

LA LEGISLATURA DE LA PROVINCIA**SANCIONA CON FUERZA DE****LEY****TITULO I****De las funciones del Instituto de Bromatología
y de los entes comprendidos en la presente ley.****CAPITULO I****De las funciones del Instituto Bromatológico**

ARTÍCULO 1°.- El Instituto Bromatológico y Departamento Químico de la Provincia dependiente del Ministerio de Salud Pública y Trabajo, tendrá las siguientes funciones:

- a) Inspeccionar los productos destinados a la alimentación humana y consumo en general, y vigilar la fabricación, almacenamiento y forma de expendio de los mismos;
- b) Realizar estudios e investigaciones relacionadas con el aspecto higiénico y médico social de la alimentación y los problemas sanitarios conexos, colaborando con las otras divisiones del Departamento, para la fijación de alimentaciones adecuadas, individuales y colectivas, en su aspecto técnico, médico y social;
- c) Asesorar a las reparticiones públicas en los asuntos y problemas relacionados con la química y la industria;
- d) Asesorar al Poder Judicial en los exámenes toxicológicos y químico-legales;
- e) Controlar las drogas, productos químicos y preparados de uso medicinal;
- f) Colaborar con las otras divisiones del Departamento en las funciones de divulgación y educación sanitaria.

(Artículo 1 modificado por el Artículo 3 del Decreto N° 7248 fecha 21/12/1944)

CAPÍTULO II

De la Dirección

ARTÍCULO 2º.- El Instituto Bromatológico estará dirigido por un Director General.

Para ser Director del Instituto Bromatológico se requiere:

a) Ser doctor en Bioquímica o en Química, o Farmacéutico, con título expedido por Universidad Nacional o privada y en este caso debidamente habilitado conforme a las normas legales vigentes en la materia, o doctor en Medicina con diploma nacional y título de Dietólogo otorgado por Institutos Nacionales o Privado y que haya sido debidamente habilitado;

b) Tener, por lo menos, cinco años de ejercicio profesional;

c) Tener antecedentes en la especialidad bromatológica y en materia de organización de Oficinas Químicas o Bromatológicas.

(Artículo 2 modificado por el Artículo 1 de la Ley N° 6395)

ARTÍCULO 3º.- En ausencia del Director, éste será reemplazado interinamente por el Jefe de Sección que designe el Ministro de Salud Pública y Trabajo.

CAPÍTULO III

Del Personal Técnico

ARTÍCULO 4º.- Los cargos técnicos del Instituto Bromatológico se proveerán por concurso de antecedentes y examen ante un jurado presidido por el Ministerio de Salud Pública y Trabajo, o por quien éste designe, e integrado en todos los casos, por el Director del Instituto Bromatológico.

(Artículo 4 modificado por el Artículo 3 del Decreto N° 7248 fecha 21/12/1944)

CAPÍTULO IV

Del control de los productos alimenticios y de consumo

ARTÍCULO 5º.- Queda prohibida la venta de todo producto de alimentación y de consumo que no esté previamente inscripto y aprobado por el Instituto Bromatológico.

ARTÍCULO 6º.- No podrán habilitarse fábricas de alimentos y de productos de consumo en general y demás comercios sujetos a la inspección química o veterinaria del Instituto Bromatológico, sin la autorización de éste, y las actualmente existentes deberán acondicionarse a las normas generales y especiales que, establece la presente ley.

TITULO II

Clasificación general de los productos sometidos a control

CAPÍTULO I

ARTÍCULO 7º.- Los productos sometidos al control del Instituto Bromatológico se clasifican con carácter general en la siguiente forma:

- a) Con el nombre de sustancias alimenticias", "materias alimenticias;, o simplemente "alimentos", se designa genéricamente a los productos naturales, simples o manufacturados, destinados a la alimentación o consumo humano.
- b) Con el nombre de "bebidas" con o sin clasificaciones adicionales o especiales, se designa a las aguas potables o minerales de mesa y preparaciones simples, que, con o sin finalidades alimenticias, son ingeridas al estado líquido.
- c) Con el nombre de productos ambientales y de consumo externo, se designa a los productos naturales o artificiales no comprendidos en los apartados anteriores y que tienen relación directa o indirecta con funciones orgánicas o hábitos humanos (respiración, funciones cutáneas, artículos de uso doméstico).

ARTÍCULO 8º.- Tanto las materias primas como los productos elaborados, deben responder a 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

caso.

Alimento Puro

ARTÍCULO 9º.- Se considera, como norma de apreciación, alimento puro, el que posee las siguientes condiciones:

- 1º.- Ser un producto natural, en buen estado de conservación, de caracteres organolépticos apropiados, que no haya experimentado modificaciones en su valor nutritivo, salvo las inherentes a las operaciones autorizadas para su elaboración y conservación;
- 2º.- No haber sido objeto de la adición de sustancias extrañas a las comunes en la alimentación natural del hombre;
- 3º.- No haber sido objeto, asimismo, de ninguna clase de manipulación que pueda motivar engaño respecto al origen, naturaleza y calidad del producto;
- 4º.- Responder en su denominación a la nomenclatura específica, impuesta por la legislación, reglamentación o usos;

De los alimentos alterados

ARTÍCULO 10º.- A los efectos de 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 influencia de causas naturales (humedad, temperatura, microorganismos, parásitos, 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 reduzcan su poder nutritivo normal o que hayan sido modificadas en su presentación para inducir a error o engaño al consumidor, especialmente las siguientes:

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 substitutos que rebajen 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 o accesorias no permitidas expresamente.

De los alimentos falsificados

- c) Como "falsificadas", las que conservando las apariencias y caracteres generales de los productos legítimos o protegidos por disposiciones gubernativas, han sido fabricadas exclusivamente para substituirlos o imitarlos y circular con denominación reservadas a aquellos.
- d) Considérase como "fraude" el atribuir a las mercaderías origen distinto del verdadero, o anunciar que tienen composición o propiedades de que carecen; dar un peso o volumen menor que el indicado en los envases.
- e) Serán consideradas como prácticas o manipulaciones fraudulentas las tendientes a modificar la composición de productos genuinos por métodos no autorizados expresamente, o a disimular alteración.

ARTÍCULO 11º.- La expresión "técnicamente puro" usada al tratarse de envases y sus complementos, corresponde a los materiales cuyo grado de pureza, título y condiciones particulares sean concordantes con el destino especial de los mismos.

ARTÍCULO 12º.- Queda prohibida la exhibición, propaganda o expendio de sustancias destinadas a modificar la composición de productos genuinos por métodos no autorizados expresamente, o cuya nomenclatura o designación sea susceptible de inducir a la creencia de que con ellas pueden ser preparados los alimentos que sustituyen a los productos genuinos.

CAPITULO II

De los otros objetivos sanitarios

De los estudios sobre la alimentación

ARTÍCULO 13º.- El Instituto Bromatológico en colaboración con las otras secciones del Departamento de Sanidad, realizará estudios sobre los alimentos y la alimentación de las zonas urbanas y rurales de la Provincia, Instituciones, Colectividades, Escuelas, Asilos, Hospitales u otros análogos, y propondrá al Consejo General de Sanidad o a las autoridades que corresponda, las medidas que estime pertinentes para una adecuada alimentación de sus poblaciones.

El Consejo de Sanidad, de conformidad con dichos estudios, podrá tomar todas las medidas que estime conveniente para suministrar alimentos fundamentales en las zonas donde fueren indispensables desde el punto de vista sanitario.

TITULO III

De los envases y de las envolturas

De la definición

ARTÍCULO 14º.- A los efectos de las disposiciones de carácter bromatológico, quedan involucrados en la designación de "envases" los recipientes destinados a conservar o preservar del ambiente las sustancias alimenticias y bebidas, cuyo material constructivo se halle en contacto con el contenido y cualquiera sean sus dimensiones, forma o sistema de cierre. Cuando se trate de las características relacionadas con el material que los constituye, se considerarán también como envases los utensilios, aparatos y dispositivos empleados para la trituración, mezcla, cocción, trasvasamiento, medidas, cañerías de conducción (excepto las empleadas para las aguas potables), etc., de los productos destinados a la alimentación.

ARTÍCULO 15º.- Queda terminantemente prohibida la utilización de envases usados, con excepción de los casos en que, en forma expresa, lo autorice el Instituto Bromatológico.

La misma prohibición se extiende a todos los envases de vidrio que tengan deterioros o roturas.-

(Artículo 15 modificado por el Artículo 1 de la Ley N° 4602)

De las exigencias

ARTÍCULO 16°.- Los envases deberán responder a las siguientes exigencias:

- a) Ser o estar revestidos de material inatacable por el producto en cuyo contacto estarán;
- b) No contener la parte en contacto más de 1% de plomo, antimonio, zin, cobre u otras impurezas ni más de 0,01% de arsénico ni cualquier otra sustancia considerada nociva por el Instituto Bromatológico. Los metales y aleaciones que respondan a las exigencias del presente inciso, se considerarán "técnicamente puros";
- c) El estaño interior de los pots, cajas, recipientes y el de los utensilios y aparatos, etc., en las partes en contacto con los productos alimenticios y bebidas, no deberá contener menos de 3 miligramos de estaño por cada centímetro cuadrado de superficie. Hacen excepción a esta condición los sifones, cuyas armaduras metálicas deben responder a las exigencias del artículo 21 del presente Reglamento Bromatológico;
- d) El hierro galvanizado (hierro revestido con una capa de zinc), queda prohibido con carácter general;
- e) Si el material es de hierro blanco lacado, la laca debe recubrir completamente la superficie estañada, en el interior del recipiente y no ceder al producto con el cual está en contacto: plomo, antimonio, arsénico, zinc, cobre, bario u otras sustancias consideradas nocivas por el Instituto Bromatológico;
- f) Si el material es esmaltado o barnizado, no debe ceder plomo, zinc u otro producto considerado nocivo, después de media hora de ebullición en una solución de 100 cc. de ácido acético al 4% adicionada de 5 gramos de cloruro de sodio y 0,25 gramos de ácido cítrico;
- g) El caucho y sus derivados o sucedáneos, no debe contener productos nocivos; plomo, zinc, arsénico, etc.;
- h) Se prohíbe la circulación de productos contenidos en envases exteriormente sucios, abollados, o que por distintas circunstancias no presenten las características de presentación de origen.

(Artículo 16 modificado por el Artículo 1 del Decreto N° 9675 fecha 18/10/1961)

domésticos, comerciales o industriales, y demás materias mencionadas en el artículo 16, sólo son permitidos los colorantes inofensivos, quedando prohibidos los que contengan antimonio, arsénico, bario, cadmio, cobre, cromo, mercurio, plomo, uranio y zinc, bajo formas solubles.

ARTÍCULO 18º.- En la industria conservera se utilizará de preferencia el cierre mecánico (engargolado) y las guarniciones de goma que se empleen podrán contener talco, creta, magnesio y otros productos inofensivos.

De los accesorios

ARTÍCULO 19º.- Los utensilios, recipientes, envases, partes de aparatos, cañerías (a excepción de las de agua potable) y accesorios destinados a hallarse en contacto con alimentos, bebidas y sus materias primas, pueden ser de:

- a) Acero, hierro fundido o hierro batido;
- b) Cobre o latón revestido interiormente con una capa de oro, plata, níquel, cromo o estaño técnicamente puros, exceptuándose de esta disposición a las calderas, vasijas para cocción de almíbar, morteros, platos de balanza y pesas;
- c) Hoja de lata de primer uso, estañada en sus caras sin solución de continuidad, defectos ni averías;
- d) Níquel, cromo o aluminio técnicamente puros, o sus aleaciones con metales inofensivos;
- e) Hierro enlozado o esmaltado y barro cocido barnizado, respondiendo al inciso e) del artículo 16º;
- f) Lozas, porcelana y similares, vidrios transparentes, incoloros o tenuemente coloreados, cristal, mármol y piedras duras, madera inodora, mimbre y otros materiales inocuos, inoxidable e inatacables;
- g) Cartón, cartulina, papel y sucedáneos, de primer uso, simples o impermeabilizados, blancos o coloreados, libres de sustancias nocivas;
- h) Goma flexible, caucho y sucedáneos, libres de metales nocivos y de sustancias tóxicas en general;

inofensivas;

j) Metales diversos y aleaciones, permitidas en cada caso, técnicamente puros, en láminas delgadas, para envoltura de artículos de confitería, embutidos, etc.;

k) Cualquier otro material aprobado por el Instituto Bromatológico.

De los cierres de los envases

ARTÍCULO 20º.- Las sustancias alimenticias, condimentos, bebidas y sus correspondientes materias primas que circulen en el comercio, deberán ir acondicionados en envases perfectamente cerrados. Los cierres de estos envases podrán estar constituidos por:

Estaño que contenga como máximo 1 por ciento de impurezas, y no más de 0,01 por ciento de arsénico;

Corcho y sucedáneos;

Caucho y sucedáneos, libres de productos nocivos: plomo, zinc, arsénico;

Tapas metálicas perfectamente estañadas, barnizadas o esmaltadas, que asienten sobre anillas de caucho exento de impurezas nocivas, (plomo, arsénico, zinc, etc.);

Láminas metálicas (tapas "corona") que llevarán en el interior una lámina de corcho sin poros, aluminio o estaño técnicamente puros, con el objeto de asegurar un cierre perfecto;

Vidrio, porcelana u otro material inofensivo aprobado por el Instituto Bromatológico.

El Instituto Bromatológico podrá autorizar transitoria o permanentemente que ciertos productos se fraccionen o detallen en el momento de su expendio.-

(Artículo 20 modificado por el Artículo 1 del Decreto N° 2934 fecha 18/03/1944)

De los envases de bebidas

ARTÍCULO 21º.- El agua gaseosa o soda y las bebidas sin alcohol, serán envasadas en recipientes de vidrio transparente, incoloro o ligeramente coloreados. Estos recipientes deberán ser obturados en la siguiente forma:

a) Con tapones de tierra cocida esmaltada, o de porcelana, provistos de anillo de caucho, corcho o cualquier otro material autorizado, libre de impurezas tóxicas;

construidas con metales niquelados, o con hojalata nueva barnizada y llevar una lámina de estaño técnicamente puro, o corcho de primera calidad;

c) Con tapas sifones (armadura metálica), de níquel, aluminio puro o de estaño técnicamente puro o con aleaciones hasta con 10 por ciento de antimonio y 3 por ciento de cobre o de otro metal autorizado. Las armaduras metálicas deberán presentar las partes externas perfectamente niqueladas o cromadas, y las internas, lo mismo que el pico, válvulas y demás partes que pueden estar en contacto con el líquido. Estarán construidas o revestidas de estaño técnicamente puro o aleado con no más de 10 por ciento de antimonio y 3 por ciento cobre, o serán otro material autorizado. Los revestimientos deberán ser uniformes, sin soluciones de continuidad o picaduras y de más de un milímetro de espesor;

d) Con armaduras construidas con materiales plásticos, resinas artificiales, derivados de celulosa, caseína, etc., las cuales no deben ceder sustancias de ninguna clase cuando se las someta a una acción prolongada (24 horas) en contacto con agua carbónica a 10 atmósfera de presión.

El Instituto Bromatológico podrá exigir cuando lo considere necesario que estos envases tengan un dispositivo de seguridad.

ARTÍCULO 22º.- Los sifones automáticos que utilizan cápsulas de anhídrido carbónico (Sparklets), para la preparación en el momento, de aguas gaseosas y refrescos, deberán reunir las condiciones generales establecidas en el artículo anterior, y además llevarán una red o malla metálica protectora. Las cápsulas serán de acero resistente, el material de la lámina obturadora no contendrá productos nocivos y el gas carbónico deberá responder a las exigencias de pureza establecidas en el presente Reglamento.

De las soldaduras

ARTÍCULO 23º.- Las soldaduras de los envases, utensilios, piezas de artefactos, etc., deben efectuarse con:

a) Estaño técnicamente puro, si éstas se hallan o pueden hallarse directamente en contacto con las sustancias alimenticias o bebidas;

b) Estaño o aleaciones con plomo conteniendo no más de 1 por ciento de plomo cuando se trata de soldaduras, uniones, engarces, aplicaciones externas, etc., a condición de que en ningún caso, por imperfecciones de la operación material de las soldaduras, pueda hallarse en contacto con las materias conservadas.

ARTÍCULO 24°.- El estaño, "estaño fino", o "estaño técnicamente puro", empleado en la confección de envases, vasijas, cápsulas, tubos, papeles, etc., debe responder a las siguientes condiciones: estaño mínimo 99 por ciento, determinado al estado ácido, metaestánico; plomo máximo 1 por ciento; arsénico máximo 1 en 10.000.

De los envases especiales

ARTÍCULO 25°.- Los recipientes metálicos destinados al envasado de productos cuya acidez exceda de 8 cm³ de hidróxido sódico normal, por ciento, o que contengan salmuera, deberán estar revestidos interiormente con un barniz protector que satisfaga las exigencias de lo dispuesto en el presente Reglamento. Se exceptúan de la presente disposición los aceites comestibles, dulces de duraznos y peras y los productos ricos en proteínas (conservas de salmón, etc.). Si en caso de excepción se desea usar barniz protector, antes de éste debe haber una capa de sulfuro de estaño.

ARTÍCULO 26°.- Todos los envases de vidrio conteniendo alimentos, sean ellos líquidos, viscosos o sólidos, deberán ser transparentes e incoloros o tenuemente coloreados, de modo que permitan la observación del aspecto del contenido.

ARTÍCULO 27°.- Los papeles de plomo o de estaño demasiado plomífero, y los coloreados con anilinas consideradas nocivas, que no cedan fácilmente su color, pueden utilizarse, siempre que se coloque una hoja intermedia de papel blanco común o impermeable, según los casos.

ARTÍCULO 28°.- En las envolturas de embutidos, chocolates, bombones, caramelos, etc., puede reemplazarse el papel de estaño o de aluminio por celofonias incoloras, emerosina, celafina, películas de celulosa pura, etc.

ARTÍCULO 29°.- Los tubos de acero o cilindro que sirvan para transportar el anhídrido carbónico que se emplee en la elaboración de aguas gaseosas, deberán resistir una presión de 250 kilos por centímetro cuadrado.

ARTÍCULO 30°.- Las carnes y huesos salados, cuando se expongan a la venta o se tengan en depósito, se conservarán en recipientes adecuados de material inatacable.

ARTÍCULO 31°.- El transporte de las carnes se hará en envases de mimbre, madera o lona impermeable, en perfectas condiciones de limpieza y conservación. Cuando sea transportada en forma fraccionada, las porciones se envolverán previamente en papel impermeable.

botellas de vidrio, barro cocido, loza, porcelana, barriles de madera inodora revestidos interiormente de compuestos resinosos o píceos, libres de sustancias nocivas y que no cedan olor, color ni sabor a las bebidas que conservan. Esta resina o pez debe responder a las características siguientes: ser insípida; fundida en un vaso, cubierta con una solución de alcohol al 6 por ciento, y dejado todo en reposo 48 horas, no debe dar ningún gusto a la solución, ni reacción ácida; tampoco debe contener materias tóxicas.

ARTÍCULO 33°.- La hojalata usada en la fabricación de los envases para conservas alimenticias no podrán contener en su superficie interna menos de 99 por ciento de estaño, ni más de 0,01 por ciento de arsénico; las soldaduras deberán reunir las condiciones de pureza asignadas al estaño fino; las lacas, esmaltes, etc., que se utilicen para el barnizado interno no deberán contener elementos nocivos o tóxicos.

ARTÍCULO 34°.- Las conservas de pescado deberán acondicionarse en envases no mayores de 12 kilogramos neto de contenido.

ARTÍCULO 35°.- El cuajo será expendido en envases de cierre perfectamente hermético.

ARTÍCULO 36°.- Cuando se use para el envasado de duraznos al natural, el tipo de envase internacional Standard cilíndrico de 103 mm. de diámetro y 119 mm. de alto medidas de luz externa, éste deberá contener dentro de un mínimo de 550 gramos neto de duraznos, excluido el líquido, hasta 12 mitades en el extra seleccionado, 15 mitades en el elegido y 21 mitades en el grado común.

ARTÍCULO 37°.- Las golosinas en general: barquillos, caramelos, pastillas, cómo asimismo los "sandwiches", empanadas, masas, deberán estar convenientemente envasados o envueltos en papel blanco de primer uso, celofán u otro material que el Instituto Bromatológico considere adecuado.

ARTÍCULO 38°.- Las harinas lacteadas se envasarán en recipientes de cierre perfectamente hermético.

ARTÍCULO 39°.- Los helados, sorbetes, cremas frías, etc., serán expendidos en envolturas protectoras de papel blanco impermeable o envases apropiados y aprobados por el Instituto Bromatológico.

ARTÍCULO 40°.- Los hongos deberán conservarse y expendirse en envases cerrados de papel impermeable, celofán, hojalata, vidrio, etc.

ARTÍCULO 41°.- La leche pasteurizada o certificada será expendida en envases de vidrio, papel o cartón parafinado u otro material adecuado y aprobado. El cierre deberá ser hermético, con tapas de cartón parafinado u otro sistema que, a juicio del Instituto Bromatológico, reúna condiciones de seguridad e higiene. La venta de leche higienizada

en envases hasta de 20 litros, siempre que se reúnan las siguientes condiciones:

- a) Que sean de una sola pieza, sin soldaduras y perfectamente estañados;
- b) Que el sellado del Instituto Bromatológico lleve la fecha del envasamiento del producto.

Los envases destinados a la entrega de leche para el consumo público sólo deben servir para ese objeto, quedando prohibido cualquier otro uso de ellos. Los repartidores, vendedores, lecherías y detallistas en general, harán uso solamente de los envases en los cuales les ha sido entregada la leche higienizada, y en ningún caso podrán efectuar el trasvasamiento del contenido.

La leche no pasteurizada o no certificada será expendida en envases de material que responda a las prescripciones del presente Reglamento, y que sean aprobados por la Dirección del Instituto Bromatológico.

ARTÍCULO 42°.- Los tarros utilizados en el transporte de leche, serán de metal bien estañado en su superficie interna, tendrán tapa en tal forma que cierren perfectamente, libre de trapos y papeles y deberán llevar un precinto de seguridad con un sello de plomo.

ARTÍCULO 43°.- Las levaduras artificiales se envasarán en recipientes adecuados de metal, vidrio, porcelana, etc., con un cierre perfectamente hermético. Las levaduras naturales deberán envasarse en recipientes adecuados de metal, vidrio o porcelana, papel pergamino, hojas de aluminio o de estaño técnicamente puros.

ARTÍCULO 44°.- El azúcar en pancitos deberá expendirse en paquetes de papel de uno, dos, tres o cuatro pancitos exclusivamente.

El papel que sirva de envoltura de los paquetes, deberá reunir las siguientes condiciones:

- a) Ser de naturaleza impermeable (papel parafinado, papel encerado, pergamino, artificial, etc.);
- b) No contener en su composición materias minerales u orgánicas tóxicas;
- c) No haber sido coloreado ni impreso con materias tintóreas minerales u orgánicas nocivas.

Autorízase el empleo de soluciones adherentes a base de gomas vegetales, líquenes, harinas de cereales, dextrina, almidón y todo otro producto expresamente permitido en cada caso, disueltas en soluciones antisépticas aprobadas por el Instituto Bromatológico.

color blanco, o envases cerrados de vidrio o lata con barniz sanitario interno a base e sustancias permitidas por el Instituto Bromatológico. Para consumo directo y exclusivo de la manteca, en confiterías, masiterías y negocios en igual índole, se permitirá que el expendio se haga en bloques de 5 a 25 kilogramos netos, envasado en cajas o cajones de madera inodora, debiendo usar papel impermeable que evite el contacto del producto con las paredes del envase.

ARTÍCULO 46º.- Las mantecas conservadas (adicionadas de sacarosa o sal común) se envasarán en recipientes adecuados de cierre hermético.

ARTÍCULO 47º.- La margarina deberá fraccionarse y envasarse de la siguiente manera:

- a) Fracciones de 250 gramos, 500 gramos y 1.000 gramos en cubos convenientemente envueltos en papel apergaminado;
- b) Cuando las necesidades del comercio así lo requieran, podrá aumentarse el tamaño de los cubos y cuando éstos sean de 5 kilogramos o más, podrán ser colocados en envases de hojalata.

ARTÍCULO 48º.- Los envueltos de pan, galletas, bizcochos, masas, se harán, tanto en los despachos como en los repartos a domicilio, únicamente en papel blanco, de primer uso, quedando terminantemente prohibida la utilización del papel impreso o maculado.

ARTÍCULO 49º.- La sal de mesa sólo podrá expendirse en envases adecuados, y de cierre hermético.

Las salsas y extractos de tomate sólo podrán expendirse en envases de hojalata, con barniz sanitario interior y con cierres herméticos, soldados o engargolados, aprueba de esterilización. No deberán contener más de 5 kilogramos neto de contenido.

Las pastas de tomate podrán expendirse también en envases de madera, siempre que se contenido no exceda de 5 kilogramos neto.

ARTÍCULO 50º.- Las barras de turrón deberán ser envueltas en papel impermeable (celofán u otros) aunque la venta se haga en cajones, además, cada barra deberá ser rotulada en concordancia con las disposiciones del Capítulo respectivo.

ARTÍCULO 51º.- La yerba mate elaborada se expendirá en envases de primer uso, fabricados con material aprobado que garanta su buena conservación, los que llevarán un cierre de garantía (sello, precinto, faja, etc.).

ARTÍCULO 52º.- Los productos dietéticos serán acondicionados en envases de cierre perfectamente hermético.

De la limpieza de los envases

ARTÍCULO 53°.- Las granallas, municiones o perdigones empleados para la limpieza de recipientes y envases destinados a contener productos alimenticios, bebidas y sus correspondientes materias primas, deben estar exentos de plomo, arsénico u otras sustancias tóxicas.

ARTÍCULO 54°.- Las esponjas y virutas metálicas empleadas para la limpieza de los vasos y recipientes destinados a contener productos alimenticios y bebidas, no deben ser fabricados con cobre, ni zinc, ni con aleaciones de estos dos metales, ni con hierro u otro metal recubierto de cobre, estaño, zinc o plomo.

De las prohibiciones

ARTÍCULO 55°.- Queda terminantemente prohibido a los industriales, comerciantes y representantes, emplear recipientes y envases que tengan leyendas y marcas correspondientes a otros productos de circulación en el comercio, o que hayan servido con anterioridad para contener mercaderías que no son del propio comerciante o fabricante que los utiliza, considerándose infracción al presente artículo la circunstancia de encontrarlos dentro de la fábrica o en los vehículos de la fábrica o en los vehículos de reparto; exceptuándose de esta prohibición a los que estén expresamente autorizados por el Ministerio de Agricultura de la Nación.

En caso de cambio de firma social, los recipientes y envases sólo podrán ser usados por los sucesores o por los que los hayan adquirido legítima y directamente de sus propietarios.
(Artículo 55 modificado por el Artículo 1 del Decreto N° 2934 fecha 18/03/1944)

ARTÍCULO 56°.- Queda prohibido utilizar para contener sustancias alimenticias, bebidas y sus correspondientes materias primas, recipientes que en su origen o en alguna oportunidad hayan estado en contacto con productos no alimenticios o incompatibles por su naturaleza con los que se encontraren en el momento de la inspección. Del mismo modo queda prohibido cerrar los recipientes de productos alimenticios y bebidas con tapones previamente usados.

Queda prohibido envasar cualquier clase de bebida en los recipientes de vidrio llamados "botellas de bolita".

ARTÍCULO 57°.- Queda prohibida la fabricación, tenencia y expendio de sustancias alimenticias y afines, que estén en contacto directo con:

- a) Papeles usados o maculados.
- b) Papeles que contengan productos nocivos o de uso prohibido, como ser: yeso, alumbre, barita, colorantes de anilina no permitidos por el Instituto Bromatológico, antisépticos, etc.
- c) Papeles coloreados con colorantes vegetales o sintéticos de uso permitido, pero que no cedan fácilmente su color.
- d) Papeles de plomo o con papeles de estaño que contengan más de 1 por ciento de plomo, o antimonio y más de 0,01 por ciento de arsénico.

ARTÍCULO 58°.- Las carnes no podrán envasarse o envolverse en papeles impresos o maculados ni arpilleras.

ARTÍCULO 59°.- Queda prohibido incluir en el interior de los envases o en el producto mismo, objetos ajenos a la naturaleza de este.

(Artículo 59 modificado por el Artículo 1 del Decreto N° 2934 fecha 18/03/1944)

ARTÍCULO 60°.- La yerba mate no podrá ser almacenada ni expendida en zurrone de cuero.

ARTÍCULO 61°.- Los productos que contengan vinagre (encurtidos, salsas, mostazas, condimentos, etc.), no podrán llevar cápsulas metálicas con más de 1 por ciento de plomo y 0,01 por ciento de arsénico, a no ser que la cápsula esté completamente aislada del cuello del recipiente y del corcho mediante una hoja de estaño fino (con 1 por ciento de plomo como máximo) que tenga por lo menos un espesor de medio décimo de milímetro, de una hoja de aluminio o de cualquiera otra materia impermeable e inatacable luego de media hora de ebullición por una solución de 100 cc. de ácido acético al 4 por ciento adicionado de 5 gramos cloruro de sodio y 0,25 gramos de ácido cítrico.

ARTÍCULO 62°.- Todo tipo de envase o material de que esté construido el mismo, que no se halle contemplado en el presente Reglamento, deberá ser sometido a la aprobación del Instituto de Bromatología.

ARTÍCULO 63°.- El Instituto Bromatológico podrá, cuando las circunstancias especiales así lo exijan, determinar la cantidad neta de producto envasado, o modificar disposiciones ya establecidas a este respecto.

TITULO IV

Rotulación

De la definición

ARTÍCULO 64°.- Se entiende por rótulo, letrero o marbete, toda inscripción, leyenda o disposición impresa que se fija o adhiere a una cosa para indicar su denominación, procedencia y demás datos exigidos por el presente Reglamento Bromatológico y disposiciones nacionales vigentes.

De la denominación

ARTÍCULO 65°.- Las sustancias alimenticias, condimentos, bebidas, sus materias primas y demás productos de consumo responderán en su composición, calidad, estado de conservación y caracteres organolépticos a la nomenclatura específica establecida por el presente Reglamento y sus disposiciones reglamentarias.

De las características de los rótulos

ARTÍCULO 66°.- Los envases de cualquier clase que fueran destinados a contener sustancias alimenticias, bebidas o productos de consumo en general, llevarán en su frente principal, rótulos perfectamente fijados, redactados en idioma nacional y aprobados por el instituto Bromatológico, con las siguientes leyendas:

- a) Designación del producto. Esta leyenda deberá ser uniforme en todas las expresiones que la integren, completamente indeleble y que resulte fácilmente visible. El tamaño de la misma deberá guardar proporción adecuada a las leyendas que establezcan marcas alusivas al producto y al tamaño del rotulo del envase.-
- b) Peso o volumen neto de mercadería aprovechable expresado en medidas del sistema métrico decimal.-
- c) Indicación del año de elaboración, envasamiento o cosecha para los productos que se obtienen anual o binealmente; del mes y año para los de elaboración permanente cuando por su naturaleza lo considere pertinente el Instituto Bromatológico; del día mes y año para

obligación a las bebidas fermentadas, alcohólicas y analcohólicas, los aceites comestibles, los quesos duros y los productos que esta Ley, clasifica como ambientales y de consumo externo.-

d) La especificación de "producción Argentina" o "industria Argentina" para los productos elaborados en el país o la del país de origen o centro o región productores universalmente conocidos, si se trata de mercaderías extranjeras.-

e) Nombre y sede de la razón social productora. Los productos originales de fabrica destinados a ser expedidos exclusivamente por terceros, deberán llevar la inscripción de ambas firmas comerciales, pudiendo sustituirse la del establecimiento elaborados por su numero de registro oficial.-

Para los productos cuyo consumo no fuera exclusivo de lugar de su elaboración se exigirá la aprobación previa de sus rótulos por el Ministerio de Agricultura de la Nación. Para los productos de importación, con excepción de la leyenda que establece su designación, se permitirá la redacción de los demás requisitos en idiomas extranjero, siempre que ello haya sido aprobado por las autoridades nacionales.-

Los requisitos que establecen el presente artículo, con excepción de la designación del producto y fecha de elaboración, envasamiento o cosecha - índice de antigüedad y de posible alteración - podrán constar en el rotulo principal o en el rotulo adicionales siempre que aquellos no fueran exigidos por las autoridades nacionales.-

(Artículo 66 modificado por el Artículo 1 del Decreto N° 2934 fecha 18/03/1944)

De la rotulación de las mezclas

Artículo 67º.- Cuando se trata de mezcla permitidas, el Instituto Bromatológico podrá exigir que los rótulos de los envases expresen la naturaleza y proporción de cada uno de los componentes con caracteres idénticos en tamaño, color, forma de impresión, dándose preferencia en la nomenclatura al producto que entre en mayor proporción.

(Artículo 67 modificado por el Artículo 1 del Decreto N° 2934 fecha 18/03/1944)

ARTÍCULO 68º.- Se considera rótulo principal el que lleva la denominación exacta o reglamentaria de un producto. Además de este rótulo, pueden las mercaderías llevar otros redactados en diferentes idiomas, si los productos se venden también a países extranjeros, pero ninguno de estos rótulos podrá llevar indicaciones que estén en contradicción con lo expuesto en el rótulo principal o en infracción con la ley 11275 y reglamentos vigentes, o con el presente Reglamento Bromatológico.

De las leyendas adicionales

ARTÍCULO 69°.- En los envases cuyo contenido pueda experimentar alteraciones ulteriores después de abiertos, deberá indicarse en el rótulo principal o en uno secundario, que el producto es de consumo inmediato.

ARTÍCULO 70.- Los recipientes, botellas, depósitos y otros envases abiertos, destinados al fraccionamiento y a la venta al detalle de cualquier sustancia alimenticia o bebida, deben tener rótulos en la forma y condiciones que prescriben los artículos anteriores.

De las denominaciones geográficas

ARTÍCULO 71.- Las denominaciones geográficas se considerarán como indicativas de especies determinadas de productos y, por ello, los fabricados en otros lugares que no sean los de dichas denominaciones sólo podrán llevarlas agregando a continuación de la denominación del producto, la palabra "argentino" o anteponiendo la palabra "tipo" o "imitación", impresa con letras de igual tamaño, forma y color, con excepción de aquellos productos que por su calidad similar a los extranjeros y el habito generalizado de su designación se considere innecesaria la clasificación preestablecida.

En el rótulo de los vinos nacionales no se admitirá ni aun precedidas de los vocablos "tipo", "cepa" o "estilo", denominaciones geográficas de zonas vitivinícolas del país que no sea la correspondiente a la de su elaboración.

(Artículo 71 modificado por el Artículo 1 del Decreto N° 2934 fecha 18/03/1944)

De la propaganda y marcas

ARTÍCULO 72°.- Las indicaciones que se usen y la propaganda verbal o escrita que realicen los industriales y comerciantes de frutos, productos y mercancías argentinas y extranjeras, para advertir, guiar, enseñar, y aconsejar al consumidor, deberán estar redactadas y expresadas en forma clara y que no induzca a engaños o exageración sobre la calidad o sobre la procedencia del fruto, producto, o mercancía, o de las primeras materias usadas. No se permitirá el uso de referencias, menciones, vocablos, distintivos, emblemas,

producto.

ARTÍCULO 73°.- Podrán emplearse palabras de fantasía a base de nombres de pila o patronímicos de personas o parte de ellos o de razones sociales, siempre que no resulten de tales combinaciones palabras que tengan sentido o significación fonética en otros idiomas vivos.

Los conjuntos y combinaciones de letras que hagan las veces de palabras o se utilicen como tales, aunque no lo sean gramaticalmente, por no expresar una idea, serán admitidos como marcas de fábricas nacionales, siempre que no tengan significación en otros idiomas vivos.

Del peso declarado

ARTÍCULO 74°.- Los pesos y medidas se expresarán en el sistema métrico decimal, tanto en los productos del país, como en los extranjeros, pudiendo estos últimos consignar asimismo los correspondientes al sistema en uso en su país de origen o procedencia. La indicación del contenido deberá únicamente referirse al peso y la tolerancia entre el peso o volumen neto declarado en el envase y el peso o volumen neto efectivo contenido en el envase que se expendá al público, será de 3 por ciento en envases menores hasta 5 lts. o kgs.; 2 por ciento para envases mayores de 5 litros o 5 kilos y hasta 20 litros o 20 kilos; y de 1 por ciento en envases mayores de 20 litros o 20 kilos. Es admisible en los envases opacos, herméticamente cerrados, que se entregan al comercio conteniendo productos alimenticios, una diferencia hasta 10 por ciento entre su capacidad y el volumen del producto contenido. En los envases de vidrio será admisible una diferencia hasta de 5 por ciento entre su capacidad y su contenido real.

De la rotulación de aceites

ARTÍCULO 75°.- Los aceites comestibles introducidos o elaborados en la Provincia, se expenderán de acuerdo a las siguientes especificaciones:

- a) Aceites genuinos: son los provenientes de una sola especie vegetal: algodón, maní, nabo, girasol, oliva, pepitas de uva, sésamo, soja, etc.; los que deberán llevar la denominación de su origen.
- b) Aceites comestibles: Son los constituidos por mezclas binarias, con especificación en los rótulos de la calidad y proporción de sus componentes, debiendo figurar en primer término el que intervenga en mayor proporción.

c) Mezclas de aceites comestibles: Son los constituidos por mezclas exclusivamente ternarias, en cuyos rótulos se especificarán los aceites genuinos que las integran, con las proporciones en que intervienen y en el orden decreciente establecido por estas proporciones.

Cuando el aceite de oliva forme parte una mezcla, su proporción en la misma no debe ser menor del 25 por ciento.

ARTÍCULO 76°.- Las mezclas de aceites vírgenes con aceites refinados o neutros llevarán la denominación de "Superfino".

ARTÍCULO 77°.- Los aceites refinados por procedimientos permitidos podrán llevar la calificación de "Fino".

De la rotulación de aguas minerales

ARTÍCULO 78°.- Las aguas minerales llevarán consignado en sus rótulos, 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 el laboratorio oficial competente que haya intervenido en la extracción y examen de las muestras respectivas, no permitiéndose el agregado de datos de procedencia particular.

ARTÍCULO 79°.- Las aguas minerales que posean propiedades efímeras (Radioactividad de emanación, gases, etc.) deberán llevar en los rótulos, indicación expresa de que la poseen únicamente en la fuente.

No podrán rotularse como agua mineral aquellas que posean exclusivamente propiedades efímeras.

ARTÍCULO 80°.- Las operaciones facultativas a que hayan sido sometidas las aguas minerales (gasificación artificial con anhídrido carbónico puro, agregados de hierro o azufre, etc.), deberán ser consignadas en los rótulos, con caracteres perfectamente visibles. El producto será rotulado "Agua mineral modificada".

ARTÍCULO 81°.- La autorización para la indicación de las propiedades terapéuticas o fisiológicas que posea un agua mineral deberá emanar de autoridad competente (Departamento Nacional de Higiene o Ministerio de Salud Pública y Trabajo de la Provincia).

artificiales, de soluciones salinas gasificadas o no, con el nombre de agua mineral.

Estas deberán rotularse "agua mineralizada" o "Agua artificial de mesa" y no podrán llevar nombres correspondientes a fuentes productoras de aguas minerales o localidades donde existan.

De la rotulación de aguas gaseosas, bebidas sin alcohol, etc.

ARTÍCULO 83°.- Los sifones en que se envasan aguas gaseosas, deberán llevar grabado o estampado, tanto en la armadura metálica como en la garrafa, el nombre, domicilio, localidad y provincia donde funcione la fábrica, y una letra característica con el correspondiente número de orden que serán dados por el Instituto Bromatológico.

Los sifones que no provengan de fábricas de gaseosas, sino de máquinas saturadoras, no llevarán inscripción de características ni número de orden, y su uso será exclusivamente interno, no pudiendo realizarse reparto o venta fuera del negocio donde se elabore.

ARTÍCULO 84°.- Queda terminantemente prohibido en las fábricas de gaseosas o negocios con máquinas saturadoras donde se elabore el producto, el uso o tenencia de sifones pertenecientes a otras firmas comerciales.

(Artículo 84 modificado por el Artículo 1 del Decreto N° 2934 fecha 18/03/1944)

ARTÍCULO 85°.- Las bebidas sin alcohol y productos análogos preparados con jarabes y extractos o jugos de frutas, serán rotulados "Bebidas sin alcohol de...", siguiendo el nombre de la fruta o denominación: "Extracto o jugos de frutas", si fueran varias las empleadas en la elaboración. También podrán ser rotuladas con el nombre de la fruta precedido o seguido de la palabra "Natural".

ARTÍCULO 86°.- Cuando estos productos sean elaborados con esencias o extractos artificiales, aun en el caso de contener además, jugos o extractos naturales, deberán rotularse: "Bebidas sin alcohol de...", seguido del nombre la esencia o extracto artificial usado, o si no con el nombre de la fruta, seguido o precedido de la palabra "Artificial". Si se deseara rotular con nombres de fantasía, deberá agregarse como subtítulo la leyenda "Bebida Artificial" impresa en el mismo color del nombre y con tipo de letra perfectamente visible.

ARTÍCULO 87°.- Las bebidas sin alcohol que contengan esencias artificiales, no podrán ser vendidas ni anunciadas con falsas indicaciones tendientes a hacer creer que fueron preparadas con frutas o jugos naturales de frutas quedando prohibido insertar en los rótulos todo dibujo o representación gráfica de frutas o parte de ellas.

ARTÍCULO 88°.- Cuando estos productos estén coloreados con colorantes permitidos extraños de los jarabes, extractos o jugos deberán llevar la mención: "Colorante artificial de...", seguido del nombre del colorante usado.

De la rotulación de la achicoria

ARTÍCULO 89°.- Queda prohibido incluir la palabra achicoria en las denominaciones de los productos que se expenden como sustitutos, o equivalentes de ésta, ni mezclas de achicoria con cualquiera de estos equivalentes.

De la rotulación del alcohol rectificado

ARTÍCULO 90°.- Los rótulos fijados en los envases que contengan alcohol rectificado deberán llevar claramente indicado, además de las inscripciones reglamentarias, la graduación alcohólica, que no será menor de 95° en volumen a la temperatura de 15° C.

De la rotulación de los alimentos para lactantes

ARTÍCULO 91°.- Los envases de los productos para lactantes no podrán llevar en los rótulos, ni en los prospectos adjuntos, sin autorización de las autoridades sanitarias, indicaciones médicas ni dosificaciones según edad y peso; deberán consignar su composición centesimal y en caso de alimentos ácidos y alcalinos, su riqueza calculada en ácido láctico o en bicarbonato de potasio. Se indicará, además, en forma bien visible, la fecha de envase y vencimiento y el valor termógeno en calorías de 100 grs. del producto.

(Artículo 91 modificado por el Artículo 1 del Decreto N° 2934 fecha 18/03/1944)

ARTÍCULO 92°.- Cuando la composición de estos productos no sea semejante a la de la leche materna se indicará en los rótulos, en forma destacada, que no deberá administrarse a niños menores de 2 años, sin indicación de un médico.

De la rotulación de las arvejas

ARTÍCULO 93°.- Las conservas de arvejas preparadas con el producto fresco se rotularán "petit pois" o "arvejas frescas"; cuando se empleen arvejas secas se indicará en los rótulos la inscripción "arvejas secas remojadas".

De la rotulación del arroz

ARTÍCULO 94°.- Los rótulos de los envases de arroz deberán indicar su origen geográfico (Piamonte, Carolina, Corrientes, etc.).

De la rotulación de las bebidas alcohólicas

ARTÍCULO 95°.- Los rótulo, folletos, etc. de las bebidas alcohólicas preparadas de distinta forma a la prescripta por este Reglamento Bromatológico o que contengan esencias artificiales, deberán llevar la inscripción "Artificial" en caracteres del mismo tipo, color y tamaño que los empleados en la denominación del producto.

De la misma manera deberá consignarse cuando el producto sea el resultado de una mezcla de bebidas alcohólicas naturales y artificiales.

ARTÍCULO 96°.- Los calificativos "Fino", "Superfino", y similares no podrán aplicarse sino a los cortes que contengan por lo menos 50 por ciento del producto natural.

ARTÍCULO 97°.- Se permitirá la expresión "Triple Destilado", únicamente en los rótulos de las bebidas alcohólicas cuya elaboración provenga por lo menos de una destilación y proceso de rectificación.

ARTÍCULO 98°.- Queda estrictamente prohibido en el rotulado de las bebidas alcohólicas, el uso de la palabra "Ajenjo" u otra similar, en idioma nacional o extranjero o que haga referencia directa o indirecta a tal producto.

ARTÍCULO 99°.- Los cognacs artificiales no podrán usar calificativos de viejo, añejo o equivalente.

ARTÍCULO 100°.- Queda prohibido el empleo del vocablo "cocoa", como asimismo la denominación de "cacao", "chocolate" o "cobertura" para todos aquellos productos con nombre de fantasía que conteniendo cacao o chocolate, no se especifiquen en la presente reglamentación; en sus etiquetas se declarará el detalle de sus componentes, y para su venta se requerirá previamente la aprobación del Instituto Bromatológico.

ARTÍCULO 101°.- Los rótulos de los envases de café deben indicar expresamente su procedencia. Cuando se trate de mezclas, deberá advertirse la proporción de estas. Por ejemplo se deberá rotular "mezcla de café Brasil con 20 % de Borbón y 5% de Yungas".

ARTÍCULO 102°.- Los cafés, tostados, torrados o azucarados, molidos, que no se envasen al vacío, llevarán la fecha con indicación de mes y año de elaboración, serán considerados inaptos para el consumo los que tengan más de 180 días de envasados, debiendo consignar también en la rotulación la indicación de la fecha del vencimiento de su aptitud.

(Artículo 102 modificado por el Artículo 1 de la Ley N° 6248)

ARTÍCULO 103°.- Los sucedáneos del café no podrán venderse sino bajo una denominación desprovista de la palabra "café".

ARTÍCULO 104°.- Todo sucedáneo del café se rotulará de acuerdo con su naturaleza, no debiendo llevar inscripciones que dejen lugar a dudas al respecto.

ARTÍCULO 105°.- Solamente la cerveza elaborada con malta de cebada podrá llevar la calificación de genuina. Las elaboradas con sucedáneos autorizados por la presente reglamentación se denominarán "No genuinas". Los productos que presenten un parecido a la cerveza y que no respondan a la forma de elaboración prescripta por este reglamento se considerarán "No genuinos", y sus rótulos deberán llevar en caracteres perfectamente visibles la palabra "artificial".

De la rotulación de las conservas alimenticias

ARTÍCULO 106°.- La fecha de cosecha o elaboración de las conservas alimenticias deberá estamparse exclusivamente sobre el envase, mediante tipos en relieve, u otra forma que impida, con seguridad, su modificación.

ARTÍCULO 107°.- En el rotulado de extractos de carne, no podrán hacerse indicaciones de propiedades terapéuticas, medicinales o nutritivas del producto, sin autorización de las autoridades sanitarias. Solamente se podrá establecer que se trata de simples condimentos.

(Artículo 107 modificado por el Artículo 1 del Decreto N° 2934 fecha 18/03/1944)

De la rotulación del cuajo

indicar en el rótulo el poder coagulante o título del mismo.

De la rotulación del Carry

ARTÍCULO 109°.- Será obligatoria la declaración de los componentes de la mezcla de especias denominadas "Carry", "Karry" o "Curry" de la India, o "Curry powder", en los rótulos de los envases del producto, aunque no así la proporción de los mismos.

De la rotulación del chocolate

ARTÍCULO 110°.- El chocolate simple, adicionado de almendras, avellanas, nueces, maní, miel, etc., deberá llevar indicado en sus rótulos la denominación del producto de fantasía: así se dirá "chocolate de fantasía a la nuez", etc. Cuando se le agreguen materias amiláceas o feculentas o sustancias grasas extrañas al mismo, ello será consignado en forma visible en los rótulos, estableciendo el nombre y la proporción de éstas.

De la rotulación de la chicha

ARTÍCULO 111°.- Los rótulos de la chichas se ajustarán a las disposiciones fijadas por la Ley Nacional de Vinos, sus modificaciones y reglamentaciones concordantes.

- a) Queda prohibida la elaboración de chicha a base de mosto concentrado.
 - b) Cuando el anhídrido carbónico contenido sea exclusivamente de origen biológico, se hará la indicación "Espumosa Natural" y cuando sea agregado se dirá "Gasificada".
- (Artículo 111 modificado por el Artículo 1 de la Ley N° 6248)*

ARTÍCULO 112°.- No se tolerará ninguna inscripción o leyenda que no responda a exigencias oficiales.

En las fábricas las chichas terminadas deberán estar rotuladas.

De la rotulación del chuño

ARTÍCULO 113°.- Con el nombre de Chuño se designará exclusivamente el producto proveniente de la elaboración de la fécula de patata.

La fécula obtenida del maíz, se designará expresamente con el nombre de chuño de maíz.

De la rotulación de productos dietéticos

ARTÍCULO 114°.- Los productos dietéticos no podrán llevar indicaciones médicas ni expresiones que signifiquen un tratamiento terapéutico. La enunciación de tales indicaciones tanto en los rótulos como en los prospectos y propaganda, les confiere carácter de "Especialidades medicinales" debiendo en tales casos ser aprobados por las autoridades sanitarias correspondientes.

ARTÍCULO 115°.- Los rótulos de los envases deberán llevar además de las inscripciones reglamentarias la indicación de su valor termógeno referido a 100 gramos de producto, su valor centesimal en glúcidos, proteídos y lípidos, así como todo componente o propiedad que contribuya a conferirles el carácter de productos dietéticos.

ARTÍCULO 116°.- La fecha de envasamiento y expiración de aptitud para el consumo de los productos dietéticos deberá ser estampada en relieve en los envases de los mismos.

ARTÍCULO 117°.- Queda absolutamente prohibida toda propaga en cualquier forma que ella fuera hecha, que atribuya a los productos alimenticios comunes, virtudes dietéticas o terapéuticas, así como exageradas propiedades de cualquier índole, sin autorización de las autoridades sanitarias.-

(Artículo 117 modificado por el Artículo 1 del Decreto N° 2934 fecha 18/03/1944)

De la rotulación del dulce de leche

ARTÍCULO 118°.- El rotulado de los envases de "dulce de leche", deberá llevar, además de las inscripciones exigidas por este Reglamento y disposiciones en vigencia, la indicación de los materiales empleados en la elaboración del producto y su proporción.

ARTÍCULO 119°.- El dato que consigna la fecha de envasamiento deberá hacerse en forma destacada.

ARTÍCULO 120°.- Cuando desee fraccionar el dulce de leche en depósitos ubicados en

"fecha de elaboración" por el de "fecha de fraccionamiento".

ARTÍCULO 121º.- En la fecha de elaboración del dulce de leche se establecerá el mes, y año de la misma.

De la rotulación de encurtidos

ARTÍCULO 122º.- Es obligatorio consignar en los rótulos la clase de vinagre utilizado en la elaboración de encurtidos, como asimismo la declaración del colorante vegetal permitido, que se haya empleado, si el producto hubiera sido coloreado.

De la rotulación de Esencias Artificiales

ARTÍCULO 123º.- Cuando las bebidas o sustancias alimenticias hayan sido adicionadas de esencias, este dato será consignado en forma clara en los rótulos de los envases, debiéndose establecer la naturaleza del producto agregado

De la rotulación de los embutidos

ARTÍCULO 124º.- Los embutidos deberán llevar la fecha de elaboración.

De la rotulación de los extractos de tomate

ARTÍCULO 125º.- La expresión "Extracto simple de tomate" se utilizará para designar el producto que tenga entre 16 % y menos de 28 % de extracto seco; cuando tenga entre el 28 % y menos de 36 % se rotulará: "Extracto doble de tomate", y "Extracto triple de tomate", cuando esta proporción sea de 36 % o mayor.

Estos porcentajes, se extienden libre de cloruro sódico y deberán ser consignados en los rótulos de los envases.

De la rotulación de las frutas

ARTÍCULO 126°.- Las frutas que se expendan envasadas deberán responder a las indicaciones consignadas en el rótulo en lo que se refiere a la procedencia y calificación, quedando prohibido el relleno de los envases así rotulados, con otros productos que no reúnan las mismas condiciones que los originales.

ARTÍCULO 127°.- A los efectos de la perfecta identificación de la clasificación de la fruta envasada, los rótulos deberán llevar los siguientes colores: de fondo azul, para la fruta marcada extra seleccionada (Extra Fancy); rojo, para la fruta marcada seleccionada (Fancy), y verde, para la fruta marcada Elegida (Choice), o en su defecto, los mismos colores llenando un triángulo en la esquina superior izquierda del rótulo, de cincuenta milímetros de lado sobre los bordes del mismo. Estos requisitos se exigirán para los tambos productores de leche certificada.-

(Artículo 127 modificado por el Artículo 1 del Decreto N° 2934 fecha 18/03/1944)

ARTÍCULO 128°.- Cuando se exhiban frutos verdes destinados a la elaboración de dulces, éstos deberán estar en lugares aislados donde estén depositados frutos maduros, debiendo tanto en los locales como en los recipientes que los contengan, haber letreros perfectamente visibles que establezcan que son destinados para tal fin.

De la rotulación del gofio

ARTÍCULO 129°.- En la rotulación del gofio, deberá indicarse la naturaleza de la harina empleada en su elaboración. Cuando se trate de una mezcla de gofios de distinta naturaleza, deberá detallarse su composición.

ARTÍCULO 130°.- Queda estrictamente prohibido rotular los envases que contengan grasas, con nombres de fantasía en que esté incluida la palabra "manteca".

De la rotulación de las harinas

ARTÍCULO 131°.- Únicamente el producto de la molienda del trigo que responda a las exigencias de esta reglamentación podrá rotularse con la palabra "harina", sin otro calificativo.

originario; así se dirá "Harina de maíz, de arvejas, etc."

ARTÍCULO 132°.- Queda prohibido el empleo de la palabra "crema", para designar el producto obtenido por la pulverización del arroz, y otros cereales, como también los nombres de fantasía para designar harinas, almidones y féculas alimenticias.

De la rotulación de las harinas lacteadas

ARTÍCULO 133°.- Las etiquetas de los envases que contengan harinas lacteadas, deberán llevar, además de las leyendas reglamentarias, la composición de los productos y forma de administración.

De la rotulación del hielo

ARTÍCULO 134°.- En los vehículos en que se reparta o distribuya hielo, como en los avisos, reclames, papeles de comercio, etc., que a él se refieran, deberá constar claramente el nombre que le corresponda de acuerdo a las especificaciones del presente Reglamento.

De la reglamentación de jarabes artificiales

ARTÍCULO 135°.- Los jarabes que hayan sido preparados con esencias cuyo uso haya sido autorizado por el presente Reglamento, deberán rotularse en forma que no deje lugar a dudas de que se trata de un producto artificial; se dirá: "Jarabe artificial de...", y a continuación el nombre de la esencia empleada.

ARTÍCULO 136°.- Cuando a estos productos se les adicione un colorante de uso permitido, el rótulo deberá llevar una leyenda que exprese: "Coloreado artificialmente". Esta indicación se hará en forma perfectamente visible.

De la rotulación del Kefir

denominado "Kefir", "Kophir", "Chefir" o "Kafir", la composición del mismo.

De la rotulación de la leche

ARTÍCULO 138°.- Únicamente el producto procedente de las vacas, llevará la denominación de "leche" o "leche de consumo", sin otro calificativo.

La leches de cualquier otro animal deberá venderse con una denominación que exprese claramente su origen; por ejemplo: "Leche de burra, leche de cabra, etc.".

ARTÍCULO 139°.- Los envases en que se expenda leche pasteurizada o certificada, deberán llevar adheridos en el cierre una bandeleta de papel indicando la fecha del envasamiento, o bien se inscribirá ésta en el cierre de cartón; en el mismo, o en etiquetas bien visibles, se consignará además los siguientes datos:

- a) Nombre de la Usina o Tambo y lugar;
- b) Si es leche pasteurizada o certificada;
- c) Su tenor en materia grasa;
- d) Que debe conservarse en lugar fresco;
- e) Que debe consumirse antes de las 24 horas;
- f) Capacidad del envase en centímetros cúbicos;
- g) Toda otra inscripción que sea considerada obligatoria por el presente Reglamento y otras disposiciones vigentes.

El expendio de leche no pasteurizada ni certificada, en las localidades donde no rija la pasteurización obligatoria, se realizará con la advertencia de que debe pasteurizarse o hervirse antes de su consumo. Esta leyenda debe figurar en los envases al detalle, tarros, vehículos de reparto y puestos de venta.

ARTÍCULO 140°.- Los latones en que se haga el transporte de leche deberán tener estampados el nombre y domicilio del expendedor, como asimismo el número oficial del tambo.

ARTÍCULO 141°.- En los rótulos de los envases de leche concentrada, condensada o evaporada se deberá indicar el grado de concentración, como ser: 1/2, 1/3, etc., en peso o en volumen, o sino la cantidad de leche concentrada requerida para obtener una mezcla equivalente a la lecha original que ha servido para preparar el producto.

ARTÍCULO 142°.- La leche descremada o desnatada se expenderá exclusivamente con este denominación, la que se inscribirá en forma bien visible en los rótulos correspondientes.

grasa exigida por este Reglamento, se le considerará adulterado.

De la rotulación de las leches fermentadas

ARTÍCULO 143°.- Los productos preparados a base de leche fermentada, llevarán en sus rótulos las fechas de envasamiento y expiración de la aptitud del mismo.

De la rotulación de la leche irradiada

ARTÍCULO 144°.- En los rótulos, o en las tapas de los frascos en que expendan la leche denominada "activada" o "irradiada", se deberá declarar el procedimiento empleado y demás indicaciones que sobre su actividad exija el Instituto Bromatológico.

De la rotulación de las levaduras artificiales

ARTÍCULO 145°.- Las levaduras artificiales, cuya composición debe responder a las fórmulas aprobadas con anterioridad, por organismos oficiales, harán constar en los rótulos el número de certificado de autorización otorgado por los mismos, además de las leyendas reglamentarias. En la inscripción de la fecha, se especificará mes y año.

De la rotulación de las levaduras secas

ARTÍCULO 146°.- Es obligatorio declarar en los rótulos la cantidad de almidón adicionada en la preparación de los productos denominados "Levaduras frescas".

De la rotulación de la Malta torrada

ARTÍCULO 147°.- Queda estrictamente prohibido rotular con la denominación "Café de Malta" al producto llamado "Malta torrada", "torrificada" o "caramelizada".

De la rotulación de la manteca

ARTÍCULO 148°.- La palabra "manteca" se utilizará exclusivamente para la denominación de la materia grasa extraída de la leche de vaca. No será permitido agregar a esta denominación ninguna otra palabra con la que se pretenda, aunque sea en forma vaga, atribuirle condiciones especiales al producto, por ejemplo: "Manteca pura", "Manteca fresca".

ARTÍCULO 149°.- La fecha de envasamiento de la manteca, con especificación de días, mes y año, deberá hacerse con cifras perforadas en los papeles de envoltura, o estampada cuando el expendio se hiciera en latas y cuando se envase en cajones.

(Artículo 149 modificado por el Artículo 1 del Decreto N° 9675 fecha 18/10/1961)

ARTÍCULO 150°.- Los cajones en que se envasen cantidades mayores de manteca deberán llevar estampada a fuego, la inscripción de todos los datos que en materia de rotulación exige el presente reglamento.

ARTÍCULO 151°.- Cuando se desee fraccionar la manteca en depósitos ubicados en otras localidades que no sean las de la sede de la fábrica, podrá reemplazarse el término "fecha de elaboración" por el de "fecha de fraccionamiento".

ARTÍCULO 152°.- La manteca sometida nuevamente a proceso de mezcla o lavado y amase con el objeto de modificar su calidad se denominará "manteca reamasada".

Rotulación de las mantecas conservadas

ARTÍCULO 153°.- Las mantecas conservadas (adicionadas de azúcar, sacarosa, o sal), deberán declarar en el rótulo la naturaleza y proporción de la sustancia agregada.

De la rotulación de la margarina

ARTÍCULO 154°.- Se rotulará con el término "Margarina" a toda grasa comestible, simple o compuesta, que tenga la apariencia de manteca, ya sea que se encuentre o no mezclada o

crema o que contenga caseína o cualquier otro derivado lácteo que tienda a conferir al producto los caracteres de la manteca.

(Artículo 154 modificado por el Artículo 1 de la Ley N° 6248)

ARTÍCULO 155°.- El expendio de este producto, ya sea al por mayor o al detalle, se hará exclusivamente con la rotulación de "Margarina" quedando prohibida cualquier otra designación. Se podrá agregar en los rótulos las expresiones de "Primera", "Extra", "Muy Fina" quedando terminantemente prohibido el uso de palabras tales como "Leche", "Crema", "Manteca", o cualquier otro término o expresión que sugiera relación entre el producto y la industria lechera. Se indicará asimismo si el producto ha sido o no adicionado de sal común y/o el nombre del colorante autorizado.

(Artículo 155 modificado por el Artículo 1 de la Ley N° 6248)

ARTÍCULO 156°.- Cuando el envasamiento se haga en cajones éstos deberán llevar estampadas a fuego y/o rótulos perfectamente adheridos en la cara que corresponde a la tapa, por lo menos, las inscripciones reglamentarias.

(Artículo 156 modificado por el Artículo 1 de la Ley N° 6248)

Del rotulado de las materias colorantes

ARTÍCULO 157°.- Las materias que se empleen para colorear sustancias alimenticias y bebidas, deberán llevar en los rótulos expresiones que indiquen el carácter de los colorantes inofensivos para el consumo, dosis y uso.

Rotulación de las mayonesas

ARTÍCULO 158°.- Los productos envasados denominados "Mayonesa" o "Mahonesa", deberán indicar en los rótulos cuando contengan una cantidad superior a 0,50 % de almidón.

De la rotulación de la mostaza

ARTÍCULO 159°.- Cuando los productos denominados "Mostaza", lleven adicionados colorantes vegetales permitidos harán constar tal circunstancia en el rótulo; así se dirá: "Coloreado con cúrcuma, etc.".

ARTÍCULO 160°.- Los productos elaborados a base de mostaza adicionada de harina y otros productos comestibles (amiláceas, especias, cúrcuma, etc.), de denominarán: "Condimentos", y deberán declarar en la rotulación, todas las sustancias que han entrado en su composición.

Rotulación del pan de Graham

ARTÍCULO 161°.- El pan de Graham, el pan negro o integral y los productos de panificación de género similar, deberán expendirse en envases de papel "glacé" o "celofán", cuyas leyendas se ajustarán a las disposiciones del presente Reglamento.

De la rotulación del pan de gluten

ARTÍCULO 162°.- Cuando se quiera aconsejar el uso del Pan de Gluten, a enfermos diabéticos, deberá consignarse en el rótulo su porcentaje de hidratos de carbono.

De la rotulación de las pastas alimenticias

ARTÍCULO 163°.- Las pastas hechas a base de otras harinas que no sean de trigo exclusivamente, aun cuando éstas formen parte de mezclas, deberán expendirse con la indicación correspondiente; así se dirá: "Pasta de trigo y maíz, etc.".

ARTÍCULO 164°.- Se prohíbe la denominación de "Fideos de Sémola" a los elaborados con harina o con fideos triturados.

(Artículo 164 modificado por el Artículo 1 del Decreto N° 9675 fecha 18/10/1961)

De la rotulación de los productos de pesca

ARTÍCULO 165°.- Las denominaciones con que expendan los pescados, moluscos y crustáceos extranjeros, deberán corresponder a las especificaciones vigentes en el país de

correspondencias entre sus nombres vernaculares y los científicos.

Anchoa, Anchoíta: especies del género *Engraulis*.
Anchoa de Mar del Plata, Pez Azul: *Pomatomus Saltatrix*.
Anguila: *Symbranchus marmoratus*.
Armados: especies del género *Doradidae*.
Atún: especies del género *Seriola*.
Atún argentino: especies del género *Mugil*.
Bacalao Abadejo: especies del género *Genypterus*.
Bacalao argentino: especies del género *Pogonias*.
Bacalao criollo: especies del género *Salilota*.
Bagre: (de mar): especies del género *Tachysurus*.
Bagre: (de río y laguna): especies de los géneros *Pimelodus*, *Parapimelodus*, *Rhandia* y afines.
Besugo blanco: *Pagradactylus vergi*.
Besugo colorado, pagro colorado: *pagrus pagrus*.
Boga: especies del género *Leporinus*,
Boquerón: especies del género *Engraulis*.
Brotula, brótola: *Urophycis brasiliensis*.
Congrio: especies del género *leptocephalus*.
Corvina común o blanca: especies del género *micropogon*.
Corvina negra o criolla: especies del género *pogonias*.
Dorado: especies del género *salminus*.
Gatuso: *galeus canis*.
Lenguado: especies del orden de los *hesterosomados*.
Lisa: especies del género *Mugil*.
Manduví: especies del género *Ageneiosus*.
Manguruyú amarillo: *Pseudopimelodus zungaro*.
Manguruyú negro o grande, Manguruyú pará: especies del género *Paulices*.
Merluza: especies del género *merluccius*.
Mero: especie de las familias de los *serranidos*.
Pacú: especies de la subfamilia de los *Mylinos*.
Palometa (de mar): *Paroma signata*.
Patí: especies de la subfamilia de los *luciopimelodinus*.
Pejerrey: especies del género *Menidia*.
Pescadilla, pescadilla común: *Cynoscion straitus*.
Pescadilla real o de red: *Sagenichthys ancylodon*.
Pez azul: ver anchoa de Mar del Plata.
Pez limón: especies del género *Seriola*.
Pirapitá: ver Salmón de la cuenca del Plata.
Raya: especies del género *Raya*.
Róbalo o trucha del océano: *Bleginops maclovinus*.
Sábalo: especies del género *Prochilodus*.
Salmón: especies de la familia *Salmónidas*.

Salmón Argentino: ver Anchoa de Mar del Plata.
Salmón criollo (de mar): Pinguipes sannambula.
Salmón (de la cuenca del Plata), Salmonete, Pirapitá: especies del género Brycon.
Sardina: Especies de Glupeidos.
Sardina argentina: Cynoscion striatus juv.
Sol.Sollo: especies del género Soleidos y Cinoglosidos.
Surubí: especies del género Pseudoplatystoma.
Taratara: Hoplias malabaricus.
Trucha arco iris: de estanque, etc., especies de la familia Salmonidae.
Trucha criolla: especies del género Percichthys.
Trucha de océano: ver róbalo.
Vieja: especies de la familia Loricariidae.

ARTÍCULO 166°.- El Instituto Bromatológico podrá aceptar con carácter de precario el uso de denominaciones autorizadas por organismos nacionales competentes, en los casos de peces argentinos que se presenten con características de productos extranjero, (salmón argentino, bacalao argentino, atún argentino, etc.) pero exigirá que el rotulado se ajuste estrictamente a las disposiciones que en cada caso haya establecido la autoridad federal mencionada.

En las mismas condiciones se permitirá la expresión: "preparado como..." en cuyo caso será obligatorio anteponer el nombre vernacular del producto usado.

ARTÍCULO 167°.- En el rotulado de los envases de conservas de pescado se indicará, además de las leyendas exigidas por este Reglamento, el lugar de elaboración del producto.

No podrá adicionarse en las etiquetas expresiones o lugares geográficos que puedan dar lugar a confusión o engaño por parte del público consumidor, respecto de la naturaleza y lugar de origen de la conserva.

ARTÍCULO 168°.- Siempre que en su contenido reúna las condiciones exigidas por el presente Reglamento, podrá aceptarse en los envases la rotulación con las expresiones de origen extranjero siguientes: "Bückling", "Haddock", "Klipfish", "Stockfish", "Saraca" y "Rollmops".

ARTÍCULO 169°.- Cuando las conservas de pescado se rotulen "al o en aceite de oliva" no deberá acusar el aceite contenido en el envase una proporción mayor de cinco por ciento de aceite de pescado.

De la rotulación de la pimienta inglesa

ARTÍCULO 170°.- Queda prohibido rotular con el nombre "Flor de clavo" al producto denominado "Pimienta inglesa".

De la rotulación de los quesos

ARTÍCULO 171°.- En los quesos duros, que como es de práctica, estarán cubiertos por una capa oleosa de conservación, la inscripción de las leyendas exigidas por este Reglamento, como de otras disposiciones vigentes, se hará a fuego sobre una de las caras.

ARTÍCULO 172°.- Los quesos semiblandos, (tandilero, chubut, etc.) llevarán las inscripciones reglamentarias, impresas con tinta especial en una de las caras.

ARTÍCULO 173°.- Los quesos blandos que no lleven cubierta de parafina o sustancias similares y que se expendan en cajas de cartón o papeles impermeables, llevarán sobre éstos la inscripción reglamentaria.

ARTÍCULO 174°.- Queda prohibido el uso de designaciones tales, como "quesos cremas", o "cremita de queso", o cualquiera otra que quisiera emplearse para rotular productos cuya elaboración hubiera sido efectuada por el proceso que se refiere a quesos reelaborados o fundidos.

ARTÍCULO 175°.- Aun cuando la elaboración hecha en su totalidad con quesos típicos originarios de los puntos geográficos a los cuales deben sus nombres o denominaciones, podrá consignarse en los rótulos la denominación que correspondiera dar al producto según las características del queso empleado en su fusión.

ARTÍCULO 176°.- La denominación que se diera al queso fundido, deberá ser igual a la del queso utilizado como materia prima de fusión, debiendo el producto, después de elaborados, presentar al examen las mismas características de color, olor y sabor, que los propios de los tipos de queso cuya denominación quisiera usarse en el rotulado.

ARTÍCULO 177°.- Cuando en la fusión se emplearan distintos tipos de queso, será obligatorio declarar en el rotulado dicha circunstancia, especificando el por ciento de cada clase o tipo que hubiere intervenido en la misma. El nombre que deberá darse al queso fundido, elaborado en estas condiciones, será el de "Queso fundido mixto" o "Queso fundido mixto para untar", según corresponda, aparte del de fantasía que el fabricante quisiera registrar, siempre que éste no entrañe propósito de encubrir la verdadera clase del producto o producir confusión al consumidor.

ARTÍCULO 178°.- Al "queso fundido", y al "queso fundido para untar", que hubieran sido

indefinido", o "queso fundido indefinido para untar", según corresponda, cuando en su elaboración entre una sola clase o calidad de queso de tipo indefinido, y "queso indefinido fundido mixto" y "queso fundido indefinido mixto para untar", según corresponda, cuando en su fabricación entre más de una clase o calidad de queso de tipo indefinido.

Cualquiera que sea la denominación que pueda corresponder a los productos mencionados, ésta deberá consignarse en caracteres de estilo, tamaño, grosor y color exactamente iguales a los empleados en las palabras "queso fundido" o "queso fundido para untar".

ARTÍCULO 179°.- Todo queso fundido deberá llevar en su rotulado tanto del envase o envoltorio, como en las envolturas de las porciones, cuando el envase o paquete contenga más de una pieza, las inscripciones exigidas por la presente reglamentación, y otras disposiciones en vigencia. Deberán consignarse asimismo, los siguientes datos:

- a) Por ciento de grasa expresado con relación al extracto seco.
- b) Por ciento de humedad.
- c) Clase de condimento (cuando lo contenga).

La indicación de la fecha de elaboración (mes y año) se inscribirá con caracteres claros, con sello y tinta indeleble, de color sobresaliente con relación al fondo de los rótulos.

ARTÍCULO 180°.- Queda prohibido consignar en el rotulado de los "Quesos fundidos" y "queso fundido para untar" el vocablo pasteurizado.

De la rotulación de la sal de mesa

ARTÍCULO 181°.- La sal fina adicionada de sustancias inofensivas (fosfato de sodio, fosfato de calcio, carbonato de magnesio) con el fin de evitar su conglomeración de humedad ambiente, en un porcentaje que no exceda del 3 por ciento, se denominará "Sal de mesa", y en su rotulación se hará indicación de las materias agregadas.

De la rotulación de las salsas

ARTÍCULO 182°.- Los productos denominados "Salsas", deberán llevar en el rótulo de sus envases la declaración de sus componentes y si fuera adicionada de colorantes vegetales permitidos, se hará constar así: "coloreado con cúrcuma", etc.

De la rotulación de la sidra

ARTÍCULO 183°.- Se permitirá la denominación de "sidra champagne" (sidra achampagnada), para los productos gasificados, siempre que en los rótulos las dos palabras tengan las mismas características de tamaño, tipo de letra y coloración.

ARTÍCULO 184°.- Los productos que imiten la sidra serán clasificados como "bebida artificial", y en sus etiquetas no podrán incluir la palabra "sidra".

De la rotulación de los "tés"

ARTÍCULO 185°.- Los "tés" que se expendan mezclados deberán indicarlo así en sus rótulos, agregando las proporciones de la mezcla.

Cuando estas mezclas sean hechas con productos de distinto origen geográfico, no podrán venderse con la indicación parcial de una sola procedencia.

ARTÍCULO 186°.- Sólo podrán expendirse con el calificativo de "finos", los téis procedentes de cosechas en que se han arrancado los brotes y las dos hojas siguientes.

De la rotulación de las trufas

ARTÍCULO 187°.- Los rótulos de los envases "De trufas" deberán especificar si son negras, negro-violetas, blancas o grises y el lugar de recolección.

De la rotulación de las vainillas

ARTÍCULO 188°.- La vainilla debe expendirse con la indicación de su procedencia (México, Borbón, Java, Brasil, etc.).

vainillina, se deberá indicar en los rótulos, prospectos, etc. y en forma visible: "Preparado o aromatizado a la vainillina".

ARTÍCULO 190°.- Con el nombre de "Vainillón", y sin ninguna otra mención complementaria, se rotulará el fruto de la "Vainilla Pompona Schiede" que carece de vainilla y cuyo aroma es diferente a la de la "Vainilla".

Rotulación del vinagre

ARTÍCULO 191°.- Con la palabra "Vinagre", se rotulará únicamente al producto elaborado exclusivamente con vinos naturales.

Los derivados de otras bebidas o líquidos alcohólicos, llevarán la declaración de la naturaleza de su origen en las leyendas de los rótulos. Así se dirá "Vinagre de alcohol", "Vinagre de cerveza", etc.

ARTÍCULO 192°.- Las mezclas de distintos vinagres naturales deberán declarar en sus rótulos la composición y proporción de los mismos.

De la misma manera cuando se agreguen colorantes o aromatizantes autorizados, se indicará: "Coloreado o aromatizado con..." y aquí el nombre de la sustancia empleada.

ARTÍCULO 193°.- Queda prohibido mencionar determinadas regiones vinícolas en los rótulos de los envases de vinagres no elaborados con vinos naturales procedentes de ellas.

