (tipos secos y

dulce) y por una efervescencia propia (tipo espumoso) o proporcionada artificialmente (sidra gasificada).

Art.48: La denominación de “hidromiel compuesto” solamente puede ser autorizada para distinguir a la bebida obtenida por la fermentación alcohólica de una decocción de miel de abejas, jugos de frutas, especias, aromas, etc. completadas preferentemente a las materias aromáticas en su elaboración.

Art.49: Los hidromieles en general deben responder en su composición químicas al análisis de origen o al de elaboración y contralor que expiden las Oficinas Químicas Nacionales o Municipales para los productos extranjeros o fabricados en el país, declarándose como “inaptos para el consumo”, aquellas que presentan averías, defectos o enfermedades, derivadas de materias primas impropias, deficiente conservación o de métodos industriales de elaboración inadecuados o no permitidos por las autoridades técnicas.

Art.50: En la fabricación de hidromieles se consideran como operaciones lícitas:

- a) El empleo de levaduras seleccionadas.
- b) La adición de ácido tártrico o cítrico a la dosis máxima de 250 gramos por hectólitro; de bitartrato de potasio a la dosis máxima de 25 gramos por hectólitro y de fosfato de amonio cristalizado y de fosfato bicálcico puros en la proporción necesaria para asegurar una fermentación regular.
- c) La clarificación con albúminas, gelatinas y caolín.
- d) La adición de taninos en las cantidades requeridas por los agentes de clarificación.
- e) Tratamiento con anhídrido sulfuroso puro o bisulfitos alcalinos puros en forma que las bebidas elaboradas no tengan mas de 100 miligramos (0g100) de anhídrido sulfuroso por litro o de (10 g) de bisulfitos por hectolitro.

Art.51: La clasificación general de “productos de cervecería” comprende a las bebidas simples o fermentadas, con o sin alcohol, obtenidas con cereales maduros, sanos y limpios, debidamente elaborados (germinación, torrefacción, etc.); levadura pura de cerveza, lúpulo y agua química y bacteriológicamente potable.

Art.52: Los productos de cervecería responderán en un todo a las siguientes definiciones y nomenclatura:

- a) Cerveza de malta, bebida obtenida por la fermentación alcohólica normal de un mosto fabricado exclusivamente con cebada germinada, pura, sana y limpia, adicionado de levadura de cerveza y aromatizado con lúpulo;
- b) Cerveza simple, cerveza común o sencillamente “cerveza” completada o no con los calificativos de “invierno” “verano” “cristal” “obscura” u otros similares según su aspecto o tipo y características; bebida obtenida por la fermentación alcohólica normal de un mosto constituido por mezclas de proporciones variables de cebada, avena, maíz, trigo, arroz y otros sucedáneos de malta (admitidos expresamente y que contenga materias nitrogenadas) levadura de cerveza y lúpulo;
- c) Cerveza, concentrada cerveza doble, cerveza de doble extracto, bebida obtenida con las materias primas indicadas en el inciso a) con o sin lúpulo y cuya proporción de materias extractivas sea superior al duplo del contenido normal en productos simples de la misma característica, tipo o elaboración; superior al duplo del contenido normal en productos simples de la misma característica, tipo o elaboración;
- d) Cerveza sin alcohol, bebidas elaboradas con cebada o cereales germinados, con o sin lúpulo, sin fermentación ulterior o privada del alcohol por destilación; contenido en alcohol, inferior a UNO (1) por ciento;
- e) Extracto de malta, productos líquidos o de consistencia mas o menos siruposa, obtenidos de la cebada germinada únicamente sometida a tratamientos especiales (Maceración, digestión y concentración a temperatura inferior a 55°); no debe contener alcohol en cantidad superior a 0,2 % y estarán dotados de actividad diastásica de modo que conviertan su propio peso de almidón en azúcares en menos de 10 minutos a la temperatura de 55°.

Art.53: Las cervezas en general deben satisfacer a las siguientes condiciones y límites analíticos;

- a) Ser límpidas, sin sedimento ni materias en suspensión;
- b) Olor y sabor normales, aromático, no ácido, agrio ni desagradable;
- c) Coloración variable de amarillo oro al pardo mas o menos acentuado, segun su tipo, calidad o elaboración;
- d) Relación alcohol-extracto: la cantidad de materias extractivas será superior a la del alcohol;
- e) Cenizas totales, máximo 0,4 %; acidez total, en ácido láctico, máximo 0,3 %; acidez volátil en ácido acético, máximo 0,06 %; glicerina, máximo 0,3 %; anhídrido carbónico mínimo 0,2 %; anhídrido fosfórico (P<sub>2</sub>O<sub>5</sub>) y nitrógeno (N) mínimo 0,4 % del extracto del mosto original;
- f) Extracto primitivo o extracto de mosto original, calculado agregando al peso del extracto seco de cien c.c. de cerveza fermentada (tablas de Balling) el duplo del alcohol en peso contenido en el mismo volumen de cerveza y dividido por la densidad a 15°; mínimo 12%;
- g) Grado de fermentación; calculado con la fórmula 200A/Ep en la cual A representa los gramos de alcohol de 100 cm<sup>3</sup> de cerveza E.p el extracto primitivo, mínimo 48%.

Art.54: Consideranse como operaciones lícitas en la elaboración de productos de cervecería:

- a) La clarificación mecánica y el empleo de gelatina, albúminas, ictiola, mucilagos vegetales, técnicamente puros;
- b) La adición de taninos, como auxiliares de la clarificación;
- c) La pasteurización y la adición de anhídrido carbónico comercialmente puro;
- d) El empleo de combinaciones de azufre (anhídrido sulfuroso, bisulfitos y metasulfitos) para la desinfección de envases y tratamiento del lúpulo, en proporciones que no queden mas de cincuenta (50) miligramos de CO<sub>2</sub> por litro de bebida elaborada.

Art.55: Queda expresamente prohibido el empleo en la fabricación de productos de cervecería de sustitutos de los cereales y del lúpulo; saponinaws o sustancias agregadas como espumantes; edulcorantes, colorantes y materias conservadoras; agentes de neutralización y de cualquier otro integrante no autorizado especialmente. Los productos de cervecería alterados o afectados de enfermedades o defectos por sus materias primas, métodos de elaboración o impropia conservación deben ser inmediatamente inutilizados.

Art.56: Los productos de cervecerías serán envasados en recipientes adecuados, botellas de vidrio, barro cocido, loza porcelana o barriles de madera inodora revestidos de compuestos resinosos o pieceos, libre de sustancias nocivas y que no dejan olor, sabor ni coloración a las bebidas conservadas.

## CAPITULO VI.

Bebidas alcohólicas: Alcoholes, Aguardientes, Licores y Aperitivos Naturales y Artificiales.

Art.57: Las denominaciones de bebidas alcohólicas o bebidas espirituosas están reservadas a los productos que contienen alcohol etílico, como elemento dominante, edulcoradas o con azúcar comercialmente pura y que se obtienen:

- a) Por destilación de jugos, zumos o extractos fermentados de frutas: de mostos, de cereales de jugos, zumos o residuos azucarados; de residuos de vinificación; de maceraciones alcohólicas de plantas o partes de ellas ; o de bebidas fermentadas genuinas (bebidas destiladas, aguardientes, etc.).
- b) Por maceración de plantas o partes de ellas, en alcohol etílico comercialmente puro, con exclusión absoluta de aquellas que contengan principios activos, nocivos, purgantes o tóxicos ( aperitivos, amargos, etc.)
- c) Por solución directa de esencias, materias o extractos aromáticos en alcohol etílico comercialmente puro, con o sin adición de materias colorantes permitidas (imitaciones, bebidas artificiales o de fantasía, etc.).

Art.58: Se consideran bebidas alcohólicas de Primera Categoría las que contengan de 10 a 24,99 por ciento de alcohol en volumen; de Segunda Categoría las que contengan de 25 a 39,99 por ciento de alcohol en volumen y de Tercera Categoría las que contengan de 40 a 65 por ciento de alcohol en volumen.

Art.59: Con la denominación simple de Aguardiente se entiende la mezcla de alcohol rectificado y agua, en proporción diversa.

Art.60: Las denominaciones de “alcohol rectificado” y “alcohol comercialmente puro”, son exclusivas para distinguir a los alcoholes de cereales de caña de azúcar o de otro origen, utilizables en aplicaciones alimenticias, que reúnen las siguientes condiciones:

a) Líquido limpio, móvil, incoloro, olor etéreo agradable, sabor quemante, reacción neutra al tornasol ( acidez máxima tolerable  $1 \text{ cm}^3$  de  $\text{Na}(\text{OH})$  n/10 para  $100 \text{ cm}^3$  ;

b) Graduación alcohólica, mínima  $95^\circ$  en volumen a la temperatura de  $15^\circ$ , claramente indicada en las etiquetas o leyendas de sus respectivos envases de cierre hermético;

c) Impurezas totales (aldehidas, futuro, éteres,etc.) máximo 0,5 % calculadas en alcohol absoluto para los alcoholes “directos” (destilación de líquidos naturales con azúcares directa o indirectamente fermentables) y solamente 0,05 % en los “alcoholes indirectos” (de cereales, féculas, etc.).

Art.61: Las bebidas alcohólicas naturales o artificiales se designarán con arreglo a su naturaleza, materias primas u origen, salvo los casos de aquellas que como las que a continuación se mencionan, llevan denominaciones específicas consagradas como habituales en el comercio y reconocida oficialmente:

Aguardiente de vino “cognac”, “brandy”, obtenido por destilación de vinos genuinos y añejado en toneles de roble a los que debe su coloración;

Aguardiente anisado, anís seco, obtenido por destilación de alcohol etílico con semillas de anís verde o anís estrellado (badiana).

Aguardiente de frutas (duraznos, “peach brandy”, manzanas, “Apple Brandy”; cerezas “cherry brandy”; ciruelas: “quetsh”,etc.), obtenidos por destilación de frutas trituradas, jugos o zumos de frutas;

Calvados, obtenidos por destilación de sidras naturales;

Aguardientes simple o blanco y aguardiente doble, alcoholes de caña de azúcar, rectificados y diluidos con agua potable hasta reducción de su grado alcohólico al 25 y 50 % respectivamente;

Caña simple o caña blanca, obtenida por fermentación del mosto de la caña de azúcar, o de la miel de caña diluida y consiguiente destilación;

Caña amarilla, es la caña simple coloreada por estacionamiento en barriles de vinos blancos o secos o bien con caramelos;

Aguardiente amarillo, simple o doble, alcoholes de caña de azúcar diluidos hasta  $25^\circ$  y  $50^\circ$  y adicionados de colorantes vegetales (generalmente caramelo) y de esencias o extractos aromáticos;

Caña de frutas obtenidas por maceración de frutas frescas (damascos, duraznos, guindas, (guindado), naranjas de China, uva, etc.) en alcohol diluido, adicionado o no de jarabe de azúcar;

Ginebra obtenida por destilación simple o repetida de mostos de cereales con sustancias aromáticas o carminativas (bayas de enebro, ciruelas silvestres, etc.) adicionadas de azúcar (ginebra dulce “oldton gin”) o sin ningún agregado ( ginebra seca “dry gin”) Kirsh obtenido por destilación de un mosto constituido por diversos tipos de cerezas y guindas;

Kummel, obtenido por destilación de una maceración alcohólica de semillas de alcaravea anís, comino, hinojo y otras materias aromáticas;

Rhum rum o ron, obtenidos por destilación de jugos o zumos fermentados de caña de azúcar; o de mezclas o residuos de refinación (rafia o taffees) añejado en toneles de roble.

