

# “CODEX ALIMENTARIUS”

DE LA

PROVINCIA DE BUENOS AIRES

POR EL

DR. CARLOS A. GRAU

---

## ANTECEDENTES

El Poder Ejecutivo de la provincia de Buenos Aires, por decreto fechado el 2 de septiembre de 1922, designó al director de la Oficina Química de la Provincia doctor Carlos A. Grau para que redactara el « *Código Analítico de la Provincia de Buenos Aires* », trabajo que debe comprender, según el decreto, las exigencias oficiales de pureza y normas de apreciación de sustancias alimenticias y bebidas, medicamentos, productos comerciales e industriales, etc.

En mayo 31 de 1927, después de casi cinco años de labor, el nombrado elevó a la consideración del Poder Ejecutivo la primera parte del mencionado trabajo referente a alimentos y bebidas, es decir, lo que en bromatología se llama « Codex Alimentarius ». El trabajo resultó penoso debido al contralor de datos que se debió hacer en procura de que dicho código alimentario no resultara una simple copia de reglamentos extranjeros.

El autor, en la nota con que elevó la primera parte de su trabajo, deja constancia de que ya en 1913, el malogrado doctor Luciano P. J. Palet, sub-director del Instituto Químico del Departamento Nacional de Higiene, en el N° 6 de los « Anales » de dicha repartición exponía la necesidad de que se redactara el « Codex Alimentarius » de la República Argentina; que el diputado nacional señor Rómulo B. Trucco, en un proyecto de ley presentado a la Cámara de que formaba parte, en la sesión del 18 de septiembre de 1924 encomendaba al Poder Ejecutivo de la Nación la redacción de un « Codex Alimentarius » y que

los doctores Guillermo F. Schaefer y Antonio Ceriotti, en distintas oportunidades han hecho notar la urgencia de tener un cuerpo de legislación sanitaria de los alimentos, siendo éste último, actual director de la Oficina Química Municipal de Buenos Aires, autor de un loable trabajo al respecto, presentado al Primer Congreso Nacional de Química reunido en la Capital Federal en julio de 1919.

El Poder Ejecutivo, por decreto dictado el 20 de junio de 1928 aprobó y declaró vigente en todo el territorio de la provincia el presente « Codex Alimentarius » el que de acuerdo con lo aconsejado por el señor Asesor de Gobierno y por razones legales, oficialmente se denominará « Reglamento Bromatológico de la Provincia de Buenos Aires ».

Con la publicación ahora en esta Revista del presente « Codex Alimentarius » desea su autor, al divulgar su conocimiento, provocar su crítica y quedaría muy agradecido se lo favoreciera haciéndole llegar las observaciones y defectos que se le descubran, con el objeto de documentar así su mejoramiento futuro.

Es de notar que el « Codex Alimentarius » de la Provincia de Buenos Aires » es el primero que aparece en el país.

\* \* \*

#### ACEITES COMESTIBLES

ARTÍCULO 1. — Se consideran *aceites comestibles* los aceptados como aptos para la alimentación por el presente Codex Alimentarius y por la Oficina Química de la Provincia de Buenos Aires.

ART. 2. — El producto formado por la incorporación recíproca de aceites comestibles podrá designarse « Aceite comestible, Aceite de mesa o Aceite de cocina », pero si se ofrece a la venta bajo la denominación de uno de sus componentes, deberá indicarse en forma visible que no dé lugar a error o engaño, la naturaleza y proporción de cada uno de los componentes, con tipo de letra y color uniforme, dándose preferencia en la designación al aceite que entra en mayor proporción. Así, p. ej.: Aceite de oliva con 30 % de aceite de algodón.

ART. 3. — La representación gráfica del olivo o de sus frutos y los nombres de regiones conocidas como productoras del mismo, solo

podrán agregarse en los rótulos que se refieran a aceite de oliva puro.

**ART. 4.** — Queda prohibida la venta de aceites comestibles que no hayan sido refinados según los procedimientos más perfeccionados en uso y cuyas características físico-químicas no correspondan a las propias que deben presentar.

**ART. 5.** — Serán considerados como inaptos para el consumo los aceites que hayan sido extraídos por medio de disolventes (bencina, sulfuro de carbono, etc.); los que presenten una acidez total mayor de 1,5 % calculada en ácido oléico; los que estén rancios, o contengan productos de degradación de los ácidos grasos o glicerina (aldehidos, compuestos cetónicos, etc.); los que contengan aceites de origen animal o mineral, materias extrañas o restos de las sustancias empleadas para la refinación.

**ART. 6.** — Con el nombre de *Aceite de oliva* se entiende el extraído de las aceitunas del olivo (*Olea europæa*). Debe presentar una densidad a 15° C de 0,916 a 0,918; un índice de iodo de 79 a 89; el punto de fusión de los ácidos grasos oscilará entre 24° y 25°5 C; con el ácido nítrico dará coloración verdosa y con el reactivo de Bellier (bencina resorcinada) dará una coloración grisácea.