De la rotulación de los vinos

ARTÍCULO 194°.- La rotulación de los vinos se ajustará a lo prescripto por la Ley Nacional de Vinos, sus modificaciones y reglamentaciones concordantes.
(Artículo 194 modificado por el Artículo 1 de la Ley N° 6248)

ARTÍCULO 195°.- Los vinos a los cuales se les haya inyectado gas carbónico, aunque sea en forma parcial, a los efectos de darle efervescencia, llevarán en los rótulos la declaración de gasificados artificialmente. También se podrá rotular "Champagne artificial" o "Tipo champagne", debiendo estar estas denominaciones estampadas en los rótulos con el tipo de letra de tamaño y color que no den lugar a confusión, error o engaño.

tónico) se reserva para las bebidas elaboradas con base mínima de setenta y cinco por ciento (75%) de vino alcoholizado o no, con el agregado de sustancias aromáticas amargas y/o estimulantes expresamente autorizados .

(Artículo 196 modificado por el Artículo 1 de la Ley N° 6248)

ARTÍCULO 197°.- Queda estrictamente prohibido agregar en los rótulos a la palabra "vinos", la expresión "de uva".

(Artículo 198 derogado por el Artículo 1 de la Ley N° 6248)

(Artículo 199 derogado por el Artículo 1 de la Ley N° 6248)

De la rotulación del Whisky

ARTÍCULO 200°.- Se podrá admitir la declaración de "Mezcla de whiskyes" (Blend of Whisky) con alcohol de granos debiendo establecerse en los rótulos las proporciones de dicha mezcla.

De la rotulación de la yerba mate

ARTÍCULO 201°.- Se permitirá la mezcla de yerba mate de diversas procedencias y calidades siempre que ello se especifique en los rótulos indicándose la proporción de la misma.

La denominación de estas mezclas no podrá expresarse con la indicación parcial de una sola procedencia.

ARTÍCULO 202°.- Los rótulos, folletos, avisos de propaganda, etc., no podrán llevar leyendas, referencias o dibujos que puedan causar confusión o engaño en lo que se refiere a origen, naturaleza y propiedades verdaderas de la yerba mate.

ARTÍCULO 203°.- La yerba mate denominada "canchada" es la que deja en el tamiz número 12 un tenor de residuo libre de palos del 40 %.

De las prohibiciones en general

ARTÍCULO 204°.- El empleo de toda indicación falsa o engañosa sobre una parte cualquiera del rótulo no se encontrará justificada por ninguna referencia que se haga a la opinión de un técnico o especialista, ni por ninguna explicación que pretenda aclarar el uso de dicha indicación, y por ello quedan prohibidas, considerándose asimismo como tales, las atestaciones, leyendas o inscripciones en idioma extranjero y la mención de localidades o regiones de otros países, insertas en el rótulo principal de productos argentinos que no se exporten.

ARTÍCULO 205°.- Queda prohibido el empleo en los rótulos de toda terminología, indicación, signo, emblema, o representación gráfica que pueda crear en el espíritu del comprador una confusión, vacilación o duda sobre la verdadera naturaleza, origen calidad y cantidad de la mercadería envasada.

Esta medida se hace extensiva a las inscripciones:

- a) de los recipientes, envoltorios y embalajes en general;
- b) de las etiquetas, marbetes, cápsulas, tapones y cualquier otro dispositivo de enunciación o cierre;
- c) de los productos comerciales, prospectos, facturas, listas de precios, catálogos, afiches, letreros y demás medios de publicidad y propaganda;
- d) de los vehículos y elementos de transporte.

ARTÍCULO 206°.- Los productos artificiales no podrán llevar en los rótulos, dibujos o símbolos que representen primeras materias de productos naturales.

Se considerará como falsificado, todo producto artificial sobre cuya condición de tal no se prevenga al comprador.

ARTÍCULO 207°.- Se controlará la propaganda oral y escrita, no permitiéndose emplear indicaciones que se refieran a propiedades medicinales o terapéuticas sin autorización de las autoridades sanitarias.-

(Artículo 207 modificado por el Artículo 1 del Decreto N° 2934 fecha 18/03/1944)

ARTÍCULO 208°.- Queda prohibido usar los certificados de análisis oficiales reproduciéndolos en los rótulos, carteles, folletos, y otros medios de publicidad. Se exceptúa de esta disposición únicamente a los productos a los que este Reglamento exige la inserción expresa de tales certificados.

ARTÍCULO 209°.- Queda prohibido el uso de denominaciones vagas que no expresen claramente la naturaleza del producto, como ser: harinas alimenticias, pescados en aceite, etc.

ARTÍCULO 210°.- En ningún caso se permitirá la existencias de mercaderías en envases de cualquier clase conteniendo productos alimenticios o bebidas que carezcan de los rótulos correspondientes, o que los mismos se presenten ilegibles, sucios, deteriorados, o parcialmente arrancados. Tampoco la superposición de rótulos en los envases.

(Artículo 210 modificado por el Artículo 1 del Decreto N° 9675 fecha 18/10/1961)

ARTÍCULO 211°.- Ningún producto alimenticio o bebida podrá ser envasado en envases cerrados que contengan grabado el nombre o marca de otros productos o fabricantes.

(Artículo 212 derogado por el Artículo 1 del Decreto N° 2934 fecha 18/03/1944)

ARTÍCULO 213°.- Queda terminantemente prohibido en el texto de los rótulos, marbetes, etc., la alusión a obsequios, premios, etc., así como cualquier otro medio o combinación en que intervenga el azar, de que gozarán los consumidores del producto.

ARTÍCULO 214°.- Queda prohibido el uso de la palabra "puro" o "pura" en el rotulado de los productos alimenticios en general, con excepción de los casos en que disposiciones especiales lo permitan.

ARTÍCULO 215°.- La rotulación de los productos alimenticios se realizará exclusivamente en los establecimientos de fabricación, prohibiéndose la existencia de rótulos fuera del local de elaboración.

ARTÍCULO 216°.- El Instituto Bromatológico prohibirá la circulación y venta en el territorio de la Provincia de aquellos productos en cuya propaganda escrita, oral o radial se prometen bonificaciones a cambio de los envases o partes de ellos, envoltorios, rótulos, etc.

TITULO V

De las especificaciones bromatológicas Alimentos

CAPÍTULO I

Alimentos refrescantes

Jarabes o Refrescos - Zumos de Frutas Helados

De la definición de los Jarabes o refrescos

ARTÍCULO 217º.- Bajo la denominación general de bebidas refrescantes se incluyen:

- a) "Los jarabes o refrescos naturales", preparados con azúcar comercialmente puro; agua potable; jugos o zumos de frutas; materias vegetales (almendras, chufas, goma, mate, etc.); ácidos cítrico, láctico y tártrico únicamente.
- b) "Los jarabes o refrescos artificiales" (imitaciones o de fantasía) elaborados con azúcar comercialmente puro; agua potable; esencias o extractos aromáticos o artificiales libres de sustancias nocivas; ácido cítrico, láctico o tártrico y materias colorantes autorizadas.

De las características

ARTÍCULO 218º.- Los jarabes, en general, deberán tener una densidad mínima de 1,30 a 15° C; no admitiéndose la circulación de productos con menor densidad, aún cuando ella se declare en el rótulo.

ARTÍCULO 219º.- El porcentaje de glucosa adicionada a los jarabes en substitución de la sacarosa, no podrá exceder en ningún caso del 30%. Los rótulos de los jarabes en los que se haya substituido parcialmente la sacarosa por glucosa, llevarán expresa dicha substitución en forma visible.

De las clasificaciones

ARTÍCULO 220º.- Las denominaciones especiales de los jarabes, deberán responder a su composición, de acuerdo a lo que se expresa a continuación:

- a) "Jarabe, jarabe simple o jarabe de azúcar", solución de azúcar comercialmente puro en agua potable.
- b) "Jarabe de lima, limón, pomelo, sidra, mandarina o naranja", jarabes de azúcar adicionados de ácido cítrico, láctico o tártrico y jugos, zumos o alcoholatos de los frutos respectivos.

- c) "Jarabes naturales de frutas", jarabes de azúcar adicionados de jugos o zumos de las frutas respectivas (frambuesas, uvas, frutillas, guindas, granadas, grosellas y ananás).
- d) "Jarabe de horchata de almendras" o simplemente "jarabe de horchatas", jarabe de azúcar y leche de almendras; "jarabe de horchata 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. Queda expresamente prohibida la elaboración y venta de jarabes de horchata preparados con benjuí y productos análogos.
- e) "Jarabe de tamarindo", jarabe de azúcar y pulpa o extracto de tamarindo con o sin adición de aguas destiladas aromáticas, (agua de azahar).
- f) "Jarabe de vainilla". Jara de azúcar y extracto o tintura de vainilla.
- g) "Jarabe de yerba mate", jarabe de azúcar y extracto de yerba mate.
- h) "Jarabe de zarzaparrilla", jarabe de azúcar y extracto de zarzaparrilla, conteniendo como mínimo 25 gramos de extracto alcohólico de zarzaparrilla por cada 975 gramos de jarabe de azúcar.
- i) "Jarabe de café" o "Jarabe de moka", jarabe de azúcar y extracto de café puro.
- j) "Jarabe de goma", jarabe de azúcar adicionado de goma arábica o del Senegal, en la proporción mínima de 20 gramos por litro.
- k) "Jarabe artificial de granadinas", jarabe de azúcar adicionado de ácido tártrico o cítrico y aromatizado y coloreado con sustancias de uso permitido.
- l) "Jarabe de casis", jarabe de azúcar y zumo de bayas de casis, adicionado con 5 por ciento, como máximo, de zumo de frambuesas y grosellas.

Aquellos jarabes no especificados, posibles de ser librados al comercio, deberán obtener una autorización especial del Instituto Bromatológico

ARTÍCULO 221°.- Con el nombre de "Arrope" se designa el jarabe de consistencia espesa y color negruzco preparado con el fruto de la tuna o "penca".

ARTÍCULO 222°.- Con el nombre de "Arrope de uva", o "Mostillo" se designa el jarabe obtenido concentrando el jugo de uvas, previa defecación, hasta consistencia espesa.

ARTÍCULO 223°.- Queda prohibida la circulación, tenencia y venta de jarabes o refrescos naturales o artificiales que:

a) Contengan esencias consideradas nocivas por el Instituto Bromatológico, ácidos minerales, resinas, colorantes sintéticos o vegetales de uso prohibido, antisépticos, edulcorantes artificiales, sustancias espumígenas prohibidas y metales tóxicos.

b) Excedan de los siguientes límites máximos: 0,5 % de alcohol en volumen; 6 % de ácido cítrico; 9 % de ácido tártrico; 3 % de ácido láctico y 5 centigramos de ácido cianhídrico por litro.

Artículo 224°.- El Instituto Bromatológico procederá a la clausura inmediata de las fábricas que elaboren los productos precedentes con sacarina, dulcina u otros edulcorantes artificiales.

De la definición de zumos o jugos de frutas

ARTÍCULO 225°.- Con la denominación general de "Jugos de Frutas" se designan los zumos obtenidos por presión, en frío o en caliente, de frutas maduras y sanas.

ARTÍCULO 226°.- Los jugos o zumos de frutas (uvas, manzanas, peras, pomelos u otros comestibles) no deben contener materias extrañas ni más de uno por ciento de alcohol en volumen ni hallarse en mal estado de conservación (ausencia de gérmenes vivos). Si su consumo no es inmediato a su elaboración, deben expendirse esterilizados. Solo deberán contener los ácidos y azúcares procedentes de los frutos de origen. Los jugos o zumos genuinos de frutas, azucarados, que se consumen previa dilución deberán presentar una densidad mínima de 1,20 a 15 °. Estas bebidas deberán rotularse: "Jugo o zumo natural de con azúcar" o "Jugo y pulpa natural de..... con azúcar". Se hacen extensivas a estas bebidas las disposiciones previstas para "Jugos de frutas" y "Jarabes o refrescos naturales".
(Artículo 226 modificado por el Artículo 1 del Decreto N° 4051 fecha 13/04/1962)

ARTÍCULO 227°.- El tratamiento por el anhídrido sulfuroso puro, procedentes de la combustión del azufre o del anhídrido sulfuroso líquido o por los bisulfitos y metasulfitos alcalinos puros, queda permitido sólo en los jugos de frutas corrientes, siempre que la cantidad de anhídrido sulfuroso libre que retenga el jugo no exceda de 50 miligramos por litro, ni la cantidad total de 150 miligramos por litro. Los jugos de frutas destinados a usos medicinales, enfermos o niños menores de dos años, deberán estar exentos de dicho anhídrido.

En los jugos de frutas concentrados, que se consumen previa dilución, y siempre que la misma se exprese cuantitativamente en el rótulo, se admitirá la cantidad de anhídrido sulfuroso correspondiente, en la dilución, a la proporción anteriormente indicada.

De los helados

ARTÍCULO 228°.- Con el nombre de sorbetes, helados y cremas frías se designan los productos elaborados por la congelación de mezclas líquidas constituídas por leche o crema de leche; jugos, zumos, extractos o jarabes de frutas; yema de huevo, cacao, café, chocolate, frutas frescas o secas desmenuzadas; azúcar comercialmente puro y sustancias aromáticas.

Queda prohibido el uso de materias extrañas aunque sean inofensivas, colorantes, esencias, edulcorantes artificiales, sustancias conservadoras y espumígenas, etc. Queda permitido la adición de gelatinas comestibles, pectinas, agaragar y alginatos en cantidad no mayor a 0,6 gramos por ciento.

(Artículo 228 modificado por el Artículo 1 de la Ley N° 6248)

De la clasificación

ARTÍCULO 229°.- Las distintas variedades de helados deben responder según su denominación a los caracteres y composición que a continuación se detallan:

- a) "Helados de crema": Materias primas: Leche pura con adición de crema de leche, azúcar y vainilla. Tendrán como mínimo el 8 % de materias grasas de leche.
- b) "Helados de crema vainilla": Materias primas: Leche pura con adición de crema de leche fresca; yemas de huevos frescos, azúcar, vainilla o vainilla. Tendrán como mínimo 8 % de materias grasas de leche. No tendrán agente neutralizador así como tampoco sustancias grasas no provenientes de la leche, ni aceites, ni ningún otro ingrediente.
- d) "Helados de vainilla": Materias primas: leche pura, azúcar y vainilla y por lo menos cuatro yemas de huevo por kilogramo. Deben contener como mínimo 0,1 % de colesterol.
- e) "Helados de crema rusa": Materias primas: leche con adición de crema, yemas de huevos frescos, azúcar, nueces y avellanas trituras y un poco de Kirch o Cognac.
- f) "Cremas frías", "Cremas heladas" (ice cream): Con esta denominación genérica se designan los elaborados con las siguientes materias primas: crema de leche, azúcar y

de materia grasa procedentes exclusivamente de la leche.

g) "Helados de frutas": Materias primas: zumos o extractos de frutas y azúcar.

h) "Helados de limón, naranja y mandarina": Materias primas, por lo menos, el zumo de cuatro de estas frutas por kilogramo de azúcar.

i) "Helados de chocolate, café, té, mate": Materias primas: las que sirven para dar su nombre.

j) "Helados de crema con frutas desmenuzadas": se ajustarán al tipo de helados de crema, con precisa indicación de esta denominación, agregando el nombre de la fruta empleada.

k) "Helados de crema con dulce de frutas": el helado de crema presentará los caracteres exigidos para este tipo, y los dulces serán elaborados con fruta y azúcar sin adición de colorantes, edulcorantes, antisépticos u otras sustancias extrañas.

l) "Sorbete": Con esta denominación genérica se designan los productos helados hechos con zumos o jarabes de frutas o bebidas excitantes, alcohólicas o no. Contiene azúcar y puede agregárseles clara de huevo batida con azúcar.

m) "Ice cream soda": Con esta denominación se designa el sorbete preparado con una parte de helado o crema fría y agua gasificada.

n) Los tipos denominados de fantasías (bizcocho helado, biscuit glacé, copas heladas, cassata, quesitos helados, cremas especiales, mantecados, helados moldeados o adornados, etc.), aparte de observar las disposiciones generales deberán ajustarse en cada caso a lo que su denominación sugiere, a la vez que a las fórmulas presentadas y aprobadas por el Instituto.

De las materias de origen lácteo

ARTÍCULO 230°.- Las leches, cremas o mezclas en que intervengan ambas y empleadas para la elaboración de helados o sorbetes, deben ser higienizadas: calentadas durante quince minutos a 75° o bien cinco minutos entre 80 y 85° C, por lo menos, e inmediatamente después deben ser enfriadas o congeladas. Por ello deben acusar la reacción de Storch negativa. La Dirección del Instituto Bromatológico fijará la acidez máxima tolerable de acuerdo a la concentración de las "cremas".

Del control bacteriológico de los helados

ARTÍCULO 231°.- Los helados, cremas de leche y otros productos afines, además de los requisitos anteriores, no podrán contener en ningún momento más de 150.000 gérmenes por gramo, con ausencia de gérmenes del grupo Salmonella.

De las aguas para la elaboración y la limpieza

ARTÍCULO 232°.- Sólo se autorizará la elaboración de helados en aquellos locales donde hubiere aguas corrientes o de pozo semisurgente, debiendo el agua de este último ser potable y exenta de toda peligrosidad a juicio del Instituto Bromatológico.

CAPÍTULO II

ALIMENTOS AZUCARADOS

Azúcares naturales - Glucosa - Miel de Abejas

Definición

ARTÍCULO 233°.- La denominación de alimentos azucarados comprende única y exclusivamente:

- a) A los azúcares 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 artificiales o edulcorantes químicos (dulcina, sacarina, sucrol, sucramina, etc.) no se consideran como sustancias aplicables a la fabricación ni preparación de alimentos o bebidas.

De la sacarosa

ARTÍCULO 234°.- La denominación de azúcares naturales, comprende a los productos obtenidos por cristalización del jugo o zumo azucarado de diversas plantas tales como "Sacharum officinarum" -caña de azúcar- Beta vulgares "remolacha" Sorgo azucarado (Sorgho Sacharatum) - Arce de azúcar (Hacer Sacharinum).

De las características

ARTÍCULO 235°.- El azúcar debe responder a las siguientes exigencias:

1°.- Debe estar constituido por sacarosa comercialmente pura con un título no inferior a 99,5 %, debiendo por lo tanto ser blanca, brillante y soluble en agua con la que dará un soluto límpido.

2°.- No podrá contener glucosa ni azúcar invertido en cantidad mayor de 1 por ciento, ni yeso, dextrina, materias amiláceas y sustancias extrañas de ninguna especie. Se permite el empleo de azul de ultramar en cantidades ínfimas, para el blanqueo del azúcar refinada como también el del rocú y otros colorantes vegetales inofensivos para colorear de amarillo los azúcares de tipo "Demerara" o "Goldensirup".

(Artículo 235 modificado por el Artículo 1 del Decreto N° 2934 fecha 18/03/1944)

Clasificación

ARTÍCULO 236°.- Los azúcares naturales de acuerdo a las características de su cristalización y de su presentación comercial se dividen en:

- a) Azúcar refinada en cristales, trozos, pancitos, cuadritos, terrones; llamada también de pilón o pilé. Debe responder a los caracteres enumerados en el artículo 235.
- b) Azúcar molida es el azúcar en pequeños cristales obtenida por una cristalización perturbada o por el aserramiento mecánico del azúcar en panes.
- c) Azúcar impalpable es el azúcar finamente pulverizado.

- 60°; se presenta en forma de cristales voluminosos, blancos o débilmente amarillentos, duros y transparentes; sacarosa mínima 99,9 %. Dadas las características del azúcar Cande puede ser considerado como sacarosa pura.

e) Azúcar Tucumana o de confitería. Es el azúcar con un contenido mínimo de 99 % de sacarosa.

f) Azúcar morena, rubia o terciada, corresponde al azúcar común sin refinación, podrá ser parcialmente soluble en agua: mínimo 65 % de sacarosa. Cenizas totales 4 % - 0.5 % de cenizas insolubles en ácido clorhídrico al 10 %.

ARTÍCULO 237°.- Con el nombre de Kandi, Candi, Candis suizos, se entienden productos, presentados generalmente en pedazos grandes, obtenidos por cocción especial de azúcar, con o sin colorante vegetal y aromas de uso permitido.

De la lactosa

ARTÍCULO 238°.- Lactosa, azúcar de leche o lactina, es el azúcar que se encuentra en la leche de los mamíferos y también en algunos jugos vegetales como por ejemplo, en el jugo del fruto del zapote (*Achras Sapota*).

La lactosa del comercio, es la obtenida por evaporación del suero que resulta de la coagulación de la leche de vaca descremada y sometida a manipulación de purificación.

De las características

ARTÍCULO 239°.- La lactosa debe ser obtenida por evaporación del suero de la leche de vaca y presentarse en masas formadas por cristales prismáticos, romboidales, con apuntamiento octaédrico, de sabor débilmente dulzaino. Será completamente soluble dando solución de reacción neutra.

De las prohibiciones

ARTÍCULO 240°.- Queda prohibida la tenencia, circulación y venta de azúcares inaptos para el consumo por cualquier motivo (insectos, suciedad, productos extraños, etc.).

De los derivados y subproductos

ARTÍCULO 241°.- Los derivados, sucedáneos y subproductos de los azúcares naturales comprenden los productos cuya nomenclatura y caracteres analíticos se detallan a continuación:

a) Azúcar de almidón, sustancia blanca o ligeramente amarillenta, obtenida por la hidrólisis de sustancias amiláceas (fécula de patata, almidón de arroz, de maíz, etc.) con ácidos minerales adecuados.

Se clasifica de acuerdo a caracteres analíticos en:

1°.- Glucosa anhidra, no podrá contener menos de 95 % de dextrosa ni más de 1 % de cenizas.

2°.- Glucosa cristal, es el producto a base de glucosa que debe responder a las siguientes exigencias: debe contener de 18 a 25 por ciento de agua, 35 a 45 por ciento de dextrosa, 35 a 45 por ciento de dextrina, no más de 1 por ciento de materias minerales constituidas principalmente por cloruros y sulfatos, ni de 0,2 por ciento de acidez, calculada en ácido sulfúrico.

3°.- Glucosa sólida, debe contener de 18 a 25 por ciento de agua, 65 a 75 por ciento de dextrosa, 8 a 15 por ciento de dextrina, no más de 1,5 por ciento de materias minerales ni de 0,5 por ciento de acidez calculada en ácido sulfúrico.

El Climax o Acme no debe contener menos de 80 por ciento de dextrosa, ni más de 1,5 por ciento de materias minerales y de 0,5 por ciento de acidez calculada en ácido sulfúrico.

Las glucosas deben ser incoloras o ligeramente amarillentas, a excepción de los Goldensirups que se permite colorearlos de amarillo con colorantes vegetales autorizados por el presente Reglamento. Se permite el empleo de azul de ultramar en cantidades ínfimas, suficientes para el blanqueo y un máximo de 5 miligramos por 100 gramos de anhídrido sulfuroso total. No deben contener arsénico ni sustancias nocivas.

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

ARTÍCULO 242°.-Azúcar caramelizado - azúcar quemada o caramelo - producto obtenido

carbonatos alcalinos químicamente puros.

ARTÍCULO 243°.- Azúcar invertido (jarabes) mezcla de dextrosa o levulosa obtenida por inversión de sacarosa; agua, máximo 5 %; cenizas totales, máximo 0,5 %; acidez en ácido tártrico, máximo 0,05 %.

ARTÍCULO 244°.- Melaza propiamente dicha - masa cocida - producto obtenido por concentración de jugos o soluciones azucaradas hasta consistencia más o menos sólida, en los que el azúcar existe principalmente en estado cristalino.

ARTÍCULO 245°.- Jugo de caña de azúcar (goldensirups) (impropiamente miel de caña) jarabe denso, de color amarillo; aspecto semejante a la miel de abeja; agua, máximo 25 %; cenizas totales 5%; materias orgánicas, excluido hidrato de carbono, 10 %; azúcares reductores, 25 %; sacarosa, 40 %.

De la miel - Definición

ARTÍCULO 246°.- La denominación de miel de abejas, miel virgen o simplemente miel, está reservada para designar al producto natural elaborado por las abejas "apis melífica" y "apis dorata" con el néctar de flores y exudados de las plantas. Producto de olor y sabor agradable, soluble en agua y no en alcohol y constituido por una mezcla de glucosa celulosa, pequeña cantidad de sacarosa, además principios aromáticos, colorantes nitrogenados y pequeña cantidad de materias grasas.

De la clasificación

ARTÍCULO 247°.- Se clasifican las mieles en la forma siguiente:

- a) Miel de panal: se reservará para la miel que se encuentra aún en los panales no incubados, contruidos por las abejas.
- b) Miel virgen: es el producto que fluye espontáneamente de los panales no incubados, por lo tanto libres de larvas.
- c) Miel centrifugada: la obtenida por centrifugación.
- d) Miel prensada: la obtenida por compresión en frío de los panales no incubados.

- e) Miel mucilaginoso: la obtenida por compresión en caliente de los panales no incubados.
- f) Miel batida: es la obtenida golpeando los panales juntamente con la miel de ellos obtenida.
- g) Miel sobre calentada: es la calentada hasta perder propiedades fermentativas y su aroma.

Prohibición

ARTÍCULO 248°.- Queda prohibida la circulación en el comercio de productos de abejas alimentadas artificialmente con materias azucaradas u otras análogas.

De las características

ARTÍCULO 249°.- La miel de abejas, líquida o granulada, debe ser recogida y filtrada cuidadosamente y responderá a los siguientes caracteres y coeficientes analíticos:

- a) Agua a 100-105°, máximo 25 %; cenizas, máximo 0,5 %; sacarosa, máximo 8 %; dextrina, máximo 8 %; acidez total en ácido fórmico, máximo 0,25 %.
- b) No contendrá polen, cera u otras materias insolubles en agua propias de su origen en proporción superior al 1 %, calculado sobre sustancia seca.
- c) Deberá presentar reacción de Fiehe negativa y la reacción Lund debe dar un mínimo de 0,6 c.c. de precipitado.
- d) No debe contener residuos de insectos, huevos ni otras impurezas ni sustancias extrañas a su composición normal como ser: caramelo, edulcorantes naturales o artificiales, materias aromáticas, almidón, goma, gelatina, antisépticos y colorantes.
- e) No estará alterada, fermentada ni caramelizada por calentamiento.

CAPÍTULO III

ALIMENTOS ESTIMULANTES

Té, yerba mate, cacao, café y sucedáneos organolépticos

De la definición

ARTÍCULO 250°.- La designación general de alimentos estimulantes, nervinos, aromáticos, alcalóidicos o impropriadamente de ahorro, comprende las 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, teína, mateína y teobromina).

ARTÍCULO 251°.- Las denominaciones, tipos, caracteres y límites analíticos a los cuales deben responder los productos mencionados en el artículo anterior, son los que se expresan en los siguientes artículos:

De la definición del té

ARTÍCULO 252°.- El té está constituido por las hojas jóvenes y las yemas sanas y limpias de varias especies de género *Thea* (*Thea Chinensis*, *Thea viridis*, *Thea Bohea*, *Thea assanica*, *Thea stricta*) de distintas procedencias y sometidas a manipulaciones diversas.

De la clasificación

ARTÍCULO 253°.- Con relación a su procedencia, identificable por las dimensiones de las hojas, los té se clasifican de acuerdo a los siguientes valores:

Procedencia	Longitud de las hojas	Ancho de las hojas
Té de la China	4,5 a 7 cm.	2 a 3 cm.
Té de Ceylán y de la India	10,0 a 14 cm.	4 a 5 cm.
Té de Annan y Sana	hasta 23 cm.	hasta 8 cm.

ARTÍCULO 254°.- Con relación al tratamiento ulterior a su recolección, se distinguen dos variedades comerciales:

1°.- Té negro: Su torrefacción se realiza con posterioridad a una desecación lenta, efectuada por influencia exclusiva del calor solar, siendo sus valores analíticos los siguientes: humedad, máximo 12 %; extracto acuoso, mínimo 24 %; cafeína, mínimo 1 %; cenizas, máximo 8 %; cenizas solubles en agua, mínimo 50 % de las anteriores; tallos y peciolas, casi desprovistos de hojas, máximo 15 %.

Se admiten los siguientes tipos comerciales:

a) Los téis procedentes de cosechas en las cuales sólo se han colectado los brotes y las hojas inmediatas, pueden ser expendidos con el calificativo de finos, correspondiéndoles la denominación general de Pekoe. Cuando la recolección comprenda exclusivamente a los brotes y hojas más tiernas, el producto se denomina Flowery Orange Pekoe, y las calidades subsiguientes, Orange Pekoe y Pekoe N° 1. Color de la infusión: amarillo oro;

b) Los téis elaborados con hojas más grandes y delgadas, reciben la denominación se Souchong cuando proceden de la 1ª o 2ª cosecha, y de Pekoe Souchong cuando son intermediarios entre la calidad definida en a) y la Souchong. Color de la infusión: amarillo pálido;

c) Los téis constituidos por hojas jóvenes de la tercera cosecha, se designan "Congou". Color de la infusión: amarillo oscuro.

2°.- Té verde: Su torrefacción es inmediata a la recolección. Se caracteriza por su color verde oscuro. El color de la infusión varía, según los tipos, entre diversos tonos de verde, siendo su sabor más amargo que el de la infusión de té negro. Sus límites analíticos son los mismos que los correspondientes al té negro, con excepción del extracto acuoso, para el cual se exige un mínimo de 28 %.

Sus variedades comerciales son:

a) Té Hison, constituido por las yemas y primeras hojas cosechadas, de tamaño pequeño y uniforme, retorcidas y arrolladas longitudinalmente en espiral. Entre sus variedades más conocidas figuran: el Skin Hison, formado por las hojas inferiores del Hison, arrolladas transversal y longitudinalmente; el Hison Imperial, el Souchonlong y el Ya-tseen. Color de la infusión: amarillo;

b) Té pólvora o Gunpowder, formado por hojas cortadas y arrolladas en forma de bolitas. Puede ser aromatizado con flores de olivo silvestre (*Olea fragrans*). Color de la infusión: amarillo verdoso;

c) Té perla o imperial, formado por hojas arrolladas en sentido transversal y longitudinal, presentándose en forma de bolitas, aromatizadas con olivo silvestre;

d) Té Tonkay o Tonkang, cuya infusión presenta sabor poco agradable, siendo intensamente coloreada.

ARTÍCULO 255°.- Las denominaciones del artículo anterior se refieren exclusivamente a los té chinos. Los productos análogos, procedentes de otros orígenes deberán nombrarse anteponiendo a la designación de la calidad, la del lugar de origen: Ceylán Pekoe N° 1; Ceylán Hison, etc.

ARTÍCULO 256°.- Es permitida la mezcla de té de diversas procedencias y calidades, siempre que la misma se exprese al consumidor. La mezcla de té de distinto origen, no podrá expendirse con la indicación parcial de una sola procedencia.

ARTÍCULO 257°.- Es permitida la adición, en ciertos tipos comerciales, de flores de olivo silvestre o Lanhoa (*Olea fragans*), de Sambac (*Jasminum Sambac*) de Sasankwa (*Camelia Sasanqua*).

ARTÍCULO 258°.- Con el nombre de esencia o extracto de té, se designa el producto obtenido agotando el té con suficiente cantidad de agua, y evaporando ésta hasta consistencia de extracto fluido o extracto seco. Debe contener como mínimo 0,5 % de cafeína.

ARTÍCULO 259°.- Con el nombre de tabletas o pastillas de té, se designa el producto obtenido por concentración del extracto fluido de té, en presencia de azúcar, y aglutinación posterior con algo de mucílago de goma.

De las prohibiciones

ARTÍCULO 260°.- Queda prohibida la tenencia, circulación y expendio de té agotado o reconstituido, alterado, adicionado de goma, almidón, óxido de hierro, materias colorantes extrañas, talco, yeso, caolín, etc.; de hojas de rosa plátano, ciruelo, alfalfa, laurel, álamo, etc. y de cualquier otra sustancia extraña.

Yerba mate

De la definición

exclusivamente por las hojas desecadas y ligeramente tostadas, rotas o groseramente pulverizadas del *Ilex Paraguaiensis* Saint Hilaire (Ilicáceas) y sus variedades no nocivas, mezcladas o no con fragmentos de ramas jóvenes, peciolos y pedúnculos florales. La determinación analítica se hará siguiendo el método micrográfico de Scala.

De las características

ARTÍCULO 262°.- La yerba mate canchada o molida que se tenga en depósitos, circulación, exhibición o expendio, se considerará como inapta para el consumo cuando:

- a) Contenga más de 11 % de humedad, más de 9 % de cenizas totales o más de 1,5 % de cenizas insolubles en ácido clorhídrico al 10 %;
- b) Presente más de 20 % de palos, considerándose como tales a todos los que queden sobre tamiz cuyas perforaciones tengan una luz de 2,5 mm. de ancho por un largo mínimo de 70 mm.;
- c) El contenido de polvo residual de molienda que pase a través de un tamiz de 16 de mallas por centímetro lineal, sea mayor del 8 %, en el caso de yerba elaborada, o mayor del 5 % en el caso de yerba canchada;
- d) Contenga menos de 0,7 % de mateína (secada a 100-105° C.) y presente un extracto acuoso inferior a 25 %;
- e) Contenga saponinas, productos extraños o cuando esté ardida, alterada o agotada;
- f) Contenga más de 2 % de palos molidos, revelados por métodos micrográficos.

De los derivados

ARTÍCULO 263°.- Mate cocido en polvo es la denominación correspondiente al producto obtenido por evaporación total del agua de una infusión de yerba mate apta para el consumo. No debe contener más de 8 % de humedad, ni sustancias agregadas, salvo las expresamente permitidas que se deberán declarar en los rótulos.

ARTÍCULO 264°.- Mate de leche en polvo es la denominación correspondiente al producto obtenido por evaporación de una infusión de yerba mate y leche aptas para el consumo. No

permitidas, que se declararán en los rótulos.

ARTÍCULO 265°.- Tabletas o pastillas de yerba matees la denominación correspondiente al producto obtenido por concentración de extracto fluido de yerba mate, en presencia de azúcar, y aglutinado luego mediante un poco de mucílago de goma.

Del cacao

ARTÍCULO 266°.- Cacao en grano: Estará constituido por las semillas del árbol del cacao (*Theobroma cacao* L.), libradas de la pulpa y secadas después.

De los derivados

ARTÍCULO 267°.- Cacao tostado descascarillado: Denominación correspondiente al cacao en grano y despojado lo más posible de su cáscara y el germen. La proporción de estos últimos componentes no podrá exceder del 8 % en conjunto para ambos.

ARTÍCULO 268°.- Cacao en pasta o masa de cacao: Denominación correspondiente al producto obtenido por molienda del cacao tostado descascarillado; debe responder a las siguientes exigencias: agua, máximo 7 %; cenizas totales, máximo 5 %; cenizas solubles en agua, máximo 3 %; almidón, máximo 9 %; celulosa, máximo 3,5 %; alcaloides (teobromina, cafeína) entre 1 y 4 %; pentosanas (Tollens) entre 2 y 4 % y combinación férrica del rojo de calcio (Ulrich) entre 5 a 8 % sobre cacao desengrasado. La masa o pasta de cacao debe contener por lo menos, un 45 % de manteca de cacao y fundir completa y uniformemente por el calor.

ARTÍCULO 269°.- Tortas de cacao: Se las obtiene por presión del cacao en pasta, con extracción parcial de la manteca de cacao, de la que deberá contener no menos de 8 %; admitiéndose también el 15 % en conjunto, de cascarilla y germen.

ARTÍCULO 270°.- Cacao en polvo: Denominación correspondiente al producto de la pulverización del cacao en pasta que contenga como mínimo el 28 % de manteca de cacao.

ARTÍCULO 271°.- Cacao en polvo desmantecado: Denominación correspondiente al cacao en polvo que contenga menos del 28 % de manteca cacao. Sólo se permitirá el expendio de este producto cuando se declare expresamente su naturaleza en el rotulado de los envases. Cuando se expendia suelto, deberá consignarse claramente su denominación en los envases en que se reserva (frascos de vidrio, etc.) en los comercios.

ARTÍCULO 272°.- Cacao en polvo desmantecado y azucarado: Denominación correspondiente al cacao en polvo desmantecado y adicionado de azúcar impalpable en una proporción no mayor del 68 % y que contenga como mínimo del 8 % de manteca de cacao. En el rotulado deberá consignarse expresamente la naturaleza del producto.

ARTÍCULO 273°.- Cacao solubilizado o alcalinizado: Es el cacao desprovisto de sus materias grasas por tratamientos químicos autorizados (método Holandés y análogos) y alcalinizados con una cantidad de álcali suficiente para saturar la acidez natural del cacao, pero con la condición de que el producto resultante sea siempre ligeramente ácido y jamás alcalino. El cacao sometido a estos tratamientos no debe contener más de 13,5 % de cenizas totales, calculada sobre materia seca desengrasada; su alcalinidad soluble, debe ser inferior a 6,5 % calculada en carbonato de potasio sobre productos secos y desengrasados.

ARTÍCULO 274°.- Manteca de cacao es la materia grasa extraída por presión de la pasta de cacao, alcalinizada o no y que responda a las siguientes constantes físicas; punto de fusión: 30-34° C.; índice de refracción a 45° C.: 1,454-1,457; desviación al óleo refractómetro de Amagat y Jean a 45° C: + 18 a + 19.

Queda prohibido mezclar la manteca de cacao con grasas o aceites de otro origen, aunque sea vegetal.

ARTÍCULO 275°.- Cascarilla de cacao, o simplemente cascarilla, está constituida por las cáscaras del cacao, limpias y en perfecto estado de conservación.

Del chocolate

ARTÍCULO 276°.- Con el nombre de chocolate, y cualquiera de sus variedades (en pasta, polvo, láminas, tabletas o escamas) se designa la mezcla de pasta de cacao (mínimo 32 %) con azúcar comercialmente puro (máximo 68 %) y sustancias aromáticas (canela, especias, vainilla, vainillina, etc.).

Su composición deberá responder a las siguientes características: agua, no más del 3 %; cenizas totales, no más del 2,5 %; materias grasas, no menos del 22 %; teobromina, no menos del 1 %.

Queda prohibida la adición de manteca de cacao o su reemplazo por otras grasas, aunque fueran vegetales.

De las variedades

ARTÍCULO 277°.- Las denominaciones especiales de chocolate deberán responder a las características siguientes:

- a) Chocolate de postre, chocolate compuesto, chocolate de fantasía: masa preparada como el chocolate simple y adicionada de almendras, avellanas, nueces, maní, miel, frutas, etc. En estos casos debe agregarse la denominación del producto de fantasía: así se dirá: chocolate a la nuez, de frutas, etc. En los casos que se adicionen materias amiláceas o feculentas y sustancias grasas extrañas al cacao, se deberá indicar en los rótulos, en forma visible, la proporción y nombre de éstas.
- b) Chocolate de leche: es la masa plástica, preparada con pasta de cacao, azúcar comercialmente puro y leche seca en polvo. Este producto deberá tener como mínimo 15 % de materias sólidas procedentes de la evaporación de la leche pura.
- c) Chocolate fundente o chocolate suizo: es la pasta de chocolate blando, adicionada de un exceso de grasa de cacao comercialmente pura (mínimo 32 %). Este producto deberá ser de fácil fusión.
- d) Cobertura de chocolate: es una pasta compuesta de una máxima de 50 % de azúcar y un mínimo de 50 % de cacao en pasta y manteca de cacao adicionada o no de especias o sustancias aromáticas.
- e) Cobertura de chocolate con leche: es chocolate con leche, de acuerdo con el inciso b) adicionado de manteca cacao.

ARTÍCULO 278°.- En la cobertura para baño de bombones y artículos de chocolate, (Figuras de chocolate, cigarrillos de chocolate, huevos de chocolate, etc.) queda únicamente autorizado el empleo de chocolate, chocolate con leche o cobertura de chocolate y leche, que responderán a las características que establece la presente reglamentación.

De las prohibiciones

ARTÍCULO 279°.- Queda prohibido agregar a las pastas y polvos de cacao y a los chocolates: cascarilla de cacao, sustancias minerales inertes, dextrina, goma, gelatina, sustancias conservadoras, sacarina u otros productos extraños, como también el expendio de dichos artículos en mal estado de conservación, picados por insectos, alterados o averiados.

Del café

ARTÍCULO 280°.- Con el nombre de cafés, se entienden las semillas sanas y limpias del *Coffea Arábica* L. o de otras especies del mismo género, despojados de tegumentos exteriores (espermoderma) por desecación al sol y no privadas de su cafeína.

De la clasificación y características

ARTÍCULO 281° a).- Café crudo, café verde en granos: Semillas de diversas procedencias geográficas y tipos, color y tamaño uniformes. Deberá responder a las siguientes condiciones: no debe presentar más de 10 por ciento de impurezas propias del café (granos deformados, abortados, negros, restos de semillas, envolturas, tallos y pedúnculos); no más de 1 por ciento de piedras y polvos; de 13 por ciento de humedad; de 5 por ciento de cenizas totales; de 1 por ciento de cenizas insolubles en ácido clorhídrico al 10 por ciento; de 0,6 por ciento de cloro total en cenizas y no menos de 0,9 por ciento de cafeína.-

b) Café tostado, café tostado en granos: producto obtenido por la torrefacción directa, sin agregados, del café verde normal. Deberá responder a las siguientes condiciones.

- 1) Contener como máximo de 5% de humedad; 5% de cenizas totales (determinadas a 500 - 550° C y expresadas sobre producto seco); 1% de cenizas insolubles en ácido clorhídrico al 10% y 12% de extracto metílico determinable por la técnica descripta en An. Asoc. Química Arg. 29-153 (1941).-
- 2) Las cenizas totales de café tostado obtenidas a 500 - 550° C contendrán como máximo 0,70% y 4% de cloruros y sulfatos, respectivamente, expresados en CL y C3.-
- 3) Contener como mínimo 0,90% de cafeína determinable por el método de F. Cortés, Rev. Soc. Bras. Quím. 4-105 (1933); el extracto acuoso podrá oscilar entre 21 y 33%.-

c) Café en polvos, café molido: producto obtenido por la molienda de los granos de café tostado definido en el inciso B.

d) Café torrado, café torrado en grano: producto obtenido en la tostación del café verde

confitería y/o dextrosa, adiciones éstas que deberán declararse en los rotulados. En la elaboración de café torrado queda prohibido el empleo de otras meterías caramelizables que no sean las expresamente mencionadas en este artículo. Deberá responder a las siguientes condiciones.

- 1) Contener como máximo 8% de humedad.-
- 2) Un máximo de 10% de azúcares caramelizados determinables por la técnica descripta en An. Asoc. Quím. Arg. 29-169 (1941), y 5% de cenizas totales obtenidas a 500 - 550 ° C y expresadas sobre producto seco.-
- 3) Contener como máximo 0,06% de cloruro (expresados en CL) y 0,25% de sulfatos (expresados en SO 3) ambos sobre producto seco, determinables según las técnicas descriptas en An. Direc. Nac. Quím. 10-36 (1957).-

e) Café torrado en polvo, café torrado molido: producto obtenido en la molienda del café definido en el inciso anterior.-

f) Café si cafeína: semillas de café, sometidas a tratamientos especiales para la extracción casi total de la cafeína. El contenido de ésta no será mayor de 0,10%.-

(Artículo 281 modificado por el Artículo 1 del Decreto N° 9675 fecha 18/10/1961)

Variedades y derivados

ARTÍCULO 282°.- Con el nombre de café en copos, café en virutas, Flakes's Coffee, se entiende el producto obtenido haciendo pasar café molido y humedecido ligeramente entre cilindros de superficie lisa y pulida a presión elevada. Debe envasarse al vacío y de preferencia substituirse el aire del interior del envase por anhídrido carbónico técnicamente puro.

ARTÍCULO 283°.- Los granos no madurados, conocidos bajo el nombre de Quakers sin aroma ni sabor, no pueden ser vendidos como café. Los cafés que los contengan sólo podrán expendirse si la cantidad de éstos es muy pequeña.

ARTÍCULO 284°.- La bebida café será preparada con agua hirviendo y 5 % por lo menos de café tostado y molido.

ARTÍCULO 285°.- Con el nombre de extracto de café se entiende el producto obtenido agotando buen café puro con suficiente cantidad de agua y evaporando luego ésta hasta consistencia de extracto fluido o extracto seco. Debe contener por lo menos 0,5 % de cafeína natural de café.

Las tabletas de café se obtendrán concentrando el extracto fluido de café en presencia de azúcar y aglutinando luego con un poco de mucílago de goma.

Cafés envejecidos

ARTÍCULO 286°.- Se prohíbe la venta de cafés modificados por la acción del aire (fermentación y enranciamiento de sus materias grasas y otras), apreciación que se hará de conformidad con los métodos oficiales que apruebe el Ministerio de Salud Pública y Trabajo a propuesta de la Dirección del Instituto Bromatológico.

(Artículo 286 modificado por el Artículo 3 del Decreto N° 7248 fecha 21/12/1944)

De las prohibiciones

ARTÍCULO 287°.- Queda prohibida la elaboración, molienda, tenencia, circulación o expendio de cualquier tipo de café que se encuentre averiado por agua de mar o humedad, fermentado, alterado, coloreado artificialmente, barnizado, mojado con glicerina u otras sustancias, agotados, privados total o parcialmente de su cafeína, o que contengan sucedáneos organolépticos del café, achicoria u otros granos extraños, materias grasas, resinas o cualquier otra sustancia destinada a modificar la coloración, aspecto, brillo o composición intrínseca del producto genuino normal.

ARTÍCULO 288°.- Queda prohibida la tenencia, circulación y venta de café agotado, de restos de granos y de todo desecho proveniente de la elaboración del café, los que deberán ser desnaturalizados, destruidos o industrializados de inmediato. Se prohíbe asimismo la tenencia, circulación y venta de todos los productos que a juicio del Instituto Bromatológico se utilicen o pudieran utilizarse en la adulteración del café.

Sucedáneos organolépticos

ARTÍCULO 289°.- Con el nombre de sucedáneos organolépticos del café, se designan ciertas variedades de raíces, cereales, frutas y semillas diversas, seleccionadas, limpias, secas y tostadas. Los caracteres específicos deben ser concordantes con su denominación comercial.

ARTÍCULO 290°.- Los principales sucedáneos son:

a) Achicoria: son las raíces sanas, secas y convenientemente limpias de la planta *Chicorium Intibus L.* sometidas a la torrefacción y molienda sin adiciones extrañas. No debe contener más de 15 % de humedad ni menos de 60 % de materias solubles (extracto acuoso); el máximo de cenizas totales será de 10 % para las achicorias en granos o sémolas, y 12 % para las achicorias en polvo; un máximo de 3 % de cenizas solubles (arena).

b) Malta tostada: es la cebada germinada, sometida a la torrefacción, sin adiciones extrañas; la designación de cebada tostada corresponde a la cebada sana y limpia, tostada directamente; puede tener azúcar adicionada para el abrillantado en cantidad no superior al 10 % debiendo declararse expresamente dicho agregado.

ARTÍCULO 291°.- Todo sucedáneo del café y substitutos de achicoria, deberá denominarse de acuerdo con su naturaleza: porotos tostados, cereales tostados, etc. indicándose en el correspondiente rótulo, en forma clara, la clase de producto empleado en la fabricación, no permitiéndose en ningún caso la utilización de materias primas alteradas o de ningún valor, como ser residuos de café, desechos de cervecería o destilería, etc. ni la adición de materias minerales con el objeto de aumentar el peso.

CAPÍTULO IV

De los alimentos grasos de origen vegetal o animal

De la definición

ARTÍCULO 292°.- 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 la simple presión de frutos o semillas, sanas y limpias, sometidas únicamente a la refinación por procedimientos físicos o químicos autorizados.

2°.- Las grasas vegetales, obtenidas por simple presión de semillas sanas y limpias, sometidas únicamente a operaciones de filtración para separar impurezas mecánicas, y neutralización, si fuere 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 (catalizadores) expresamente permitidos, los cuales no quedarán incorporados al producto elaborado.

De la clasificación

ARTÍCULO 293°.- Los vegetales genuinos, presentarán una consistencia fluida a la temperatura de 20°C. No tendrán más del 1% de acidez libre en ácido oleico, ni más de 0,5% de sedimento constituido por materias extrañas, o restos de las sustancias empleadas para la refinación. No presentarán sabores u olores distintos a los característicos de los aceites genuinos o sus mezclas, ni signos de rancidez. Jamás se ajustarán a las siguientes constantes físicas y químicas según se detalla a continuación:

a) Aceite de adormidera, extraído de las semillas de la adormidera (*Papaver Semniferum*); debe tener una densidad de 0,924 - 0,937; índice de iodo 132-157;

b) Aceite de algodón, extraído de la semilla del algodnero (*Gossypium Herbaceum* L. y Variedades); con o sin separación de margarina (tipo de invierno y de verano); debe presentar a 150°C una densidad de 0,918 a 0,928; una desviación al óleo refractómetro de Amagat y Jean de más 18 a más 20; un límite de iodo de 104 a 117; un índice térmico de Tortelli de 66 a 68; con el reactivo de Bellier (bencina resorcinada) dará coloración violeta; y con el reactivo de Halphen - Gastaldi (piridina, azufre y sulfuro de carbono) dará coloración rosada o rojiza; temperatura de enturbiamiento (Bellier modificado) será de 16 a 18°C.

c) Aceite de nabo o colza, extraído de las semillas de diversas crucíferas (*Brassica Napus* L., *Brassica Rapa* L., *Brassica Campestre* L., etc.) Debe presentar a 15°C una densidad de 0,913 a 0,916; una desviación al óleo refractómetro de Amagat y Jean de 12 a 20; un índice de 94 a 106; un índice térmico de Tortelli de 53 a 64; con el reactivo de Bellier (bencina resorcinada) dará coloración violada y el ensayo de Blarez (potasa alcohólica) dará un precipitado gelatinoso; pero no habrá formación de araquidato de potasio.

d) Aceite de Girasol o mirasol, extraído de la semilla de girasol o mirasol (*Helianthus Annus* L.). debe presentar a 15°C una densidad de 0,923 a 0,932; una desviación al óleo refractómetro de Amagat y Jean de más 27; in índice de iodo de 123 a 135; un índice térmico de Tortelli de 65 a 82; con el reactivo de Bellier (bencina resorcinada) dará coloración amarillo pardusca, con el Bellier modificado, temperatura de enturbiamiento

ligero precipitado amorfo;

e) Aceite de maíz, extraído de las semillas del maíz (*Zea Mays* L.). Debe presentar a 15°C una densidad de 0,918 a 0,925; una desviación al óleo refractómetro de Amagat y Jean, de 23 a 25; un índice de iodo de 115 a 128; una desviación al oleo refractómetro de Amagat y Jean de 23 a 25; un índice térmico de Tertelli de 74 a 83; con el reactivo de Bellier (bencina resorcinada) dará una coloración amarillo pardusca; y con el Bellier modificado, temperatura de enturbiamiento, será de 16 a 22°C.-

f) Aceite de maní, extraído de los granos de las plantas del maní (*Arachis hipogea* L.). Debe presentar a 15°C una densidad de 0,912 a 0,919; una desviación al óleo refractómetro de Amagat y Jean de más de 12 a 14; un índice de iodo de 93 a 101; un índice térmico de Tortelli de 50 a 58; con el reactivo de Bellier (bencina resoecinada) da generalmente una coloración azul violada; con el Biellier modificado, temperatura de enturbiamiento, dará de 38 a 44°C y en el ensayo de Blarez (potasa alcohólica), se formarán cristales de aranquidato de potasio.-

g) Aceite de nuez, extraído de los frutos del nogal (*Junglans Regia* L.);

h) Aceite de oliva, extraído de los frutos sanos y maduros del olivo (*Olea europea* L.). Debe presentar a 15°C una densidad de 0,916 a 0,918; una desviación al óleo refractómetro de Amagat y Jean de 0 a más 4; un índice de iodo de 78 a 92; un índice térmico de Tortelle de 42 a 49; con retroactivo de Bellier (bencina resorcinada), dará coloración grisácea o lila y con el Bellier modificado, temperatura de enturbiamiento, dará de 12 a 16°C. La denominación de aceite de oliva virgen corresponde al aceite obtenido por primera presión, en frío.-

Los aceites vírgenes que hayan sufrido manipulación, química, neutralización o desodorización, deberán denominarse: rectificados, refinados, neutralizados.-

De acuerdo con la acidez libre que presenten los aceites genuinos de oliva se clasificaran de la siguiente manera:

Tipo I o calidad extra; no más de 1% de acidez expresada en ácido oleico.

Tipo II o calidad fina: no más de 2% de acidez expresada en ácido oleico.

Tipo III o calidad común, no más de 3% de acidez expresada en ácido oleico.

Queda prohibido designar con el nombre de Aceite de Oliva al extraído por solvente de las tortas u orujos de olivas, el cual deberá denominarse Aceite de Orujo de Oliva. Sus características Físico-Químicas, varían generalmente entre los siguientes límites: índice de refracción de 25°C de 1,4680 a 1,4688; índice de iodo (Wijs) de 83 a 100; temperatura de enturbiamiento Bellier modificado, mayor de 32°C dando precipitado gelatinoso. Su acidez libre expresada en ácido oleico será superior a 0,5%.-

La representación gráfica del olivo o de sus frutos, las designaciones de fantasía que contengan la palabra oliva u olivo y los nombres de regiones conocidas como productoras

oliva genuino.

i) Aceite de sésamo, extraído de la semilla del sésamo (*Sesamum Indicum* L.) Debe presentar a 15°C una densidad de 0,921 a 0,925; una desviación al oleo refractómetro de Amagat y Jean de más 17; un índice de iodo de 103 a 115; un índice térmico de Tortelli de 62 a 68; con el reactivo de Bellier (bencina resorcinada) dará coloración violeta y con el reactivo de Villavechia Fabris (furfurolo clorhídrico) da generalmente coloración rojiza.-

j) Aceite de soya o soja, extraída de la semilla de la soya (*Dolichos soja* L. o *Soja hispida* Moench) Debe presentar a 15°C una densidad de 0,922 a 0,930; una desviación al oleo refractómetro de Amagat y Jean de más 30 a más 31; un índice de iodo de 121 a 128; un índice térmico de Tortelli de 82 a 95; con el reactivo de Bellier (bencina resorcinada) dará coloración amarillo-pardusca;

k) Aceite de semillas o pepitas de uva, extraído de las semillas o pepitas de uva (*Vitis vinífera* L. y variedades). Debe presentar a 15°C una densidad de 0,918 a 0,935; una desviación al oleo refractómetro de Amagat y Jean de más 23 a más 28; un índice de iodo de 94 a 135; un índice termico de Tortelli de 49 a 58; con el reactivo de Bieller (bencina resorcinada) dará coloracion violeta y con el Bieller modificado; temperatura de enturbiamiento; de 10 a 15°C.-

(Artículo 293 modificado por el Artículo 1 del Decreto N° 9675 fecha 18/10/1961)

Prohibiciones

ARTÍCULO 294°.- Queda prohibido en la elaboración de los aceites el agregado de las sustancias denominadas beneficiadoras (aromatizantes y colorantes).

De las grasas alimenticias y clasificación

ARTÍCULO 295°.- Grasas alimenticias o comestibles son las elaboradas, en condiciones higiénicas, con las partes adiposas, inalteradas y limpias de los animales bovinos, ovinos y aves sacrificados para el consumo en estado conveniente de salud; las grasas vegetales que respondan a las exigencias de este Reglamento, y la mezcla de ambas.

a) Se entiende por margarina toda grasa comestible simple o compuesta, que tenga la apariencia de manteca con un punto de fusión no mayor a los treinta y seis grados Celsius, ya sea que se encuentre o no mezclada o adicionada con esta última sustancia, con aceites o grasas hidrogenados comestibles, con leche o crema o que contenga caseína o cualquier otro derivado lácteo que tienda a conferir al producto los caracteres de la manteca.

La margarina debe ser elaborada con materias primas en inmejorable estado de higiene y debe contener como mínimo ochenta y cinco por ciento (85%) de materia grasa total. No debe contener más del cinco por ciento (5%) de materia grasa derivada de la leche ni del doce por ciento (12%) de agua y una acidez libre expresada en ácido oleico no superior al uno coma cinco por ciento (1,5%). Debe presentar el aspecto de la manteca fresca y conservarse sólida a temperatura de 20° C. No deberá contener restos de tejidos animales ni cuerpos extraños. Queda prohibida la fabricación, circulación y venta de margarina que no contenga sustancias testigo en suficiente cantidad, sea aceite de algodón o sésamo, o cualquier otra sustancia reveladora que haya sido aprobada por el Instituto Bromatológico y Departamento Químico.

b) Primer jugo, grasa de primer jugo o grasa fina, con los calificativos que según su procedencia correspondan (bovino, ovino o mezcla de bovino y ovino), es la designación correspondiente a la grasa extraída por fusión, a una temperatura inferior a 80° C., de la grasa en rama de animales bovinos u ovinos, limpia, libre de rancidez, y que no contenga más de 1 % de agua o sustancias extrañas, incorporadas inevitablemente en el proceso de fusión. Debe presentarse como una masa sólida, de color amarillo, olor agradable y aspecto granuloso, debido a la oleína retenida en la estearina sólida.

c) Óleo-margarina u óleo-palmitina, es la grasa obtenida por presión del primer jugo, al efecto de extraer la mayor parte de estearina, su punto de fusión será inferior a 35° C. y satisfará las demás condiciones establecidas en el inciso precedente. El residuo sólido resultante de la extracción de la óleo-margarina del primer jugo, se considera como óleo-estearina y será destinada a uso industrial.

d) Grasa de cerdo, lardo o unto sin sal, es la grasa obtenida por fusión y clarificación de los tejidos adiposos del cerdo, sometidos al contralor veterinario, debe ser limpia, libre de rancidez, y no debe contener más de 1 % de agua ni más de 25 % de materias insolubles en éter.

e) Grasa común, grasa vacuna y grasa ovina, es el producto obtenido por fusión de tejidos adiposos de animales bovinos y ovinos sometidos al contralor veterinario; debe ser limpia, libre de rancidez y no debe contener más de 1 % de agua e impurezas; su punto de fusión no debe ser superior a 42° C. La grasa cuyo punto de fusión exceda del indicado, no es comestible, y deberá denominarse y rotularse sebo vacuno u ovino no comestible, para uso industrial.

f) Grasa de medula, es la materia grasa extraída de la medula de los huesos largos de los bovinos. Su punto de fusión no debe exceder de 27° C. y por acción del ácido acético y ácido sulfúrico, debe decolorarse rápida y completamente.

g) Grasa de riñonada, es la grasa procedente del tejido adiposo que envuelve los riñones de los bovinos.

h) Tocino, está constituido únicamente por el tejido adiposo o gordura del cerdo. Se expende al estado fresco en trozos llamado "lonjas", o bien salado convenientemente.

i) Panceta, es la designación que corresponde únicamente a los músculos y tejido adiposo subcutáneo de la región abdominal del cerdo, desde el esternón hasta el pubis. Se expende en trozos llamados "lonjas" al estado fresco, o salada convenientemente.

j) Margarina de algodón, es la materia grasa más o menos sólida, obtenida por enfriamiento del aceite de las semillas de algodón en la preparación del aceite de algodón de invierno. (Winter Cotton seed oil). Este producto, sin refinación, sólo se permite para el uso industrial.

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

Se designarán agregando los calificativos que correspondan a su procedencia (vacuna u ovina, etc.).

(Artículo 295 modificado por el Artículo 1 de la Ley N° 6248)

ARTÍCULO 296°.- Se consideran como materias grasas inaptas para la alimentación:

a) Las elaboradas con materias primas sucias, rancias, alteradas, averiadas o que no reúnan las condiciones de pureza reglamentarias, o que provengan de animales enfermos.

b) Las que contengan más de 1 % de agua, con excepción de la margarina.

c) Las adiciones de cera, hidrocarburos (parafinas, vaselinas, ceresinas o similares) como así también cualquier otro tipo de aditivo exceptuando la sal común y beta caroteno. Este último independientemente de ser utilizado en otros productos alimenticios acordes con las reglamentaciones vigentes será permitido como elemento colorante en las margarinas.

d) Las que contengan una proporción de ácidos grasos libres superior a la admitida, y en general, las que no respondan a las constantes físicas y químicas de los productos genuinos normales.

(Artículo 296 modificado por el Artículo 1 de la Ley N° 6248)

ARTÍCULO 297°.- Las materias grasas provenientes de animales enfermos, serán desnaturalizadas, agregándoles colorantes que no permitan su confusión con productos comestibles, destinándose a usos industriales exclusivamente.

CAPÍTULO V

Alimentos hidrocarbonados

Cereales - Legumbres - Productos - de molienda - Pan, fideos y pastas alimenticias -

Productos dietéticos

Definición

ARTÍCULO 298°.- 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.).

Clasificación

ARTÍCULO 299°.- En la clasificación precedente se incluyen:

- a) Los cereales; que comprenden las semillas o granos de las gramíneas comestibles, sanas, limpias y maduras (arroz, avena, cebada, centeno, maíz, mijo, trigo) y a sus derivados o subproductos; y por extensión a las semillas de plantas de otras familias botánicas (trigo sarraceno), enteras, trituradas o molidas.
- b) Las legumbres; que comprenden las semillas, sanas, limpias y maduras de la leguminosas comestibles (arvejas, garbanzos, habas, lentejas, porotos), y sus derivados o subproductos, enteras, trituradas o molidas.
- c) Las féculas y almidones; extraídos de órganos y partes de vegetales no comprendidos en las categorías anteriores (frutos del bananero y del castaño, tubérculos de patata y de mandioca, rizomas de marante, etc.).
- d) Los productos de panadería, fideería y pastelería; elaborados a base de harina, féculas y otras materias nutritivas (pan, bizcochos, pastas alimenticias, etc.).
- e) Los productos de uso especial o aplicación dietética; preparados por métodos

harinas y alimentos para niños y convalecientes, etc.).

ARTÍCULO 300°.- Los alimentos hidrocarbonados simples se clasifican de acuerdo a 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, obtenidos por la molienda y cernido de cereales, especialmente, comercialmente puros. La palabra "sémola", sin agregado alguno, corresponde a la de trigo. Las sémolas de otros cereales deberán designarse de acuerdo a su origen (sémola de avena, sémola de cebada, etc.). Queda prohibido designar con el nombre de sémola a fideos triturados, aun cuando lleven la denominación de "sémola de fideos".
- c) Almidones y féculas: materias amiláceas obtenidas, respectivamente, de órganos aéreos y subterráneos de los vegetales, por métodos de extracción y purificación oficialmente permitidos.
- d) Gofio: producto obtenido por la torrefacción de las harinas de distintos cereales.

Trigo y derivados

ARTÍCULO 301°.- Con el nombre de trigo se designan los frutos sanos, limpios y bien conservados de los distintos Triticums (*Triticum vulgare*, *Triticum repens* y otras variedades). Los granos serán enteros, uniformes, duros, secos, sin perforaciones, y se expendrán libres de polvo, gorgojos u otros parásitos y productos extraños.

Variedades

ARTÍCULO 302°.- Los productos comerciales derivados del trigo, deberán responder a las siguientes características, según su denominación:

- a) Trigo machacado o partido: es el grano de trigo mondado (sin envolturas celulósicas, capas de aleurona, ni germen) y triturado.

Chargarod, Taganrock. Duro capa, Medeah, etc.), lavado a gran presión, y sometido, mientras está húmedo, a una suave fricción, para que pierda las tres envolturas del grano (pericarpio).

c) Trigo pelado: es el producto anterior, privado totalmente de su envoltura celulósica (epicarpio, mesocarpio, endocarpio, testa y parte de la endopleura), pero conservando su capa de aleurona.

Maíz y derivados

ARTÍCULO 303°.- Con el nombre de maíz se designan los granos sanos, limpios y bien conservados del *Zea mays* L. No deben contener más de 15.5 % de humedad, ni de 5 % de cenizas.

ARTÍCULO 304°.- Con el nombre de ancuá, aunca, alboroto o popcholo, se designa el maíz blanco, reventón, de grano chico, convenientemente tostado con adición o no de azúcar.

Cebada y derivados

ARTÍCULO 305°.- Con el nombre de cebada se designan los granos sanos, limpios y bien conservados de la *Hordeum sativum* L.

ARTÍCULO 306°.- Los productos comerciales derivados de la cebada, deberán responder a las siguientes definiciones:

a) Cebada mondada: es el grano de la cebada privado de sus tegumentos exteriores.

b) Cebada perlada: es el grano de cebada, mondado, reducido a forma esférica por repetida fricción mediante máquinas adecuadas. No debe presentar más de 14 % de humedad ni de 3 % de cenizas.

Arroz y derivados

conservados del *Oryza sativa*. Los granos serán enteros, uniformes, duros, secos, sin puntos negros ni perforaciones, blancos o ligeramente amarillentos, y se expendrán libres de polvo, talco, gorgojos u otros parásitos y productos extraños y en perfecto estado de conservación.

ARTÍCULO 308°.- Los productos y subproductos comerciales derivados del arroz, deberán responder a las siguientes características:

- a) Arroz entero: es el flósculo descascarado (sin las glumas ni glumelas).
- b) Arroz pulido: es el grano descascarado, que se le ha quitado el pericarpio (afrecho) y la aleurona, y que se abrillanta por fricción con adición de glucosa y talco.
- c) Arroz quebrado: se llaman así los granos partidos en sentido transversal.
- d) Arroz mezclado: mezcla de granos enteros y quebrados. Se distinguen por números: N° 1, contiene 10 % de granos quebrados; N° 2, contiene 20 % y N° 3 contiene 30 %.
- e) Arroz tipo Carolina, o Americano: constituido por variedad de grano largo y delgado, liso, duro, transparente y de gran brillo. Según su tamaño y homogeneidad, se distingue con los números 000, 0000 y 00000.
- f) Arroz glacé: constituido por variedades de grano corto o medianamente corto, menor transparencia y brillo y de mayor grosor que el tipo Carolina. Se distingue con las letras B. AA. y AAA.
- g) Arroz tipo valenciano: constituido por variedades de grano corto, sin brillo.
- h) Arrozín o arrocin: constituido por los fragmentos (puntas) y harina de albumen, que se separan cuando se pule o abrillanta el arroz.
- i) Arroz hinchado: es el arroz no glaceado, tratado por un procedimiento especial que aumenta el volumen de los granos.

Avena y derivados

ARTÍCULO 309°.- Con el nombre de avena se designa el grano sano, limpio y bien conservado de la *Avena sativa* L.

Avena en copos, avena aplastada o avena arrollada, es el grano de la avena sana, mondada, libre de su tegumento, pasado por rodillos calientes. No debe presentar más de 14 % de humedad ni de 3 % de cenizas.

Harinas clasificación

ARTÍCULO 310°.- Las harinas comercialmente puras deben responder a las siguientes denominaciones, tipos y límites analíticos:

1°) Harina de trigo o simplemente harina, sin otro calificativo, es el producto industrial puro, obtenido por la molienda del albumen del grano de trigo limpio. Las demás harinas (de cereales, leguminosas, etcétera) deberán denominarse de acuerdo a su origen.

a) Las harinas de trigo se clasifican en los siguientes tipos comerciales:

Cuatro ceros: identificado con "0000".

Triple cero: identificado con "000".

Doble cero: identificado con "00".

Cero: identificado con "0".

Medio cero: identificado con "1/2 0".

Harinilla: identificado con "HARINILLA".

Los datos analíticos de las harinas de los tipos precedentes, deberán estar comprendidos dentro de los límites que a continuación se especifican y que se refieren a las determinaciones físicas y químicas, y a la apreciación de calidad por las pruebas de panificación.

DETERMINACIONES FÍSICAS Y QUÍMICAS

APRECIACIÓN DE LA CALIDAD POR LAS PRUEBAS DE PANIFICACIÓN

A los efectos de la ejecución de estos análisis se admitirá una tolerancia del 3 por ciento en más, en las cifras de cenizas, y del 3 % en menos, en las de color.

b) La denominación de harina de graham o harina integral, se aplica al producto obtenido por la molienda del grano de trigo entero.

c) La denominación de harina de gluten se aplica a aquellas que se obtienen separando la mayor proporción del almidón de las harinas de trigo, comercialmente puras, y que contienen: 10 % de humedad, como máximo (pérdida al vacío); no menos de 7.1 % de nitrógeno (sobre muestra seca); no más de 56 % de extracto no nitrogenado (factor proteínas 5.7) también sobre muestra seca, ni más de 44 % de almidón evaluado por el método diastásico.

2º) Harina de maíz, o sémola fina de maíz, es el grano sano y limpio del maíz, molido y reducido a polvo. Deberá responder a las siguientes condiciones: aspecto uniforme, finamente granular; no aglomerarse cuando se aprieta entre los dedos; ni presentar manchas pardas o verdosas; no contendrá más de 6 % de humedad ni más de 1,6 % de cenizas, el máximo de acidez será de 0,2 % en SO₃, no dejará residuo al pasar por un tamiz de 40 mallas por cm², ni tendrá harina de otro cereal, cuerpos extraños, insectos, etcétera.

3º) Harina de centeno: humedad, máximo, 13,5 %; nitrógeno, mínimo, 1,36 %; cenizas, máximo 1,25 %.

4º) Harina de avena: humedad, máximo 12 %; nitrógeno mínimo 1,36 %; cenizas, máximo 1,25 %

5º) Harina de mandioca o fariña: se designa con esta denominación la mandioca lavada, pelada, rallada, despojada de gran parte de almidón, prensada y sometida a una ligera torrefacción. Deberá presentar color blanco, ligeramente amarillento y no dejará residuo al pasar por un tamiz de 36 mallas por centímetro cuadrado. No contendrá productos extraños, larvas, ácaros, etc. y estará en perfecto estado de conservación.

No deberá presentar más de 14 por ciento de humedad, 1,2 % de cenizas, ni una acidez mayor de 0,2 % en anhídrido sulfúrico.

6º) Con la denominación de harina de bananas se designa el producto obtenido por la desecación y pulverización de los frutos de diversas especies de bananas (especialmente Musa Paradisiaca). Su color debe ser ligeramente grisáceo, su sabor astringente y ácido y no debe aglutinarse. La adición de materias azucaradas debe declararse.

moliendo finamente las patatas desecadas.

Almidón y féculas

Variedades

ARTÍCULO 311º.- 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.; el tenor en cenizas, calculado sobre sustancia seca no debe ser superior a uno por ciento, y el tenor de agua, no excederá de 15 %, haciendo excepción de las féculas de patata o chuño, en las que se admite hasta 18 %. No deberán contener más de 2 % de impurezas (restos de tejidos, materias nitrogenadas, grasas, etc.). las harinas, féculas y almidones pueden también distinguirse con las siguientes denominaciones:

- a) Almidón de bananas: es el producto preparado rallando las bananas verdes, peladas y lavando las pulpas convenientemente. Debe presentarse como un polvo fino, de color blanco brillante.
- b) Fécula de patatas: es el almidón extraído de los tubérculos del *Solanum Tuberosum* mediante un proceso especial.
- c) Mandioca: es la fécula extraída de los tubérculos de la mandioca dulce o amarga (*Jatropha dulcis* y *Jatropha manihot*).
- d) Maicena: es el almidón de maíz blanco procedente de la variedad dulce llamada diente de caballo.
- e) Tapioca: es el producto obtenido calentando cierto tiempo sobre placas metálicas, la fécula de mandioca humedecida y granulada. Las tapiocas preparadas con féculas de patatas u otras materias amiláceas, deberán designarse de acuerdo con su origen: tapioca de patatas, de sagú, etcétera.
- f) Sagú: es el almidón extraído de varias especies de palmeras (*Metroxylon Sagú*, etc.). El sagú perlado o granulado, preparado con fécula de patatas deberá designarse: sagú de patatas.
- g) Salep: es la fécula extraída de los tubérculos de diversas orquídeas (*Máscula Militaris*, *Morio*, *Latifolia*, etc.).

diversas marantas (Maranta arudinácea, nobilis, etc.).

i) Malta: es la cebada germinada sometida a la torrefacción.

Prohibiciones

ARTÍCULO 312°.- Queda prohibida la circulación, depósito y expendio de harinas, almidones y féculas alimenticias en las siguientes condiciones:

- a) Obtenidas de materias primas (semillas, frutos, tubérculos, etc.) húmedas, averiadas, alteradas, mezcladas con productos extraños, falsificadas, invadidas por insectos, etcétera, o que hayan sufrido procesos de fermentación.
- b) Mezcladas con productos llamados blanqueadores, bonificadores o mejoradores, con sustancias minerales, o adulteradas por la adición de productos extraños.
- c) Alteradas por fermentación, acidificación, enranciamiento o por la acción de parásitos animales o vegetales.
- d) Blanqueadas, mejoradas o tratadas por procedimientos físicos o químicos destinados a corregirlas, aumentar su blancura, acelerar su maduración o darles mayor aptitud panadera.

ARTÍCULO 313°.- Queda prohibida la fabricación, circulación, tenencia y expendio de productos destinados a mejorar, blanquear, madurar o corregir harinas alimenticias.

Pan y variedades

ARTÍCULO 314°.- Como artículos de panadería, se consideran los siguientes productos:

- a) Pan blanco, o simplemente pan: es el resultado de la cocción de una pasta obtenida por amasado mecánico de harina de trigo comercialmente pura, levaduras (pasta agria, levadura de cerveza, levadura de cereales), agua química y bacteriológicamente potable y sal común (cloruro de sodio). Debe responder a los siguientes límites analíticos: agua, máximo 40%; cenizas totales, máximo 3 %. El pan fabricado con harinas de otras procedencias o adicionado de diversas materias alimenticias, como leche, huevos, azúcar, especias, etc., deberá distinguirse con una denominación especial.

b) Pan francés, o tipo francés: es el pan de general consumo, preparado conforme al inciso anterior, a cuyas piezas, en el momento de entrar en el horno, se les practica unos cortes longitudinales, y que presenta un exterior lustroso, debido a la acción del vapor de agua durante la cochura. Debe responder a los siguientes caracteres: ser poroso y liviano, sin ser blando; presentar en todas sus partes y especialmente en la porción de la miga adherente a la corteza, numerosas cavidades bastante voluminosas, signo de que ha sido elaborado con harinas aptas, cuyo gluten conserva sus propiedades elásticas; su sabor y olor deben ser agradables; la miga debe ser elástica homogénea, sometida a una presión moderada, sus cavidades deben retomar la forma, y no debe contener grumos. Su costra debe ser dorada, sonora y adherente a la miga en todas sus partes, no debe presentar más de 35 % de humedad, ni de 3 % de cenizas, incluso la sal.

c) Pan máuser, felipe y felipitos: son variedades de pan francés de tamaño reducido. El Pan flauta es también una variedad del pan francés, largo y angosto, con diversos cortes diagonales, y que se caracteriza por ser de mucha corteza y poca miga. El marsellés o pan casero, es otra variedad de forma redonda, cuyas piezas presentan un corte en cruz, o uno al medio y cuatro cortes a su alrededor, a pocos centímetros de distancia del borde de la masa. El roseta o tomate, se denomina así por la forma que presenta. El pan denominado italiano es de forma redonda, sin corte. El llamado milanés, presenta la forma de una masa aplanada, con dos pequeños enrollados en los extremos, etc.

d) Pan de Graham: es el elaborado con harina de Graham y agua, sin levadura, ni sal. Debe responder a las siguientes características: presentarse en piezas enteras, uniformes, sin hendiduras; sin costra lisa de color pardusco más o menos intenso, no carbonizada; su miga será esponjosa, elástica, de grisáceo, olor y sabor normales y agradables. Límites analíticos: Agua: máximo calentado sobre pan entero: 40 %; cenizas totales: máximo: 2 %; acidez titulable calculada en ácido acético: máximo: 0,30 %.

e) Pan negro, pan integral o pan íntegro: es el pan de Graham elaborado conforme al inciso anterior, pero adicionado de agregados diversos destinados a mejorar su sabor: manteca, extracto de malta, harina de centeno, etc. Límites analíticos: Agua: máximo: 40 %; cenizas, inclusive la sal: máximo: 3,5 %.

f) Pan de centeno: es el obtenido por la cocción de una pasta elaborada por amasado mecánico de harina de centeno y trigo (mínimo de harina de centeno 33 %); levadura, agua potable y sal comercialmente pura; agua: máximo 40 %; cenizas totales, máximo 3,5 %, incluso la sal.

g) Pan moreno: es el elaborado con salvado y harina de centeno.