Art.62: Las bebidas alcohólicas, naturales o artificiales, se clasifican como inaptas para el consumo o contiene:

a) Alcohol metílico, en cantidad superior a un gramo por litro; o alcoholes superiores en mayor proporción de cinco gramos por litros; o surfurol, en cantidad que exceda de cuarenta miligramos por litro, calculados en alcohol absoluto.

b) Acetona, benzol, piridina, etc., o algunas de las sustancias empleadas o preconizadas como “desnaturalizantes”.

c) Ácidos minerales en general; o ácidos orgánicos, excluidos el acético, cítrico, láctico o tártrico, en cantidades admitidas expresamente.

d) Esencias, extractos o mezclas aromáticas, naturales o artificiales, que contengan elementos nocivos o tóxicos (nitrobenzol, derivados nitrosos, bases píricas, etc.)

e) Edulcorantes artificiales, dulcina, sacarina; sucramina, etc.

f) Sustancias conservadas (ácido benzoico, bórico, fluorhídrico, salicílico, etc)

g) colorantes agregados, en las bebidas naturalmente coloreadas, o colorantes prohibidos en lo que está autorizada la coloración artificial.

h) Sustancias amargas, irritantes purgantes o drásticas prohibidas: pimienta, pimiento, piretro, mostaza, granos de paraíso, coloquirintidas, áloes, ajeno, goma, gutta, sen, etc. o que contengan alcaloides (coca, nuez vómica, cápsulas de gutta, sen, sen, etc.) o que contengan alcaloides (coca, nuez vómica, cápsulas de adormideras, habas de San Ignacio, etc.)

i) Metaloides y metales nocivos o tóxicos, provenientes de los aparatos de destilación, envases o utensilios (arsénico, antimonio, cobre, plomo, zinc, etc.).

j) Ácido cinahídrico, en cantidad superior a cincuenta (50) miligramos por litro en las bebidas de frutas que naturalmente puedan contenerlo.

## CAPITULO VII.

### Alimentos Lácteos: Leche, Crema, Derivados y Sub-Productos.

Art.63: La denominación general de “Alimentos lácteos” comprende a los productos simple o transformados, obtenidos con la leche de vaca o de otros mamíferos; a sus derivados y sub-productos, destinados a la alimentación humana.

Art.64: La denominación de “leche” sin otra designación complementaria calificativa, corresponde a la leche de vaca, sana, limpia y completa.

La leche privada parcial o totalmente de sus materias grasas se denominará “leche descremada” o “leche desnatada”; y la proveniente de otros animales domésticos debe designarse indicando el nombre de la especie productora; leche de asna o de burra, leche de cabra, leche de oveja, etc.

Art.65: La leche sea cual fuese su origen, se considera inapta para la alimentación y para la fabricación de lacticinios y sub-productos;

a) Si se ha obtenido de animales cansados, desnutridos o enfermos;

b) Si contiene calostro, o ha sido recogida en el período comprendido entre los quince días anteriores y los diez siguientes al de la parición;

c) Si presenta caracteres físicos anormales ( color, olor, sabor, etc.) o cuando química o bacteriológicamente se demuestra la existencia de elementos extraños, sea cual fuese su naturaleza o nocividad.

Art.66: La leche de vaca simple debe responder a las siguientes características:

Densidad a 15° 1.028 a 1.034;

Densidad del suero clorocálcico a 15°, mínimo 1,0249;

Extracto seco, libre de grasas mínimo, 8,5 %;

Materia grasa, mínimo 3 %;

Acidez en ácido láctico, máximo 22 x Dornic.

La calificación de “leche certificada” o “leche higiénica” se reserva a la leche producida por ganado sometido al contralor veterinario permanente y para cuya recolección, filtrado, envasamiento, conservación y transporte se observan precauciones y normas especiales.

Art.67: En la clasificación de leches elaboradas se comprenden:

1- A las leches de vaca o de otros animales sometida a tratamientos diversos, con el fin de mejorar sus condiciones higiénicas o sitios de producción, facilitar el fin de mejorar sus condiciones higiénicas, o sitios de producción, facilitar su transporte o permitir su consumo de fuera las épocas o sitios de producción (leches alimenticias, leches conservadas y conservas de leche).

2- A la leche de vaca o de otros animales sometidos a tratamientos diversos, con el fin de modificar su composición química para darles aplicaciones especiales sin perjuicio de sus condiciones nutritivas (leches dietéticas, leches modificadas y leches fermentadas).

Art.68: Están incluido dentro del primer grupo, definido en el artículo anterior:

a) Leche aséptica o esterilizada, obtenida por calentamiento a temperatura superior a la de ebullición del agua (105-110°) hasta destrucción total de los microorganismos, en aparatos especiales, generalmente en autoclaves;

b) La leche calentada, obtenida por calentamiento durante 15 minutos a 65° (Forster) o 20 minutos a 60° (Smith);

c) La leche desecada o leche en polvo, obtenida por desecación total, molienda y tanizado del residuo seco de la leche completa, parcial o totalmente descremada; debe contener como máximo 6% de agua a 100-105° y como mínimo 26% de materia grasa de leche (tipo completo; 20%,14%,8% y menos de 8% en los tipos 3/4,1/2,1/4 completa y descremada respectivamente).

d) La leche evaporada, concentrada o condensada, obtenida por reducción considerable del volumen de la leche completa o descremada, adicionada o no de azúcar común en instalaciones adecuadas a presión reducida; debe contener como mínimo; 25,5% de materias sólidas y 7.8% de materias grasas de leche (tipo concentrada sin azúcar 28,00% de materias sólidas totales de leche y 8% de grasa de leche (tipo concentrada-descremada, azucarada);

e) La leche gasificada, obtenida por introducción de gases a presión para asegurar su conservación (oxígeno, anhídrido carbónico, etc., comercialmente puro);

f) La leche higienizada o pasteurizada, obtenida en usinas o establecimientos inspeccionados, por selección y purificación de leches por métodos aceptados oficialmente que aseguren la destrucción de gérmenes patógenos sin influir sobre las enzimas (calentamiento a 60 - 65° durante 30 seg., calentamiento a 75° en lámina delgada, durante 15seg., etc.);

g) La leche homogeneizada, obtenida por subdivisión mecánica a presión de los glóbulos grasos para destruir su fuerza ascensional;

h) El dulce de leche obtenido por concentración de leche completa adicionada o no de crema y materias aromáticas, con azúcar de caña o de remolacha, en recipientes calentados a fuego directo o al vapor y a la presión normal; deben contener como máximo 25% de agua a 100 - 105°, como mínimo 8% de materia grasa de leche y 28% también como mínimo de materias sólidas de leche respectivamente en el dulce de crema de leche.

Art.69: Están incluidas dentro del segundo grupo definido en el artículo 67, inciso 2°:

a) La leche albuminosa, obtenida por acción de albúmina de huevo, crema y lactosa a la leche de vaca diluida con agua (Rieth);

b) La leche corregida o modificada, obtenida haciendo variar la composición intrínseca de la leche de vaca, para que uno o varios de sus elementos se encuentren dentro de límites establecidos;

c) La leche cuajada o leche ácida, ordinaria, obtenida por coagulación espontánea de leche cruda, o por adición de cultivos puros de fermentos lácticos a leche hervida o pasteurizada;

d) La galazima, leche adicionada de azúcar, sometida a la fermentación con levadura de cerveza, a la temperatura de 12° durante 1 o 2 días; caracteres semejantes al del "kumis";

e) La leche humanizada o maternizada, obtenida modificando la composición de leche de vaca para nivelarla con la de la mujer Backus, Gartner;

f) El kephir, chefir o kéfir, leche de vaca exclusivamente hervida y tratada con granos de kéfir que contienen fermentos que dan origen simultáneamente a fermentaciones lácticas y alcohólicas, progresivas desde 24 horas (kéfir dulce) hasta 48 horas (kéfir débilmente dulce) y aun después de 60 horas (kéfir fuerte); líquido espumoso con coágulos de caseína finamente dividida blanquecinos; sabor agradable, alcohol, 0,75%; ácido láctico 1% ; materias grasa 2,50%;

materias nitrogenadas 3,50%, composición que varías según los tipos y que debe ser declarada en las etiquetas;

g) El kumis, kumys o cumiss, leche de yegua ( kumis genuino) de burra, de camella o de vaca, completa o descremada fermentada con kumis anterior desecado o con levadura de cerveza durante 3 o 4 días; líquido espumoso o blanquecino, con caseína en suspensión finamente dividida, olor agrio, sabor ácido picante, su composición variable por los ingredientes empleados, y tiempo de fermentación oscila entre estos límites normales, alcohol de 1 a 2%, ácidos lácticos 0,7%; materias grasas 1,50%; lactosa 1,70%; la composición del producto debe declararse en las etiquetas;

h) La leche malteada, obtenida por desecación cuidadosa del producto resaltante del tratamiento de leche completa con el líquido separado de un mosto de cebada en polvo y harina de trigo, adicionada o no de sales minerales (cloruro de sodio, bicarbonato de sodio o potasio) para asegurar la acción enzimica del extracto de malta, debe contener como máximo 3,5% de agua y como mínimo 7,5% de materia grasa de leche;

i) El yogurth, yoghuort o leche cuajada búlgara; leche de búfala, cabra, oveja o también de vaca, hervida durante algunos minutos enfriada a 45° y coagulada por un fermento especial, denominado “maya búlgara” o “ roga” masa gelatinosa de sabor ácido, aroma característico; contiene solamente vestigios de alcohol y de 0,3 a 0,6% de ácido láctico.

Las denominaciones de “gioddu” (Sicilia, Cerdeña); “leben” (Egipto, Siria); “mazun” (América); “tatte” (noruega), corresponden a leches ácidas preparadas con leches de diversos mamíferos, y cuyas características y composición química es sensiblemente análoga a la de los productos definidos en este acápite.

Art.70: Las harina lacteadas, son preparaciones destinadas preferentemente a la alimentación infantil, que deben responder en su composición química a la fórmulas aprobadas oficialmente. Estos productos estarán constituidos principalmente por leche desecada o condensada, materias amiláceas, diversas harinas de cereales o leguminosas, etc. (parcial o totalmente transformadas para su mejor asimilación) azúcares naturales, sustancias aromáticas y sales minerales.

Art.71: Las harinas lacteadas en general no deben contener mas de 7% de agua a 100-105° y solamente vestigios de celulosa; serán cuidadosamente esterilizadas y se envasarán en recipientes de etiquetas en los envases se expresará, además de las leyendas reglamentarias, la composición de los productos y forma de administración.

Art.72: La denominación de suero de leche, o simplemente suero corresponden al líquido residual de la elaboración de quesos obtenidos separando de la leche de caseína y materias grasas; y la de suero de manteca o leche batida (babeurre o lait de beurre, en francés), es el líquido que se obtiene en el batido de la leche o de la crema en la elaboración de manteca; su composición es semejante a la leche magra, contiene de 0,40 a 0,50% de materias grasas y su densidad a 15° oscila entre 1.032 y 1.035.

Art.73: La denominación de caseína alimenticia o simplemente caseína está reservada a la materia albuminoide separada de la leche descremada por coagulación con cuajos o ácido orgánicos (lab-caseína y ácido caseína) purificada, secada, molida y cuidadosamente conservada; polvo mas o menos granuloso, blanco, olor débil; agua 100-105° máxima 10% materias grasas; mínima 1%.

Art.74: Las denominaciones de crema o nata de leche, crema o nata dulce o simplemente crema o nata son exclusivas para designar a la parte de la leche de vaca rica en materias grasa, que se separa en su superficie por reposo o por medios mecánicos.

Art.75: La crema de leche no debe contener menos de 30% de materia grasa y como máximo 0,2% de acidez expresada en ácido láctico. El producto con menos de 30% y mas de 18% de materia grasa, se denominará “crema diluida o crema delgada”.

Art.76: La denominación de crema de leche homogeneizada corresponde a la crema tratada en aparatos adecuados en el fin de subdividir los glóbulos grasos y asegurar una emulsión perfecta.

Art.77: La denominación de manteca fresca, manteca de leche o simplemente manteca es exclusiva para distinguir a la materia grasa extraída de la leche de vaca, fresca o crema madura, sana y limpia.

La manteca no debe contener mas de 16% de agua a 100-105°; menos de 82% de materias grasas, pura; mas de 2% de acidez expresado en ácido oleico y estar exenta de rancidez.

Art.78: Las mantecas conservadas (salada y semisalada) se envasarán en recipientes adecuados de cierre hermético; no deben contener mas de 10% de cloruro de sodio (sal común) comercialmente pura, ni menos de 80% de materia grasa de leche.

Art.79: La denominación de queso sin calificación especial corresponde al producto resultante de la coagulación de la leche de vaca o crema por la acción del cuajo o de ácidos orgánicos.

Los quesos fabricados con leche diferente de la vaca se denominarán desacuerdo con la materia prima de origen (queso de cabra; de oveja, etc.) a menos que su composición o elaboración responda a tipos especiales o que lleve como especialidad un nombre genérico comercial aceptado oficialmente.

Art.80: Los quesos de consistencia o pasta blanda (frescos, de mesa o de postre) para rallar, se clasificarán de acuerdo con su contenido en materia grasa, calculada sobre el producto seco;

a) Como queso de leche descremada o queso flaco, los que contienen como mínimo 10% de manteca;

b) Como quesos comunes, los que contienen como mínimo 25% de manteca;

c) Como quesos de media crema, los que contienen como mínimo 35% de manteca;

d) Como quesos de crema, los que contienen como mínimo 45% de manteca;

e) Como quesos de doble crema, los que contienen mas de 60% de manteca.