**ART. 7.** — Con el nombre de *Aceite de algodón* se entiende el extraído de las semillas del algodonero (*Gossypium diversos*). Debe presentar una densidad a 15° C. de 0,921 a 0,925; un índice de iodo de 106 a 111; el punto de fusión de los ácidos grasos oscilará entre 35° y 39° C.; con el ácido nítrico dará coloración marrón; con el reactivo de Bellier (bencina resorcinada) dará coloración violeta y con el reactivo de Halphen (alcohol amílico y sulfuro de carbono) dará coloración rosada o rojiza.

**ART. 8.** — Con el nombre de *Aceite de maní* se entiende el extraído de los granos de la planta de maní (*Arachia hipogææ L.*). Debe presentar una densidad a 15° C. de 0,914 a 0,919; un índice de iodo de 93 a 99; el punto de fusión de los ácidos grasos oscilará entre 35° y 37° C.; con el ácido nítrico dará coloración anaranjada; con el reactivo de Bellier (bencina resorcinada) dará una

coloración azul-violácea y en el ensayo de Blarez (potasa alcohólica) dará cristales de araquidato de potasio.

ART. 9. — Con el nombre de *Aceite de nabo* se entiende el extraído de las semillas de nabo (*Brassica* diversos). Debe presentar una densidad a 15° C. de 0,913 a 0,916; un índice de iodo de 94 a 102; el punto de fusión de los ácidos grasos oscilará entre 19° y 24° C.; con el ácido nítrico dará coloración anaranjada; con el reactivo de Bellier (bencina resorcinada) dará una coloración azul-violácea y en el ensayo de Blarez (potasa alcohólica) dará un precipitado gelatinoso, pero ausencia de cristales de araquidato de potasio.

ART. 10. — Con el nombre de *Aceite de girasol o mirasol* se entiende el extraído de las semillas de girasol o mirasol. (*Helianthus annuus L.*) Debe presentar una densidad a 15° C. de 0,923 a 0,932; un índice de iodo de 123 a 135; el punto de fusión de los ácidos grasos oscilará entre 20°5 y 22° C.; con el ácido nítrico dará una coloración amarilla; con el reactivo de Bellier (bencina resorcinada) dará una coloración grisácea y en el ensayo de Blarez (potasa alcohólica) dará un ligero precipitado amorfo.

#### ACHICORIA Y SUCEDANEOS DEL CAFE

ART. 11. — Con el nombre de *Achicoria* se entiende la raíz de la planta *Chicorium Intybus L.* convenientemente limpia, desecada, tostada y molida.

ART. 12. — La *Achicoria* no debe contener más de 15 % de agua, ni menos de 60 % de materias solubles; el máximo de cenizas será de 10 % para las achicorias en granos o sémolas y de 12 % para las achicorias en polvo.

ART. 13. — Queda prohibido incluir la palabra *Achicoria* en las denominaciones de los productos que se expendan como substitutos o equivalentes de ésta, como así mismo, vender mezclas de achicoria con cualquiera de estos equivalentes.

ART. 14. — Del mismo modo, los sucedáneos del café no podrán venderse sinó bajo una denominación desprovista de la palabra *Café*,

estando prohibida la venta de mezclas de éste con cualquiera de dichos artículos. Hace excepción el producto denominado *Café del Sultán o de Sakka*, siempre que sea obtenido con las cáscaras del café verdadero y por consiguiente contenga cafeína, ácido clorogénico, etc.

ART. 15. — Todo sucedáneo del café y sustituto de achicoria deberá denominarse de acuerdo con su naturaleza: « *Porotos tostados* », « *Cereales tostados* », etc. indicándose en el rótulo, en forma clara que no deje lugar a dudas, la clase de producto empleado en su fabricación, no permitiéndose en ningún caso la utilización de materias primas alteradas o de ningún valor como los residuos del café o los desechos de cervecerías, destilerías, etc., ni la adición de materias minerales con el objeto de aumentar el peso.

#### AGUAS DIVERSAS

ART. 16. — Se considera *Agua potable* la que es apta para la alimentación y los usos industriales. El agua potable debe ser incolora, límpida, inodora, de sabor agradable, aireada, no debe cortar el jabón y debe cocer fácilmente las legumbres. No contendrá ningún germen patógeno, ni productos tóxicos, admitiéndose en ella un máximo de cinco décimos de milígramo de plomo por litro.

ART. 17. — La denominación *Agua de mesa*, *Agua natural*, *Agua X...* o toda otra indicando un agua de bebida de un origen determinado, se reservará para distinguir a las aguas potables embotelladas en el mismo lugar donde surgen, tal cual emergen.

ART. 18. — La denominación *Agua mineral* o cualquiera otra semejante se reservará para las aguas dotadas naturalmente de propiedades terapéuticas o higiénicas especiales.

ART. 19. — Las palabras *gaseosa*, *agua gaseosa*, sin otro agregado, se reservarán para las aguas naturalmente gaseosas, embotelladas en el mismo lugar donde emergen.