- h) Pan criollo: es el pan fabricado haciendo bollos de masa a la que se le da la forma especial que presenta, mediante presión. No debe contener más de 40 % de agua, ni de 3,5 % de cenizas.
- i) Pan alemán o ruso: es el elaborado con levaduras de origen alcohólico, de cerveza o de granos. En el momento de su cocción se le pasa en la parte superior una mezcla de fécula con agua.
- j) Pan de Viena o vienés: es el fabricado con levaduras de origen alcohólico, en cuyo amasijo se reemplaza una parte del agua por cerveza. Presenta superficie lustrosa debido al vapor de agua que se le da en el horno.
- k) Pan de Sandwich: es el fabricado colocando la masa en un molde untado de grasa, que se lleva al horno, resultando así después de la cocción, un pan de poca corteza y mucha miga.
- l) Miriñaque o pan cañón: es el pan constituido por dos trozos pequeños de masa, con o sin grasa de cerdo o vacuno, encimados en cruz, y cuya cocción suele hacerse en latas.
- ll) Grissini: es un pan de fantasía, que se presenta en forma de cilindros largos y delgados, pura corteza. No debe contener más de 12 % de agua.
- m) Pan de leche o pan lácteo: es el 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 elementos sólidos respectivos de la misma proporción de leche desecada normal. Agua, máximo: 40 %.
- n) Pan de gluten: es el obtenido por la cocción de la pasta de harina de trigo privada de parte de sus materias amiláceas, o por incorporación de harina de gluten a harina de trigo comercialmente pura; debe contener como máximo 10 % de humedad y 25 % de materias sacarificables sobre muestra seca. Es permitida la adición de pastas de almendras y de caseína, con el objeto de hacer más agradable su sabor.
- ñ) Pan ázimo: es el obtenido calentando rápidamente entre dos láminas de metal, una masa preparada con agua y harina fina o almidón, adición de levadura. Es utilizado en la preparación de obleas u hostias y en la confección y envasado de artículos de pastelería y heladerías.
- o) Pan de maíz: es el fabricado con harina de maíz, mezclada o no con harina de trigo, sal, levadura y leche.
- p) Pan Ceres: es el fabricado con una mezcla de harinas de trigo y cebada.

q) Pan dulce: es el producto elaborado por el amasado mecánico de una mezcla de harina de trigo comercialmente pura, yemas de huevo, leche y manteca, con o sin adición de frutas secas y condimentos diversos.

r) Pan dulce genovés: es el producto preparado a base de harina, huevos, leche y manteca, adicionado de piñones, pasas de uva y frutas abrillantadas o en almíbar.

rr) Pan dulce milanés: es un producto semejante al del inciso anterior, pero preparado con pocas pasas de uva y piñones, nada de frutas.

s) Pan dulce veneciano: es un producto preparado con la misma masa del milanés, adicionada de pasas de uva, nueces y cáscaras de naranjas.

t) Rosca de Pascua: es el producto elaborado a base de harina, leche, manteca, huevos, aromatizado con esencias naturales, y que se presenta en forma de roscas ornamentadas con azúcar granulada y huevos duros.

u) Galleta: con este nombre se designan diversos productos elaborados con harina, muy poco o nada de levadura, sal y agua. Las galletas del comercio pueden referirse a los siguientes tipos:

1º.- Galleta de molde: llamada así por el hecho de que la masa colocada en el torno es cortada con un molde de hierro de diámetro variable.

2º.- Galleta de puño, o galleta común: producto denominado así por ser cortado a mano. Se presenta bajo forma de bollos de diversos tamaños, oscuros en su parte externa y blancos en la interna. De este tipo es la galleta de campo. No debe contener más de 12 % de agua ni de 2,3 % de cenizas.

3º.- Galleta cortada o de hojaldre: se fabrica tomando la masa de un grosor de unos dos centímetros, encimando a esta otra de igual espesor, y cortando el todo a medida conveniente.

v) Patay: es el producto elaborado amasando harina de algarrobo con agua, masa a la cual se da diferentes formas antes de llevarla al horno para cocerla.

Facturas - Variedad

ARTÍCULO 315º.- Con la denominación genérica de facturas de panadería se designan diversas hechuras de fantasía, de forma y tamaño variado, dulces o saladas, elaboradas con

y aromas . En ellas se pueden distinguir medias lunas, palmeras, bizcochos, bollitos, arrollados o sacramentos, etc.

(Artículo 315 modificado por el Artículo 1 de la Ley N° 6248)

ARTÍCULO 316°.- Tanto en el pan y sus variedades, como en la galleta y sus variedades, la forma no se considera indicadora del peso. Por lo tanto, dichos productos no deben venderse por unidades, sino al peso, admitiéndose en éste una tolerancia de 6 %.

ARTÍCULO 317°.- Las materias primas empleadas en la elaboración de panes, galletas, facturas y galletitas, deberán responder a las siguientes exigencias del presente Reglamento Bromatológico:

- a) Las harinas, materias grasas, condimentos, aromas y demás ingredientes serán de buena calidad, ni viejos ni defectuosos, libres de materias extrañas.
- b) Las levaduras serán frescas y activas, y no podrán contener sustancias conservadoras.
- c) El agua, si no es corriente, de canalización pública, deberá haber sido analizada por el Instituto Bromatológico, y declarada química y bacteriológicamente potable.
- d) Queda prohibida la adición de los llamados "mejoradores o blanqueadores químicos" a los productos de panificación.

Prohibiciones

ARTÍCULO 318°.- Queda prohibida la permanencia de pan viejo y de factura vieja, en piezas enteras o en trozos, en las cuadras y dependencias de las panadería.

ARTÍCULO 319°.- La elaboración de pan rallado o molido se realizará exclusivamente en las panaderías. El que se destine a tal fin deberá presentarse en piezas enteras y hasta tanto no se ralle deberá guardarse en cajones de cierre hermético con ventanillas pequeñas protegidas por tela metálica, o vitrinas cerradas. Estos recipientes deberán estar dispuestos a una altura del suelo no menor de 0,15 m. La cantidad almacenada guardará relación con el número de bolsas de harina que panifique el establecimiento;

El expendio de pan rallado se realizará en panaderías y despachos de pan, debiendo envasarse en bolsitas de hasta 250 grs. previa aprobación del rotulado que deberá responder a las exigencias previstas en el artículo 66, con indicación del día de envasamiento. Queda prohibido el almacenamiento o tenencia de pan rallado en una cantidad mayor de 5 kilogramos. Se acuerda al producto envasado 10 (diez) días de vencimiento;

Los productos de uso similar que circulen en el comercio, provendrán de panificación especial del tipo galleta y no se empleará sal común en su elaboración. Podrán incorporarse a la masa sustancias saborizantes autorizados (incluyendo glutamato monosódico). Su expendio se efectuará en envases perfectamente herméticos y su rotulado se ajustará a las exigencias del artículo 16. Se rotularán "Galleta rallada, sin sal". Cuando se hayan incorporado condimentos se hará declaración cualitativa en la rotulación de los mismos. Se indicará día, mes y año de embasamiento;

(Artículo 319 modificado por el Artículo 1 del Decreto N° 9675 fecha 18/10/1961)

ARTÍCULO 320°.- Queda prohibida la tenencia y expendio de pan, galleta, factura y productos afines mal elaborados, imperfectamente cocidos, conteniendo sustancias extrañas, atacados por enfermedades criptogámicas o parásitos animales, averiados, alterados o con una acidez mayor de 0,25 % calculada en ácido láctico, equivalente a 2,78 cm3. de hidróxido de sodio normal, para cien gramos.

Pastas alimenticias

ARTÍCULO 321°.- Con la denominación de productos de fideería se designan los siguientes productos:

- a) Pastas alimenticias frescas: constituidas por pastas no fermentadas, elaboradas por amasado mecánico de harina o sémola de trigo duro o semiduro, y agua potable, con o sin salsa de tomates, hortalizas o yemas de huevo, adiciones que deben declararse. Las pastas con huevo deben contener como mínimo 3 yemas por kilogramo de harina, y como mínimo, 0,45 gr. de colesterol por kg. Deberán ser expandidas dentro de las 24 horas a partir de su elaboración, y contendrán, como máximo, 20 % de agua.
- b) Pastas alimenticias secas, o fideos comunes: elaboradas por amasado mecánico de harina o sémola de trigo y agua potable.
- c) Pastas y fideos de gluten: elaboradas con harina de trigo parcialmente privada de almidón, o con harina de trigo adicionada de polvo de gluten. Materias proteicas: mínimo: 25 % sobre muestra seca. Se debe expresar obligatoriamente el porcentaje de hidratos de carbono glicogénicos.
- d) Pastas de huevos o con huevos (ñoquis, ravioles, etc.): se admiten exclusivamente las pastas alimenticias que contengan por lo menos 3 huevos por kilogramo del producto.

e) Pastas con verduras (espinacas, acelgas u otras análogas): se denominan las pastas secas o frescas, adicionadas de estos productos.

f) Pastas con tomates o conserva de tomates: se denominan las pastas adicionadas de estos productos.

Características

ARTÍCULO 322°.- Los productos de fideería deberán satisfacer las siguientes condiciones: olor y sabor normales, no ser ácidos ni rancios; fractura neta en las partes secas. Deberán soportar la ebullición hasta cochura sin enturbiar la limpidez del caldo; en general, su tiempo de cocción en 10 veces su peso de agua, (50 gramos de pasta común en 500 c.c. de agua, adicionada de 2,50 gramos de sal común), oscilará entre 6 y 12 minutos para las pastas frescas de consumo inmediato y de 10 a 20 minutos para los fideos. Las cenizas no excederán de 1 %; la humedad a 105° tendrá un máximo de 13 a 14 %; la acidez máxima, en ácido láctico, 0,10 %.

No contendrán alumbre, bicarbonato, ni metales pesados.

Clasificación

ARTÍCULO 323°.- Dentro de las condiciones especificadas anteriormente se clasifican las pastas en la siguiente forma:

Calidad extra o primera calidad

Cenizas sobre substancia seca, máximo 0,59 %.

Calidad común

Cenizas sobre substancia seca, de 0,60 a 0,70 % como máximo.

(Sección 134 modificado por el Artículo 1 de la Ley N° 6248)

ARTÍCULO 324°.- Queda permitida la coloración de las pastas alimenticias secas con colorantes naturales amarillos, verdes y rojos con la obligatoriedad de declararlo en la rotulación "Coloreados con" indicándose el nombre del colorante usado.

(Artículo 324 modificado por el Artículo 1 de la Ley N° 6248)

Causa de inaptitud

ARTÍCULO 325°.- Serán consideradas inaptas para el consumo, las alimenticias elaboradas con sustancias en infracción al presente Reglamento Bromatológico, o con restos de pastas sobrantes de anteriores elaboraciones e impropias para ello; las que estén alteradas, ácidas, rancias, atacadas por insectos u otros animales, o contengan materias extrañas.

De la pastelería - Variedades

ARTÍCULO 326°.- Con el nombre genérico de productos de pastelería se designan los siguientes productos de repostería:

- a) Pastelerías frescas o masas frescas, elaboradas por cocción de una mezcla de harinas o féculas, adicionados o no de levaduras, con leche o crema, huevos frescos o desecados, azúcar, miel, manteca, quesos o grasas comestibles, dulces, frutas frescas o secas, cacao, condimentos y materias aromáticas. Su expendio debe realizarse dentro de las 24 horas de su elaboración.
- b) Pastelerías secas o masas secas: elaboradas con las mismas materias primas que las masas frescas; las denominaciones genéricas de Galletitas y bizcochos dulces, comprende a los productos de esta clase que se distinguen comercialmente con designaciones especiales, derivadas de sus componentes, o que responden a marcas de comercio registradas. Estos productos cuando se expendan envasados tendrán un período de libre circulación de dos años.
- c) Los productos de pastelería a los que pueda considerarse en una categoría intermedia entre los definidos en los incisos a) y b), (Alfajores, etc.), que se expendan envasados y que entre sus componentes figuren productos de relativo término de conservación (dulce de leche, jaleas, mermeladas, etc.), tendrán un período de aptitud para el consumo, a contar desde la fecha de su elaboración, que deberá indicarse en las envolturas; este período será establecido para cada producto por la Dirección del Instituto Bromatológico.

Prohibiciones

ARTÍCULO 327°.- Queda prohibido emplear en la fabricación de productos de pastelería materias alteradas o tóxicas, especialmente leche, crema, huevos inaptos para el consumo, o que por la falta de cuidado en el curso de dicha fabricación se hubieran contaminado con gérmenes patógenos, basuras del medio ambiente, etc.

ARTÍCULO 328°.- Queda prohibida la circulación, tenencia y expendio de productos de pastelería que no correspondan a las condiciones siguientes:

- a) Tener buen aspecto, olor agradable y hallarse en perfecto estado de conservación, y protegido de toda contaminación exterior.
- b) No contener sustancias nocivas, edulcorantes sintéticos, esencias artificiales, ni productos extraños, ni colorantes, con excepción de aquellos que se usen exclusivamente para los adornos o decorados los cuales deberán ser autorizados para este objeto, por el Instituto Bromatológico.
- c) Responder en su composición a la denominación con que se vendan y ser frescos.

De las levaduras

ARTÍCULO 329°.- 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 digestibilidad.

Variedades

ARTÍCULO 330°.- Las levaduras naturales comprenden:

- a) Levadura común, levadura de panadería: es la pasta ácida de una operación anterior, obtenida abandonando un lapso de tiempo variable entre varias horas y algunos días, a la temperatura de 20-25° una mezcla de harina de trigo y agua potable.
- b) Levadura de cerveza comercial, levadura de cervecería: es la espuma o sedimento

respectivamente, sometidas a operaciones de purificación, para la eliminación de impurezas, y a la centrifugación o compresión en sacos de tela para la extracción del exceso de agua. Características: masa uniforme blanca o grisácea: agua entre 50 y 75 %; olor ácido, aromático, que recuerda el de la cerveza o el del alcohol (no mohoso, rancio ni caseoso).

c) Levadura de cereales, levadura comprimida, levadura prensada: son cultivos de levaduras puras *Saccharomyces Cerevisiae*, en medios nutritivos apropiados (mosto de cereales), sometidos ulteriormente a la presión o centrifugación para separar el exceso de agua. Características: masa homogénea de consistencia firme, pastosa o granulosa; color amarillo grisáceo olor débilmente ácido y aromático típico, nunca caseoso ni mohoso; agua, máximo 75 %; cenizas totales, máximo 2,5 %; acidez máxima, 5 c.c. de hidróxido de sodio normal, para 100 gramos; poder fermentativo (Haydenek-Hagel) mínimo 800 c.c. de anhídrido carbónico en dos horas.

d) Levaduras secas: levaduras de cerveza o de cereales adicionadas de harinas, féculas o almidón, para formar una pasta firme, secada al sol o a calor moderado, a presión reducida. La cantidad de harina, fécula o almidón, debe ser declarada.

Prohibición

ARTÍCULO 331°.- Las levaduras naturales no deben contener sustancias extrañas a su composición normal, sustancias conservadoras ni elementos nocivos en general y serán conservadas en sitios frescos.

De las levaduras artificiales

ARTÍCULO 332°.- Las levaduras artificiales, levaduras químicas (polvos para hornear Banking Powder, Yeast Powder, Back pulver, etc.), comprenden un grupo de preparaciones destinadas a reemplazar a las levaduras naturales y están constituidas por productos químicos inofensivos, que por influencia del calor, de la humedad, o por la acción recíproca de sus componentes, producen un desprendimiento gaseoso, en su mayor parte de gas carbónico. Pueden estar formadas:

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

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

Características

ARTÍCULO 333°.- Las levaduras artificiales deberán desarrollar, como mínimo, 10 % de CO₂, en peso, y en ningún caso será admitida la adición de compuestos solubles de aluminio, ni sulfatos, bisulfitos de sodio, potasio y amonio, alumbres y sales de cobre, estaño y zinc, polvo de jabón, saponinas y otras sustancias minerales consideradas nocivas para la salud.

ARTÍCULO 334°.- Las levaduras artificiales deberán responder en su composición química a las fórmulas aprobadas oficialmente con anterioridad.

ARTÍCULO 335°.- La denominación genérica de polvos para cremas y budines comprende mezcla de harina o féculas adicionadas de esencias naturales de frutas o de otras sustancias destinadas a mejorar o proporcionar el perfume y el gusto como ser vainilla, harina de almendras, chocolate en polvo, polvo de huevo, etc. Pueden tener gelatina molida y ser coloreados artificialmente con colorantes de uso permitido por el presente Código. En la rotulación deberá insertarse la leyenda "Colorante autorizado".
(Artículo 335 modificado por el Artículo 1 de la Ley N° 6248)

Productos dietéticos

ARTÍCULO 336°.- Se consideran productos dietéticos los alimentos que por procesos físicos, químicos o biológicos han sido modificados con fines terapéuticos, para acondicionarlos dentro de un tipo de alimentación especial, destinado a los niños, ancianos, convalecientes o enfermos.

La reglamentación para la elaboración y expendio de los mismos, deberá ajustarse a los requisitos establecidos en el capítulo correspondientes a envases y rotulación.

Prohibición

ARTÍCULO 337°.- Queda prohibido el empleo de sustancias colorantes y conservadoras

disposiciones reglamentarias para los productos alimenticios.

Los jugos o zumos de frutas, destinados a usos dietéticos, no podrán contener anhídrido sulfuroso, ni otras sustancias antisépticas.

CAPÍTULO VI

Productos de Confitería - Caramelos, confites, pastillas, bombones y turrone

Caramelos: Definición y variedades

ARTÍCULO 338°.- Con el nombre de caramelo se designa una pasta obtenida por enfriamiento de almíbar cocido, a la cual se adiciona o no sustancias permitidas, las que de acuerdo a su naturaleza, le asignan alguna de las siguientes denominaciones:

- a) Caramelos ácidos: con adición de ácidos orgánicos permitidos.
- b) Caramelos de limón: con cortezas o esencias naturales de limón.
- c) Caramelos de frutas: con extractos o esencias naturales de frutas y una materia colorante permitida, si se desea darles un color determinado.
- d) Caramelos de fantasía: con esencias autorizadas.
- e) Caramelos de leche y crema de leche: empleando leche pura y crema de leche, respectivamente
- f) Caramelos de miel: empleando miel de abejas.
- g) Caramelos de café: con una infusión bien concentrada de café; cuando se emplea leche en vez de agua en la infusión se denominarán caramelos de café con leche.
- h) Caramelos de chocolate: empleando cacao alimenticio, sin almidón.
- i) Caramelos rellenos: con rellenos de jaleas, pulpas de frutas, miel, dulce de leche, mermeladas, licores, etc.

café, té cacao, etc. según la denominación que luego lleve el producto. Pueden contener trozos de maní, almendras, nueces, avellanas, frutas confitadas, etc.

ARTÍCULO 339°.- Los alfeñique serán hechos a base de sacarosa perfumada con un aroma natural, pudiéndose adicionar colorantes permitidos.

ARTÍCULO 340°.- Por panal o azucarillo se designa una masa esponjosa hecha con almíbar, clara de huevo, una esencia natural y un colorante de uso permitido.

ARTÍCULO 341°.- Por nougat se designa una pasta de azúcar con glucosa, miel y clara de huevos, adicionada de almendras, avellanas, maníes, etc., aromatizadas con una esencia natural y coloreadas con materias de uso permitido. Con el nombre de nougatines se designa una pasta de azúcar, miel y almendras recubiertas de una capa de chocolate fundente.

ARTÍCULO 342°.- Con el nombre de crocante se designa un nougat preparado a base de almendras, azúcar caramelizada y manteca.

ARTÍCULO 343°.- Con el nombre de Panforte se designa un nougat preparado a base de miel, almendras tostadas, avellanas, limón, chocolate, canela, pimienta y sémola.

ARTÍCULO 344°.- Por pralinés, se designan trozos de frutas, granos, bombones o caramelos recubiertos de una capa que presente asperezas al exterior, constituida por azúcar o glucosa coloreada y aromatizada con productos de uso permitido. Se tolerará, sin declaración, hasta 5 por ciento de almidón o dextrina.

Confites y grageas

ARTÍCULO 345°.- Los confites y grageas son pastas macizas, en forma de bolillas de diversos tamaños y figuras, constituidas por un núcleo central (almendra, fruta, semilla, pasta de azúcar o líquido aromatizado) recubierto por una capa lisa y dura de azúcar, con o sin adición de colorantes permitidos, no más de 5 por ciento de harina, almidón o dextrina. Las denominaciones especiales de "peladillas" y "garrapiñadas", se aplican a las almendras sanas, confitadas, de superficie lisa o grumosa respectivamente.

Pastillas y tabletas - Variedades

forma variada, pudiendo estar constituidas:

a) Por pastas azucaradas y aromatizadas con esencias naturales o agua destilada aromática sometida a la compresión (comprimidos de anís, menta, naranja, etc.).

b) Por pastas azucaradas y aromatizadas con esencias naturales o agua destilada aromatizada o adicionada de sustancias diversas, como goma arábiga, gelatina, orozú, liquen, etcétera (pastillas de goma, de orozús, de eucaliptus, etc.)

ARTÍCULO 347º.- Las pastillas de altea, se prepararán con azúcar, goma arábiga, agua de azahar y clara de huevo, pudiéndose agregar un poco de glucosa y un colorante de uso permitido.

Bombones - Variedades

ARTÍCULO 348º.- Con el nombre genérico de "bombón" se designa el producto preparado con jarabe de azúcar y glucosa adicionado o no de ácido cítrico, ácido tartárico, ácido málico, etc., un aroma natural y colorantes vegetales de uso permitido.

ARTÍCULO 349º.- Los bombones de frutas estarán constituidos por azúcar, glucosa y frutas; los de chocolate, por azúcar, glucosa, cacao y vainilla o canela.

ARTÍCULO 350º.- Los bombones fundentes (fondants) estarán constituidos por una pasta de azúcar adicionada de jarabe de glucosa, que luego será cocida, malaxada convenientemente, aromatizada con esencias naturales y colocada en moldes. Cuando esta pasta sirve para recubrir un bombón de confitería, el producto resultante podrá denominarse "fundente relleno" o (fondants fourres).

ARTÍCULO 351º.- Con el nombre de "Fudge" se designa una especie de bombón, intermediario entre los caramelos y los fondants.

Turrónes, mazapanes, compotas, etc.

Artículo 352º.- Con el nombre de turrón se designa una masa hecha con almendras, miel y clara de huevos a la que, a veces, se suele agregar piñones, avellanas, maní, nueces, frutas confitadas y azúcar. Llevarán los nombres especiales de las materias primas utilizadas en su elaboración: así se dirá: "turrón de frutas", "turrón de coco", "turrón de almendras", "turrón

o nueces brasileñas).

ARTÍCULO 353°.- Se reservará el nombre tipo Alicante o tipo Jijona a los turronec elaborados exclusivamente a base de almendras, clara de huevo y miel y cuyas etiquetas llevarán la denominación respectiva.

Las designaciones solasc de Alicante y Jijona, se reservarán para los productos genuinos fabricados en esas localidades de España.

ARTÍCULO 354°.- Con el nombre de mazapán se designa el producto obtenido por cocción de una mezcla de almendrac, azúcar molido y cortezasc de limón exclusivamente. En su elaboración no podrá sustituirse la almendra por frutos análogos y no se tolerará la presencia de ácido cianhídrico en proporción mayor de 0,005 en 100 gramos.

ARTÍCULO 355°.- Por turrón de yema se designa un turrón blando, tipo Jijona, al que se le agrega yema de huevo. En su elaboración no podrá sustituirse la almendra por frutos análogos.

ARTÍCULO 356°.- Los turronec de frutas se prepararán exclusivamente con mazapán y trozosc de frutas confitadas.

ARTÍCULO 357°.- Turrón tipo Cádiz, tipo Francés o tipo Cremona. Estas variedades de turrón que admiten el empleo de productos diferentes (almendrac, piñonec, avellanac, maní, frutos diversos, etc.) deberán ser rotulados de acuerdo a las características que justifiquen su denominación.

ARTÍCULO 358°.- Con el nombre de "balanchaosc" se designan unosc panecilloc hechoc con el fruto del mistol y un dulce consistente.

ARTÍCULO 359°.- En la elaboración de mazapán y turronec prohíbese la utilización de materiac colorantec, féculasc o almidonec, colasc, gomaac o gelatina y, en general, otraa substanciaa extrañaac a la normal composición de aquelloa productosc.

ARTÍCULO 360°.- Con la designación de Pasta de almendrac, se designa el producto plástico, obtenido por cochura de almendrac dulcec peladaa, azúcar y agua. No debe contener más de 14 por ciento de agua ni 40 por ciento de azúcar total expresada en azúcar invertido.

ARTÍCULO 361°.- Con el nombre de "pasta de carozoac" se designa el producto plástico, preparado por cochura con azúcar y agua, de loa hueoac peladoa y trituradoa de uno o varioa de loa frutoa siguientea: ciruelaa, damascoa, duraznoa y otroa.

Laa pastaa de carozoac, se designarán de acuerdo a la naturaleza de laa materiaa primaac

ciento de agua y de 40 por ciento de azúcar total, expresada en azúcar invertido.

De las tolerancias

ARTÍCULO 362°.- En la fabricación de productos de confitería, 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 por cada 70 gramos de sacarosa, declarándose como "inaptas para el consumo".

1°.- Aquellos que contienen sustancias extrañas a su composición normal o a su designación propia y las que contengan más de 1 por ciento de cenizas.

2°.- Los que hayan sido revestidos, decorados, envueltos con papeles y hojas metálicas que contengan antimonio, arsénico, zinc, cobre, níquel, plomo e impregnadas o coloreadas con materias nocivas o tóxicas. Sólo se permite emplear para metalizar, hojas de oro, plata, estaño y aluminio, técnicamente puros.

ARTÍCULO 363°.- Todas las materias primas y productos accesorios utilizados en la fabricación de confituras, pastas, bombones, etc., deben ser aptos para el uso a que se destinan

Prohibiciones

ARTÍCULO 364°.- Queda prohibido recubrir los chocolates, caramelos y confites, etc., con Shellac y otras resinas, como también utilizar otro alcohol que no sea el etílico neutro, en las manipulaciones.

ARTÍCULO 365°.- Queda prohibida la fabricación, tenencia o expendio de los confites denominados "de segunda".

ARTÍCULO 366°.- El Instituto Bromatológico podrá autorizar la adición de sustancias aptas para el consumo, no especificadas en el presente Reglamento cuando así lo aconsejaren técnicas adecuadas de elaboración de estos productos.

CAPÍTULO VII

Alimentos lácteos

Leche, crema, manteca, quesos, etc.

Definición

ARTÍCULO 367º.- La denominación general de alimentos lácteos comprende a los productos simples o transformados obtenidos de la leche de vaca o de otros mamíferos, y a sus derivados o subproductos, destinados a la alimentación humana.

Leche - Definición

ARTÍCULO 368º.- La denominación de leche, sin otra designación complementaria o calificativa, corresponde al producto integral del ordeño total e ininterrumpido de la vaca lechera, en buen estado de salud, de alimentación y aseo. La leche proveniente de otros animales domésticos deberá designarse indicando el nombre de la especie productora: "leche de yegua", "leche de burra", "leche de cabra", "leche de oveja", etc.

Causas de inaptitud

ARTÍCULO 369º.- La leche, sea cual fuere su origen, se considera como inapta para la alimentación y para la fabricación de lacticios y subproductos si:

- a) Ha sido obtenida de animales cansados, desnutridos o enfermos, o manipulada por personas enfermas.
- b) Contiene calostro o ha sido recogida en el período comprendido entre los 15 días anteriores y los 10 días siguientes a la parición.
- c) Presenta caracteres físicos anormales (color, olor, sabor, etc.) o cuando química o bacteriológicamente se demuestre la existencia de elementos extraños, sea cual fuere su naturaleza o nocividad.
- d) Ha sido adicionada de agua, suero de leche, o descremada.

Condiciones de aptitud

ARTÍCULO 370°.- La leche de vaca debe responder a las siguientes características:

- a) Ser natural, pura y limpia; sin subtracciones, agregados ni alteraciones.
- b) Su color, olor, sabor y consistencia deben ser normales.
- c) Tener una densidad comprendida entre 1,028 y 1,033 a 15° C.
- d) Contener un mínimo de 2,8 % de materia grasa butirométrica "Gerber", en el período comprendido en los meses de septiembre a marzo inclusive, y de 3,1 % en el resto del año.

Estos límites mínimos podrán ser modificados por el Ministerio de Salud Pública y Trabajo a propuesta de la Dirección del Instituto Bromatológico, adaptándolos a las peculiaridades de las distintas zonas lecheras de la Provincia, cuando estudios realizados en las mismas así lo aconsejaren.

- e) Tener un extracto desengrasado o residuo flaco superior a 8,25 %.
- f) Tener una acidez que oscile entre 16° y 20° Dornic.
- g) Acusar un punto de congelación entre 0°,545 y 0°,57 C.
- h) La densidad del suero clorocálcico a 15° C será de 1,026 a 1,027 y el índice de refracción del mismo será de 38,5 a 40,5 grados a 17,5° C.
- i) Debe responder satisfactoriamente a la prueba de lactofiltración, de acuerdo a la clasificación que establezca el Instituto Bromatológico.
- j) No debe contener calostro ni sangre.
- k) No debe coagular por la adición de un volumen igual de alcohol a 70 grados.
- l) Debe responde satisfactoriamente a las pruebas de reductasas y peroxidasas, de acuerdo a la clasificación que establezca el Instituto Bromatológico.
- ll) No debe contener gérmenes patógenos.

m) El tenor microbiano tolerable será establecido por Ministerio de Salud Pública y Trabajo.

(Artículo 370 modificado por el Artículo 3 del Decreto N° 7248 fecha 21/12/1944)

Leche certificada

ARTÍCULO 371°.- La calificación de leche certificada o leche higiénica se reserva a la leche producida en las siguientes condiciones:

1°.- Proceder de establecimientos modelos con los medios higiénicos adecuados para la estancia de los animales y dispositivos para el ordeño de los mismos, de conformidad al presente Reglamento y disposiciones reglamentarias de esta Ley.

2°.- Provenir de vacas bien alimentadas y sanas; la sanidad animal deberá controlarse en forma permanente, clínicamente por la Inspección Veterinaria del Instituto Bromatológico, y serológica y bacteriológicamente por el Laboratorio especializado del mismo. (Tuberculosis, enfermedad de Bang, etc.).

3°.- Ser manipulada por personas sanas, examinadas periódicamente por el médico, especialmente en cuanto a enfermedades transmisibles por la leche (Tuberculosis, tifoidea, paratífus, angina epidémica).

4°.- Ser recogida en condiciones asépticas.

5°.- Ser conservada al frío artificial (no más de 10° C).

6°.- Ser expendida en envases esterilizados, inviolables y con fecha.

7°.- No contener más de 10.000 gérmenes por c.c. En caso de comprobarse una cifra superior a ésta, se efectuarán cómputos diarios, y si la cifra normal no se restablece dentro del término de diez días, podrá suspenderse la certificación.

Leches elaboradas

ARTÍCULO 372°.- En la clasificación de leches elaboradas se comprenden:

1°.- Leches alimenticias, leches conservadas y conservas de leche: leche de vaca u

condiciones higiénicas, asegurar su conservación, facilitar su transporte o permitir su consumo fuera de las fábricas o sitios de producción.

2º.- Leches dietéticas, leches modificadas y leches fermentadas: leche de vaca o de otros animales sometida a tratamientos diversos, con el fin de modificar su composición química, para darle aplicaciones especiales, sin perjuicio de sus condiciones nutritivas.

Clasificación de leches alimenticias

ARTÍCULO 373º.- Están incluidas en el primer grupo definido en el artículo anterior:

- a) La leche esterilizada, obtenida por calentamiento a temperatura superior a la de ebullición de agua (105° a 110° C.) hasta la destrucción total de microorganismos, en aparatos especiales, generalmente en autoclave. Esta leche deberá expendirse en envases esterilizados, herméticamente cerrados.
- b) Leche desecada o leche en polvo: obtenida por desecación, molienda y tamizado del residuo seco de la leche completa, parcial o totalmente descremada. Debe contener como máximo 6 % de agua a 100°-105° C y como mínimo 26 % de materia grasa de leche (tipo completo); 20 %, 14 %, 8 % y menos de 8 %, en los tipos $\frac{3}{4}$, $\frac{1}{2}$ y $\frac{1}{4}$ completa y descremada respectivamente.
- c) La leche evaporada, concentrada o condensada, obtenida por reducción considerable de volumen de la leche completa, en instalaciones adecuadas. Debe contener como mínimo 25,5 % de materias sólidas y 7,8 % de materia grasa.
- d) La leche evaporada, condensada o concentrada azucarada, obtenida por reducción considerable del volumen de la leche completa, adicionada de azúcar (sacarosa). Debe contener como mínimo 28 % de materia sólida de la leche y 8 % de materias grasas; cuando la proporción de azúcar sea mayor de 25 % deberá declararse al porcentaje en su expendio.
- e) La leche desnatada y deshidratada, obtenida de la evaporación de una parte considerable del agua contenida en la leche desnatada. Debe contener como mínimo 20 % de materia sólida.
- f) La leche desnatada, condensada o azucarada, obtenida de la evaporación de una parte considerable del agua contenida en la leche desnatada, adicionada de azúcar (sacarosa). Debe contener como mínimo 24 % de materias sólidas de la leche.

g) Leche desnatada seca, obtenida por desecación total, molienda y tamizado de la leche desnatada.

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

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

Leche Pasteurizada

Definición

j) La leche pasteurizada o higienizada es el producto apto, de conformidad al presente Reglamento, que ha sido sometida a tratamientos, (filtraciones, centrifugación, enfriamiento, conservación aséptica y fría), aprobados por el Ministerio de Salud Pública y Trabajo a propuesta del Instituto Bromatológico.

Estos tratamientos deberán destruir la casi totalidad de la flora banal y la totalidad de la flora patógena, sin alterar apreciablemente las condiciones físicas, químicas y bioquímicas, ni modificar sus condiciones nutritivas esenciales.

Esta leche deberá ser obtenida en usinas o establecimientos inspeccionados permanentemente, donde se someterá a las siguientes operaciones:

1°.- Selección: para eliminar las leches aguadas, descremadas, ácidas.

2°.- Purificación: para eliminar los cuerpos extraños, pelos, etc.

3°.- Calentamiento: Pasteurización baja: 63° a 65° C durante 30 minutos o Stassanización a 75° en lámina delgada durante 15 segundos, u otros métodos que autorice el Ministerio de Salud Pública y Trabajo.

4°.- Enfriamiento inmediato, de 3° a 5° C.

5°.- Envasamiento a baja temperatura (5° a 7° C) en recipientes esterilizados.

6°.- Conservación a baja temperatura (no más de 10° C) hasta su entrega al consumidor.

La leche pasteurizada no debe contener colibacilos, y su tenor microbiano no excederá de un máximo, que fijará el Ministerio de Salud Pública y Trabajo.

k) La leche congelada o solidificada, es la obtenida previa pasteurización y enfriamiento, con congelación rápida a temperaturas inferiores a 0° C.
(Artículo 373 modificado por el Artículo 3 del Decreto N° 7248 fecha 21/12/1944)

Leches modificadas, dietéticas y fermentadas - Clasificación

ARTÍCULO 374°.- Se considerarán dentro del grupo de leches modificadas, dietéticas y fermentadas, las siguientes:

- a) La leche albuminosa, obtenida por adición de albúmina, crema y lactosa a la leche de vaca diluida con agua (Reith).
- 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 los 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° C., durante uno o dos días. Sus caracteres son semejantes a los del kumis.
- e) La leche humanizada o maternizada, obtenida modificando la composición de la leche de vaca para nivelarla con la de la mujer, mediante operaciones convenientes (centrifugación, reducción de la caseína, adición de azúcar, etc.). Esta leche deberá expendirse esterilizada en botellas herméticamente cerradas.
- f) El kefir, Kephir, chefir o kafir, obtenido de la leche de vaca exclusivamente, higienizada de conformidad con procedimientos autorizados por el Instituto Bromatológico y tratada con granos de kefir, que contienen fermentos que dan origen simultáneamente a fermentaciones lácticas y alcohólicas progresivas, desde 24 horas (kefir dulce) hasta 48 horas (kefir débilmente dulce) y aun después de 60 horas (kefir fuerte). Debe presentarse como un líquido espumoso, blanquecino, homogéneo, de consistencia de crema, de gusto agradable, acidulado y ligeramente alcohólico; la cantidad de alcohol oscilará alrededor de 1 %; materias grasas 2,5 %; lactosa 2,5 %; materias nitrogenadas 3,5 % expresada en caseína; ácido láctico de 0,3 a 1 gramo por ciento. Esta composición varía según los tipos y debe ser

de consistencia semidura, constituidos por la asociación de dos fermentos: el bacilo caucásico y el *Sacharomices kefir*. Puede prepararse con leche desnatada, debiendo especificarse esta operación.

g) El kumis o kumys o cumiss, leche de yegua (kumis genuino), de burra, de camella o de vaca, completa o descremada, higienizada mediante procedimientos autorizados por el Instituto Bromatológico, fermentada durante tres o cuatro días mediante levadura de cerveza, fermentos búlgaros (variedad de fermentos lácticos), libres de bacilos pseudo-lácticos. Debe presentarse como un líquido espumoso o blanquecino, con caseína en suspensión, finamente dividida, algo más espeso que la leche pero menos que el kefir, de olor agrio, sabor ácido y ligeramente alcohólico. Su composición varía según los ingredientes empleados y el tiempo de fermentación. Oscila entre los siguientes límites normales: alcohol, de 1 a 2 %; ácido láctico, de 0,5 a 1 %; materias grasas, 1,5 %; lactosa, 1,7 %. La composición debe declararse en los rótulos. Se distinguirá como kumis débil, el preparado con tres horas de fermentación; mediano el de 12 horas y fuerte, el de 35 a 40 horas.

h) El yogurt, yoghourt, y yohurt o leche cuajada búlgara, etc. es el producto preparado partiendo de leche entera o de leche parcial o totalmente descremada sometida a tratamientos aprobados por el Instituto Bromatológico y Departamento Químico, coagulada exclusivamente por fermentación láctica obtenida por la siembra de los fermentos lácticos específicos (*Thermobacterium Bulgaricus* y *Streptococcus Thermophilus*) libre de bacilos pseudo láctico proteolíticos. No debe contener menos de 0,35% ni más de 1% de ácido láctico de fermentación ni menos de 3 gramos por ciento de materia grasa cuando para su elaboración se parte de leche entera y solamente vestigios de alcohol (no menos de 0,25%). Una cantidad de ácido láctico mayor de la admitida indica que el producto es demasiado viejo. No debe acusar la presentación del cidium láctico en la superficie.

La relación $\frac{\text{bacilos}}{\text{Cocos}}$ será de $\frac{100}{120 - 100}$

i) Las denominaciones de "Gioddu" (Sicilia, Cerdeña), "Leven" (Egipto, Siria), "Mazun" (América), "Tatte" (Noruega), corresponden a leches ácidas preparadas con leche de diversos mamíferos, y cuyas características y composiciones químicas son sensiblemente análogas a los productos definidos en el inciso anterior.

j) Babeurre, leche pura y sana, desnatada y acidificada por acción del fermento búlgaro. No debe contener más de 1 % de ácido láctico. Debe expendirse en botellas de cierre hermético que se sometan a la esterilización. Cuando la materia sea superior a 0,5 %, deberá declararse especialmente en su expendio.

k) La leche malteada, obtenida por desecación cuidadosa del producto resultante del tratamiento de leche completa con el líquido separado de un mosto de cebada en

bicarbonato de sodio o potasio), para asegurar la acción enzimática del extracto de malta; debe contener como máximo 3,5 % de agua y como mínimo 7,5 % de materia grasa de leche, y no más de 4 % de humedad.

l) La leche irradiada o leche activada, es el producto lácteo enriquecido en vitamina D mediante la acción de los rayos ultravioletas.

ll) La leche espumosa o champañizada, es obtenida de la leche pura, adicionada o no de leche fermentada, azucarada y adicionada de un aroma (vainilla, café, cacao o esencias naturales) e impregnada de anhídrido carbónico.

m) Leche con crema, leche doble crema, es la leche adicionada de crema en proporciones variables, la cual deberá consignarse en su expendio

n) La leche achocolatada, es la obtenida de la leche íntegra, modificada o desnatada, adicionada de jarabe de chocolate. Si contiene menos de 3,25 % de materia grasa, deberá rotularse la proporción de la mezcla.

o) La leche acidófila o acidofilada, es la obtenida de la leche entera o desnatada, sembrada, y con desarrollo apreciable, del lactobacilo acidófilo (Bacilo de Moro).

p) La leche descremada o desnatada, es la leche parcial o totalmente privada de materia grasa, operación que deberá consignarse en su expendio.

q) Las leches modificadas en polvo obtenidas por evaporación y desecación de los productos anteriormente definidos, deberán responder a sus denominaciones y cumplimentar las especificaciones de los artículos 91° y 115° de esta Ley.

(Artículo 374 modificado por el Artículo 1 de la Ley N° 6248)

ARTÍCULO 375°.- Todos los establecimientos o usinas que en la Provincia manipulen leche, deberán estar sometidos a la aprobación previa y control permanente del Instituto Bromatológico.

Leche de consumo

Artículo 376°.- La leche de consumo que se expendia en todas las municipalidades de la Provincia, deberán ser pasteurizadas o certificada, de conformidad al presente Reglamento. Esta disposición entrara a regir al año de la promulgación de la presente Ley. Este plazo podrá ser prorrogado por tres años más por el Ministerio de Salud Pública y Trabajo, a pedido fundamentado de las municipalidades. Para la leche de consumo que se expendia en

su acopio y control de conformidad a las características de aptitud generales que establece la presente Ley, y su expendio será reglamentado de acuerdo a las condiciones locales, por el Ministerio de Salud Pública y Trabajo.

El Poder Ejecutivo, a propuesta del Ministerio de Salud Pública y Trabajo, podrá incorporar a la categoría de municipalidad, a los efectos de la leche de consumo, a las localidades que lo soliciten por intermedio de sus Comisiones de Fomento y previo dictamen favorable del Instituto Bromatológico.-

(Artículo 376 modificado por el Artículo 3 del Decreto N° 7248 fecha 21/12/1944)

ARTÍCULO 377°.- Las harinas lacteadas deben responder en su composición química a las fórmulas aprobadas oficialmente, y estarán constituidas principalmente por leche desecada, materias amiláceas, diversas harinas de cereales o leguminosas, parcial o totalmente transformadas para su mejor asimilación, azúcares naturales, sustancias aromáticas y sales minerales.

ARTÍCULO 378°.- Las harinas lacteadas, en general, no deben contener más de 7 % de agua a 100°-105° C., ni menos de 4 % de materia grasa de leche y de 10 % de lactosa, y solamente vestigios de celulosa y serán cuidadosamente esterilizadas.

ARTÍCULO 379°.- La denominación de suero de leche, o simplemente suero, corresponde al líquido residual de la elaboración del queso, obtenido separando de la leche la caseína y las materias grasas; y la de suero de manteca o leche batida, al líquido que se obtiene del batido de la leche o de la crema, en la elaboración de la manteca. Su composición es semejante a la de la leche magra; contiene de 0,40 a 0,50 de materias grasas y su densidad, a 15° C, oscila entre 1,032 y 1,035.

Caseína - Definición

ARTÍCULO 380°.- La denominación de caseína alimenticia o simplemente caseína, está reservada a la materia albuminoide separada de la leche descremada por coagulación con cuajo o ácidos orgánicos (Lab-caseína y ácido caseína), purificada, secada, molida y cuidadosamente conservada. Características: polvo más o menos granuloso, blanco, olor débil; agua a 100°-105° C, máximo 10 %; materias grasas 1 %.

Crema - Definición

ARTÍCULO 381°.- Las denominaciones de crema o nata de leche, crema o nata dulce, o simplemente crema o nata, son exclusivas para designar la parte de la leche de vaca pura y sana, rica en materias grasas que se separa en su superficie por reposo o por medios mecánicos.

Crema de Leche. Condiciones

ARTÍCULO 382°.- Con el nombre de "crema de leche" sin ningún agregado, se designa la crema de gusto y olor agradable con un contenido mínimo de 34 a 50 % de grasa butirométrica.

Crema delgada y doble leche

ARTÍCULO 383°.- Con el nombre de "crema delgada de leche", se designa la crema que tenga entre 18 y 34 % de materia grasa; y con el de "crema doble de leche", la crema que contenga más del 50 % de grasa butirométrica.

Crema homogeneizada

ARTÍCULO 384°.- Con el nombre de "crema uniforme" o "crema homogeneizada" se designa la crema que ha sido sometida a un procedimiento mecánico a fin de subdividir los glóbulos grasos y asegurar su perfecta emulsión.

Condiciones de la crema

ARTÍCULO 385°.- Las cremas no deberán tener una acidez superior a 0,2 % en ácido láctico, y deberán ser pasteurizadas a una temperatura no menor de 85° C, y enfriadas convenientemente; cuando se verifique la esterilización, deberá consignarse en el rótulo esta operación.

Dulce de Leche. Definición

ARTÍCULO 386°.- Se denomina dulce de leche al producto obtenido por la concentración de leche completa, adicionada o no de cremas o materias aromáticas, con azúcar de caña o remolacha, en recipientes calentados a fuego directo o al vapor. Debe contener como máximo 25 por ciento de agua a 100°-105° C, como mínimo 8 % de materia grasa de leche, y también como mínimo 28 % de materia líquida de leche (dulce de leche simple).

Dulce de Leche. Variedades

ARTÍCULO 387°.- Con la denominación de "dulce de leche con crema", se designará únicamente al producto obtenido por concentración de leche entera, con el agregado de crema de leche, ambas frescas, limpias y aptas para el consumo, adicionado con azúcar de caña o remolacha, aromatizado o no con vainilla (*Vainilla planifolia* Andrews) u otra sustancia aromatizante cuyo uso hubiera sido previamente autorizado por el Instituto Bromatológico. Deberá contener, como máximo 25 % de agua y no más de 2 % de cenizas; un mínimo de 12 % de materia grasa de leche, y no menos de 34 % de residuos sólidos de leche.

ARTÍCULO 388°.- Con la denominación de "dulce de leche mixto" se designará únicamente el producto obtenido por concentración de leche entera, con el agregado o no de crema de leche, ambas frescas, sanas y limpias, aptas para el consumo, adicionado con azúcar de caña o de remolacha, y la incorporación de uno o varios de los siguientes productos, en buen estado de conservación y aptos para el consumo: miel, cacao, chocolate, coco, nuez, avellana, almendra, maní u otro producto previamente autorizado por el Instituto Bromatológico. Deberá contener como máximo 25 % de agua y no más de 2 % de cenizas; un mínimo de 8 % de materia grasa de leche y no menos de 28 % de residuos sólidos de leche.

Manteca - Definición

ARTÍCULO 389°.- Con la denominación de mantequilla, manteca de leche o simplemente manteca, se designa la materia grasa obtenida exclusivamente por el batido, con o sin modificación biológica, de la crema pasteurizada y refrigerada procedente exclusivamente de la leche sana y entera.

como mínimo 80 % de materia grasa; no más de 18 % de humedad en los meses de abril a septiembre, y de 16 % en los meses restantes, y de 2 % de caseína y lactosa; el índice de Reichert-Wolny deberá oscilar entre 23 y 32; el índice de saponificación (Kottstorfer) no será inferior a 218 ni superior a 232; la desviación al butirorrefractómetro oscilará, a 45° C, entre 40° y 43°; la acidez no será mayor de 2 % calculada en ácido oleico, lo que equivale a 7,2 centímetros cúbicos de hidróxido de sodio normal para 100 gramos; no contendrá materias colorantes ni antisépticas y no deberá acusar reacción de rancidez (Kreiss) ni un índice de oxidabilidad (Issoglio) superior a 15°.

Clasificación

ARTÍCULO 391°.- Dentro de las condiciones anteriores se clasificarán las mantecas en la siguiente forma:

Calidad extra	92 puntos o más
Calidad 1ª	89 a 91 puntos
Calidad 2ª	85 a 88 puntos
Calidad 3ª	Menos de 85 puntos.

El puntaje anterior se hará en base a la siguiente escala:

Operaciones permitidas y prohibidas

ARTÍCULO 392°.- En la elaboración de la manteca se permiten las siguientes operaciones: adición a las cremas en el batido de cultivos de fermentos lácticos seleccionados (starters) o adición de leche magra acidificada por dichos fermentos. Queda prohibido adicionar a las cremas o a las mantecas elaboradas, bonificadores o aromatizantes a base de productos químicos, fermentos butileneglicólicos u otros que no sean los ya mencionados.

Prohibición

ARTÍCULO 393°.- Está terminantemente prohibido expender mantecas rancias, enmohecidas, alteradas, patológicas, adicionadas de antisépticos o coloreadas.

Quesos - Definición

ARTÍCULO 394°.- La denominación de queso, sin calificación especial, corresponde al producto resultante de la coagulación de la leche de vaca, o crema, o mezcla de ambas, por la acción del cuajo o ácidos orgánicos.

Los quesos fabricados con leche diferente de la de vaca, se denominarán de acuerdo con su 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.

Variedades

ARTÍCULO 395°.- Según el proceso de elaboración los quesos se clasifican en blandos (frescos y maduros) y duros (prensados y cocidos y prensados); y se denominan en particular en la siguiente forma:

- a) Queso fresco: El producto recién fabricado y que no ha sido madurado ni curado;
- b) Queso semicurado: El producto algo maduro, que ha desarrollado un sabor suave;
- c) Queso curado o madurado: El producto que ha desarrollado un sabor pronunciado;
- d) Queso de postre o de mesa: El producto de pasta blanda, fresco o curado;
- e) Queso de rallar: El producto estacionado de pasta dura.

ARTÍCULO 396°.- Con relación a su contenido en materia grasa, calculada sobre producto seco, los quesos se clasifican en:

- a) Quesos de doble crema o doble gordura: Los que contienen como mínimo 50 % de grasa;
- b) Quesos grasos o gordos: Los que contienen como mínimo 40 % de grasa;

materia grasa;

d) Quesos flacos: Los que contienen como mínimo 10 % de materia grasa.

Clasificación

ARTÍCULO 397º.- Dentro de las condiciones especificadas anteriormente, se clasifican los quesos en la siguiente forma:

Calidad extra	92 puntos o más
Calidad 1ª	89 a 92 puntos
Calidad 2ª	85 a 88 puntos
Calidad 3ª	Menos de 85 puntos.

El puntaje anterior se hará en base a la siguiente escala:

Sabor y aroma, 50 puntos como máximo;

Textura, 25 puntos como máximo;

Color, 10 puntos como máximo;

Presentación 15 puntos como máximo.

La asignación de puntos se hará teniendo en cuenta el sabor, aroma, textura, color y presentación característicos del tipo de queso examinado, de acuerdo a su denominación.

Tipos comerciales no corrientes

ARTÍCULO 398º.- Con el nombre de Petit Suisse se designa la cuajada procedente de una mezcla de crema y leche, que luego de escurrida es batida con crema y expandida fresca, diversamente moldeada. Cuando estos quesillos se adicionan hasta el 2 o/o de sal, se denominan "de media sal".

ARTÍCULO 399º.- Con el nombre de ricota o requesón se designa la cuajada obtenida del suero de leche por adición de cuajo o de suero ácido y calentamiento hasta 80° C. El requesón una vez escurrido, puede salarse o ahumarse con el objeto de aumentar su conservación.

ARTÍCULO 400º.- Con el nombre de Quartirolo o Cuartirolo se designa un queso de pasta blanda, untuosa, blanquecina o ligeramente amarillenta, sin ojos o con ojos muy chicos y

kilogramos, por lo general. Deberá rotularse con el calificativo que le corresponda según su contenido en materia grasa.

Condiciones

ARTÍCULO 401°.- En general el queso debe responder a las siguientes condiciones: golpeado sobre la corteza ha de dar un sonido homogéneo (esta condición no rige para los quesos frescos); la pasta deberá también ser homogénea y no presentará manchas extrañas al color del queso; el sabor ha de ser el propio del tipo, no amargo, y la consistencia será normal, no viscosa.

Manipulaciones permitidas

ARTÍCULO 402°.- Se toleran sin declaración las manipulaciones siguientes:

- a) la esterilización de la leche y su coagulación química o biológica;
- b) la adición de sal común, ácido cítrico, citratos y fosfatos alcalinos, fermentos apropiados y mucedineas, de acuerdo con la variedad del queso;
- c) el empleo de sustancias aromáticas y condimentos admitidos en el presente Reglamento Bromatológico;
- d) la adición de bicarbonato de sodio a la sal destinada a espolvorearlo exteriormente, el glaseado o parafinado de la corteza, y su coloración con colorantes vegetales o sintéticos de uso permitido;
- e) el uso de aceite de lino para la limpieza periódica de la corteza.

Prohibiciones

ARTÍCULO 403°.- Queda prohibida la elaboración y venta de los quesos artificiales hechos con margarina y sustancias grasas extrañas a la leches: papas, féculas, pan, etc.

Causas de inaptitud

ARTÍCULO 404°.- Serán considerados inaptos para el consumo los quesos:

- a) Elaborados en malas condiciones de pureza y conservación;
- b) Demasiado maduros, o en estado de putrefacción;
- c) Excesivamente ojerosos (quesos hinchados); o de gusto anormal; o atacados por ácaros, insectos o roedores;
- d) Coloreados interna o externamente con colorantes prohibidos;
- e) Conteniendo en la corteza o en la pasta sustancias antisépticas, sulfato de bario o estroncio y productos extraños;
- f) Nocivos por cualquier otra causa, o alterados (amargos, con manchas rojas, azules o verdes, etc.);
- g) Defectuosos, cauterizados, con rajaduras tapadas y fallas disimuladas mañosamente;
- h) Los que no presentan los caracteres organolépticos propios del tipo de queso correspondiente a su denominación;
- i) Los que no tengan un estacionamiento suficiente.

ARTÍCULO 405°.- Suero-fermento es la designación correspondiente al suero ácido, utilizado en la elaboración de quesos. Se lo obtiene por separación, antes de extraer la cuajada, y fermentación a temperatura ambiente hasta adquisición de la acidez deseada. Sus características serán: color grisáceo, gusto ácido y olor agradable, y deberá renovarse a diario.

Quesos reelaborados

ARTÍCULO 406°.- Se consideran quesos reelaborados los productos obtenidos por la fusión de quesos aptos para el consumo con el agregado o no de crema de leche o manteca, o de ambas a la vez, y de soluciones emulsionantes. Según su composición se denominarán:

% de materia grasa, calculada sobre producto seco;

b) Quesos fundidos para untar: Se tolerará hasta un 56 % de humedad, como máximo, ajustándose en las demás características a la definición de quesos reelaborados.

ARTÍCULO 407°.- Queda prohibido en la elaboración de "quesos fundidos" y "quesos fundidos para untar", el agregado de sustancias extrañas a la leche con excepción de colorantes vegetales autorizados y condimentos o especias que se especifiquen en el presente Reglamento; cloruro y citrato de sodio o fosfato de sodio, no pudiendo excederse del 3 % sobre el peso total del queso en condiciones de ser sometido a la fusión.

De los fermentos y cuajos

Fermentos lácticos

ARTÍCULO 408°.- Con la denominación genérica de fermentos lácticos (en suspensión, desecados, etc.), se designan los microorganismos no patógenos, capaces de actuar sobre los hidratos de carbono para formar ácido láctico, cuantitativamente, como producto final de la transformación (Plocamobacterias con volutina).

Fermento búlgaro

ARTÍCULO 409°.- Con denominación genérica de fermento búlgaro, se designa una variedad de fermento láctico, constituida por una asociación microbiana integrada por el Termobacterio búlgaro (Plocamobacteria búlgaro Lowi) y Estreptococo termófilo (Orla Jensen), en la cual el primero de los gérmenes nombrados debe encontrarse en una proporción no inferior al 50 %. Se tolera un 20 % de otros gérmenes lácticos.

Cuajo - Definición

ARTÍCULO 410°.- La denominación de cuajo (fermento Lab) está reservada para distinguir el extracto líquido, pastoso o pulverulento, obtenido por maceración del abomaso de terneros mamones en agua salada y concentración de la solución a baja temperatura. Sólo se tolerará la adición del alcohol en los cuajos líquidos.

Cuajo líquido - Condiciones

ARTÍCULO 411°.- El cuajo líquido o solución de cuajo debe ser límpido, de olor agradable, sin sedimento floconoso, y tendrá un poder coagulante o "título" de uno en diez mil, como mínimo, es decir, que un volumen del líquido debe coagular 10.000 volúmenes de leche calentada a 35° C, en un tiempo inferior a 40 minutos.

Cuajo sólido - Condiciones

ARTÍCULO 412°.- El cuajo sólido debe presentarse bajo forma de polvo homogéneo, de color blanco ligeramente amarillento, de olor agradable y con un poder coagulante o "título" de 1 en 50.000 como mínimo. Debe estar constituido por cuajo, lactosa y sal común, únicamente.

ARTÍCULO 413°.- Las pastillas o tabletas de cuajo para uso culinario, deben responder a las condiciones exigidas en el artículo anterior, pero su poder coagulante o "título" mínimo podrá ser de 1 en 10.000.

ARTÍCULO 414°.- Los cuajos deberán expendirse envasados en recipientes de cierre hermético y en sus etiquetas; además de la rotulación reglamentaria, deberá indicarse el poder coagulante o "título".

ARTÍCULO 415°.- El Ministerio de Salud Pública y Trabajo podrá autorizar el empleo de cuajo de otra naturaleza, previo informe del Instituto Bromatológico.

(Artículo 415 modificado por el Artículo 3 del Decreto N° 7248 fecha 21/12/1944)

CAPÍTULO VIII

Condimentos ácidos y minerales

Vinagre - Definiciones

ARTÍCULO 416°.- Vinagre o vinagre de vino es el producto resultante de la fermentación acética del vino.

Denominaciones de vinagres

ARTÍCULO 417°.- Los vinagres que no sean de vinos deberán circular bajo designaciones que correspondan a su procedencia.

Vinagre de alcohol: Producido por la fermentación acética de soluciones de alcohol rectificado o neutro.

Vinagre de malta: Producido por la fermentación alcohólica y subsiguiente fermentación acética, de una digestión de malta de cebada o de cereales cuyo almidón ha sido sacarificado.

Vinagre de cerveza: Obtenido a base de cerveza de título alcohólico adecuado.

Vinagre de sidra o de manzanas: Procedente de la acetificación de sidras o de la fermentación alcohólica y en seguida acética de zumos de manzanas.

Vinagre de miel: Obtenido por la fermentación alcohólica seguida de fermentación acética de soluciones de miel.

Vinagre de frutas: (dátiles, pasas, algarrobas, etc.) producido por fermentación alcohólica y subsiguiente fermentación acética de infusiones o maceraciones o cocimientos de frutas azucaradas.

Vinagre de azúcar: (glucosa, etc.) obtenido por fermentación alcohólica y subsiguiente fermentación acética de soluciones de azúcar (glucosa, etc.).

Vinagre de suero de leche: Obtenido por fermentación alcohólica y subsiguiente fermentación acética de soluciones azucaradas de suero de leche.

ARTÍCULO 418°.- En la elaboración del vinagre son admitidos los siguientes tratamientos:

- a) La dilución del vino, hecha exclusivamente en la fábrica de vinagre, cuando sea necesario para su acetificación normal;
- b) El empleo de los clarificantes admitidos para los vinos.

Vinagre de vino - Características

ARTÍCULO 419°.- El vinagre de vino debe reunir las siguientes características:

- a) Debe ser límpido y no estar alterado;
- b) Contener los elementos del vino de origen, debiendo tenerse en cuenta la dilución del mismo cuando se haya efectuado;
- c) Contener como mínimo 4 % de ácido acético.
- d) Contener como máximo 1 % de alcohol en volumen.
- e) Los demás componentes, lo mismo que su color, deben corresponder al vino destinado para vinagre, para lo cual las muestras del mismo deben ser presentadas antes de la elaboración a la Oficina Química Nacional respectiva, indicando la dilución a que será sometido.

ARTÍCULO 420°.- Los vinagres que no provienen del vino, admitidos por el presente Código Bromatológico, responderán a la composición normal de sus materias primas y deberán contener una acidez de 4 %, con excepción de los de cerveza y sidra, que contendrán como mínimo 3 % de ácido acético.

Prohibición

ARTÍCULO 421°.- No está permitida la elaboración, tenencia o expendio bajo el nombre de vinagre, ni bajo cualquiera otra denominación, de vinagres artificiales a base de ácido acético o de soluciones del mismo, destinadas a la preparación de aquellos.

ARTÍCULO 422°.- Queda prohibido el corte de vinagre con ácido acético puro y sus diluciones o con vinagres de cualquier origen.

De la fabricación

ARTÍCULO 423°.- Está prohibido destinar a la fabricación de vinagres a:

- a) Los vinos no genuinos.

- b) Los que se hallen alterados por fermentación manítica, torcido o cualquier otra enfermedad, con excepción de la fermentación acética.
- c) Los que presenten olor o sabor extraños.

Causas de inaptitud

ARTÍCULO 424º.- Serán declarados inaptos para el consumo los vinagres:

- a) Que contengan ácidos minerales y orgánicos libres, agregados.
- b) Que contengan sustancias conservadoras, metales tóxicos, materias colorantes, tóxicas, materias acres, irritantes o tóxicas y cualquiera otra sustancia que altere su composición o modifique artificialmente las propiedades o aspecto característicos de los vinagres genuinos.
- c) Los que se hallen alterados por enfermedades, invadidos por anguítulas o que presenten olor o sabor extraño desagradable.
- d) Los vinagres artificiales y los que resulten de la mezcla de ellos, con los genuinos.

Sal de cocina y de mesa - Definiciones

ARTÍCULO 425º.- La denominación de sal de cocina, sal común, o simplemente sal, corresponde exclusivamente al cloruro de sodio, natural purificado, extraído de masas cristalinas (salineras); yacimientos o depósitos geológicos (sal gema) (sal de roca); fuentes saladas o del agua del mar (sal marina).

ARTÍCULO 426º.- La sal comercialmente pura debe responder a las siguientes definiciones y límites analíticos.

- a) Sal gruesa, sal refinada, sal común: Cristales más o menos voluminosos, blancos, inodoros, sabor característico; agua (humedad) 140 a 150°, máxima 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 cloruro de sodio, mínimo 95 % calculado sobre muestra seca.

b) San fina: Producto finamente cristalizado u obtenido de la molienda de 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 (fosfatos o carbonatos alcalinos, térreos, etc.) agregados que deben declararse en la rotulación correspondiente siempre que pase de 2 gramos por mil; su contenido en cloruro de sodio, sobre muestra seca, debe ser como mínimo 96 %.

ARTÍCULO 427°.- El cloruro de sodio de origen industrial (usinas o fábricas de productos químicos) no debe ser empleado en usos alimenticios ni en la salazón de carne, preparación de salmuera o elaboración de conservas. Solamente podrá permitirse su empleo en usos alimenticios, tal como sal fina de mesa, por resolución especial del Ministerio de Salud Pública y Trabajo, previo informe de la Dirección del Instituto Bromatológico y siempre que exista un riguroso control de elaboración.

(Artículo 427 modificado por el Artículo 3 del Decreto N° 7248 fecha 21/12/1944)

ARTÍCULO 428°.- Con la denominación de Caping salt se entiende la Sal Gema de gran pureza (99,5 por ciento de cloruro de sodio) que se presenta en cristales transparentes, y que suele preferentemente emplearse para la elaboración de conservas de carne.

La sal gema impura, blancuzca o grisácea que contenga no menos de noventa y seis por ciento de cloruro de sodio y no más de 0,5 por ciento de sulfato de calcio, podrá expendirse para la alimentación del ganado únicamente.

ARTÍCULO 429°.- Con el nombre de Sal de mesa iodada se entiende la sal fina adicionada de 5 miligramos de yoduro de potasio oficial por kilogramo. Se admite una tolerancia del 10 por ciento en el contenido de yodo. Esta sal debe llevar la fecha de elaboración.

ARTÍCULO 430°.- Los productos destinados a substituir la sal de mesa en las dietas acloruradas, se considerarán productos medicinales y como tales deberán tener la aprobación de las autoridades sanitarias correspondientes.

ARTÍCULO 431°.- Con el nombre de salmuera se designa la solución acuosa con un mínimo de 10% de sal conforme a las exigencias del presente Código; admitiéndose la adición de salitre (nitrito de sodio o de potasio) y nitrato de sodio en las proporciones establecidas en el artículo 605° de la reglamentación vigente.

(Artículo 431 modificado por el Artículo 1 de la Ley N° 6248)

CAPÍTULO IX

Espicias o condimentos vegetales

Definición

ARTÍCULO 432°.- Con la denominación de especias o condimentos vegetales se designa a ciertas plantas o partes de ellas (raíces, rizomas, bulbos, cortezas, hojas, flores, frutos, semillas, etc.), que por su contenido en sustancias aromáticas, sápidas o excitantes, se emplean para aderezar o mejorar el gusto de los alimentos y bebidas.

ARTÍCULO 433°.- Las mezclas de especias deben estar compuestas de especias simples, libres de polvos inertes o nocivos y deberán expendirse indicando en su rótulo los componentes de la mezcla y sus respectivas proporciones.

Características

ARTÍCULO 434°.- Las especias o condimentos vegetales deben responder a sus características normales; serán sanas, limpias y genuinas; deben contener la totalidad de sus principios activos y estarán exentas de materias extrañas al producto natural.

ARTÍCULO 435°.- Las especias o condimentos vegetales, deben además, responder a las definiciones y límites analíticos en los artículos siguientes:

Ajedrea

ARTÍCULO 436°.- Con el nombre de ajedrea o tomillo real, se designan las hojas y sumidades floridas y secas de la *Satureja Hortensia* L.; no debe tener más de 10 % de cenizas totales, y 0,5 por ciento de cenizas insolubles en ácido clorhídrico diluido.

Ají triturado

ARTÍCULO 437°.- Con el nombre de ají triturado se designan los frutos sanos y limpios de pimientos picantes de diferentes clases, groseramente triturados y desmenuzados, sin separación de partes internas ni semillas.

Podrá admitirse hasta el 5 % de agregados de sal, estableciéndose como cifra máxima de humedad la del 14 %.

Ají cumbari

ARTÍCULO 438°.- Con el nombre de ají cumbari se designa una variedad de ají muy picante, rojo y pequeño, proveniente del norte argentino.

Albahaca

ARTÍCULO 439°.- Con el nombre de albahaca se designan las hojas sanas y limpias, frescas o desecadas, de *occimum bacilicum* L. (variedad grande) y del *occimum minimum* L. (variedad pequeña).

Alcaparras

ARTÍCULO 440°.- Con el nombre de alcaparras, se designan los botones florales cerrados (capullos) secos, del *caparis espinosa* L. macerados en vinagre, o conservados en vinagre y sal, o en sal únicamente. Debe contener como máximo 30 por ciento de materias nitrogenadas y 5 por ciento de materias grasas calculadas sobre substancia seca.

Anís verde

ARTÍCULO 441°.- Con el nombre de anís común o anís verde se designan los frutos sanos, limpios y desecados del *pimpinella anisum* L.; deberá tener 1,5 a 3 % de aceite esencial; 10 %, como máximo, de cenizas totales y 2 % de cenizas insolubles en ácido clorhídrico al 10 %; contendrá menos de 10 % de celulosa. No debe tener tintes negruzcos ni olor a moho. No debe estar atacado por insectos, ni contener vegetales ni materias extrañas.

Anís estrellado

ARTÍCULO 442°.- Con el nombre de anís estrellado o badiana de China se designan los frutos sanos y limpios y secos del *Illisium verum*, *Hoocker Illius* o *Illisium anisatum* L. Debe contener 4 a 5 % de aceite esencial y 5 % de cenizas totales como máximo. No debe contener falsa Badiana o "Shikimi", proveniente del *Illisium religiosum* Siebold.

Apio

ARTÍCULO 443°.- Con el nombre de apio o celeri, se designan los frutos sanos, limpios y secos del *Celeri graveolens* L. No debe tener más de 10 % de cenizas totales ni más de 2 % de cenizas insolubles en ácido clorhídrico al 10 %.

ARTÍCULO 444°.- Sal de apio (*Celeri salt*) es la designación correspondiente a la sal común adicionada de 0,1 a 1 % de esencia de apio y de 2,5 % de monoglutamato de sodio.

Azafrán

ARTÍCULO 445°.- Con el nombre de azafrán se designa al producto constituido por filamentos de color rojo-anaranjado, procedentes de los estigmas desecados del *Crocus Sativus* L., acompañados o no de las extremidades amarillas del estilo.

Características y condiciones

ARTÍCULO 446°.- El azafrán debe responder a las siguientes exigencias:

- a) Estilos y otros filamentos: máximo 10 %.
- b) Límites analíticos: agua y materias volátiles (100-105° C): máximo 14 %; extracto acuoso: mínimo 60 %; cenizas totales: máximo 6 %; cenizas insolubles en ácido clorhídrico diluido: máximo 1 por ciento; celulosa: máximo 8 %.

c) La infusión acuosa acusará reacción alcalina.

d) No debe estar agotado, ni mezclado con otros vegetales (cártamo, árnica, cúrcuma, etc.) ni debe contener materias amiláceas u otros productos extraños, como ser: materias inertes, aceite, miel, glucosa, etc.; no contener ácido pícrico, colorantes diversos, etc.; ni contener ácaros u otros parásitos.

Clasificación

ARTÍCULO 447°.- El azafrán se clasifica, según su manipulación y presentación comercial, en los siguientes tipos:

1°.- Azafrán en rama, muy selecto: filamentos de 24 mm. y estigmas mayores de 30 mm.

2°.- Azafrán en rama selecto: filamento de 23 mm. y estigmas mayores de 30 mm.

3°.- Azafrán en rama, superior: filamentos de 23 mm. y estigmas mayores de 26 mm.

4°.- Azafrán en rama, medio: filamentos de 21 mm. y estigmas mayores de 25 mm.

5°.- Azafrán en rama: corriente o común: filamentos menores de 21 mm. y estigmas mayores de 25 mm.

6°.- Azafrán en rama, inferior: filamentos menores de 21 mm. y estigmas menores de 25 mm.

7°.- Azafrán molido, o en polvo: es el producto obtenido por la trituración del azafrán en rama. No se admite su mezcla con pimentón, cártamo u otras especias, aunque se declare tal adición.

Cálamo o acoro

ARTÍCULO 448°.- Con el nombre de cálamo o acoro se designan los rizomas desecados del *acorus calamus* L.; no debe tener más de 2 % de aceite esencial, en producto no descorticado, ni más de 6 % de cenizas totales.

Canela

ARTÍCULO 449°.- Se designa con el nombre de canela, la corteza aromática desecada, privada total o parcialmente de su capa epidérmica, obtenida de varias especies de *Cinnamomum* de la familia de las Laureáceas. Las variedades comerciales de canela más difundidas son:

1°.- En rama:

- a) Canela de Ceylán: es la corteza desecada extraída de ramas jóvenes de *Cinnamomum Zeylanicum* Breina.
- b) Canela de China, canela Caccia, canela común: es la corteza desecada extraída del tronco y ramas del *Cinnamomum Caccia* Blume.

2°.- En polvo:

Canela molida, canela en polvo: es el producto de la molienda de las cortezas definidas en a) y b), sin adición de materias extrañas ni sustracción de principios activos. Los límites analíticos de la canela molida son: agua, máximo 14 %; cenizas totales, máximo 5 %; cenizas insolubles en ácido clorhídrico, máximo 2 %; extracto alcohólico, mínimo 18 %; almidón, máximo 4 %; aceite esencial, mínimo 0,8 %.

Cardamono

ARTÍCULO 450°.- Con el nombre de cardamono se designan los frutos casi maduros, secos, del *Electaria Cardamomum*, White y Maton, límites analíticos: cenizas totales: máximo 8 %; cenizas insolubles en ácido clorhídrico, máximo 3 %; agua: de 7 a 10 %; aceite esencial: de 2 a 8 %.

Carvi o alcaravea

ARTÍCULO 451°.- Con el nombre de carvi o alcaravea se designan los frutos sanos y

clase y estado de madurez; cenizas totales, máximo 8 %; cenizas insolubles en ácido clorhídrico, máximo 1,5 %.

Carry - Curry Powder

ARTÍCULO 452°.- Con el nombre de carry, karry, curry de la India o curry powder, se designa una mezcla de varias especias, de gusto muy picante, constituida por diversas pimientas, jengibre o cúrcuma, adicionada o no de otros condimentos.

Cedrón

ARTÍCULO 453°.- Con el nombre de cedrón se designan las hojas sanas, limpias, frescas o secas, del *Limpia citriodora* Kunth. Las hojas secas de Cedrón no deben tener más de 7 % de humedad; 6 % de cenizas totales; ni 1 % de cenizas insolubles en ácido clorhídrico al 10 %.

Clavo de olor

ARTÍCULO 454°.- Con el nombre de clavo de olor o clavo de especia, se designan los botones florales, secos del *Caryophyllus Aromaticus* L.; límites analíticos: pedúnculos y fruto de clavo: máximo 5 %; agua, máximo 15 %; cenizas totales, máximo 7 %; cenizas insolubles en ácido clorhídrico, máximo 1 por ciento; extracto etéreo volátil, mínimo 15 %; ácido quersitánico (calculado sobre el oxígeno absorbido por el extracto acuoso), mínimo 12 %; celulosa bruta, máximo 10 %.