Art.81: La denominación de cuajo (fermento Lab) está reservada para distinguir al extracto líquido, pastoso o pulverulento, obtenido por maceración del abomaso de terneros mamones en agua salada, y concentración de la solución a baja temperatura.

Art.82: El cuajo líquido o “solución de cuajo” tendrá un poder coagulante o “título” del 1 en 10.000 como mínimo, es decir que un volumen o  $\text{cm}^3$  del líquido debe coagular a 10.000 volúmenes o  $\text{cm}^3$  de leche, calentada a 35°, en un tiempo inferior a 40 minutos.

Art.83: El cuajo sólido (en polvo o en tabletas) estará constituido por cuajo, lactosa y sal común, únicamente; se envasará en recipiente de cierre hermético y en sus etiquetas se declarará el poder coagulante o título de la preparación, además de las menciones generales (procedencia, fabricante, contenido, etc.)

## CAPITULO VIII.

Alimentos Azucarados: Azucares Naturales, Glucosa, Miel de Abejas.

Art.84: La denominación de “alimentos azucarados” comprende única y exclusivamente;

a) A los azucares naturales, sus derivados, sucedáneos y subproductos, constituidos por hidratos de carbono comercialmente puros.

b) A las mieles genuinas, debidamente recogidas, filtradas y conservadas.

Los edulcorantes químicos (dulcina, sacarina, suerol sucramina, etc.) no se consideran como sustancias aplicables a la fabricación ni preparación de alimentos, o bebidas.

Art.85: Los “azúcares naturales” responderán a las siguientes definiciones, caracteres y límites analíticos:

a) Azúcar refinado o sacarosa; extraídos de zumos o jugos azucarados de la caña de azúcar, Saccharum Officinarum L; remolacha, Beta vulgaris L; arce Acer Saccharinum L; sorgo, sorghum Saccharatum L; cristales; trozos o polvos blancos, brillantes; totalmente solubles en

agua, reacción neutra al tornasol, agua a 100°, máximo 0,5%; cenizas totales, máximo 0,20%; sacarosa pura, mínimo 99,5%.

Las denominaciones de azúcar “granulado”, “cernido”, “impalpables”, “molido”, en “terrones” (pilé) en “pancitos” (cuadritos) etc., no modificarán las exigencias establecidas en el inc.a).

En los azúcares para elaboración de artículos de confitería se tolerará una porción mínima de sacarosa de 99,9%.

b) Azúcar cande o candi: obtenido por lenta cristalización a temperatura de 50-60°; cristales voluminosos blancos o débilmente amarillos, duros y transparentes, sacarosa mínimo 99,9%.

c) Azúcar morena, rubia o terciadas corresponde al azúcar común sin refinación; sacarosa, mínimo 65%; cenizas insolubles en CIH, máximo 0,5%.

d) Azúcar de leche, lactosa o láctina; obtenido por evaporación del suero de la leche de vaca; masas formadas por cristales aglomerados, primáticos, romboidales con apuntamientos, romboidales con apuntamientos octaédricos, duros que crujen bajos los dientes; o polvo blanco inodoro, sabor débilmente dulce, que se siente arenoso en la lengua; solución acuosa neutra y completa, cenizas totales máximo 0,1%.

Art.86: Los derivados, sucedáneos y subproductos de los azúcares naturales comprenden a las sustancias cuya nomenclatura y condiciones se detallan a continuación:

a) Azúcar de almidón o de fécula, glucosa o dextrosa producto incoloro o débilmente amarillento, obtenido por hidrólisis de materias amiláceas con ácidos minerales adecuados.

La glucosa o dextrosa debe designarse y responder a las siguientes denominaciones, tipos y condiciones:

1- Glucosa cristalizada.

2- Glucosa en pasta: agua a 100-105° máxima 25%; dextrosa mínimo 75%;dextrina, máximo 5%; cenizas constituidas por cloruros y sulfatos solamente, máximo 1%; acidez en ácido sulfúrico, máximo mg.0,4%.

3- Glucosa cristal, iguales límites que los anteriores.

4- Jarabe cristal, o glucosa líquida, soluciones densas de glucosa comercialmente pura.

b) Melazas jarabes, residuales de la fabricación de azúcar, después de separada la melaza o masa cocida; agua, máximo 25%; azúcar cristalizable, mínimo 40%; cenizas totales, máximo 5%; no deben contener arsénico ni metales tóxicos.

c) azúcar caramelizado (caramelo): producto obtenido por acción indirecta del calor sobre azúcares naturales exclusivamente, neutralizados con carbonatos alcalinos químicamente puros.

d) Azúcar invertido (jarabe): mezcla de dextrosa o levulosa obtenido por inversión de la sacarosa; agua máximo 25%; cenizas, totales, máximo 0,5%; acidez de ácido tártrico máximo 0,5%.

e) Melada, masa cocida; producto obtenido por concentración de jugos o soluciones azucaradas hasta consistencia mas o menos sólida, en los que el azúcar existe principalmente en estado cristalino.

f) Jugo de caña de azúcar (golden syrup) (impropiamente miel de caña); jarabe denso de color amarillo; aspecto semejante a la miel de abejas; agua máxima 25%; cenizas totales, 5%; materias orgánicas, excluidos hidratos de carbono, 10%; azúcares reductores, 25%; sacarosa40%.

Art.87: La denominación de “miel de abeja”, “miel virgen” o simplemente “miel” está reservada para designar al producto natural elaborado por las abejas (*Apis Mellifica* y *Apis Dorsata*) con el néctar de flores y excusados de plantas aromáticas exclusivamente.

La miel producida por abejas sometidas a una alimentación artificial con azúcares o jugos azucarados debe ser claramente identificada con la denominación de “miel de azúcar”.

Art.88: La miel de abejas, líquida o granulada, debe ser recogida y filtrada cuidadosamente y responderá a los siguientes caracteres y coeficientes analíticos:

a) Agua 100-105°, máximo 25%.

Cenizas, máximo 0,5%; sacarosa, máximo 8%; dextrina máximo 8%, acidez total en ácido fórmico, máximo 0,25%.

b) Impurezas totales (cera, polen, materias insolubles en agua, etc.) máximo 1%.

Art.89: La miel comercialmente pura no debe contener caramelo, materias extrañas, colorantes, edulcorantes naturales ni artificiales agregados, antisépticos, anti fermentivos, etc.

Art.90: Los azúcares alimenticios no deben contener impurezas o residuos de su fabricación en proporciones que excedan de los límites fijados; sustancias conservadoras ni colorantes en general, con la única excepción del azúcar refinado que puede contener por razones técnicas un colorante azul insoluble, inocuo, expresamente permitido.

#### CAPITULO IX.

Alimentos grasos de origen vegetal y animal: Aceites, mantecas y grasas comestibles. Grasas hidrogenadas.

Art.91: La denominación genérica de alimentos grasos está reservada a los glicéridos de ácidos grasos comercialmente puros.

En esta clasificación están comprendidos:

- 1- Los aceites vegetales, obtenidos por simple presión de frutos o semillas, sanas y limpias sometidos únicamente a la refinación por procedimientos físicos o químicos autorizados;
- 2- Las mantecas vegetales, obtenidas por simple presión de semillas sanas limpias, sometidas únicamente a operaciones de filtración para separar impurezas mecánicas y neutralización de las mismas si fuese necesario;
- 3- Las grasas comestibles, animales o vegetales y sus mezclas obtenidas de materias primas sanas y limpias, debidamente purificadas;
- 4- Las grasas hidrogenadas o endurecidas, obtenidas por tratamiento de aceites vegetales o animales por hidrógeno en instalaciones apropiadas y en presencia de metales puros (catalizaciones expresamente permitidos, de los que solamente quedarán incorporados vestigios en el producto elaborado.

Art.92: En la clasificación de “Aceites vegetales comestibles” se incluyen a las siguientes materias grasas, de caracteres y composición normal, consistencia fluida a la temperatura de 20°, con un grado de acidez libre inferior a 1,5% en ácido oleico y exenta de rancidez.

- a) Aceite de adormideras, extraído de las semillas de adormideras (*Papaver somniferum*);
- b) Aceite de algodón, extraído de las semillas de algodón (*Gossipium herbaceum* L. y variedades), con o sin separación de la margarina (tipos de invierno y de verano);
- c) Aceite de colza y aceite de nabo, extraído de las semillas de diversas crucíferas (*Brassica napus* L., *Brassica rapa* L., *Brassica campestris* L., etc.);
- d) Aceite de girasol, extraído de la semilla de girasol (*Helianthus annuus* L.);
- e) Aceite de maíz, extraído de los gérmenes del maíz *Zea mais* L);
- f) Aceite de maní, extraída de la semilla del maní (*Arachis hipogaea* L);
- g) Aceite de nuez, extraída de los frutos del nogal (*Juglans regia* L.);
- h) Aceite de oliva, extraído por presión de frutos sanos y maduros del olivo (*Olea europea* L); la denominación de aceite de oliva virgen corresponde al aceite obtenido por primera presión en frío;
- i) Aceite de sésamo, extraído de las semillas del sésamo (*Sesamun Indicum* L.);
- j) Aceite de soja, extraído de las semillas de soja (*Dolichos soja* L., o *Soja hispida* Moench).

Las designaciones de “aceites comestibles” y de “aceite de mesa” sin calificaciones suplementarias, corresponde a las mezclas de aceites vegetales puros incluidos en la nómina y definiciones anteriores.

Art.93: En la clasificación de “mantecas vegetales comestibles” se incluyen a las siguientes materias grasas, de caracteres y composición normal, consistencia butirácea o sólida a la temperatura de 20°, con un grado de acidez libre inferior a 1% en ácido oleico y exentas de rancidez;

- a) Manteca de cacao, extraída por presión hidráulica de las semillas o habas de cacao, (*Theobroma cacao* L.) sometidas o no a la torrefacción;

b) Manteca o aceite de coco, extraída de la almendra del fruto del coco ( Cocos nucífera o cocos butyracea L.).

Art.94: En la clasificación de “grasas comestibles” se incluyen a las siguientes materias grasas, vegetales o animales de caracteres y composición normal; consistencia butirácea o sólida a la temperatura de 20°, con un grado de acidez libre inferior a 1,5% y exentas de rancidez;

a) Margarina, mezcla de diversas materias grasas vegetales o animales, con leche o manteca, adicionadas del 10% de aceite de sésamo, u otro indicador autorizado, aspecto, color y consistencia semejantes a la manteca; materias grasas totales, mínimo 85%, acidez libre en ácido oleico, máximo 1,5%;

b) Margarina de algodón, materia grasa mas o menos sólida con enfriamientos del aceite de semillas de algodón en la preparación del aceite de algodón de invierno (Winter cotton sees oil).

c) Grasa o manteca de cerdo, extraída por fusión y clarificación de los tejidos adiposos, de cerdos sometidos a contralor veterinario; agua a 100° mínimo 1%; materias solubles en éter, ácido oleico, máximo 1,5%; rancidez nula;

d) Oleo margarina, materia grasa extraída del “primer jugo” bovino u ovino, separando por presión la mayor parte de la estearina; agua a 100° e impurezas, máximo 1%; acidez libre, en ácido, máximo 1,5%; rancidez nula; punto de fusión, inferior a 42°; la grasa cuyo punto de fusión exceda del indicado se clasifica como “sebo industrial”;

e) Grasas mezcladas, productos obtenidos por simple mezcla de las grasas definidas precedentemente, libres de materias extrañas y de impurezas de cualquier naturaleza.

Art.95: Se consideran como materias grasas inaptas para la alimentación:

a) Las elaboradas con materias primas sucias, rancias, alteradas, averiadas o que reúnan las condiciones de purezas reglamentarias;

b) Las adicionadas de elementos extraños; sustancias conservadoras, colorantes naturales o artificiales;

c) Las que contienen una proporción de ácidos grasos libres superior a la admitida y en general las que no responden a las constantes físicas y químicas de los productos genuinos normales.

Las materias grasas provenientes de animales enfermos serán desnaturalizadas, agregándoles colorantes que no permitan sean confundidas con productos comestibles.

## CAPITULO X.

Alimentos hidrocarbonados: Cereales, Legumbres y Productos de Molienda, Pan, Fideos y Pastas Alimenticias. Productos Dietéticos.