ART. 20. — La denominación *Agua mineral artificial* u otra semejante se reservará para designar las aguas potables adicionadas de materias minerales.

ART. 21. — Las aguas (potables, de mesa, minerales, etc.) que se hagan gaseosas por adición de gases técnicamente puros, llevarán en los rótulos la indicación *gaseificada artificialmente* o *gaseosa artificial*, en forma visible, que no dé lugar a confusión o engaño.

ART. 22. — Queda prohibido indicar en los rótulos, prospectos, avisos, papeles de comercio, etc., mención alguna referente a la radioactividad de un agua embotellada, por más radioactiva que sea la fuente de donde proceda.

ART. 23. — Cuando un agua mineral ha sido modificada en su composición, ya sea por eliminación de alguno de sus elementos o por adición de otros, deberá denominarse *Agua mineral artificial*.

ART. 24. — Queda prohibido designar las aguas minerales artificiales con nombres correspondientes a fuentes productoras de aguas minerales naturales o a localidades donde existan éstas.

ART. 25. — Con la denominación *Agua de Seltz* se entiende el agua potable o destilada saturada de anhídrido carbónico técnicamente puro.

AGUAS GASEOSAS ARTIFICIALES, BEBIDAS SIN ALCOHOL  
Y PRODUCTOS AFINES

ART. 26. — Bajo la denominación general de *Aguas gaseosas artificiales* se comprenden las bebidas no fermentadas ni alcohólicas, obtenidas saturando con anhídrido carbónico técnicamente puro:

- a) Agua potable (Soda común o gaseosa artificial simple, agua de Seltz).
- b) Soluciones acuosas de jarabes y zumos de frutas o de jarabe simple adicionado de extractos vegetales, ácidos cítrico o tártrico, esencias y materias colorantes vegetales de uso permitido (Limonadas, Bebidas sin alcohol).

ART. 27. — Tanto las aguas naturales, minerales, artificiales como las gaseosas artificiales o naturales, deberán presentarse perfectamente límpidas sin sedimento alguno y libres de cuerpos extraños.

ART. 28. — 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 minerales, saponinas, colorantes prohibidos ni edulcorantes artificiales:
- c) No presentar principios de alteración; hongos ni sustancias nocivas.

ART. 29. — Queda prohibido envasar toda clase de bebidas en los recipientes de vidrio llamados « botellas de bolita », debiendo procederse a su inmediato decomiso, en caso de infracción.

ART. 30. — Los recipientes de vidrio donde se envasen aguas gaseosas naturales o artificiales, bebidas sin alcohol, limonadas y productos análogos deberán obturarse con tapones de tierra cocida, porcelana esmaltada o metal inofensivo, provistos de disco o de anillo de caucho, corcho, estaño o aluminio o con tapones de corcho u otro material inócuo.

ART. 31. — Las armaduras metálicas de los sifones donde se envase la gaseosa artificial simple (soda) u otros productos, podrán ser fabricadas con aluminio técnicamente puro o aliado con no más de 10 % de cobre, con estaño técnicamente puro o aliado hasta con 10 % de antimonio y 3 % de cobre o con otro metal o aleación previamente aprobado por la Oficina Química de la Provincia. A excepción de las fabricadas completamente de aluminio aprobado, las armaduras fabricadas con otros metales o aleaciones deberán presentar las partes externas perfectamente niqueladas y las internas, lo mismo que el pico, válvula y demás partes que puedan entrar en contacto con el líquido, estarán constituidas o revestidas con aluminio técnicamente puro o aliado con no más de 10 % de cobre, con estaño técnicamente puro o aliado con no más de 10 % de antimonio y 3 % de cobre o con otro metal o aleación aprobada por la Oficina Química de la Provincia. Los revestimientos deberán ser uniformes, sin soluciones de continuidad o picaduras y de mas de un milímetro de espesor.

ART. 32. — Los sifones deberán llevar grabado o estampado, tanto en la cabeza como en la garrafa, el nombre, domicilio y localidad de la fábrica productora del contenido. En el caso en que las garrafas lleváran la inscripción de otra fábrica a la que hubieren pertenecido antes, sus legítimos sucesores podrán seguir utilizándolas grabando en ellas un número de orden que será indicado por la Oficina Química de la Provincia.

ART. 33. — Tanto las cabezas de los sifones como los tubos deberán llevar, además, grabado el nombre, domicilio y localidad del fabricante que los ha elaborado y en caso de ser extranjeros, el nombre, domicilio y localidad del representante o importador.

#### ALCOHOL RECTIFICADO O NEUTRO

ART. 34. — Se considera *Alcohol natural* (alcohol directo) el producido por la destilación de los vinos y frutas. Los demás productos análogos (alcoholes indirectos) deberán designarse de acuerdo a su procedencia: Alcohol de maíz, de melazas, etc.