Comino

ARTÍCULO 455°.- Se designan con el nombre de comino los frutos sanos, limpios y desecados del *Cominus Cyminum* L.; deberá satisfacer las siguientes exigencias; aceite esencial, varía entre 2 y 3 por ciento; cenizas totales, máximo 8,5 por ciento; cenizas insolubles en ácido clorhídrico diluido, máximo 1,5 %; extracto alcohólico, mínimo 24 %.

Coriandro

ARTÍCULO 456°.- Con el nombre de coriandro, cilantro o culantro se designan los frutos sanos, limpios y desecados del *Coriandrum Sativum* L.; límites analíticos: aceite esencial, de 0,6 a 0,9 %; cenizas insolubles en ácido clorhídrico diluido, máximo 1 %; cenizas totales, máximo 7 %; extracto etéreo total, mínimo 11 %.

Cúrcuma

ARTÍCULO 457°.- Se designan con el nombre de cúrcuma los rizomas o raíces bulbosas, limpios y secos, de la *Cúrcuma Longa* L., aplicándose también la denominación de Azafrán de la India. Sus límites analíticos son: agua, máximo 10 %; cenizas totales, máximo 8 %; cenizas insolubles en ácido clorhídrico diluido, máximo 1 %; extracto etéreo total, mínimo 11 %; materias grasas, mínimo 7 %; materias nitrogenadas, mínimo 5 %.

Enebro

ARTÍCULO 458°.- Se designan con el nombre de Enebro, los conos carnosos, sanos, limpios y desecados del *Juniperus communis* L., utilizados principalmente en la elaboración de la bebida destilada "Ginebra". Estos frutos no deben presentar más de 3 % de cenizas totales ni 30 % de humedad; esencia, mínimo 0,4 por ciento.

Eneldo

ARTÍCULO 459°.- Eneldo, Anega, Hinojo hediondo, es la designación correspondiente a los frutos sanos, limpios y desecados del *Anhetum Graveolens* L.; límites analíticos: esencia, mínimo 2,5 %; cenizas totales, máximo 10 %; cenizas insolubles en ácido clorhídrico diluido, máximo 3 %.

Estragón

ARTÍCULO 460°.- Se designa con el nombre de Estragón, las hojas secas y sumidades floridas de la *Arthemisia Dracunculus* L., aplicándoseles también la denominación de Estragonio, Tarragón o Dragoncillo. Los extractos preparados por maceración o digestión de esta especie en vinagre, se denominan extractos de Estragón.

Hinojo

ARTÍCULO 461°.- Con el nombre de hinojo, se designan los frutos maduros, sanos y desecados del *Foeniculum bulgare* Hill; deberá responder a los siguientes datos analíticos: aceite esencial, mínimo 3 %; cenizas totales, máximo 9 %; cenizas insolubles en ácido clorhídrico diluido, máximo 2 %.

Hongos y Trufas

ARTÍCULO 462°.- Con el nombre de hongos o setas se designa al producto formado por el tejido celular fresco o seco de plantas acotiledóneas comestibles (ascomicetas y basidiomicetas).

ARTÍCULO 463°.- Los hongos que se expendan en el comercio no deben ser ni sospechosos ni venenosos, y se encontrarán en perfecto estado de conservación, libre de picaduras de insectos.

ARTÍCULO 464°.- Se permite el blanqueo de los hongos destinados al consumo, mediante el empleo de anhídrido sulfuroso puro, o bisulfitos alcalinos, puros, a dosis estrictamente necesarias quedando prohibido el blanqueo, con sales de estaño, aún cuando después se laven perfectamente.

ARTÍCULO 465°.- Con el nombre de trufas se designa el producto constituido por el peridio de diversos hongos ascomicetas que se desarrollan bajo tierra (tuberáceos). Deben expendirse lavadas y cepilladas escrupulosamente, en perfecto estado de conservación, libres de microorganismos y de picaduras de insectos.

Jengibre

ARTÍCULO 466°.- Se designa con nombre de jengibre al rizoma lavado y desecado del *Zingiber officinale* Roscoe, decorticado (jengibre blanco o pelado) o no (jengibre gris). Límites analíticos: extracto en agua fría, mínimo 12 %; cenizas totales, máximo 7 %; cenizas insolubles en ácido clorhídrico, máximo 2 %; aceite esencial, mínimo 1 %; almidón, mínimo 42 %; cal (óxido de calcio) máximo 1 %; celulosa bruta, máximo 8 %.

ARTÍCULO 467°.- El jengibre blanqueado o encalado, es el jengibre entero, recubierto de compuestos de calcio; no debe contener más de 10 % de cenizas totales, ni más de 4 % de calcio calculado en carbonato cálcico.

Laurel

ARTÍCULO 468°.- Con el nombre de laurel se designan las hojas sanas, limpias y secas del *Laurus novilis* L.; límites analíticos: aceite esencial, mínimo 2 %; agua, máximo 8 %; cenizas totales, máximo 6 %; cenizas insolubles en ácido clorhídrico, máximo 1 %.

Macis

ARTÍCULO 469°.- Con el nombre de macis se designa al arilo o envoltura que recubre la nuez moscada (*Myristica fragans* Houttyn), desecado; límites analíticos: agua, máximo 17 %; extracto etéreo no volátil (grasas), entre 20 y 30 %; aceite esencial, mínimo 4 %; cenizas totales, máximo 3 %; cenizas insolubles en ácido clorhídrico máximo 0,5 %; celulosa bruta, máximo 10 %.

Mejorana

ARTÍCULO 470°.- Con el nombre de mejorana, orégano o sarilla, se designan las hojas y sumidades floridas, secas, de la Mejorana Hortensis Meench, *Origanum majorana* L., *Origanum vulgare* L. Debe responder a los siguientes límites analíticos: aceite esencial, de 0,7 o 0,9 %; cenizas totales, máximo 16 %; cenizas insolubles en ácido clorhídrico diluido máximo 4,5 %; tallos y otras materias inofensivas, máximo 10 %.

Menta

ARTÍCULO 471°.- Con el nombre genérico de menta se designan las hojas o sumidades florales de diversas plantas cultivadas o espontáneas, de la familia de las Labiadas, y según las variedades de origen se denominan:

- a) Menta común, o menta verde, o menta de jardín, o yerba buena, a las hojas o sumidades floridas sanas, limpias y desecadas de la *Mentha viridis* L. y *Mentha rotundifolia* L.
- b) Menta peperina o menta peperita, a las hojas y sumidades florecidas del *Bystropogon Mollis* Koth.
- c) Menta piperita o menta inglesa, a las hojas y sumidades florecidas de la *Mentha piperita* L.

Mostazas y condimentos afines

ARTÍCULO 472°.- Con el nombre de mostaza se designan las semillas de diversas especies de la familia de las crucíferas, tales como la mostaza blanca (*sinapis alba* L.), mostaza negra (*Brassica nigra* L. Koch), mostazas pardas (*Brassica Besseriana* And, *Brassica Juncea* Hooch). Las denominaciones y límites analíticos deberán responder a las siguientes exigencias:

- a) Mostaza blanca: no contiene cantidades apreciables de aceites volátiles; cenizas totales, máximo 5 %; cenizas insolubles en ácido clorhídrico diluido, máximo 1,5 %;
- b) Mostazas negra y pardas: aceite volátil (calculada como isalitiocianato), mínimo 0,6 %; cenizas totales e insolubles como en a);
- c) Mostaza molida: (harina de mostaza o Mostaza Inglesa), polvo obtenido de semillas de mostaza, sanas descascaradas, con o sin extracción de aceite fijo; límites analíticos; cenizas totales, máximo 6 %; almidón máximo, 1,5 %;
- d) Mostaza en pasta: (preparada o de mesa, Mostaza francesa) pasta constituida por

condimentos, excluidos colorantes; libre de agua, sal y materias grasas, no debe contener más de 24 % de hidratos de carbono calculados en almidón, ni más de 12 % de celulosa bruta; ni menos de 5,6 % de nitrógeno, ni menos de 0,10 % de esencia natural de mostaza (datos calculados sobre producto seco).

Nuez moscada

ARTÍCULO 473°.- Con el nombre de nuez moscada, nuez de especia o nuez de Banda, se designa la almendra desecada del grano de la *Myristica fragans*, desprovista completamente de sus envolturas.

ARTÍCULO 474°.- Es permitido el empleo de la cal para recubrir la nuez moscada con el objeto de preservarla de los insectos, siempre que su peso no exceda del 1 %.

ARTÍCULO 475°.- El peso de la nuez moscada oscilará alrededor de 5 gramos; colocada en un vaso de agua, no debe caer al fondo. Los límites analíticos son: agua; máximo 14 %; extracto etéreo fijo, mínimo 25 %; aceite etéreo volátil, mínimo 2 %; celulosa bruta, máximo 10 %; cenizas totales, máximo 5 %; cenizas insolubles en ácido clorhídrico, máximo 0,5 %.

Perejil

ARTÍCULO 476°.- Con el nombre de perejil se designan las hojas sanas y limpias, frescas o secas del *Petroselinum Sativum* Offen.

Pimientas

ARTÍCULO 477°.- Con el nombre de pimienta blanca se designan las bayas bien maduras desecadas y despojadas de su pericarpio, maceradas en agua, del *Piper Nigrum* L.; límites analíticos: agua, máximo 15 %; extracto etéreo, mínimo 7 %; extracto alcohólico, mínimo 8 %; aceite etéreo, mínimo 0,8 %; almidón, máximo 52 %; celulosa, máximo 5 %; cenizas totales, máximo 3,5 %; cenizas insolubles en ácido clorhídrico diluido, máximo 0,3 %.

ARTÍCULO 478°.- Con el nombre de pimienta negra se designan las bayas

y frutos abortados, máximo 5 %; agua, máximo 15 %; extracto etéreo fijo, mínimo 6,75 %; extracto alcohólico, mínimo 15 %; aceite etéreo, mínimo 1%; almidón, mínimo 30 %; celulosa, máximo 14%; cenizas totales, máximo 7 %; cenizas insolubles en ácido clorhídrico diluido, máximo 1,5 %.

ARTÍCULO 479°.- La pimienta Malagueta, grano de Guinea o semilla del paraíso es el nombre con que se designan las semillas del Amomun Lelegueta Roscoe.

ARTÍCULO 480°.- Las cáscaras y escorias de pimienta, se consideran como elementos para adulteraciones.

Pimentón

ARTÍCULO 481°.- Con la denominación genérica de Pimentón, Pimienta roja Capsico, Paprika, Pimiento de España, Pimienta de Cayena, se designa al producto de la molienda de los frutos rojos, sanos, maduros y limpios del Capsicus Annuum (Solanáceas) o algunas de sus variedades.

Según sus orígenes se denominan:

- a) Pimentón español o paprika de España: agua, máximo 12 por ciento; extracto etéreo fijo, máximo 18 %, sobre sustancias secas celulosa bruta, máximo 21 %; cenizas totales, máximo 8,5 %; cenizas insolubles en ácido clorhídrico al 10 %, máximo 1 %.
- b) Pimentón de Cayena: obtenido por la molienda de especies varias de Capsicum, de frutos pequeños, tales como C. Frutescens L., C. Vaccatum L.: límites analíticos: extracto etéreo fijo, mínimo 15%; celulosa bruta, máximo 28 %; almidón, máximo 1,5 %; cenizas totales, máximo 7 %; cenizas insolubles en ácido clorhídrico diluido al 10 %, máximo 1 %.
- c) Pimiento de Hungría, paprika rosada de Hungría: obtenido de la molienda de bayas secas, variadas, límites analíticos: extracto etéreo fijo: máximo 18 %; celulosa bruta, máximo, 23 %; cenizas totales, máximo 6 %; cenizas insolubles en ácido clorhídrico al 10 %, máximo 0,4 %.
- d) Pimiento Paprika del Rey: obtenido por la molienda de bayas completas (semillas, tallos, etc.); límites analíticos: extracto etéreo fijo: máximo 18 %; celulosa bruta, máximo 23 %; cenizas totales, máximo 6,5 %, cenizas insolubles en ácido clorhídrico al 10 %, máximo 0,5 %.

El índice de yodo del aceite fijo extraído de los pimientos no debe ser inferior a 125 ni superior al 136 (caracterización de aceites agregados).

Tipos comerciales

ARTÍCULO 482º.- Se consideran los siguientes tipos comerciales:

1º.- Pimentón choricero: está elaborado con materia prima de primera y libre de semillas, es decir, obtenido por la molienda del pericarpio.

2º.- Pimentón extra: elaborado con materia prima de primera, pero con la semilla propia del fruto.

3º.- Pimentón de primera: entran en su elaboración pimientos de 1ª clase y un pequeño porcentaje de pimientos de 2ª.

4º.- Pimentón de segunda: se elabora con pimientos de primera clase, al igual que el anterior, pero con un porcentaje más elevado de pimientos de segunda clase.

5º.- Pimentón picante: está elaborado con pimientos de variedades picantes.

6º.- Pimentón semipicante: se emplea en su elaboración pimientos dulces y picantes.

A los efectos de los tipos anteriores se consideran pimientos especiales aquellos frutos que han resultado de un rojo parejo, sin manchas ni vetas (amarillas o blanquecinas) y pimientos de segunda los que presentan manchas, como consecuencia de condiciones climáticas desfavorables u otras que no modifiquen la sanidad del fruto.

Rábanos

ARTÍCULO 483º.- Con el nombre de rábano, rábano picante, rábano silvestre, coclearia de Bretaña, se designa la raíz de la Radícula Armoracea L, Robinson, triturada, con o sin adición de vinagre.

Romero

ARTÍCULO 484°.- Con el nombre de romero se designan las hojas sanas y limpias, frescas o desecadas, del *Rosmarinus Officinalis* L. Labiadas. Debe contener 1,2 a 2 % de aceite esencial.

Salvia

ARTÍCULO 485°.- Con el nombre de salvia se designan las hojas sanas y limpias, frescas o desecadas, de la *Salvia Officinalis* L. Labiadas. Los límites analíticos son: extracto etéreo, mínimo 1 %; celulosa bruta, máximo 25 %; cenizas totales, máximo 10 %; cenizas insolubles en ácido clorhídrico diluido, máximo 1 %.

Tomillo

ARTÍCULO 486°.- Con el nombre de tomillo se designan las hojas secas y sumidades floridas del *Thymus vulgaris* L. (labiadas). Los límites analíticos son: aceite esencial, 05 % a 2,5 %; cenizas totales, máximo 8 %; cenizas insolubles en ácido clorhídrico, máximo 2 %.

Vainilla - Definición

ARTÍCULO 487°.- Con el nombre de vainilla se designan los frutos capsulares, vulgarmente denominados habas, de la vainilla planifolia Andrews o *Epidium Vainilla* L. (orquídeas) y de especies afines, recogidas antes de su maduración y sometidas a diversos tratamientos y procesos fermentativos para facilitar el desarrollo de su aroma particular (inmersión en agua caliente, exposición al sol, calentamiento artificial, etc.).

Características y condiciones

ARTÍCULO 488°.- En lo referente a límites analíticos, son admitidos para los frutos de vainilla del comercio los siguientes: agua, máximo 30 %; cenizas totales, máximo 6%; extracto alcohólico, máximo 46 %; materias grasas 6 a 10 %, vainilla, mínimo 1,5 %.

Clasificación comercial

ARTÍCULO 489°.- A los efectos de su denominación comercial, se adopta la siguiente clasificación:

ARTÍCULO 490°.- Con el nombre de vainillina artificial azucarada, se designa la mezcla de azúcar refinada en polvo con 1 o 2% de vainillina artificial. No debe tener cumarina. Con el nombre de extracto de vainilla, se entiende una tintura de vainilla preparada por lo menos al 10% con alcohol de 45° a 55°. Debe presentar por lo menos 0,10 por ciento de vainillina natural, una acidez no menor de 2,8 mililitros de alcali normal por cien gramos; de 0,5 por ciento de cenizas. No debe contener vainillina artificial, cumarina ni acetanilida y dará precipitado con la solución de acetato de plomo. El producto artificial preparado con vainillina y colorado con caramelo se designará "extracto artificial de vainilla". Deberá contener no menos de 1 por ciento de vainillina.-

(Artículo 490 modificado por el Artículo 1 del Decreto N° 9675 fecha 18/10/1961)

ARTÍCULO 491°.- Con el nombre de vainilla en polvo azucarada, o polvo de vainilla azucarada, se designa la mezcla de 2/3 de azúcar y 1/3 de vainilla.

ARTÍCULO 492°.- Con el nombre de azúcar vainillado se designa la mezcla de azúcar refinado en polvo con 10 % de vainilla. Debe contener como mínimo 0,15 % de vainillina natural, y estará exenta de vainillina artificial y cumarina.

ARTÍCULO 493°.- Todas las especias a que se refieren los artículos anteriores, pueden expendirse enteras o molidas; no deben presentar olor a moho; ni picaduras de insectos; ni estar alteradas o averiadas por cualquier otro motivo; ni tener adiciones extrañas; ni sustracción de principios activos o característicos.

CAPÍTULO X

**Esencias, extractos y alcoholatos naturales y artificiales.- Materias colorantes.
Edulcorantes artificiales. - Substancias conservadoras, amargas y espumígenas.**

Esencias, extractos y alcoholatos.

Definición

ARTÍCULO 494°.- La denominación de esencias, extractos y alcoholatos aromáticos se reserva para designar a las preparaciones que, respondiendo a las especificaciones detalladas en el presente Reglamento, se adicionen a otros productos para conferirles una fragancia o un sabor de que naturalmente carecen, o para intensificarles los que naturalmente poseen.

ARTÍCULO 495°.- La denominación de esencias y extractos naturales o simplemente esencias y extractos, corresponde exclusivamente a los obtenidos de los vegetales en forma directa.

ARTÍCULO 496°.- La denominación de esencias y extractos artificiales corresponde a los productos de las mismas características y aplicaciones de las esencias y extractos naturales, obtenidos por procedimientos químicos, o por la mezcla de éstos con los naturales.

Esencia natural

ARTÍCULO 497°.- La denominación de esencia natural o simplemente esencia corresponde a los aceites esenciales, libres de otros ingredientes, respondiendo en cada caso de las especificaciones fijadas por la Farmacopea Argentina.

Extractos

ARTÍCULO 498°.- La denominación de extractos corresponde a los productos obtenidos por concentración de soluciones, obtenidas directamente de principios vegetales.

Alcoholatos

ARTÍCULO 499°.- La denominación de alcoholatos o soluciones alcohólicas corresponde a los productos obtenidos por disolución alcohólica de las esencias o extractos. Cuando en la

especialmente esta condición.

ARTÍCULO 500°.- Los productos que por su naturaleza estén comprendidos en el artículo 494 deberán ajustarse a las características que se estipulan en el presente Reglamento en este capítulo, y en cada caso a las especificaciones de la Farmacopea Argentina.

Causas de inaptitud

ARTÍCULO 501°.- Con carácter general se clasifican como "inaptas para el consumo", las esencias y extractos aromáticos que contienen:

- a) Principios activos o sustancias consideradas por la Farmacopea.
- b) Principios activos o sustancias de aplicación terapéutica o industrial.
- c) Alcoholes (excluido el etílico) y sus éteres, éter etílico, cloroformo, acetona y desnaturizantes; bases pirídicas, nitrobenzol, ácidos orgánicos (excluido el cítrico, láctico y tartárico); aldehidas benzoicas y salicílicas; ácido benzoico y salicílicos libres o sus combinaciones; halogenuros y nítricos alquílicos derivados nitrosos análogos.
- d) Aceites esenciales de ajenos y sus variedades, tuyona, ruda, sabina, trementina.
- e) Edulcorantes, colorantes y conservadores prohibidos.
- f) Otros productos considerados como nocivos por el Instituto Bromatológico, o inaptos por cualquier otro motivo para el uso a que se destina.

Materias colorantes

ARTÍCULO 502°.- La denominación de materias colorantes de uso permitido para alimentos, bebidas y demás productos de consumo, de acuerdo con las especificaciones que en cada caso se dan en el presente Código, son de origen vegetal y/o animal.

Estos colorantes pueden ser naturales o sintéticos y presentarse bajo las formas de polvo, soluciones, pastas, extractos o lacas de aluminio, de calcio o de magnesio de la materia primitiva o como pigmento o derivado artificial de éste (aminado, sulfonado, etc.).

Siempre que sean reconocidos como inofensivos, de inocuidad probada por estudios

internacionales específicos y no acusen reacciones generales de colorantes prohibidos y que no hayan perdido o modificado por efecto del tratamiento químico sufrido, las características analíticas de las materias primas vegetales y/o animales de que proceden.

a) El empleo de nuevos colorantes no previstos por el presente Código podrá ser autorizado por el Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social a propuesta del Instituto Bromatológico siempre que las inclusiones de los colorantes a proponer sean de inocuidad probada por los organismos científicos indicados precedentemente.

b) Suprimido.-

(Artículo 502 modificado por el Artículo 1 de la Ley N° 6248)

ARTÍCULO 503°.- Se consideran inofensivos y aptos para los usos expresamente permitidos por este Código, las materias colorantes obtenidas de jugos o zumos de hortalizas o frutas comestibles además de los que se mencionan en esta nómina oficial que será ampliada con nuevos pigmentos siempre que se ajusten a las disposiciones prescriptas por el artículo 502° y su inciso a).

a)

NOMINA DE COLORANTES DE ORIGEN NATURAL

N° COLOR

NOMBRE COMERCIAL

3	Rojo	Eritrosina J.
4	Rojo	Nueva Coccina, Rojo de Cochinilla o punzó 4 R.
5	Anaranjado	Amarillo naranja S o Amarillo Sol F.C.F.
6	Amarillo	Amarillo de quinoleína
7	Amarillo	Tartrasina
8	Azul	Azul de indantreno o azul de solantreno R.S.
9	Negro	Negro brillante B.N.

c) Se consideran inofensivos y aptos para los usos expresamente permitidos por este Código todos aquellos colorantes que se mencionan en esta nómina oficial y los que en el futuro se autoricen de acuerdo a las disposiciones vigentes, los cuales deberán ser perfectamente definidos, responder a especificaciones internacionales, debiendo su identidad establecerse por comparación cromatográfica y espectrofotométrica con una muestra tipo.

(Artículo 503 modificado por el Artículo 1 de la Ley N° 6248)

ARTÍCULO 504°.- Las materias colorantes que circulen en el comercio no deben tener sustancias de relleno o inertes, como ser: creta, cloruro de sodio, almidón, sulfato de sodio, etc. Las destinadas a colorear productos alimenticios y bebidas, deben llevar un rótulo en el que conste su carácter inofensivo para el consumo, dosis y uso.

Se consideran "nocivas", las materias colorantes, simples y sus mezclas, si contienen en cualquier cantidad compuestos de antimonio, arsénico, bario, cadmio, zinc, cobre, estaño, mercurio, plomo y uranio y como "adulteradas" aquellas cuya composición haya sido modificada por adición de ingredientes extraños (carga mineral especialmente o tratamientos químicos no autorizados), en cada caso.

Edulcorantes artificiales

ARTÍCULO 505°.- Las denominaciones de "edulcorantes artificiales", "edulcorantes químicos" o "edulcorantes sintéticos", se aplican a sustancias de sabor dulce, sin valor nutritivo, obtenidas artificialmente (sacarina, sulfínida benzoica; "cristaloza"; "sal Sódica de la sacarina"; "sucramina", sal amónica de la sacarina; "sucrol o dulcinas", para fenetol carbanida, etc.).

ARTÍCULO 506°.- Las materias alimenticias o bebidas adicionadas de edulcorantes artificiales en cualquier proporción, se clasifican como "inaptas para el consumo", salvo el caso de que se trate de preparaciones dietéticas o que estén destinadas a tratamientos o aplicaciones terapéuticas, cuya elaboración y expendio se sujetará a un contralor especial del Ministerio de Salud Pública y Trabajo.

(Artículo 506 modificado por el Artículo 3 del Decreto N° 7248 fecha 21/12/1944)

Substancias Conservadoras

ARTÍCULO 507°.- Las denominaciones de "substancias conservadoras", "antifermentativos", "antisépticos" y "neutralizantes", empleadas en el presente Reglamento Bromatológico, se aplican a ingredientes, sales o compuestos de origen mineral u orgánico, destinados a prevenir, impedir o detener la avería deterioro o descomposición de los alimentos y bebidas en general.

ARTÍCULO 508°.- Las substancias conservadoras se clasifican en los grupos siguientes.

- a) "Admitidas" dentro de los límites especiales autorizados por razones técnicas fundadas (anhídrido sulfuroso y bisulfitos en los vinos, cervezas, sidras y mermeladas, etc.); nitratos en los embutidos. El benzoato de sodio solamente en jugos de frutas y pectina líquida; cuyos límites los fijara la Dirección General.-
 - b) "Prohibidas", en términos absolutos (ácido bórico, fluorhídrico, salicílico y sus combinaciones, formol, timol, etc.) con tolerancia excepcionales en alimentos y bebidas que pueden contener normalmente cantidades mínimas de algunas de ellas (jugos de frutas, vinos, conservas vegetales, etc.).-
- (Artículo 508 modificado por el Artículo 1 del Decreto N° 9675 fecha 18/10/1961)*

Substancias amargas

ARTÍCULO 509°.- La denominación de "substancias amargas" se aplica a materias vegetales inocuas dotadas de propiedades especiales, estimulantes, aperitivas o tónicas, adecuadas para la preparación de bebidas en general (aperitivos, cervezas, vinos, compuestos, etc.).

Prohibiciones

ARTÍCULO 510°.- Se consideran como substancias amargas nocivas y por lo tanto inaplicables en industrias alimentarias:

coca, estramonio, habas de San Ignacio, nuez vómica; con excepción de los especialmente permitidos.

b) "Las que contienen principios irritantes, drásticos y purgantes", tales como ajénjos, aloes, cantáridas, coca del Levante, coloquintida, grano de paraíso, piretro, etc.

Substancias espumígenas

ARTÍCULO 511°.- La denominación de "substancias espumígenas", se aplica a materias vegetales inocuas, dotadas de la propiedad de formar espumas persistentes y apropiadas para la preparación de bebidas gaseosas y bebidas sin alcohol, exclusivamente.

ARTÍCULO 512°.- Se clasifican como substancias espumígenas "nocivas", las que contienen saponinas en general, sean o no hemolíticas. Las preparaciones de "regaliz y glisirrisina" se consideran como materias espumígenas admisibles en la fabricación de bebidas hídricas naturales y artificiales.

ARTÍCULO 513°.- Todo alimento y bebida que contenga esencia y extractos aromáticos prohibidos, materias colorantes no autorizadas, edulcorantes artificiales y substancias amargas, y espumígenas no permitidas, será comisado inmediatamente por el Instituto Bromatológico, sin perjuicio de otras penalidades que corresponda.

CAPÍTULO XI

Hortalizas, legumbres, frutas, frutas secas, conservas vegetales y encurtidos

Hortalizas - Definición

ARTÍCULO 514°.- Se designa con el nombre de hortalizas a los productos constituidos por plantas o partes de plantas herbáceas, sanas y limpias, cuya acumulación de principios nutritivos permiten distinguirlos como alimentos.

Clasificación

ARTÍCULO 515°.- Las hortalizas se clasifican en:

- a) Frescas: las de cosecha reciente y consumo inmediato;
- b) Secas: las que han sido sometidas a operaciones sencillas para su conservación (dsecación al aire, al sol, calor artificial, con presión, etc.).

Condiciones generales

ARTÍCULO 516°.- Las hortalizas y frutos destinados a la alimentación humana deben presentarse libre de impurezas, materias terrosas, parásitos, etc. y encontrarse en perfecto estado de desarrollo o madurez y de conservación; ni alteradas, averiadas o fermentadas.

Clasificación según su parte comestible

ARTÍCULO 517°.- Según la naturaleza de la parte comestible, las hortalizas se dividen en:

1°.- Hortalizas tuberosas: Se designa a aquellas hortalizas de las cuales se consumen órganos o parte de ellos, subterráneos o que se desarrollan en la proximidad inmediata del suelo y que han adquirido gran volumen por acumulación de materias nutritivas (raíces, rizomas, bulbos). Se dividen en:

a) Feculentas: son las que se caracterizan por su elevado contenido en almidón. Entre ellas se encuentran:

1.- Batata - Moniato- Camote - Boniato - Papa dulce: se designa con este nombre a la raíz feculenta del *Convolvulus batata*. Deberán ser limpias y sanas, no lavadas y en buen estado de conservación

2.- Papas o patatas: se designa con este nombre el tallo o tubérculo feculento del *Solanum Tuberosum*. Deberán ser limpias de tierra y sanas. Se admitirá sólo 1 por ciento de papas cortadas o heladas y no más de 0,20 de solanina.

b) Suculentas: son las que se caracterizan por su elevado contenido en vitaminas y en azúcares. Entre ellas se encuentran:

- 1.- Remolacha: es la raíz suculenta del Beta Vulgaris.
- 2.- Nabo: es la raíz suculenta del Brassica Napus L.
- 3.- Zanahoria: es la raíz suculenta del Daucus Carota L.
- 4.- Ajo: es el bulbo del Allium Sativum L.
- 5.- Cebolla: es el bulbo del Allium Cepa L.
- 6.- Puerro: es el bulbo del Allium Porrum.

2º.- Hortalizas herbáceas: Se designa a aquellas hortalizas de las cuales se consumen órganos aéreos o parte de éstos. Entre ellos se encuentran:

- 1.- Espárragos: tallos jóvenes y yemas de Asparagus Officinalis.
- 2.- Repollo: hojas o foliáceas del Brassica Olerácea.
- 3.- Lechuga: hoja y foliáceas del Lactuca Sativa.
- 4.- Verdolagas: hojas y tallos del Portulaca Soleracea.
- 5.- Espinacas: hojas y tallos del Spinacia Inermis y del Spinacia Olerácea.
- 6.- Cardo: nervadura de las hojas del Cynara Cardunculus.
- 7.- Hinojo: nervadura de las hojas del Feniculum Dulce.
- 8.- Apio: nervadura de las hojas del Apium Graveoleus L.
- 9.- Alcachofas: flor del Cynara Scolymis L.
- 10.- Coliflor: flor del Brassica Olerácea Lotrytis.

3º.- Hortalizas frutáceas: son aquellas hortalizas de las cuales se consumen los frutos. Entre ellas se encuentran: Tomate (Solanum Lycopersicum); Ají (Capsicum Annarum); Berenjena (Solanum Melongena); Zapallo (Curcubita Pepo); Pepino (Cucumis Satereis).

Condiciones de aptitud

ARTÍCULO 518°.- Las hortalizas frescas o desecadas deberán ser sanas, no estar picadas, averiadas o alteradas ni contener productos extraños, ni tardar más de dos horas y media para cocerse en agua potable.

Legumbres - Definición

ARTÍCULO 519°.- Se designan con el nombre de legumbres los productos constituidos por semillas y a veces por frutos (vainas) de diversas especies de plantas comestibles de la familia de las leguminosas (arvejas, lentejas, porotos, habas, etc.).

ARTÍCULO 520°.- Las legumbres deberán ser limpias, sanas y desprovistas de parásitos.

Legumbres frescas

ARTÍCULO 521°.- Se designan con el nombre de legumbres frescas a las de cosecha reciente y de uso inmediato.

Legumbres secas

ARTÍCULO 522°.- Se designan con el nombre de legumbres secas aquéllas que han sido sometidas a procedimientos de desecación (al aire, al sol, con calor artificial, con presión, etc.), y en buen estado de conservación.

Legumbres al natural

ARTÍCULO 523°.- Se designa con el nombre de legumbre al natural a aquéllas sanas, de cosecha reciente, que se conservan en agua potable simple o salada y a las cuales se las haya sometido a un procedimiento de esterilización en un envase cerrado.

Frutas Frescas

Definición

ARTÍCULO 524°.- Se designa con la denominación de frutas frescas a aquéllas de cosecha reciente, consumo inmediato, sanas y en perfecto estado de madurez.

Condiciones de inaptitud

ARTÍCULO 525°.- Las frutas no deberán presentar deterioros originados durante la cosecha y manipulaciones ulteriores.

ARTÍCULO 526°.- Las frutas frescas deberán presentarse libres de insectos o enfermedades criptogámicas, vale decir, no evidenciarán ninguna afección de origen parasitario (cochinillas, costras, sarna o verrugosis, agujeros de gusanos, podredumbres bacterianas y de hongos, etc.).

ARTÍCULO 527°.- No presentarán lesiones de origen meteorológico (golpes por granizo, quemaduras por sol o heladas).

ARTÍCULO 528°.- No deben presentar quemaduras ocasionadas por la aplicación de insecticidas o almacenamiento en frío.

ARTÍCULO 529°.- Tampoco presentarán lesiones de origen traumático (magulladuras de la superficie, pinchaduras de la pulpa, desgarraduras de pedúnculos, etc.).

Clasificación

ARTÍCULO 530°.- Las frutas frescas se dividen en:

a) Acuosas ácidas con carozo, entre las que se encuentran:

- 1) Durazno: fruto del *Prunus Persica*.
- 2) Damasco: fruto del *Prunus Armeniaca*.
- 3) Ciruela: fruto del *Prunus Doméstica*.

b) Acuosas ácidas con semillas, que se comprenden:

- 1) Chirimoya: fruto del *Annona Cherimola*.
- 2) Lima: fruto del *Citrus Limetta*.
- 3) Granada: fruto del *Púnica Granatum*.
- 4) Limón: fruto del *Citrus Limonum*.
- 5) Naranja: fruto del *Citrus Aurantium* o *Citrus Vulgaris*.
- 6) Mandarina: fruto del *Citrus Nobilis*.
- 7) Pera: fruto del *Pyrus Communis*.
- 8) Manzana: fruto del *Pyrus Malus* o *Malus Doméstica*.
- 9) Manzana tropical. El Mango: fruto del *Mangifera Indica* L.
- 10) Toronja: baya del *Citrus Medica*.

c) Acuosos ácidos carnosos, que comprende:

- 1) Ananá: Fruto del *Ananassa Sativa*.
- 2) Frutilla: fruto del *Fragaria Vesca* y sus variedades, fresón, frutilla, etc.
- 3) Uvas: fruto del *Vitis Vinícola*.

d) Neutros azucarados, que comprenden:

- 1) Banana: fruto amiláceo del *Musa Sapientum*.
- 2) Brea: es primer fruto de la higuera (*Ficus Carica* L.).
- 3) Higos: segundo fruto o más tardío de la higuera.
- 4) Higos chumbos o Higos de tuna (nopal): los frutos de la *Opuntia Vulgaris* Mill y sus variedades.
- 5) Paltas o Aguacates: fruto del Palto (*Persea Gratissima*), rico en sustancias grasas.

ARTÍCULO 531°.- Los que expenden como fruta de mesa, frutas aún verdes, sufrirán el inmediato decomiso del producto.

Frutos secos - Definición

ARTÍCULO 532°.- Con el nombre de frutos secos se designan aquellos que presentan el pericarpio más o menos lignificado, estando constituida la parte comestible por la semilla. Entre ellos se encuentran:

- 1) Nuez: fruto rico en sustancias aceitosas del *Juglans Regia*.
- 2) Maní: vaina del *Arachia Hypogoea*.
- 3) Almendra: fruto del *Prunus Amigdalus*.
- 4) Castaña: fruto del *Castanea Vulgaris*.
- 5) Avellana: fruto del *Corylus Avellana*.

Conservas Vegetales

ARTÍCULO 533°.- Las materias primas que intervienen en la elaboración de las conservas vegetales, deberán responder a las condiciones de pureza siguientes:

- a) Presentarse libres de impurezas, materias terrosas, parásitos, etc., y encontrarse en perfecto estado de conservación, y no estar alteradas, averiadas o fermentadas.
- b) La recolección se hará en estado de sazón antes de la completa madurez.
- c) Estar limpias y ser frescas, no debiendo transcurrir más de 40 horas entre el momento de la cosecha y la elaboración. Esto no rige para las legumbres y hortalizas que se conservan en cámaras frigoríficas con temperatura, aireación y humedad adecuadas.

Conserva de Arvejas

Clasificación

ARTÍCULO 534°.- Con el nombre de Conserva de Arvejas (Extrafinas, finas, medianas, grandes) o de Petit Pois, se denomina exclusivamente la elaborada con el fruto fresco del *Pisum Sativum*, cosechado antes de su madurez.

Las conservas preparadas con arvejas secas remojadas deberán rotularse "Conserva de arvejas secas remojadas" y no podrán llevar indicación alguna de tamaño (Extrafinas, finas, medianas, etc.). No se permite la presencia de arvejas germinadas.

ARTÍCULO 535°.- Se consideran Arvejas Extrafinas las que presentan un diámetro máximo de 6 ½ milímetros; Finas, las de 7 milímetros; medianas las de 8 a 9 ½ milímetros y Grandes las de más de 9 ½ milímetros.

ARTÍCULO 536°.- Queda prohibido reverdecer artificialmente las arvejas con sulfato de cobre, níquel, materias colorantes, etc.

Conserva de Chauchas

ARTÍCULO 537°.- Con el nombre de Chauchas al natural se designa la conserva hecha con los frutos enteros y tiernos de las variedades cilíndricas del *Phaseolus Vulgaris* con o sin hebras.

Chucrut

ARTÍCULO 538°.- Se designa con el nombre de Chucrut al producto obtenido por maceración y fermentación, durante el tiempo conveniente, de las hojas de diversas variedades de repollo blanco y liso (*Brassica Oleracea*) y cortada finamente y el agregado de 2 a 3 por ciento de sal y condimentos.

Conserva de espárragos

ARTÍCULO 539°.- La Conserva de Espárragos al natural será hecha con los turiones enteros del *Asparagus Officinalis*, sanos, limpios y no fibrosos.

Pimientos

ARTÍCULO 540°.- Con la denominación de Pimiento al natural se designa la conserva hecha con los frutos de diversas variedades de Capsicum.

Con el nombre de Morrones se designan los frutos de las variedades de Capsicum Annum Grossum, pimientos de color rojo fuerte, de forma acorazonada, lisos, de tamaño mediano y de pericarpio grueso. La conserva de pimientos Morrones tipo Calahorra se hará empleando únicamente el pericarpio del fruto, libre de semillas, previo sometimiento a la acción del calor para eliminar la piel.

Conserva de porotos

ARTÍCULO 541°.- Con la denominación de Conserva de Porotos de manteca frescos se designa la conserva hecha con los granos frescos y tiernos del Phaseolus Limatus, variedad Macrocarpus. La conserva hecha con porotos secos remojados se denominará "Conserva de porotos secos remojados". No se permite la presencia de porotos germinados.

Choclo dulce

ARTÍCULO 542°.- La Conserva de Choclo dulce será elaborada con granos de las variedades de Zea Mays Saccharata. No debe contener partículas de marlos, estilos u otros cuerpos extraños y entre la cosecha y la fabricación de la conserva no deberán transcurrir más de 20 horas.

Conserva de tomates

ARTÍCULO 543°.- Las conservas o pastas de tomate son obtenidas por esterilización o por concentración y esterilización de pulpas o jugos de tomate, crudos o cocidos, con o sin adición de sal común y especias. Son expendidos en envases de cierre hermético y denominados de acuerdo a las siguientes especificaciones:

- a. Se denominan tomates al natural los tomates maduros, sanos y limpios, o lavados que son sometidos a un hervor y luego de pelados se adicionan de sal y azúcar siendo esterilizados en su propio jugo.
- b. Jugo de tomates: se designa con esta denominación el jugo obtenido de tomates bien maduros y libres de semillas, pulpa u otros restos del fruto, el cual no podrá contener más de 1 por ciento de cloruro de sodio.
- c. Extracto de tomates: se designará el producto obtenido por concentración y esterilización de la conserva, con un mínimo de 16 por ciento de extracto seco, libre de cloruro de sodio.
- d. Extracto simple de tomates: el que tenga un extracto seco entre 16 por ciento y menos de 28 por ciento, libre de cloruro de sodio
- e. Extracto doble de tomates: el que tenga 28 por ciento y menos de 36 por ciento de extracto seco, libre de cloruro de sodio.
- f. Extracto triple de tomates: cuando contenga un mínimo de 36 % del extracto seco libre de cloruro de sodio.
- g. Salsa de tomates: a las conservas cocidas, cuando su concentración no alcance al 16 por ciento y tenga menos de 10 % de extracto seco, libre de cloruro de sodio.
- h. Pasta de tomates: está constituida por la conserva cruda de tomate, obtenida por la elaboración en frío, admitiéndosele un máximo de 15 por ciento de cloruro de sodio.

ARTÍCULO 544º.- Las conservas anteriormente indicadas podrán contener como máximo 5 por ciento de cloruro de sodio, siempre que esta adición se declare en los envases.

ARTÍCULO 545º.- Los extractos de tomates serán sometidos a la observación microscópica (control bacteriológico y criptogámico), permitiéndose que los filamentos de moho se encuentren en un 50 por ciento calculados por el método de Howard.

ARTÍCULO 546º.- Las conservas de tomate deben fabricarse con tomates libres de las enfermedades comunes que ataquen a estos frutos, alterando sus caracteres alimenticios y organolépticos. Las fábricas no recibirán bajo ningún concepto tomates que a causa del estacionamiento, el calor o cualquiera otra circunstancia hayan empezado a fermentar. Además deberán terminar la elaboración de las conservas de tomates del 10 al 20 de mayo de cada cosecha y no podrán seguir envasando después del 15 de agosto de cada año.

salsa hecha con pulpa de tomates maduros y sanos, adicionada de diversos condimentos, como ser: cebollas, pimientos, sal, azúcar, mostaza, hongos, pimienta, vinagre etc. No podrá contener colorante vegetal agregado, ni menos de 35 por ciento de extracto seco.

Los Ketchup de Hongos, de nueces, etc., se preparan de manera análoga, en base a las primeras materias cuyo nombre llevan.

ARTÍCULO 548°.- Se considerarán adulteradas las conservas de tomates que no respondan a su denominación, las que contengan restos de fabricación, más de 0,5 por ciento de cenizas insolubles o de 6 por ciento de almidón.

ARTÍCULO 549°.- Se consideran conservas mixtas de carne y legumbres las obtenidas por la esterilización en envases cerrados, de mezclas de legumbres o sus harinas u hortalizas, con carne, grasas, etc. y agregados de sal común y condimentos.

Conservas de frutas

ARTÍCULO 550°.- Con el nombre de conservas de frutas se designan las conservas definidas en los artículos siguientes.

ARTÍCULO 551°.- Frutas desecadas: se obtienen por la desecación natural (exposición al aire o al sol) o artificial (calor artificial) de frutas enteras o divididas (orejones, pasas, medallones, descarozaos); no contendrán más del 16 % de humedad las no azucaradas (duraznos, peras, damascos), y hasta el 18 % de humedad las azucaradas (uvas, ciruelas, dátiles). Deben estar exentas de zinc.

ARTÍCULO 552°.- Duraznos descarozaos enteros (medallones), son los duraznos desecados a los cuales se les ha quitado el epicarpio y el carozo.

ARTÍCULO 553°.- Duraznos descarozaos en mitades: son duraznos desecados, privados de su carozo y partidos por la mitad, pudiendo o no conservar el epicarpio, debiendo esta condición hacerse constar en el envase.

ARTÍCULO 554°.- Duraznos con carozo (pelones): se designan con este nombre a los duraznos desecados a los cuales se les ha quitado el epicarpio pero no el carozo.

ARTÍCULO 555°.- Tiras: se designan con este nombre los duraznos a los que se les ha quitado el carozo, el epicarpio y cuya pulpa ha sido transformada en tiras y desecadas.

ARTÍCULO 556°.- Las frutas desecadas se presentarán limpias y sanas, es decir no estarán picadas ni averiadas y libres de parásitos.

ARTÍCULO 557°.- El anhídrido sulfuroso será permitido siempre que no exceda de 0,50 gramos por kilogramo de fruta desecada.

ARTÍCULO 558°.- Con el nombre de Pasa se entiende el fruto de la *Vitis Vinífera* L. y sus variedades, desecado natural o artificialmente. Las pasas hechas con otros frutos deberán denominarse con la indicación de éstos: Pasas de higo, pasas de ciruela, o higos-pasas, ciruelas-pasas, etc.

Las pasas que circulen, se tengan en depósito o se expendan, no deben haber sufrido la fermentación acética y estarán en perfecto estado de conservación.

ARTÍCULO 559°.- Las pasas que se expendan con nombres de variedades de uvas, deben ser elaboradas con las que respondan a su denominación tipo: Moscatel, Sultana, etc. y las que se denominen tipo Málaga o tipo Valencia deben presentarse en racimos y ser preparadas con una Moscatel secada al sol.

Frutas al natural

ARTÍCULO 560°.- Las frutas al natural (duraznos, peras, ananás, etc.) son obtenidas por esterilización, en envases cerrados, frutas enteras o parte de ellas, con agua potable adicionada solamente de azúcar común.

ARTÍCULO 561°.- La denominación general de Duraznos al Natural se usará para distinguir a los duraznos mondados, partidos en mitades, siguiendo la sutura desde el pedúnculo hasta el ápice, o bien en tajadas longitudinales, sin carozos, conservados en agua y azúcar. Según sus características particulares se clasifican en:

- a. Duraznos al natural "Extra seleccionados": amarillos o blancos, característicos de la variedad, bien maduros, pero no blandos con tendencia a deshacerse, libre de manchas, en mitades o en tajadas uniformes, con gusto normal y característico de la variedad.
- b. Duraznos al natural elegidos: blancos o amarillos, característico de la variedad, bien maduros; pero no blandos o con tendencia a deshacerse, libre de manchas en mitades o en tajadas uniformes, con gusto normal y característico de la variedad. Se distingue del anterior por el tamaño de la variedad.
- c. Comunes, amarillos o blancos, fruta razonablemente madura, sin ser excesivamente dura ni demasiado blanda, en mitades más o menos uniformes en

normal.

ARTÍCULO 562°.- La graduación del líquido azucarado en grados Brix o Baumé, después de elaborado y estacionado el producto, deberá ser como mínimo la siguiente, de acuerdo con el grado de selección de la fruta:

Extra seleccionados: 22 grados Brix, 12,2 grados Baumé.

Seleccionados: 18 grados Brix, 10 grados Baumé.

Comunes: 16 grados Brix, 8,9 grados Baumé.

ARTÍCULO 563°.- El azúcar utilizado en la preparación de las frutas al natural deberá ser refinada y de primera cálida.

ARTÍCULO 564°.- Con la denominación de Frutas Confitadas o escarchadas, Dulces Abrillantadas u otras análogas, se entienden las frutas en las que se ha reemplazado el agua de vegetación por un jarabe bastante cocido que deja, por evaporación, en la superficie de las mismas, una capa de cristales de azúcar.

ARTÍCULO 565°.- Las frutas en almíbar están constituidas por frutas enteras o parte de ellas, sometidas a la cocción con azúcar o adicionadas de soluciones azucaradas concentradas.

ARTÍCULO 566°.- Con los nombres de Dulces de Frutas, Confitura, Pasta de frutas, Jaleas y Mermeladas, se designan las preparaciones obtenidas por la cochura de frutas con azúcar (sacarosa) hasta una concentración tal que 100 gramos de la preparación contengan, por lo menos 65 gramos de productos sólidos y no más, por lo tanto, de 35 por ciento de agua. Queda prohibido el empleo de frutas desecadas, como también la adición de residuos prensados que hayan sido sometidos a la destilación o lixiviación previa. Se permite la adición de 10 % de glucosa. Las pastas de batata, membrillo y guayaba que se expendan con los nombres de Dulce de Batata, Dulce de Membrillo y Dulce de Guayaba, se consideran incluidas en el presente artículo.

Compotas

ARTÍCULO 567°.- Con la designación de Compotas se entienden las preparaciones obtenidas por la cochura de frutas, con una proporción de azúcar menos elevada que en el caso anterior y hasta una concentración también menor. Salvo el caso de la compota de manzanas, en razón de la gran facilidad con que se disgrega tomando el aspecto de mermelada, las frutas o partes de las frutas, quedan generalmente enteras. Estas preparaciones deben esterilizarse por calor en recipientes herméticamente cerrados.

ARTÍCULO 568°.- Los dulces (mermeladas, pastas, etc.) que se vendan con la calificación de Primera Calidad, Calidad Superior y semejantes, deberán contener como mínimo 35 por ciento de fruta, y los de calidad común o Segunda no menos de 20 por ciento.

ARTÍCULO 569°.- Queda prohibido en los preparados enumerados en el artículo 566° la adición de sustancias extrañas que contribuyan a la viscosidad del producto tales como agar, gelatina y 8 % de zumo de manzanas.

Condiciones de inaptitud

ARTÍCULO 570°.- Las legumbres, hortalizas y frutas simples o conservadas se clasifican como inaptas para la alimentación:

- a. Si contienen sustancias extrañas a su composición, sean o no inofensivas, antisépticas y anti fermentativas; edulcorantes artificiales, colorantes de cualquier naturaleza; sales metálicas (cobre, níquel, etc.) incorporadas para reverdecimiento. Se tolerará la adición de una pequeña cantidad de colorante vegetal inofensivo, solamente a las confituras de frutas, siendo obligatoria su declaración.
- b. Si están elaboradas con materias primas alteradas, averiadas o adulteradas, o envasadas en recipientes usados contruidos con materiales, barnices, soldadura, etc., que no reúnan las condiciones reglamentarias.
- c. Las que, a juicio del Instituto Bromatológico, sean elaboradas con productos de descarte.

Conservas de frutas elaboradas con Aceitunas

ARTÍCULO 571°.- Con el nombre de Aceitunas se designan los frutos sanos de distintas variedades de olivo (*Olea Europea L.*) recogidos verdes o maduros, tratados o no con lejías alcalinas para eliminar su acritud y adobados con una salmuera adicionada o no de sustancias aromáticas. Generalmente se conservan en salmuera, pero pueden conservarse en aceite, como asimismo deshidratarse hasta consistencia de ciruela pasa (Pasa de Oliva).

ARTÍCULO 572°.- Las aceitunas se clasifican en negras y verdes; las primeras son las cosechadas cuando el fruto está completamente maduro y las verdes son las que se han preparado con el fruto incompletamente maduro.

ARTÍCULO 573°.- Las aceitunas pueden presentar distintas formas, según las variedades del olivo: pequeñas y redondas como la Manzanilla; de tamaño mediano como la Californiana; grandes y alargadas como la Arauco o Criolla y la Sevillana o Reina, etc., y de diverso color: gris, verdoso, colorado, azulado, negro, según su estado de madurez al ser cosechado.

ARTÍCULO 574°.- Las aceitunas que se expendan con la calificación de Primera Calidad, Selectas, Calidad Extra u otras semejantes, deberán ser elegidas, bien formadas, de color y tamaño uniforme y sin lastimaduras.

ARTÍCULO 575°.- Con la denominación de Aceitunas negras Ferrandina se designan las preparadas con el fruto de la variedad de olivo Maiático, cosechado maduro, calentado, salado, aromatizado con hinojo y desecado en horno a 40° C.

ARTÍCULO 576°.- Con la denominación de Aceitunas prensadas o Aceitunas griegas se designan las aceitunas prensadas con aceite y que previamente han sido sometidas a tratamientos con aceite y sal para destruir los principios amargos.

ARTÍCULO 577°.- Con la denominación de Aceitunas Rellenas o Forradas se designan las que después de adobadas se descarozan a máquina y se rellenan con alcaparras, carne de anchoas o sardinas, morrones, trufas, etc. Estas aceitunas deben conservarse en aceite.

Conservas vegetales elaboradas

Encurtidos - Pickles

Definición y variedades comerciales

ARTÍCULO 578°.- Con el nombre de Encurtidos o Pickles se designan los frutos y legumbres conservados en vinagre, con o sin adición de condimentos, mostazas, especias, sal o azúcar.

ARTÍCULO 579°.- Todas las sustancias que entran en la preparación de los Encurtidos deberán responder a las exigencias del presente Reglamento Bromatológico.

ARTÍCULO 580°.- Los Encurtidos, además deberán satisfacer las condiciones siguientes:

- a) No contener ni vestigios de ácido sulfuroso o bisulfitos, aún cuando las legumbres que entren en su fabricación hayan sido blanqueadas con dichos productos.

b) No presentar en el líquido una acidez inferior al 2% calculada en ácido acético.

c) No contener, tanto en el líquido como en la sustancia sólida, más de 0,003 por ciento de cobre.

(Artículo 580 modificado por el Artículo 1 de la Ley N° 6248)

ARTÍCULO 581°.- Con el nombre Chutney se designa el encurtido hecho a base de diversas hortalizas, adobado con una salsa de malta, manzanas agrias, azúcar, jengibre y mostaza.

ARTÍCULO 582°.- Con el nombre de Chow Chow de tomates se designa el preparado hecho a base de tomates, cebollas, pimientos, azúcar y sal, que se cuece en vinagre antes de envasar.

ARTÍCULO 583°.- Con el nombre de Picadilli se designa un encurtido con diversas hortalizas y un vinagre sazonado con mostaza, cúrcuma y polvos curry.

ARTÍCULO 584°.- Serán consideradas inaptas:

a) Las conservas elaboradas con materias primas de calidad inferior o que no respondan a las condiciones exigidas a las mismas por el presente Reglamento, o fabricadas con sustancias averiadas, alteradas, infectadas, mal conservadas, carentes de propiedades nutritivas, desechos de otras elaboraciones, etc., o las que por cualquier otro motivo resultaren inadecuadas para la alimentación;

b) Las conservas que hubieren sobrepasado el período de libre circulación;

c) Las conservas cuyos envases no respondan a las exigencias del presente Reglamento;

d) Las conservas contenidas en envases usados o que presenten indicios de haber sido abiertos o reesterilizados;

e) Las conservas obtenidas en envases hinchados, abombados, o averiados en su parte interna;

f) Las conservas elaboradas en fábricas que no reúnan las condiciones higiénicas necesarias, o que no hayan sido autorizadas por el Instituto Bromatológico.

g) Las conservas fabricadas mediante procedimientos que no reúnan las condiciones de higiene necesarias o que no garanticen en forma efectiva la conservación del producto.

ARTÍCULO 585°.- Las conservas de origen vegetal tendrán un período limitado de tiempo libre de circulación, a contar de la fecha de su elaboración, pasado el cual los fabricantes, tenedores o expendedores, deberán denunciarlas al Instituto Bromatológico a los efectos de la renovación de la autorización, de conformidad a las especificaciones que se detallan a continuación:

Tomates al natural	2	años
Extractos de tomate	3	años
Frutas al natural	2	años
Compotas, jaleas y mermeladas	3	años
Conservas de hortalizas y legumbres	2	años

De los procedimientos de maduración

ARTÍCULO 586°.- Las cámaras de maduración de frutas, en los casos particulares en que el proceso sea autorizado por la Dirección del Instituto Bromatológico, reunirán las condiciones exigidas para los Depósitos. Además deberán estar distanciadas de lugares habitados y utilizar los procedimientos de ventilación o purificación del aire que, según las características de los locales y la naturaleza de los frutos a madurar, exija la Dirección del Instituto Bromatológico.

Desinfectación de cereales, Hortalizas, Legumbres, Frutas y Frutas Secas

ARTÍCULO 587°.- Sólo se permitirá la desinfectación de los cereales, hortalizas, legumbres y frutas, dentro de las siguientes condiciones:

- a) Sobre los productos naturales que se encuentren en buen estado de conservación;
- b) Sobre los cereales, legumbres, hortalizas y frutas secas exclusivamente, inicialmente alterados con parásitos animales, y que, a juicio del Instituto Bromatológico, permitan la selección del producto sano respecto del alterado y la eliminación de impurezas de origen parasitario, procedimiento que deberá realizarse antes del tratamiento desinfectante.
- c) Sobre los frutos carnosos (ciruelas, pasas de uvas y de higos, orejones, etc.) en buen estado de conservación y con el exclusivo objeto de satisfacer una medida preventiva de su infestación;

- d) Realizada mediante procedimientos que ofrezcan garantías probadas de su acción letal sobre todas las formas vitales de los parásitos;
- e) Realizada con sustancias desinfectantes que no modifiquen la pureza de los alimentos tratados y que sean totalmente eliminables durante el mismo procedimiento o por simple aireación ulterior;
- f) Realizada mediante procedimientos físicos que no modifiquen la pureza de los alimentos ni la naturaleza físico química de sus principales nutritivos;
- g) Realizada con instalaciones y procedimientos (cámaras, inflamables, tóxicos, etc.) que posean las máximas condiciones de seguridad;
- h) Siempre que la inspección bromatológica se efectúe antes y después del tratamiento, a fin de verificar el cumplimiento de los requisitos arriba expuestos.

ARTÍCULO 588°.- Las cámaras de desinfectación con procedimientos a base de productos tóxicos o inflamables, deben estar situadas a una distancia mínima de cincuenta metros de los lugares habitados por personas.

ARTÍCULO 589°.- La desinfectación sólo podrá ser realizada sobre productos espontáneamente denunciados por el industrial o comerciante.

CAPÍTULO XII

Alimentos Proteicos

Carne, Pescados, Crustáceos, Mariscos, Moluscos, Derivados y Subproductos, Conservas animales, Huevos frescos y conservados

Definición

ARTÍCULO 590°.- La denominación genérica de carne se reserva para designar la parte comestible, sana y limpia, de animales aptos para la alimentación, descansados, y sometidos al examen y contralor veterinario oficial, previamente a la matanza, verificada en los locales habilitados a ese efecto.

Clasificación

ARTÍCULO 591º.- En la clasificación de carnes simples se comprenden:

- a) Las carnes frescas, constituidas por los tejidos musculares, oreados, acompañados o no de materias grasas, tendones, nervios y huesos, proveniente de animales vacunos, ovinos, porcinos y caprinos, lo mismo que animales de corral o de caza (aves, conejos, liebres, etc.); deben ser expendidas con la denominación especial que indique su origen y de conformidad a las disposiciones que dicte el Instituto Bromatológico, provenir de animales reciente y especialmente sacrificados para el consumo alimenticio y reunir las condiciones higiénicas establecidas en las leyes o disposiciones respectivas de policía sanitaria. La carne fresca no debe experimentar ninguna modificación esencial después de su salida del matadero, y se presentará agradable a la vista, de un color rojo vivo, fuerte, elástica, granulada, de olor característico y reacción ácida al tornasol.
- b) Las carnes enfriadas o refrigeradas, son aquéllas sometidas a un enfriamiento, en cámaras apropiadas, a temperaturas comprendidas entre 0º y 2º C. (Chilled Beef y similares).
- c) Las Carnes congeladas, son aquellas endurecidas, en cámaras refrigerantes, a una temperatura variable entre -10º a -20º C. (Frozen Meat y similares).
- d) Menudencias o achuras, son los siguientes órganos: corazón; timo (Molleja); hígado; bazo (pajarilla); rumen; librillo, redecilla y cuajo de los rumiantes (mondongo); intestino delgado (chinchulines); recto (tripa gorda); diafragma (entraña larga y corta); riñones, pulmones (bofes); encéfalo (sesos); médula espinal (filet); y las extremidades anteriores y posteriores (patitas de porcinos y bovinos).

Carne triturada

ARTÍCULO 592º.- Con la denominación de carne triturada o picada se designa la carne apta para el consumo, dividida finamente por procedimientos mecánicos. Debe prepararse en presencia y a pedido del interesado, quedando terminantemente prohibida la tenencia y el expendio de carne picada con anterioridad, la cual, en caso de ser hallada, será decomisada en el acto.

Carne magra, blanca, grasa y fibrosa

ARTÍCULO 593°.- Carne magra, flaca, o azul, es aquélla en la cual, a simple vista, no puede verse ni grasa ni tejido fibroso; carne blanca es aquélla que presenta poca gordura; carne gorda o grasa es aquélla que contiene grasa microscópica en regular o abundante cantidad; carne fibrosa es aquélla en la cual predomina el tejido conjuntivo.

Condiciones de inaptitud

ARTÍCULO 594°.-Queda prohibido el expendio o la utilización en preparados destinados al consumo de:

- a) Carnes abombadas o manidas, por haber sido manidas, por haber sido conservadas en lugares húmedos, insuficientemente ventilados, o por otros motivos presentándose pegajosas, blandas, hinchadas, de color grisáceo con aspecto de carne lavada, y olor amoniacal o a moho.
- b) Carnes que presenten reacción alcalina, anfótera o neutra; o que ennegrezcan un papel impregnado de subacetato de plomo; o contengan productos de alteración, ptomaínas, hongos etc.
- c) Carnes contaminadas por insectos o sus larvas, polvo atmosférico.
- d) Carnes procedentes de animales hembras muertos en avanzado estado de preñez. Como también sus fetos o nonatos.
- e) Carnes tratadas con productos colorantes o antisépticos.

Carnes elaboradas

ARTÍCULO 595°.- En clasificación de carnes elaboradas se incluyen:

- a) Las carnes conservadas, obtenidas por cocción, desecación, ahumado, salazón, etc., o sea en trozos enteros, triturados o molidos, adicionadas o no de sal común, especias, vinos, vinagres, materias grasas y otros condimentos autorizados.
- b) Los embutidos, obtenidos por relleno de trozos de intestino grueso, medio o

control oficial- bien limpios y lavados, con carne muscular, sangre, grasa o vísceras de animales de matadero, preparadas y sazonadas convenientemente, adicionadas o no de 20 % de almidón o cereales molidos, debiendo ser declarado este agregado. Pueden ser de consumo inmediato (salchichas, salchichones, etc.) o necesitar de una estacionamiento adecuado o curación, ahumado, cocción, etc.

c) Los extractos de carne elaborados por concentración a presión reducida de un caldo preparado con carne muscular fresca, privada de las materias grasas, tendones y cartílagos.

d) Las peptonas de carne, preparadas por digestión artificial de carne muscular con pepsina (peptonas pépsicas) o con pancreatina (peptonas trípicas) o bien por tratamiento con vapor de agua, con o sin adición de álcalis o ácidos autorizados.

Conservas alimenticias animales

ARTÍCULO 596°.- Las carnes conservadas o conservas alimenticias animales, deben ser elaboradas con materias primas de calidad y composición normal, sin adición de elementos extraños, sustancias conservadoras ni colorantes, y deben conservar durante un tiempo más o menos largo, sus principales propiedades, y mantenerse aptas para el consumo.

Variedades

ARTÍCULO 597°.- Las denominaciones especiales de las conservas de carne del comercio, deben responder a las siguientes definiciones:

a) Carne conservada (Corned Beef): es la carne deshuesada de vacuno sano, curada en salmuera y cocida en agua. En lugar de carne vacuna puede emplearse carne ovina (Corned Mutton) o carne porcina (Corned Pork).

b) Cocido o Puchero de Vaca (Boiled Beef): es la carne deshuesada de vacuno sano, cocida en agua salada o caldo. Puede ser preparado partiendo de carne ovina (Boiled Mutton).

c) Quijada de Vaca (Ox cheek): son las quijadas de vacuno sano, curadas en salmuera y luego cocidas en autoclave, con poca agua.

- d) Lenguas de cordero (Lunch Tongues o Sheep Tongues): son las lengüitas de ovinos sanos, desprovistas de su membrana superficial, curadas en salmuera y luego hervidas en agua. Al envasarlas en latas, suele agregárseles un poco de gelatina.
- e) Lenguas de vaca (Ox Tongues): son las lenguas de vacuno sano, desprovistas de su membrana superficial y de la mayor cantidad posible de grasa, curadas en salmuera durante algún tiempo, lavadas y cocidas en agua. Al ser envasadas, suele agregársele algo de gelatina.
- f) Pasta de lengua (Potted Tongues): Es la pasta hecha con lenguas de vacunos, preparadas según se indica en el inciso anterior.
- g) Pasta de jamón, pasta de pollo, pasta de pavita: son las pastas que contengan como mínimo 25 % de carne de jamón, de pollo y de pavita, respectivamente, condimentadas.
- h) Picadillo de carne: es una pasta hecha con carne y grasa de novillo y tocino, condimentada con especias.
- i) Pasta de carne: es la pasta hecha con carne de novillo, ternera, tocino y condimentos.
- j) Pate de foie: son preparados de hígados de porcinos, vacunos y ovinos, con grasa de cerdo agregada, o de vaca, mezclados o no con carne de cerdo o de vaca, leche, huevos, condimentos, y 10 por ciento de almidón, como máximo. No deberán presentar más de 65 % de humedad, calculada sobre sustancia desengrasada.
- k) Pate de foie gras: es la pasta preparada con un mínimo de 75 % de hígado de ganso o pato. No debe presentar más de 65 % de humedad, calculada sobre producto desengrasado.
- l) Pate de foie con hongos: es el producto definido en el inciso j), adicionado de hongos y especias.
- ll) Jamón crudo: es el pernil de cerdo sano, curado en salmuera y debidamente estacionado, al abrigo de infecciones.
- m) Jamón ahumado: es el jamón pobre en gordura que después de ser curado es sometido, en estufas, a la acción del humo producido quemando leña seleccionada.
- n) Jamón cocido: es el jamón que una vez curado, se cuece, con o sin huesos, con agua adicionada o no de condimentos.

salado.

o) Charque o cecina: es la carne vacuna desecada, sin adición de sal. Los trozos enteros de este producto y del definido en el inciso o) suelen ser llamados "mantas".

ARTÍCULO 598º.- Todos los platos de carne que se anuncien y expendan en carnicerías, fiambrerías, restaurantes, etc., deberán llevar, acompañando la denominación del mismo, el nombre del animal cuya carne ha sido utilizada para prepararlos.

Embutidos

ARTÍCULO 599º.- Los embutidos deben ser elaborados con materias primas de calidad irreprochable, bajo el contralor oficial, en establecimientos autorizados a los cuales se asignará una numeración registrada que figurará con exactitud en los precintos y fajas de garantía, aplicadas a la mercancía, para su fácil identificación: declaración que se consignará juntamente con la designación comercial o tipo de la misma, previamente aprobado por las autoridades técnicas oficiales.

ARTÍCULO 600º.- En reemplazo de las tripas animales, pueden emplearse las envolturas para embutidos hechas a base de grasa impregnada de gelatina insolubilizada por alumbre, o de viscosa suficientemente purificada, previa aprobación por el Instituto Bromatológico.

Factura fresca de carne

ARTÍCULO 601º.- Con la denominación de factura fresca de carne se designan los embutidos cuya duración al aire ambiente oscila, término medio, entre 24 horas (salchichas) y 6 días (butifarra), morcilla, chorizos frescos.

Factura estacionada y factura cocida

ARTÍCULO 602º.- Con la denominación de facturas estacionadas y facturas cocidas, se designan los embutidos y productos afines que han sido sometidos a una desecación adecuada mediante un prolongado estacionamiento en secaderos especiales, que se conservan por medio de salazón o ahumado, o que han sido sometidos a cocción. Las

La duración de los Fiambres es relativamente grande, cuando no han sido cortados, pero menor que la de las facturas estacionadas o maduras (De varios meses a un año).

Variedades

ARTÍCULO 603º.- Las denominaciones especiales de los embutidos corrientes en el comercio, deben responder a las siguientes definiciones:

a) Se consideran embutidos de primera, finos o especiales, los que contengan como mínimo 90 % de carne y grasa de cerdo; de segunda, reclame o propaganda, los que contengan como mínimo 65 % de carne y grasa de cerdo; de tercera o comunes, los que contengan un mínimo de 45 % de carne y grasa de cerdo; y de cuarta u ordinarios, los que no alcancen a tener 45 % de carne y grasa de cerdo.

b) Con la denominación genérica de Salame, se designan diversos embutidos, que se diferencian con distintos nombres, según el tamaño del grano de la mezcla de carne y tocino picado, por la condimentación, por la manera de elaborarlos, y por su forma y tamaño. Todos ellos pertenecen al grupo de las facturas estacionadas con excepción del Salame tipo ruso o polaco, que por ser sometido a cocción constituye un fiambre; algunas de sus variedades son:

Salame tipo Milán: Debe contener por lo menos 60 % de carne y grasa de cerdo. Listo para el consumo no debe presentar más de 35 % de agua, calculada sobre producto desengrasado.

Salame crespón o grano de arroz: Debe contener por lo menos 40 % de grasa de cerdo. Listo para el consumo no debe presentar más de 35 % de agua, calculada sobre producto desengrasado.

Salame común o criollo: Debe contener por lo menos 40 % de carne y grasa de cerdo. Listo para el consumo no debe presentar más de 40 por ciento de agua, calculada sobre producto desengrasado.

Salame tipo ruso o polaco: El que se expenda como especial, debe tener como mínimo 50 % de grasa y carne de cerdo, y 30 % el denominado común. Se presenta atado como longaniza y no se hace madurar siendo sometido a cocción.

c) Con el nombre de salamines Tandileros se designan los preparados con una mezcla de carne de vacuno con un 50 %, por lo menos, de carne de cerdo.

vacuno con 20 %, por lo menos, de carne de cerdo.

e) Lengua forrada, Ojos de Dios: son embutidos cocidos, preparados con 75 % de carne de vacuno, grasa porcina, sal y pimienta.

f) Sopresada: es un embutido preparado en forma semejante a los definidos en el inciso anterior, pero con un máximo de 20 % de carne de vacuno.

g) Queso de chanco: es un embutido preparado con la carne y las partes tendinosas de la cabeza del cerdo, convenientemente sazonadas y cocidas durante cierto tiempo. Cuando se cocina en molde, suele presentarse envuelta en tela (peritoneo) de ternera; en caso contrario se cocina dentro de una bolsa formada por cuero de cerdo cortado, con un poco de tocino adherido al mismo.

h) Morcillas: son embutidos preparados a base de sangre de animales de matadero o aves, tocino y condimentos, con o sin otros agregados (leche, sesos, etc.). Se distinguen con distintos nombres según la composición de la pasta: morcilla a la vasca; a la genovesa (berrodi); a la catalana (butifarra cocida); a la criolla, etc.

i) Chorizos: es la denominación genérica correspondiente a diversos embutidos preparados con carne de cerdo, pura o mezclada con carne de vacuno, adicionada de condimentos, y embutido en intestinos delgados de ternera (tripa fina), en las cuales se hacen ataduras a distancia de unos diez centímetros entre una y otra, formando ristras de varias piezas. Pueden expendirse al estado fresco, o desecados, con o sin ahumado.

j) Bondiola: es el embutido preparado únicamente con los músculos del cerdo, sometidos a la salazón durante treinta a sesenta días, y luego a un proceso de maduración.

Condiciones

ARTÍCULO 604°.- La cantidad máxima de agua que se admite en los preparados de carne y afines es: el 75 %, calculado sobre producto desgrasado, para las salchichas, salchichones, morcillas y demás, el 85 %, calculado sobre producto desgrasado, para los preparados ahumados; para los demás productos que se expenden en estado crudo se admitirá la proporción de agua contenida normalmente en cada uno de los elementos que integran la mezcla.

ARTÍCULO 605°.- Queda permitido agregar sin declaración previa a las conservas de

sustancias aromáticas, cebolla, perejil, ajo, cloruro de sodio, azúcares, miel y no más del 5% de materias amiláceas (harinas, almidones, féculas). Asimismo se permite en los líquidos de cura, los siguientes ingredientes: nitrato de sodio o de potasio en forma tal que los nitratos residuales en el producto curado no excedan de 0,3 gramos por ciento; nitrito de sodio en forma tal que el nitrito residual en el producto curado no exceda de 0,020 gramos por ciento, fosfato disódico, hexametafosfato de sodio, tripolifosfato de sodio, pirofosfato de sodio y pirofosfato ácido de sodio en una concentración máxima del 5% en los líquidos de cura y siempre que los productos curados no contengan más del 0,5% de los fosfatos respectivos. El empleo de los ingredientes a base de fosfato no deberá ocasionar un aumento significativo del contenido acuoso de los productos elaborados.

(Artículo 605 modificado por el Artículo 1 de la Ley N° 6248)

ARTÍCULO 606°.- Queda prohibida la fabricación de conservas de carne, embutidos y productos afines, con carne de animales equinos, caninos y felinos.

ARTÍCULO 607°.- Queda prohibida el empleo de carnes o vísceras que no hayan sido inspeccionadas por un inspector veterinario oficial, en la elaboración de cualquier producto derivado de la carne.

Extractos de carne

ARTÍCULO 608°.- Los extractos de carne deben responder a los siguientes límites analíticos y requisitos:

- a) Agua a 100° - 105° C.; máximo 25 %.
- b) Cenizas Totales: máximo 27 %.
- c) Cloruros totales: (calculados en cloruro de sódico) máximo 12 %.
- d) Materias grasas: máximo 0,6 %.
- e) Nitrógeno total: mínimo 8 %.
- f) Materias solubles en alcohol de 80° (Extracto alcohólico de Liebig): mínimo 60 %.
- g) No contener sino vestigios de materias insolubles en agua fría.
- h) No contener más que vestigios de cola y gelatina; y estar exentos de dextrina,

productos extraños.

ARTÍCULO 609°.- El extracto líquido de carne, es un producto similar al anterior, pero que contiene solamente de 50 a 75 por ciento de materias sólidas totales.

Derivados y Subproductos

ARTÍCULO 610°.- En la clasificación de derivados y subproductos de la carne, se comprenden, como más importantes, los siguientes:

- a) Jugo de carne: es la parte líquida del tejido muscular, obtenida por presión y concentración al vacío o a temperatura reducida. Debe responder a las siguientes condiciones y límites analíticos: no debe contener otras especies de albúminas ni productos extraños; su extracto seco no debe presentar más de 15 % de cenizas, y estas no podrán contener más de 2,5 % de cloruro de sodio; la cantidad de anhídrido fosfórico oscilará entre 2 y 4 %; y la de nitrógeno no será inferior a 12 por ciento, ambas calculadas sobre producto seco; las materias nitrogenadas no contendrán más de 35 por ciento de albúmina coagulable, ni de 40 % de bases creatínicas.
- b) Caldos concentrados: son las cápsulas, cubos o tabletas obtenidas por mezcla de extracto de carne con sal, materias grasas y condimentos. No deben presentar más de 8 % de agua, 60 % de cloruro sódico, ni 9 % de materia grasa; ni menos de 6 % de sustancias nitrogenadas (Nitrógeno total x 6,25).
- c) Sopas concentradas: son las mezclas de extractos de carne, con sal, condimentos, materias grasas y extractos de legumbres. No deben contener más de 16 % de agua; 18 por ciento de ceniza; 10 % de materias grasas, ni menos de 4,5 % de sustancias nitrogenadas (nitrógeno total x 6,25) y estarán exentas de gelatinas.
- d) Gelatinas: son láminas o tabletas incoloras, o débilmente amarillentas, transparentes, de fractura neta, inodoras, obtenidas por hidrólisis de pieles, ligamentos o huesos; nitrógeno total mínimo: 15 %; cenizas totales máximas: 2 %; su solución acuosa debe ser inodora, en frío y en caliente.
- e) Polvos de carne: es la carne de bovino finamente molida, privada de las materias grasas, secada en estufas o en corrientes de aire caliente.