Art.96: La denominación genérica de “alimentos hidrocarbonados” está reservada para designar a los productos naturales, simples o transformados, que se caracterizan por contener materias amiláceas como elementos dominantes, acompañadas o no de otras sustancias nutritivas (proteínas, grasas, azúcares, etc.).

Art.97: En la clasificación precedente se incluyen:

a) A los cereales, que comprenden a las semillas o granos de las gramíneas comestibles, sanas, limpias y maduras, y a sus derivados y sub-productos (arroz, avena, cebada, centeno, maíz, mijo, trigo) y por extensión a las semillas de plantas de otras familias botánicas (trigo sarraceno), enteros, triturados o molidos;

b) A las legumbres, que comprenden a las semillas de las leguminosas comestibles, sanas, limpias y maduras, y a sus derivados y sub-productos (arvejas, garbanzos, habas, lentejas, porotos, etc.) enteras, trituradas o molidas.

c) A las féculas y almidones extraídos de órganos y partes de vegetales no comprendidos en las categorías anteriores (frutos de bananero y del castaño; tubérculos de patatas y de mandioca, rizonas de marantas, etc.).

d) A los productos de panadería, fidería y pastelería (pan, bizcochos, pastas alimenticias, etc.) elaboradas a base de harina, fécula, almidones y otras materias nutritivas.

e) A los productos de uso especial o aplicación dietética (preparaciones de gluten; harina y alimentos para niños y convalecientes, etc.) preparados por métodos debidamente autorizadas y controladas oficialmente.

Art.98: Los alimentos hidrocarbonados “simples” se clasifican teniendo en cuenta sus caracteres y composición integral, en los siguientes grupos:

a) Harinas, productos finamente pulverizados, obtenidos por la molienda y cernido de cereales, legumbres, etc., desprovistos de cuerpos extraños, impurezas y materias inertes.

b) Sémolas, productos de estructura granulosa obtenidas por la molienda y cernido de cereales especialmente, comercialmente puros.

c) A las féculas y almidones extraídos de órganos y partes de vegetales no comprendidos en las categorías anteriores (frutos de bananero y del castaño; tubérculos de patatas y de mandioca, rizonas de marantas, etc.)

d) a los productos de panadería, fidería y pastelería (pan, bizcochos, pastas alimenticias, etc.) elaboradas a base de harina, fécula, almidones y otras materias nutritivas.

e) a los productos de uso especial o aplicación dietética (preparaciones de gluten; harina y alimentos para niños y convalecientes, etc.) preparados por métodos debidamente autorizadas y controladas oficialmente.

Art.98: Los alimentos hidrocarbonados “simples” se clasifican teniendo en cuenta sus caracteres y composición integral, en los siguientes grupos:

a) Harinas, productos finamente pulverizados, obtenidos por la molienda y cernido de cereales, legumbres, etc., desprovistos de cuerpos extraños, impurezas y materias inertes.

b) Sémolas, productos de estructura granulosa obtenidas por la molienda y cernido de cereales especialmente, comercialmente puros.

c) Almidones y féculas de materias amiláceas, obtenidas de órganos aéreos y subterráneos de los vegetales respectivamente por métodos de extracción y purificación oficialmente permitidos.

Art.99: Las harinas comercialmente puras deben responder a las siguientes denominaciones, tipos y límites analíticos:

a) De trigo (harina “flor”) humedad máxima 14%; cenizas máximo 0,5%; gluten seco, mínimo 11%; celulosa, máximo 0,3%; las denominaciones de “harina de Graham” o “harina integral” se aplican al producto obtenido por la molienda completa del grano de trigo; las de 0,00,000, a harina de trigos comercialmente calificadas por su pureza y condiciones especiales para la elaboración de pan, pastas alimenticias y la de “gluten”, a la que se obtiene separando la mayor proporción del almidón de la harina de trigo comercialmente pura y que contiene 10% de humedad como máximo (perdida en el vacío); no menos de 7,1% de nitrógeno (sobre muestra seda); no mas de 56% de extracto no nitrogenado (factor proteínas 5,70 también sobre muestra seca ni mas de 44% de almidón avaluado por el método diastásico;

b) De maíz aspecto finamente granular; humedad, máximo 16%; cenizas máximo 16%; las denominaciones comerciales de “gofio de maíz” y “gofio de trigo”se aplican a las harinas respectivas sometidas a una simple torrefacción;

c) De centeno, humedad máximo 13,5%; nitrógeno, mínimo 1,36%; cenizas, máximo 1,25%;

d) De avena, humedad, máximo 12%; nitrógeno, mínimo 2,24%; cenizas, máximo 2,2%; celulosa máximo 1,5%;

e) De mandioca o fariña, humedad máximo 14%; cenizas máximo 1,2%; color blanco o blanco amarillento.

Art.100: Las féculas y almidones en general, responderán a las características y denominaciones que deriven de sus materias primas (fécula de patatas, almidón de maíz, etc.); no deben contener mas de 15% de humedad ni mas de 1% de cenizas, ni mas de 2% de impurezas sobre muestra seca (restos de tejidos, materias nitrogenadas grasas, etc.).

Art.101: Las harinas, féculas y almidones pueden también ser distinguidas con las siguientes denominaciones especiales: Arrow-root, fécula de rizonas de maranta arundinácea índica, nóbilis, etc.

Arrocin o arrozín, arroz finamente triturado.

Avena sometida a operaciones mecánicas para modificar su presentación y condiciones.

Cebada mondada, cebada privada de sus cubiertas o tegumentos.

Cebada perlada, granos de cebada mondada reducidos a forma esférica en maquinarias especiales.

Chuño, fécula de patatas comercialmente pura.

Fariña, producto obtenido por el rallado y ligera torrefacción de tubérculos de mandioca dulce o amarga.

Harina, de gluten o polvo de gluten, harina de trigo privada de la casi totalidad del almidón. Humedad máxima 10% y almidón 7%.

Locro y locrillo, maíz blanco convenientemente quebrado y separado de la cutícula y polvo.

Maicena o Maezena, almidón de maíz blanco variedad dulce.

Malta, cebada germinada sometida o no a la torrefacción.

Popí, fragmentos de tamaños variables, secos, obtenidos de mandioca dulce o amarga raspada, lavada y cortada.

Sagú fécula extraída de la médula de diferentes palmares ( Sagus farnifera, S.Rumphú, etc.)

Tapioca, fécula de mandioca sometida a una calefacción en planchas metálicas,

Typyraty, (gluten de mandioca) residuo de la elaboración de mandioca dulce o amarga para la extracción del almidón reteniendo pequeñas cantidades de este producto.

Art.102: Los alimentos hidrocarbonados “elaborados” comprenden a los productos siguientes:

1- De panadería:

a) Pan blanco o simplemente “pan”, resultante de la cocción de una pasta obtenida por amasado mecánico de harina de trigo comercialmente pura; levaduras ( pasta agria, levadura de cerveza, química y bacteriológicamente potable y sal común ( cloruro de sodio ); agua, máximo 40%; cenizas totales, máximo 3%.

b) Pan de Graham, pan integral, pan negro, elaborado por la cocción de una pasta obtenida por amasado mecánico de harina de trigo integral con agua potable, con o sin adición de levaduras y sal común; agua máximo 2%.

c) Pan de centeno, obtenido por la cocción de una pasta elaborada por amasado mecánico de harina de centeno y de trigo ( mínimo de harina de centeno 335 ), levaduras; agua potable y sal común comercialmente pura; agua, máximo 40%; cenizas totales, máximo 3%.

d) Pan nacional, elaborado según procedimiento análogo al pan blanco, con mezclas de harina de trigo y productos hidrocarbonados nacionales ( mandioca, soja, arroz, maíz, cara, patata ), permitidos por el Departamento de Salubridad.

e) Pan de leche, obtenido por la cocción de pasta de pan blanco, en la que una parte del agua (mínimo 13%) ha sido sustituida por leche, o por los elementos respectivos de la misma proporción de leche desecada normal; agua, máximo 40%.

f) Pan de gluten, obtenido por la cocción de la pasta de harina de trigo privada de parte de sus materias amiláceas, o por la incorporación de harina de gluten a harina de trigo comercialmente pura; materias sacrificables máximo 25% sobre muestra libre de agua.

g) Pan ácimo, obtenido con harina de trigo y sin adición de levadura a la masa, usado en la preparación de oblea y en la confección y envasado de artículos de pastelería y heladería.

h) Galletas, elaboradas por amasado de harina de trigo, con o sin levadura, agua potable y sal común. el kilo de producto elaborado debe contener como mínimo 70 unidades.

i) Pan palito, obtenido con las materias primas de pan blanco y pequeña proporción de grasas comestibles, presentando en forma de cilindros delgados y largos de pura corteza.

j) Bizcochos comunes y galleta marina, obtenidos con las materias primas de las galletas y pequeña porción de grasas comestibles.

Queda prohibida la tenencia y expendio de pan, galletas y afines, mal elaborados, imperfectamente cocidos, conteniendo sustancias extrañas, en mal estado de conservación o con una acidez mayor de 7% para el pan, 8% para la galleta ( grados de hidrato de sodio normal, Ord.2141 ).

## 2- De fidería:

a) Pastas alimenticias frescas, constituidas por pastas no fermentadas elaboradas por amasado mecánico, de harina o sémola de trigo y agua potable, con o sin colorantes ( Azafrán, salsa de tomates, hortalizas, yemas de huevos ), adición que debe declararse; las pastas con huevos deben contener como mínimo 3 yemas por kilogramo de harina.

b) Pastas alimenticias secas o fideos comunes, elaboradas por amasado mecánico de harina, o sémola de trigo y agua potable, con o sin colorantes ( azafrán ).

c) Pasta y fideos de gluten, elaboradas con harina de trigo parcialmente privadas del almidón o con harina de trigo adicionada de polvo de gluten; materias proteicas, mínima de 25% sobre muestra seca.

Los productos de fidería deben satisfacer las siguientes condiciones; olor y sabor normales, no ácido ni rancio; fractura neta, ensayo de cocción: 50 gr. de muestras sometidos a la cocción durante 20 minutos en 500 cm<sup>3</sup> de agua adicionada de 2g50 de sal común darán un líquido límpido, con escaso sedimento y la pasta presentará una estructura homogénea y consistente.

## 3- De pastelería:

a) Pastelerías frescas o masas frescas, elaboradas por cocción de una mezcla de harina o féula, adicionadas o no de levaduras, con leche o crema, huevos frescos o desecados, azúcar, manteca o grasa comestibles, frutas frescas o secas, cacao, condimentos y materias aromáticas; la adición de colorantes es torable solamente en las partes decorativas.

b) Pastelerías secas o masas secas, elaboradas con las mismas materias primas que las masas frescas; las denominaciones genéricas de galletitas y bizcochos dulces comprenden a productos de esta clase que se distinguen comercialmente con designaciones especiales derivadas de sus componentes o que responden a marcas de comercio registradas. La denominación de “pan dulce”, sin especificación de tipo o características, está reservada al producto elaborado por el amasado mecánico de una mezcla de harina de trigo comercialmente pura, yemas de huevos, leche, azúcar y manteca, con o sin adición de frutas secas y condimentos diversos.

## LEVADURAS.

Art.103: La denominación genérica de “levaduras para panificación y pastelería” está reservada a los productos naturales, industriales o artificiales, empleados para aumentar la elasticidad y porosidad del pan y de los artículos de pastelería y contribuir a su mejor digeribilidad.

Art.104: Las levaduras naturales comprenden:

a) Levadura común, levadura de panadería, pasta ácida de una operación anterior obtenida abandonando durante un lapso de tiempo variable entre varias horas y algunos días, a la temperatura de 20 - 25°, una mezcla de harina de trigo y de agua potable.

b) Levadura de cerveza comercial; levadura de cervecería, espuma o sedimento obtenido en la fabricación de cerveza claras y de cervezas oscuras respectivamente, sometidas a operaciones de purificación para la alimentación de impurezas y a la centrifugación para la extracción del exceso de agua o a la compresión en sacos de tela; masa uniforme blanco gresásea; agua entre 50 y 75%; olor ácido, aromático, que recuerda al de la cerveza o del alcohol ( no mohoso, rancio ni gaseoso ).

c) Levadura de cereales, levadura comprimida, levadura prensada, cultivos de levaduras puras, Saccharomyces, en medios nutritivos apropiados (mostos de cereales), sometidos ulteriormente a la presión o centrifugación olor ácido, aromático, que recuerda al de la cerveza o del alcohol (no mohoso, rancio ni gaseoso). Para separar el exceso de agua, masa homogénea de consistencia firme, pastosa o granulosa; color amarillo grisáceo, olor débilmente ácido y aromático típico, nunca gaseoso ni mohoso; agua, máximo 75%; cenizas totales máximo 2,5%; acidez máxima 5 cm<sup>3</sup> de Na (OH) N/1, para 100 gramos; poder fermentativo (haydnck Hagel) mínimo 800cm<sup>3</sup> de CO<sub>2</sub> en 2 horas.

d) Levaduras secas; levadura de cerveza o de cereales adicionada de harinas, féculas o almidones, para formar una pasta firme, secada al sol o calor moderado a presión reducida; la cantidad de harina, fécula o almidón debe ser declarada.