ART. 35. — Los alcoholes de boca (alcohol rectificado o neutro) que circulen en el comercio deberán ser límpidos, incoloros o ligeramente amarillentos, de olor especial, agradable, de reacción neutra, no contener más de 0,01 en volumen de impurezas en 100 cm<sup>3</sup> de alcohol a 100° G. L. determinadas por el método Rose, ni una cantidad de aldehidos mayor de 0,005 g en 100 cm<sup>3</sup> de alcohol considerado a 100° G. L., ni más de 0,0005 g de furfurool en 100 cm<sup>3</sup> de alcohol a 100° G. L., ni dejar mas de 0,005 g de residuo fijo en 100 cm<sup>3</sup>.

#### ALIMENTOS PARA DIABETICOS

ART. 36. — Los alimentos que se expendan destinados a los diabéticos deben contener un tenor muy reducido de hidratos de carbono, en relación a la proporción habitual en los productos de la misma naturaleza y en sus rótulos deberá indicarse la proporción de hidratos de carbono glicogénicos que contienen.

ART. 37. — Con el nombre de *Pan antidiabético* solo podrá expendirse el que contenga como máximo, 25 % de hidratos de carbono (almidón, azúcares o derivados, etc.) calculado sobre producto seco.

ALIMENTOS PARA NIÑOS

ART. 38. — Con el nombre de *Alimentos para niños* se entienden los productos alimenticios destinados a la alimentación de niños menores de un año. No deberán contener ningún producto vegetal ni mineral insoluble en los ácidos y si están destinados a la alimentación de los niños de menos de seis meses, no deberán contener almidón.

ART. 39. — Los alimentos para niños cuya composición no sea semejante a la de la leche materna deberán llevar en forma bien visible la indicación: « *Este producto no debe administrarse a los niños sin la orden de un médico* ».

ANHIDRIDO CARBONICO (ÁCIDO CARBÓNICO)

ART. 40. — El *Anhidrido carbónico* que se emplee en la elaboración de bebidas gaseosas, alcohólicas o no, naturales o artificiales y productos afines deberá ser puro y con preferencia se utilizará el anhidrido carbónico líquido. En su preparación se empleará ácido sulfúrico y carbonatos libres de arsénico y de sustancias que puedan comunicar a las bebidas olor o gusto particular. Antes de almacenarlo en el gasómetro se deberá lavarlo, haciéndolo burbujear a través de varios frascos lavadores, conteniendo el primero una solución de soda y los demás agua pura.

En las fábricas de bebidas, los productos o materias primas que se empleen en la preparación del anhidrido carbónico se conservarán en lugar aparte.

ART. 41. — *El anhidrido carbónico líquido* que se emplee en la elaboración de bebidas gaseosas o en su expendio, como en el caso de la cerveza, deberá satisfacer las exigencias siguientes:

- a) Tener como mínimo 99 % de anhidrido carbónico;
- b) No contener más de 0,2 % de óxido de carbono;
- c) No contener productos empireumáticos ni sustancias extrañas, minerales u orgánicas;

d) No dejar por evaporación ningún residuo aceitoso o alquitranado, de olor desagradable.

AZUCAR

ART. 42. — El *azúcar* debe estar constituida por sacarosa pura, debiendo por lo tanto ser blanca, brillante y soluble en agua con la que dará un soluto límpido.

ART. 43. — El *azúcar*, no podrá contener glucosa, ni azúcar invertido en cantidad mayor de 1 %, ni yeso, dextrina, materias amiláceas y substancias extrañas de ninguna especie. Se permite el empleo del 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 ».

Art. 44. — El azúcar refinada, comercialmente pura, azúcar en cuadritos, panes, terrones, azúcar de pilón, deberá tener por lo menos 99,5 % de sacarosa.

ART. 45. — El azúcar blanca cristalizada o en polvo, azúcar tucumana, granulada o sémola, deberá contener 98,5 % de sacarosa.

ART. 46. — Por *Azúcar rubia, morena y negra* se entiende el azúcar de caña sin refinar. Podrá ser parcialmente soluble en agua y no deberá contener menos de 65 % de sacarosa y más de 0,50 % de insoluble.

ART. 47. — Con la designación de *Melazas* se entienden los productos residuales de los ingenios de azúcar y refinarias. Deben contener por lo menos 45 % de azúcar calculada en azúcar invertido.

ART. 48. — Con el nombre de *Azúcar cande* se designa la obtenida por cristalización lenta en un tiempo relativamente grande y con escaso rendimiento; producto que se presenta en voluminosos cristales formados por gruesos prismas transparentes y duros. Debe contener por lo menos 99,5 % de sacarosa.

ART. 49. — Con el nombre de *Kandi, Candi, Candis suizos* se entienden productos, generalmente en pedazos grandes obtenidos por cocción especial de azúcar, con o sin colorante vegetal y aromas de uso permitido.

ART. 50. — Queda prohibida la tenencia, circulación y venta de azúcar inapta para el consumo por cualquier motivo (insectos, suciedad, etc.).