ARTÍCULO 611°.- Todos los productos comprendidos en este Capítulo, no deben presentar consistencia blanda o friable, olor o trimetilamina, reacción alcalina, manchas rojas o coloreadas, ni estar recubiertas de vegetaciones criptogámicas; no deberán presentar reacción positiva de amoníaco (Verda y Emma).

Producto de pesquería

ARTÍCULO 612°.- Con la denominación de productos de la pesca se designan los peces, crustáceos, moluscos, batracios (ranas), y reptiles (tortugas) y las conservas y preparados hechos con ellos o parte de ellos; deben pertenecer a especies comestibles.

Pescado fresco

ARTÍCULO 613°.- El pescado fresco que circule en el comercio, debe expendirse por su nombre exacto, y en perfectas condiciones de conservación, es decir: sus ojos deben conservar su claridad y transparencia; la piel y las escamas serán brillantes; las agallas serán de color rojo claro, y la carne será consistente y elástica, desapareciendo rápidamente de ella la señal que se hace al comprimirla con el dedo.

ARTÍCULO 614°.- Sólo podrá expendirse como pescado del día aquél que no tenga más de 24 horas de extraído del agua.

Prohibiciones

ARTÍCULO 615°.- Queda prohibida la tenencia y expendio de crustáceos que no hayan sido muertos por la cocción en agua salada hirviente. En éstos, y como excepción en los pescados afines, se tolera una ligerísima reacción de amoníaco (Verda y Emma).

ARTÍCULO 616°.- Queda prohibida la tenencia y expendio de ostras y almejas que tengan las valvas abiertas.

Causas de inaptitud

ARTÍCULO 617°.- Será considerado inapto para la alimentación, y decomisado sin más trámite, todo producto de la pesca:

- a) En mal estado de conservación.
- b) Que contenga sustancias conservadoras o antisépticas.
- c) Adicionado de sustancias colorantes o de salitre.
- d) Procedente de pescas realizadas en malas condiciones, o en lugares contaminados.
- e) Que haya sido recogido flotando, muerto o moribundo.
- f) Que presente signos de enfermedad microbiana, parasitaria o tóxica.
- g) Inapto por cualquier otro motivo para la alimentación o fabricación de conservas (Sabor o aspecto desagradable, etc.).

Pescados conservados y conservas de pescados

ARTÍCULO 618°.- La denominación general de pescado conservado o conserva de pescado corresponde a los siguientes productos:

- a) Pescado salado o pescado en salmuera: es el conservado con sal comestible, ya sea bajo la forma sólida o de salmuera.
- b) Pescado desecado: es el obtenido por desecación natural o desecación provocada de pescado salado o no. No debe presentar coloración rojiza ni verdosa. El pescado salado desecado no deberá contener más de 25 por ciento de sal.
- c) Pescado ahumado: es el obtenido por acción del humo sobre pescados previamente desecados o salados.
- d) Pescado escabechado: es el pescado que, una vez cocido, es conservado en vinagre aromatizado, adicionado o no de aceite y especias.
- e) Pescado en aceite: es el conservado en aceites.
- f) Jalea de pescado: es el producto elaborado a base de pescados cocidos en un caldo aromatizado al cual se le adiciona, al ser envasado, gelatina alimenticia.
- g) Ictiocola o cola de pescado: es el producto constituido por láminas delgadas,

natatoria de diversos peces, especialmente del esturión y sus variedades. Debe ser casi completamente soluble. Máximo de cenizas totales: 0,2 a 1,2 %.

Anchoas

ARTÍCULO 619°.- Las anchoas (*engraulis*) en salmuera que circulan en el comercio, deberán tener más de ocho meses en salazón (maduración). Las destinadas a hacer filet (filetes, lonja, lomo), deberán tener como mínimo diez y ocho meses de salazón. Estos productos deben responder a las siguientes exigencias:

- a) Abierta una lata, no debe percibirse olor a fermentación, ni anchoas hinchadas.
- b) Abierta una anchoa, su interior deberá presentar una coloración rosada intensa, homogénea, sin partes más claras o blanquecinas.
- c) La sal que se utilice en su elaboración deberá responder a las exigencias del presente Reglamento.

ARTÍCULO 620°.- Las anchoas que se expendan como seleccionadas, selectas, de calidad especial, o con alguna denominación similar, deberán ser de tamaño uniforme, ni rotas ni partidas, perfectamente escamadas, bien descabezadas, y de piel intacta.

ARTÍCULO 621°.- Las anchoas que se expendan con la denominación de "anchoas a la carne", deberán presentarse encimadas (carne con carne), sin capas de sal intermedias.

ARTÍCULO 622°.- Las conservas de origen animal, tendrán un período limitado de libre circulación, a contar desde la fecha de su elaboración, pasado el cual los fabricantes, tenedores o expendedores, deberán denunciarlas al Instituto Bromatológico, a los efectos de la renovación de la autorización, de conformidad a las especificaciones que se detallan a continuación:

- Conservas de carnes y derivados (productos de frigoríficos) 2 años.
- Conservas mixtas de carne y legumbres 1 año.
- Conservas de pescados en aceite 3 años.
- Conservas de pescado en agua de mar 6 meses.

ARTÍCULO 623°.- A los efectos de determinar la inaptitud de las conservas animales se considerarán las condiciones especificadas en el artículo 584° de este Reglamento.

Huevos

ARTÍCULO 624°.- La denominación general de huevos, corresponde únicamente a los huevos de gallinas, frescos, no sometidos a ningún tratamiento, salvo las operaciones necesarias para su limpieza. Los huevos frescos de otras aves (avestruces, gansas, pavas, patas, etc.) deben distinguirse con designaciones explícitas.

ARTÍCULO 625°.- Sólo podrán venderse como huevos frescos aquellos que no habiendo sido sometidos a ningún procedimiento de conservación, se presenten, observados por transparencia en el ovoscopio absolutamente claros, sin sombra alguna, con yemas apenas perceptible y una cámara de aire pequeña, a lo sumo de ocho milímetros de altura. La cáscara será fuerte, sana y limpia sin lavar, la clara firme, transparencia, sin enturbiamiento y homogénea y la yema será de color uniforme y sin adherencias, la cantidad media de amoníaco contenida entre clara y yema, oscilará entre ocho y diez y seis miligramos por ciento, y el p.H de la clara será de 7,6. Además, expuestos a los rayos ultravioletas filtrados (Luz de Wood) darán una coloración rojiza (debida a la hematóporfirina de la cáscara) pero no azulada, y la clara no deberá acusar fluorescencia.

ARTÍCULO 626°.- Se consideran huevos frescos extras, los que además de satisfacer las exigencias del artículo anterior, contengan un peso mínimo de 58 gramos por huevo, ó 20,50 kilos, peso neto, por cajón de treinta docenas. Y como huevos frescos especiales los que además de responder a las mismas exigencias tengan un peso mínimo de 54 gramos por huevo ó 19,35 kilos, peso neto, por cajón de treinta docenas.

ARTÍCULO 627°.- 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, identificándose con el sello de "refrigerados"), aislamiento con materias o envolturas inertes (aserrín, salvado, paja triturada, etc.), inmersión en lechada de cal (huevos a la cal), revestimiento externo (colodión, parafina, vaselina, etc.) u otro procedimiento cualquiera aprobado por el Instituto Bromatológico. Los huevos que se mantienen en conservación en las cámaras frigoríficas, no podrán destinarse a consumo si no han sido sometidos a una nueva inspección, identificándose con el sello de "conservados".-

(Artículo 627 modificado por el Artículo 1 del Decreto N° 2934 fecha 18/03/1944)

ARTÍCULO 628°.- Queda prohibida la venta de huevos alterados, envejecidos con olor sulfhídrico o alíaceo, sanguíneos, empollados, con manchas de origen microbiano, confluentes y arborescentes, sin el rótulo reglamentario, como también su utilización en la elaboración de productos alimenticios.

ARTÍCULO 629°.- Las partidas de huevos en las que la proporción de los inaptos para el consumo llegue o pase del 25 %, serán inutilizados en su totalidad.

Conserva de huevos

ARTÍCULO 630°.- La denominación de conserva de huevos se aplica especialmente para designar a las preparaciones obtenidas por la 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). Deberán dejar un residuo seco que debe tener la misma composición que el residuo de huevo completo o de sus partes constitutivas (clara y yema). No deben contener sustancias conservadoras, a excepción del anhídrido sulfuroso, siempre que su proporción no exceda de 50 centigramos por kilogramo del producto, ni materias colorantes extrañas, permitiéndose la adición de sal o azúcar hasta la proporción máxima de 12 %.

ARTÍCULO 631°.- La designación abreviada de polvo de huevo corresponde únicamente a la yema de huevo desecada, sin adición de ninguna sustancia extraña.

ARTÍCULO 632°.- La inspección de huevos se realizará en los sitios de concentración que indique, para cada localidad, el Instituto Bromatológico.

ARTÍCULO 633°.- Queda prohibida la tenencia y venta de huevos no inspeccionados.

ARTÍCULO 634°.- Los huevos destinados a otros fines que no sean alimenticios, deberán ser desnaturalizados con sustancias de olor penetrante (aceite alcanforado, esencia de trementina, etc.).

Prohibiciones

ARTÍCULO 635°.- Queda prohibida la preparación, circulación, depósito, expendio y empleo con fines alimenticios, de los productos denominados huevos líquidos, huevos congelados y pasta de huevos, constituidos por los elementos del huevo, libre de cáscara. Estos productos sólo podrán circular o emplearse con fines industriales, a cuyo efecto deberán llevar en el rótulo, la indicación bien visible de "Inapto para la alimentación", y se desnaturalizarán de acuerdo a lo establecido en el artículo anterior.

CAPÍTULO XIII

De los tratamientos particulares de las sustancias alimenticias

De la adición de vitaminas

ARTÍCULO 636°.- Se prohíbe la adición de vitaminas o preparados especiales que aumenten artificialmente su proporción en los alimentos; aquellos preparados serán considerados como medicamentos. Sólo se acepta el enriquecimiento de los alimentos que naturalmente lo contengan al estado de provitaminas, mediante sistemas aprobados y controlados en forma permanente por el Instituto Bromatológico.

De la Oligodinamia en la conservación de los alimentos

ARTÍCULO 637°.- Queda prohibida la aplicación de los métodos oligodinámicos a los productos alimenticios, con propósitos de conservación.

TÍTULO VI

BEBIDAS

CAPÍTULO I

De las aguas potables - Aguas minerales - Hielo

Aguas potables

ARTÍCULO 638°.- Las denominaciones de "aguas potables" o "aguas alimenticias" están

composición química y condiciones especiales de pureza, desde los puntos de vista micrográfico y bacteriológico, son apropiadas para que sean empleadas como bebidas usuales y para satisfacer las necesidades de la vida humana.

ARTÍCULO 639°.- 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 fuere su origen, no deben contener impurezas ni elementos que demuestren una incipiente o acentuada contaminación; deberán ser límpidas, frescas (temperatura constante comprendida entre 6 y 12°), aireadas (25-55 cm3. de gases por litro); tener sabor salino, débil, agradable; ser aplicables sin inconvenientes en usos domésticos (cocción de legumbres, lavado de ropas, etc.).

Las aguas que contienen elementos tóxicos y compuestos nocivos, en general, incluido el plomo en cantidad superior a un miligramo por litro (g. 0,001 por mil) se clasifican "inaptas para el consumo".

De la potabilización de las aguas de consumo

ARTÍCULO 640°.- En las zonas de la Provincia donde no hubiere Obras Sanitarias y existieren focos transitorios o permanentes de contaminación de las aguas superficiales o telúricas, el Instituto Bromatológico tomará las medidas pertinentes para su potabilización, mediante la eliminación de las causas o el establecimiento de procedimientos de purificación, los que se harán obligatorios a los usufructuarios de las fuentes, si el fenómeno es local o por intermedio de las Municipalidades o Comisiones de Fomento, si el fenómeno es general.

ARTÍCULO 641°.- Toda perforación que se realice para la provisión de aguas telúricas o cisternas o embalses para la reserva de aguas telúricas, superficiales o pluviales, debe denunciarse al Instituto Bromatológico a fin de que tome la debida intervención que garantice la potabilidad del agua de la nueva fuente y condiciones higiénicas de los medios de reserva. El Instituto Bromatológico llevará un registro en el cual deberán inscribirse todas las personas que se dediquen a aquellas actividades.

Aguas minerales

ARTÍCULO 642°.- Con el nombre genérico de "agua mineral" se entiende el agua telúrica de origen profundo y que, por sus propiedades físicas o físico-químicas, por sus componentes químicos o sus gases disueltos, o por todos estos factores, es susceptible de aplicaciones dietéticas o terapéuticas, y comprende:

- a) Aguas minerales de mesa: son aquéllas que, cumpliendo los requisitos básicos anteriores, tengan un residuo a 180° C. menor de un gramo por litro o menor de un gramo y medio, cuando la riqueza en bicarbonato sódico no sea inferior a medio gramo.
- b) Aguas minerales o aguas minerales medicinales: son aquéllas que, cumpliendo los requisitos básicos anteriores, tengan un residuo superior a la cifra límite establecida en el apartado precedente y características físicas o físico-químicas que, dentro de los límites de la clasificación que a continuación se detalla, las haga aplicables con fines terapéuticos o higiénicos:

Valores límites

	Residuo seco a 180 ° C.	1 g. por litro
Aguas aciduladas	CO2 libre	0,25 gr.
Aguas líticas	Li'	1 mg.
Aguas estrónicas	Sr''	10 mg.
Aguas báricas	Ba''	5 mg.
Aguas ferruginosas	Fe'' o Fe'''	10 mg.
Aguas bromuradas	Br'	5 mg.
Aguas ioduradas	I'	1 mg.
Aguas Fluoradas	F'	2 mg.
Aguas arsenicales	As O4 H''	1,3 mg.
Aguas sulfurosas	S total titulable	1 mg.
Aguas boratadas	BO2H	5 mg.
Aguas alcalinas	Alcalinidad verdad en SO4 H2	0,12 gr.
Aguas radioactivas	Radioemanación	3u. M/l.
Aguas termales	Temperatura	+ 20° c.

ARTÍCULO 643°.- Las operaciones facultativas toleradas son únicamente las siguientes: gasificación con CO2 puro, separación de hierro y eliminación de azufre.

ARTÍCULO 644°.- Con la denominación de Hielo sin otra calificación suplementaria se designa el producto obtenido por la congelación al estado de reposo de agua química y bacteriológicamente potable. Es opaco en bloques y traslúcido en placas delgadas, con aspecto turbio, blanco o lechoso.

ARTÍCULO 645°.- Con la denominación de Hielo semitransparente o Hielo claro se designa el elaborado con agua química y bacteriológicamente potable, pero agitada

espesor, menos en el núcleo central, donde es opaco.

ARTÍCULO 646°.- Con las denominaciones de Hielo cristalino, hielo cristal, Hielo químicamente puro, se designa el producto preparado exclusivamente con agua destilada privada de aire. Debe ser transparente en toda su masa.

ARTÍCULO 647°.- El hielo destinado a ser consumido directamente o a estar en contacto con alimentos y bebidas (hielo dispensado en confiterías, bares, restaurantes, hielo para elaborar cocktails, granizados, etc.), debe ser perfectamente transparente. Hielo cristalino o hielo semitransparente: libre del núcleo central opaco.

CAPÍTULO II

De las bebidas hídricas

ARTÍCULO 648°.- La denominación genérica de bebidas hídricas o analcohólicas se aplica a las bebidas no fermentadas, no alcohólicas, cuyo elemento principal o dominante es el agua química y bacteriológicamente potable, adicionada o no de aromas o extractos naturales o artificiales, azúcares, ácidos orgánicos inofensivos, ácido fosfórico (Orto fosfórico), químicamente puro en cantidad "no mayor de 600 miligramos" por litro, colorantes inocuos y gases a presión (anhídrido carbónico y nitrógeno) y comprende:

- a) Aguas gaseosas, preparadas con aguas potables adicionadas exclusivamente de gas carbónico a presión ("agua carbónica", "soda", "soda water", "agua de Seltz").
- b) Bebidas sin alcohol naturales, preparadas con aguas potables carbónicas, azúcar y jugos, zumos, extractos o jarabes de frutas, o extractos o derivados de materias vegetales admitidas.
- c) Bebidas sin alcohol artificiales preparadas con esencias o extractos, aromáticos naturales o artificiales o sus mezclas, azúcares, ácidos autorizados, materias colorantes inofensivas y aguas potables carbónicas.

(Artículo 648 modificado por el Artículo 1 de la Ley N° 6248)

ARTÍCULO 649°.- Las aguas gaseosas artificiales, bebidas sin alcohol y afines que se fabriquen, tengan en depósito, se exhiban, o se expendan deberán responder a las siguientes condiciones:

- a) Presentar aspecto límpido, sin sedimentos, materias en suspensión o cuerpos extraños, y el color, olor y sabor normales. Las que no se encuentren en estas

hacen excepción las bebidas a base de zumos de frutas que pueden ser opalescentes y tener partículas en suspensión procedentes de las frutas empleadas, quedando absolutamente prohibida la agregación artificial de estas partículas.

b) No contener alcohol en proporción mayor a 0,5 por ciento en volumen.

c) No contener productos extraños, drogas de uso medicinal restringido ni sustancias de uso prohibido.

De las materias primas

ARTÍCULO 650°.- Los jarabes o extractos a emplearse en la fabricación de limonadas, bebidas sin alcohol y productos análogos, deberán satisfacer las condiciones siguientes:

a) Haber sido preparados con sacarosa comercialmente pura.

b) No contener esencias nocivas, alcohol amílico, ácidos orgánicos y minerales no autorizados por el presente Código, saponinas, colorantes prohibidos ni edulcorantes artificiales.

c) No presentar principios de alteración, hongos ni sustancias nocivas.

(Artículo 650 modificado por el Artículo 1 de la Ley N° 6248)

ARTÍCULO 651°.- Los ácidos cítricos, láctico, tartárico o fosfórico, que se empleen en la fabricación de gaseosas deben ser técnicamente puros y exentos de metales tóxicos y demás productos nocivos o extraños.

(Artículo 651 modificado por el Artículo 1 de la Ley N° 6248)

ARTÍCULO 652°.- El gas anhídrido carbónico líquido usado en la saturación de bebidas hídricas, debe ser técnicamente puro, entendiéndose por tal, al que reúna las siguientes condiciones: anhídrido carbónico mínimo 99%; óxido de carbono, máximo: 0,2 %; aire, vestigios; no debe contener ácidos nitrosos, sulfhídrico, sulfuroso; sustancias extrañas, productos empíreumáticos, ni ninguna otra clase de impurezas.

Los tubos de acero o cilindros que sirvan para transportarlos, deberán resistir una presión de 250 kilogramos por cm²; tendrán el exterior pintado de color gris y llevarán un rótulo con las indicaciones reglamentarias.

ARTÍCULO 653°.- Con la denominación de Aguas Tónicas (Soda Tonic, Indian Tonic, Water Tonic, etc.) se entiende las bebidas refrescantes preparadas a base de extractos o

azúcar a 0,03 a 0,05 por ciento de sulfato de quinina.

ARTÍCULO 654°.- Con el nombre de Ginger Ale se entiende la bebida refrescante preparada con agua potable, jarabe acidulado, extracto de jengibre soluble en agua y gas carbónico, técnicamente puro.

ARTÍCULO 655°.- Las aguas gaseosas (agua de "Seltz", "aguas carbónicas", "soda Water") deben tener anhídrido carbónico disuelto a la presión de 5 a 8 atmósferas.

CAPÍTULO III

DE LAS BEBIDAS FERMENTADAS

Vinos - Vinos compuestos - Sidra - Hidromiel - Cerveza y Extracto de Malta

Definición de vinos y derivados

ARTÍCULO 656°.- Se considerarán vinos genuinos a los obtenidos por fermentación alcohólica de la uva fresca y madura o del mosto de uva fresca, elaborados dentro de la misma zona de producción. En consecuencia, ningún otro líquido, cualquiera sea su origen o composición, podrá designarse con el nombre de vino, precedido o seguido de cualquier adjetivo excepto los especificados en la Ley Nacional de Vinos, sus modificaciones y reglamentaciones concordantes.

(Artículo 656 modificado por el Artículo 1 de la Ley N° 6248)

Otras elaboraciones vitícolas

ARTÍCULO 657°.- Los productos vitivinícolas, elaborados en bodegas y establecimientos autorizados, serán denominados de acuerdo a lo especificado por la Ley Nacional de Vinos, sus modificaciones y reglamentaciones concordantes.

Queda prohibido adicionar a la chicha y vender como tal:

1°- Vinos y sidras.

2°- Jugos de frutas, jarabes, esencias, yerbas e infusiones.

3°- Edulcorantes, colorantes, antisépticos y anti fermentativos con excepción de anhídrido sulfuroso, en cantidad total no mayor de 300 miligramos por litro.

4°- Ácidos minerales y sus sales ácidas.

5°- Componentes que no existen normalmente en los mostos.

(Artículo 657 modificado por el Artículo 1 de la Ley N° 6248)

Tratamientos enológicos lícitos

ARTÍCULO 658°.- Se admitirán como prácticas enológicas lícitas:

- a) Para los mostos: la adición de mosto concentrado, de ácido tartárico, cítrico, málico, tánico y sulfurosos puros;
- b) Para los vinos: la adición de ácidos tartárico, cítrico, málico, tánico y sulfurosos puros, anhídrido carbónico y sulfitos de sodio y potasio puros.

De las prohibiciones

ARTÍCULO 659°.- Queda prohibido:

- a) La adición de agua, en cualquier cantidad, forma y momento, al mosto o al vino, y el corte o mezcla de éste con el proveniente de las heces o borras.
- b) Todas las manipulaciones y prácticas que tengan por objeto modificar el estado y composición natural del vino, ya sea para engañar al consumidor sobre las cualidades substanciales o sobre el origen del producto, sea con el objeto de disimular una alteración del mismo.
- c) Mantener en depósito en los locales de elaboración o fraccionamiento, productos que sirvan para modificar el estado o composición natural del vino.
- d) La fabricación, posesión o tenencia, anuncio, exposición, oferta, venta o literatura de cualquier producto o mezcla enológica, de composición secreta o indeterminada, destinado a mejorar y dar aroma a mostos o vinos, a curarlos de sus defectos o enfermedades, a encubrirlos o a fabricar vinos artificiales.
- e) Introducir, mantener en depósito, poseer, circular u ofrecer en venta como vino toda bebida que no llene las condiciones del presente código.

en otros lugares que no sean las "zonas libres alcohólicas", que a tal efecto habilite el Poder Ejecutivo Nacional de conformidad a la Ley respectiva.

ARTÍCULO 660°.- Queda asimismo prohibido adicionar al vino, poseer o expender como tal:

- a) Caldos que contengan sustancias colorantes extrañas, glucosa, ácidos minerales, sacarina y otros edulcorantes artificiales, así como también materias conservadoras, y, en general sustancias que no existan normalmente en el mosto;
- b) Los vinos que contengan más de 1,20 por mil de sulfatos, calculado en sulfato neutro de potasio. Mayor proporción sólo será tolerada en los vinos y licores de postre (tipo Marsala, Jerez y Madera);
- c) Los vinos que contengan más de uno por mil de cloruros, calculado en cloruro de sodio, con las excepciones del inciso anterior;
- d) Los vinos que contengan por litro más de 320 miligramos de anhídrido sulfuroso total y 20 miligramos de anhídrido sulfuroso libre, con una tolerancia de 10 por ciento para compensar los errores de dosificación en la escala industrial. Mayor proporción de anhídrido sulfuroso total y libre, podrá admitirse en los vinos dulces y naturales.
- e) Tampoco podrán tenerse, venderse y ser puestos en comercio, los vinos averiados y alterados por enfermedades. Estos caldos serán derramados o destilados, con intervención fiscal.

Bebidas artificiales

ARTÍCULO 661°.- Se clasificarán como bebidas artificiales:

- a) Las bebidas obtenidas con pasas de uva, orujo o frutas, no reglamentadas, ni comprendidas en disposiciones especiales;
- b) Aquellos productos a los que se les agregue sustancias que, aun siendo naturales en los vinos genuinos, alteren su composición o desequilibren la relación de los componentes de un vino genuino.
- c) Los vinos tintos que contengan más de 35 por mil o menos de 24 por mil de extracto seco, libre de azúcar reductor.

d) Los vinos blancos que contengan menos de 17 por mil de extracto seco, libre de azúcar reductor.

En el caso que los vinos genuinos contengan una proporción menor o mayor de extracto seco que la fijada en los incisos c) y d), se determinará su procedencia natural por las características de las zonas, análisis de las uvas que los producen o por cualquier otro medio enológico adecuado para los vinos nacionales; y por los datos analíticos oficiales y de origen, para los de procedencia extranjera.

Control de genuinidad

ARTÍCULO 662°.- Los vinos en general deben responder en su composición química al análisis de origen expedido por las oficinas químicas nacionales 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. Además, deben responder a las prescripciones de la Ley Nacional de Vinos y reglamentaciones concordantes. En la clasificación de genuinidad de los vinos el Instituto Bromatológico tendrá en cuentas las transformaciones y variantes que puede espontáneamente experimentar el producto por causas naturales para establecer las reglas y tolerancias pertinentes.

A los fines del control de genuinidad los introductores de vinos deberán declarar las partidas que introduzcan al territorio de la Provincia, acompañadas de una copia del certificado nacional del lugar de elaboración, firmado por el introductor y que hará fe a los fines de la clasificación.

En todas las ventas que realicen los introductores deberán acompañar copia rubricada del análisis del Instituto Bromatológico que clasifique la genuinidad del producto.

Sidra. Definición

ARTÍCULO 663°.- Se considera sidra o sidra genuina a la bebida obtenida por la fermentación alcohólica normal del zumo de manzanas frescas, con o sin adición de zumo de peras en una proporción no superior al 10 %.

Se tolerará la designación de sidra champagne para los productos gasificados, siempre que

coloración.

Bebidas artificiales

ARTÍCULO 664°.- Las bebidas que imiten a la sidra genuina y sus mezclas, sea cual fuere su proporción, serán clasificadas como "bebida artificial" y no podrán llevar denominación alguna que incluya la palabra sidra.

ARTÍCULO 665°.- A los efectos establecidos en el presente Código se considerarán sidras no genuinas y por lo tanto se clasifican como "bebidas artificiales":

- a) Las sidras obtenidas por la utilización de residuos del prensado de las frutas;
- b) Las sidras que hayan sido adicionadas de sustancias que, aun siendo naturales en las sidras genuinas, modificación o alteren la relación de sus componentes;
- c) Las sidras que contengan menos de 4° y más de 7° de alcohol en volumen con una tolerancia analítica de grados 0,2 en uno y otro caso. Se exceptúan las sidras sin alcohol, que podrán contener grados 0,5 % de alcohol como máximo;
- d) Las sidras que contengan menos de 16 gramos por litro de extracto seco reducido, entendiendo por tal el que resulte de sustraer del extracto total a 100°, las cantidades de azúcares que exceden de un gramo por litro;
- e) Las sidras que contengan menos de 1,80 gramos por litro de cenizas, con gramos 0,20 por litro de tolerancia analítica, en menos.

Sidras inaptas para el consumo

ARTÍCULO 666°.- Se considerarán como inaptas para el consumo:

- a) Las sidras enfermas, francamente turbias, averiadas, de gusto o aroma desagradable o en cualquier forma alteradas y las que tengan una acidez volátil que exceda de 2,50 gramos por litro expresada en ácido acético, equivalente a 4,15 cc. de Na OH normal por un decilitro.
- b) Aquellas a las cuales se hubiere adicionado alguna de las sustancias prohibidas por la presente reglamentación.

Prácticas lícitas

ARTÍCULO 667°.- Serán admitidas como prácticas o manipulaciones lícitas sin declaración, las operaciones que se indican a continuación:

En los mostos: La adición de tanino, fosfato de amonio cristalizado o fosfato de calcio puros; el empleo de levaduras seleccionadas y el tratamiento con el anhídrido sulfuroso o bisulfitos alcalinos puros siempre que la cantidad retenida por la bebida elaborada no exceda de 150 miligramos de anhídrido sulfuroso total por litro.

En las sidras: la mezcla entre sí de sidras genuinas y aptas para el consumo. La clarificación y filtración, empleándose albúmina, gelatina o ictiocola puras y todo otro producto expresamente permitido; la pasteurización; la adición de ácido tártrico o cítrico a la dosis máxima de ½ gramo por litro; la adición de anhídrido carbónico puro; la incorporación de sacarosa y el tratamiento con anhídrido sulfuroso o con bisulfitos alcalinos, dentro de la condición establecida para los mostos en el apartado anterior del presente artículo.

De las prohibiciones

ARTÍCULO 668°.- Prohíbese la coloración artificial de las sidras, así como la adición de las sidras, así como la adición de edulcorantes artificiales anti-fermentativos, antisépticos o conservadores, esencias o sustancias aromáticas que contribuyan a exaltar el olor natural de la sidra y en general, la agregación de todo otro producto que no esté autorizado expresamente por el Instituto Bromatológico.

Las prohibiciones precedentes se harán extensivas a las bebidas artificiales que imiten a la sidra.

Queda prohibida la fabricación, circulación, tenencia y expendio de productos, sustancias aromáticas y extractos destinados a la elaboración de sidra en infracción al presente Código Bromatológico.

Hidromiel. Definición

ARTÍCULO 669°.- Las denominaciones hidromiel o hidromel, 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.

ARTÍCULO 670°.- Las denominaciones de hidromiel seco, hidromiel dulce, hidromiel espumoso o hidromiel gasificado se aplicarán a las bebidas típicas que responden a la definición general y que se caracterizan por un contenido variable de azúcares (tipo seco y dulce) y por una efervescencia propia (tipo espumoso) o proporcionada artificialmente (hidromiel gasificado).

ARTÍCULO 671°.- La denominación especial 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 o substituidas por la mención de hidromiel de frutas, si éstas hubiesen sido empleadas preferentemente a las materias aromáticas en su elaboración.

Hidromieles inaptos para el consumo

Los hidromieles en general deben responder en su composición química al análisis de origen o al de la elaboración y contralor que expiden las oficinas químicas nacionales, para los productos extranjeros o fabricados en el país, declarándose como inaptos para el consumo aquellos que presenten averías, defectos o enfermedades derivadas de materias primas impropias, deficientes de conservación o de métodos industriales de elaboración inadecuados o no permitidos por autoridades técnicas oficiales.

ARTÍCULO 672°.- En la fabricación de hidromieles se considerarán como operaciones lícitas:

- a) El empleo de levaduras seleccionadas;
- b) La adición de ácidos tártrico o cítrico, a la dosis máxima de 250 gramos por hectolitro; de bitartrato de potasio a la dosis máxima de 25 gramos por hectolitro 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 bisulfito alcalino o bisulfitos alcalinos puros en forma que la bebida elaborada no retenga más de 100 miligramos de anhídrido sulfuroso por litro o de 10 gramos de bisulfitos por hectolitro.

Productos de cervecería

ARTÍCULO 673°.- Con la denominación de productos de cervecería se comprende a las bebidas simples o fermentadas con o sin alcohol, que se obtienen con cereales maduros, sanos y limpios, (cebada, arroz, maíz, trigo y avena), debidamente elaborados (germinación, torrefacción) levadura de cerveza, flores o conos de lúpulo y agua química y bacteriológicamente potable.

Bebidas que contienen alcohol

Los productos de cervecería responderán en un todo a las siguientes definiciones y nomenclaturas:

- a) Cerveza de malta o cerveza genuina, bebida obtenida por la fermentación alcohólica normal de un mosto fabricado exclusivamente con cebada germinada, sana y limpia, adicionada de levadura de cerveza y aromatizado con lúpulo;
- b) Cerveza simple, cerveza común, o simplemente cerveza completada o no con los calificativos de "invierno", "verano", clara, oscura, u otros similares, según su aspecto o tipo o características; bebida obtenida por la fermentación alcohólica normal de un mosto elaborado con cebada germinada pura o mezclada con no más del 30 por ciento de otros cereales, lúpulo, levadura y agua potable;
- c) Cervezas concentradas, cerveza doble, cerveza de doble extracto, debida obtenida con las materias primas indicadas en el inciso a), con o sin lúpulo y cuya proporción de materia extractiva sea superior al doble del contenido normal en productos simples de la misma característica o elaboración.

Bebidas sin alcohol

- d) Cerveza genuina sin alcohol, es la cerveza genuina privada del alcohol por destilación. El contenido de alcohol no deberá exceder de 0,5 por ciento en volumen con una tolerancia de 0,2 por ciento sobre dicho límite en el contralor de los productos en circulación.
- e) Concentrado de malta, es la bebida de consistencia siruposa o pastosa, obtenida con malta de cebada únicamente sometida a tratamientos especiales, (maceración,

el método oficial, y su extracto seco calculado en peso, no será inferior a 65 %

f) Extractos de malta, productos líquidos o de consistencias más o menos siruposa, obtenidos de la cebada germinada únicamente, sometida a tratamientos especiales (maceración, digestión y concentración a temperatura inferior a 55°); su extracto seco, no será inferior a 65 por ciento; 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 diez minutos a la temperatura de 55 grados.

Condiciones y límites analíticos

ARTÍCULO 674°.- Las cervezas en general deben responder a las siguientes características:

- a) Ser límpidas o débilmente opalinas, sin sedimento, en cantidad apreciable;
- b) Olor y sabor normales, aromático no ácido ni desagradable;
- c) Coloración variable desde amarillo oro al pardo más o menos acentuado según su tipo, calidad o elaboración;
- d) Relación alcohol-extracto: la cantidad de materias extractivas será superior a la del alcohol;
- e) No acusar los análisis mayores tolerancias en los porcentajes que las siguientes:

Acidez total: No deberá exceder de 0,3 por ciento en ácido láctico.

Acidez volátil: Máxima 0,06 por ciento en ácido acético.

Glicerina: Máximo 0,3 por ciento.

Anhídrido carbónico: Mínimo 0,2 por ciento.

Anhídrido fosfórico: Nitrógeno referido al extracto de mosto original: Mínimo 0,4 por ciento.

Acidez hidrogeniónica: En Ph de 4 a 4,5.

Densidad: No menor de 2 grados Balling.

Tratándose de cervezas especiales podrá autorizarse una proporción distinta de acidez total.

f) Extracto primitivo: (E-|-2 A) o extracto del mosto original calculado agregando al peso del extracto seco de cien centímetros cúbicos de cerveza fermentada el duplo del alcohol en peso contenido en el mismo volumen de cerveza: mínimo 12 por

ciento.

g) Grado de Fermentación: Será calculado con la fórmula $200A/Ep$ en la que A representa los gramos de alcohol de cien centímetros cúbicos de cerveza, y Ep. el extracto primitivo: mínimo 46 por ciento; podrá admitirse un límite inferior cuando se trate de cervezas obtenidas con mosto de alta concentración.

Operaciones lícitas

ARTÍCULO 675°.- Considéranse como operaciones lícitas en la elaboración de productos de cervecería:

- a) La clarificación mecánica y el empleo de gelatinas, albúminas, ictiocolas, mucílagos, 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, bisulfito y metasulfitos) para la desinfección de envases y tratamiento del lúpulo en proporciones que no queden más de 50 miligramos SO₂ total por litro de bebida elaborado.
- e) Queda permitida la corrección del agua de braceado, siempre que conserve su potabilidad desde los puntos de vista químico y bacteriológico, como así también la adición a los mostos de diastasas proteolíticas autorizadas (Papayotina, pepsina, colupulina, etc.).

Prohibiciones. Cervezas inaptas

ARTÍCULO 676°.- Queda expresamente prohibido el empleo en la fabricación de productos de cervecería de substitutos de los cereales y del lúpulo; saponina o sustancias agregadas como espumantes, edulcorantes, colorantes o materias conservadoras; agentes de neutralización y de cualquier otro ingrediente no autorizado especialmente. Los productos de cervecería alterados o afectados de enfermedades o defectos por sus materias primas, método de elaboración o impropia conservación, deben ser inmediatamente inutilizados.

ARTÍCULO 677°.- Queda prohibido emplear para producir espumas, aparatos de aire comprimido, permitiéndose solamente los de gas carbónico comprimido y puro, de acuerdo a las exigencias del presente Código Bromatológico.

Los aparatos de presión deberán conservarse con todo aseo y propiedad y los tubos sólo podrán ser de estaño, aluminio, vidrio, goma, de acuerdo al presente Código Bromatológico.

Chicha de maíz

ARTÍCULO 678°.- Se entiende por chicha la bebida obtenida por la fermentación alcohólica de la harina de maíz.

Pichanga de uva

ARTÍCULO 679°.- Con el nombre de pichanga de uva, se entiende la bebida preparada haciendo fermentar con levadura el zumo de uvas hervidas y adicionado de albahaca, ají u otros aromas.

Aloja

ARTÍCULO 680°.- Con el nombre de aloja se entiende la bebida preparada haciendo fermentar una mezcla de harina de algarroba, agua y levadura.

Pulque

ARTÍCULO 681°.- Con el nombre de pulque o pulcre se entiende la bebida obtenida del jugo de diversas especies de ágaves (Amarilidáceas). Generalmente es de aspecto turbio y contiene microbacterias, ácido láctico, levaduras y alrededor de 4 por ciento de alcohol. Se bebe recién hecha (fresca) o después de fermentada.

CAPÍTULO IV

De las bebidas alcohólicas

Alcoholes, Aguardientes, Licores y aperitivos naturales y artificiales

Bebidas alcohólicas - Definición

ARTÍCULO 682º.- La denominación genérica de bebidas alcohólicas o bebidas espirituosas está reservada a los productos que contienen alcohol etílico como elemento dominante, edulcoradas o no con azúcar comercialmente puro, adicionadas o no de sustancias de uso permitido, para darles sabor, aroma y color, y que se obtienen:

- a) Por destilación de jugos, zumos o extractos fermentados de frutas; de mosto de cereales, de jugos, zumos o residuos azucarados, de residuos de vinificación; de maceraciones alcohólicas de plantas o parte de ellas; o de bebidas fermentadas genuinas (bebidas destiladas, aguardiente, etc.).
- b) Por maceración de plantas o partes de ellas, en alcohol etílico comercialmente puro, con exclusión absoluta de aquellos que contengan principios activos nocivos, purgantes o tóxicos. Por lo tanto, no deberán contener ni áloes, ruibarbo, sen, agárico blanco, etc. (aperitivos, amargos, fernet, bitters, 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.).

ARTÍCULO 683º.- Se aplica la designación de Licores, a las bebidas alcohólicas obtenidas por los métodos indicados en el artículo anterior y adicionadas, por lo menos, de 10 por ciento de sacarosa, glucosa o miel y coloreadas con colorantes permitidos, si la coloración suplementaria fuere autorizada. Cuando estos productos fueren preparados con esencias artificiales permitidas, se consideran Licores artificiales y como tales deberán designarse. La denominación de Crema se reservará para los licores muy azucarados, de consistencia de jarabes y de Licores escarchados para aquellos productos sobresaturados de azúcar, que luego cristaliza. Con la denominación de Ratafías se designan los licores preparados a base de zumos de frutas.

ARTÍCULO 684º.- En la fabricación de bebidas alcohólicas pueden ser únicamente empleados:

- a) "Alcoholes industriales" (de cereales, tubérculos, melazas), de graduación mínima de 95° G. L.; perfectamente rectificadas y que solamente contengan vestigios de las impurezas propias de los mismos.
- b) "Aguardientes" (de vino, de orujos y de bebidas en general), que contengan, como máximo de impurezas 5 grs. o/oo calculados sobre alcohol absoluto y una proporción de furfurool que no excederá de 0,04 gramos o/oo, calculado también sobre alcohol absoluto.

ARTÍCULO 685°.- Las denominaciones de "Alcohol rectificado" y "alcohol comercialmente puro", son exclusivas para distinguir a los alcoholes de cereales, de cañas de azúcar, o de otro origen, utilizables en aplicaciones alimenticias, que reúnen las siguientes condiciones y las que indican las Reglamentaciones del Gobierno Nacional.:

- a) Líquido límpido, móvil, incoloro, olor etéreo agradable, sabor quemante, reacción neutra al tornasol (acidez máxima tolerable 1 cm³ de Na (OH) N/10 para 100 cm³).
- b) Graduación alcohólica mínima de 95° en volumen, a la temperatura de 15°, claramente indicada en las etiquetas o leyendas de sus respectivos envases, de cierre hermético.
- c) Impurezas totales (aldehidas, furfurool, éteres, etc.), máximo 0,5 por ciento, calculadas en alcohol absoluto, para los alcoholes "directos" (destilación de líquidos naturales con azúcares directa o indirectamente fermentescibles y solamente 0,05 por ciento en los "Alcoholes indirectos" (de cereales, féculas, etc.).

ARTÍCULO 686°.- Las bebidas alcohólicas naturales o artificiales, se designarán con arreglo a su naturaleza, materias primas u origen, salvo los casos que a continuación se mencionan, llevando denominaciones específicas consagradas como habituales en el comercio y reconocidas oficialmente.

- a) Aguardiente de Orujos o Grapa, es el producto obtenido por destilación de residuos de vinificación y la subsiguiente rectificación para la separación de sus impurezas.
- b) Aguardiente de vino o Cognac, es el producto obtenido por destilación de vinos genuinos, conservados en toneles especiales de roble, a la que debe su coloración. Los calificativos de Grande fine champagne, Petite champagne, Fins bois y análogos, se reservarán para los cognacs franceses fabricados en el Departamento de Charente, cuyos caracteres correspondan a esas denominaciones de calidad. Se tolerará una pequeña sobre-coloración con caramelo, no admitiéndose los productos que presenten más de 2 por ciento de extracto.

de frutas, fermentadas. La denominación inglesa Brandy se considera sinónima de aguardiente natural de vino o de frutas y sólo podrá emplearse en los productos que contengan exclusivamente dichos aguardientes naturales (duraznos: "peach brandy"; manzanas: "apple brandy"; cerezas: "cherry brandy"; ciruelas: "quetsch brandy", etc.)

d) Aguardiente anisado, anís seco, es el producto obtenido por destilación de alcohol etílico, en presencia de semilla de anís verde o anís estrellado.

Quando está endulzado con sacarosa o glucosa, se denomina anís dulce. La crema, de consistencia de jarabe, se denomina Anisette.

e) Calvados, son obtenidos por destilación de sidras naturales.

f) Caña simple o caña blanca y caña doble: alcoholes de caña de azúcar rectificados y diluidos con agua potable hasta reducción de su grado alcohólico con 25 y 50 por ciento, respectivamente.

g) Ruhm o Ron, es el mismo alcohol de caña de azúcar conservado en toneles de roble y coloreado con caramelo. Cuando el alcohol es de melaza o residuos de refinería se llama tafia o taffea.

h) Caña amarilla, simple o doble, alcoholes de caña de azúcar hasta 25° y 50° y adicionados de colorantes vegetales (generalmente caramelo y de esencias y extractos aromáticos).

i) Caña de frutas, obtenida por maceración de frutas frescas (damasco, duraznos, guindas (guindado), naranja de China, uva, etc.) en alcohol diluido, adicionado o no de jarabe de azúcar, se admite sin declaración la adición de caramelo para colorear. Cuando estas cañas de frutas tengan más de 10 por ciento de azúcar, se denominarán licores de guindas, de duraznos, de naranjas, mandarinas, etc.

j) Caña quemada es la bebida preparada con caña endulzada con azúcar, glucosa o miel y aromatizada con esencias naturales de naranja, canela, etc.

k) Ginebra es el producto obtenido por destilación simple o repetida de mostos de cereales fermentados en presencia de bayas de enebro. La denominación inglesa "Gin", se considera sinónimo de "ginebra" y denominación "Old Tom Gin" se reservará para designar la ginebra dulce y "Dry Gin" para la ginebra seca.

l) Kirsch es el producto obtenido por la destilación de un mosto fermentado de diferentes tipos de cerezas y guindas.

(variedad de cerezas silvestres originarias de las montañas de Dalmacia), con o sin adición de otros aromas.

m) Kummel es el producto obtenido por la destilación de una maceración alcohólica de semillas de alcaravea, anís, comino, hinojo y otras materias aromáticas.

n) Whisky es el producto obtenido de la destilación de mostos de cereales fermentados, adicionados o no de pequeñas cantidades de aceite de fusel, de zumos de frutas y de caramelo. La denominación Scotch Whiskies se reservará para los productos fabricados en Escocia y la de Iris Whisky para los fabricados en Irlanda. Del mismo modo, sólo podrá ser denominado Whisky redestilado (redestilled whisky) o Whisky rectificado (rectified whiskies) el obtenido redestilando o rectificando los productos corrientes. La denominación inglesa de Straight whisky se reservará, para el producto envejecido en toneles de roble por más de cuatro años, admitiéndose la designación de mezcla de whiskys ("Blend of Whisky") para las mezclas de Straight whisky con alcohol de granos, debiéndose en este caso declarar la proporción de dicha mezcla.

o) Peppermint o licor de menta es el licor preparado con esencia natural de menta y azúcar, pudiéndose adicionar un colorante de uso permitido.

p) Licor de miel se designa la mezcla de aguardiente de vino o de uva y miel.

q) Con el nombre de Vodka o Vodka se designa el aguardiente de cereales, exento de aceite de fusel y cuyo título alcohólico generalmente responde a la tercera categoría; no debe dar un residuo seco mayor de 0,08 por ciento y se admite que presente una reacción ligeramente alcalina. Siempre que proceda del carbonato de potasio cedido por el carbón vegetal utilizado para filtrarlo.

r) Benedictine es un licor aromático, preparado según fórmula secreta de los Monjes de la Orden de San Benito, en Fécamp, Francia.

s) Por Chartreuse, Liqueur Pé res, se designan dos licores, uno amarillo y otro verde, preparados de acuerdo con fórmulas secretas, por religiosos de la Orden de los Cartujos radicados en Tarragona (España). Las imitaciones de estos licores suelen llamarse: Licor amarillo y Licor verde.

t) Por licor de café se designa el preparado a base de una tintura de café adicionada de vainilla u otros aromas y jarabe de azúcar.

u) Curacao, o Curacao, Curazao es el licor preparado a base de una maceración alcohólica de corteza de naranjas amargas y dulces, adicionada o no de otras sustancias de uso permitido (maní, canela, limón, etc.), que se destila (para

permitido.

v) Peperina o Licor de Peperina, es el licor preparado a base de una maceración alcohólica de Peperina, adicionada o no de otros aromas, jarabe de azúcar, glucosa y coloreado o no con clorofila o lacas de aluminio de colorante de uso permitido.

w) Licor de cacao es el preparado a base de una maceración alcohólica de cacao desgrasado, vainillas y otras sustancias aromáticas a las que se adiciona jarabe de azúcar, coloreado o no con productos permitidos.

x) Licor de oro es el producto obtenido por la destilación de una maceración alcohólica de raíz de Angélica, pasa de uva, coriandro, alcaravea, casís, clavo, higos y regaliz, a la que se agrega jarabe de azúcar y agua de rosas pudiéndose colorear con azafrán u otras sustancias permitidas. Al embotellarlo, se le suele agregar una pequeña hojita de oro.

y) Guindado es el aguardiente de guindas, preparado por simple maceración de éstas en alcohol rectificado, seguida o no de destilación, admitiéndose, en este último caso, sin declaración, la adición de un colorante de uso permitido.

El Licor de Guindas, es el guindado con más de 10 por ciento de azúcar.

Prohibición del ajeno y similares

ARTÍCULO 687º.- Queda prohibido la fabricación, tenencia y expendio de Ajeno (bebida alcohólica preparada a base de ajeno, menta, anís e hinojo) y de las bebidas similares que lo contengan o imiten.

Quedan excluidas en esta prohibición, las bebidas cuyos nombres tengan similitud con la palabra "ajeno" o sus similares en idioma nacional o extranjero o que contengan en sus rótulos avisos y demás propaganda, referencias directas o indirectas o indirectas al ajeno, sus principios inmediatos o derivados.

ARTÍCULO 688º.- Se clasificarán como similares del ajeno, las bebidas alcohólicas cuyo olor y sabor dominantes sean los del anís y que den a 15° C. por adición de cuatro volúmenes de agua destilada gota a gota y lentamente, un enturbiamiento que no desaparezca completamente por una nueva agregación a la misma temperatura de otros tres volúmenes de agua destilada y las bebidas que contengan una esencia con función cetónica, aun cuando no den enturbiamiento en las condiciones fijadas.

Excepciones

ARTÍCULO 689°.- No se consideran similares del ajeno las bebidas alcohólicas de anís (aguardiente anisado, anís, licor de anís, anisette, anís turco, etc.), aun cuando acusen positiva la prueba de enturbiamiento siempre que sean incoloras, no contengan esencias de función cetónica y no infrinjan lo establecido en la segunda parte del artículo 687°.-.

ARTÍCULO 690°.- Los aperitivos, amargos, bitters, fernets, etc. que contengan álcoes, ruibarbo y otras sustancias medicinales de acción purgante, serán considerados productos medicinales y como tales deberán tener la aprobación de las autoridades sanitarias correspondientes y responder a las exigencias reglamentarias.

ARTÍCULO 691°.- Queda prohibida la circulación, en el comercio, de bebidas alcohólicas mal preparadas, con impurezas o sedimentos derivados de una elaboración poco cuidadosa, envasadas en recipientes no bien limpios o que contengan productos nocivos para la salud.

Causas de inaptitud

ARTÍCULO 692°.- Las bebidas alcohólicas, naturales o artificiales, se clasifican como inaptas para el consumo si contienen:

- a) Alcohol metílico, en cantidad superior a un gramo por litro; o alcoholes superiores en mayor proporción de 5 gramos por litro; o furfurool, en cantidad que exceda de 40 miligramos por litro calculado sobre alcohol absoluto.
- b) Acetona benzol, piridina, etc. o alguna 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 pirídicas, etc.).
- e) Edulcorantes artificiales (dulcina, sacarina, sucramina, etc.).
- f) Sustancias conservadoras (ácido benzoico, bórico, fluorhídrico, salicílico, etc.).
- g) Colorantes agregados, en las bebidas naturalmente coloreadas o colorantes prohibidos en los que está autorizada la coloración artificial.

h) Sustancias amargas, irritantes, purgantes o drásticas prohibidas, principios derivados de la pimienta, pimienta, piretro, mostaza, granos de paraíso, colocynth, aloes, ajonjolios, goma gutta, senna, etc., o que contengan alcaloides (coca, nuez vomica, capsula de dormidera, habas de San Ignacio, etc.).

i) Cantidad mayor de treinta miligramos por litro de cobre y zinc y otros metales o metaloides nocivos, procedentes de los aparatos, utensilios o envases empleados para su fabricación o conservación o debidos a otras causas (arsénico, antimonio, mercurio, plomo etc.).

j) Ácido cianhídrico, en cantidad superior a cincuenta miligramos por litro en las bebidas de frutas que naturalmente pueden contenerla.

k) Una acidez libre calculada en ácido acético mayor de un gramo y medio por litro o sea, 2,5 cm³ hidróxido de sodio normal para 100 cm³.

ARTÍCULO 693°.- Queda prohibido fabricar, exponer, expender y tener sustancias destinadas a mejorar las bebidas alcohólicas y alcoholes, con el objeto de engañar al comprador sobre sus cualidades esenciales, origen y clase o con el fin de dar a un producto artificial los caracteres de una bebida natural, falseando los resultados del análisis.

TÍTULO VII

Productos ambientales y de consumo externo

CAPITULO I

Aire ambiente

Del aire ambiente

ARTÍCULO 694°.- El aire, como criterio de pureza y límites analíticos admisibles para los ambientes confinados, debe satisfacer las normas que a continuación se detallan:

1° Temperatura media	14° a 20° C.
2° Estado higrométrico	30 a 70 C
3° Anhídrido carbónico máximo	1/5 0/00
4° Óxido de carbono	ausencia
5° Polvo atmosférico y microorganismos	límite correspondiente a la zona

De los sistemas de modificación del aire ambiente

ARTÍCULO 695°.- Las instalaciones de aire acondicionado, sistemas de calefacción, refrigeración, depuración u otros dispositivos destinados a regular las condiciones del aire en los locales cerrados, deberán ser aprobados por el Director General del Instituto Bromatológico y Departamento Químico, y el ambiente modificado debe ajustarse a las condiciones establecidas en el artículo anterior.

(Artículo 695 modificado por el Artículo 3 del Decreto N° 7248 fecha 21/12/1944)

ARTÍCULO 696°.- El Director General del Instituto Bromatológico y Departamento Químico podrá exigir en los locales cerrados, bajo pena de clausura, la instalación y funcionamiento de aparatos ozonizadores u otros sistemas aprobados cuando la afluencia de personas, o las condiciones del local, o el estado sanitario de la población lo aconsejaren.

(Artículo 696 modificado por el Artículo 3 del Decreto N° 7248 fecha 21/12/1944)

ARTÍCULO 697°.- Los ambientes industriales de talleres, de garajes, u otros análogos, y de locales insalubres, podrán tener como máximo las impurezas propias de cada uno de ellos que a continuación se detallan:

Óxido de carbono	0,20	o /oo
Amoníaco	0,05	o /oo
Ácido sulfhídrico	0,3	o /oo
Anhídrido sulfuroso	0,02	o /oo
Ácido clorhídrico	0,1	o /oo
Cloro y bromo	0,002	o /oo
Sulfuro de carbono	0,0005	o /oo
Otras sustancias nocivas	ausencia	

CAPÍTULO II

De las sustancias refrigerantes

ARTÍCULO 698°.- Con el nombre Hielo seco o Nieve carbónica, se designa el anhídrido carbónico sólido formado por expansión rápida del anhídrido carbónico líquido, cuya pureza satisfaga las exigencias establecidas en el presente reglamento para dicho producto. Son sus constantes físicas: peso específico: 1,1 a 1,5 según el procedimiento de su fabricación; temperatura -78°, 4 C.; poder total de absorción, incluso acción refrigerante del gas frío formado: 158 Cal. Kg.

El Hielo seco o Nieve carbónica será conservado y transportado en condiciones de seguridad, y su utilización en la conservación de sustancias alimenticias se realizará de acuerdo a las normas que fije el Instituto Bromatológico.

ARTÍCULO 699°.- Con el nombre de "hielo no alimenticio" se designa al producto preparado con agua no potable, el que deberá expendirse con la indicación expresa de que es exclusivamente para refrigerar y no debe estar en contacto directo con los alimentos. La elaboración de "hielo no alimenticio" sólo se autorizará en aquellas zonas de la Provincia que carecieran de fuentes de provisión privada o pública de agua potable.

ARTÍCULO 700°.- Con la designación de Hielo de salmuera se denominan las soluciones de cloruro de sodio o de cloruro de calcio congeladas en su punto eutéctico (-21° C a -26° C). Estos productos refrigerantes no podrán en ningún caso ser mezclados con los alimentos o bebidas.

CAPÍTULO III

De los cosméticos y afeites

Cosméticos y afeites

ARTÍCULO 701°.- La denominación de "productos de "Tocador" se reserva para los preparados destinados al cuidado o embellecimiento de la piel, labios, dientes, cejas, uñas, pestañas y cabellos.

ARTÍCULO 702°.- En la elaboración y venta de productos de tocador, se permitirán las sustancias permitidas por el Reglamento presente y aquellas que, no siendo nocivas para los fines a que están destinadas, con carácter especial y con las limitaciones que se establezcan o autorice el Ministerio de Salud Pública y Trabajo a propuesta del Director del Instituto Bromatológico.

(Artículo 702 modificado por el Artículo 3 del Decreto N° 7248 fecha 21/12/1944)

ARTÍCULO 703°.- Los productos de tocador de uso profiláctico que tengan medicamentos activos o que se anuncien como agentes terapéuticos se considerarán especialidades farmacéuticas, y estarán sujetas a las disposiciones nacionales y provinciales que reglamentan su autorización, circulación y venta.

CAPÍTULO IV

De los desinfectantes

Desinfectantes

ARTÍCULO 704°.- Los productos que se vendan como desinfectantes (se exceptúan los de uso médico regidos por las disposiciones sobre especialidades medicinales) deberán llevar un rótulo con la indicación de los elementos activos que contienen y su porcentaje.

ARTÍCULO 705°.- Con el nombre de Fluido desinfectante se designa el producto constituido por aceite de alquitrán y un agente emulsificador, generalmente un jabón de resina. Deberán ser emulsionables en todas proporciones con el agua potable, tendrán una riqueza mínima de fenoles y cresoles del 15 por ciento y no más de 1,50 por ciento de alcalinidad libre calculada en hidróxido de potasio.

ARTÍCULO 706°.- Con los nombres de Cloro y Cloruro de cal se designa el hipoclorito de calcio comercial. Debe contener no menos de 25 gramos de cloro activo por ciento.

ARTÍCULO 707°.- Con el nombre de Formol y formaldehído se designa la solución de aldehído fórmico. Deberá presentar una acidez máxima de 0,06 por ciento calculada en ácido fórmico y no podrá contener menos de 36 por ciento de aldehído fórmico, salvo que en el rótulo con que se venda, se indique en forma visible su título.

CAPÍTULO V

De los productos detergentes (Jabones, etc.)

Del jabón

ARTÍCULO 708°.- Bajo la denominación genérica de jabón se entiende el producto químico detergente obtenido por la saponificación de sustancias grasas; y por título de un jabón se entiende su contenido en ácidos grasos y resínicos.

Jabón de tocador

ARTÍCULO 709°.- Se denominará "jabón de tocador" el destinado a la higiene de las personas. Al estado fresco deberá presentar un título mínimo de 75 por ciento y una alcalinidad libre no mayor de 0,05 por ciento, calculada en hidróxido de sodio. Estos jabones no podrán contener en su título más de 3 por ciento de resina, deberán ser trabajados a máquina (a excepción de los de coco y glicerina) y estarán exentos, en absoluto de sustancias de carga o relleno, salvo que las declare cualitativamente. (Carbonatos, talco, féculas, óxidos de zinc, etc.).

ARTÍCULO 710°.- Los jabones de tocador que se expendan en forma de polvo, escamas, virutas, fideos, etc., tendrán un título mínimo de 80 por ciento y responderán, además, a las exigencias del artículo anterior.

ARTÍCULO 711°.- Serán también considerados jabones de tocador, los jabones puros de coco que contengan un título mínimo de 60 por ciento y una alcalinidad libre no mayor de 0,1 por ciento, calculada en hidróxido de sodio, elaborados exclusivamente con aceite de coco y los jabones puros transparentes (llamados de glicerina) que contengan un mínimo de 5 por ciento de glicerol y de 40 % de título y no más de 0,1 por ciento de alcalinidad libre, calculada en hidróxido de sodio.

ARTÍCULO 712°.- Para que un jabón de tocador pueda denominarse de acuerdo con algún componente especial (Jabón de crema de leche, de miel y glicerina, de almendras, de lechuga, de oliva y palma, de limón, etc.) deberá contenerlo en cantidad que justifique su especial denominación. Los jabones que contengan drogas deberán indicar en el rótulo el nombre y proporción de éstas y los que se expendan como medicinales o curativos serán considerados especialidades medicinales y como tales deberán tener la aprobación de las autoridades sanitarias correspondientes.

Jabones de lavar

ARTÍCULO 713°.- Los jabones de lavar duros se clasifican por su calidad en:

- a) Puros: los que al estado fresco presenten un título mínimo de 62 por ciento y una alcalinidad cáustica libre calculada en hidróxido de sodio no mayor de 0,25 %. La resina no podrá exceder del 15 % del total de ácidos grasos y resínicos y estarán exentos de sustancias de carga o relleno (carbonatos, talco, silicatos, féculas, etc.);
- b) De Primera: los que al estado fresco presenten un título mínimo de 60 por ciento, una alcalinidad cáustica libre calculada en hidróxido de sodio, no mayor de 0,25 %, una cantidad de resina que no exceda del 15 % en su título, ausencia de sustancias de carga o relleno y no más de 3 % de sustancias solubles en agua, agregadas para contrarrestar la acción de las aguas duras;
- c) Común o de Segunda: los que al estado fresco presenten un título mínimo de 50 % y una alcalinidad cáustica libre calculada en hidróxido de sodio no mayor de 0,5 %. La resina no podrá exceder del 30 por ciento del total de ácidos grasos y resínicos y sólo podrán contener un máximo de 5 % de materia insoluble en agua;
- d) Lejía jabonosa sólida: los jabones duros que al estado fresco acusen un título inferior a 50 %, haciendo excepción los jabones blancos definidos en el artículo siguiente.

ARTÍCULO 714°.- Serán también considerados jabón de lavar de primera los jabones blancos que presenten al estado fresco un título no menor de 45 %, siempre que la tercera parte, por lo menos, de la materia grasa sea aceite de coco y respondan a las demás exigencias de su categoría. Los jabones de primera libres de resina que contengan 40 % de aceite de coco podrán denominarse, además, Coco de lavar.

ARTÍCULO 715°.- Sólo podrán denominarse estacionados u oreados los jabones duros que contengan un máximo de 25 % de agua y secos los que presenten no más de 20 % de humedad.

Los calificativos fino, extrafino, natural, neutro, calidad superior, extra superior y cualquier otro análogo sólo podrán emplearse al referirse a jabones puros de primera.

ARTÍCULO 716°.- Los jabones de lavar, cualquiera que sea su color y calidad o categoría no deberán tener olor desagradable o a pescado, no producirlo al planchar la ropa lavada con ellos ni después de un estacionamiento de un año.

ARTÍCULO 717°.- Queda absolutamente prohibido designar los productos de jabonería

objeto de evitar confusiones por parte del público consumidor, los jabones de una misma fábrica, pero de distinta categoría, deberán diferenciarse ostensiblemente, ya sea en el nombre de fantasía que se agregue a la denominación reglamentaria, en el color, en la forma, etc.

ARTÍCULO 718°.- Los jabones que se vendan con el nombre de tipo Marsella, España, Castilla, Venecia, etc. deberán ser hechos exclusivamente a base de aceites vegetales y por sus títulos serán puros o de primera.

ARTÍCULO 719°.- Los jabones de lavar que se presenten en forma de polvo, escamas, viruta, fideos u otras semejantes, deberán presentar al estado fresco un título no inferior a 75 % y una alcalinidad cáustica libre no mayor de 0,05 % calculada en hidróxido sódico.

ARTÍCULO 720°.- Todo pan o trozo de jabón que constituya una unidad de venta, deberá llevar estampado o timbrado en forma visible, el peso neto en el momento de ser cortado, con una tolerancia del 3 %, la calidad o categoría, la marca o designación comercial y el nombre y domicilio del fabricante, distribuidor o vendedor. En los casos de marcas registradas, el fabricante, distribuidor o vendedor podrá omitir su nombre y domicilio y los jabones que se vendan envueltos, podrán llevar el peso neto de la pastilla únicamente en la etiqueta exterior, siempre que se coloque en forma clara y ostensible.

En los casos de barras de jabón, queda prohibida su venta en fracciones, salvo que los trozos resultantes lleven todas las indicaciones establecidas en el presente artículo.

ARTÍCULO 721°.- En lo que respecta al peso neto, se admitirán mermas debidas a deshidratación natural, siempre que el peso del jabón concuerde en cualquier momento en que se lo analice, con la siguiente relación:

$$\left. \begin{array}{l} \text{Título actual} \\ \text{Título básico} \end{array} \right\} \times \text{Peso actual} \quad \begin{array}{l} \text{No será menor que} \\ \text{el peso declarado} \\ \text{menos del 3 \%} \end{array}$$

Por título básico se entiende el título mínimo establecido en el presente Reglamento para cada categoría de jabones y por peso declarado se entiende el consignado sobre cada unidad de venta.

Del jabón blando

ARTÍCULO 722°.- Se designa con la denominación de jabón blando, el jabón potásico

alcalinidad libre no podrá exceder de 1 % calculada en hidróxido de potasio, las impurezas del 5 por ciento ni deberá liquidarse o licuarse a 38° C. No deberá presentar olor desagradable o a pescado.

Polvo deteritivo - Lejía jabonosa en polvo

ARTÍCULO 723°.- Con el nombre de polvo deteritivo jabonoso se designan las mezclas jabonosas con carbonato de sodio, fosfato trisódico, silicato de sodio, etc., que se expenden en polvo y con un título no menor de 40 % y con de Lejía jabonosa en polvo las mezclas anteriores que se expendan con un título no menor de 25 %.

ARTÍCULO 724°.- Los preparados para la fabricación casera de jabón se denominarán: Preparado para la fabricación de Lejía jabonosa sólida. En el rotulado de estos productos se llamará la atención sobre las precauciones que deben adoptarse para su manipulación.

Polvos limpiadores

ARTÍCULO 725°.- Los polvos limpiadores deberán ser hechos a base de materias abrasivas en polvo impalpable (piedra pómez, ceniza volcánica, cuarzo, mármol, feldespatos, etc.) y 3 %, por lo menos, de ácidos grasos saponificados. (Título). La alcalinidad libre no excederá de 0,1 %, calculada en hidróxido de sodio y la parte insoluble en agua deberá pasar totalmente a través de un tamiz que, en el caso de polvos destinados a la limpieza de cubiertos, bandejas, canillas y artículos de metal, será de 50 mallas por centímetro lineal y en el caso de productos destinados a la limpieza de objetos de cocina, cacerolas, sartenes, lozas, bañaderas, lavatorios, etc. será de 37 mallas por centímetro lineal.

Jabones abrasivos

ARTÍCULO 726°.- Los jabones abrasivos (jabones de limpieza o fregado), deberán ser hechos a base de polvos minerales impalpables (cuarzo, piedra pómez, ceniza volcánica, feldespatos, mármol, etc.). No podrán contener más de 5 % de humedad ni más de 5 % de carbonato de sodio y la parte insoluble en agua deberá pasar totalmente a través de un tamiz de 37 mallas por centímetro lineal.

De los jabones líquidos

ARTÍCULO 727°.- Los jabones líquidos no podrán tener un título inferior a 10 % y su alcalinidad libre no podrá exceder de 0,25 %, calculada en hidróxido de potasio.

Soda granulada o Soda Solvay

ARTÍCULO 728°.- Con el nombre de soda granulada o soda Solvay, se designa el producto constituido por carbonato de sodio monohidratado. Contendrá como mínimo 97 % de carbonato de sodio, la que se expenda como de Primera calidad, y de 88 % la de Segunda.

Soda Cristal

ARTÍCULO 729°.- Se denominará "Soda Cristal", al producto constituido por carbonato de sodio hidratado y cristalizado, que contenga como mínimo 34 % de carbonato de sodio anhidro, no más de 5 % de bicarbonato de sodio. Deberá estar exento de productos de carga (Sulfato de sodio, etc.)

Soda cáustica

ARTÍCULO 730°.- Con el nombre de "Soda Cáustica" se designará al hidróxido de sodio comercial, que contenga como mínimo 90 por ciento de hidróxido de sodio (Na OH).

Potasa. Potasa Blanca o Potasa Cáustica

ARTÍCULO 731°.- Con la denominación de "Potasa, Potasa Blanca o Potasa Cáustica" se designa el producto constituido por el hidróxido de potasio comercial. Debiendo contener como mínimo 70 % de hidróxido de potasio y no más de 6 % de hidróxido de sodio.

Soda Cáustica Impura

ARTÍCULO 732°.- Con la denominación de Potasa negra se designa comercialmente a la soda cáustica impura; este último nombre, podrá consignarse en caracteres menos preponderantes y entre paréntesis; deberá contener como mínimo 65 % de hidróxido de sodio, no más de 10 % de carbonato de sodio y del 2 % de óxido férrico.

Productos alcalinos para lavar

ARTÍCULO 733°.- Los productos alcalinos que se expendan en el comercio y que por su composición no estén comprendidos en los artículos anteriores se denominarán "Productos alcalinos para lavar", debiendo hacerse constar en las etiquetas adheridas a los envases además de las especificaciones generales que exige la Ley N° 11.275, su título en óxido de sodio o de potasio, o en hidróxido de sodio o de potasio o en amoníaco.

Agua lavandina

ARTÍCULO 734°.- Con la denominación comercial de "agua lavandina" se designa la solución de hipocloritos alcalinos, con un tenor mínimo de cloro activo de 26 gr. por litro.

La alcalinidad de estos productos no podrá exceder de 15 por mil calculada en carbonato de sodio.

ARTÍCULO 735°.- La designación de "extracto de lavandina", "concentrado de hipoclorito" o "hipoclorito concentrado" se aplicará a las soluciones que contengan un tenor no inferior a 80 gr. de cloro activo por litro y una alcalinidad máxima de 50 por mil calculada en carbonato de sodio. "El agua lavandina", "extracto de lavandina", "concentrado de hipoclorito" o "hipoclorito concentrado" deberán estar exentos de materia colorante. (Cromato de potasio, bicromato de potasio, etc.)

ARTÍCULO 736°.- En el rótulo deberá consignarse: la clase de lavandina, su tenor en cloro activo por litro, su alcalinidad en carbonato de sodio y la dilución en agua fría para su uso de acuerdo con la proporción de un litro de agua lavandina de 20 gr. de cloro activo en 9 litros de agua.

ARTÍCULO 737°.- Los envases destinados a la venta de "aguas lavandinas", "extracto de

deberán llevar una faja de seguridad en el cierre, sus rótulos deberán ser impresos con tinta roja sobre fondo blanco.

Aguas para baños

ARTÍCULO 738°.- Las aguas utilizadas para baños públicos o piletas de natación, deberán usar los procedimientos de purificación aprobados por el Instituto Bromatológico.

De las ceras para pisos

ARTÍCULO 739°.- Con la denominación de "ceras para pisos" y análogas, se designan diversos productos sólidos o líquidos (suspensiones o emulsiones) hechas a base de diversas ceras (carnauba, abejas, ceresina, etc.), disueltas en nafta industrial u otros solventes autorizados, a la que se adicionan agregados, como ser colorantes, aromas, etc. Queda prohibida la elaboración y expendio de ceras para pisos que contengan sustancias irritantes o tóxicas, (Nitrobencina, derivados amílicos, ácidos minerales y materias de acción dañina, etc.). Las ceras para pisos que contengan disolventes inflamables, deberán llevar en su rótulo principal la indicación bien visible de inflamable, debiéndose agregar, si es necesario: Atención, caliéntese en bañomaría para evitar accidentes.

De los productos para platear, colorear y limpiar metales

ARTÍCULO 740°.- En los productos para platear, colorear y limpiar metales, queda prohibido agregar sustancias de acción tóxica o dañina (Cianuros, nitrobencina, etc.) salvo que sean declarados en el rótulo principal y llevarán, además, la indicación VENENO impresa con tinta roja y caracteres grandes.

De los productos para limpiar calzados

ARTÍCULO 741°.- Los productos para limpiar calzados no podrán contener sustancias dañinas para el cuero, materias de acción tóxica ni colorantes considerados tóxicos o de uso peligroso por el artículo 749° del presente reglamento.

De los productos para limpiar ropas, muebles, máquinas, etc.

ARTÍCULO 742°.- Los productos para limpiar ropas, muebles, máquinas, etc., no podrán contener materias dañinas o tóxicas. Los que sean o contengan inflamables, deberán llevar en el rótulo principal la indicación bien visible de INFLAMABLE.

De la velas de estearina

ARTÍCULO 743°. Sólo podrán denominarse velas de estearina las elaboradas con ácido esteárico de 53° de título y no más de 15 % de parafina.

De las velas de parafina

ARTÍCULO 744°.- Se denominarán velas de parafina las elaboradas exclusivamente con parafina, o con ésta y no más de 2 % de sebo.

De las velas de primera

ARTÍCULO 745°.- Se denominarán exclusivamente Velas de Primera sin adición alguna ni indicación de sus componentes las elaboradas con ácido esteárico de 53° de título con parafina o con mezcla de ambos, siempre que no contengan más de 15 % de sebo.

De las velas comunes

ARTÍCULO 746°.- Se denominarán simplemente Velas comunes sin adición alguna, ni indicación de sus componentes, las velas que contengan 16 a 30 por ciento de sebo.

De las velas de sebo

ARTÍCULO 747º.- Las velas de estearina, parafina, etc. que contengan más de 30% de sebo, deberán denominarse velas de sebo.

Todos los paquetes de velas deberán llevar estampado en forma clara y visible en su rotulado, el peso neto y demás indicaciones reglamentarias. (Lugar de origen, nombre del fabricante, distribuidor o vendedor, etc.).

ARTÍCULO 748º.- Las velas para árboles de navidad o para tortas de cumpleaños no deben contener colorantes considerados nocivos o de uso peligroso por el artículo 749º de la presente reglamentación. Las velitas de noche deberán ser elaboradas exclusivamente con parafina.

CAPÍTULO VI

Juguetes y útiles de colegio

ARTÍCULO 749º.- Tanto los juguetes, como los dibujos, láminas e impresos y colores (lápices, tizas, etc.) destinados a los niños, deben estar exentos de colorantes nocivos, entendiéndose por tales:

- a) Los colores minerales que contengan antimonio, arsénico, bario, cadmio, cromo, cobre, mercurio, plomo, uranio, zinc y combinaciones del ácido cianhídrico;
- b) Los colorantes orgánicos: ácido pícrico, dinitrocresol (amarillo Victoria), amarillo de Matius (Amarillo de naftilamina), aurancia, amarillo de metanilo, Orange II (Tropeolina 000), aurina, coralina, sarranina, azul de etilo y demás colorantes sintéticos cuya toxicidad sea equivalente a la de las sustancias aquí enumeradas.

Como excepción, se admiten los sulfuros de antimonio y de cadmio, cuando se los emplee para colorear masas de caucho, bakelita o productos similares, los compuestos de zinc insolubles en agua y los colores minerales incorporados por fusión al vidrio o a esmaltes.

ARTÍCULO 750º.- Queda prohibida la fabricación, circulación y venta de los cilindros llamados "Serpientes de Faraón", hechos a base de sustancias tóxicas (Sulfocianuro de mercurio, etc.).

escolar, no deberán contener sustancias nocivas, arsénico, plomo, etc.

De los utensilios culinarios

ARTÍCULO 752º.- Los utensilios: máquina de picar carne, ollas, vasijas, cubiertos, u otros destinados a los alimentos, serán de metal, aleaciones u otros materiales, deberán responder a las exigencias establecidas en el artículo 16º. Los utensilios que no llenen estas condiciones serán decomisados, sin perjuicio de las otras penalidades establecidas en el presente Reglamento.

CAPÍTULO VII

Objetos usuales

ARTÍCULO 753º.- El papel higiénico no deberá contener sustancias irritantes ni tóxicas. En los rótulos deberá consignarse en forma visible, además de las exigencias de los artículos 1º y 3º de la Ley N° 11.275, el número y medida de las hojas o el metraje de papel utilizable que contenga cada rollo o paquete, prescindiéndose en absoluto, de indicar el peso de los mismos.