Art.105: Las levaduras artificiales, levaduras químicas, ( polvos para hornear, baking-power, bac pullver ), comprenden a un grupo de preparaciones destinadas a reemplazar a las levaduras naturales, que están constituidas:

a) Por ácidos orgánicos o sales ácidas y compuestos alcalinos, expresamente autorizados y químicamente puros adicionados o no de materias vegetales como diluyentes (harina, almidones o féculas).

b) Por carbonato de amonio, químicamente puro, sin ningún agragado.

Las levaduras artificiales deberán desarrollar 10% de CO<sub>2</sub> en peso como mínimo, y en ningún caso será admitida la adición de compuestos solubles de aluminio.

Art.106: Las levaduras naturales no deben contener sustancias extrañas a su composición normal, sustancias conservadoras, ni elementos nocivos en general.

Serán conservadas en sitios frescos y para asegurar su inalterabilidad se envasarán en recipientes adecuados, de metal, vidrio, porcelana, etc.; papel pergamino; hojas de aluminio o estaño, técnicamente puros.

Art.107: Las levaduras artificiales deben responder en su composición química a las fórmulas aprobadas oficialmente con anterioridad y serán envasadas en recipientes adecuados de metal, vidrio, porcelana, etc., con cierre hermético que eviten su alteración. Estos envases llevarán etiquetas con la fecha de su preparación (mes y año) y el número del certificado de aprobación, además de las menciones reglamentarias generales.

Art.108: En la clasificación de productos dietéticos ( para niños, convalecientes o enfermos) se comprenden a los alimentos hidrocarbonados sometidos a operaciones y tratamientos autorizados para modificar su composición y facilitar su asimilación. Los productos dietéticos deben responder a fórmulas registradas técnicas, y en sus envases de cierre hermético se declarará la composición química de los mismos, su modo de preparación y su forma de administración.

## C A P I T U L O X I.

Alimentos Estimulantes: Café, Te, Yerba Mate, Cacao, Chocolate.

Art.109: La designación general de alimentos estimulantes, nervino-aromáticos, caféuticos o impropriamente “de ahorro”, alcohólicos, comprende a sustancias de origen vegetal, simples o elaboradas (café, té, yerba mate, cacao y derivados) que se caracterizan particularmente por contener además de elementos o principios nutritivos diversos, proporciones variables de alcaloides del grupo purínico (cafeína, teina, mateína, teobromina).

Art.110: Las denominaciones, tipos, caracteres y límites analíticos a los cuales responder los productos mencionados en estas disposiciones, son los que a continuación se expresan:

1º Café, semillas sanas y limpias de *Coffea Arábica* L. y *Coffea Libérica* Bull, desprovistas de sus tegumentos exteriores (espermoderma).

a) Café crudo, café en grano; semillas de diversas procedencias y tipos, color y tamaño uniformes; impurezas de café (granos deformados, abortos, negros, cáscaras, tallos y pedúnculos), máximo de 10%; piedras y polvo, máximo 1%; agua a 100-105° entre 9 y 13%; cenizas, insolubles en Hcl, máximo 1%; cloro total, en las cenizas, máximo 0,0%.

b) Café tostado; café tostado en grano; producto obtenido por la torrefacción directa, sin agregados, del café verde normal; agua mas 3%; granos carbonizados máximo 5%.

c) Café abrillantado, café torrado en grano; producto obtenido por la torrefacción del café verde normal, adicionado del 10% como máximo de azúcar comercialmente puro en la fase final de la operación, agregado que debe declararse en la rotulación del envase.

d) Café en polvo, café molido, producto obtenido por la molienda de los granos definidos en a y b; agua máximo 3%; cenizas totales, entre 3 y 5%; cenizas, insolubles, máximo 1%; cloro en las cenizas, máximo 1%; extracto acuoso, entre 20 - 30%; materias grasas, mínimo 10%; azúcares, máximo 2%; cafeína secada a 100 - 105° entre 0,7 y 2,5%. El café molido obtenido del

café abrillantado (café torrado en polvo) debe responder a las mismas condiciones detalladas, con una elegancia en la proporción de azúcar que será inferior al 5%.

e) Café sin cafeína; semillas de café normal, sometidas a tratamientos especiales para la extracción casi total de su principio activo (cafeína).

Queda especialmente prohibida la elaboración, molienda y expendio de escoria de café así mismo de café alterado, averiado por agua de mar y humedad, total o parcialmente agotado; adicionado de semillas o granos extraños, materias grasas, resinas o de cualquier otra sustancia destinada a modificar la coloración, aspecto, brillo y composición intrínseca del producto genuino normal.

2° Té, brotos y hojas, jóvenes, sanas y limpias, del *Thea Chiensis* o *Thea Sinensis* L. sometidas a diversas manipulaciones para su desecación y preparación.

a) Té negro, brotos y hojas de diversas procedencias, oreadas, fermentadas y desecadas con calor artificial; peciolos y pedúnculos máximo 10%; agua máximo 12%; cenizas totales entre 3 y 8%; cenizas insolubles, máximo 1%, teina secada a 100 - 105%; mínimo 1,5%; extracto acuoso mínimo 1,5%; extracto acuoso mínimo 25%.

b) Té verde, brotes y hojas jóvenes, sanas y limpias, desecadas con calor artificial inmediatamente después de su recolección; peciolos y pedúnculos, agua, cenizas y teina en las mismas proporciones que el té negro; extracto acuoso, mínimo 28%.

c) Té en tabletas, té comprimido, elaborado prensado, hojas, fermentos o polvo de té, previa adición de goma, mucilages u otras sustancias adhesivas expresamente permitidas.

d) Té imperial, flores de té, hojas, pequeñas, tiernas, de la primera recolección caracterizadas por la existencia de un vello sedoso y plateado particular en su superficie.

El té comercial no debe contener hojas agotadas ni alteradas; vegetales extraños, colorantes, agregados, colruro de sodio (averías por agua de mar), plomo ni metales nocivos en las cenizas ( envases metálicos); desechos ni residuos de ninguna naturaleza.

3° Yerba mate; hojas sanas y limpias, secadas y tostadas, quebradas, desmenuzadas o ligeramente molidas acompañados o no de ramas tiernas, peciolos y pedúnculos florales de *ilex paraguayensis* o *paraguariensis* (St. Hilaire) y sus variedades oficialmente aceptadas.

La yerba mate de consumo o simplemente yerba, no debe contener hojas extrañas, sean o no inofensivas y responderá a estas características:

a) Polvo (tamiz N° 40 de 12 mallas por centímetros lineal, según Repottf Comitee on Standards U.S.A. 1921 - 1922, máximo 10%.

b) Cafeína pura, secada a 100 105° mínimo 1%.

c) Tallos o palos de yerba, diámetro mayor de 2 mm. máximo 5%.

d) Cenizas insolubles en ácido clorhídrico al 10% máximo 2%.

4° cacao: semillas (habas) del *Theobroma Cacao* L., sanas y limpias sometidas al descascarado, torrefacción y trituración; cáscaras, tegumentos, gérmenes e impurezas, máximo 5%, materias grasa; mínimo 45%.

a) Masa o pasta de cacao; obtenida por la molienda de las almendras de cacao; agua máxima 7%; cenizas totales máximo 5%; cenizas insolubles en agua máximo 3%, almidón máximo 9%; celulosa máximo 3,50%; alcaloides (teobromina mas cafeina) entre 1 y 4%; pentosas (Tollen) de 2 a 4%; y combinación férrica del rojo de cacao (Ulrich) de 5 a 8% sobre cacao desengrasado.

b) Cacao soluble; "cocoa"; cacao puro desprovistos parcialmente de su materia grasa, por vapor de agua o por presión hidráulica, finalmente pulverizado.

c) Cacao soluble azucarado "cocoa azucarada", mezcla de cacao soluble y azúcar comercialmente pura, en proporción variable que debe indicarse con precisión en las etiquetas de los envases respectivos.

d) Cacao solubilizado, cacao alcalinizado; cacao desprovisto de parte de sus materias grasas por tratamientos químicos autorizados y finamente pulverizados.

La denominación de producto debe completarse con el método adoptado para su preparación.

El cacao sometido a tratamiento con álcalis o carbonatos con álcalis o carbonato alcalinos no debe contener mas de 13,5% de cenizas totales, calculada sobre materia seca y sin grasa; su alcalinidad soluble debe ser inferior a 6,5% calculada en carbonato de potasio y sobre producto libre de materia grasa.

5° Chocolate común, chocolate simple, en láminas, tabletas o escamas mezcla homogénea de pasta cacao (mínimo 32%), con azúcar comercialmente pura máximo 68% sustancias aromáticas (canela, especies vainilla, etc.); agua, máximo 3%; o eniva totales, máximo 2,5%.

El chocolate en polvo debe responder a las mismas características.

a) Chocolate de postre, chocolate compuesto, chocolate de fantasía masa preparada como el chocolate simple y adicionada de almendra avellanas, avena, maní, miel, nueces, etc.

b) Chocolate de leche; masa plástica preparada con pasta de cacao azúcar comercialmente puro y leche seca en polvo, elementos sólidos de la leche en el producto elaborado mínimo 15%.

c) Chocolate fundente; pasta de chocolate adicionada de un exceso manteca de cacao o de coco, comercialmente puros.

d) Cobertura: masa de chocolate adicionada de manteca de cacao (30, 40% usada para revestimiento de bombones y artículos de confiterías).

6° Cascarrilla de cacao; cáscara de cacao limpias y en perfecto estado de concentración.

7° Manteca de cacao: materia grasa extraída del cacao por presión hidráulica; punto de fusión 30 - 34, índice de yodo 33 a 39; desviación del oleorefractómetro del Amagat y Jean a 45.18 - 19°.

8° Sucedáneos del café achocoria, etc., raíces, cereales, frutas y semillas diversas, seleccionadas, limpias y secas y tostadas; caracteres específicos concordantes con su denominación comercial, aplicada a los envases o envoltorios sin otra calificación complementaria.

a) Achicoria; raíces, sanas, secas y limpias del Cíchorion Indy-bus L. sometidas a la torrefacción y molien sin adiciones extrañas; agua máximo 15%; cenizas totales máximo 10%; cenizas insolubles (arena) máximo 3% extracto acuoso mínimo 60%.

b) Malta tostada; cebada germinada, sometida a la torrefacción sin adiciones extrañas; la designación de cebada tostadas corresponde a la cebada sana y limpia, tostadas directamente; azúcar adicionado para el abrillantado, máximo 10%, agregado que debe declararse expresamente.

## C A P I T U L O X I I .

Carne, pescados, crustáceos, mariscos y moluscos: Derivados y sub-productos. Conservas  
Animales. Huevos frescos y conservados.

Art.111: La denominación genérica de carne de reserva para designar a la parte comestible, sana y limpia de animales aptos para la alimentación, sometidos al examen y contralor v eterinario oficial previamente a la matanza verificada en locales habilitados a ese efecto.

Art.112: En la clasificación de “carnes simples” se comprenden:

a) Las carnes frescas, constituidas por tejidos musculares creados acompañados o no de materias grasas, tendones, nervios y huesos.

b) Las carnes enfriadas o refrigeradas, que son aquellas sometidas a apropiadas temperaturas comprendidas entre 0° y 2°, bajo cero (chilled Beef y similares).

c) Las carnes congeladas, que son aquellas sometidas a un enfriamiento mas intenso hasta 10 a 20° bajo cero. para asegurar una conservación prolongada (frozen beef y similares).

Los órganos de animales comestibles, vísceras, entrañas, (cabezas, corazón, pulmones, hígado, riñones, bazo, sesos, mollejas, lengua, mondongo, tripas, patas), y la sangre quedan expresamente incluídos dentro de las exigencias sanitarias del artículo anterior.