ART. 51. — El azúcar quemada o *Caramelo* que sirve para colorear comestibles y bebidas se obtendrá quemando azúcares naturales o industriales, pudiéndose neutralizar el producto obtenido con carbonato de soda.

#### BEBIDAS ALCOHOLICAS

ART 52. — Se consideran *Bebidas alcohólicas* las que derivan de la fermentación y destilación de caldos o mostos azucarados y las producidas por la mezcla de alcohol rectificado o neutro con agua en diversas proporciones, adicionado o no de sustancias de uso permitido para darle aroma, sabor o color.

ART. 53. — Con la denominación simple de *Aguardiente* se entiende la mezcla de alcohol neutro y agua, en proporción diversa.

ART. 54. — Con la denominación *Aguardiente anisado* se entiende el aguardiente destilado en presencia de anís o aromatizado con esencia natural de anís y endulzado o no con sacarosa o glucosa.

ART. 55. — Con el nombre *Aguardiente de vino* se entiende el producido por la destilación exclusiva del vino.

ART. 56. — Con el nombre de *Aguardiente de frutas* se entiende el producido por la destilación exclusiva de jugos de frutas fermentados.

ART. 57. — Con el nombre de *Aguardiente de uva o Grapa* se entiende el producto de la destilación del residuo de las uvas frescas.

ART. 58. — Con el nombre de *Coñac* se entiende el producto de la des-

tilación del vino conservado en toneles especiales a los cuales debe su color. Los calificativos *Grande fine champagne*, *Petite champagne*, *Fins bois* y análogos se reservarán para los coñacs franceses fabricados en el departamento de la Charente, cuyos caracteres correspondan a esas denominaciones de calidad. Se tolera una pequeña sobrecoloración con caramelo, no admitiéndose los productos que presenten más de 2 % de extracto.

ART. 59. — 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.

ART. 60. — La denominación inglesa *Gin* se considera sinónima de ginebra y la denominación *Old Tom Gin* se reservará para designar la ginebra dulce.

ART. 61. — Con la denominación *Ginebra* se entiende el producto de la destilación de mostos fermentados de cereales, efectuada en presencia de bayas de enebro. La denominación *Schiedam* se reservará para la ginebra fabricada en Holanda en dicha localidad y *Schnapps* para designar cualquier aguardiente de granos de procedencia holandesa o alemana.

ART. 62. — Las denominaciones: *Ron* (rhum), *Caña* y *Tafia* se consideran sinónimas y se reservarán para designar los productos de la destilación de jugos de caña de azúcar, fermentados o de melazas residuales de los ingenios, endulzados y coloreados o nó con caramelo. Se llamarán *Cañas simples* las que tengan hasta 24° G. L. de graduación alcohólica; *Cañas amarillas* las de 24° a 39° G. L. y *Cañas dobles* o « tipo Habana » las de 40° G. L. en adelante.

ART. 63. — Con la denominación *Whisky* se entiende el producto de la destilación de mostos de cereales fermentados, adicionados o nó de pequeñas cantidades de aceites de fusel, de zumos de frutas y de caramelo.

La denominación *Scotch Whisky* se reservará para los productos fabricados en Escocia y la de *Irish Whisky* para los fabrica-

dos en Irlanda. Del mismo modo solo podrá denominarse *Whisky redestilado* (« Redistilled Whisky ») o *Whisky rectificado* (Rectified Whisky) el obtenido redestilando o rectificando los productos corrientes. La denominación inglesa *Straight Whisky* se reservará para el producto envejecido en toneles de roble por más de cuatro años, admitiéndose la designación de *mezcla de whiskies* (« Blend of Whisky ») para las mezclas de *Straight Whisky* con alcohol de granos, debiéndose en este caso, declarar la proporción de dicha mezcla.

ART. 64. — Con la designación de *Kirsch* se entiende el producto exclusivo de la fermentación alcohólica y destilación de diferentes tipos de cerezas y guindas. No deberá contener más de 40 miligramos de ácido cianhídrico por litro, ni una acidez total, calculada en ácido acético, superior a 1,5 %.

ART. 65. — Con el nombre de *Chicha* se entiende la bebida obtenida haciendo fermentar una mezcla de maíz pisado, agua y levadura.

ART. 66. — Con el nombre de *Chicha de uva* se entiende la chicha preparada con zumo de uvas hervidas que se hace luego fermentar con levadura.

ART. 67. — 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.

ART. 68. — Con el nombre de *Aloja* se entiende la bebida preparada haciendo fermentar una mezcla de harina de algarroba, agua y levadura.

ART. 69. — Con la designación de *Licores* o *Cordiales* se entienden las bebidas alcohólicas naturales o artificiales que contengan, por lo menos, 10 % de azúcar, glucosa o miel.

ART. 70. — Se consideran como *Licores naturales* los preparados con aguardientes naturales, por destilación de macerados alcohólicos o por la mezcla de alcohol neutro con esencias naturales. Los productos preparados de otra manera a las indicadas en este artí-

culo o que contengan esencias artificiales, se consideran *Licores artificiales* y como tales deberán designarse.