ARTÍCULO 754º.- Los materiales y tejidos destinados a la confección de ropas, trajes, vestidos, no deberán contener sustancias nocivas, arsénico, colorantes con ácido pícrico, coralina, etc. Estas sustancias tampoco deberán encontrarse en las anilinas que se vendan para teñir tejidos ni en los tintes empleados con el mismo objeto en las casas de teñido (Tintorerías).

ARTÍCULO 755º.- Los papeles de empapelar, los tapices, cortinados, cueros, flores y frutas artificiales y demás artículos destinados a estar en habitaciones o en contacto humano, deberán estar exentos de sustancias nocivas, arsénico, plomo, etc.

ARTÍCULO 756º.- Las pinturas para el interior de los tanques de agua de bebida, no podrán contener ácidos ni álcalis libres. Su estabilidad a la luz será perfecta lo mismo que a los álcalis y ácidos y no deberán contener sustancias tóxicas, plomo, mercurio, etc., ni tampoco producto alguno que pueda transmitir al agua un gusto u olor cualquiera.

CAPÍTULO VIII

De los Insecticidas

Insecticidas

ARTÍCULO 757º.- Se designa con el nombre de Insecticida todo producto destinado a ser utilizado para evitar, destruir, eliminar o combatir insectos.

Los insecticidas, raticidas y productos que contengan sustancias tóxicas para el hombre, deberán llevar la aclaración de éstas en los rótulos, cualitativa y cuantitativamente y ostentar la indicación Veneno. Los que contengan o produzcan ácido cianhídrico y sus derivados, sólo podrán venderse en las farmacias y droguerías a personas mayores de edad y bajo recibo.

ARTÍCULO 758º.- Con la denominación de polvo insecticida, sin agregado o calificación alguna, se designa el producto constituido por los capítulos pulverizados de diversos piretros insecticidas (*Chrysanthemum cinerariaefolium*) y variedades ricas en piretrinas o por partes de vegetales ricos en rotenona (*derris elliptica*), *Lonchocarpus nicou*, *Cracca virginiana*, etc.

ARTÍCULO 759º.- El polvo insecticida a base de piretro, deberá contener como mínimo 0,25 por ciento de piretrinas (método de Gnadinger y Corl), 16 por ciento de extracto acuoso y no más de 9 por ciento de cenizas, todo calculado sobre polvo seco y el constituido por polvo de raíces de Derris y afines, deberá contener como mínimo 0,8 por ciento de rotenona (método de Jones).

ARTÍCULO 760º.- En el caso en el que el polvo insecticida se venda mezclado con productos activos, como ser azufre, sulfo esteatita, fluoruro o fluosilicato de sodio, etc., la mezcla deberá denominarse polvo insecticida compuesto.

ARTÍCULO 761º.- Con las denominaciones insecticidas líquidos, líquidos mata moscas y análogos, se designan los productos líquidos destinados a destruir moscas, mosquitos, polillas, etc.; sólo podrán contener sustancias consideradas inofensivas para el hombre las que deberán declararse al pedir su inscripción y deberán responder al ensayo de eficacia que determine el Instituto Bromatológico.

ARTÍCULO 762º.- Con la denominación de aceites insecticidas se designa las emulsiones de aceites lubricantes que contienen como agente emulsificador, jabones, trietanolamina, caseinatos alcalinos, etc. Deberá contener como mínimo 65 por ciento de aceite mineral.

líquido limpio, amarillento, de olor desagradable. Su densidad podrá oscilar entre 1,28 y 1,30. La designación de sulfuro de carbono soluble u otra análoga se reservará para el que contenga aceite de ricino parcialmente saponificado u otra sustancia que permita obtener emulsiones acuosas prácticamente estables.

ARTÍCULO 764°.- La naftalina en escamas o en bolitas, será de color blanco brillante y olor característico, insoluble en agua, soluble en alcohol y sublimará fácilmente. No deberá contener aceite, colofonia, ácido bórico, sales minerales ni otras sustancias extrañas. Su temperatura de fusión será de 79° C. y la volatilización total 218° C.

ARTÍCULO 765°.- El paradiclorobencene (Pacresol, globol, cloril, etc.) será de color blanco, olor característico, insoluble en agua, soluble en éter y benzol, no deberá contener sustancias extrañas. Su temperatura de fusión será de 53° C. y la de volatilización total 170-173° C.

ARTÍCULO 766°.- El aceto-arsenito de cobre (verde de París, verde de Schweinfurth y análogos), deberá contener como mínimo 50 por ciento de ácido arsenioso y no más de 3,5 por ciento de arsénico soluble en agua (calculado en anhídrido arsenioso).

ARTÍCULO 767°.- El arseniato de calcio no deberá contener menos de 40 por ciento de arsénico total, calculado en anhídrido arsénico soluble en agua, calculado en (anhídrido arsénico) ni más de 1 ½ o/o de arsénico soluble en agua calculado en anhídrido arsénico.

ARTÍCULO 768°.- El arseniato de plomo no deberá contener más de 50 o/o de agua y de 1 ½ de arsénico soluble en agua (calculado en anhídrido carbónico) ni menor de 12,50 por ciento de arsénico total calculado en anhídrido arsénico.

ARTÍCULO 769°.- El arsénico de plomo en pasta no deberá contener menos del 14 por ciento de arsénico total (calculado en anhídrido arsénico) ni más de 1 % de arsénico soluble en agua (calculado en anhídrido arsénico) admitiéndose un máximo de 3 % de sustancias extrañas.

ARTÍCULO 770°.- Las soluciones de sulfuro de calcio deberán expendirse con la declaración de su densidad o graduación. Se consideran de primera categoría o concentradas, las que a 15° C. acusen una densidad mayor de 1.285 (32° Baumé); de segunda categoría las que tengan una densidad mayor de 1.231 (27° Baumé) y de tercera categoría las que tengan una densidad mayor de 1.200 (24° Baumé). Las soluciones, cualquiera que sea su graduación, deben ser claras sin residuos insolubles y no podrán contener más de 3 o/o de tiosulfato de calcio.

De la coloración de los tóxicos

ARTÍCULO 771°.- La venta de tóxicos en general se realizará de conformidad a las condiciones siguientes:

- a) El anhídrido arsenioso o arsénico blanco comercial, tendrá un agregado de colorante verde, soluble en agua y en cantidad adecuada para su eficiente coloración.
- b) El cianuro de potasio, tendrá un agregado de colorante rojo, soluble en agua, y cantidad suficiente para colorearlo.
- c) El bicloruro de mercurio, tendrá un agregado de sulfato de cobre cristalizado, en una proporción no inferior al 10 o/o ni superior al 20 o/o.
- d) Los tóxicos anteriores sólo se expendrán en envases que tengan el símbolo de la muerte, y la palabra "Veneno" en caracteres grandes, de color rojo.

ARTÍCULO 772°.- Complementarán el apartado d) del artículo anterior: el fósforo blanco o productos que lo contengan, el "Verde de París", el "Verde de Schweinfurth", sulfuro de antimonio, ácido oxálico, sulfúrico, nítrico, clorhídrico, amoníaco, sales de plomo solubles y demás tóxicos de uso industrial que el Director General del Instituto Bromatológico y Departamento Químico incorpore a esta nómina, a propuesta del Instituto Bromatológico.
(Artículo 772 modificado por el Artículo 3 del Decreto N° 7248 fecha 21/12/1944)

ARTÍCULO 773°.- En los casos de mezclas de tóxicos, el Instituto Bromatológico establecerá el colorante adecuado, de conformidad al uso a que estén destinados.

ARTÍCULO 774°.- Los fabricantes o vendedores de tóxico de la Provincia, deberán someter sus productos y rótulos para su aprobación por el Instituto Bromatológico, el cual dictaminará previo análisis e informe.

ARTÍCULO 775°.- Exceptúanse de las disposiciones anteriores, los tóxicos destinados a los usos terapéuticos y que se expendan en preparados magistrales y oficinales.

CAPÍTULO IX

Combustibles

Del alcohol desnaturalizado

ARTÍCULO 776°.- Con el nombre de Alcohol Desnaturalizado se designa el alcohol etílico con no más de 1 por ciento de aldehídos y alcoholes superiores desnaturalizados de acuerdo con fórmulas autorizadas oficialmente. Su graduación mínima será de 90° G. L. en el caso de "Alcohol para iluminación"; de 88° G. L. cuando se expendan como "Alcohol para quemar", y de 38 G. L. cuando se venda como "Alcohol carburado", admitiéndose en todos los casos una tolerancia de un grado de menos.

ARTÍCULO 777°.- El "carburo de calcio" que se expendan para la iluminación será granulado; no dejará pasar más de 6 por ciento de polvo por un tamiz con mallas de un milímetro cuadrado; no presentará trozos de un peso mayor de 3 gramos, ni más de 6 por ciento de impurezas totales. Estará exento de azufre fosfuros de calcio, compuestos nitrados y de otros productos extraños. El rendimiento mínimo en acetileno será de 270 litros de gas por kilo (a 15° c. y 760 mm) con una tolerancia en menos del 2 por ciento.

Gas de agua o gas azul

ARTÍCULO 778°.- Con el nombre de "Gas de Agua" o "Gas Azul" se entiende el obtenido por descomposición del vapor de agua con coque o antracita al rojo. Se debe odorizar por adición de un mínimo de 7,5 gramos por m³ de etilmercaptan o un mínimo de 15 por ciento en volumen de hidrocarburos de petróleo (gas carburado). Su composición media será:

Gas de agua

Gas de agua carburado

Densidad	0,40 - 0,45
Óxido de carbono	7 a 8 por ciento
Peso del m3 (a 0° y 760 mm)	517 gms.
Poder calorífico por m3 a 15° y 760 mm	5300 calorías

ARTÍCULO 780°.- Con el nombre de "Gas de Alumbrado", "Gas Mixto" o simplemente "Gas" se designa el constituido por una mezcla de gas de hulla, leña y petróleo (75-80 por ciento) y de gas de agua carburado (20-25 por ciento), en proporciones tales que su tenor en óxido de carbono no exceda en ningún momento del 15 por ciento en volumen. Deberá responder a las siguientes exigencias:

Óxido de carbono	máximo 15 por ciento en vol.
Amoníaco por cm3	máximo 0,30 grms.
Azufre por m3	máximo 0,70 grms.
Ácido sulfhídrico	máximo, vestigios
Poder calorífico mínimo (a 15 ° C. y 760 mm)	4000 calorías

Gas desintoxicado o atóxico

ARTÍCULO 781°.- Con el nombre de "gas desintoxicado o atóxico" se designa el gas de alumbrado definido en el Art. Anterior, cuyo tener en óxido de carbono se ha reducido a menos de 3 por ciento en volumen, ya sea por catálisis (óxido de hierro activado por álcalis), por refrigeración, por lavado (solución cupropotásica) o por otro procedimiento autorizado.

Gas líquido (supergas), etc.

ARTÍCULO 782°.- Con el nombre de gas líquido (Supergas), etc., se designa el obtenido del petróleo y constituido por propano y propileno. Debe presentar una tensión de vapor Reid a 0° de 60 a 70 libras y a 38° C. de 190 a 210 libras. No podrá contener más de 3 por ciento en volumen de etano y acetileno y de 3 por ciento de butanos y butilenos, debiendo presentar un contenido mínimo de 94 por ciento de propano y propileno. Estará completamente exento de metano e hidrocarburos superiores a butano. Deberá odorizarse con 7,5 gramos por m3 de etilmercaptan u otro producto autorizado.

Kerosene

ARTÍCULO 783°.- Con el nombre de "Kerosene" o "Kerosen", se designa el destilado del petróleo que no está sujeto a impuesto como nafta y cuya densidad a 15° C., está comprendida entre 0,780 y 0,830; su poder calorífico podrá oscilar entre 11.000 y 11.240 calorías; destilará por lo menos al 90 por ciento de su volumen entre 150° y 300° C. en el método Engler Oficial y su punto de inflamación mínimo en el aparato de Abel será de 40° C.

Gas-Oil - Aceite para gas

ARTÍCULO 784°.- Con la denominación de "Gas Oil" (Aceite para gas), se designa el destilado de petróleo con densidad a 15° C. de 0,831 a 0,915. Su poder calorífico podrá oscilar entre 10.650 y 11.000 calorías y su punto de inflamación mínimo en vaso abierto será de 60° C.

Petróleo combustible

ARTÍCULO 785°.- Con la denominación genérica de "Petróleo Combustible" se designa:

- a) Petróleos naturales sin tratamiento previo que por su naturaleza se prestan para ser utilizados como combustibles. Su densidad a 15° C. podrá oscilar entre 0,780 y 0,995 y su poder calórico entre 10.000 y 11.000 calorías. Su punto de inflamación mínimo en vaso abierto será de 60° C.;
- b) Petróleos a los que se les ha extraído por destilación sus componente livianos y cuya densidad a 15° C. es superior a 0,835. Su punto de inflamación en vaso abierto no podrá ser inferior a 60° C. y su poder calorífico podrá oscilar entre 10.000 y 11.000 calorías. A 300° C. deberán destilar el 20 por ciento del volumen y si la fracción que destila es mayor, los productos (petróleos combustibles) deberán presentar una densidad superior a 0,830.

El "Fuel Oil" (Aceite combustible) y residuos combustibles semejantes quedan incluidos en este rubro.

Prohibición para los carburantes

ARTÍCULO 786°.- Queda prohibido el uso de carburantes que contengan antidetonantes a base de compuestos metálicos.

ARTÍCULO 787°.- Los motores o automotores a explosión no deberán generar gases tóxicos en forma tal que puedan impurificar el ambiente, transformándolo en peligros para la salud.

Antracita

ARTÍCULO 788°.- Con el nombre de "Antracita" se designa un carbón de aspecto vítreo, brillante, que arde difícilmente, dando una llama corta poco luminosa. Deberá responder a las siguientes exigencias:

Poder calorífico mínimo	8,200 calorías
Cenizas máximo	9 %
Materias volátiles, máximo	10 %
Humedad, máximo	3 %
Azufre total, máximo	1,2 %
Polvo, máximo	6 %

Carbón de leña

ARTÍCULO 789°.- El "carbón de hulla" que se venda para uso doméstico deberá responder a las siguientes exigencias:

Poder calorífico, mínimo	7,900 calorías
Ceniza, máximo	10 %
Materias volátiles, máximo	10 %
Humedad, máximo	3 %
Azufre total, máximo	1,5 %
Polvo, máximo	10 %

Coque

ARTÍCULO 790°.- Con el nombre de "Coque" se designa el producto de la carbonización en hornos o retortas de los carbones fósiles. Debe presentarse en masas homogéneas, duras, porosas, con cavidades más o menos grandes, según la calidad, de color gris oscuro, y responder a las siguientes exigencias:

Carbón fijo, mínimo	83 %
Cenizas, máximo	15 %
Azufre, máximo	1,5 %
Humedad y mat. Volát., máximo	4 %
Polvo, máximo	10 %

Carbón de leña

ARTÍCULO 791°.- Con el nombre de "Carbón de leña" se designa el producto carbonizado de diferentes variedades de leña, en pilas o en hornos. Deben expendirse con la declaración del nombre de la madera de que deriva: carbón de quebracho, de sauce, de tala, de chañar, de ñandubay, etc. No debe presentar más de 10 por ciento de polvo, salvo que se venda bajo la denominación de "carbonilla de leña". El que se expenda como de "Primera calidad", deberá responder a las siguientes exigencias:

Carbón fijo, mínimo	84 %
Cenizas, máximo	6 %
Materias volátiles, máximo	5 %
Humedad, máximo	5 %
Polvo, máximo	8 %

CAPÍTULO X

HILADOS, TEJIDOS Y CONFECCIONES

Clasificación de tejidos y denominación

ARTÍCULO 792°.- A los efectos de la denominación de las materias primas empleadas en la fabricación de hilados, tejidos y confecciones, se entenderá por:

- a) Lana: a los pelos del vellón que cubre el pelo de los ovinos. También se denominará lana o pelo (según haya costumbre) seguido del nombre del animal de que proceda, a los pelos de cabra, alpaca, vicuña, llama, camello, búfalo y guanaco.
- b) Algodón: a las fibras que recubren la semilla de los vegetales del género "Gossypium" en sus diferentes especies y variedades.
- c) Cáñamo: a la fibra que se obtiene de los tallos de la planta designada con el nombre de "Cannabis sativa".
- d) Hilo: a las fibras obtenidas de los tallos de lino.
- e) Yute: a la fibra procedente de la planta denominada "Cordhorus capoularis".
- f) Seda o seda natural: a los filamentos segregados por el gusano de la especie "Bombyx mori".
- g) Seda artificial o rayón: a las fibras obtenidas industrialmente de la celulosa, cualquiera que sea el procedimiento de fabricación (acetil-celulosa, nitrocelulosa, viscosas, etc.).
- h) Fibras artificiales o fibras sintéticas o rayón cortado (Staple fibre): a las obtenidas de celulosa o de materia nitrogenada, o de materias nitrogenadas y celulosa, que imiten a la lana o al algodón. Cuando las fibras utilizadas no fueran de primer uso o estuvieran constituidas por fracciones de la misma, habrá que hacer constar esta circunstancia empleando denominaciones tales como: "Borra de algodón"; "Lana regenerada"; "Borra de seda (Schappe); "Fiocco", etc.

ARTÍCULO 793º.- Los hilados, tejidos o confecciones que contengan lana, según la proporción de esta fibra, se denominarán:

- a) Pura lana, toda lana o lana, o expresiones similares, solamente cuando estén constituidos totalmente de lana, aceptándose una tolerancia hasta el 5 % de otras fibras. Cuando contengan fibras usadas exclusivamente para fines de ornamentación, se aceptará en total hasta el 10 % de fibras que no sean lana.
- b) Mezcla de lana, o lana y algodón, o lana y cualquier otra fibra, o expresiones similares, cuando tengan no menos del 50 % de lana. Estos artículos deberán llevar indicados los porcentajes de todas las fibras que lo constituyan en orden de cantidad y en caracteres iguales. Aquellos porcentajes inferiores al 5 % del peso total del producto no será necesario indicarlos.
- c) Artículos mixtos o tejidos mixtos, o expresiones equivalentes, cuando contengan

clase y proporción de sus componentes, pero expresado en caracteres más chicos que los de su rotulación.

ARTÍCULO 794°.- No se podrá usar ni en los rótulos ni en la propaganda ningún nombre de comercio, representación gráfica, término ni nombre descriptivo que sugiera o implique que un producto está hecho enteramente de lana, salvo que tal producto contenga 95 % de lana como mínimo, con la excepción prevista en el artículo 793°, Inc. a). Igualmente no se podrá usar ningún nombre de comercio, representación gráfica, término ni nombre descriptivo que sugiera o implique la presencia de lana en conexión con otras fibras, salvo que tal producto contenga por lo menos 50 % de lana.

ARTÍCULO 795°.- Queda prohibido el uso de la palabra "lana", aunque vaya acompañada de calificativos de "artificial", o "sintética", u otros equivalentes, cuando no se trate de la fibra que produce la oveja u otros animales, especificados en el artículo 792°, Inc. a).

ARTÍCULO 796°.- Los hilados, tejidos y confecciones de algodón, según la proporción de esta fibra que contengan, se rotularán:

- a) Puro algodón: o expresiones similares, solamente en el caso de que contenga 95 %, como mínimo, de estas fibras;
- b) Algodón: cuando contengan más del 80 %; y
- c) Mezcla de algodón: cuando tengan más del 50 % hasta el 80 %.

ARTÍCULO 797°.- Los hilados, tejidos, y confecciones de hilo, seda o seda artificial de acuerdo a la proporción de esas fibras que entren en su composición, se denominarán:

- a) Puro hilo, pura seda o pura seda artificial, cuando contengan 100 % de ese material;
- b) Hilo, seda o seda artificial, cuando contengan 90 % como mínimo; y
- c) Mezcla de hilo, mezcla de seda o mezcla de seda artificial, cuando contengan más del 50 % hasta menos del 90 %.

ARTÍCULO 798°.- En los casos de mezclas deberá indicarse en el rótulo en primer término, el material dominante.

ARTÍCULO 799°.- Cuando en la composición de un hilado o tejido entren fibras de algodón, hilo o seda o seda artificial, en una proporción menor del 25 %, no podrán mencionarse ni en el rotulado, ni en la propaganda.

ARTÍCULO 800°.- Cuando el algodón sea "mercerizado" podrá consignarse esta condición. A los tejidos de "hilo" podrá denominárselos también de "hilo de lino", o simplemente "lino". Se permitirá asimismo denominar de "hilo", de acuerdo con la costumbre comercial, a los tejidos de punto y medias fabricadas con hilados de algodón peinados, retorcidos,

comunes. En los casos de "lana sedificada" puede dejarse constancia de esta calificación. Los hilos para coser y bordar llamados comercialmente "sedalina", deberán consignar a continuación o debajo de esta palabra en iguales caracteres la expresión "algodón mercerizado".

ARTÍCULO 801º.- Cualquiera sea la proporción de fibras sintéticas que imiten al algodón o a la lana, que entren en la composición de un hilado, tejido o confección debe ser denunciada por el nombre del material de que procede y la indicación de su porcentaje, en caracteres tan preponderantes como los utilizados en la especificación de las otras fibras. Así se dirá, por ejemplo, de un tejido compuesto con 80 % de lana, 10 % de algodón y 10 % de fibra de celulosa o de caseína; "Mezcla de lana y 10 % de fibra de celulosa o fibra de caseína". No se permitirá denominar a tales fibras sintéticas con nombre de fantasías.

ARTÍCULO 802º.- Las proporciones determinadas anteriormente se calcularán en peso; no se tendrá en cuenta la composición de los orillos, no se computará en las confecciones a tal objeto, el material de los elementos que sea necesario agregar para servir al fin a que están destinadas, como forros, rebites, adornos, refuerzos, botones, etc.

CAPÍTULO XI

Tabacos elaborados

Del Tabaco

ARTÍCULO 803º.- Con el nombre de Tabaco se designan las hojas de diversas variedades de Nicotina Tabacum convenientemente desecadas y preparadas.

ARTÍCULO 804º.- En la elaboración de tabacos para consumo sólo se admite el empleo de los productos siguientes, que deben responder a las exigencias del presente Reglamento Bromatológico: agua, ácido acético, vinagre, sustancias aromáticas, aceite de oliva, azúcar, miel, regaliz, glucosa, goma, sal, carbonatos alcalinos, cloruros alcalinos y 1 % de cal bajo la forma de agua de cal.

ARTÍCULO 805º.- Los tabacos responderán a las siguientes exigencias:

- a) En su preparación sólo se emplearán hojas sanas, adecuadas y bien conservadas;
- b) No deberán contener vegetales extraños ni parte de vegetal genuino desprovistas

de nicotina;

c) No deberán contener más de 6 por ciento de agua ni retener más de 4 por ciento de aceite de oliva;

d) No podrán contener materias conservadoras a excepción de ácido acético, sustancias de sobrecarga, desechos de tabacos, palos y despuntes, ni estarán atacados por insectos;

e) No podrán estar en contacto directo con papeles de plomo;

f) Como agente higroscópico, de preferencia, tendrán dietileneglicol, en vez de glicerina.

Sólo podrán denominarse Sin Nicotina o Inofensivos nicotínicamente los tabacos elaborados (cigarros, cigarrillos, etc.), que contengan menos de 0,4 % de nicotina.

ARTÍCULO 806º.- Con el nombre de Papel de tabaco se designa el preparado con los nervios y tallos de las hojas de tabaco, hervidos o no con agua de cal y mezclados o no con un máximo de 10 por ciento de pasta semielaborada de papel de Manila.

ARTÍCULO 807º.- Los papeles para fumar que se vendan separados, como los que lleven los cigarrillos, deberán responder a las siguientes exigencias:

a) Serán hechos de cáñamo y lino con una tolerancia máxima de 5 por ciento para algodón, formio y pasta de madera.

Sólo podrán cargarse con carbones de calcio y magnesio técnicamente puros.

b) No serán higroscópicos y estarán exentos de sustancias nocivas a la salud o susceptibles de producir por combustión, olor o gusto desagradable.

c) No deberán contener más de 7 por ciento de agua; 1,5 por ciento cenizas, los papeles no cargados y hasta 9 por ciento los cargados. Sólo podrán acusar trazas muy débiles de cloruros, nitratos y ácidos.

CAPÍTULO XII

Pomos - Tubos y ampollas lanza- perfumes

De las exigencias

ARTÍCULO 808°.- El Ministerio de Salud Pública y Trabajo podrá autorizar cuando lo estime pertinente, previo informe de las secciones técnicas, el uso de tubos y ampollas lanza-perfumes, los que deberán reunir las siguientes condiciones:

a) Contener únicamente cloruro de etilo perfumado con sustancias de uso permitido;

b) El cloruro de etilo deberá responder a las siguientes exigencias:

Color	incolore
Grado de pureza	98/99 %
Densidad a 0° C.	0,921.
Punto de ebullición	12° 5 - 13°
Reacción	Neutra

c) En ningún caso el líquido de los pomos, ampollas, lanza-perfumes, aguas perfumadas, etc. podrá contener sustancias tóxicas, irritantes, de olor desagradable, que manchen la epidermis, u otras que a juicio de la Dirección del Instituto Bromatológico sean perjudiciales.

(Artículo 808 modificado por el Artículo 3 del Decreto N° 7248 fecha 21/12/1944)

ARTÍCULO 809°.- Los pomos, tubos o ampollas, deberán ser de material adecuado, resistente (vidrio, metal, etc.) y estarán dotados de un cierre de seguridad que deberá conservarse intacto mientras se exponga a la venta (capital saliente cerrado a fuego). Los envases cuyo cierre haya sido alterado antes del momento antedicho serán decomisados sin más trámite, haciéndose pasibles los vendedores de las penalidades establecidas en el presente Reglamento.

ARTÍCULO 810°.- Los rótulos de los envases deberán responder a las exigencias de la Ley Nacional 11.275 y de la presente Ley, y los lanza-perfumes llevarán además la indicación o advertencia de no proyectar el líquido sobre los ojos para evitar efectos perjudiciales.

ARTÍCULO 811°.- El papel picado de uso en fiestas, deberá ser unicolor, elaborado con colorantes permitidos y de forma circular; su diámetro no podrá ser inferior a 3,5 milímetros.

ARTÍCULO 812°.- Todos los productos similares a los anteriores, como también los llamados artículos de cotillón (caretas, antifaces, y otros). Utilizados en fiestas, deben ser previamente aprobados por el Instituto Bromatológico.

TÍTULO VIII

Reglamentación de fábricas de productos alimenticios

CAPÍTULO I

De la instalación

ARTÍCULO 813°.- A partir de la aprobación del presente Reglamento, los propietarios de las fábricas y los establecimientos que elaboren, manufacturen o fraccionen productos alimenticios en el territorio de la Provincia, solicitarán el permiso de instalación e inscripción el Instituto Bromatológico.

Toda referencia a "fábricas" que se haga en este Reglamento, vale para todo establecimiento donde se elaboren, manufacturen o fraccionen productos alimenticios, bebidas y de consumo general.

Toda referencia a "fabricación" vale para toda manufactura, elaboración o fraccionamiento de productos alimenticios, bebidas, y de consumo en general.

El cumplimiento de la disposición establecida en el apartado primero de este artículo, será exigido a los otros establecimientos fabriles, cualquiera sea la naturaleza de sus elaboraciones.

ARTÍCULO 814°.- La solicitud de inscripción debe acompañarse de un plano por duplicado relativo a la fábrica, con el detalle de sus diversas secciones y dependencias, instalaciones de maquinarias e ingeniería sanitaria; los que podrán ser inspeccionados y aprobados previamente, cada vez que sea necesario, por las divisiones técnicas correspondientes del Ministerio de Salud Pública y Trabajo.

Igualmente se especificará la nómina de los productos a elaborarse, así como los métodos que se emplearán.-

(Artículo 814 modificado por el Artículo 3 del Decreto N° 7248 fecha 21/12/1944)

ARTÍCULO 815°.- El Instituto Bromatológico o después de la concesión del permiso de funcionamiento, podrá requerir de los propietarios de las fábricas todos los informes que considere necesarios.

Toda modificación que desee introducirse en el local, instalaciones, etc., de las fábricas, deberá ser previamente aprobada por la Dirección del Instituto Bromatológico, siguiendo el trámite fijado en el artículo 814°.

ARTÍCULO 816°.- Queda prohibida, en los locales de las fábricas, la coexistencia de actividades industriales de distintos propietarios.

ARTÍCULO 817°.- Las fábricas temporarias deberán renovar anualmente la inscripción.

ARTÍCULO 818°.- La presente reglamentación regirá para todas las fábricas que no estén regidas por reglamentaciones especiales, en consonancia con sus características propias.

ARTÍCULO 819°.- Los establecimientos que por la índole de sus manipulaciones, subproductos, desechos, etc., se consideren insalubres, sólo podrán ubicarse en zonas fuera del ejido urbano, que determinen el Ministerio de Salud Pública y Trabajo.-

Cuando por circunstancias especiales (aumento de población, etc.) tales fábricas quedarán ubicadas dentro del núcleo de edificación de las localidades en que funcionen, constituyendo por su condición de establecimientos insalubres un peligro para las condiciones sanitarias de los vecindarios adyacentes, el Instituto Bromatológico podrá cancelar la autorización de funcionamiento acordada anteriormente.-

(Artículo 819 modificado por el Artículo 3 del Decreto N° 7248 fecha 21/12/1944)

CAPÍTULO II

De sus condiciones y características

ARTÍCULO 820°.- Queda prohibida la instalación de fábricas en locales que tengan comunicación directa con dependencias familiares.

ARTÍCULO 821°.- Toda fábrica ha de presentar un espacio adecuado a la importancia de la misma y en relación con el número de personas ocupadas, y en condiciones de aireación suficientes. A tal efecto, la altura de sus paredes estará en consonancia con las dimensiones totales de la misma, y en especial manera con la índole de la elaboración que se realice.

ARTÍCULO 822°.- Los pisos serán de material impermeable, sin deterioros, y fácilmente lavables, formando media caña con las paredes de los recintos.

ARTÍCULO 823°.- Todo edificio será de mampostería, cemento armado u otro material aprobado por el Instituto Bromatológico y revocado interiormente con mezcla de cal o cemento y arena, debiendo ser este revoque blanqueado con cal o cal y tinta. Las paredes de la fábrica llevarán un friso impermeable hasta la altura de 1,80 metros. El Instituto Bromatológico podrá autorizar el empleo de otros materiales de construcción, cuando

orden sanitario.-

(Artículo 823 modificado por el Artículo 1 del Decreto N° 2934 fecha 18/03/1944)

ARTÍCULO 824°.- Las paredes externas, que den a espacios libres, presentarán un friso revocado hasta una altura mínima de 0,50 metros, el que formará media caña con la vereda externa del edificio.

ARTÍCULO 825°.- Las fábricas cuya importancia lo exija, tendrán los techos construidos sobre cabriadas de metal.

ARTÍCULO 826°.- Cada fábrica comprenderá las siguientes secciones:

- a) El local o locales de elaboración, manufactura o fraccionamiento, propiamente dicho.
- b) El local de depósito para los productos fabricados.
- c) El local depósito para las materias primas.
- d) El local depósito para los envases vacíos.
- e) El local de envasamiento y empaquetamiento de los productos a fabricarse.
- f) El salón de ventas.
- g) El local de máquinas.
- h) Las fábricas tendrán un lugar adecuado para la carga y descarga de mercaderías.

ARTÍCULO 827°.- En el caso que la arquitectura de la fábrica no permitiera satisfacer las exigencias detalladas en el artículo precedente en la medida que no se contravengan a elementales principios de higiene, se permitirá la división del local común mediante tejidos de alambre, los que serán montados sobre marcos de hierro, siempre que sean autorizados por el Instituto Bromatológico.

ARTÍCULO 828°.- Las fábricas tendrán cuartos de baño con lluvia e inodoros en cantidad adecuada a la cantidad de operarios.

ARTÍCULO 829°.- Los servicios sanitarios (toilettes, ww, cc, etc.) serán instalados de preferencia fuera de la planta de la fábrica; y en todos los casos de tal manera que se encuentren perfectamente independientes de la misma, en lo que se refiere a local y ventilación.

caso, con caballerizas, criaderos de animales y otros lugares similares, e igualmente inconvenientes.

ARTÍCULO 831°.- En el local de las fábricas se hallarán distribuidas salivaderas, fácilmente limpiables y prácticas, y su número y distribución estará en relación con el número del personal y las dimensiones de aquéllas.

ARTÍCULO 832°.- Todas las dependencias de las fábricas estarán construidas al nivel del suelo o en plantas altas con excepción del local de máquinas y depósitos cuando lo requiera la naturaleza del producto reservado.

ARTÍCULO 833°.- Todas las aberturas de las fábricas que comuniquen al exterior estarán provistas de telas metálicas, sobre sus respectivos marcos, al efecto de evitar la entrada de insectos.

ARTÍCULO 834°.- Los productos fabricados, materias primas y envases, descansarán sobre estantes o soportes adecuados, y cuando hayan de ser estibados, han de mediar entre el suelo y la estiba, tablas u otros materiales que impidan un contacto directo con el suelo y a una distancia de 15 cms.

ARTÍCULO 835°.- Todas las secciones de las fábricas gozarán de buena iluminación natural, y cuando por razones técnicas, alguna dependencia de la edificación no recibiese luz natural suficiente ésta ha de ser suplida con producción de luz artificial equivalente.

ARTÍCULO 836°.- Las paredes de las fábricas serán pintadas en colores adecuados, de acuerdo a las necesidades de cada caso. Los cielorrasos y techos serán pintados de color blanco.

ARTÍCULO 837°.- El material de combustión a emplearse en los generadores de calor, se dispondrá en locales independientes de las secciones establecidas en el artículo 826°.

ARTÍCULO 838°.- Fuera del local de la fábrica, se dispondrán los recolectores de basura, los cuales estarán provistos de tapa y serán fácilmente limpiables.

Las fábricas que produzcan más de cien kilos diarios de desperdicios, deberán estar provistas de hornos crematorios.

ARTÍCULO 839°.- Las fábricas con producción de humos, estarán provistas de chimeneas con dispositivos adecuados para la retención del hollín; chimeneas que serán limpiadas periódicamente. La altura y diámetro de las mismas, estarán en relación con la importancia de las combustiones que se realicen, y en todos los casos estarán provistas de interceptores destinados a evitar la salida de hollín, carbonilla, etc.

efectos de una rápida evacuación del humo y gases producidos en el proceso de elaboración de los productos.

ARTÍCULO 841°.- Las fábricas cuya índole lo exija, tendrán dispositivos para la obtención permanente de agua caliente para la higienización de máquinas, útiles de trabajo, envases, etc.

ARTÍCULO 842°.- Los locales de la fábricas estarán contruidos a prueba de ratas. Los propietarios de fábricas que constataran la presencia de roedores en dicho establecimiento quedan obligados a combatirlos.

ARTÍCULO 843°.- Los propietarios de as fábricas procederán en todos los casos a la destrucción de los insectos y tomarán a su vez medidas y recursos tendientes a evitar su propagación.

ARTÍCULO 844°.- Queda prohibida la tenencia en las fábricas de perros y otros animales domésticos.

ARTÍCULO 845°.- En la instalación de las fábricas se considerarán las posibles consecuencias sobre terceros, y esta consideración decidirá su ubicación y demás medidas tendientes a contrarrestrar perjuicios y molestias consiguientes a su funcionamiento.

ARTÍCULO 846°.- En los lugares que carezcan de servicios de aguas corrientes, será obligatoria la instalación de pozos semisurgentes, aprobados por el Instituto Bromatológico, sin perjuicio de la intervención que corresponda a la Dirección de Obras Sanitarias de la Nación.

Se podrá permitir asimismo, y en casos especiales, la utilización de agua de lluvia cuya reserva se haga en represas o aljibes que ofrezcan garantías suficientes de higiene. En ambos casos será obligatorio el uso de filtros adecuados.

ARTÍCULO 847°.- Las fábricas dispondrán la instalación de un sistema de desagües al efecto de permitir la perfecta evacuación de las aguas y líquidos residuales, que en todos los casos estará conectado a la red cloacal o a sumideros especiales.

ARTÍCULO 848°.- Las fábricas dispondrán de una o más habitaciones en relación con el número de su personal, y por sexo, destinadas a guardarropa y cuarto de vestir del mismo.

ARTÍCULO 849°.- En los locales de las fábricas queda prohibida la tenencia de productos que no sean los que se utilizan para elaboración, que sean destinados para la higienización, o que no estén expresamente autorizados por el Instituto Bromatológico.

ARTÍCULO 850°.- En las dependencias de las fábricas en que se manipulen, depositen o expendan sustancias alimenticias será terminantemente prohibido comer, dormir y fumar.

ARTÍCULO 851°.- Cuando de los locales de fábricas y depósitos se desprendan emanaciones, o cuando los productos elaborados o depositados para su mejor conservación así lo exijan, será obligatoria la instalación de ozonizadores o cambiadores de aire, según los casos, los que deberán ser aprobados previamente por el Instituto Bromatológico.

ARTÍCULO 852°.- todo producto salido de estos establecimientos, que tenga defectos de fabricación, no podrá ser lanzado a la venta. Esta disposición comprende también a los envases.

ARTÍCULO 853°.- Cuando el Instituto Bromatológico lo conceptúe necesario propondrá, para su resolución correspondiente, al Ministerio de Salud Pública y Trabajo, para que las fábricas tengan a su frente un profesional con título de una Universidad Argentina, el que según la naturaleza de las actividades que se desarrollen en aquéllas podrá ser Doctor en Química o Bioquímica, Farmacéutico, Ingeniero Químico, Perito Químico o Doctor en Veterinaria.-

(Artículo 853 modificado por el Artículo 3 del Decreto N° 7248 fecha 21/12/1944)

ARTÍCULO 854°.- Las fábricas no reglamentadas en forma expresa por el presente Reglamento, se ajustarán a las disposiciones generales y a las que para cada una de ellas, dicte el Poder Ejecutivo, a propuesta del Director General del Instituto Bromatológico y Departamento Químico.-

(Artículo 854 modificado por el Artículo 3 del Decreto N° 7248 fecha 21/12/1944)

CAPÍTULO III

Del registro de los productos

ARTÍCULO 855°.- Es obligatoria la inscripción de todos los productos definidos en el presente Reglamento. Cuando el producto se elabore en la Provincia su inscripción corresponde a sus fabricantes. Cuando sea de elaboración foránea, la inscripción será realizada directamente por los fabricantes o sus representantes o por los comerciantes; debiéndose presentar copia del certificado extendido por la Oficina Química Oficial del lugar de origen.

La inscripción a que se refiere el presente artículo tendrá una validez de siete años a partir de la fecha de expedición del certificado respectivo, a cuyo vencimiento debe reinscribirse el producto previo el cumplimiento de todas las formalidades señaladas para la primera inscripción.

Los productos ya inscriptos, transcurridos ya más de siete años desde su inscripción

reinscriptos dentro de un período de seis meses a partir de la fecha de promulgación de la presente ley y para el caso de faltar más de seis meses deberá formalizarse la reinscripción antes de cumplirse los siete años desde la fecha de la inscripción primitiva; considerándose que al incumplimiento de dicho requisito en el período correspondiente representa el expendio de productos no inscriptos y en consecuencia pasible tal acto de las sanciones establecidas para tales casos.

(Artículo 855 modificado por el Artículo 1 de la Ley N° 5164)

ARTÍCULO 856°.- A los fines de cumplimentar las exigencias del artículo anterior, se presentará solicitud de inscripción en un papel sellado de estilo, en la cual se declarará la composición del producto, el procedimiento empleado en su elaboración y la especificación de la forma en que se realizará su expendio.

A esta solicitud se acompañará la cantidad de muestras exigida por el Instituto Bromatológico, y cuando éste lo requiera, las materias primas utilizadas en su elaboración. Se presentarán, además, y por duplicado, los envases y rótulos con que se expendrán los productos.

ARTÍCULO 857°.- El Instituto Bromatológico acordará un número de Registro de cada producto, el cual deberá figurar en los envases y etiquetas con que se expendan los mismos.

ARTÍCULO 858°.- Cuando la composición de los productos no respondiera a la fórmula declarada o contravenga las disposiciones del Código Bromatológico, el Instituto Bromatológico podrá declarar caduco su Registro, transitoria o definitivamente, y hacer pública esta resolución.

ARTÍCULO 859°.- La misma disposición regirá para los envases, rótulos, etiquetas, marbetes, etc., en los que se alteren los textos originales de su Registro sin la previa aprobación del Instituto Bromatológico.

CAPÍTULO IV

Del Personal

ARTÍCULO 860°.- El personal de las fábricas necesitará presentar un certificado de salud expedido por médico o institución sanitaria autorizados, a los efectos de su admisión, y una vez en funciones habrá de renovarlo cada seis meses.

ARTÍCULO 861°.- Cuando una persona ocupada en la manipulación, reparto, etc., de productos alimenticios y bebidas, resultare afectada de una enfermedad contagiosa o que

inmediato, el establecimiento denunciará el hecho al Instituto Bromatológico; quien lo comunicará al Consejo General de Sanidad a los fines profilácticos consiguientes. De no hacerlo así, se solicitará la clausura por 15 días la primera vez, y por seis meses en las reincidencias.

ARTÍCULO 862°.- El personal de la fábrica estará provisto de gorros blancos y vestuario adecuado del mismo color; guardapolvos con mangas, cerrados desde el cuello hasta la rodilla, para las mujeres, y saco y pantalón para los hombres. En casos excepcionales, y por la índole especial de sus funciones se concederá el uso de un overall gris claro o azul claro, u otro aprobado por el Instituto Bromatológico.

CAPÍTULO V

De la Inspección

ARTÍCULO 863°.- A los efectos del contralor de las inspecciones practicadas en las fábricas y derivaciones relacionadas con la actividad y desenvolvimiento, el Instituto Bromatológico, tendrá una ficha de cada fábrica, con especificación de sus características y demás datos concernientes.

ARTÍCULO 864°.- A su vez cada fábrica dispondrá de un libro sanitario numerado y expendido por el Instituto Bromatológico, en el que los inspectores dejarán constancia de sus inspecciones así como de las observaciones a que hubiere en el lugar. Además las fábricas exhibirán en lugar visible una ficha sumaria en la que se dejará constancia de las inspecciones practicadas.

ARTÍCULO 865°.- Además de las disposiciones de carácter general contenidas en los artículos anteriores, las fábricas se ajustarán a las exigencias que, de acuerdo a la índoles de cada una de ellas, se detallan en el capítulo correspondiente.

CAPÍTULO VI

De las condiciones de las fábricas en particular. De las fábricas de aguas gaseosas y mineralizadas. Bebidas sin alcohol, jarabes y productos afines

ARTÍCULO 866°.- Los locales destinados a la fabricación de aguas gaseosas y mineralizadas, bebidas sin alcohol, jarabes y productos afines, deberán ser construidos de

mosaicos, baldosas o cemento Pórtland con oportunas pendientes y con desagües directos a la red cloacal o sumideros especiales. Las paredes, hasta una altura no inferior a dos metros estarán cubiertas de azulejos, baldosas, cemento Pórtland, u otro material que merezca la aprobación del Instituto Bromatológico, y todos sus ángulos serán redondeados. Los techos serán de yeso bovedilla revocada y blanqueada o de otro material que ofrezca garantías de higiene. Los locales serán cerrados por todos sus lados, teniendo las puertas y claraboyas necesarias para su ventilación e iluminación.

ARTÍCULO 867º.- Los locales de elaboración deberán estar rodeados de una vereda de protección de mosaicos, baldosas o cemento portland.

ARTÍCULO 868º.- Queda prohibido el funcionamiento de estas fábricas en locales que tengan conexión directa con establecimientos insalubres de cualquier género.

De las maquinarias

ARTÍCULO 869º.- Las máquinas usadas para la elaboración de estos productos, deberán ser aprobadas por el Instituto Bromatológico; estarán provistas de aparatos protectores según lo aconseje la técnica, para evitar accidentes a obreros; las tuberías conductoras de líquidos empleados en éstas deberán ser de estaño, o estañadas interiormente.

ARTÍCULO 870º.- Las bombas y cañería deben estar de tal manera dispuestas, que puedan ser desmontadas y limpiadas con facilidad, prohibiéndose el uso de codos fijos. Esta limpieza será practicada con la asiduidad requerida, para mantener las condiciones higiénicas necesarias.

ARTÍCULO 871º.- En el local destinado a la elaboración, se colocarán cañerías de distribución de agua corriente y las llaves que sean necesarias para efectuar su lavado con la mayor frecuencia a fin de que se hallen en óptimas condiciones de higiene.

ARTÍCULO 872º.- Será obligatorio el uso de máquinas lavadoras, enjuagadoras a presión y taponadoras de las llamadas automáticas, para el lavado y taponamiento mecánico.

Las taponadoras de pié, serán autorizadas únicamente en los casos especiales que el Instituto Bromatológico considere de necesidad.

ARTÍCULO 873º.- Los filtros serán de sistemas aprobados por el Instituto Bromatológico, y su capacidad será suficiente para llenar las necesidades máximas de la fábrica, debiendo ser limpiados diariamente. Su uso será obligatorio en todos los casos.

enlozados, esmaltados o estañados.

ARTÍCULO 875°.- Las fábricas que preparen ácido carbónico para ser destinado al comercio, deberán adaptar a las bombas donde es comprimido, llaves para la reducción de presión, y manómetros. Cuando se emplee ácido carbónico líquido se tomarán todas las precauciones que la técnica aconseja para impedir cualquier accidente.

ARTÍCULO 876°.- El lavado de envases se practicará en un lugar independiente del local de elaboración para lo cual en todas las fábricas se exigirá la construcción de piletas de mampostería, cemento armado u otro material similar, destinadas únicamente a ese fin.

Estas piletas deberán tener desagües conectados a la red cloacal o sumideros especiales.

El lavado mecánico de los recipientes de envase se efectuará con agua caliente a 60° C., soda cáustica al 4 %, enjuagados con abundante agua fría y por fin reenjuagados con agua a presión.

Máquinas saturadoras

ARTÍCULO 877°.- Se permitirá también la fabricación de soda en aparatos automáticos, aprobados por el Instituto Bromatológico, que estén colocados en las casas de negocios que expenden el producto en pequeña escala, y únicamente por las necesidades internas de las mismas. Según la naturaleza del comercio, estos aparatos tendrán una canilla adosada al mostrador o constarán de un local especial. En este último caso, se utilizarán envases corrientes, con las restricciones que el Reglamento Bromatológico establece en el capítulo de Rotulación. Estos locales deberán ser de mampostería y tendrán una superficie mínima de seis metros cuadrados, no debiendo ser su ancho inferior a dos metros. Su altura será por lo menos de tres metros. Su altura será por lo menos de tres metros. Los muros deberán ser revocados y blanqueados, y tendrán frisos impermeables hasta la altura de dos metros. Sus pisos serán impermeables, (mosaico, baldosas, Portland, etc.) y tendrán desagües conectados a la red cloacal o sumideros. Los cielorrasos serán de yeso, bovedilla u otro material aprobado por el Instituto Bromatológico. Contigua al aparato saturador, deberá existir una canilla de donde se extraiga el agua necesaria para la elaboración del producto. Será obligatorio el uso de máquinas lavadoras y enjuagadoras.

ARTÍCULO 878°.- El lavado de envases se practicará en un lugar independiente del local de elaboración, para lo cual en todas las fábricas se exigirá la construcción de piletas de mampostería, cemento armado, u otro material similar, destinadas únicamente a ese fin.

Estas piletas deberán tener desagües conectados a la red cloacal o sumideros especiales.

El lavado mecánico de los recipientes se efectuará con agua caliente a 60° C., soda cáustica al 4 %, enjuagados con abundante agua fría y por fin, reenjuagados con agua a presión.

ARTÍCULO 879°.- Queda terminantemente prohibida la elaboración con estos aparatos automáticos de bebidas sin alcohol u otro producto que no sea soda.

ARTÍCULO 880°.- La construcción y disposición de pozos semisurgentes, aljibes, waters closets, pozos negros, etc., deberán reunir las condiciones que el Reglamento Bromatológico exige en el capítulo de Fábricas en general.

De los tostaderos de café y molinos de especias

ARTÍCULO 881°.- Los Tostaderos de café y molinos de especias contemplarán las disposiciones expresas en la Reglamentación general de Fábricas de Productos alimenticios, además de las condiciones que a continuación se enumeran.

ARTÍCULO 882°.- El depósito de cafés verdes y tostados, el tostadero de café y molienda y envasamiento del mismo se realizarán en locales independientes de los depósitos de especias en rama, así como de los molinos para moliendas y envasamiento de las mismas en general, ya sea en rama o molidas.

ARTÍCULO 883°.- El local para torradero de cafés dispondrá de una campana que facilite la rápida evacuación de los humos producidos en la faz de la torración y enfriamiento de los cafés torrados.

ARTÍCULO 884°.- El molido de las especias se hará en un molino individual para cada una, así como la molienda se conservará en envases adecuados y destinados exclusivamente para casa especia.

ARTÍCULO 885°.- Queda prohibido en los torraderos de café y molinos de especias, el almacenamiento de productos y materias susceptibles de ser empleadas para la adulteración de los productos que se elaboren en los mismos.

ARTÍCULO 886°.- Queda prohibida la conservación de materias primas alteradas, como también toda práctica tendiente a la restauración o mejoramiento de las tales materias primas alteradas.

De las graserías

ARTÍCULO 887°.- Se entiende por Grasería, el establecimiento industrial o sección de establecimiento industrial en que se elaboren grasas comestibles o incomedibles.

ARTÍCULO 888°.- Las graserías estarán ubicadas en terrenos saneados y serán construidas en material incluso el techo y cielorraso (bovedilla), y revocadas interiormente con buena mezcla de cal.

Reunirán las siguientes condiciones:

a) Constarán de los siguientes departamentos, comunicantes entre sí: de recibo, depósitos y clasificación de la materia prima, de elaboración, envase; de limpieza y alistamiento de envases, de depósito de los mismos y de los ingredientes empleados en la elaboración; y de almacén o cámaras frigoríficas para las grasas envasadas y prontas para el expendio.

b) Todos los departamentos tendrán pisos impermeables de cemento o material similar, y de fácil limpieza. Los tres primeros estarán provistos hasta tres metros de altura, de revestimiento impermeable del mismo material, que será blanco en las graserías que elaboran grasas comestibles; los ángulos de los mismos entre sí hasta esa altura y de aquéllos con el piso, serán redondeados.

c) Un sistema de desagüe adecuado, asegurará el completo y rápido agotamiento en los diversos departamentos y en el terreno circundante que pertenezca al establecimiento. Este terreno será pavimentado.

d) En los departamentos mencionados y demás dependencias de las fábricas habrá abundante luz natural y artificial y suficiente ventilación. Aparte de las aberturas de los muros, ventiladores de tiraje renovarán el aire, en la medida necesaria para que en lo posible no haya malos olores y para mantener fresco el ambiente.

Sobre todo, los departamentos de depósito de la materia prima y del producto elaborado, deberán ser frescos. El humo de los hogares, no se difundirá en los departamentos.

e) Alrededor de los tachos o calderas de fusión saponificación o evaporación, cuyos soportes de mampostería serán revestidos de material impermeable, será prohibido el uso de plataformas de madera, y a los tachos mencionados se les adaptará campanas metálicas o de material colectoras de gases desprendidos, que deben conducirse a la chimenea, la que tendrá tres metros más alto que el más alto edificio circunvecino, para conducir aquéllos a las capas superiores de la atmósfera.

f) En las localidades donde la densidad de la población inmediata a las fábricas lo exija, será obligatorio efectuar las operaciones a que se refiere el artículo precedente en recipientes cerrados, o adoptar cualquier otro procedimiento que responda al propósito de absorción o neutralización de gases.

g) Las fábricas dispondrán de abundante provisión de agua potable y de un sistema para su adecuada distribución en el establecimiento.

ARTÍCULO 889°.- Las puertas, ventanas, tabiques, pilares y, en general, todas las partes de la estructura interna de las fábricas serán de material y hechura que permita la limpieza fácil y completa.

ARTÍCULO 890°.- El equipo y utensilios para el tratamiento de la materia prima y la elaboración y manejo de las grasas, será de material y construcción que faciliten su rápida y completa limpieza. Prohíbese terminantemente para este objeto el uso de recipientes de cobre o de zinc.

ARTÍCULO 891°.- Los residuos sólidos provenientes de la industria se depositarán en locales o recipientes cerrados y se extraerán, si es posible diariamente: pero en todo caso, antes de que entren en putrefacción y el establecimiento se haga verdaderamente incómodo a terceros en razón del olor que emanen. Sus aguas residuales en ningún caso se podrán arrojar a las vías fluviales, lagunas, pantanos o calles públicas.

ARTÍCULO 892°.- Las materias que se conduzcan al establecimiento lo serán en vehículos cerrados revestidos interiormente de una cubierta metálica sin solución de continuidad, de manera que impida la inhalación o filtración, y esa materia prima será utilizada dentro de las 48 horas en invierno y 24 horas en verano para evitar su descomposición.

Fábricas de helados

ARTÍCULO 893°.- Toda persona o firma comercial que quiera dedicarse a la fabricación de helados deberá solicitar por escrito su inscripción al Instituto Bromatológico, quien la otorgará previo informe de sus secciones técnicas.

En la solicitud donde pidan la inscripción correspondiente en el Instituto Bromatológico, los fabricantes harán constar la nómina de los helados que elaboren, así como sus respectivas fórmulas.

ARTÍCULO 894°.- Los locales de elaboración y expendio deberán reunir las condiciones de construcción e higiene que se expresan en la presente Reglamentación y ajustarse a las normas que dicte la Dirección del Instituto Bromatológico.

ARTÍCULO 895°.- Los helados deberán ser elaborados en local cerrado, debiendo tener las aberturas necesarias para su correcta ventilación e iluminación. Todas sus aberturas deberán estar protegidas por telas metálicas, fijas, para las ventanas y movibles para las puertas, a

deberán ser construidas en mampostería con zócalos impermeables hasta 2 metros de altura y fácilmente lavables. Los pisos serán de material impermeable con la pendiente necesaria para la fácil evacuación de los líquidos derramados, que serán conducidos convenientemente a la red cloacal si la hubiere o a sumideros especiales en los otros casos. Queda terminantemente prohibido arrojar aguas servidas a la vía pública.

Los pisos serán lavados diariamente con agua y jabón o con una solución antiséptica.

ARTÍCULO 896°.- Los aparatos para la fabricación de helados deberán ser de forma que permita el lavado fácil y de material que no ceda sustancias tóxicas.

Los recipientes para la elaboración de los productos serán de loza, porcelana, cerámica, metal esmaltado, estañado u otro material inatacable aprobado por el Instituto Bromatológico.

ARTÍCULO 897°.- Sólo se autorizará la elaboración de helados en aquellos locales donde hubiere aguas corrientes o de pozo semisurgente, debiendo el agua de este último ser potable y exenta de toda peligrosidad a juicio del Instituto Bromatológico.

De la elaboración foránea

ARTÍCULO 898°.- La venta de helados fabricados fuera de la Provincia, además de las condiciones establecidas en el presente Reglamento, estará sujeta a las siguientes:

- a) Informe de una Oficina Química o Técnica Oficial del lugar, sobre el funcionamiento de la Fábrica.
- b) Envasamiento obligatorio de los productos que introduzca.
- c) Denuncia de la introducción de cada partida y presentación de muestras, con la declaración de su cantidad y naturaleza, lugares de reserva autorizados y zona de venta.
- d) Las conservadoras deberán ser aprobadas por el Instituto Bromatológico; ser fácilmente accesibles al control de la Inspección durante las veinticuatro horas del día y su temperatura no podrá ser en ningún momento superior a 5° C. bajo cero.
- e) La Dirección del Instituto Bromatológico establecerá de conformidad a los estudios que practique, la fecha de vencimiento de las partidas introducidas, las que deberán inscribirse en los envases con caracteres visibles.

Disposiciones generales

ARTÍCULO 899°.- No podrán reservarse los helados después de veinticuatro horas de su elaboración, a excepción de que la conservación se realice en lugares de reserva aprobados por el Instituto Bromatológico, y cuyo control de temperatura pueda realizarse en forma permanente por la Inspección.

ARTÍCULO 900°.- Prohíbese la recongelación de los helados. Por lo tanto las mezclas serán inutilizadas inmediatamente después de producida su descongelación.

ARTÍCULO 901°.- Todas las autorizaciones y permisos para la elaboración y venta de helados caducarán anualmente. Esta caducidad se producirá en cualquier época si se modifica sin permiso del Instituto Bromatológico, la fórmula o denominación de los productos o las instalaciones de la fábrica.

Fábricas de Hielo

ARTÍCULO 902°.- El local de estas fábricas deberá tener muros de mampostería revocados con sustancias hidrófugas, pisos impermeables y, donde se empleen o derramen líquidos, inclinación suficiente o canaletas desde donde serán conducidos a cloacas, tanques sépticos o sumideros especiales, siendo terminantemente prohibido arrojar aguas residuales (servidas) a la vía pública.

ARTÍCULO 903°.- El local destinado a la elaboración será cerrado, teniendo las puertas, ventanas y claraboyas necesarias para su acceso, ventilación e iluminación.

ARTÍCULO 904°.- Las fábricas deberán estar rodeadas de veredas de protección de piedra o cemento Pórtland, etc., y el piso del patio y entrada de vehículos, pavimentados.

ARTÍCULO 905°.- El departamento de caldera, motores y compresores, así como los depósitos de amoníaco, gas sulfuroso, cañerías por donde circulen los agentes de enfriamiento, deberán llenar las garantías necesarias de seguridad que aconseja la técnica en la materia.

ARTÍCULO 906°.- El material de los moldes de congelación, sistema de filtros, estanques y depósitos, y los métodos de elaboración, estarán sujetos a la aprobación del Instituto Bromatológico.

ARTÍCULO 907°.- El agua a emplearse en la fabricación de hielo deberá reunir las

Provincia.

Usina de Pasteurización

ARTÍCULO 908°.- Los locales de los establecimientos de pasteurización de la leche deberán ser contruidos de mampostería, cemento armado u otro material aprobado por el Instituto Bromatológico.

- a) Los pisos de todas las secciones en que se manipula o almacena la leche serán de mosaicos, baldosas, hormigón u otra sustancia igualmente impermeable y fácil de limpiar; serán lisos y tendrán oportunos declives y desagües conectados a la red cloacal o sumideros especiales;
- b) Las paredes serán de mampostería y estarán revestidas, hasta la altura de 2 metros, con azulejos, mármol, estuco u otro material análogo de fácil y completa limpieza. El resto será revocado y blanqueado. Los ángulos de las paredes serán redondeados y en cuanto al ángulo que forma la pared con el piso, debe ser curvo y dar a una canaleta de desagüe;
- c) Los cielorrasos de los locales en que se manipula o almacena leche, deberán ser de bovedilla, cemento armado u otro material similar, convenientemente revocado y blanqueado;
- d) Las puertas deberán ser de vaivén o giratorias; tanto ellas como las ventanas y demás aberturas al exterior, deberán tener sus respectivas telas metálicas;
- e) Todos los locales deberán reunir óptimas condiciones de iluminación y ventilación;
- f) Resguardo contra la contaminación y las moscas: Las varias operaciones de las plantas de leche, serán dispuestas y conducidas de modo que no haya lugar a contaminación mutua. Se emplearán todos los medios necesarios para la eliminación de las moscas. Este requisito será interpretado en el sentido de que habrá locales separados para:
 - 1. Pasteurización, enfriamiento y embotellamiento.
 - 2. Lavado y esterilización de los recipientes.

Los latones de leche cruda no serán descargados en el mismo local de pasteurización;

- g) Todos los tanques, bateas, latones, bombas, cañerías y demás aparatos y utensilios usados en la manipulación de la leche en las usinas, deben ser de construcción y tipo sanitarios. Las tapas y cubiertas serán de los mismos materiales y bien ajustados al cierre respectivo. Las bombas y cañerías deben estar de tal manera dispuestos que puedan ser desmontados y limpiados con facilidad. Se prohíbe el uso de codos fijos;
- h) Las usinas deben efectuar el lavado y esterilización de los latones conducentes de leche destinada a la pasteurización o industrialización en instalaciones adecuadas y aprobadas previamente por el Instituto Bromatológico. Constarán de dispositivos para escurrir y secar los tarros en posición invertida, después de lavados y esterilizados, salvo que el secado se efectúe simultáneamente con la esterilización. La usina debe devolver los tarros y sus correspondientes tapas, bien limpios, esterilizados, secos y tapados;
- i) De la misma manera, las botellas vacías deberán ser lavadas y esterilizadas de acuerdo a sistemas aprobados;
- j) El abasto de agua será de fácil acceso, adecuado y de calidad higiénica y segura;
- k) Todos los recipientes y aparatos para la leche serán perfectamente limpiados después de cada uso y esterilizados cada vez, inmediatamente antes de usarlos;
- l) Las tapas de las botellas de leche serán comprobadas y almacenadas únicamente en tubos sanitarios y guardadas allí hasta que se usen;
- ll) Queda estrictamente prohibido a toda persona que no sea el dueño legítimo de acuerdo al permiso acordado por el Instituto Bromatológico, tener en su poder tapas de envases de fraccionamiento de leche correspondiente a la usina de pasteurización;
- m) Cuando se utilicen otros sistemas de pasteurización aprobados por el Consejo General de Sanidad, el material de construcción de sus instalaciones, como asimismo sus condiciones de higiene y demás procedimientos deberán responder a las disposiciones establecidas o que establezca en casa caso el Instituto Bromatológico.

ARTÍCULO 909°.- Toda pasteurizadora debe estar provista de un regulador automática de la temperatura y de un termómetro registrador de la misma, así como del tiempo que ésta ha sido mantenida, ambos de un modelo aprobado por el Instituto Bromatológico. Los gráficos de temperatura deben estar fechados y enviarse diariamente a la Dirección del Instituto Bromatológico.

cristal, metálicas, etc.

ARTÍCULO 911°.- Queda prohibida la venta de leche de consumo pasteurizada o certificada que no se haga en botellas de cierre hermético y de forma tal que se haga imposible su adulteración fuera de la fábrica o tambo y cuyo modelo no haya sido aprobado por el Instituto Bromatológico.

ARTÍCULO 912°.- La venta de leche higienizada para los hoteles, confiterías, bares, hospitales y establecimientos sanitarios, podrá hacerse en envases hasta de 20 litros, siempre que reúnan las siguientes condiciones:

- a) Que sean de una sola pieza, sin soldaduras y estañados;
- b) Que el sellado del Instituto Bromatológico lleve la fecha de envasamiento de la leche;
- c) Sólo se permitirá la entrega de leche de consumo en esta clase de envases a los establecimientos citados y similares que dispongan de medios de refrigeración, debiendo ser consumida en el servicio de los mismos dentro de 24 horas de envasadas, quedando prohibido su trasvasamiento.

ARTÍCULO 913°.- No será permitida la pasteurización de la leche que no llene las exigencias que determina el presente Reglamento.

ARTÍCULO 914°.- Toda leche cuya pasteurización no sea autorizada, será decomisada o destinada a la industria si el Instituto Bromatológico la creyera apta para este destino.

ARTÍCULO 915°.- Controlada la leche y autorizada por la Inspección su pasteurización, será higienizada por medio de centrífugas y filtros e inmediatamente pasteurizada.

ARTÍCULO 916°.- La pasteurización de la leche debe durar treinta minutos como mínimo y durante este tiempo la temperatura no será inferior a 63° C., ni superior a 65°C., para cuyo control las usinas deberán disponer de varios termómetros registradores a temperaturas máxima y mínima, los que serán reemplazados cada vez que la Inspección lo crea necesario.

ARTÍCULO 917°.- Las usinas deberán tomar las disposiciones que indique el Instituto Bromatológico, a fin de que en las operaciones de la elevación de la temperatura y enfriamiento en la pasteurización de la leche, ésta llegue a la temperatura de 63° C. a 65° C. y descienda a 4° C o menos, lo más rápidamente posible.

ARTÍCULO 918°.- La leche podrá ser pasteurizada en botellas, o bien ser embotellada después de practicada esta operación: en este último caso las cámaras de pasteurización

movimiento durante todo el tiempo que dure la pasteurización.

ARTÍCULO 919°.- Los depósitos de leche pasteurizada dispondrán de agitadores que accionen mecánicamente durante todo el período del envasamiento y que permitan homogeneizar la leche.

ARTÍCULO 920°.- El industrial que no pasteurice la leche a la temperatura señalada, o que en esta operación no observe las disposiciones reglamentarias, se hará pasible de las penalidades que determina el presente Reglamento.

ARTÍCULO 921°.- Los envases deberán ser cerrados en forma hermética inmediatamente de envasada la leche y conservarse en cámaras en donde la temperatura sea permanentemente mantenida a 6° C., o menos.

ARTÍCULO 922°.- Toda la leche encontrada fuera de los depósitos asignados en las usinas o tambos que no llenaran las condiciones exigidas en el artículo anterior, será decomisada y el propietario, depositario o conductor se hará pasible de las penalidades que determina el presente Reglamento.

ARTÍCULO 923°.- La leche que se expenda sin la previa inspección de las Secciones Técnicas del Instituto Bromatológico será decomisada sin perjuicio de las demás penalidades que determine el presente Reglamento.

ARTÍCULO 924°.- Cada usina habilitará en el mismo establecimiento un local destinado exclusivamente a Laboratorio, el cual estará bajo la dirección técnica de un profesional que deberá poseer cualquiera de los siguientes títulos universitarios: Doctor en Química o Bio-Química, Farmacéutico, Ingeniero Químico o Perito Químico.

ARTÍCULO 925°.- Los instrumentos y reactivos que se empleen en los laboratorios de cada establecimiento, serán controlados por el Instituto Bromatológico cada vez que conceptúe necesario.

ARTÍCULO 926°.- Los requisitos que deba reunir la leche que va a ser pasteurizada serán aprobados diariamente en los respectivos laboratorios de cada usina ante el Inspector destacado en la misma o el empleado que al efecto disponga el Instituto Bromatológico.

ARTÍCULO 927°.- Queda estrictamente prohibido el expendio de la leche que tenga más de 24 horas de pasteurizada.

ARTÍCULO 928°.- Cada usina o tambo habilitará en el mismo establecimiento un local destinado exclusivamente a la Inspección, para uso de escritorio y depósito de libros sellados, etc.

marcas, etc., que emplee cada fábrica, así como las muestras de los envases aprobados.

ARTÍCULO 930°.- La falta de higiene en los aparatos de la higienización (filtros, centrífugas, tanque, refrigerantes, etc.), como asimismo envases, utensilios, etcétera, aun cuando los datos analíticos de la leche sean reglamentarios, significará la no aptitud del producto.

ARTÍCULO 931°.- La leche en depósito en las usinas que tenga más de 24 horas de pasteurizada, o envasada si se tratara de tambos, será destinada a uso industrial.

ARTÍCULO 932°.- Se tolerará la devolución de leche pasteurizada a las usinas o tambos únicamente hasta la hora de vencimiento indicada en la inscripción del cierre de cada envase. Esta leche deberá ser de inmediato destinada a la industrialización.

ARTÍCULO 933°.- Diariamente serán lavados con lejía de soda caliente y vapor de agua los locales de las usinas y tambos, maquinarias y útiles, empleados en la manipulación de la leche.

ARTÍCULO 934°.- No será permitido el envasamiento de leche si los envases no han sido perfectamente lavados con lejía de soda caliente y vapor de agua, enjuagados y secados en cámaras destinadas ex profeso.

ARTÍCULO 935°.- Las personas encargadas de vender, repartir o manipular leche, deberán sujetarse a las siguientes prescripciones:

- a) Cuidar de su higiene personal;
- b) No tener llagas o heridas en las manos, ni usar exteriormente sustancias medicamentosas capaces de comunicar su olor a la leche o alterarla.

ARTÍCULO 936°.- Toda la leche traída desde afuera del radio urbano de la localidad donde se encuentre instalada la usina, debe estar contenida en tarros cerrados herméticamente, debidamente precintados con el sello metálico del remitente, intacto, pues de lo contrario el contenido no será destinado al consumo. Este sello deberá ser aprobado oficialmente por el Instituto Bromatológico.

ARTÍCULO 937°.- La recepción de la leche en las usinas deberá efectuarse de acuerdo al siguiente horario:

Desde el 1° de septiembre al 31 de marzo, inclusive, de las 6 a las 21 horas, y del 1° de abril al 31 de agosto, inclusive, de las 7 a las 20 horas.

ARTÍCULO 938°.- Las usinas que por cualquier circunstancia deban pasteurizar fuera del horario establecido, deberán llenar los siguientes requisitos:

hábiles, y al Jefe de Inspección en los días feriados, en un papel sellado provincial de diez pesos;

b) La entrada de leche será como mínimo de mil kilos bruto;

c) Las usinas deberán contar con todo el personal necesario para efectuar sin entorpecimiento todas las operaciones necesarias, hasta su completo envasamiento.

ARTÍCULO 939°.- Queda estrictamente prohibido a las usinas de pasteurización, la conservación de la leche cruda o pasteurizada en tanque o depósitos frigoríficos.

ARTÍCULO 940°.- Las usinas de pasteurización deberán tener en frigorífico al iniciarse la higienización de la leche, la cantidad de envases limpios necesarios para el embotellamiento de la que se pasteuriza en el día, en dispositivos especiales aprobados por el Instituto Bromatológico.

ARTÍCULO 941°.- Los locales y aparatos destinados a la clasificación centrifugación, calentamiento, pasteurización, enfriamiento, etc., de la leche de consumo, serán única y exclusivamente destinados a tales fines, quedando estrictamente prohibido emplearlos en otro uso que no sea el comprendido en el proceso de la pasteurización de dicho producto.

ARTÍCULO 942°.- Los locales en que la leche de consumo es sometida a las diversas operaciones comprendidas en la pasteurización, no tendrán comunicación alguna con otros en que se manipulen, trabajen o depositen otras leches.

ARTÍCULO 943°.- Todo tarro destinado al envase debe estar en buen estado de conservación, sin herrumbre y perfectamente estañado en su superficie interna.

ARTÍCULO 944°.- Los envases destinados para la entrega de leche de consumo público, sólo deben servir para ese objeto, quedando prohibido cualquier otro uso de ellos.

ARTÍCULO 945°.- Los repartidores, vendedores, lecherías y detallistas en general, harán uso solamente de los envases en los cuales les ha sido entregada la leche higienizada, y en ningún caso podrán efectuar el trasvasamiento del contenido. Los cierres de los envases no ofrecerán signos de violación.

ARTÍCULO 946°.- A cada usina o tambo, el Instituto Bromatológico entregará un libro sellado y foliado, en donde el Inspector anotará todas las observaciones que hiciere por falta de cumplimiento del Reglamento del Instituto Bromatológico, debiendo los interesados presentar dentro de las 24 horas las reclamaciones que tuvieran que formular. Dicho libro se encontrará en poder del encargado de la usina, estará bajo su responsabilidad y deberá ser entregado al Inspector destacado cada vez que le sea solicitado.

Establecimiento de panificación

ARTÍCULO 947º.- Los establecimientos destinados a la elaboración de los productos de panificación deberán constar de las dependencias que se establecen a continuación y con las características que se especifican en cada caso:

Cuadra de elaboración.

Depósito de materias primas.

Salón de ventas.

ARTÍCULO 948º.- Las cuadras llenarán las siguientes condiciones:

a) Tendrán una superficie mínima de 30 metros cuadrados, no pudiendo ser su ancho inferior a 5 metros.

b) Las paredes deberán ser construidas de mampostería, con revoque de buena mezcla y tener un friso impermeable de 1,80 metros que podrá ser de mármol, azulejos, baldosas enlozadas, vidrio u otro material que a juicio del Instituto Bromatológico ofrezca análogas condiciones de higiene, pudiéndose aceptar en casos especiales, sobre muros perfectamente alisados, pinturas al aceite.

Todos los ángulos serán convenientemente redondeados.

La parte de mampostería correspondiente a los hornos deberá ser de ladrillos de máquina, lisos y refractarios en su parte inferior.

c) Los cielorrasos serán de yeso, bovedilla revocada, azulejos, cemento armado alisado o material metálico estampado, pudiendo aceptarse en casos de excepción cielorrasos de madera pintada al aceite.

d) Los pisos serán de mosaicos, baldosas, cemento portland u otro material análogo que a juicio del Instituto Bromatológico, responda a los fines exigidos.

e) La ventilación y la luz de estos locales serán abundantes, obteniéndose por las partes laterales y por la parte superior, por medio de claraboyas. Si por la clase de edificación no fuera posible la construcción de claraboyas, la ventilación y la luz de estos locales serán bilaterales, colocándose, además, tomas de aire en cantidad suficiente.

La superficie mínima de estas tomas de aire será de treinta metros cuadrados; no pudiendo ser su ancho inferior a cinco metros; su altura no será menor de cuatro metros.

f) La superficie total de puertas, banderolas, claraboyas y tomas de aire en estos locales será igual, por lo menos, a la sexta parte de la superficie cubierta.

g) Los hornos de cocción se construirán a una distancia mínima de 0,50 metros de la pared divisoria. Su chimenea deberá estar a 0,50 metros del muro divisorio, disponiendo de todo lo necesario para que el hollín y el humo no incomoden al vecindario. Tendrán como mínimo 1,30 metros de ancho y su altura no inferior a 2 metros.

ARTÍCULO 949°.- Las mesas de trabajo serán de maderas duras, mármol u otro material que a juicio del Instituto Bromatológico reúna condiciones de higiene.

ARTÍCULO 950°.- Será obligatorio el uso de un cajón de cierre hermético y de capacidad suficiente para el depósito de los desperdicios.

ARTÍCULO 951°.- Cuando los establecimientos de panificación se fabriquen masas u otros productos afines se exigirá una cuadra especial para la elaboración de los mismos, que deberá reunir idénticas condiciones a las exigidas a las cuadras de elaboración en general y cuyas dimensiones serán de 16 metros cuadrados como mínimo, no pudiendo ser su ancho inferior a 3,50 metros y su altura de 4 metros.

Depósitos de materias primas

ARTÍCULO 952°.- Cuando en estos locales se trabajen más de tres bolsas de harina por día será habilitado un local especial para guardar este producto que deberá ajustarse a las condiciones siguientes:

- 1° Estar construido de mampostería o cemento armado.
- 2° Tener una altura mínima de cuatro metros.
- 3° Los cielorrasos deberán estar en condiciones análogas a las exigidas para las cuadras.
- 4° Los pisos serán impermeables.
- 5° Frisos impermeables en los muros.
- 6° Tendrán la luz y ventilación necesarias.

Salón de ventas

depósitos, pudiendo aceptarse que los pisos sean de madera machimbrada, en perfectas condiciones.

ARTÍCULO 954°.- Estos despachos deberán estar instalados en locales exclusivamente destinados a esta clase de negocios.