Art.113: En la clasificación de “carne elaboradas” se incluyen:

a) Las carnes conservadas por cocción, desecación, ahumado, salazón etc. sea en trozos, trituradas o molidas; adicionadas o no de sal común, especias, vinagres, materias grasas, etc.

b) Los embutidos, fabricados con carne muscular triturada, grasas y condimentos envasados en tripas limpias, para consumo inmediato (salchichas, salchichones, etc.) o para serlo después de apropiado estacionamiento o curación, ahumado, cocción, etc.; o con sangre adicionada de condimentos (Morcillas).

c) Los extractos de carne, preparados por concentración a presión reducida de un caldo preparado con carne muscular fresca, privada de la materia grasa.

d) Las peptonas de carne, preparadas por digestión artificial de carne muscular con pepsina (Peptonas péosicas) o con pangreatina (peptona triptica) o bien por tratamiento con vapor de agua o sin adición de ácidos y álcalis autorizados.

Art.114: Los pescados, batracios, crustáceos, mariscos, moluscos, etc. deben pertenecer a especies comestibles, según declaración explícita del servicio veterinario oficial encargado de su exámen contralor.

Art.115: La carne fresca y provenientes de animales, mamíferos (vacunos, ovinos, cerdos, etc.) lo mismo que el de animales de corral o de caza (aves, conejos, liebres, etc.) deben ser expandida con la denominación especial que indique su origen; provenir de especies recientemente sacrificadas para el consumo alimenticio y reunir las condiciones higiénicas establecidas en las leyes o disposiciones respectivas de Policía Sanitaria.

Art.116: Las carnes conservadas o conservas alimenticias de animales deben ser elaboradas con materias primas de calidad y composición normal, sin adición de elementos extraños, sustancias conservadoras ni colorantes.

Los envases para las conservas alimenticias deben reunir las condiciones prescriptas en las disposiciones generales, y serán declaradas como “inaptas para el consumo”.

a) Las conservas cuyos envases presenten averías o señales de haber sido abiertos o reestabilizados.

b) Las conservas contenidas en envases hinchados, abombados, u oxidados en sus partes internas.

c) Las conservas envasadas en recipientes usados o construidos con hojalata cuya superficie interna contenga menos de 99% de estaño o mas de Arsénico; soldado con materiales que no reúnen las condiciones de pureza asignadas al “estaño fino”; o barnizados internamente con lacas, esmaltes, etc. que contienen elementos nocivos o tóxicos.

Art.117: Los embutidos deben ser elaborados con materias primas de calidad irreprochable bajo el contralor oficial, en establecimientos autorizados a los que se asignarán una numeración registradas que se hará figurar con exactitud en los precintos y fajas de garantías aplicadas a las mercaderías para su fácil identificación, declaración que consignará conjuntamente con la designación comercial o tipo de las mismas previamente aprobado por las autoridades técnicas. Permítase el agregado de Nitro, en proporción máxima de 10% de la sal empleada (NaCl).

Art.118: Los extractos de carne deben responder a los siguientes límites analíticos:

a) Agua a 100, 105 máximo 25%.

b) Cenizas totales, máximo 27%.

c) Cloruros totales, calculados en cloruro de sodio, máximo 12%.

d) Materias grasas, máximo 0,6%.

e) Nitrógeno total, mínimo 8%.

f) Materias solubles en alcohol 80% (extracto alcohólico de Liebig) mínimo 60%.

El extracto líquido de carne en un producto similar al anterior pero que contiene solamente a 50, 75% de materias sólidas totales.

Art.119: En las clasificaciones de derivados y sub-productos de la carne, pescados, etc., se comprenden como mas importantes los siguientes:

a) Jugos de carne, líquidos de las fibras musculares obtenidas por presión y concentración en el vacío a temperatura reducida; no debe contener mas de 15% de cenizas totales, nimas de 2,5% de cloruros ni mas de 4% de anhídrido fosfórico, calculados sobre materia seca;

b) Caldo concentrado, cápsulas, cubos o tabletas, obtenidas por mezcla de extractos de carne, materias grasas, especies, condimentos, etc.

c) Charque o cecina, carne vacuna desecada, sin adición de sal común.

d) Tasaño; carne vacuna salada y desecada;

e) Polvo de carne; carne vacuna privada de las materias grasas secada en estufa o en corrientes de aires caliente, finamente molida;

f) Caviar, huevos de esturión conservados en sal común; masa grisácea, pardusca o negra verdosa; olor especial, no rancio; reacción neutra, no debe desprender gases amoniacales ni sulfatos;

g) Gelatina. láminas o tabletas incoloras o débilmente amarillentas, transparentes, de factura neta; inodoras obtenidas por hidrólisis de pieles; ligamentos o huesos; nitrógeno total, mínimo 15% cenizas totales, máximo 2%; la solución acuosa debe ser inodora tanto en frío como en caliente;

h) Ictiocola o cola de pescado, láminas delgadas incoloras transparentes y quebradizas; inodoras e insípidas obtenidas de la vejiga natatoria de diversos peces, especialmente del esturión y sus variedades solubilidad en agua hirviendo, casi completa, cenizas totales, entre 0,2 y 1,2%.

Art.120: La denominación general de “huevos” corresponde únicamente a los huevos de gallina frescos, no sometidos a ningún tratamiento salvo las operaciones necesarias para la limpieza.

Los huevos frescos de otras aves (avestruces, garzas, patas, pavas) etc., deben distinguirse con designaciones explícitas.

Art.121. La denominación de “huevos conservados” corresponde a los huevos sometidos a tratamientos adecuados para garantizar su conservación, sea por la acción de bajas temperaturas (huevos refrigerados); aislamiento con materias o envolturas inertes (aserrín, salvado, paja, triturada, etc.); inmersión en lechada de cal (huevos a la cal); revestimiento externo (colodio, parafina, vaselina, etc.).

Art.122: La denominación de “conservas de huevos” se aplica especialmente para designar a las preparaciones obtenidas por desecación adecuada de sus elementos constitutivos (clara y yema) o bien de cada uno de ellos aisladamente (Albúmina desecada; yema o amarillo de huevo desecado).

La designación abreviada de “polvo de huevo”, corresponde únicamente a la yema de huevo desecada, sin adición de ninguna sustancia extraña.

### CAPITULO XIII.

#### Legumbres, Hortalizas, Frutas y Hongos Comestibles. Conservas Vegetales.

Art.123: La denominación genérica de “legumbres” se reserva para designar a los frutos o semillas maduras, sanas y limpias, frescas o secas de las leguminosas comestibles (arvejas, garbanzos, guisantes, habas, judías, lentejas, porotos, etc.); la de “hortalizas” a las plantas herbáceas o parte de ellas (bulbos), tubérculos, raíces, rizomas, hojas, flores etc., sanas y limpias, verdes (verduras) o secas, de especies diversas cultivadas; la de “frutas” a los productos ácidos, azucarados, amiláceos o aceitosos, maduros, sanos, y lípidos, frescos o secos, obtenidos de plantas comestibles (ascosporas y basidiomicetas); la de “trufas” al receptáculo o peridio de diversas especies de hongos tuveráceos subterráneos.

Art.124. Las clasificaciones de legumbre, hortalizas o frutas “frescas” se aplican a la de cosecha reciente y consumo inmediato; las de legumbres, hortalizas o frutas “secas” a aquellas sometidas a operaciones sencillas para su conservación (desecación al aire, al sol, con calor artificial, comprensión, etc.); la de legumbres, hortalizas o frutas “elaboradas” o genéricamente “conservas vegetales” a las que con o sin adición de otras materias nutritivas o auxiliares (azúcares, vinagres, tratamientos para asegurar su inalterabilidad (pasteurización, tindalización, etc.).

Art.125: En la clasificación general de “conservas de legumbres” y de “Hortalizas” sean comprendidas:

a) Las legumbres y hortalizas secas, obtenida por desecación, de vegetales o partes de ellos en buen estado de conservación;

b) Las legumbres y hortalizas al natural (arvejas, chauchas, etc.); obtenidas por esterilización en envases cerrados de materias primas sanas, de cosecha reciente, con agua potable simple o salada; o conservadas en agua salada; vinagres (encurtidos) con o sin adición de especias;

c) Las conservas o pastas de tomates, obtenidas por concentración o esterilización de pulpas de tomates, cruda o cocida, con o sin adición de sal común y especias, en envases de cierre hermético, y denominada de acuerdo con su contenido en materia seca, libre de sustancias minerales; Pasta o puré de tomates, mínimo 10%; extracto de tomates, mínimo 18%; extracto de doble concentración, mínimo 28%; extracto de triple concentración, mínimo 36%;

d) La mostaza en pasta, mostaza preparada o simplemente “mostaza”, obtenida por mezcla homogénea de harina o polvo de mostaza, adicionada de sal común, vinagre, especias y condimentos que no simulen la coloración amarilla de la materia básica.

Art.126: En la clasificación general de “conservas de frutas” están comprendidas:

a) Las frutas secas, obtenidas por desecación natural o artificial de frutas enteras o divididas, en perfecto estado de conservación.

b) Las frutas al natural (duraznos, peras, ananás, etc.) obtenidas por esterilización en envases cerrados de frutas enteras o parte de ellas con agua potables adicionada solamente de azúcar común;

c) Las frutas confitadas y abrillantadas, obtenidas impregnando frutas enteras o partes de ellas (Cáscaras) con soluciones concentradas de azúcar comercialmente pura;

d) Las frutas en almíbar (confituras) constituidas por frutas enteras o parte de ellas sometidas a la cocción con azúcar o adicionadas de soluciones azucaradas concentradas;

e) Las compotas de frutas, preparaciones de consumo inmediato a base de frutos y azúcar solamente,

f) Las mermeladas de frutas, constituidas por frutas reducidas a pulpas y sometidas a la cocción con azúcar comercialmente pura;

g) Las jaleas de frutas obtenidas por concentración de jugos adicionados de azúcar únicamente;

h) Las pastas de frutas o dulce de frutas (membrillo, manzanas, etc.) obtenidos por cocción de pulpa de frutas sanas; maduras y limpias con azúcar comercialmente pura, máximo de agua a 100-105° en el producto elaborado, 40%.

La adición de miel pura a las conservas de fruta no se considera como adulteración.

Art.127: Las legumbres, hortalizas y frutas, simples o conservadas se clasifican como inaptas para la alimentación:

a) Si contienen sustancias extrañas a su composición normal, sean o no inofensivas; antisépticas y anti fermentivos; edulcorante artificiales, colorantes de cualquier naturaleza; sales metálicas (cobre, níquel, etc.) incorporadas para reverdecimiento;

b) Elaboradas con materias primas alteradas, averiadas o adulteradas; o envasadas en recipientes usados o constituidos con materiales, barnices, soldaduras, etc., que no reúnen las condiciones reglamentarias;

c) Las conservas cuyos envases presentan averías o señales de haber sido abiertos o esterilizados, lo mismo que aquellas contenida en envases hinchados o abombados u oxidados en sus partes internas.

#### CAPITULO XIV.

Productos de confitería; Caramelos, Confites, Pastillas, Bombones y Turrone.

Art.128: La denominación genérica de “productos de confitería” está reservada para designar a preparaciones que contienen azúcares naturales como materia básica o dominante, con o sin adición de miel, frutas simples o elaboradas, semillas, aromas, extractos y vegetales no nocivos y colorantes permitidos.

Art.129: En la clasificación de productos de confitería están comprendidos principalmente:

a) Los caramelos, elaborados por cocción de almíbar con o sin adición de ácido cítrico (caramelos ácido); materias aromáticas naturales (caramelos de frutas) esencias artificiales autorizadas (caramelos de fantasía); leche, crema de leche o manteca (caramelos de leche y de crema de leche); miel de abejas (caramelos de miel); café, yerba, cacao, o chocolate; con rellenos de pulpas de frutas; (caramelos rellenos) etc.;

b) Los confites y grageas, constituidos por núcleo central (almendras, frutas, semillas, pastas de azúcar o líquido aromatizado) recubierto por una capa lisa y dura de azúcar, con o sin adición de colorantes y materias amiláceas o dextrina (máximo 4%); las denominaciones especiales de “peladillas” y de “garrapiñadas” se aplican a las almendras confitadas de superficie lisa o grumosa respectivamente;

c) Las pastillas y tabletas, constituidas por pasta azucarada y aromatizada sometida a la compresión (comprimido de anís; menta, naranja, etc.) o por pasta azucarada aromatizada o adicionadas de sustancias diversas (goma arábiga, gelatina, orozus, eucalipto, liquen, etc.)

d) los bombones constituidos por pulpas de frutas azucaradas y aromatizadas, (bombones de frutas) o por pasta de azúcar, con o sin aromas, rellenos de frutas, semillas, licores, etc., recubiertos por chocolate fundante;

e) Los turrone, obtenidos por cocción de una masa elaborada con azúcar; miel de abejas, claras de huevos y almendras trituradas o molidas (turrón de almendras); con frutas secas o abrillantadas y cáscaras de frutas (turrón de frutas); o con pasta de coco ( turrón de coco; o con maní tostado en sustitución de las almendras (turrón de maní; o con yemas de huevos (turrón de yemas);

f) los másapalos, obtenidos por cocción de una masa constituida por almendras, azúcar molida y cortezas de limón exclusivamente.