ART. 71. — Con el nombre de *Anis* se entiende el licor preparado con aguardiente anisado, reservándose la denominación de *Anisete* para designar las cremas de Anis de consistencia de jarabe.

ART. 72. — La denominación *Crema* se reservará para los licores muy azucarados, de consistencia de jarabe y la de *Licor escarchado*, para aquellos productos sobresaturados de azúcar, que luego cristaliza.

ART. 73. — Con el nombre de *Licor de Miel* se entiende la mezcla de aguardiente de vino o de uva y miel.

ART. 74. — Con el nombre de *Caña quemada* se entiende la bebida preparada con caña endulzada con azúcar, glucosa o miel y aromatizada con esencias naturales de naranjas, canela, etc.

ART. 75. — Con la denominación *Kümmel* se entiende el producto de la destilación de una maceración alcohólica de semillas de alcaravea adicionada o no de otros aromas.

ART. 76. — Con la denominación *Ratafia* se entienden los licores preparados a base de zumos de frutas. La *ratafia de cassis* se preparará con la grosella negra.

ART. 77. — Con la designación *Marrasquino* se entiende el licor preparado edulcorando el aguardiente de marrascas (variedad de cerezas silvestres originaria de las montañas de Dalmacia), con o sin adición de otros aromas.

ART. 78. — Con el nombre de *Piperment* o *Menta* se entiende el licor preparado con esencia natural de menta piperita y azúcar, pudiéndose adicionar un colorante de uso permitido.

ART. 79. — Con la designación *Guindado* se entiende el aguardiente natural de guindas preparado por simple maceración de las guindas en aguardiente, seguida o no de destilación admitiéndose en

este último caso, sin declaración, la adición de un colorante vegetal de uso permitido. El *Licor de guindas* es el guindado con más de 10 % de azúcar.

ART. 80. — Con el nombre de *Caña de Durazno*, de *Naranja* o de *Mandarina* se entiende la bebida preparada por la maceración de éstas frutas (frescas o secas) en caña, admitiéndose sin declaración la adición de caramelo para colorear. Las cañas de Durazno, Naranja o Mandarina que tengan más de 10 % de azúcar se denominarán *Licor de durazno, naranja o mandarina*.

ART. 81. — Bajo la denominación de *Similares de ajenjo* u otra parecida se entienden las bebidas alcohólicas con sabor y olor dominante a anis, que dan por adición de cuatro volúmenes de agua destilada a 15° C., gota a gota y lentamente, un enturbiamiento que no desaparece completamente por una nueva adición de tres volúmenes de agua destilada a 15° C., y las bebidas que contengan una esencia con función cetónica.

También se consideran *Similares de ajenjo* los anisados que presenten una riqueza alcohólica superior a 40° G. L. o contengan menos de 150 grs. de azúcar (sacarosa, glucosa, miel) por litro.

ART. 82. — Todas las bebidas alcohólicas preparadas de otra manera a la indicada en las definiciones del presente Codex Alimentarius deberán designarse agregando al nombre la palabra « *artificial* » en caracteres del mismo tamaño y color.

ART. 83. — Los calificativos « *fino* », « *superior* » y similares no podrán aplicarse sinó a los productos naturales o a los cortes que contengan por lo menos 50 % de producto natural.

ART. 84. — En las bebidas naturales se admite la coloración con caramelo o con un colorante vegetal inofensivo aprobado por la Oficina Química de la Provincia, sin que sea obligatoria su declaración. Así, no es necesario designar como coloreado » un whisky, coñac, caña o chartreuse genuinos, pero si se debe declarar « *coloreado artificialmente* » un marrasquino o un guindado preparado con esencias, etc.

ART. 85. — Con el nombre de *Amargos*, *Aperitivos amargos*, *Fernets*, *Bitters* se entienden bebidas alcohólicas que contienen ciertos principios amargos a los que se suele atribuir propiedades aperitivas. Pueden obtenerse por infusión o maceración y destilación de plantas aromáticas exentas de propiedades purgativas. Por lo tanto no deben contener ni áloes, ruibarbo, sen, agárico blanco, etc.

ART. 86. — Con el nombre de *Bitter Angostura* se entiende el preparado con la corteza de *Angostura* (*Galipea Cusparia*, A. S. Hilaire).

ART. 87. — Los aperitivos amargos, bitters, fernets, etc. que contengan áloes, ruibarbo y otras substancias medicinales de acción purgante, serán considerados productos medicinales y como tales deberán tener la aprobación de la Dirección General de Higiene y responder a las exigencias correspondientes.

ART. 88. — Queda prohibida la circulación en el comercio, de bebidas alcohólicas mal preparadas y mal conservadas, con impurezas o sedimentos derivados de una elaboración poco cuidadosa, envasadas en recipientes no bien limpios o que contengan productos nocivos a la salud.