ARTÍCULO 955°.- Deberán ser atendidos por personal que se dedique únicamente a este trabajo.

ARTÍCULO 956°.- Deberán constar de los correspondientes mostradores, balanzas y vitrinas o paneras cubiertas de tela metálica de malla fina. En un sitio destacado de estos locales será obligatorio colocar carteles en los que en caracteres perfectamente visibles, se declararán los tipos de harinas empleadas en la elaboración de cada producto que se expenda.

ARTÍCULO 957°.- La elaboración de productos de panificación se hará exclusivamente con aparatos mecánicos que merezcan la aprobación del Instituto Bromatológico.

ARTÍCULO 958°.- Estos aparatos deberán estar instalados a una distancia mínima de un metro de los muros de las fincas linderas.

ARTÍCULO 959°.- Las correas, poleas y transmisiones, estarán protegidas de acuerdo a lo que aconseje la técnica moderna, para evitar accidentes.

ARTÍCULO 960°.- Será obligatorio disponer de una habitación independiente, destinada a guardarropa de los operarios que trabajen en las cuadras de elaboración.

ARTÍCULO 961°.- Ninguno de los locales a que se ha hecho referencia podrá tener comunicación directa con habitaciones privadas.

ARTÍCULO 962°.- En los patios, zaguanes y pasillos no podrán colocarse trastos ni ningún otro objeto que pueda impedir la libre circulación.

ARTÍCULO 963°.- Prohíbese utilizar combustibles que contengan pinturas o haya sido anteriormente destinado a otros usos.

ARTÍCULO 964°.- El combustible deberá ser depositado en locales adecuados que ofrezcan garantías de seguridad e higiene.

De la elaboración de las pastas alimenticias

ARTÍCULO 965°.- Las fábricas de fideos constarán de los siguientes locales: cuadra de elaboración, envasamiento y expedición, depósito de materias primas, sala de máquinas, cámaras de desecación, depósito de mercaderías elaboradas, depósito de combustibles, salón de ventas.

ARTÍCULO 966°.- Las cuadras de elaboración reunirán las siguientes condiciones:

- a) Estar independizadas, de manera de no comunicar en forma directa con las demás dependencias del establecimiento.
- b) Tener una superficie proporcional a la importancia del establecimiento, pero nunca inferior a 16 metros cuadrados. Su altura no será inferior a 4 metros.
- c) Estar construidas de mampostería, con su revoque liso y blanqueado.
- d) Sus paredes serán revocadas y blanqueadas y tendrán un friso impermeable hasta la altura de dos metros.
- e) Los cielorrasos serán de yeso, metal estampado, cemento armado, bovedilla, revocados y blanqueados; se podrá tolerar en casos de excepción que sean de otros materiales aprobados por el Instituto Bromatológico.
- f) Los pisos serán de superficie perfectamente lisa; estarán contruidos con material impermeable (mosaico, baldosa, cemento, portland, etc.).
- g) La ventilación de estos locales se hará por medio de aberturas que representen como mínimo la sexta parte de la superficie cubierta.
- h) Tendrán una pileta de mampostería revestida interiormente de azulejos u otro material adecuado, aprobado por el Instituto Bromatológico, con agua fría y caliente, y desagüe directo a la red cloacal o sumideros especiales. Esta pileta podrá estar en la parte exterior de la cuadra, siempre que se halle próxima a ésta.

ARTÍCULO 967°.- Los locales de envasamiento y expedición, deberán reunir las condiciones generales de edificación exigidas para las cuadras de elaboración, con la excepción de los frisos impermeables y pileta.

ARTÍCULO 968°.- Los depósitos de materias primas reunirán las siguientes condiciones:

- a) Estar contruidos de mampostería o cemento armado, debiendo ser su superficie adecuada a la importancia de la fábrica.
- b) Medir como mínimo cuatro metros de altura.

c) Poseer en las paredes, que estarán perfectamente revocadas, frisos impermeables de dos metros de altura; desde esta altura hasta el techo, estarán blanqueadas.

d) Tener piso impermeable, con desagüe directo a la red cloacal o sumideros.

e) Tener la ventilación e iluminación adecuadas.

ARTÍCULO 969°.- Las salas de máquinas, donde se hallen instalados los dínamos, generadores de vapor, energía eléctrica, etc., reunirán las mismas condiciones de edificación, ventilación e iluminación que se exigen para los depósitos de materias primas.

ARTÍCULO 970°.- Las cámaras de desecación reunirán las mismas condiciones de edificación, ventilación e iluminación que las exigidas para las cuadras de elaboración, con excepción de los pisos, que deberán ser de madera u otro material aprobado por el Instituto Bromatológico.

ARTÍCULO 971°.- Los fideos, para su desecación deberán ser colocados en tablas, casilleros o estanterías de madera inodora y otro material aprobado por el Instituto Bromatológico, en cajas o bastidores de estructura compacta. Se permitirá también la colocación de cañas o soportes de madera inodora, donde podrá ser extendido el producto elaborado, para su desecación.

ARTÍCULO 972°.- Los depósitos de mercadería elaboradas reunirán análogas condiciones a las exigidas para los locales de envasamiento y expedición.

ARTÍCULO 973°.- Los productos elaborados que se depositen en estos locales deberán ser colocados en cajones con tapas de hierro hermético los que estarán colocados sobre tarimas que se hallen separadas del suelo a una distancia no menor de 0,15 m.

ARTÍCULO 974°.- Los depósitos de combustibles estarán contruidos de mampostería, cemento armado, etc.; sus pisos impermeables. No deberán tener comunicación directa con las demás dependencias de la fábrica, con excepción de las salas de máquinas.

ARTÍCULO 975°.- Los salones de ventas serán destinados exclusivamente a empaque y ventas del producto elaborado.

ARTÍCULO 976°.- Estos locales tendrán mesas cubiertas de azulejos, mármol o lava.

ARTÍCULO 977°.- Los salones de ventas deberán reunir condiciones adecuadas de edificación, iluminación y ventilación.

ARTÍCULO 978°.- La elaboración de las pastas alimenticias se hará con aparatos mecánicos, y el enroscamiento de fideos, utilizando el mismo procedimiento. Estos

fincas linderas.

ARTÍCULO 979º.- Las correas, poleas y transmisiones, estarán protegidas de acuerdo a las condiciones que aconseja la técnica moderna para evitar accidentes.

Elaboración y venta inmediata de pastas frescas

ARTÍCULO 980º.- Los establecimientos destinados a las elaboración y venta inmediata de pastas frescas (tallarines, raviolos, ñoquis, moñitos, cintas, capelletis, etc.) deberán constar de las secciones que a continuación se expresan: cuadras de elaboración; depósitos de materias primas y salón de ventas.

ARTÍCULO 981.- Las cuadras de elaboración deberán reunir las siguientes características:

- a) Estar construidas de mampostería o cemento armado, y su superficie, adecuada a la importancia de cada local, no podrá ser inferior a ocho metros cuadrados.
- b) Distar dos metros, como mínimo, medido en todas las dirección de la puerta de acceso al negocio, en forma de no ocupar las vidrieras, y dejando entre la cuadra y el mostrador de ventas, para la circulación del personal, un espacio libre no menor de 0,80 m.
- c) Medir como mínimo, cuatro metros de altura.
- d) La ventilación se hará por medio de aberturas que representen como mínimo, la sexta parte de la superficie cubierta.
- e) Tener las paredes revistadas con frisos de dos metros, de azulejos blancos o de mármol. En casos especiales se permitirá otro material aprobado por el Instituto Bromatológico.
- f) Poseer cielorrasos de yeso, bovedilla revocada u otro material similar, perfectamente blanqueados.
- g) Tener pisos de material impermeable liso en toda su extensión.
- h) Poseer una pileta de mampostería revestida interiormente de azulejos, con agua fría y caliente, y desagüe directo a la red cloacal: La pileta podrá estar en el exterior de la cuadra siempre que se halle próxima a la misma.

ser de superficie lisa y tendrán patas totalmente rectas. En las mesas se permitirá la colocación de estantes de mármol o de madera dura con forro metálico, hasta una altura no menor de 0,25 mts. del suelo.

ARTÍCULO 982°.- La elaboración de las pastas frescas se realizará con máquinas adecuadas y aprobadas por el Instituto Bromatológico.

ARTÍCULO 983°.- Las correas, poleas y transmisiones, estarán protegidas de acuerdo a las condiciones que aconseja la técnica moderna, para evitar accidentes.

ARTÍCULO 984°.- Estas instalaciones se encontrarán retiradas de los muros de las fincas linderas a una distancia mínima de 0,50 metros.

ARTÍCULO 985°.- Las pastas elaboradas se depositarán en estanterías o casilleros perfectamente limpios, cuya base será de mármol u otro material aprobado por el Instituto de Bromatológico, y serán cubiertas con una tela blanca, lavable, que se mantendrá siempre limpia y no podrá ser destinada a otro uso.

ARTÍCULO 986°.- Estas cuadras se emplearán únicamente para la elaboración de las pastas, no debiendo comunicar en forma directa con otra dependencia que no sea el salón de ventas, pudiendo esta comunicación hacerse mediante vitrinas, -mostradores o barandas metálicas o de madera, perfectamente pintadas de blanco, etc. En forma que dicha separación no sea inferior a 0,80 metros.

ARTÍCULO 987°.- Prohíbese la elaboración de pastas frescas (tallarines, ravioles, ñoquis, etc.) en sótanos, subsuelos e interior de los mercados.

ARTÍCULO 988°.- Los depósitos de materias primas reunirán análogas condiciones a las exigidas a los depósitos de materias primas de las fábricas de fideos.

ARTÍCULO 989°.- En los casos en que la cantidad de harina que se utilice para la fabricación no exceda de dos bolsas diarias, será depositada en un cajón de madera de tamaño conveniente, con tapa, revestido interiormente de zinc u otro material inoxidable.

ARTÍCULO 990°.- Las demás materias primas empleadas en la elaboración de los productos se cocinarán en el mismo local, y se conservarán envasadas o depositarán en heladeras eléctricas o a hielo, o en cámaras frigoríficas; en caso contrario, las sustancias o artículos perecederos no podrán reservarse en el local por más de 24 horas.

ARTÍCULO 991°.- Los salones de venta serán utilizados exclusivamente para la venta de pastas frescas. Deberán reunir condiciones adecuadas de edificación, ventilación e iluminación.

Elaboración de Empanadas, pizza, churros, etc.

ARTÍCULO 992°.- Los locales destinados a la elaboración de empanadas, pizza, churros, etc., deberán reunir las condiciones que a continuación se indican.

ARTÍCULO 993°.- Las cuadras de elaboración llenarán los requisitos que determina el artículo 966, sobre cuadras de elaboración de pastas frescas (tallarines, ravioles, etc.).

ARTÍCULO 994°.- Los depósitos de materias primas deberán reunir las siguientes condiciones:

- a) Estar contruidos de mampostería o cemento armado.
- b) Carecer de comunicación directa con otras dependencias y disponer de adecuada ventilación.
- c) Tener una altura no inferior a cuatro metros.
- d) Poseer cielorrasos de yeso, bovedilla revocada o cemento armado, perfectamente liso.
- e) Revestir las paredes, que estarán revocadas, con frisos impermeables de dos metros, y desde esa altura, blanqueados hasta el techo.
- f) Tener piso impermeable.

ARTÍCULO 995°.- Cuando la cantidad de harina que se elabore, sea inferior a dos bolsas diarias, para guardar ese producto será utilizado un cajón de madera de tamaño conveniente, con tapa, revestido interiormente de zinc, u otro material inoxidable.

ARTÍCULO 996°.- Las demás materias primas empleadas en la elaboración de los productos, se conservarán envasadas o se depositarán en heladeras eléctricas o de hielo, o en cámaras frigoríficas; en caso contrario, las sustancias o artículos perecederos no podrán reservarse el en local por más de 24 horas.

ARTÍCULO 997°.- Cuando por la naturaleza de los productos que se elaboren en estos negocios sea necesario, se podrá sustituir las cuadras de elaboración por cocinas, las cuales deberán reunir las siguientes características:

- a) Estar contruidas de mampostería o de cemento armado.
- b) Tener altura no menor de cuatro metros.

- c) Poseer cielorraso de yeso, bovedilla revocada o cemento armado, perfectamente liso.
- d) Poseer las paredes, frisos de azulejos blancos, de dos metros de altura, las cuales, desde esa altura hasta el techo serán revocadas y blanqueadas.
- e) Tener piso impermeable (mosaicos o baldosas).
- f) Estar convenientemente ventiladas e iluminadas.
- g) Revestir totalmente con azulejos los fogones y hornallas, cuando sean de mampostería, con excepción de la plancha, parte superior, que podrá ser de acero o de baldosas coloradas (Marsella).
- h) Tener pileta con desagüe directo a la red cloacal o sumidero, para lavar los productos y los útiles empleados en la elaboración.
- i) Utilizar mesas de mármol, de pies rectos, para su fácil limpieza. Se permitirá en las mesas la colocación de tablas fijas o desmontables de dimensiones convenientes, destinadas al picado de la verdura y demás ingredientes.
- j) Las cocinas serán mantenidas en perfectas condiciones de higiene y en ellas no se depositará otra cosa que útiles y enseres de trabajo que se utilicen en la elaboración de productos.

ARTÍCULO 998°.- Los salones de venta ajustarán su funcionamiento a las siguientes condiciones:

- a) Estar contruidos de mampostería o de cemento armado.
- b) Poseer cielorrasos de yeso, cemento armado liso, bovedilla revocada u otro material que a juicio del Instituto Bromatológico resulte adecuado.
- c) Tendrán las paredes con frisos impermeables de dos metros de altura, de azulejos blancos, u otro material similar. Desde esta altura hasta el techo, las paredes serán perfectamente revocadas.

ARTÍCULO 999°.- Los hornos, hogares y chimeneas se construirán de mampostería u otro material aprobado por el Instituto Bromatológico, pudiendo estar instalados en las cuadras de elaboración.

ARTÍCULO 1000°.- Se permitirá la cocci3n en los hornos alimentados a gas, electricidad u otro sistema que merezca la aprobaci3n del Instituto Bromatol3gico, cuidando que su

del personal de trabajo.

ARTÍCULO 1001°.- En los locales de elaboración de pastas instalados en los puestos externos de los mercados, sólo se permitirá el uso de cocinas alimentadas a gas o electricidad.

ARTÍCULO 1002°.- Los hornos de cocción contruidos de mampostería, estarán separados de la pared divisoria por una distancia mínima de 0,50 m. Su chimenea deberá estar a 0,50 m. Del muro divisorio, disponiendo de todo lo necesaria para que el hollín y el humo no incomoden al vecindario.

Tendrán como mínimo 1,35 m. De ancho y su altura no será inferior a dos metros. Estarán contruidos con ladrillos de máquina, lisos y refractarios en su parte interior.

ARTÍCULO 1003°.- Las empanadas, churros, etc., que se elaboren en estos locales, deberán ser colocados en bandejas o fuentes de loza o metal inoxidable, para el escurrimiento del aceite.

ARTÍCULO 1004°.- En los locales donde los productos se elaboren para su consumo inmediato, habrá servilletas de papel blanco, para uso del público.

ARTÍCULO 1005°.- En estos locales, habrá también recipientes adecuados con su correspondiente tapa, para depositar los residuos.

ARTÍCULO 1006°.- Prohíbese la elaboración de churros, pizzas y demás productos que requieran frituras o cocción en hornos, en sótanos, subsuelos e interior de los mercados.

ARTÍCULO 1007°.- Los puestos exteriores de los mercados, destinados a la elaboración y venta de los productos mencionados en este capítulo, tendrán acceso directo desde la vía pública para lo cual se incomunicarán del mercado en forma tal que impida efectuar operaciones de venta como así también la entrada del público al comercio, y deberán tener una pequeña abertura para uso exclusivo del personal, para acceso a los servicios sanitarios.

Fábricas de vinagre

ARTÍCULO 1008°.- Los locales destinados a la elaboración de vinagres y a depósitos de los mismos, deberán reunir las condiciones de construcción, ventilación e iluminación exigidas por el presente Reglamento a las Fábricas en general.

ARTÍCULO 1009°.- Estos locales deberán estar separados por divisiones fijas, con sólo las

"fábrica" a los efectos legales.

ARTÍCULO 1010°.- Dentro de esos locales sólo podrá introducirse, guardarse o manipularse, lo siguiente:

- a) Los aparatos, útiles y enseres de la elaboración y acondicionamiento de productos para la venta.
- b) Los envases vacíos de expendio;
- c) Las materias primas, aptas para su uso permitidas por la Ley N° 11.675, para la elaboración de vinagres naturales y sus diluciones;
- d) Las sustancias clarificantes admitidas para los vinos.

ARTÍCULO 1011°.- Las fábricas de vinagre sólo podrán instalarse en locales materialmente separados e incomunicados con lugares en que se elaboren, manipulen o depositen vinos, cervezas, sidras, hidromieles u otra clase de bebidas fermentadas, o donde se fraccionen, manipulen o fabriquen alcoholes o bebidas alcohólicas. Igual prohibición rige para los locales en que se desnaturalice alcohol salvo que la desnaturalización se efectúe para su transformación en vinagre.

ARTÍCULO 1012°.- Prohíbese terminantemente la tenencia de ácido acético en las dependencias de las fábricas de vinagre. Cuando se le encuentre en las mismas se le considerará como destinado a la elaboración o adulteración de los vinagres genuinos.

ARTÍCULO 1013°.- Las fábricas de vinagre están obligadas a tener una báscula de tamaño apropiado, en buenas condiciones de funcionamiento, un acetímetro y un juego de alcoholímetros controlados y sus tablas correspondientes.

CREMERÍAS

Fábricas de Manteca y Queso

ARTÍCULO 1014°.- Todas las dependencias de las cremerías donde se recibe y manipula leche y crema deberán reunir las condiciones de higiene y construcción que se establecen:

- a) Deberán los locales ser de dimensiones tales que permitan la manipulación de todo el volumen a tratar en forma eficiente e higiénico.

exigidas por el presente Reglamento a las Fábricas de productos alimenticios en general.

c) Cuando una puerta que comunica con el exterior de la cremería pueda permitir el paso de olores que contaminan el producto, deberá ser de cierre bien ajustado, automático y de sólida construcción.

d) El agua deberá ser corriente, o de pozo semisurgente que reúna las condiciones exigidas por el Instituto Bromatológico.

e) Las cremerías y demás establecimientos similares dispondrán de agua abundante de buena calidad tanto para la alimentación como para los distintos usos y para el lavado prolijo y diario que se hará en todas las dependencias del establecimiento.

De la higiene e instalaciones de las cremerías

ARTÍCULO 1015°.- Los pisos de los locales de las cremerías deberán encontrarse limpios en todo momento y ser lavados diariamente con agua y cepillo, debiendo utilizarse una vez por semana para el lavado, agua caliente y soda.

ARTÍCULO 1016°.- En la dependencia o plataforma donde se reciba crema y leche, no podrán ser pesados artículos cuya presencia pueda producir contaminación u olores objetables. Tampoco podrán depositarse en los pisos o paredes mercaderías o implementos innecesarios.

ARTÍCULO 1017°.- El desnate de la leche deberá realizarse con todo el material, máquinas desnatadoras, cañerías, etcétera, en perfectas condiciones de higiene.

ARTÍCULO 1018°.- Una vez finalizado el trabajo, la desnatadora deberá ser sometida a una prolija limpieza. Para ello se desarmará y lavará pieza por pieza, primero con agua fría y luego con agua bien caliente y soda (u otro producto detergente aprobado por el Instituto Bromatológico) usando los cepillos correspondientes, debiendo ser enjuagada cada pieza y dejada secar antes de armarse. Las cañerías para la leche y crema se desarmarán y lavarán con cepillos especiales para caños, debiendo a la vez ser higienizadas con un paso prolongado de vapor. Queda prohibido en las instalaciones el uso de codos fijos en las cañerías.

ARTÍCULO 1019°.- Los útiles, bombas y maquinarias serán dispuestos en forma tal que no haya partes inaccesibles a su limpieza. Las maquinarias, transmisiones poleas, etc., deberán estar alejadas 50 centímetros, como mínimo, de los muros o paredes.

ARTÍCULO 1020°.- En las cremerías, las calderas generadoras de vapor y maquinarias en general, deberán ser instaladas en dependencias apropiadas.

ARTÍCULO 1021°.- Las instalaciones correspondientes a la elaboración de caseína, se harán de acuerdo a las disposiciones que rigen, debiendo estar las cubas, piletas y prensas instaladas en local independiente, como así los depósitos de caseína y secaderos. El secador automático deberá estar instalado en forma que reúna las mayores condiciones de higiene y seguridad.

ARTÍCULO 1022°.- Toda cremería estará equipada con una provisión suficiente de vapor o agua caliente para la limpieza de útiles o envases que se empleen en la misma. No se permitirá el uso de trapos para la limpieza o secado de los mismos.

ARTÍCULO 1023°.- La crema que sale de la desnatadora debe ser enfriada a la más baja temperatura posible, no debiendo ser mezclada con la del día anterior.

La crema deberá ser mantenida refrigerada en los envases y en perfectas condiciones de higiene y seguridad, debiendo evitarse todo proceso de fermentación.

La clasificación y envasamiento de cremas se hará de acuerdo a las cualidades prescriptas en las disposiciones que rigen al respecto.

ARTÍCULO 1025°.- Las cremerías estarán equipadas con aparatos, instrumental y útiles de laboratorio necesarios para análisis de leche y crema, debiendo ajustarse en los análisis de estos productos a la técnica que establezca el Instituto Bromatológico.

ARTÍCULO 1026°.- La leche que se use en esta industria deberá proceder de animales sanos y ordeñada con las debidas precauciones a fin de evitar toda contaminación, debiendo llenar las condiciones estipuladas por las disposiciones que rigen para este alimento.

ARTÍCULO 1027°.- Los envases de conducción de leche y crema serán de material que ni por sí mismo, no por sus soldaduras puedan ceder partes nocivas al contenido, y sus tapas cerrarán de modo seguro y hermético.

ARTÍCULO 1028°.- Cuando por circunstancias especiales (aumento de población, etcétera), las cremerías queden ubicadas dentro del núcleo de edificación de las localidades en que funcionen constituyendo, por su condición de establecimientos insalubres un peligro para las condiciones sanitarias de los vecindarios adyacentes, el Instituto Bromatológico podrá cancelar la autorización de funcionamiento acordada anteriormente.

De las fábricas de manteca y quesos

ARTÍCULO 1029°.- Las fábricas de manteca y queso, respecto de su instalación, construcción y funcionamiento, estarán regidas por la reglamentación de Cremerías, y de acuerdo a la importancia del establecimiento.

TITULO IX

CAPÍTULO 1

De los comercios en general

Clasificación de los comercios

Permisos

ARTÍCULO 1030°.- Los propietarios de comercios, al solicitar al Instituto Bromatológico el permiso de instalación de los mismos, se ajustarán a tal efecto a la clasificación que se establece en el presente capítulo.

ARTÍCULO 1031°.- Una vez acordados los permisos de instalación, los propietarios limitarán sus actividades a las que por este mismo Reglamento se establecen, y los locales en que sean instalados se ajustarán a las disposiciones que constituye la presente Reglamentación.

ARTÍCULO 1032°.- Cuando el permiso de instalación se hiciera para varios ramos, no incompatibles entre si, los locales de los comercios contemplarán el conjunto de exigencias establecidas para aquellos.

Almacenes por mayor

ARTÍCULO 1033°.- Almacenes por mayor: denominase almacenes por mayor los comercios donde se expenden mercaderías en sus envases originales y por múltiplos de unidades.

Depósitos

ARTÍCULO 1034°.- Con el nombre de Depósitos, se designan los locales de almacenamiento de artículos alimenticios en los cuales no se practique ninguna forma de venta directa. Los artículos alimenticios almacenados en depósitos, a los efectos de su venta serán llevados a los locales de Almacenes por mayor y menor, o bien podrán ser distribuidos en los vehículos de los propietarios de comercios ambulantes.

Almacenes por menor

ARTÍCULO 1035°.- Con el nombre de Almacenes por menor, se distinguen los comercios de productos alimenticios en los cuales su expendio se realice principalmente por unidades de envase, peso o volumen o fracciones de dichas unidades.

ARTÍCULO 1036°.- Los almacenes por menor podrán vender además de los artículos alimenticios los diversos artículos y enseres propios de la economía doméstica.

a) Podrán anexar la venta de leche envasada debiendo contar con refrigeradora de ambiente seco a los fines de mantener el producto a la temperatura fijada por la reglamentación vigente.

b) En casos especiales el Instituto Bromatológico y Departamento Químico podrá autorizar otro sistema de refrigeración que a su juicio resulte adecuado.

c) Prohíbese en los comercios mencionados la venta de combustibles e insecticidas a granel como cualquier otro producto que a juicio del Instituto Bromatológico pueda constituir una causal de contaminación de cualquier naturaleza en los alimentos.

(Artículo 1036 modificado por el Artículo 1 de la Ley N° 6248)

ARTÍCULO 1037°.- Queda prohibida en los almacenes, la venta de facturas frescas de cerdo, las que solamente podrán ser vendidas en carnicerías y fiambrerías.

ARTÍCULO 1038°.- Queda prohibida la venta de pan suelto en los almacenes, y por tanto no se podrá tener en tales condiciones, bajo ningún concepto y en ninguna cantidad.

ARTÍCULO 1039°.- El Instituto Bromatológico podrá autorizar, en ciertas zonas de la Provincia el expendio de pan en los almacenes, dentro de las condiciones que en cada caso establezca.

adecuadamente envasados los que estarán ubicados con independencia dentro del local.

Despensas

ARTÍCULO 1041°.- Con el nombre de despensas, se designan los comercios en que se realice única y exclusivamente la venta de artículos alimenticios principalmente por unidades de envase, peso y volumen, o fracciones de las mismas.

ARTÍCULO 1042°.- En las despensas no podrán venderse bajo ningún concepto los artículos a que se refiere el artículo 1036° del presente capítulo.

Corresponde a las Despensas las mismas limitaciones consignadas para los almacenes.

Despacho de Bebidas

ARTÍCULO 1043°.- Con el nombre de Despachos de Bebidas, se designan los comercios en que se expendan bebidas alcohólicas o analcohólicas y demás productos propios de los tales comercios.

Esta designación es para todos los comercios del género, bien que su expendio se realice con o sin predominio de una bebida determinada.

Cafés

ARTÍCULO 1044°.- Con el nombre de Cafés, se designan los negocios con venta exclusiva o principal del café y demás alimentos purínicos en forma de bebidas, así como de los alimentos preparados en función predominante de las tales bebidas purínicas.

Bares

ARTÍCULO 1045°.- Con el nombre de Bares se designan los comercios que a más de

expendan bebidas en concordancia con el artículo 1043°.-

Confiterías

ARTÍCULO 1046°.-Con el nombre de confiterías se designan los locales en que además de dedicarse al comercio propio de bares, se expendan masas frescas, postres, y demás productos propio de las mismas: caramelos, bombones, etc.

Venta de productos de Granja

ARTÍCULO 1047°.- Con el nombre de locales para venta de Productos de Granja se designan aquellos en que se expendan alimentos frescos y conservados y productos de las industrias propias de la granja, esto es, quesos, mantecas, dulces, huevos, etc., y otros alimentos que por su fácil alterabilidad exijan un permanente control bromatológico.

ARTÍCULO 1048°.- Estos comercios sólo podrán expender pan en las condiciones establecidas para los Almacenes y Despensas.

Lecherías y bares lácteos

ARTÍCULO 1049°.- Con el nombre de bares lácteos, se designan los comercios que expenden leche y sub-productos derivados de la leche, así como bebidas en que aquella intervenga preponderantemente al por menor y al detalle individualmente, así como otras vituallas propias de tales comercios.

a) Estos comercios no podrán expender bebidas ni otros artículos alimenticios propios de los almacenes y despensas.

(Artículo 1049 modificado por el Artículo 1 de la Ley N° 6248)

ARTÍCULO 1050°.- Con el nombre de lecherías se designan los comercios en que se expenden leche envasada y sub-productos en las condiciones fijadas por las disposiciones en vigencia.

a) Podrán anexar la venta de los artículos alimenticios únicamente envasados permitidos en los almacenes.

(Artículo 1050 modificado por el Artículo 1 de la Ley N° 6248)

Heladerías

ARTÍCULO 1051°.- Con el nombre de comercios de Heladería se designan aquellos locales en los que se expendan helados, cremas frías, sorbetes y similares, al por menor e individualmente.

Panaderías y confiterías

ARTÍCULO 1052°.- Con el nombre de comercios de Panadería y Confitería se designan aquellos locales en que se expenda pan, masas y otras formas de panificación, así como también harinas y levaduras frescas, materias primas propias de la industria.

ARTÍCULO 1053°.- Sólo se permitirá el expendio de pan en los locales de venta de los establecimientos de panificación y los comercios expresamente autorizados por el Instituto Bromatológico para tal fin.-

(Artículo 1053 modificado por el Artículo 1 del Decreto N° 2934 fecha 18/03/1944)

ARTÍCULO 1054°.- Los propietarios de las fábricas de pan que expendieran pan suelto para ser reexpedido en los negocios no autorizados a tal fin, serán pasibles de la misma penalidad que los propietarios de los comercios en los cuales se cometa la infracción.

Fiambrerías

ARTÍCULO 1055°.- Con el nombre de Fiambrerías se designan los comercios donde se expendan fiambres frescos y conservados y demás de reciente preparación o de fácil alterabilidad, que exijan un control permanente del Instituto Bromatológico.

Venta de Pastas Frescas

ARTÍCULO 1056°.- Con el nombre de comercios de Pastas Frescas se designan aquellos en

fácil alteración, que exijan un control permanente del Instituto Bromatológico.

Verdulerías y Fruterías

ARTÍCULO 1057°.- Con el nombre de comercios de Verdulerías y Fruterías, se designan aquellos en que se realice el expendio de frutas y verduras.

ARTÍCULO 1058°.- Queda prohibido el expendio de frutas y verduras fuera del local de las Fruterías y Verdulerías, especialmente dedicadas a tal fin.

ARTÍCULO 1059°.- Queda prohibida la venta en las Fruterías y Verdulerías de otros artículos que no fueran propios de sus ramos, con la excepción de aquellos negocios que la Reglamentación de la presente Ley autorice expresamente.

Carnicerías

ARTÍCULO 1060°.- Con el nombre de carnicerías se designan los comercios dedicados a la venta de carnes frescas de origen bovino, ovino, caprino o porcino y subproductos de las entrañas propias de las reses faenadas, y otras carnes comestibles (conejos, liebres, etc.).

ARTÍCULO 1061°.- Los negocios de Carnicerías podrán vender, además embutidos frescos y conservados, grasas de vaca, cerdo, oleomargarinas y mantecas.

ARTÍCULO 1062°.- Queda prohibida la venta en Carnicerías, de pastas frescas (tallarines, ñoquis, raviolos, etc.) así como de otros artículos que fueran los especificados en los artículos anteriores.

Bombonerías y Caramelerías

ARTÍCULO 1063°.- Con el nombre de Bombonerías y Caramelerías se designan los comercios destinados a la venta exclusiva de bombones y caramelos, y productos similares.

ARTÍCULO 1064°.- En los comercios precitados, los bombones será conservados en recipientes adecuados y en vitrinas con tapas de vidrio. Los caramelos serán conservados en frascos con tapa, de vidrio blanco.

ARTÍCULO 1065°.- Las casas destinadas al comercio de alimentos purínicos, cafés, té, chocolates, yerbas y cacao en especie, serán equiparadas a la categoría de Despensas y observarán las disposiciones establecidas en el presente capítulo, relativas a las mismas

Comercios especiales

ARTÍCULO 1066°.- Con el nombre de Aceiterías, Graserías, Queserías, Mantequerías y Vinerías se designan los negocios destinados a la venta especializada y exclusiva de los artículos indicados por su denominación, sea al por mayor o por menor o en repartos.

ARTÍCULO 1067°.- Los introductores o importadores de aceites o grasas comestibles están obligados a presentar declaraciones juradas por las remesas que introduzcan. A este efecto, solicitarán dentro de las 48 horas la intervención del Instituto Bromatológico.

ARTÍCULO 1068°.- Practicada la inspección correspondiente la Dirección del Instituto Bromatológico podrá autorizar o no la venta de conformidad a las disposiciones que rigen la presente Ley.

ARTÍCULO 1069°.- Los propietarios de las fábricas de aceites así como los fraccionadores y cortadores, procederán a inscribirse en el Registro especial del Instituto Bromatológico, debiendo a su vez solicitar el previo análisis de los aceites originales y de las mezclas resultantes, al efecto de facilitar su contralor.

ARTÍCULO 1070°.- Los negocios con denominaciones como los anteriores, que signifiquen una especialidad, sólo podrán dedicarse a la venta del artículo indicado y sus especies, exclusivamente.

ARTÍCULO 1071°.- El añadido de otros renglones a estos comercios significará una otra clasificación, y en consecuencia deberán contemplar las condiciones exigidas para la clasificación que surgiera de su actividad.

CAPÍTULO II

Instalación e inscripción de casas de comercio

Casas de comercio

ARTÍCULO 1072°.- A partir de la vigencia de la presente Reglamentación, las personas que deseen instalar comercios en que se depositen o vendan productos alimenticios, solicitarán el permiso de instalación y la inscripción correspondiente en el Instituto Bromatológico.

ARTÍCULO 1073°.- En las solicitudes del permiso de instalación se consignará:

- a) Nombre del propietario.
- b) El domicilio del negocio.
- c) El ramo del negocio a instalarse.
- d) Si se trata de un comercio ambulante, se indicará el número y características de los vehículos a emplearse.
- e) Cuando se trate de un negocio con características especiales las mismas deberán consignarse con toda precisión.

ARTÍCULO 1074°.- El Instituto Bromatológico suspenderá transitoria o definitivamente el permiso de instalación concedido cuando los comerciantes dejen de cumplimentar las condiciones exigidas por la presente Reglamentación.

ARTÍCULO 1075°.- Los propietarios de negocios deberán ajustar la índole de su actividad, al ramo consignado al solicitar su permiso de instalación. En caso contrario el Instituto Bromatológico podrá solicitar la clausura del comercio en el cual se incurriera en tal contravención.

ARTÍCULO 1076°.- Cuando se desea ampliar o modificar la naturaleza del negocio establecido, su propietario deberá solicitar al Instituto Bromatológico la inscripción del nuevo ramo.

ARTÍCULO 1077°.- En el caso de transferencia de un establecimiento industrial o comercial dedicado a la elaboración y expendio de productos definidos por el presente, deberá requerirse del Instituto Bromatológico o autoridad competente para que certifique que el mismo reúne las exigencias oficiales y se encuentra libre de penalidades por infracciones anteriormente comprobadas.-

Si la transferencia se efectuará sin cumplir con este requisito, el nuevo adquirente se hará posible de las penalidades impuesta a la firma antecesora y aún no cumplidas por ella,

requeridas para su funcionamiento.-

(Artículo 1077 modificado por el Artículo 1 del Decreto N° 9675 fecha 18/10/1961)

ARTÍCULO 1078°.- Al realizarse el traslado de todo comercio o depósito de artículos alimenticios, su propietario deberá recabar con anterioridad un nuevo permiso de instalación.

De sus condiciones generales

ARTÍCULO 1079°.- Las presentes disposiciones regirán para todos los comercios y depósitos, con excepción de aquellos que por su índole, sean objeto de una reglamentación especial.

ARTÍCULO 1080°.- Los locales ocupados por los comercios y depósitos de mampostería cemento armado u otro material autorizado por el Instituto Bromatológico y sus interiores estarán convenientemente pintados.

El Instituto Bromatológico podrá autorizar el empleo de otros materiales de construcción cuando circunstancias así lo aconsejaren, siempre que aquellos satisfagan las exigencias de orden sanitario.-

(Artículo 1080 modificado por el Artículo 1 del Decreto N° 2934 fecha 18/03/1944)

ARTÍCULO 1081°.- El Instituto Bromatológico podrá ordenar el blanqueo de sus paredes, techos y aberturas, cuando lo considere necesario.

ARTÍCULO 1082°.- Queda terminantemente prohibido utilizar como dormitorios, comedores o cocinas familiares, los locales donde se elaboren, expendan o depositen productos alimenticios.

ARTÍCULO 1083°.- Queda prohibida la instalación de comercios y depósitos en locales ubicados en casas de inquilinato.

ARTÍCULO 1084°.- Los locales donde funcionen los comercios deberán estar dispuestos de forma que tengan acceso directo desde la vía pública.

ARTÍCULO 1085°.- Se prohíbe la instalación de negocios y depósitos en comunicación directa con dormitorios, baños y retretes.

ARTÍCULO 1086°.- Se permitirá el uso de sótanos para aquellas mercaderías de las cuales, para una mejor conservación, conviniera un ambiente fresco, o cuando un envase adecuado asegurase una perfecta preservación.

ARTÍCULO 1087°.- Los sótanos deberán presentar las siguientes condiciones:

- a) Cumplimentarán las exigencias más adelante reglamentadas para los depósitos.
- b) Estarán bien aireados e iluminados eléctricamente, o mediante otro sistema adecuado.
- c) Serán de fácil y seguro acceso.
- d) Sus paredes, suelo y techo, estarán defendidos contra la humedad.

ARTÍCULO 1088°.- Los locales de depósito y venta de artículos alimenticios presentarán una capacidad proporcionada a la importancia del comercio, así como una aireación suficiente y buena luz natural.

ARTÍCULO 1089°.- Los locales estarán contruidos a prueba de ratas. Los propietarios de negocios y depósitos que constataren la presencia de roedores en sus establecimientos, quedan obligados a combatirlos y a practicar su correspondiente denuncia ante las autoridades pertinentes.

Los propietarios de los locales en los cuales se depositen o expendan productos alimenticios, procederán en todos los casos a la destrucción de los insectos y alimañas que en ellos pudiera haber, como también tomarán medidas y recursos tendientes a evitar su aparición y propagación.

ARTÍCULO 1090°.- Queda prohibida la coexistencia de comercios de distintos propietarios, en un mismo local.

ARTÍCULO 1091°.- Queda prohibida la tenencia de perros y otros animales domésticos en los locales de venta y depósito de productos alimenticios, como también en los vehículos utilizados en el reparto o traslado de los mismos.

ARTÍCULO 1092°.- Prohíbese el uso de aserrín o sustancias similares sobre los pisos de los locales para venta de artículos alimenticios.

ARTÍCULO 1093°.- Cuando de los locales de los comercios se desprendan emanaciones, o cuando los productos elaborados o depositados, para su mejor conservación así lo exijan, será obligatorio la instalación de ozonizadores o cambiadores de aire, según los casos, los que deberán ser aprobados previamente por el Instituto Bromatológico.

Los locales para depósito y venta de artículos alimenticios, tendrán una superficie mínima de 25 metros cuadrados y sus paredes una altura mínima de cuatro metros.

Almacenes al por mayor y Depósito

ARTÍCULO 1094°.- Los almacenes por Mayor y Depósitos contemplarán las disposiciones generales contenidas en la presente Reglamentación, y las exigencias que a continuación se detallan.

ARTÍCULO 1095°.- Los pisos serán de madera, mosaicos, cemento u otro material impermeable equivalente.

ARTÍCULO 1096°.- Las paredes de los Depósitos presentarán un friso impermeable, cuya altura mínima será de 50 centímetros y formarán media caña con el piso.

ARTÍCULO 1097°.- Las paredes de los locales, que den a espacios libres, llevarán un friso impermeable, cuya altura mínima será de 30 centímetros y que formará media caña con la vereda externa del edificio.

ARTÍCULO 1098°.- En la zona externa de los edificios, que den a espacios libres, se construirán veredas con un ancho de 70 centímetros, o más.

ARTÍCULO 1099°.- Los locales donde se almacenen sustancias alimenticias o bebidas, serán destinados exclusivamente a tal fin, no pudiendo depositarse en ellos, forrajes, etc. Para estos últimos será obligatoria la instalación de un local especial que no tenga comunicación directa con aquellos.

ARTÍCULO 1100°.- Los locales de los Almacenes por Mayor y Depósitos, estarán convenientemente provistos de aparatos extintores de incendios.

ARTÍCULO 1101°.- Queda terminantemente prohibida la tenencia de ácido acético en los Almacenes por Mayor y Depósitos. Cuando fuere hallado en dichos locales, se le considerará como destinado a la elaboración o adulteración de los vinagres genuinos.

Almacenes por Menor y Despensas

ARTÍCULO 1102°.- Todo local destinado a Almacén por Menor o Despensa deberá reunir las siguientes condiciones:

- a) Los pisos serán de mosaicos, maderas machimbradas, parquets, fácilmente limpiables, no debiendo presentar deterioros.
- b) Los locales serán blanqueados interiormente con cal, o cal y tinta.

c) Los techos serán de yeso, bovedilla revocada y blanqueada o de cualquier otro material aprobado por el Instituto Bromatológico. Cualquiera fuere el material empleado, deben estar blanqueados.

d) Los locales con techos de ladrillo, presentarán sus paredes blanqueadas a partir de 50 centímetros en proximidad al techo.

ARTÍCULO 1103º.- El Instituto Bromatológico podrá ordenar el aseo y blanqueo de sus paredes y techos, y la pintura de sus aberturas, como asimismo de los muebles, cuando lo considere necesario.

ARTÍCULO 1104º.- Las mercaderías depositadas en los Almacenes y Despensas, descansarán sobre estantes adecuados, que disten por lo menos 15 centímetros del suelo.

ARTÍCULO 1105º.- Los muebles, estantes, cajones, mostradores y tarimas, descansarán sobre patas de 15 centímetros de altura, como mínimo. Se exceptúan de este requisito los muebles, estantes, cajones, mostradores y tarimas que descansaren sobre bases revestidas de mármol, azulejos, mosaicos u otro material perfectamente lavable e higienizable.

ARTÍCULO 1106º.- Queda prohibida la tenencia de ácido acético en los locales de Almacenes por Menor y Despensas. Cuando se constatare su existencia se lo considerará como destinado a la falsificación y adulteración de los vinagres genuinos.

ARTÍCULO 1107º.- Los almacenes por Menor y Despensas en que se realice el expendio de fiambres, manteca, quesos y conservas, deberán mantener estos artículos, desde el momento en que se empiecen o se abran sus unidades o envases, en heladeras aprobadas.

Almacenes por menor con despacho de bebidas. Despachos de bebidas. Bares. Cafés y Confiterías

ARTÍCULO 1108º.- Los Almacenes por Menor con Despacho de Bebidas, Despachos de Bebidas, Bares, Cafés y Confiterías contemplarán las disposiciones generales reglamentadas para los negocios y depósitos de artículos alimenticios, las disposiciones relativas a los Almacenes por Menor y Despensas, y especialmente se sujetarán a las condiciones que a continuación se detallan.

ARTÍCULO 1109º.- Todo negocio donde se expendan bebidas en vasos, copas, etc., deberá tener recipientes especiales para el lavado de los mismos los que reunirán las siguientes condiciones:

a) Ser contruidos de aluminio, latón, níquel, loza o vidrio, no pudiendo utilizarse a tal efecto, tinas de madera.

b) Estos recipientes no podrán tener mayor profundidad de 15 centímetros y llevarán en su centro pequeños agujeros, no permitiéndose el uso de dobles fondos. Serán provistos de desagües permanentes, a fin de que la renovación del agua se realice en forma continua.

c) Las llaves o robinetes que por proporcionen el agua a esos recipientes, serán de cualquier sistema aprobado por el Instituto Bromatológico.

d) En los lugares con instalación de obras de salubridad, esos recipientes tendrán desagües a las cloacas internas, o a sumideros especiales. En las localidades donde no existan aguas corrientes, habrá un depósito elevado de 50 litros de capacidad, y las aguas servidas irán a un recipiente de hierro galvanizado que se colocará debajo.

Los locales cuyo piso tenga un nivel más bajo que el de las cañerías de las obras de salubridad, podrán dirigir dichos desagües a un depósito de hierro galvanizado, colocado debajo de aquellos. Tales depósitos no podrán tener una capacidad mayor de 20 litros y deberán desagotarse diariamente.

e) Al lado de cada recipiente se colocará una rejilla de metal sobre fondo impermeable, para secar copas, vasos, etc.

f) En los Despachos de Bebidas, Bares, Cafés, y Confiterías, con mucho despacho, el lavado se hará utilizando agua caliente.

ARTÍCULO 1110°.- En los Almacenes con Despachos de Bebidas, Despachos de Bebidas, Bares, Cafés y Confiterías establecidos en lugares que carezcan de servicio de aguas corrientes, será obligatorio la instalación de pozos semisurgentes, sin perjuicio de la intervención que corresponda a la Dirección de Obras Sanitarias de la Nación.

Se podrá asimismo, y en casos especiales, autorizar la utilización de aguas de lluvia, cuya reserva se efectúa en represas o aljibes que ofrezcan suficientes garantías de higiene.

ARTÍCULO 1111°.- Cuando se utilice agua de pozo semisurgente o de aljibe, el propietario del comercio solicitará del Instituto Bromatológico el análisis de la misma, a los efectos de dictaminar sobre su potabilidad.

ARTÍCULO 1112°.- Queda prohibido realizar el expendio de cualquier artículo en vajillas que por golpes u otras causas, presentan deterioros en sus bordes o interior.

ARTÍCULO 1113°.- Cuando en estos locales se expendan Jugos de frutas, productos de la expresión de las mismas, será obligatorio el uso de exprimidores mecánicos.

no estén preservadas con material adecuado.

ARTÍCULO 1115°.- En los almacenes con despacho de bebidas, bares, cafés y confiterías ubicados en lugares sin servicios de aguas corrientes, será obligatorio el uso del filtro para el agua que en una u otra forma se sirva al público para uso interno, los que deberán ser lavados diariamente.

ARTÍCULO 1116°.- Sólo podrán usarse filtros que hayan merecido la aprobación del Instituto Bromatológico.

ARTÍCULO 1117°.- Queda prohibido en los comercios de que se trata, el empleo de toallas de telas lavables, debiendo ser reemplazadas por toallas de papel.

ARTÍCULO 1118°.- Los retretes de los negocios con despachos de bebidas, bares, cafés y confiterías serán contruidos de acuerdo a sistemas aprobados debiendo estar provistos de abundante agua y el lavado y desinfección se harán a diario de manera que siempre estén en perfectas condiciones de higiene. Los retretes mantendrán una completa independencia con respecto a los locales de venta, a la vez que presentarán un friso impermeable, pintura en buen estado y excelente aireación y desagüe.

ARTÍCULO 1119°.- En los almacenes con despacho de bebidas, confiterías, bares y cafés es obligatorio el uso de un número proporcionado de salivaderas que serán higienizadas diariamente.

ARTÍCULO 1120°.- Queda prohibido en los bares, cafés y confiterías el suministro de azúcar en otra forma que no lo sea en paquetes de papel blanco de tres o cuatro panes cada uno o mediante azucareras automáticas de modelo aprobado por el Instituto Bromatológico.

ARTÍCULO 1121°.- En los locales donde se expendan masas, éstas se dispondrán en vitrinas y descansarán en bandejas de vidrio u otro material adecuado.

ARTÍCULO 1122°.- En los bares, cafés y confiterías que requieran el expendio de pan éste se tendrá en unidades pequeñas (pan flor, pan felipe, pan cívico, pan carlitos, etc.) y en muebles y lugares adecuados. De preferencia se guardará en vitrinas.

ARTÍCULO 1123°.- Los comercios de que se trata, y cuya importancia lo exija, dispondrán la instalación de una sección independiente, en el mismo local u otro contiguo, destinada a la higiene, limpieza y depósito de la vajilla empleada.

ARTÍCULO 1124°.- Establécese la obligación para los propietarios de cafés, bares y confiterías de adoptar lavabos con un dispositivo que surta de toallas de papel y jabón líquido al público concurrente.

en los cafés, bares, y confiterías, mediante procedimientos automáticos aprobados por el Instituto Bromatológico. A tal efecto deberá agregarse a los depósitos de water closet y mingitorios un aparato dispositivo que incorpore en cada descarga de agua, cantidad suficiente de desinfectante. Será obligatoria la existencia de dispositivos que provean de papel higiénico.

ARTÍCULO 1126°.- Cuando en los comercios de que se trata se realice la preparación de sandwiches en gran escala, o se expendan además otros alimentos o minutas, los locales o secciones del establecimiento donde se elaborarán estos alimentos contemplarán las exigencias dispuestas para las cocinas de los hoteles, restaurantes, etc.

ARTÍCULO 1127°.- Queda estrictamente prohibida la venta de bebidas alcohólicas, de cualquier graduación, fuera de los negocios establecidos en forma permanente, que hayan sido autorizados especialmente a tal efecto.

El Instituto Bromatológico podrá exceptuar de lo dispuesto en el párrafo anterior a los puestos que se instalen en forma accidental en oportunidad de aglomeraciones ocasionadas por festividades religiosas, deportivas, etc., que tengan la autorización pertinente de las autoridades correspondientes. Esta excepción se referirá exclusivamente para expendio de bebidas, que no tengan una graduación alcohólica superior al 5 % y la venta se hará en las condiciones que la Dirección del Instituto de Bromatológico reglamente expresamente.

Locales con venta de helados

ARTÍCULO 1128°.- Los locales destinados a la venta de helados, tendrán las instalaciones y recipientes adecuados para la conservación normal de los productos. Dispondrán de piletas apropiadas y de agua corriente, fría y caliente, y de filtro. Si el agua es de pozo semi-urgente, deberá ser conducida en condiciones adecuadas. Los mostradores tendrán cubierta de estaño, mármol o azulejos.

Los recipientes para el lavado de las copas y platillos serán construidos:

- a) De estaño, aluminio, níquel, loza o vidrio, no pudiendo, en ningún caso, usarse tinas de madera.
- b) Las llaves o robinetes podrán ser de cualquier sistema.
- c) En los pueblos en que hubiere agua corriente, estos recipientes tendrán desagües a cloacas o sumideros construidos de acuerdo con las reglamentaciones vigentes. En donde no hubiere agua corriente y sí pozo semi-urgente, habrá un depósito elevado

desagüe directo a la cloaca o sumidero, como en el caso anterior.

d) Al lado de cada recipiente, se colocará una rejilla de metal sobre un fondo impermeable para secar las copas por escurrimiento. Si se usaren paños o lienzo, éstos deberán estar siempre limpios.

ARTÍCULO 1129°.- No podrán reservarse los helados después de veinticuatro horas de su elaboración, a excepción de que la conservación se realice en lugares de reserva aprobados por el Instituto Bromatológico, y cuyo control de temperatura pueda realizarse en forma permanente por la Inspección.

Locales para la venta de productos de granja

ARTÍCULO 1130°.- Los locales destinados a la venta de productos de granja, contemplarán las disposiciones establecidas en el presente Reglamento además de las condiciones que a continuación se establecen:

ARTÍCULO 1131°.- Los mostradores tendrán cubierta de estaño, mármol o azulejos.

ARTÍCULO 1132°.- Dispondrán de heladeras a los efectos de la conservación de los productos que requieren ser conservados en tal medio.

ARTÍCULO 1133°.- Los locales para venta de productos de granja, y en los que además se realice el expendio de helados, requerirán que sus propietarios lo especifiquen en la solicitud de permiso de instalación y además ajustarán sus condiciones a las exigencias establecidas en el presente Reglamento.

ARTÍCULO 1134°.- Los locales para venta de productos de granja, y en los que además se realice la venta de helados y leche y subproductos lácteos, requerirán que sus propietarios lo especifiquen en la solicitud del permiso de instalación y además ajustarán sus condiciones a las exigencias establecidas en el presente Reglamento.

ARTÍCULO 1135°.- Las puertas de estos locales que tengan acceso a espacios libres llevarán telas metálicas montadas sobre marcos suplementarios para impedir la entrada de las moscas y otros insectos.

Las puertas que den a la calle llevarán cortinas adecuadas con el mismo propósito.

ARTÍCULO 1136°.- Todos los productos de venta en las granjas descansarán sobre mármol, vidrios, azulejos, metales esmaltados o materiales adecuados.

ARTÍCULO 1137º.- Todas las facturas frescas o conservadas y embutidos en general que se expendan procedentes de chacinerías autorizadas, llevarán un precinto que servirá para certificar el establecimiento de su procedencia.

Lecherías

ARTÍCULO 1138º.- Estos establecimientos serán instalados de acuerdo con las siguientes condiciones:

- a) En locales independientes, ampliamente ventilados, dotados de servicios sanitarios y con suficiente provisión de agua potable.
- b) El local destinado a despacho y servicio público tendrá una superficie mínima de dieciséis metros cuadrados, no pudiendo ser su ancho inferior a tres metros y una altura a la de cuatro metros.
- c) Las paredes serán de mampostería o cemento y estarán recubiertas hasta una altura mínima de un metro y ochenta centímetros de mármol, azulejos, vidrio y material que a juicio del Instituto Bromatológico, reúna análogas condiciones higiénicas, o ser pintadas al óleo. El resto hasta el cielorraso, deberá estar perfectamente revocado y pintado de blanco.
- d) Los cielorrasos serán de yeso, bovedilla revocada, azulejos o material metálico estampado, perfectamente pintados de color blanco.
- e) Los pisos serán de mosaicos, baldosas, cemento portland u otro material análogo que a juicio del Instituto Bromatológico, responda a sus fines.
- f) Tendrán pileta con abundante y permanente servicio de agua corriente y conectada a la cloaca o pozo sumidero y estará instalada en el anexo de la lechería, o a falta de éste en el mismo despacho.

La pileta será destinada, únicamente al lavado en los recipientes y menaje de servicio, lavado que se hará con agua caliente, a cuyo efecto se dispondrá de la instalación correspondiente.

- g) Los estantes, repisas y ménsulas deberán ser igualmente de mármol, azulejos y otro material esmaltado o estucado.
- h) Las lecherías con venta por vasos al mostrador, dispondrán de una sección

con agua caliente.

ARTÍCULO 1139°.- La leche y sus derivados será depositada en cámaras frigoríficas o refrigeradoras de ambiente seco (eléctricas, a kerosene, etc.); estas últimas deberán estar munidas de un dispositivo de control que asegure que el enfriamiento se hace en forma constante. En casos especiales, el Instituto Bromatológico podrá autorizar otro sistema de refrigeración, que a su juicio, resulte adecuado.

La temperatura en todos los casos deberá ser inferior a 10° C.

ARTÍCULO 1140°.- Los mostradores serán de mármol o de cualquier otro material que satisfaga las condiciones higiénicas requeridas.

ARTÍCULO 1141°.- Tanto los locales y anexos, sus instalaciones, recipientes y útiles de servicio, deberán encontrarse siempre en perfecto estado de aseo y conservación.

ARTÍCULO 1142°.- En las "Lecherías", sólo podrán depositarse, expendirse y consumirse, los siguientes productos:

- a) La leche y sus derivados, con excepción de los quesos estacionados y fermentados naturalmente.
- b) Masas secas, huevos pasados por agua, sandwiches y otras sustancias alimenticias que autorice el Instituto Bromatológico.
- c) Miel, Café, Té, Chocolate y Yerba-Mate, debiendo conservarse estos productos, en envases o recipientes de cierre hermético, entendiéndose que los productos citados en el presente artículo son para el consumo en el propio local.

Restaurants - Definición

ARTÍCULO 1143°.- Se consideran restaurants los locales donde se prepare comida caliente para ser consumida en el mismo, y se sirva a más de cinco personas extrañas a dicho local.

Comedores - Definición

ARTÍCULO 1144°.- Las salas y piezas destinadas a comedores deberán tener suficiente

revocadas y blanqueadas, pintadas al aceite o estucadas. Se permitirá el empapelado sea en forma de paneaus o lisos, siempre que el papel esté adherido directamente al revoque y tenga zócalo de madera, estuque, mayólica, azulejos, mármol o material metálico estampado de un alto mínimo de un metro. Los pisos serán de baldosas, mosaicos, asfaltos, litocilio, leñolina, o parquets de madera machimbrada. Los cielorrasos serán de yeso, bovedilla revocada, cemento armado alisado o material metálico alisado, prohibiéndose en absoluto los de madera o empapelados. Las puertas de acceso, tanto interiores como exteriores deberán tener las disposiciones necesarias para que su cierre sea hermético. Tendrán guardarropa anexo, o en su defecto, se colocarán perchas en cantidades necesarias.

De las cocinas

ARTÍCULO 1145°.- Las cocinas de estos comercios tendrán la amplitud requerida en relación directa a la importancia del establecimiento, reuniendo además las siguientes condiciones:

Ser bien aireadas y ventiladas; los pisos serán de material aprobado por el Instituto Bromatológico, y las paredes deberán estar revestidas de un friso impermeable hasta la altura de dos metros, y el resto perfectamente revocado y pintado. Los cielorrasos serán de bovedilla revocada o cemento armado perfectamente alisado permitiéndose los de yeso, siempre que no tengan molduras de ninguna especie y sean pintadas al aceite. Las puertas y ventanas estarán provistas de cierre automático y tela metálica de malla fina que evite la entrada de la mosca y demás insectos.

Cuando existan fogones u hornallas de material, serán revestidas totalmente de azulejos blancos con excepción de la parte superior (llamada plancha), que podrá ser de acero y baldosas coloradas de las conocidas por el nombre de "Marsella".

ARTÍCULO 1146°.- En las cocinas no podrán guardarse otras cosas que los utensilios, enseres de trabajo y los artículos necesarios para la confección de las comidas diarias, dispuesto en forma de que esté garantizada su higiene.

ARTÍCULO 1147°.- Tendrán piletas en número necesario para el lavado de los útiles de trabajo, con el correspondiente servicio de agua corriente y los desagües conectados con la red cloacal o con pozos sumideros y caño de ventilación, cuando en el local no existan obras de salubridad.

ARTÍCULO 1148°.- Las verduras y legumbres frescas deberán ser depositadas en un

solo objeto; la carne será guardada en fiambreras, heladeras o cámaras frigoríficas y el pescado y los mariscos en una u otra de estas últimas.

ARTÍCULO 1149º.- Los zaguanes, los corredores, pasillos, vestíbulos, patios, escaleras, baños y letrinas, deberán encontrarse libres de todo objeto que impida su fácil y cómoda circulación y uso.

De las letrinas

ARTÍCULO 1150º.- Los restaurantes tendrán servicios propios de letrinas. Serán contruidos con paredes de mampostería, revocada, y tendrán frisos de dos metros de altura y piso de material impermeable. Deberán tener asiento de mármol o taza solamente, con su correspondiente inodoro y depósito de agua de descarga automática. Se instalarán igualmente orinales en número necesarios. Tanto éstos como las letrinas no tendrán comunicación directa con la cocina, comedor, dormitorios, y piezas donde se guardan, aunque sea transitoriamente, sustancias alimenticias.

Estos servicios darán a patios descubiertos o pozos de aereación que merezcan la aprobación del Instituto Bromatológico.

Las puertas de las letrinas estarán provistas de aparatos que automáticamente establezcan su cierre hermético.

ARTÍCULO 1151º.- Prohíbese el lavado de ropas de cualquier clase, en estos locales.

ARTÍCULO 1152º.- Los locales y todas sus dependencias, así como también los muebles, enseres y demás utensilios que en ellos existan deberán hallarse en perfecto estado de aseo y conservación; podrá exigirse el blanqueo o pintura, como también cualquier otra mejora cuando la Inspección del Instituto Bromatológico lo considere necesario.

Casas de comida

ARTÍCULO 1153º.- Se consideran tales, aquellos locales donde se preparen la comida, fría o caliente, y no se consuma en ellos, sino que se reparta en cualquier forma al exterior.

En estos locales se exigirá el cumplimiento de todas las disposiciones contenidas en los artículos anteriores con excepción de las establecidas a los locales de comedor.

Casas amuebladas - Definición

ARTÍCULO 1154°.- Se clasifica como casa amueblada todo local en que se destinen más de cuatro habitaciones con sus muebles correspondientes para ser arrendadas o subarrendadas a más de cuatro personas extrañas al dueño o encargado del local y no se sirva comida en el mismo.

Condiciones

ARTÍCULO 1155°.- Las casas de esta naturaleza deberán llenar las siguientes condiciones:

Las habitaciones destinadas a alojamiento tendrán una altura mínima de cuatro metros, y sólo serán ocupadas en forma que corresponda treinta metros cúbicos de aire, como mínimo, por persona.

Sus pisos serán de madera machimbrada u otro materia aprobado por el Instituto Bromatológico.

Los cielorrasos serán de yeso, bovedilla revocada o cemento armado perfectamente alisado o estucado.

Las paredes serán revocadas y blanqueadas, pintadas al aceite o estucadas.

Tendrán ventilación suficiente por medio de ventanas, o en su defecto con banderolas en las puertas, provistas de aparatos de abrir y cerrar que faciliten su funcionamiento.

Prohíbese el uso de alfombras fijas en estas habitaciones, permitiéndose el de carpetas sueltas. Tanto éstas como los felpudos, cortinados, cenefa, tapices, etc. Serán fumigados periódicamente, con la asiduidad que sea necesaria.

Las ropas de cama y de "toilette" además de ser cambiadas con la frecuencia habitual lo serán cada vez que deban usadas por personas distintas y en todos los casos deberán ser lavadas y desinfectadas previamente.

En las casas cuyo número de piezas no exceda de diez, bastará un solo baño. La superficie mínima destinada este objeto, será de cuatro metros cuadrados, no pudiendo ser su alto y

impermeables de dos metros de altura. Las que cuenten con un número mayor deberán tener un baño más por cada diez piezas o fracción de esta cantidad.

En la misma proporción que la establecida en los párrafos anteriores se instalarán las letrinas y orinales, y de acuerdo con las condiciones señaladas en el capítulo de restaurantes.

De los hoteles - Definición

ARTÍCULO 1156°.- Considéranse hoteles los locales habitados en la misma forma que las casas amuebladas y en los que, además se den comidas no sólo a las personas que en ellos se alojan, sino a cualquier concurrente.

De las fondas - Definición

ARTÍCULO 1157°.- Se clasifican en la categoría de lo enunciado en el rubro, aquellos locales, en que, además de funcionar como restaurante se dé alojamiento en salones o piezas, cuyo número no exceda de cuatro y que por lo tanto no proceda catalogarlos como hoteles.

En estos locales se dará cumplimiento a todo lo prescripto para los habilitados como restaurantes y casas amuebladas.

Comercio de venta ambulante

ARTÍCULO 1158°.- Para el expendio ambulante de sustancias alimenticias, bebidas y materias primas, deberá solicitarse la autorización por escrito al Instituto Bromatológico, el que llevará un registro conteniendo los detalles correspondientes.

ARTÍCULO 1159°.- En la solicitud de referencia se indicará:

- a) El nombre del comerciante;
- b) Si se trata de un comercio ambulante por unidades o al por mayor;

- c) El domicilio del depósito en que se tendrán los productos a venderse;
- d) El tipo de vehículos, así como su número, con los que se efectuará el reparto de los productos.

ARTÍCULO 1160°.- Los locales para depósitos de mercaderías a ser distribuidas en los comercios ambulantes, contemplarán las exigencias dispuestas en el presente reglamento, relativas a "Almacenes por mayor y depósitos".

ARTÍCULO 1161°.- Sólo se permitirá la venta ambulante de sustancias líquidas en sus envases originales, cerrados, lisos interiormente y transparentes o en otra forma adecuada que merezca la aprobación del Instituto Bromatológico. Las sustancias sólidas estarán bien acondicionadas, inobjetables tanto desde el punto de vista higiénico, como el de seguridad con respecto a manipulaciones ulteriores, quedando por tanto prohibido su fraccionamiento posterior.

ARTÍCULO 1162°.- Queda prohibido el expendio ambulante de churros, buñuelos, embutidos y sandwiches calientes en carros-cocina, como así también la venta ambulante de platos de comida.

ARTÍCULO 1163°.- Queda prohibida en la Provincia la venta ambulante de helados que no provengan de fábricas autorizadas y sean a su vez expendidos en condiciones higiénicas.

CAPÍTULO III

Del remate de sustancias alimenticias

ARTÍCULO 1164°.- Todo rematador público que quiera ejercer en la Provincia y desee subastar productos alimenticios, deberá acreditar ante el Instituto Bromatológico haber llenado los requisitos previstos por la Ley Orgánica de los Tribunales de ejercicio de la profesión de martillero y encontrarse inscripto en la matrícula respectiva. Para su contralor el Instituto Bromatológico solicitará del Superior Tribunal la nómina de los que se encuentren en las condiciones establecidas.

ARTÍCULO 1165°.- No podrá anunciarse la venta en subasta pública de ningún producto alimenticio, sin previo permiso del Instituto Bromatológico; a cuyo efecto el martillero solicitará de aquél el correspondiente permiso-autorización en papel sellado de estilo y acompañará tres listas por separado y especificando: nombre, marca, cantidad y procedencia del producto; nombre del fabricante o introductor, representante y vendedor, lugar en donde está depositada la mercadería y las observaciones del caso. Este permiso se solicitará al Instituto Bromatológico con quince días de anticipación a la fecha del remate.

ARTÍCULO 1166°.- En la solicitud a que se refiere el artículo anterior, el martillero deberá constituir domicilio legal dentro de los Municipios de Santa Fe y Rosario o bien, cuando corresponda, en las ciudades con asiento de Juzgados Letrados, el que se reputará subsistente para todos los efectos legales mientras no designe otros.

ARTÍCULO 1167°.- Solicitada la autorización, el Instituto Bromatológico ordenará se practique una prolija inspección de los alimentos a venderse; tomando muestras de aquellos que juzgue convenientes, las que serán remitidas a los laboratorios para su análisis.

ARTÍCULO 1168°.- La toma de muestra se hará por triplicado, pudiendo quedar una de ellas en poder del martillero, debidamente lacrada y sellada, la que se deberá conservar intacta con las obligaciones impuestas a los depositarios.

ARTÍCULO 1169°.- Las mercaderías que del análisis resultaren clasificadas como adulteradas, alteradas o no reglamentarias, serán comisadas por el Instituto Bromatológico, el que se hará cargo de ellas, otorgando el recibo correspondiente.

ARTÍCULO 1170°.- Los análisis de los laboratorios podrán ser observados hasta el séptimo día, contados desde la fecha de notificación al interesado, pudiendo éste hacer uso de los derechos estipulados en la reglamentación correspondiente a las pericias ordinarias.

En caso de divergencia con las resoluciones de la Dirección del Instituto Bromatológico, el interesado podrá hacer uso de los recursos que acuerda la presente reglamentación.

ARTÍCULO 1171°.- Vencido el plazo sin que se haya formulado reclamo, los productos comisados o intervenidos serán inutilizados en la forma que indicará en cada caso el Director del Instituto Bromatológico.

Si se hubieran vencido los plazos que acuerda la presente reglamentación al interesado, se cumplirán las resoluciones emanadas del la Dirección del Instituto Bromatológico.

ARTÍCULO 1172°.- Los productos sacados a remate responderán, en cada caso, a las disposiciones del Código Bromatológico vigente, tanto en lo que respecta a su calidad intrínseca como en lo que se refiere a envasado y rotulación.

ARTÍCULO 1173°.- No se acordará la autorización para la venta en subasta pública de productos de pronta descomposición, como ser: carnes, leche, pescados, huevos, manteca, pan, frutas, etc.

ARTÍCULO 1174°.- La autorización que conceda el Instituto Bromatológico y que se extenderá en una de las listas a base de los informes que emitan los laboratorios será válida por quince días dentro de cuyo término los martilleros deberán llenar su cometido; pasado el cual estarán obligados a recabar nueva autorización.

ARTÍCULO 1175°.- Los martilleros a quienes se hubiere acordado autorización estarán obligados a comunicar al Instituto Bromatológico, con cinco días de anticipación, la fecha fijada para la subasta con las indicaciones de lugar y hora y mantener en lugar visible durante el tiempo del remate, la lista de los productos autorizados.

ARTÍCULO 1176°.- Todo rematador en caso que tenga que vender judicialmente mercaderías comprendidas dentro de los productos alimenticios estará obligado a solicitar la autorización a que se refiere la presente reglamentación, acompañando copia autorizada del nombramiento y aceptación del cargo, con referencia del asunto de que se trate, nombre del juez y secretario de la causa.

ARTÍCULO 1177°.- El Instituto Bromatológico podrá delegar en funcionarios provinciales o municipales competentes, que no los propios, la vigilancia del cumplimiento de esta reglamentación a cuyo efecto se les facilitará una de las listas contraloreadas, debiendo denunciar aquéllos al Instituto Bromatológico todo caso de infracción y éste podrá solicitar la clausura bajo vigilancia policial en todo local en donde se subasten productos alimenticios clandestinamente.

ARTÍCULO 1178°.- El Instituto Bromatológico proveerá gratuitamente las listas formularios indicados en el artículo 1150°.

CAPÍTULO IV

Del Personal

ARTÍCULO 1179°.- El personal de los comercios de artículos alimenticios, cualquiera sea su índole o categoría, necesitará un certificado de salud, expedido por médico o institución sanitaria autorizados, a los efectos de su admisión y una vez en funciones deberá renovarlo cada seis meses. Los propietarios que intervinieren directamente en sus comercios, quedan obligados igualmente, a munirse de los certificados de salud, como más arriba se indica para el personal general.

El certificado de salud será extendido en todos los casos por establecimientos sanitarios donde existan dependientes del Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social. Su obtención, renovación o rehabilitación estará sujeta a las tasas siguientes: \$12.- (Doce pesos m/n) al otorgarse por primera vez; \$6.- (Seis pesos m/n) por cada renovación y \$50 (Cincuenta pesos m/n) por cada rehabilitación que se haga por falta de la respectiva renovación en término.

(Artículo 1179 modificado por el Artículo 1 de la Ley N° 4627)

alimenticios en carnicerías, verdulerías, fruterías y mercados, deberán usar delantal o guardapolvo blanco, con mangas, cerrados desde el cuello hasta las rodillas. En las panaderías, almacenes, bares, despensas, confiterías y similares, deberán vestir saco blanco lavable y gorras blancas en los casos especiales. Los repartidores de productos alimenticios deberán vestir saco y gorra blanca, lavables.

ARTÍCULO 1181°.- Las personas que intervengan en la manipulación de productos alimenticios en establecimientos no especificados por el artículo anterior, deberán llevar la indumentaria, que según la índole de aquéllos, exija la Dirección del Instituto Bromatológico.

ARTÍCULO 1182°.- En todos los casos las piezas de vestir exigidas por los anteriores artículos deberán conservarse en perfectas condiciones de limpieza y aseo.

CAPÍTULO V

Vehículos de reparto y ventas ambulantes

Artículo 1183°.- Para ser librados al servicio a que están destinados los vehículos que se utilicen para el reparto o venta ambulante de sustancias alimenticias y bebidas deberán inscribirse en el Instituto Bromatológico. En la solicitud de inscripción deberán indicarse las características de los mismos. De toda infracción al presente Reglamento que se compruebe en estos vehículos será directamente responsable el propietario del comercio de donde proceden los productos que se reparten, con excepción de los casos en que el Instituto Bromatológico autorice expresamente a los repartidores a hacerlo por su cuenta.

ARTÍCULO 1184°.- El Instituto Bromatológico al conceder la inscripción otorgará una chapa a cada vehículo, la que deberá ostentarse en un lugar visible del mismo.

ARTÍCULO 1185°.- El Instituto Bromatológico procederá a llevar un registro de todos estos vehículos que se utilicen en el territorio de la Provincia, con especificación de tipo, usos, propietario y número de la chapa correspondiente.

ARTÍCULO 1186°.- Cada chapa será propiedad del vehículo y cuando éste se enajene deberá comunicarse al Instituto Bromatológico con manifestación del nuevo propietario.

ARTÍCULO 1187°.- Las chapas se concederán de acuerdo a la siguiente clasificación:

Categoría I Carros, autobuses y camiones de seis o más ruedas.

Categoría II Jardineras y camiones de 4 ruedas.

Categoría III Bicicletas y triciclos.

ARTÍCULO 1188°.- Los vehículos cualquiera sea su forma de tracción, que se destinen a estos usos deberán ser cerrados en su parte superior, tener sus pisos e interior revestidos con material impermeable e inoxidable. Tendrán, cuando la naturaleza de los productos transportados así lo requiera, divisiones en cantidad suficiente para la separación de los mismos, evitando su recíproco contacto.

ARTÍCULO 1189°.- Los vehículos usados por los repartidores y vendedores ambulantes no sólo deberán ser aptos para el uso que se los destinan, sino que además en todo momento deberán encontrarse en buen estado de conservación y limpieza. La pintura de los mismos deberá estar siempre en buenas condiciones de conservación, pudiendo el Instituto Bromatológico cuando lo considere conveniente ordenar su renovación.

ARTÍCULO 1190°.- Todos los vehículos de reparto y venta ambulante deberán llevar inscripciones que expresen con claridad el comercio a que pertenecen y nombre y apellido del propietario del mismo.

ARTÍCULO 1191°.- El sitio destinado al conductor será independiente del interior del vehículo.

ARTÍCULO 1192°.- Queda terminantemente prohibido el transporte de alimentos o bebidas en el pescante de los vehículos, aún cuando vayan depositados en canastos, cajones, etc.

ARTÍCULO 1193°.- Los vehículos empleados para el transporte de la leche deberán ser completamente cerrados; su interior estará forrado de metal bruñido o madera pintada al óleo. En ellos no se podrá transportar nada más que leche y sus derivados y hielo en cantidad suficiente para conservar los productos a una temperatura adecuada. En la parte delantera y trasera llevarán en forma visible el número de inscripción que corresponda a dicho expendio de leche. Los vehículos en que se transportan leches desde los tambos a las usinas de pasteurización llevarán en la parte superior arcadas de hierro, sobre las cuales se colocarán lonas, en forma de evitar la acción del sol sobre los envases del producto. Entre la superficie de estos envases y la lona a que se hace referencia habrá una distancia mínima de un metro.

ARTÍCULO 1194°.- Los vehículos empleados para el reparto de pan, fideos y productos de panificación en general deberán ser completamente cerrados y su interior forrado de metal bruñido y de cualquier otro material que garantice la higienización de los mismos.

ARTÍCULO 1195°.- Los vehículos para el transporte de carnes serán cerrados, forrados de zinc y soldados en sus juntas. Sus únicas aberturas serán su compuerta trasera, que

galvanizados para colgar las reses. Los canastos de reparto de carne serán cubiertos con un lienzo blanco perfectamente limpio, salvo que el producto se expenda envasado.

Es absolutamente prohibido llevar colgadas en el exterior de los vehículos destinados al transporte de carnes, vísceras, cabezas, patas, etc. las que se colocarán en recipientes metálicos o de madera forrados de metal inoxidable y serán lavados diariamente.

ARTÍCULO 1196º.- La venta o reparto en la vía pública de carnes, frutas y legumbres podrá hacerse en canastos de mano que ofrezcan óptimas condiciones de higiene.