Art.130: En la fabricación de productos de confiterías y con el único fin de facilitar la elaboración es tolerado el empleo de glucosa técnicamente pura en proporciones que no excedan de 30 gramos para cada 70 gramos de azúcar; declarándose como inaptos para el consumo:

1- Aquellos que contienen sustancias extraños a su composición normal o a su designación propia;

2- Los que hayan sido revestidos, decorados o bien envuelto con papeles u hojas metálicas que contienen antimonio, arsénico, cinc, cobre, estaño, níquel, plomo o impregnados o coloreados con materias nocivas o tóxicas.

## CAPITULO XV.

### Especies y Condimentos Vegetales.

Art.131: Con la denominación de “especies o condimentos vegetales” se comprenden las plantas, partes de ellas (raíces, cortezas, hojas, flores, frutos, semillas, etc.) que contienen sustancias aromáticas, Sápidas o excitantes, y que se emplean para aderezar y mejorar el gusto de los alimentos y bebidas.

Art.132: Las especies o condimentos vegetales deben responder a las características normales que le son propias; serán sanas limpias y genuinas; deben contener la totalidad de sus principios activos y serán privadas por completo de las materias inertes que acompañan al producto natural antes de ser sometidas a las operaciones necesarias para su circulación y consumo.

Art.133: Las especies o condimentos vegetales deben, además, responder a las siguientes definiciones y límites analíticos:

1- Ajedrea: hojas secas y sumidades floridas de la Satureja Hortensis L.

2- Ají pisado o picado frutos sanos y limpios de pimientos de diferentes clases y procedencias, groseramente triturados y desmenuzados sin separación de partes internas ni semillas; cloruros totales (en Cl.Na) en las cenizas, máximo 1%.

3- Albahaca; hojas sanas y limpias o desecadas, del Acimun Bacilicum L. (variedad grande) y del Ocimun minimun L (variedad pequeña).

4- Alcaparras botones florales cerrados y secos del caparis espinosa L, conservados en vinagres y sal o sal solamente; materia nitrogenada, máximo 30%; materias grasas, máximo 5%; calculado sobre materia seca.

5- Anís común, anís verde; frutos desecados del pimpinella anisum L; aceite esencial, de 2 a 3%; cenizas totales máximo 10%; cenizas insolubles en Hcl, máximo 5%.

6- Anís estrellado, (badiana de china); frutos secos del Illiciun verun hooker, cenizas totales, máximo 5%.

7- Apio; semillas secas del *apium graveolens* L. cenizas totales máximo 10%; cenizas insolubles en Hcl máximo, 2%.

8- Azafrán; estigmas desecados del *crocus sativus* L. exentos de materias colorantes extrañas; estilos y otras sustancias extrañas, máximo 10%; materias volátiles a 100°, máximo 14%; cenizas totales máximo 6%; cenizas insolubles en ácido clorhídrico, máximo 1%.

9- Cálamo: rizoma desecado del *acorus calamus* L, aceite esencial en el producto no decortinado, superior a 2%.

10- Canela: corteza desecada, privada total o parcialmente de su capa epidérmica, de varias especies *Cinnamomun* de la familia de las Lauraceas.

a) Canela de Ceylan, corteza interna seca de variedades cultivadas del *Cinnamomun Ceylanicum* Breyn.

b) Canela de China, canela cassia, canela común; corteza seca de variedades cultivadas del *cinnamomun cassia* blume.

c) Canela molida, canela en polvo; producto de la molienda de las cortezas definidas en ( a y b ), sin adición de materias extrañas ni sustracción de principios activos; agua, máximo 14%; cenizas totales, máximo 5%, cenizas insolubles, CIH máximo 2%; extracto alcohólico, mínimo 18%, almidón, máximo 4%, aceite esencial, mínimo 0,8%.

11- Cardamomo: frutos casi maduros, seco del *Elettaria cardamomum* White y maton, cenizas totales, máximo 8%; cenizas insolubles, en HCl; máximo 3%.

12- Carvi, alcaravea; frutos desecados del *carum carvi* L, aceite esencial, variable entre 3 y 7 %, según clase y estado de madurez ; cenizas totales, máximo 8 % ; cenizas insolubles en H Cl, máximo 1,5 %.

13- Clavos de olor, clavos de especia : botones florales secos, del *caryophyllus aromaticus* L, pedúnculos y frutos de clavo, máximo 5 % agua máximo 15 % ; cenizas totales, máximo 7 % ; cenizas insolubles en Cl H, máximo 1%; extracto etéreo volátil, máximo 15%; ácido quercitánico (calculado por el oxígeno absorbido por el extracto acuoso) mínimo 12%; celulosa bruta, máximo 10%.

14- Comino: frutos secos del *cuminum cyminum* L; aceite esencial, varía de 2 a 3%; cenizas insolubles en CIH, máximo 1,5%.

15- Coriandro, cilandro, culandro: frutos del *coriandrum sativum* L, aceite esencial de 0,6 a 0,9%; cenizas insolubles en Hcl, máximo 1,5%.

16- Cúrcuma: rizoma o raíces bulbosas, limpias y secas de la *cúrcuma longa* L exento de colorantes extraños; agua máximo 10%; cenizas totales, máximo 8%; cenizas insolubles en Hcl, máximo 1%; extracto etéreo total, mínimo 11%.

17- Enebro: bayas secas del *juniper cumina* L, usadas principalmente en la preparación de las bebidas destiladas “ginebra” (gin de los ingleses).

18- Eneldo: frutos secos del *anethum graveolens* L; cenizas totales, máximo 10% cenizas insolubles en CIH, máximo 3%.

19- Especies molidas; designación genérica de productos obtenidos por la molienda y mezcla de diversas especies, sanas, limpias y puras; sin adiciones extrañas ni sustracción de principios activos o característicos.

La designación de polvos Curry (Curry Powder) se aplica a la mezcla de diversas especies molidas adicionadas del polvo de curcuma.

20- Estragón: hojas y sumidades floridas de la *arthemisia Oraiuncuus* L.

21- Hinojo: frutos, maduros desecados del *Foeniculum vulgare* Hill: aceite esencial, mínimo 3%; cenizas totales, máximo 9%; cenizas insolubles en CIH máximo 2%.

22- Jengibres: rizomas lavado o decortinado, seco del *Zingiber Ofifinales* Rosocoe: extracto en agua fría, mínimo 12%; cenizas totales, máximo 7%; cenizas insobles en CIH, máximo 2% aceite esencial; mínimo 1%; almidón mínimo 42%; cal (óxido calcio), máximo 1% celulosa bruta, máximo 8%.

El jengibre blanqueado o “encalado” es el jengibre enteo recubierto de carbonato de calcio, no debe contener mas de 10% de cenizas totales ni mas de 4% de carbonato cálcico.

23- Laurel: Hojas sanas, limpias y secas del *Laurus nobilis* L; aceite esencial, mínimo 2%; agua máximo 8%; cenizas insolubles en CIH, máximo 1%.

24- Macis; amarillo o envoltura desecada de la nuez moscada, *Myristica Fragrans* Houttuyn, agua, máximo 17% extracto etéreo no volátil (grasas); entre 20 y 30%; aceite etéreo,

mínimo 4%; cenizas totales, máximo 3%; cenizas insolubles en CIH, máximo 0,5% celulosa bruta, máximo 10%.

La materia grasa del macis tiene las siguientes características; punto de función de 25 a 26; índice de iodo a 77 a 80; índice de saponificación de 170 a 173.

25- Mejorana, orégano, sarilla; hojas de sumidades floridas secas de la *Majorana hortensis* Moench *origanum mojarona* L, *origanum vulgare* L, aceite esencial 0,7 a 0,9%; cenizas insolubles en CIH, máximo 4,5%; tallos y otras materias inofensivas máximo 10%.

26- Menta común, menta de jardín, menta verde: hojas y sumidades floridas, sanas y limpias, desecadas de la *Mentha séridis* L cultivadas.

27- Menta piperita, menta inglesa; hojas y sumidades floridas sanas y limpias, desecadas de la *mentha piperita* L, *mentha officinalis* Hull, cultivadas.

28- Mostaza: semillas de diversas especies de mostoaza, tales como la mostaza blanca *sinapis alba* L, mostaza negra *brassica negra* L. Kich, mostaza pardas *Brassica juncea* Hook y *brassica besseriana* And (mostaza Sarepta o mostaza Rusa).

a) Mostaza blanca; no contiene cantidades apreciables de aceites volátiles; cenizas totales, máximo 5%, cenizas insolubles en CIH, máximo 1,5%.

b) Mostaza negra y parda, aceite volátil (calculado como insoaltilio cianato), mínimo 0,6%; cenizas totales e insolubles iguales límites que la mostaza blanca.

c) Mostaza molida, harina de mostaza; polvo obtenido de semillas de mostaza, sanas, descascaradas, con o sin extracción del aceite fijo; cenizas totales, máximo 6%; almidón, máximo 1,5%.

d) Mostaza en pasta, preparada o de mesa, Alemana, mostaza Francesa; pasta constituida por mostaza en polvo, sal, vino o vinagre y otras especies de condimentos, excluidos colorantes; considerada libre de agua, sal y materias grasas, no debe contener mas de 24% de hidratos de carbono calculados en almidón, ni mas de 12% de celulosa bruta ni menos de 5,6% de nitrógeno.

29- Nuez moscada, semilla seca (almendra) de la *mirystica Fragrans* Hou Tuyn, desprovista de sus envolturas (macis) con o sin revestimiento de óxido cálcico; agua, máximo 14%; extracto etéreo fijo mínimo 25%, aceite etéreo volátil, mínimo 2%; celulosa Bruta, 10%; cenizas totales máximo 5%; cenizas insolubles en CIH, máximo 0,5%.

30- Perejil: hojas sanas y limpias, frescas y secas del *Petroselinum Sativum*-Hoffen.

31- Pimienta blanca, bayas maduras, maceradas en agua, desecadas y decorticadas del *Pipernigrum* L., agua desecadas y decorticadas, máximo 15% extracto etéreo, fijo, mínimo 0,7%; extracto alcohólico, mínimo 10%; aceite etéreo, mínimo 0,8%; almidón mínimo 52%; celulosa máximo 5%; cenizas totales máximo 35%; cenizas insolubles en CIH, máximo 0,3%.

32- Pimienta melegueta, granos de Guinea, semillas del Paraíso, semillas del *Amomum Melegueta* Roscoe.

33- Pimientas negras; bayas incompletamente maduras desecadas del *Piper nigrum* L; pedúnculos y frutos abortados, máximo 5%; agua, máximo 15%, extracto etéreo fijo, máximo 6,75%; extracto alcohólico, mínimo 15%; aceite etéreo mínimo 1%; almidón mínimo 30%, celulosa máximo 14%, cenizas totales, máximo 7%; cenizas insolubles en CIH, máximo 1,5%.

Las cáscaras de pimienta se considerarán como elementos para adulteraciones.

34- Pimienta, pimienta inglesa, pimienta de Jamaica; frutos incompletamente maduros, secos, de la *Pimienta Officinatis* L. Karst; agua, máximo 12% ; aceite etéreo, alrededor de 3% ; extracto alcohólico, mínimo 23%; ácido quercitánico (calculado por el oxígeno absorbido por el extracto acuoso) mínimo 8% ; cenizas totales, máximo 6%; cenizas insolubles en CI H, máximo 25%.