ART. 89. — Las bebidas alcohólicas naturales o artificiales no podrán contener ácidos minerales, alcohol amílico, acetonas, piridina, óxidos o sales de metales tóxicos procedentes de los aparatos empleados para su fabricación o conservación o debidas a otras causas; una cantidad mayor que vestigios de cinc y más de 0,04 ‰ de cobre; una acidez total, calculada en ácido acético mayor de 1,5 ‰; más de 0,05 ‰ de ácido cianhídrico ni más de 5 ‰ de glicerina, aparte de responder a los caracteres de los alcoholes neutros.

ART. 90. — Los cortes de bebidas alcohólicas naturales con artificiales se designarán como productos de « *fantasía* ».

ART. 91. — Las calificaciones de *Añejo*, *Viejo*, *Rancio* y similares se reservarán para las bebidas alcohólicas naturales que tengan más

de cuatro años de edad y las de *Extra viejo*, *Extra-añejo* y análogos para los que tengan más de siete años de antigüedad.

ART. 92. — Queda prohibido fabricar, exponer, expender y tener sustancias destinadas a mejorar las bebidas alcohólicas o 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.

#### BEBIDAS REFRESCANTES Y HELADOS

ART. 93. — En general, las *Bebidas refrescantes y Helados* deberán corresponder en su composición, a la que deban tener, en cada caso, las materias primas con que están o se dice estar preparados y por lo tanto, a la que supongan los nombres con que son vendidos.

ART. 94. — Con el nombre de *Helados* se entienden preparaciones resultantes de la congelación de mezclas líquidas constituidas por leche, crema, zumos de frutas, café, etc., adicionadas de azúcar, sustancias aromáticas, colorantes de uso permitido.

ART. 95. — Los *Helados de crema* deben ser hechos a base de crema preparada con leche, azúcar y huevos en perfecto estado de conservación.

ART. 96. — Queda prohibida la fabricación de cremas ficticias con gelatina, goma tragacanto, gelosina, vegetalina, etc. permitiéndose solo el agregado de chuño o materias amiláceas semejantes en pequeña cantidad.

ART. 97. — Los *Helados de frutas* deben ser hechos a base de jarabes de frutas preparados con azúcar pura y si son artificiales, aromatizados y coloreados con sustancias de uso permitido.

ART. 98. — Queda prohibido preparar helados con agua que no sea potable y en deficientes condiciones higiénicas.

ART. 99. — Queda prohibido el expendio ambulante de bebidas re-

frescantes y helados que no sean preparados en fábricas autorizadas por la Oficina Química de la Provincia y que no reúnan las condiciones de higiene necesarias.

BOMBONES, CAMELOS, PASTILLAS, CONFITES, ETC.

ART. 100. — En general, con el nombre de *Bombón* se entiende un producto preparado con jarabe de azúcar y glucosa adicionado o no de ácido acético, ácido tartárico, ácido málico, etc., un aroma natural y un colorante vegetal de uso permitido.

ART. 101. — Los *Bombones de frutas* estarán constituidos por azúcar, glucosa y frutas; los de *Chocolate* por azúcar, glucosa, cacao alimenticio y vainilla o canela.

ART. 102. — 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* (*Fondant fourré*).

ART. 103. — La designación de *Caramelos* se reservará para designar una pasta de azúcar hecha con almíbar cocida que luego al enfriarse endurece sin cristalizar.

ART. 104. — Con el nombre de *Fudge* se entiende una especie de bombón intermediario entre los caramelos y los *fondants*,

ART. 105. — Los *Caramelos blandos* serán preparados con almíbar adicionada de leche, crema, manteca, café, té, cacao, etc. según la denominación que luego lleve el producto.

ART. 106. — Los *Caramelos de frutas* deberán prepararse con almíbar, extractos de frutas o esencias naturales y una materia colorante vegetal, si se desea darles un color determinado.

ART. 107. — Los *Alfeñiques* serán hechos a base de sacarosa perfumada con un aroma natural, pudiéndose adicionar un colorante vegetal de uso permitido.

ART. 108. — Los *Caramelos de limón* deberán hacerse con corteza de este fruto o esencia natural y azúcar; los de *café* con una infusión bien concentrada de café; los de *Café con leche* empleando leche en vez de agua, en la infusión; los de *Chocolate* empleando cacao alimenticio sin almidón; los de *Café a la crema* serán a base de café concentrado y crema fresca de leche; y los de *Leche y Crema de leche* serán a base de leche pura y crema de leche respectivamente y azúcar.

ART. 109. — Con el nombre de *Panal* o *Azucarillo* se entiende una masa esponjosa hecha con almibar, clara de huevo, una esencia natural y un colorante vegetal de uso permitido.

ART. 110. — Con el nombre de *Nougat* se entiende una pasta de azúcar con glucosa, miel y clara de huevo, adicionada de almendras, avellanas, maníes, nueces, etc. aromatizada con una esencia natural y coloreada con una materia de uso permitido.

ART. 111. — Con el nombre de *Nougatines* se entiende una pasta de azúcar, miel y almendras recubierta por una capa de chocolate fundente.