ARTÍCULO 1197º.- En los canastos de mano o división de los vehículos no se permitirá llevar mezclados frutas o vegetales con carne, ni aquéllos ni éstas con pescados o aves, ni estos dos últimos entre sí.

ARTÍCULO 1198º.- Para el transporte de las menudencias (hígado, riñones, sesos, mondongo, etc.) destinados a la venta se utilizarán cubetas de red metálica, cajones metálicos o de madera forrada en su interior con material inoxidable.

ARTÍCULO 1199º.- Sólo se permitirá el transporte de aves vivas, en jaulas construidas de madera y tejidos metálicos por los cuales no puedan pasar las cabezas de las aves.

ARTÍCULO 1200º.- Los vehículos de reparto y venta ambulante no podrán usarse para fines que constituyan un peligro de índole sanitaria. (Transporte de estiércol, de sustancias insalubres, etc.)

ARTÍCULO 1201º.- Las viandas en que se realice el expendio o reparto de sustancias alimenticias deberán ajustarse a las siguientes condiciones:

- a) Estar construidas de material inoxidable.
- b) No presentar deterioro en su parte interna o externa.
- c) Conservarse en perfecto estado de higiene, a cuyo fin luego de cada utilización, serán perfectamente lavadas con productos detergentes aprobados por el presente Reglamento.
- d) Mantenerse, al efectuarse el reparto, perfectamente cerradas con sus tapas correspondientes.

CAPÍTULO VI

KIOSKOS Y VEHÍCULOS CON PARADA FIJA

ARTÍCULO 1202°.- El comercio de artículos alimenticios en los kioscos, se limitará a la venta de productos de confiterías y masiterías.

ARTÍCULO 1203°.- Cuando se expendan cigarros, cigarrillos y tabaco, éstos ocuparán un lugar independiente de los productos de confitería y masitería.

ARTÍCULO 1204°.- Los productos de masitería y confitería estarán envasados y sus envases se ajustarán a las disposiciones generales vigentes para los mismos.

ARTÍCULO 1205°.- Los productos vendrán envasados desde las fábricas respectivas, quedando prohibido el fraccionamiento de los productos por parte de los tenedores de los kioscos, tanto en sus domicilios como en el lugar del kiosco.

ARTÍCULO 1206°.- Los vehículos con paradas fijas, al solicitar el permiso de instalación indicarán el lugar en que fijarán asiento.

ARTÍCULO 1207°.- Queda prohibida la venta ambulante de alimentos calientes.

TÍTULO X

DE LOS ESTABLECIMIENTOS QUE ELABORAN, CONSERVAN Y EXPENDEN ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL Y VEGETAL

CAPÍTULO I

REGLAMENTACIÓN DE MATADEROS

De las exigencias

ARTÍCULO 1208°.- Los mataderos que se establezcan en los Municipios reunirán los siguientes requisitos.

Oficinas Técnicas del Ministerio de Salud Pública y Trabajo.

2º.- La distribución de corrales para depósito de hacienda, corrales de descanso, playas, colgadores, rieles en las cámaras, lugar para la carga de carnes, etc. la hará la Dirección de Mataderos de acuerdo a la capacidad de las instalaciones y necesidades del abastecedor.

3º.- La hacienda destinada al sacrificio será embretada el día anterior de la matanza. No será permitido conducir animales directamente de la feria para faenarlos de inmediato.

4º.- El horario de la matanza y uso de las cámaras frías, será establecido por la Dirección del Instituto Bromatológico.

5º.- Cuando muera un animal en el corral, el propietario o su encargado, deberá dar aviso a la Administración sin pérdida de tiempo. La Administración ordenará que lo retiren a la sala de autopsia, donde será revisado por la Inspección Sanitaria. En el caso de permitirlo la inspección Sanitaria el propietario tendrá derecho a sacar el cuero y retirarlo y el resto del animal será destruido en el Auto-Clave.

(Artículo 1208 modificado por el Artículo 3 del Decreto N° 7248 fecha 21/12/1944)

Prohibiciones

ARTÍCULO 1209º.- Queda prohibido el uso de arpilleras en las playas y cámaras, ya sea para limpiar carne, para llevar menudencias, usarlas como delantales o con cualquier otro fin.

ARTÍCULO 1210º.- No se permitirá la entrada al establecimiento de los menores de 16 años, bajo ningún pretexto. A los menores de más de 16 años que deseen trabajar, se les exigirá un permiso especial otorgado en cada caso por la Administración.

ARTÍCULO 1211º.- Los patrones serán directamente responsables de las infracciones que cometa su personal, a los efectos del presente Reglamento.

ARTÍCULO 1212º.- Todos los animales destinados al consumo público deberán ser faenados en los mataderos autorizados debiendo entrar por sus propios medios al toril para su sacrificio. Se permitirá, sin embargo, la entrada de aquellos que por haber sufrido un accidente fortuito (fractura, luxación), se encuentren imposibilitados para andar, circunstancias que comprobará debidamente el Inspector, el que declarará si son o no admisibles, sin cuya autorización no podrán ser sacrificados.

ARTÍCULO 1213°.- El Instituto Bromatológico establecerá en cada municipio el Reglamento Sanitario Interno.

ARTÍCULO 1214°.- Cuando el inspector compruebe o sospeche alguna enfermedad de las especificadas en el Reglamento de Policía Sanitaria de los animales, procederá de acuerdo con las disposiciones de dicho reglamento, poniendo el hecho en conocimiento inmediato del Instituto Bromatológico.

ARTÍCULO 1215°.- La Inspección podrá impedir la matanza de animales en los siguientes casos: a) Si las tropas acusan signos de fatiga, después de un largo viaje. b) Las hembras en estado de preñez avanzada. c) Animales atacados de enfermedades febriles no contagiosas.

ARTÍCULO 1216°.- No se permitirá que se molesten o martiricen a los animales que hayan de ser sacrificados. Para su matanza, se usarán los siguientes métodos:

1º) Martillo para bovinos, debiendo efectuarse el degüello completo e inmediato. 2º) Golpe de maza para los porcinos y 3º) Degüello completo para los lanares.

ARTÍCULO 1217°.- Inmediatamente de sacrificados los animales y debidamente abiertos con sus vísceras normalmente adheridas, con el sistema ganglionar completo y libre de toda extracción o raspadura voluntaria se presentarán a la Inspección Sanitaria a fin de efectuar la revisión técnica y el sellado correspondiente.

ARTÍCULO 1218°.- Será causa de decomiso total de los bovinos: La tuberculosis generalizada. Carbunclo bacteridiano y bacteriano. Muerte por cualquier enfermedad dentro del Matadero. La fiebre aftosa en su forma septicémica. Traumatismo o fracturas que requieran sacrificio inmediato. Enflaquecimiento en grado extremo. Fiebre de fatiga. Enfermedades febriles agudas. Ictericia. Cisticercosis y rabia. En porcinos: Tuberculosis generalizada. Triquinosis. Fiebre carbunclosa. Contusiones generalizadas. Hog-cólera. Cisticercosis. Fiebre de fatiga. Sarcoporiidiosis avanzada. Flacura extrema. En ovinos: Carbunclo bacteridiano y bacteriano. Fiebre de fatiga. Fiebre aftosa en su forma septicémica. Flacura extrema. Contusiones generalizadas. Enfermedad caseosa de los ovinos con lesiones generalizadas; emaciación muscular.

ARTÍCULO 1219°.- Será causa de decomiso parcial de bovinos: La tuberculosis localizada. Fiebre aftosa en sus formas benignas. Actinomicosis, actinobacilosis y esofagostomiasis en forma poco extendida. Equinococcosis y distomatosis. Lesiones degenerativas de las vísceras.

En porcinos. Tuberculosis localizada. Equinococcosis. Traumatismo localizado. Lesiones degenerativas de las vísceras. En ovinos. Equinococcosis, Seneurosis, Distomatosis y Estronginosis bronquiales. Sarcoporiidiosis del esófago. Traumatismo localizado. Pseudos-tuberculosis con lesiones localizadas en el hígado.

ARTÍCULO 1220°.- Cualquier otra enfermedad o lesión no especificada en el presente Reglamento y que pudiese perjudicar el estado sanitario de las carnes dará lugar al decomiso que al criterio de los técnicos se creyera conveniente.

ARTÍCULO 1221°.- Todos los fetos bovinos, ovinos y porcinos serán decomisados.

ARTÍCULO 1222°.- Los inspectores sanitarios quedan facultados para efectuar en las reses los cortes que crean necesarios para una prolija investigación.

ARTÍCULO 1223°.- Las carnes aptas para el consumo llevarán el sello de la Inspección Sanitaria. A los efectos del control, los expendedores están obligados a reservar para la última venta las regiones donde se encuentran éstos.

ARTÍCULO 1224°.- Cuando algún abastecedor manifestara disconformidad sobre decomisos efectuados, solicitará la presencia del Veterinario Jefe del servicio, cuyo juicio será inapelable.

ARTÍCULO 1225°.- La utilización de los decomisos, previa esterilización en donde existan aparatos apropiados se hará de acuerdo a lo que establezca el Reglamento Sanitario de cada Matadero.

ARTÍCULO 1226°.- La extracción de sangre será autorizada por la Inspección Sanitaria y se permitirá únicamente a los fabricantes de manufacturas de cerdo, quienes deberán recogerla en tachos enlozados o galvanizados y efectuar la desfibrinición con paletas de madera.

ARTÍCULO 1227°.- El transporte de la sangre deberá efectuarse en tachos herméticamente cerrados, análogos a los empleados para el transporte de leche, siendo obligatorio presentarlos perfectamente limpios e higienizados; dichos tarros no podrán ser sacados del matadero sin el visto bueno de la Inspección Veterinaria.

ARTÍCULO 1228°.- Las reses en el interior de los vehículos en que se transporten, deberán ir colgadas en ganchos de hierro galvanizado. No se permitirá colgar en las partes exteriores del carro, vísceras, reses, etc.

ARTÍCULO 1229°.- No se permitirá la entrada en los mataderos a los carros que no estén en las condiciones determinados en el presente Reglamento, siendo causa de decomiso la carne que se transporte en carros que no reúnan estos requisitos.

ARTÍCULO 1230°.- La Administración de los Mataderos Municipales queda obligada a cumplir y a hacer cumplir este Reglamento.

Los Mataderos, con o sin frigorífico, de propiedad privada, establecidos en la Provincia,

exigencias del presente Reglamento y tendrán un Inspector permanente del Instituto Bromatológico, sin cuyo requisito no podrán expender sus productos en el territorio de la Provincia. Los gastos que demande esta inspección, estarán a cargo de los citados establecimientos, para lo cual deberán efectuar el depósito que determine el Ministerio de Salud Pública y Trabajo.

(Artículo 1230 modificado por el Artículo 3 del Decreto N° 7248 fecha 21/12/1944)

CAPÍTULO II

De los Mataderos Rurales

ARTÍCULO 1231°.- Los Mataderos Rurales que se establezcan en el territorio de la Provincia reunirán como mínimum las condiciones siguientes:

1° Se ubicarán en terrenos altos, con una superficie mínima de 5 hectáreas, alambradas en todo su perímetro y subdivididas en potreros, corrales de descanso, playa y corrales de observación.

2° Los potreros destinados al alojamiento de las reses serán alfalfados y provistos de los bebederos necesarios.

3° La playa de faena estará ubicada a un nivel superior de las demás instalaciones, tendrá piso sólido, liso e impermeable, con declive pronunciado para el escurrimiento de los líquidos y residuos que irán a cámara séptica o sumideros aprobados por el Instituto Bromatológico. Constará de un tinglado techado en tejas, zinc o fibrocemento y con capacidad suficiente para las necesidades de cada población.

Dispondrá de poleas para la elevación de las reses y de un horno crematorio para la inutilización de los decomisos y una sala destinada a primeros auxilios e Inspección Sanitaria.

4° Poseerán un local destinado al lavado de las vísceras, con sus piletas correspondientes y desagües apropiados para impedir el acumulo de desperdicios.

5° La provisión de agua debe ser abundante y potable extraída de la segunda napa y analizada y aprobada por el Instituto Bromatológico.

ARTÍCULO 1232°.- Queda prohibida la existencia de perros en las playas y corrales de descanso de los Mataderos.

ARTÍCULO 1233°.- Los abastecedores y el personal encargado de los animales introducidos en los corrales y potreros del Matadero están obligados a denunciar a la Administración y al Inspector Sanitario, la aparición de cualquier novedad sanitaria que se produzca en los mismos.

ARTÍCULO 1234°.- En caso de epizootia en el ganado alojado en los potreros y corrales, la Inspección Sanitaria comunicará a la Administración las medidas de profilaxis que corresponda adoptar.

ARTÍCULO 1235°.- Los animales a faenarse serán sometidos a un descanso de 24 horas y no se permitirá usar métodos inhumanos para el sacrificio, siendo aprobado únicamente los de la maza y el desnuque.

ARTÍCULO 1236°.- Queda prohibida la matanza de los animales en estado avanzado de preñez, de enflaquecimiento y los que no puedan penetrar al local por sus propios medios.

Las carnes aptas para consumo serán selladas por el personal sanitario en las regiones que éste determine.

ARTÍCULO 1237°.- La extracción de sangre será autorizada por la Inspección Sanitaria y únicamente con destino a las fábricas de embutidos de cerdos, será recogida en recipientes enlozados, de boca ancha y cierre hermético, no permitiéndose la desfibrinización de la sangre con las manos. Los recipientes deben presentar absoluta limpieza.

ARTÍCULO 1238°.- La Inspección Sanitaria indicará en cada caso la carne que cae en comiso y en su ausencia será la autoridad comunal la encargada de vigilar el cumplimiento de esta reglamentación.

ARTÍCULO 1239°.- La introducción a las Comunas de carnes y menudencias procedentes de otros mataderos, se permitirá siempre que vengan acompañadas de un certificado sanitario expedido por la autoridad sanitaria correspondiente y se encuentren en perfecto estado de conservación.

CAPÍTULO III

De los degolladores particulares

ARTÍCULO 1240°.- En las localidades cuya población sea sumamente reducida se permitirá el funcionamiento de degolladeros particulares, bajo las siguientes condiciones:

1° Tener el propietario permiso comunal de la instalación del degolladero.

2° Esta solicitud deberá acompañarse con un plano y tres copias, donde conste la ubicación del terreno, e importancia de las instalaciones a construirse.

ARTÍCULO 1241°.- Los degolladeros llenarán las siguientes condiciones:

- a) Deberán estar en terrenos altos, y la playa de faena a una altura no menor de 0,60 metros.
- b) Su ubicación a una distancia no menor de 500 metros de la última calle urbana.
- c) Tener piso sólido, impermeable de Pórtland y el declive necesario para el desagüe de líquidos y residuos, los que irán a pozos sépticos o sumideros, de acuerdo a la aprobación del Instituto Bromatológico.
- d) Pozos de agua abundante, procedente de la segunda napa, para el lavado diario, con sus implementos que faciliten la tarea.

Las muestras de agua se enviarán para su análisis y aprobación a la Dirección del Instituto Bromatológico.

- e) Cabrias para la elevación de las reses una vez muertas, con sus correspondientes poleas y cuerdas.
- f) Corrales de descanso y estacionamiento de hacienda.

ARTÍCULO 1242°.- Queda completamente prohibida la permanencia de perros en el degolladero.

ARTÍCULO 1243°.- En caso de epizootia en el ganado alojado en los potreros y corrales, el propietario del degolladero comunicará a la autoridad más cercana, las medidas de profilaxis que corresponda adoptar.

ARTÍCULO 1244°.- Los animales a faenarse serán sometidos a un descanso de 24 horas y no se permitirá usar métodos inhumanos para su sacrificio, siendo aprobado únicamente los de la maza y el desnuque.

ARTÍCULO 1245°.- Queda prohibida la matanza de los animales en estado manifiesto de enfermedad, de preñez, de enflaquecimiento y los que no pueden penetrar al local por sus propios medios.

ARTÍCULO 1246°.- A los degolladeros establecidos con anterioridad a la promulgación de la presente Reglamentación, y que no reúnan las condiciones que establecen los artículos

disposiciones.

CAPÍTULO IV

De las triperías, mondonguerías e industrias anexas

ARTÍCULO 1247°.- Los locales destinados a triperías, mondonguerías e industrias poseerán: paredes de mampostería con una altura mínima de 3,50 metros; techo incombustible y de fácil limpieza; friso impermeable de dos metros de altura en las salas de elaboración; mesas de trabajo de mármol o madera dura; amplia luz; agua en abundancia y buena ventilación, superior y lateral. El piso de los talleres y patios será impermeable, y con declive para el desagüe de las aguas servidas.

ARTÍCULO 1248°.- Las aguas residuales serán enviadas subterráneamente a la cloaca, después de ser desinfectadas con sustancias aprobadas por el Instituto Bromatológico.

ARTÍCULO 1249°.- Al ingresar la materia prima al establecimiento, deberá ser tratada de inmediato, no pudiendo depositarse en recipientes permeables o de madera.

ARTÍCULO 1250°.- Los restos de intestinos frescos o alterados, serán recogidos en toneles perfectamente cerrados, donde se colocarán desodorantes, y serán luego quemados en hornos incineradores aprobados por el Instituto Bromatológico.

ARTÍCULO 1251°.- Queda prohibido en estos establecimientos, elaborar grasas o fundir sebos sin permiso especial, y en estos casos, la correspondiente cesión se ajustará a las disposiciones vigentes para estos establecimientos.

ARTÍCULO 1252°.- No deberá emplearse la fermentación para facilitar el trabajo del raspado del mondongo, debiendo utilizarse Licor de Labarraque al hipoclorito de soda u otro procedimiento aprobado por el Instituto Bromatológico.

ARTÍCULO 1253°.- El local para el azufrado será construido con material incombustible, con puerta de hierro y chimenea de aspiración forzada, la que deberá ser de 2 metros más alta que cualquier edificio vecino, en un radio de 50 metros.

ARTÍCULO 1254°.- El cubo de agua caliente deberá estar provisto de campana para conducir los vapores y humos hasta la chimenea principal.

ARTÍCULO 1255°.- La insuflación de las tripas se hará por medios mecánicos.

dimensiones permitirán la libre circulación dentro de ellos.

ARTÍCULO 1257º.- Los locales, talleres, patios, etc., serán lavados tan frecuentemente como su aseo lo requiera.

CAPÍTULO V

De los criaderos de cerdos

ARTÍCULO 1258º.- Los establecimientos destinados a establos, criaderos o engorde de cerdos, llenarán los siguientes requisitos:

1º.- Estarán situados fuera del radio urbano, de las poblaciones y a una distancia mínima de dos mil metros de su límite más próximo.

2º.- Estarán situados en terrenos altos, y su perímetro será completamente alambrado con malla tejida. El agua será potable, de segunda napa y se llevará por las cañerías a las distintas instalaciones.

3º.- Tendrán instalaciones cubiertas suficientemente y ventiladas, pisos lisos e impermeables, y en caso de usarse piedra, baldosas, etc., la toma de juntas se hará por medio de sustancias hidrófugas, debiendo tener en todo caso un ligero declive para recolectar en canaletas los líquidos de secreción y lavado.

4º.- Los muros de los corrales podrán construirse de mampostería, madera o alambre tejido, debiendo tener una altura mínima de 1,30 metros. El área asignada a cada animal, será de 3 metros como mínimo.

5º.- Estarán provistos de comederos y bebederos adecuados, que se lavarán diariamente. La alimentación de los cerdos con productos de origen animal sólo será permitida, si los mismos son previamente cocidos.

6º.- Contarán con abundante provisión de agua para el lavado diario del piso y de los cerdos, debiendo el agua servida ser conducida a sumideros o tanques por canaleta de mampostería, revocadas en Pórtland. Dispondrán de locales para el baño de los cerdos, o de tanque o piletas destinadas a ese fin.

7º.- Se construirán para uso del personal WW.CC., que deberán satisfacer las condiciones de higiene.

8º.- Los residuos sólidos, siempre que por sus propiedades puedan ser utilizados como abono, podrán ser esparcidos en el campo, el cual deberá ser arado periódicamente.

9º.- Los criadores de cerdos cualquiera sea su importancia, no podrán funcionar en terrenos adyacentes a las fábricas en que se elaboren productos alimenticios debiendo exigir entre unos y otras, una distancia mínima de quinientos metros, pudiendo sin embargo, reducirse dicha distancia hasta cincuenta metros, siempre que las aberturas de aquellas estén defendidas por tela metálica.

Las condiciones establecidas en los incisos 2° y 8° se aplicaran a los criaderos de cerdos y las de los incisos 3° al 7° los establos y engordaderos.-

(Artículo 1258 modificado por el Artículo 1 del Decreto N° 2934 fecha 18/03/1944)

ARTÍCULO 1259°.- En los criaderos considerablemente alejados de lugares poblados, podrán autorizarse establos con pisos de madera de 2 pulgadas de espesor, como mínimo, y pintadas con alquitrán u otras sustancias conservadoras.

ARTÍCULO 1260°.- La vacunación contra el Hog-cólera y la tuberculinización serán obligatorias para todos los animales del plantel, debiendo ser retirados los animales que reaccionen positivamente a la Oftalmo-tuberculina.

ARTÍCULO 1261°.- Será obligatoria la balneación periódica de los animales con productos desinfectantes y antiparasitarios, con objeto de combatir la viruela y los parásitos externos de la piel.

ARTÍCULO 1262°.- Toda novedad sanitaria de los animales, será comunicada a la autoridad sanitaria más cercana, dependiente del Instituto Bromatológico a objeto de que considere las medidas de profilaxis y tratamientos a adoptar.

ARTÍCULO 1263°.- Los establos que al aprobarse el presente Reglamento, no llenaran las condiciones exigidas en el mismo, deberán cumplimentarlas en el término de seis meses.

CAPÍTULO VI

De los tambos

ARTÍCULO 1264°.- La instalación de tambos quedará sujeta a las siguientes condiciones:

1°.- Los propietarios presentarán al Instituto Bromatológico, para su aprobación y registro, el plano de su establecimiento, la nómina de sus empleados y el número aproximado de vacas que habrá en los mismos.

2°.- Estarán ubicados en lugares altos y secos y poseerán, para pastoreo una superficie libre de una hectárea por cada diez vacas.

3°.- Dispondrán de un local para ordeño. Que tendrá una altura mínima de 3 metros, con techo de tejas, zinc o fibrocemento, piso impermeable de cemento o material similar, con declive suficiente hacia la cámara interceptora (estercolero) que facilite el desagüe hacia una cámara séptica o pozo negro. Los tambos productores de leche certificada, además de estos requisitos deberán reunir los siguientes:

4°.- Las paredes del local para ordeñe serán revocadas en toda su extensión y recubiertas de azulejos u otras sustancias similares, impermeables, hasta una altura de 2 metros como mínimo, con las aberturas necesarias para una buena aireación, y ventanas que puedan abrirse o cerrarse completamente. Cada vaca dispondrá de un espacio de 4 metros cúbico por lo menos.

5°.- Contiguo al local para ordeñe se construirá un recinto aireado, con pisos y paredes impermeables hasta la altura de dos metros. Con aberturas provistas de telas metálicas y resortes que permitan su cierre automático. Este local será destinado exclusivamente al enfriamiento, envasamiento, análisis y depósito de la leche y de los utensilios empleados en su ordeñe.

6°.- Existirá un espacio cubierto para los terneros, y un patio construido con material impermeable hasta una distancia no menor de 3 metros alrededor de los establos.

7°.- El agua para bebida de los animales así como para la limpieza, estará distribuida por medio de cañerías y deberá ser analizada y aprobada por el Instituto Bromatológico.

8°.- Los residuos y desperdicios deberán depositarse en un estercolero construido de mampostería impermeable, situado a una distancia no menor de treinta metros del local para ordeñe, cubierto con tapa corrediza y tubaje de aireación. Diariamente se hará la extracción del estiércol y su desinfección.

(Artículo 1264 modificado por el Artículo 1 del Decreto N° 2934 fecha 18/03/1944)

ARTÍCULO 1265°.- Los tambos que posean establos, construirán éstos con materiales lisos e impermeables hasta la altura de dos metros, declive suficiente hacia la cámara séptica o estercolero, piso impermeable, techo de zinc, tejas o fibrocemento, buena ventilación, comederos y bebederos de hierro galvanizado u otra sustancia de fácil limpieza, y agua corriente. Deben asignarse ocho metros cúbicos, como mínimo, para cada animal, en los establos. Las camas serán de paja y deberán cambiarse con la frecuencia que lo exija su estado de aseo y conservación.

ARTÍCULO 1266°.- El depósito de forrajes estará a un nivel superior del establo, con piso impermeable y conveniente aireación.

ARTÍCULO 1267°.- Diariamente se procederá al lavado del local de ordeñe, establos y sus anexos, después de cada ordeñe que se realice.

ARTÍCULO 1268°.- El ordeñador usará gorra y saco blanco, se lavará prolijamente las manos antes del ordeñe, y no deberá humedecérselas con leche. Empleará balde de ordeñe con abertura inclinada de 10 centímetros de ancho; abertura que se colocará debajo del

medio ambiente. Las tres primeras emisiones de leche no serán recogidas.

ARTÍCULO 1269°.- La leche, previo filtrado con filtro movable, de mallas finas, y con un dispositivo que contenga una capa de algodón, que deberá reemplazarse cada vez que se noten impurezas, será refrigerada en piletas de agua con capacidad suficiente para los tarros que ordinariamente se utilicen o mediante el sistema de cortina. Deben estar colocadas bajo techo y suficientemente alejadas del local de ordeño. En los tambos productores de leche certificada la leche deberá refrigerarse a una temperatura inferior a 12°C.-

(Artículo 1269 modificado por el Artículo 1 del Decreto N° 2934 fecha 18/03/1944)

ARTÍCULO 1270°.- En los tambos proveedores de leche certificada, después de refrigerada, y previo control de acidez, grasa butirométrica, etc., la leche será envasada en recipientes higiénicos, aprobados por el Instituto Bromatológico y conservarse, hasta el momento de su expendio, en cámaras frigoríficas cuya temperatura será constantemente inferior a 10°C.-

(Artículo 1270 modificado por el Artículo 1 del Decreto N° 2934 fecha 18/03/1944)

ARTÍCULO 1271°.- La higienización de los envases, etc., deberá hacerse después de su lavado, sometiéndolos a la acción del vapor de agua o a la de preparados clorados, previo lavado con solución de soda o potasa, cuyo tenor determinará el Instituto Bromatológico.

ARTÍCULO 1272°.- Para poder introducir vacas lecheras a los tambos, se exigirá el examen de cada animal por la Inspección Veterinaria, la cual procederá a su reconocimiento sanitario y a su tuberculinización, sin cuyo requisito no podrán formar parte del plantel de ordeño.

En cada tambo se llevará un registro sellado y foliado por el Instituto Bromatológico, en el cual se anoten las entradas y salidas de los animales en explotación, las fechas de tuberculinizaciones y vacunaciones, así como toda novedad sanitaria que se produzca en los mismos.

Estos requisitos se exigirán para los tambos productores de leche certificada.-

(Artículo 1272 modificado por el Artículo 1 del Decreto N° 2934 fecha 18/03/1944)

ARTÍCULO 1273°.- Cada vaca llevará marcada a fuego en una de sus astas, el número de inscripción que le corresponda, y deberá ser pelada periódicamente en la región de los flancos, premamaria, periné y mamas. Antes de cada ordeño, se cepillará el tren posterior y la cola, atándose ésta al nivel del garrón, lavándose con jabón las ubres y pezones, enjuagándolos y secándolos luego. Estos requisitos se exigirán para los tambos productores de leche certificada.-

(Artículo 1273 modificado por el Artículo 1 del Decreto N° 2934 fecha 18/03/1944)

procederá a la tuberculinización de los todos los animales del plantel, marcándose con una letra "T" a los animales reaccionantes. En la primavera de cada año, serán vacunados con vacuna antiantrácica todos los animales de la explotación, y con vacuna contra el carbunclo sintomático, los terneros y animales menores de un año.

ARTÍCULO 1275°.- Toda novedad sanitaria, enfermedad, abortos, muertes, etc., deberán ser comunicada de inmediato a la autoridad sanitaria más cercana, la que aconsejará las medidas de profilaxis, y tratamientos adecuados.

ARTÍCULO 1276°.- Serán eliminados de los tambos:

- a) En carácter definitivo los animales que reaccionen positivamente a la tuberculina, o que se consideren sospechosos;
los atacados de metritis infecto-contagiosas; los que hayan producido abortos por infección del bacilo de Bang.
- b) En carácter temporario, los animales atacados de fiebre aftosa, mamitis, diarreas, enteritis, intoxicaciones, actinomicosis, actinobacilosis, abscesos, y los que presenten síntomas sospechosos de enfermedades o lesiones, de acuerdo al criterio de la autoridad sanitaria.

ARTÍCULO 1277°.- El Ministerio de Salud Pública y Trabajo, a propuesta del Instituto Bromatológico, podrá reducir las exigencias de los artículos anteriores del presente Capítulo, cuando el volumen de la producción y el destino de su producto lo permitieren.
(Artículo 1277 modificado por el Artículo 3 del Decreto N° 7248 fecha 21/12/1944)

CAPÍTULO VII

DE LOS MERCADOS

ARTÍCULO 1278°.- La instalación de mercados en las localidades de la Provincia, se encuadrará dentro de las condiciones que se enuncian:

- a) Planos aprobados por la Sección Arquitectura del Ministerio de Salud Pública y Trabajo, en los que conste la distribución de los puestos para la explotación de los distintos comercios, carnes, aves, pescados, verduras, etc.
- b) Serán bien ventilados, sus paredes revestidas de azulejos o portland blanco, hasta la altura de 2 mts. Y luego las paredes revocadas y blanqueadas hasta su unión con el techo que será revestido de yeso.

c) Las calles internas del mercado así como los pisos de los distintos puestos deberán ser impermeables y con el suficiente declive para facilitar el escurrimiento de las aguas servidas a las cámaras sépticas o desagües cloacales.

d) Los desperdicios de los distintos puestos serán recogidos varias veces al día y depositados en un recipiente con tapa de hierro galvanizado y con capacidad suficiente para las necesidades del mercado. Este recipiente estará colocado en un extremo del local que tendrá pisos y paredes impermeables, claraboya en el techo, cañería para la renovación del aire y agua suficiente para su lavado diario una vez extraídos los residuos.

(Artículo 1278 modificado por el Artículo 3 del Decreto N° 7248 fecha 21/12/1944)

De los puestos de venta de carnes

ARTÍCULO 1279°.- Los locales para puestos de venta de carne contemplarán las condiciones establecidas en el presente Reglamento además de las condiciones que a continuación se detallan. Poseerán mesa de mármol, tabla de madera dura para el serruchado de las mismas, gancheras galvanizadas, estañadas o niqueladas, cajones metálicos con tapa para recoger los desperdicios y balanza con platillos niquelados o estañados. Los ganchos en que se cuelga la carne no podrán colocarse a menos distancia de las paredes que la de 75 cms. Y de 50 cms. Entre uno y otro de ellos como mínimo.

El piso será construido de cemento o mosaicos, debiendo, en caso de ser construidos con éstos, tener perfectamente tomadas las juntas de modo que pueda efectuarse el lavado sin producir filtraciones.

ARTÍCULO 1280°.- El local tendrá como mínimo, además de su puerta, una ventana a la calle, de dos metros cincuenta centímetros de altura por un metro de ancho, la cual llevará postigos cerrados por una tela metálica que permita la libre circulación de aire, y un doble postigo de vidrio para evitar la entrada de tierra.

ARTÍCULO 1281°.- Las carnes que se introduzcan para la venta sean bovinas u ovinas estarán desprovistas de cuero, perfectamente limpias, despojadas de sus menudencias y selladas por la Inspección Sanitaria.

ARTÍCULO 1282°.- La limpieza de los puestos se efectuará dos veces por día, lavándose prolijamente las instalaciones y utensilios que se empleen en el trabajo.

ARTÍCULO 1283°.- La descarga de las carnes debe hacerse en parihuelas o carritos forrados de zinc, estos últimos con llantas de goma para evitar la destrucción de los pisos y se mantendrán en un perfecto estado de limpieza.

ARTÍCULO 1284°.- Es obligatorio declarar por medio de carteles la identidad del origen de las carnes que se venden (Frigoríficos, Mataderos, etc.) así como la colocación en lugares visibles de su precio de venta.

ARTÍCULO 1285°.- La conservación de las carnes y menudencias se hará en heladeras o cámaras frías, aprobadas por la Inspección Sanitaria.

ARTÍCULO 1286°.- Quedan obligados los propietarios de carnicerías a reservar de la venta las partes de las reses que contengan el sello de Inspección Veterinaria del Instituto Bromatológico que las clasifica aptas para el consumo, a efectos de presentarlas toda vez que les sea requerido por los funcionarios encargados de su fiscalización.

ARTÍCULO 1287°.- Si de la inspección que se practique resultare infringida la disposición precedente, será considerada la res como de sacrificio clandestino, y el propietario de la mercadería será pasible de las multas y comisos correspondientes.

ARTÍCULO 1288°.- La elaboración de embutidos, salazón de cueros y subproductos y la fusión del sebo sobrante de las reses de consumo, se realizarán en los locales apropiados de acuerdo a la reglamentación vigente para los mismos.

ARTÍCULO 1289°.- Todas las facturas frescas o conservadas y embutidos en general que se expendan procedentes de chacinería autorizadas, llevarán un precinto que servirá para certificar el establecimiento de su procedencia.

ARTÍCULO 1290°.- Queda prohibido en el local de las carnicerías el contacto directo con el suelo, de las grasas, sebos, vísceras, cabezas, etc., y demás desperdicios, no pudiéndose mantenerlos en el local, más de 24 horas.

De los puestos de venta de pescado

ARTÍCULO 1291°.- Los puestos destinados a la venta de pescados, poseerán una pileta de cemento con sifones ventiladores y agua corriente en abundancia con conexión directa a las cloacas o a cámaras sépticas aprobadas por la Dirección del Instituto Bromatológico. Poseerán heladeras para conservar la buena calidad del producto fuera de las horas de venta.

ARTÍCULO 1292°.- El pescado se introducirá a los puestos, despojado de sus vísceras abdominales, con excepción del pescado de mar. Este se encontrará constantemente cubierto de hielo picado.

ARTÍCULO 1293°.- Permítase en los puestos de pescados la venta de productos de caza, liebres, patos de la isla, perdices, etc., ajustándose a las reglamentaciones Nacionales y Provinciales sobre caza y pesca.

ARTÍCULO 1294°.- La limpieza de los puestos se efectuará dos veces por día y con toda prolijidad.

De los puestos de venta de Aves y Huevos

ARTÍCULO 1295°.- Los puestos de aves y huevos se ubicarán en secciones aisladas, con ventilación conveniente y estarán provistos de jaulas construidas con varillas de hierro, sobre armazones del mismo metal, de doble piso, separadas del suelo y de todo muro por una distancia no menor de 0,50 mts. Las jaulas poseerán bebederos internos para uso de las aves depositadas.

ARTÍCULO 1296°.- Se encontrarán constantemente en perfecto aseo, debiendo tener cada puesto un recipiente de hierro galvanizado para las plumas, otro para desperdicios y basuras y un balde enlozado donde se recogerá la sangre de las aves que se sacrifiquen.

ARTÍCULO 1297°.- No se permitirá la introducción de aves de corral y pajaritos muertos ni la insuflación de las mismas ya sea con fuelle o con la boca.

ARTÍCULO 1298°.- Las introducidas a los puestos y no sacrificadas deberán retirarse de los mismos al cerrarse el mercado.

ARTÍCULO 1299°.- Los huevos se venderán inspeccionados para lo cual cada puesto poseerá su correspondiente ovoscopio-

De los puestos de venta de legumbres, frutas y verduras

ARTÍCULO 1300°.- Los locales para verdulerías y fruterías contemplarán las disposiciones generales establecidas en el presente Reglamento, además de las condiciones que a continuación se detallan.

ARTÍCULO 1301°.- Los pisos de los locales para verdulerías y fruterías serán de mosaico o cualquier otro material impermeable de fácil lavado.

1,90 de altura el que podrá ser construido con portland, azulejos, estucado, o cualquier otro material impermeable y de fácil limpieza.

ARTÍCULO 1303°.- El mostrador en que se expendan la fruta o verdura deberá tener su parte superior de mármol u otro material inoxidable.

ARTÍCULO 1304°.- La estantería para la colocación de los mencionados artículos deberá tener su armazón de hierro o madera pintada al esmalte, y los estantes estarán contruidos por varillas o tejidos de material inoxidable y de fácil lavado y en forma tal que no permita la acumulación de restos de frutas o verduras. Queda absolutamente prohibida la adición de papeles o tejidos en estos estantes.

ARTÍCULO 1305°.- Estos artículos podrán colocarse, fuera de los estantes, solamente en canastos de mimbre tejido o de malla metálica, o en cajones de madera con intersticios suficientes para que pasen con facilidad los líquidos empleados en su lavado. En estos cajones o canastos no se permitirán papeles, trapos o lonas y no podrán descansar directamente sobre el suelo, sino sobre caballetes y a una altura no menor de quince centímetros del piso.

La fruta que viniere acondicionada en cajones, podrá ser ofrecida en venta en su envase original siempre que éste no haya sufrido deterioros.

ARTÍCULO 1306°.- Los locales donde se expenden frutas o verduras tendrán una llave de agua corriente, con pileta de mármol o de loza esmaltada, con sifón ventilado, para el lavado de las hortalizas. En los puntos donde no existan cloacas tendrán estas mismas instalaciones con conexión al sumidero. El piso deberá tener desagües con rejillas en comunicación con la cloaca domiciliaria.

ARTÍCULO 1307°.- En cada uno de estos locales deberá haber un cajón de zinc, con su tapa correspondiente, para la recolección de los residuos, el que siempre deberá estar en perfectas condiciones de higiene siendo absolutamente prohibido arrojar restos de frutas o verduras a la vereda o calzada, de lo cual se hará responsable el dueño del negocio.

ARTÍCULO 1308°.- El propietario del negocio está obligado a efectuar el lavado del piso por lo menos una vez al día, y a tener el local en buenas condiciones de aseo.

ARTÍCULO 1309°.- Queda estrictamente prohibido ocupar con mercaderías u otros objetos, las veredas o parte de ellas, de los locales donde se expendan frutas o verduras.

ARTÍCULO 1310°.- Las frutas, legumbres y verduras se colocarán en cajones forrados de zinc formando compartimentos que descansarán en soportes de hierro, no permitiéndose depositar verduras en bolsas.

de mercadería que la necesaria para venta de un día en verano y dos en invierno, debiendo traerse la verdura despojada de sus adherencias inútiles, para evitar el aumento de basuras.

De las fiambrerías

ARTÍCULO 1312°.- Los puestos destinados a este comercio dispondrán de un mostrador de mármol, una cortadora mecánica, una balanza con platillos inoxidable y una heladera para la conservación de los productos a venderse.

De las ferias francas

ARTÍCULO 1313°.- En las Ferias francas sólo podrán venderse por sus propios productores o por cuenta de éstos, artículos de consumo de primera necesidad (carne, leche, verduras, frutas, miel, etcétera y sus derivados), provenientes de granjas, quintas, chacras y fábricas locales, no admitiéndose la presencia de vendedores intermediarios.

ARTÍCULO 1314°.- Todos los productos que se vendan en Ferias francas estarán colocados en tarimas o estrados de madera o metal, mantenidos en buenas condiciones de conservación o higiene, quedando terminantemente prohibido tenerlos al nivel del suelo, de la vereda o calle y expuestos al sol.

ARTÍCULO 1315°.- Los puestos se agruparán en las Ferias francas de acuerdo con la naturaleza de los productos en venta y en los de aves, éstas deberán mantenerse dentro de jaulas o pichoneras de tamaño adecuado, para que los animales no sufran.

ARTÍCULO 1316°.- Por razones de higiene, (contaminación con el polvo de la calle, manoseo, etc.), queda prohibido fraccionar en las Ferias francas artículos de consumo que se ingieran sin previo lavado o cochura. Los citados artículos deberán llevarse a ellas previamente envasados en condiciones reglamentarias: manteca, quesos, fiambres, conservas de tomate, dulces, etc.

De las Cámaras frigoríficas

ARTÍCULO 1317°.- Todos los productos alimenticios que se encuentren depositados en

no resulten aptos para el consumo, serán decomisados en el acto.

ARTÍCULO 1318°.- Las cámaras frigoríficas deben desinfectarse por lo menos una vez al año y su temperatura interior no podrá exceder de 5° C. Se mantendrán en perfectas condiciones de aseo y orden, asimismo los utensilios que se empleen en ellas.

ARTÍCULO 1319°.- Las cámaras frigoríficas deberán contar con una buena ventilación que permita renovar el aire interior cuando sea necesario con el objeto de mantenerlo lo más puro posible y en un grado de humedad que podrá oscilar entre 75 a 95 %. La circulación de ozono será obligatoria y estarán bien iluminadas para facilitar el control de los productos almacenados.

ARTÍCULO 1320°.- Todas las carnes en general (incluso las de aves de corral y de caza) antes de almacenarse en cámaras frías que contengan otros productos animales deberán mantenerse por un tiempo en las antecámaras, que estarán relativamente frías.

ARTÍCULO 1321°.- Los trozos de carne se introducirán en perfecto estado de conservación y deben colocarse en colgaderos seriados en forma que los trozos estén separados entre sí y no toquen el piso ni las paredes de la cámara.

ARTÍCULO 1322°.- El pescado debe introducirse bien limpio y en perfectas condiciones de conservación. Se colocará en colgaderos seriados separados entre sí, pudiéndose almacenar también en cajones higiénicos siempre que el pescado sea chico.

ARTÍCULO 1323°.- Los cajones que contengan pescado, huevos, frutas, etc., deberán estibarse a 20 cm. del piso, sobre tirantes, tener una separación entre ellos de 5 cm. y un espacio alrededor de la cámara de 80 cm. para facilitar el control.

ARTÍCULO 1324°.- Queda terminantemente prohibido volver a conservar en cámaras frías las carnes de aves de corral o de caza y los huevos que retirados de ésta, hayan estado expuestos algún tiempo al ambiente normal.

ARTÍCULO 1325°.- Las cámaras y aparatos frigoríficos sólo podrán ser habilitados para su uso, previa aprobación del Instituto Bromatológico y en todo momento estarán sometidos a su contralor. Deben poseer ozonizadores, termómetros de máxima y mínima e higrómetros.

ARTÍCULO 1326°.- En general la conservación de productos perecederos de origen animal y vegetal mediante el frío artificial se ajustará a las siguientes indicaciones de temperatura, humedad y ventilación:

PRODUCTO	Temperatura	Humedad	Nº de cambios
----------	-------------	---------	---------------

Carne enfriada	-3 a +2	80 a 95 %	2
Carne congelada	+4 a -26	75 a 95 %	2
Carne elaborada	+2 a +5	85 a 95 %	4
Pescado	-2 a +4	80 a 95 %	4
Huevos	-0,5 a +1	85 a 95 %	3
Verduras	+1 a +3	85 a 95 %	3
Frutas	0 a +3	80 a 95 %	3

ARTÍCULO 1327º.- Los jamones, pancetas y tocinos que se almacenan en las cámaras para cumplir un proceso de elaboración, como ser el salado, deberán mantenerse a una temperatura de 2 a 5° C. La humedad será de 85 a 95 %, siendo obligatoria la circulación de ozono. Estos productos deberán estratificarse para la operación del salado sobre tarimas de madera de pino, blanca, libre de olores y a 50 cm. del suelo. La sal que se use debe ser de buena calidad, desmenuzada y aprobada por el Instituto Bromatológico no pudiendo utilizarse para la salazón de nuevas partidas. Los utensilios que se empleen en esta tarea deberán estar en perfectas condiciones de aseo. Queda terminantemente prohibido el uso de lonas para cubrir las pilas de jamones, tocinos, pancetas, etc., como también el de envases, barricas, latas sucias u oxidadas.

TÍTULO XI

DE LOS PROCEDIMIENTOS

Inspecciones - Toma de muestras

Intervenciones

ARTÍCULO 1328º.- Todo local en el que se elaboren, manipulen, depositen, exhiban o expendan sustancias alimenticias, bebidas u otros productos de consumo, o sus materias primas, o las que con ellas se relacionen, estará sujeto a la inspección del Instituto Bromatológico.

ARTÍCULO 1329º.- Los locales a que se refiere el artículo anterior, aparte de ajustarse a lo que disponen los demás artículos de este Reglamento Bromatológico y otras disposiciones vigentes, deben reunir condiciones que garanticen la higiene de los productos que en ellos existan, así como también las de una fácil inspección.

ARTÍCULO 1330°.- La Inspección tendrá libre acceso a estos locales en cualquier momento, y los encargados de efectuarla podrán examinar todos los productos existentes, sea cual fuere su naturaleza, extrayendo muestras cuando así lo juzguen necesario.

ARTÍCULO 1331°.- Las personas que se encuentren en los locales de venta de artículos alimenticios, bebidas u otros productos de consumo, estén o no expresamente a cargo de los mismos, quedan obligadas a la atención de los Inspectores del Instituto Bromatológico, así como a reemplazar a sus propietarios en todas las actuaciones y derivaciones de la inspección.

ARTÍCULO 1332°.- A los efectos del artículo anterior, los depósitos o fábricas de artículos alimenticios, bebidas u otros productos de consumo, tendrán a su frente y permanentemente, a personas mayores de edad y facultadas, tácita o expresamente, para la atención de los Inspectores del Instituto Bromatológico.

ARTÍCULO 1333°.- Los funcionarios del Instituto Bromatológico tendrán, a la sola presentación del carnet que los acredite como tales, libre acceso a todo espectáculo público donde sea necesario el establecimiento del contralor sanitario, que por sus funciones le correspondiere.

ARTÍCULO 1334°.- Las autoridades policiales y comunales prestarán de inmediato la cooperación que fuera solicitada por funcionarios del Instituto Bromatológico, cuando para el eficaz desempeño del procedimiento a realizar fuera necesaria.

De la toma de muestras para su análisis

ARTÍCULO 1335°.- Todo Fabricante o expendedor estará obligado a entregar al empleado del Instituto Bromatológico sin cargo alguno para este organismo, la cantidad indispensable de artículos que sean solicitados para formar parte de las muestras para el análisis.-

En esta toma de muestras se practicarán las formalidades siguientes: cada uno de los artículos se dividirá en dos porciones que se colocarán en dos envases apropiados; se lacrarán y sellarán con el sello del Instituto Bromatológico, adaptándosele una tarjeta de control con las referencias del producto, ubicación del local, fecha de extracción, nombre y firma del interesado y del inspector. En el caso de que el comerciante se negase a firmar, bastará la firma de dos testigos. Una de las muestras extraídas será destinada al Instituto Bromatológico para su análisis, mientras que la otra parte quedará en poder del interesado y servirá de control en caso necesario.-

Cuando se crea conveniente, las muestras podrán ser tomadas por triplicado quedando la

en poder del interesado, servirá para las pericias y contra pericias necesarias establecidas en el art. 1.345. Las muestras podrán ser extraídas indistintamente de envases abiertos o cerrados.-

(Artículo 1335 modificado por el Artículo 1 del Decreto N° 9675 fecha 18/10/1961)

ARTÍCULO 1336º.- En el momento de la toma de muestras a que se refiere el artículo anterior, se labrará un acta que quedará en poder del Instituto Bromatológico, la que llevará las siguientes anotaciones:

- a) Clase y ubicación del local.
- b) Fecha en que se efectúa la inspección.
- c) Nombre del propietario o detentor del producto.
- d) Nómina de las muestras que se extraigan, nombre del fabricante, introductor o representante del mismo y cualquier otro detalle necesario.
- e) Firma del interesado o de los testigos y del Inspector que intervenga.

ARTÍCULO 1337º.- En el caso de productos que sufran modificaciones al ser expendidos, la presentación o toma de muestras se hará sobre el producto sin modificación y modificado; por ejemplo, se extraerá muestra de café en grano y molido, y otros casos análogos.

ARTÍCULO 1338º.- Cuando se trate de alimentos integrados por especies químicas de distinto origen, el Instituto Bromatológico podrá exigir muestras de las materias primas que los componen.

Esta misma disposición regirá para las mezclas de alimentos de distinta procedencia.

De las intervenciones, comisos, etc.

ARTÍCULO 1339º.- Cuando el Instituto Bromatológico compruebe, por medio del análisis respectivo, que la muestra de productos extraída de un local de elaboración, depósito o venta, como también la de una materia prima destinada a ser empleada en la elaboración de los mismos, se halle en contravención con las prescripciones establecidas en las disposiciones vigentes, y sin perjuicio de las penalidades que correspondan, procederá inmediatamente:

estado de conservación y sean nocivas para la salud del consumidor, o cuando la designación del mismo, aun cuando éste sea apto para la alimentación, no responda en su clase, calidad y cantidad, a su nomenclatura.

b) A la desnaturalización, por medio de procedimientos adecuados en cada caso, de aquellos productos que siendo inaptos para el consumo, puedan tener otra aplicación industrial o comercial, siempre que las partidas de productos en estas condiciones hayan sido previamente a la inspección, denunciadas a la Dirección del Instituto Bromatológico.

ARTÍCULO 1340°.- Juntamente con la toma de muestras para el contralor de los productos, se procederá a una minuciosa inspección del local donde sean extraídas, al solo efecto de comprobar las condiciones en que se efectúa la elaboración, almacenamiento o expendio de esos artículos.

ARTÍCULO 1341°.- Si al practicarse la inspección a que se refiere el artículo precedente, se hallasen productos en mal estado de conservación, se procederá a su inmediata inutilización y decomiso, siempre que exista la conformidad expresa del interesado; en caso de disconformidad, se extraerán muestras y se intervendrá toda la partida.

ARTÍCULO 1342°.- Cuando se sospechare que una partida de sustancias alimenticias, bebidas u otros productos de consumo o materias primas con que se elaboren éstos, contuvieren productos nocivos para la salud, o estuvieren "falsificados" o "adulterados", el Instituto Bromatológico procederá a intervenir toda la partida, a cuyo efecto se dejará depositada en la casa de negocio en calidad de mercadería intervenida, colocándose con tal fin en cada envase o lote que la componga, una estampilla o faja de contralor, según el caso, la que además del sello del Instituto, contendrá la siguiente inscripción: "Instituto Bromatológico - producto en observación". Complementará dicha inscripción, la fecha bien inteligible y la firma del Inspector que practicó tal operación.

ARTÍCULO 1343°.- La mercadería a que se refiere el artículo anterior, quedará intervenida por el tiempo que el Instituto Bromatológico considere necesario. Durante ese término de tiempo, el comerciante no podrá disponer ni hacer uso del producto en cuestión.

ARTÍCULO 1344°.- Al efectuar cualquier intervención de mercaderías, se levantará un acta por duplicado, dejando un ejemplar en poder del comerciante. Dicha acta llevará, además de las anotaciones exigidas en el presente Reglamento, el inventario de cada partida intervenida.

ARTÍCULO 1345°.- Si al notificarse el interesado la mala calidad del producto, aquél manifestara su disconformidad con el resultado del análisis, continuará intervenida la partida de la mercadería que motiva la notificación, pudiendo solicitar un nuevo análisis de la muestra que queda en su poder, haciéndose constar el pedido en la nueva acta que se

Bienestar Social o Municipalidad de Rosario, en el organismo que éste determine, según el caso, la suma de cinco mil pesos moneda nacional (m\$n. 5000.-) monto que quedará a beneficio del Ministerio de Salud Pública o Municipalidad de Rosario, en caso de confirmarse el primer análisis, devolviéndose en caso contrario. La interposición de este recurso deberá hacerse en el acto en que se notifica la mala calidad del producto y el depósito en efectivo a que se hace mención, en el término de setenta y dos (72) horas sin cuyo requisito no se dará curso a aquel.

(Artículo 1345 modificado por el Artículo 1 de la Ley N° 5530)

ARTÍCULO 1346°.- Para este nuevo análisis, el interesado tiene el derecho de nombrar por su cuenta un profesional universitario, doctor en Bioquímica y Farmacia, Bioquímico o doctor en Química, el que para poder actuar deberá encontrarse inscripto en el Colegio de Profesionales de la circunscripción correspondiente (Ley N° 3.950) con sesenta (60) días de antelación la pericia y que juntamente con el Director o Químico designado por la Dirección General, lo verifique en los laboratorios de la repartición actuante e informe a la superioridad de los resultados obtenidos. El Químico designado por el comerciante o industrial podrá ser recusado en casos en que existan impedimentos legales. La práctica de los análisis deberá efectuarse en el término de ocho (8) días de la notificación de la infracción cometida.

(Artículo 1346 modificado por el Artículo 1 de la Ley N° 5530)

ARTÍCULO 1347°.- Si los resultados analíticos de la pericia confirman el dictamen del Instituto Bromatológico o de la Municipalidad de Rosario según sea la jurisdicción de que se trate, el infractor será pasible de inmediato de las sanciones que fija la presente ley en capítulo de Penalidades.

(Artículo 1347 modificado por el Artículo 1 de la Ley N° 5530)

ARTÍCULO 1348°.- Los gastos que se originen serán satisfechos por el interesado en caso de confirmarse el primer análisis, o por el Ministerio de Salud Pública y Trabajo, en caso contrario.

(Artículo 1348 modificado por el Artículo 3 del Decreto N° 7248 fecha 21/12/1944)

TÍTULO XII

De las penalidades

ARTÍCULO 1349°.- Cuando un fabricante, expendedor o depositario de los productos alimenticios o de consumo general impida en cualquier forma que los funcionarios del Instituto Bromatológico realicen los procedimientos pertinentes, será castigado con una multa que oscilará entre cien y cinco mil pesos moneda nacional. Si el impedimento fuera

funcionario encargado del procedimiento solicitará el concurso de la fuerza pública para realizarlo, sin perjuicio de la penalidad que establece el presente artículo.

En caso de reincidencia, la Dirección General del Instituto Bromatológico y Departamento Químico, podrá disponer la clausura del comercio.-

(Artículo 1349 modificado por el Artículo 1 del Decreto N° 10436 fecha 13/09/1957)

ARTÍCULO 1350°.- Todo fabricante o expendedor que haga uso de mercaderías implementos, envases u otros utensilios empleados en la elaboración intervenidos o depositados bajo su responsabilidad o destruya las estampillas o fajas de contralor a que se refiere el artículo 1342, será castigado con una multa que excederá de doscientos pesos moneda nacional, cuando menos, al valor de la mercancía en observación, sin perjuicio que se comise o inutilice el resto de la partida que aún hubiere.-

(Artículo 1350 modificado por el Artículo 1 del Decreto N° 10436 fecha 13/09/1957)

ARTÍCULO 1351°.- La elaboración de productos no inscriptos ni aprobados por el Instituto Bromatológico, cuando los mismos no se ajustaren a las condiciones de aptitud, envasamiento y rotulación exigidas por la presente, será penada con multa que oscilará entre los quinientos y dos mil pesos moneda nacional (m\$N. 2.000.-). Cuando los productos estuvieran además en infracción se procederá a la clausura del establecimiento elaborador. En todos los casos serán comisados los productos no aprobados. En caso de reincidencia, además del comiso de la mercadería la multa oscilarán entre dos mil pesos y cinco mil pesos moneda nacional (m\$N. 5.000.-). El uso de mercadería, implementos, envases u otros elementos empleados en la elaboración o reserva de productos que estuvieran intervenidos por la autoridad sanitaria o la alteración de fajas de seguridad de las mercaderías intervenidas, serán penados con multa que oscilará entre mil y diez mil pesos moneda nacional (m\$N 10.000.-), de acuerdo con la magnitud de la mercadería intervenida sustraída o los perjuicios que ocasionen a la salud pública. En estos casos se comisará de inmediato el resto de la partida si existiese. Los que expendan, tengan a la vista o en depósitos u ofrezcan en venta productos destinados a mejorar o falsificar mercaderías, se indique o no en los envases o destino, sufrirán una multa variable entre mil y cinco mil pesos moneda nacional (m\$N 5.000.-) y comiso de las mismas. Cuando se trate de comercios foráneos la Dirección General del Instituto Bromatológico reglamentará el término en que no podrán circular los productos correspondientes.

(Artículo 1351 modificado por el Artículo 1 de la Ley N° 5530)

ARTÍCULO 1352°.- Los que vendan productos alterados serán castigados con una multa variable entre mil y diez mil pesos moneda nacional (m\$N 10.000.-) y comiso de la mercadería. Los que vendan productos adulterados o falsificados serán castigados con una multa variable entre quinientos y un millón de pesos moneda nacional (m\$N 1.000.000.-), y comiso de la mercadería. Los comerciantes que reincidan en adulteraciones o falsificaciones de alimentos y bebidas que luego resulta nocivas o tóxicas, serán definitivamente inhabilitados para ejercer el comercio de alimentos y bebidas en el territorio de la Provincia.

(Artículo 1352 modificado por el Artículo 1 de la Ley N° 5530)

ARTÍCULO 1353°.- Los que expendan productos alimenticios y bebidas en envase o envolturas que estén en contravención con el presente Código o cuya rotulación no se ajuste estrictamente a las disposiciones del mismo, sufrirán el comiso de la mercadería aunque el contenido sea apto para el consumo. En caso de reincidencia, además del comiso, sufrirán una multa variable entre cincuenta y dos mil pesos moneda nacional. De la misma penalidad se harán pasibles los fabricantes o tenedores de envases destinados a contener sustancias alimenticias que no satisfagan las exigencias elementales de higiene y demás del presente Código aún cuando no fueren utilizados para los fines mencionados en el momento en que se realice la inspección.

Los envases que determina el artículo 15, serán retirados de la circulación y los fraccionadores se harán pasibles de las sanciones que establece el presente artículo.-

(Artículo 1353 modificado por el Artículo 1 del Decreto N° 10436 fecha 13/09/1957)

ARTÍCULO 1354°.- Los que a solicitud de los funcionarios del Instituto Bromatológico no exhiban en el acto el certificado de sanidad exigido por el presente Código, serán castigados con una multa que oscilará entre cincuenta y quinientos moneda nacional.-

(Artículo 1354 modificado por el Artículo 1 del Decreto N° 10436 fecha 13/09/1957)

ARTÍCULO 1355°.- Los que no usaren la indumentaria exigida por el presente Código, serán castigados con una multa que oscilará entre cincuenta y quinientos moneda nacional.-

(Artículo 1355 modificado por el Artículo 1 del Decreto N° 10436 fecha 13/09/1957)

ARTÍCULO 1356°.- Serán clausuradas las máquinas saturadoras que se utilicen para elaborar productos cuyo expendio no se realice en la forma que establece el presente Código.

(Artículo 1356 modificado por el Artículo 1 de la Ley N° 3071)

ARTÍCULO 1357°.- Las infracciones a las disposiciones contenidas en este Código en la Capítulos referentes a criaderos de cerdo, tambos, barracas, mercados, carnicerías, fábricas de embutidos, graserías, mondonguerías, paterías y productos afines, serán penadas con multas que oscilarán entre cincuenta y tres mil pesos moneda nacional, según la gravedad.

(Artículo 1357 modificado por el Artículo 1 del Decreto N° 10436 fecha 13/09/1957)

ARTÍCULO 1358°.- Todo beneficio de los animales de consumo sin ajustarse a las disposiciones del presente Código en los capítulos de mataderos, mataderos rurales y degolladeros, y la sustracción u ocultación de los mismos por parte de ellos a la inspección sanitaria, se considerará matanza clandestina, dando lugar a su comiso total, aplicándose a su propietario una multa de trescientos a cinco mil pesos nacionales por cada infracción y la expulsión de la playa de la persona que la haya cometido.-

(Artículo 1358 modificado por el Artículo 1 del Decreto N° 10436 fecha 13/09/1957)

ARTÍCULO 1359°.- Las reses que carezcan de los sellos reglamentarios y la venta de carne procedente de animales muertos por cualquier enfermedad o accidente dará lugar a su comiso y a una multa de doscientos a tres mil pesos nacionales sin perjuicio de la acción judicial que correspondiere.-

(Artículo 1359 modificado por el Artículo 1 del Decreto N° 10436 fecha 13/09/1957)

ARTÍCULO 1360°.- El abastecedor que no denunciare los casos de muerte de animales de su propiedad en los potreros o corrales de mataderos o degolladeros y lo hiciere cuerear sin permiso de la inspección sanitaria, será pasible de una multa de doscientos a tres mil pesos.-

(Artículo 1360 modificado por el Artículo 1 del Decreto N° 10436 fecha 13/09/1957)

ARTÍCULO 1361°.- En caso de reincidencia a las contravenciones citadas en los artículos 1358 y 1360, además de las sanciones en ellos establecidas, se retirará al infractor la autorización para faenar.

(Artículo 1361 modificado por el Artículo 1 de la Ley N° 3071)

ARTÍCULO 1362°.- Se publicará el nombre y domicilio del fabricante, introductor, representante, consignatarios o de cualquier persona o firma comercial a quien se haya aplicado una multa u otra penalidad, en carácter definitivo, por concepto de fabricación, almacenamiento o expendio de productos adulterados o alterados, especificando el motivo de su aplicación, la clase del producto hallado en contravención y marca del mismo. Además en las puertas del negocio o en sitios del mismo de fácil visibilidad, se colocarán fajas de papel donde se mencionará la medida de clausura y las causas que la motivaron.-

(Artículo 1362 modificado por el Artículo 1 del Decreto N° 10436 fecha 13/09/1957)

ARTÍCULO 1363°.- Serán pasibles de clausura los locales de fabricación, reserva o venta de productos a cuyo frente no se encuentren personas responsables encargadas de ellos o en los que se pretextara la ausencia de los mismos para evitar los procedimientos de los funcionarios del Instituto Bromatológico.

(Artículo 1363 modificado por el Artículo 1 de la Ley N° 3071)

ARTÍCULO 1364°.- Serán pasibles de clausura los establecimientos comerciales o industriales donde se comprueben reincidencias de infracciones a disposiciones del presente Código aunque no sean de la misma naturaleza consideradas graves por la Dirección del Instituto Bromatológico, o donde las condiciones insalubres de los mismos o de los productos que en ellos se elaboren, reserven o expendan, constituyen un peligro para la salud pública.

(Artículo 1364 modificado por el Artículo 1 del Decreto N° 10436 fecha 13/09/1957)

ARTÍCULO 1365°.- Serán pasibles de clausura los establecimientos comerciales o industriales donde en cualquier forma directa o indirecta, haya resistencias reiteradas y debidamente comprobadas a cumplimentar disposiciones de la presente ley.

(Artículo 1365 modificado por el Artículo 1 de la Ley N° 3071)

ARTÍCULO 1366°.- A los efectos de la aplicación de cualquiera de las penalidades establecidas en el presente Código, se considerará responsable a los propietarios de los comercios o fábricas como asimismo a los tenedores de los productos hallados en contravención. La reincidencia de infracciones considerada graves por las autoridades competentes, por parte de productores o distribuidores de productos alimenticios, será penado con clausura del establecimiento o inhabilitación especial según los casos. Estas penas tendrán una duración máxima de tres años. Si el producto alimenticio resulta adulterado con un elemento tóxico, la inhabilitación del comerciante o industrial será definitiva, siendo obligatorio por parte de las autoridades competentes denunciar al infractor ante la Justicia del Crimen. De las restantes infracciones a las disposiciones del presente Código que se constataren serán directamente responsables los propietarios de los establecimientos de producción, industrialización o expendio salvo que los interesados prueban lo contrario en forma que considere fehaciente la Dirección General del Instituto Bromatológico y Departamento Químico y sin perjuicio de disposiciones de otros organismos competentes.

(Artículo 1366 modificado por el Artículo 1 de la Ley N° 5530)

ARTÍCULO 1367°.- Las infracciones a la presente ley no contempladas en el presente Título, serán castigadas por la aplicación de una multa variable entre cincuenta y cinco mil pesos moneda nacional, sin perjuicio de otra penalidad que pudiere corresponder por disposición del presente Código.

(Artículo 1367 modificado por el Artículo 1 del Decreto N° 10436 fecha 13/09/1957)

ARTÍCULO 1368°.- Las multas establecidas en esta ley serán aplicadas por la Dirección del Instituto Bromatológico.-

(Artículo 1368 modificado por el Artículo 1 del Decreto N° 2934 fecha 18/03/1944)

ARTÍCULO 1369°.- Las cláusulas serán dispuestas por la Dirección General del Instituto Bromatológico y Departamento Químico y apelables entre el Poder Ejecutivo de la Provincia dentro de los tres días a contarse de la fecha de notificación al interesado.

(Artículo 1369 modificado por el Artículo 2 de la Ley N° 6395)

ARTÍCULO 1370°.- Los establecimientos comerciales o industriales cuyo funcionamiento no haya sido autorizado, serán clausurados por disposición de la Dirección del Instituto Bromatológico.

(Artículo 1370 modificado por el Artículo 1 de la Ley N° 3071)

ARTÍCULO 1371°.- Las infracciones a las disposiciones del presente Reglamento contenidas en el Capítulo titulado "Del Remate de sustancias alimenticias", serán penadas con una multa al martillero que oscilarán entre doscientos y cinco mil pesos moneda nacional.

(Artículo 1371 modificado por el Artículo 1 del Decreto N° 10436 fecha 13/09/1957)

ARTÍCULO 1372°.- La autorización y prohibición de reserva y expendio de productos será dispuesta por resolución de la Dirección General del Instituto Bromatológico.-
(*Artículo 1372 modificado por el Artículo 1 del Decreto N° 2934 fecha 18/03/1944*)

ARTÍCULO 1373°.- Las resoluciones emanadas de la Dirección General del Instituto Bromatológico y Departamento Químico podrán apelarse ante el Poder Ejecutivo de la Provincia en el plazo establecido en el artículo 1369°.
(*Artículo 1373 modificado por el Artículo 2 de la Ley N° 6395*)

ARTÍCULO 1374°.- Las resoluciones definitivas del Poder Ejecutivo o de la Dirección del Instituto Bromatológico y Departamento Químico que impongan multas, prescribirán a los cinco años de la notificación al interesado, y serán ejecutadas por el procedimiento del juicio de apremio legislado en el Código de Procedimientos en lo Civil y Comercial.
(*Artículo 1374 modificado por el Artículo 2 de la Ley N° 6395*)

ARTÍCULO 1375°.- Será competente para entender en estas demandas el Juez del Crimen de turno de La Capital de la Provincia o de la Ciudad de Rosario, según sea la Circunscripción a que pertenezca el ejecutado.
(*Artículo 1375 modificado indirectamente por el Artículo 1 del Decreto N° 10684 fecha 18/04/1945*)

ARTÍCULO 1376°.- Las disposiciones anteriores rigen para el cobro ejecutivo de las tasas establecidas en esta ley por intermedio de la Fiscalía de Estado de la Provincia.
(*Artículo 1376 modificado por el Artículo 3 de la Ley N° 6395*)

(*Artículo 1377 derogado por el Artículo 4 de la Ley N° 6395*)

ARTÍCULO 1378°.- Las infracciones a esta ley, no contempladas en los artículos precedentes serán castigadas con la aplicación de una multa variable entre Veinte y Quinientos pesos moneda nacional, sin perjuicio de otra penalidad que pudiera corresponder por disposiciones del presente Reglamento.
Cuando los establecimientos previstos en el inciso 1° elaboraren semestralmente cantidades superiores o inferiores a los límites, establecidos el monto de la tasa se pagara en forma proporcional.

La fijación individual de las tasas a los comerciantes e industriales, serán efectuada por la dirección del Instituto Bromatológico, pudiendo los interesados solicitar revisión de las mismas dentro de los diez días de recibida la liquidación ante el Director General del Instituto Bromatológico y Departamento Químico.

A los efectos de los pagos de las tasas los semestres vencerán el 30 de junio y el 31 de diciembre de cada año.

Los comercios o fábricas que se hubieren establecido en fechas posteriores a la iniciación de los semestres respectivos, deberán satisfacer tasas proporcionales al tiempo de funcionamiento.

Las tasas cuyo pago no se efectuare dentro de los treinta días de vencido el semestre, sufrirán un recargo del 10 % de las mismas.

(Artículo 1378 modificado por el Artículo 3 del Decreto N° 7248 fecha 21/12/1944)

ARTÍCULO 1379°.- La Dirección del Instituto Bromatológico tendrá facultades para aplicar directamente las multas establecidas en esta Ley.

ARTÍCULO 1380°.- Las clausuras de comercios o fábricas, motivadas por infracción a las disposiciones del presente Reglamento u otras en vigencia, serán dispuestas por la Dirección del Instituto Bromatológico.

ARTÍCULO 1381°.- La autorización y prohibición de circulación y venta de productos, será dispuesta por resolución de la Dirección del Instituto Bromatológico.

(Artículo 1381 modificado por el Artículo 1 del Decreto N° 10684 fecha 18/04/1945)

(Artículo 1382 derogado por el Artículo 1 del Decreto N° 2934 fecha 18/03/1944)

ARTÍCULO 1382°.- Las resoluciones emanadas de la Dirección del Instituto Bromatológico podrán apelarse ante el Consejo General de Sanidad.

(Artículo 1382 incorporado por el Artículo 1 del Decreto N° 10684 fecha 18/04/1945)

(Artículo 1383 derogado por el Artículo 2 del Decreto N° 2934 fecha 18/03/1944)

(Artículo 1384 derogado por el Artículo 2 del Decreto N° 2934 fecha 18/03/1944)

(Artículo 1385 derogado por el Artículo 2 del Decreto N° 2934 fecha 18/03/1944)

(Artículo 1386 derogado por el Artículo 2 del Decreto N° 2934 fecha 18/03/1944)

(Artículo 1387 derogado por el Artículo 2 del Decreto N° 2934 fecha 18/03/1944)

(Artículo 1388 derogado por el Artículo 2 del Decreto N° 2934 fecha 18/03/1944)

(Título 13 derogado por el Artículo 2 del Decreto N° 2934 fecha 18/03/1944)

TÍTULO XIV

OTRAS DISPOSICIONES

CAPÍTULO I

Disposiciones generales

ARTÍCULO 1383°.- Las disposiciones del presente Reglamento Bromatológico regirán en todo el territorio de la Provincia, pudiendo las Municipalidades dictar solamente normas de aplicación complementarias de esta ley y sus reglamentaciones.

(Artículo 1383 modificado por el Artículo 2 del Decreto N° 2934 fecha 18/03/1944)

ARTÍCULO 1384°.- Quedan exceptuados del control permanente e inmediato del Instituto Bromatológico y Departamento Químico y de las disposiciones de carácter fiscal que establece la presente ley, los comercios e industrias situados en jurisdicción de la Municipalidad de Rosario, en concordancia con las especificaciones de la Ley N° 4933/59. Déjase claramente establecido que en todo el articulado del presente Código cuando se dice Instituto Bromatológico o Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social, debe entenderse al organismo paralelo de la Municipalidad de Rosario cuando sea ésta la que aplique la Ley N° 2.998 en el seno de su jurisdicción.

(Artículo 1384 modificado por el Artículo 1 de la Ley N° 5530)

ARTÍCULO 1385°.- Los comercios o industrias que expendan sus productos fuera del radio municipal donde tiene su sede estarán sujetos a inspección y contralor periódico, pero sólo abonarán la diferencia entre las tasas que les aplican los municipios y la que les corresponda pagar de acuerdo a esta ley.

(Artículo 1385 modificado por el Artículo 1 del Decreto N° 10684 fecha 18/04/1945)

(Artículo 1386 derogado por el Artículo 3 del Decreto N° 7248 fecha 21/12/1944)

especificaciones bromatológicas y de otros productos de consumo de la presente ley, a propuesta del Ministerio de Salud Pública y Trabajo, debiendo dar cuenta de las mismas a las HH. CC. Legislativas.

(Artículo 1387 modificado por el Artículo 3 del Decreto N° 7248 fecha 21/12/1944)

ARTÍCULO 1388°.- Toda operación que en el presente Reglamento no figure ni como regular ni como facultativa, deberá ser expresamente autorizada por el Instituto Bromatológico.

(Artículo 1388 modificado por el Artículo 2 del Decreto N° 2934 fecha 18/03/1944)

ARTÍCULO 1389°.- Queda prohibida la tenencia, circulación y expendio de productos que sean destinados a la adulteración de las sustancias alimenticias debiendo comprobar los interesados, el destino lícito de los mismos.

(Artículo 1389 modificado por el Artículo 2 del Decreto N° 2934 fecha 18/03/1944)

ARTÍCULO 1390°.- Créase el Registro de Productos Alimenticios y de Consumo General, en el que deberán incluirse todos dentro y fuera de la Provincia.

Los productos que se fabriquen o elaboren fuera de la Provincia, deberán además acompañarse con el certificado de origen de una Oficina Química Oficial

(Artículo 1390 modificado por el Artículo 2 del Decreto N° 2934 fecha 18/03/1944)

ARTÍCULO 1391°.- Las tasas para distintos conceptos establecidas por esta ley serán percibidas por la Dirección General de Rentas e ingresarán a rentas e ingresarán a rentas generales, con destino al mantenimiento de los servicios previstos por la Ley de Presupuesto.

(Artículo 1391 modificado por el Artículo 4 del Decreto N° 7248 fecha 21/12/1944)

ARTÍCULO 1392°.- Las recaudaciones por conceptos de multa, aranceles y demás ingresos previstos por esta Ley serán percibidos por la Dirección General de Rentas e ingresarán a rentas generales.

(Artículo 1392 modificado por el Artículo 4 del Decreto N° 7248 fecha 21/12/1944)

(Artículo 1393 derogado por el Artículo 1 del Decreto N° 3784 fecha 06/06/1944)

ARTÍCULO 1393°.- Las resoluciones definitivas imponiendo multas u otras penalidades de acuerdo a la presente ley, serán apelables ante la Cámara de Apelaciones de la Circunscripción que corresponda según sea el respectivo domicilio, dentro de los quince días de notificada. La apelación se substanciará por el trámite del recurso en relación con efecto devolutivo.

(Artículo 1393 incorporado por el Artículo 1 del Decreto N° 10684 fecha 18/04/1945)

CAPÍTULO II

Disposiciones transitorias

ARTÍCULO 1394°.- Las disposiciones de la presente ley, en todo aquello que signifique una innovación a las reglamentaciones vigentes, entrarán a regir el 1° de enero de 1942 con excepción de los plazos expresamente establecidos en la misma.

(Artículo 1394 modificado por el Artículo 2 del Decreto N° 2934 fecha 18/03/1944)

(Artículo 1395 derogado por el Artículo 2 de la Ley N° 4128)

ARTÍCULO 1396°.- Comuníquese, etc.

(Artículo 1396 modificado por el Artículo 2 del Decreto N° 2934 fecha 18/03/1944)

Dada en la Sala de Sesiones de la Legislatura, en Santa Fe, a los treinta días del mes de Octubre del año mil novecientos cuarenta y uno.

Francisco S. Mazza
Secretario

L.GIANELLO
Presidente