35- Pimentón, pimienta roja, paprika: denominación genérica aplicada al producto de la molienda de los frutos rojos, maduros y secos de diversas especies de *capicum C. Longum* L privados de la placentas, tallos y ramas, total o parcialmente.

a) Pimentón, pimiento o paprika de España : agua máximo 15 % extracto etéreo fijo, máximo 18% ; celulosa frutas máximo 21 %; cenizas totales máximo 8,5 %; cenizas insolubles en CI H, 10 % ; máximo 1%.

b) Pimiento de cayena; obtenido de la molienda de especies varias de *capsicum*, de frutos pequeños, tales como *C. Frutenscens* L. *C. Baccatum*, I; extracto etéreo fijo, mínimo 15 %;

celulosa bruta máximo 28%; almidón, máximo 1,5%; cenizas totales, máximo 7%; cenizas insolubles en Cl H, 10%; máximo 1%.

c) Pimiento de Hungría. paprika rosada de Hungría; obtenido de la molienda de vainas con las semillas solamente; extracto etéreo fijo máximo 18%; celulosa bruta, máximo 23%; cenizas totales máximo 6%; cenizas insolubles en Cl H, 10%, máximo 0,4%.

d) Pimiento de paprika del Rey; obtenido por la molienda de vainas completas (semillas, tallos, etc.); extracto etéreo fijo, máximo 18%; celulosa bruta, máxima 23%; cenizas totales máxima 6,5%; cenizas insolubles en Cl H, máximo 0,5%; El índice del iodo del aceite fijo extraído de los pimientos, no debe ser inferior a 125 ni superior a 136 (caracterización de aceites gravados)

36- Rábano: rábano picante, rábano silvestre: raíz de la *Radicula armoracia* L. Robinson, triturado, con o sin adición de vinagre.

37- Romero: hojas sanas y limpias, frescas o desecadas del *Rosmarinus officinalis* L.

38- Salvia: hojas frescas o desecadas de la *Salvia Officinalis* L: Extracto etéreo, mínimo 1%; celulosa bruta máximo 25%; cenizas totales, máximo 10%; cenizas insolubles en Cl H, máximo 1%.

39- Tomilla: hojas secas y sumidades floridas del *Thimus Vulgaris* L, aceite esencial 0,5 a 25%; cenizas totales máximo 8%; cenizas totales máximo 8%; cenizas insolubles en Cl H, máximo 2%.

40- Vainilla: frutos (cápsulas) incompletamente maduros sometidos a diversos tratamientos para su desecación; de la *Vainilla Peanifolia* Andrews; agua; máximo 30%; cenizas totales, máximo 6%; materias grasas entre 6 y 10%; extracto alcohólico, máximo 46%; Vainilla, mínimo 1,5%.

El fruto de la vainilla *Pimpona* Sch, que carece de vainilla y cuyo aroma es diferente de vainilla genuina debe designarse con el nombre de vainillón, sin otra mención complementaria.

## C A P I T U L O X V I .

### Condimentos, ácidos y minerales vinagres.

Art.134: Las denominaciones genéricas de vinagres genuinos o “vinagres naturales”, estan reservadas para designar a los productos que contienen ácido acético como elemento dominante y que se obtienen por fermentación acética:

a) De bebidas naturales (vinos, cervezas, sidras, hidromieles) o de líquidos alcohólicos provenientes de extracto de malta, mosto de frutas, suero de leche, materias azucaradas.

b) De alcohol etílico, rectificado (de caña, vínico o de cereales) debidamente diluido.

Art.135: La designación “vinagre de vino” o simplemente “vinagre” corresponde al producto elaborado con vinos naturales únicamente; los vinagres derivados de otras bebidas o líquidos alcohólicos llevarán en las etiquetas o leyendas de sus envases la declaración de “vinagre” completada con el nombre de su materia prima originaria.

En ningún caso será aceptado el empleo de la denominación de “vinagre” con o sin calificativos para distinguir a las soluciones de ácido acético, fuese cual fuese su concentración, naturaleza o destino.

Art.136: El vinagre de vino debe reunir y responder en todo a las siguientes condiciones:

a) Líquido límpido; color, olor y sabor normales.

b) alcohol, máximo 2%; en volumen acidez total calculada en ácido acético, mínimo en 4%; en peso.

c) Extracto seco, libre de azúcares mínimo 1g. en 100 cm<sup>3</sup> cenizas totales, mínimo 0,1%; cloruro sódico, máximo 0,15%; tartrato ácido de potasio, mínimo 0,05%.

Art.137: Los vinagres de alcohol, azúcares, hidromiel, malta, mostos de frutas, etc, responderán a la composición normal de sus materias primas y deberán contener una acidez acética mínima de 4% en peso; los de cerveza y de sidra deben igualmente responder a sus características específicas normales, contendrán como mínimo 3% de ácido acético en peso.

Art.138: Los vinagres en general no deben contener sustancias extrañas a su materia prima o de origen, ni se aceptará que sean adicionados de ácidos minerales ni orgánicos, incluido el ácido acético; materias acres, irritantes o tóxicas; colorantes de cualquier naturaleza, como tampoco de toda otra sustancia destinada a aumentar artificialmente las propiedades o aspectos característicos de los vinagres genuinos.

#### Sal de cocina y de mesa.

Art.139: La denominación de “sal o cocina” “sal común” o simplemente “sal” corresponde exclusivamente al cloruro de sodio natural purificado, extraído de masa cristalinas (salineras; yacimientos o depósitos geológicos (sal gema, sal de roca); de fuentes o del agua del mar (sal marina).

El cloruro de sodio de origen industrial (usinas, o fábricas de productos químicos), no deben ser empleados en usos alimenticios, ni en la salazón de carne, preparación de salmuera o elaboración de conservas.

Art.140: La sal comercialmente pura, debe responder a las siguientes definiciones y límites analíticos:

a) Sal gruesa, sal refinada; sal común cristales mas o menos voluminosos, blanco inodoro sabor característico: agua (humedad) a 140-150°, máximo 5%; materias insolubles en agua (impurezas) máximo 0,5%; sulfato de calcio máximo 1,4%; cloruro de calcio, magnesio y potasio, máximo 1% en total y calculados sobre muestra seca.

b) Sal fina, producto finamente cristalizado u obtenido de la molienda de la sal gruesa, a cuyas condiciones debe responder totalmente exceptuando el tenor de agua a 140-150° que no debe exceder de 0,5%.

c) Sal de mesa; sal comercialmente pura; adicionada de sustancias inofensivas destinadas a evitar su aglomeración por la humedad y aprobadas previamente (fosfato o carbonatos de sodio) de calcio de magnesio, almidón, etc.) agregados que deben declararse en la rotulación correspondiente.

#### CAPITULO XVII.

##### Esencias y Extractos Aromáticos, Naturales y Artificiales - Materias Colorantes, Edulcorantes y Artificiales, Sustancias Conservadoras, Amargas y Espumigenas.

Art.141: La denominación de “esencia” u extractos aromáticos para alimentos y bebidas se reserva para designar a las preparaciones naturales o artificiales inofensivas, destinadas a modificar en forma acentuada sus caracteres organolépticos, confiriéndoles una fragancia o sabor del que naturalmente carecen o intensificando el que poseen habitualmente.

Art.142: En la clasificación de esencias y extractos aromáticos se comprenden:

a) La esencia y extractos naturales, obtenidos de plantas frescas o secas y sus partes (corteza, hojas, flores, frutas, semillas), etc.

b) Las esencias y extractos artificiales obtenidos por procedimientos químicos y las mezclas de estos con productos naturales.

Las denominaciones de esencias o aceites esenciales (anís, canela, limón, naranja, etc.) corresponden a las esencias puras sin adición de alcohol etílico ni colorantes; y los de extractos a las preparaciones aromáticas (soluciones, tinturas,etc.), obtenidas por medio del alcohol etílico comercialmente puro y esencias o plantas aromáticas o partes de ellas únicamente.

Art.143: Con carácter general se clasifican como inaptas para el consumo las esencias y extractos aromáticos que contienen:

a) Principios activos o sustancias de aplicación terapéutica o industrial;

b) Principios activos o sustancias consideradas nocivas por las Farmacopeas;

c) Alcoholes (excluido el etílico); éter etílico cloroformo, acetona y desnaturalizantes; bases pirídicas; nitrobenzol; ácidos orgánicos (excluidos el cítrico, láctico y tártrico); aldehidas benzoica y salicílica; ácido benzoico o salicílico; libres o sus combinaciones; (floruro, bromuro o ioduro de etilo; nítricos de amilo y de etilo);

- d) Aceites esenciales de ajeno y sus variedades, ruda sabina, trementina.
- e) Edulcorantes, colorantes y conservadores prohibidos.

#### Materias Colorantes.

Art.144: La denominación de “materias colorantes para alimentos y bebidas” comprende:

a) A las soluciones, tinturas o extractos solubles de materias tintóreas y a las materias minerales expresamente admitidas en casos especiales.

Art.145: Se considerarán particularmente nocivas las materias colorantes arsénico, bario, cadmio, cinc, cobre, cromo, estaño, mercurio, plomo y uranio; y como adulteradas aquellas cuyas composiciones hayan sido modificadas por adición de ingredientes extraños (carga mineral especialmente) o por tratamiento químico no autorizado en cada caso.

Art.146: Se consideran como particularmente inofensivas, las materias colorantes obtenidas con jugos o zumo de hortalizas y frutas comestibles; además de la que se mencionan en esta nómina Oficial que será ampliada con nuevos pigmentos una vez demostrada su inocuidad por estudios científicos y experiencias fisiológicas concluyentes.

Amarillos: Achiote, o rocou, frutos y semillas, azafrán, estimas extractos y materias colorantes; caléndula, flores y extractos; cártamo, pétalos, extractos y materiales colorantes; cúrcuma, extractos principios tintóreos; espinos cervales (bayas) gramos amarillos de Avignon o de Persia, jugos, extractos y lacas, fustele, leño amarillo o de Cuba, extracto y materias colorantes; cuercitrón, (corteza de Quercos tintoria Willd) extractos, lacas y materias colorantes; suncho real, extractos y materias colorantes.

Rojos: ancusa u orcaneta, tintura y extracto de la raíz de Anchusa tintoria L, campeche, tinturas, extractos y materias colorantes del leño; cochinilla y carmín de cochinilla, tinturas, extracto y lacas, malva arbórea y malva rosa (rosa tremiera), pétalos, tinturas y extractos, maquí, frutos y extractos; mirto, bayas, tinturas y extractos; orchilla y sus preparaciones; rosa, pétalos y extractos; rubia, tintorea, tintura, extracto y materia colorante (alizarina); sádalo, tintura extracto y materia colorante; sauco, bayas, tinturas y extractos.

Azules y violetas; índico natural y sintético, sus preparaciones y derivados; remolacha roja; tornasol; violetas, pétalo y tintura.

Verdes; clorofila, de vegetales inofensivos; mezclas de colorantes amarillos y azules inocuos admitidos.

Pardos: caramelos (azúcar quemada); catecú (jugo de acacia katechú); jugos y extractos vegetales, Aghicoria, regali) negro: carbón vegetal, negro de marfil y de extractos vegetales, (aghicoria, regali) negro: carbón vegetal, negro de marfil y de huesos; negro de humo.

#### EDULCORANTES ARTIFICIALES

Art.147: Las denominaciones de “edulcorantes artificiales” “edulcorantes químicos” o “edulcorantes sintéticos” se aplican a sustancias de sabor dulce, sin valor nutritivo, obtenida artificialmente (sacarina sulfimida benzoica; cristalizada; sal sódica de la sacarina; sacarina; sal amoniaca de la sacarina; sucrol o dulcina; parafenetol, carpamida, etc.

Art.148: Las materias alimenticias o bebidas adicionada de edulcorantes artificiales en cualquier proporción se clasifican como inaptas para el consumo salvo el caso de que se tratase de preparaciones dietéticas que están destinadas a tratamientos o aplicaciones terapéuticas, cuya elaboración y expendio se sujetará a un contralor especial de las autoridades sanitarias.

#### SUSTANCIAS CONSERVADORAS.

Art.149: Las denominaciones de “sustancias conservadoras” “antifermentivas” “antisépticos” y “neutralizantes” empleadas en el presente Codex Alimentarius, se aplican a ingredientes, sales o compuestos de orígenes mineral u orgánico destinadas a prevenir, impedir o detener la avería, deterioro o descomposición de los alimentos y bebidas en general.

Art.150: Las sustancias conservadoras ase clasifican en los grupos siguientes:

a) Admitidas, dentro de límites especialmente autorizados por razones técnicas fundadas (anhídrido sulfuroso, sulfitos y bisulfitos);

b) Prohibidas en términos absolutos (ácido benzoico, bórico fluorhídrico, salicílico y sus combinaciones; formol; timol, etc.) con tolerancias excepcionales en alimentos y bebidas que pueden contener normalmente cantidades mínimas de algunas de ellas (jugos de frutas, vinos, conservas, vegetales, etc.)