ART. 112. — Con el nombre de *Crocante* se entiende un *nougat* preparado a base de almendras, azúcar caramelizada y manteca.

ART. 113. — Con el nombre de *Panforte* se entiende un *nougat* preparado a base de miel, almendras tostadas, avellanas, limón, chocolate, canela pimienta, y sémola.

ART. 114. — Con el nombre de *Pralines* se entienden pedazos de frutas, granos, bombones o caramelos recubiertos de una capa que presente asperezas al exterior, constituida por azúcar y glucosa coloreada y aromatizada con productos de uso permitido. Se tolera, sin declaración, hasta 5 % de almidón o dextrina.

ART. 115. — Con la denominación *Peladillas* se entienden las almendras sanas confitadas. Se admite, sin declaración en la envoltura, hasta 5 % de almidón o dextrina.

ART. 116. — Las *Pastas* y *Pastillas* son productos que se presentan en trocitos, de formas variadas, constituídos por azúcar con o sin mucílago de goma arábiga, glucosa, una esencia natural o un agua destilada aromática y un colorante de uso permitido, tolerándose la presencia de 5 % de almidón o dextrina.

ART. 117. — 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.

ART. 118. — Las *Pastillas de goma* llamadas también *Bolas de goma* se prepararán con goma arábiga, azúcar, glucosa, una esencia natural y un colorante de uso permitido.

ART. 119. — Las *Pastillas de orozúz* o de regaliz se prepararán como las de goma, adicionando 4 % de extracto o zumo de regaliz por lo menos.

ART. 120. — Las *Pastillas de eucaliptus*, deberán fabricarse con goma arábiga, azúcar, esencia de eucaliptus o eucaliptol y un colorante vegetal de uso permitido.

ART. 121. — Los *Confites* y *Grajeas* son pastas macizas en forma de bolillas de diversos tamaños y figuras, hechas con azúcar, glucosa, una esencia natural y un colorante de uso permitido y no más de 5 % de harina, almidón o dextrina.

ART. 122. — Queda prohibido el empleo en confitería, para platear y decorar, de hojas de estaño, de bronce u otras que contengan cobre, cinc, plomo, níquel y antimonio. Solo se permite para metalizar, el empleo de hojas de oro, plata y aluminio puro.

ART. 123. — Queda prohibido recubrir los chocolates, caramelos y confites, etc., con «shellac» u otras resinas, como también utilizar otro alcohol que no sea el etílico neutro en las manipulaciones.

ART. 124. — 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.

ART. 125. — Queda prohibido la fabricación, tenencia y expendio de los confites y pastillas denominados « *de segunda* ».

CACAOS Y CHOCOLATES

ART. 126. — Con el nombre de *Cacao* (*Cocoa*) solo se admite la semilla (haba) del *Theobroma cacao* L., privada de sus cubiertas. (*Cascarilla*).

ART. 127. — Con el nombre de *Masa o Pasta de cacao* se entiende la masa obtenida moliendo las habas de cacao, tostadas después de haber eliminado los tegumentos, embriones y demás impurezas. El máximo de restos de tegumentos y embriones que se admite es de 5 % y según los usos a que esté destinada la pasta, se permite la adición o substracción de una proporción variable de materia grasa.

ART. 128. — Las *Pastas de cacao*, contendrán a lo más, 7 % de humedad, 13 % de almidón natural de cacao, 3,5 % de celulosa y 5 % de cenizas totales, de las cuales no más de 3 % insolubles en agua.

ART. 129. — Con los nombres de *Cacao puro*, *Cacao en polvo* y *Cacao desgrasado* se entiende el polvo resultante de la pulverización de la pasta de cacao parcialmente desgrasada, generalmente hasta dejarla con 13-20 % de manteca. La alcalinidad máxima que se tolera en las cenizas de cacaos puros es de 3,75 %, calculada en  $K_2CO_3$  sobre producto seco y desgrasado.

ART. 130. — Queda, permitida la preparación de cacaos alcalinizados por el método holandés y análogos, empleando 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.

La alcalinidad máxima de las cenizas de estos cacaos no debe exceder de 9,5 % calculada en  $K_2CO_3$  sobre producto seco y desgrasado. El producto así preparado se denominará: *Cacao alcalinizado o solubilizado* pero no *Cacao soluble*.

ART. 131. — Con el nombre de *Cacao homeopático* o *Cacao preparado* se entiende una mezcla de pasta de cacao con azúcar o fécula s

o con ambos productos a la vez. No deberá contener menos de 40 % de pasta de cacao.

ART. 132. — Con el nombre de *Esencia de cacao* se entiende el polvo impalpable de cacao desgrasado, puro o solubilizado.

ART. 133. — Con el nombre de *Manteca de cacao* se entiende la materia grasa extraída de la pasta de cacao. Deberá fundir entre 30-34° C., y tener un índice de refracción a 45° de 1,454-1,457.

ART. 134. — Con el nombre de *Chocolate* en pasta o en polvo, se entiende la pasta o polvo de cacao puro adicionada de sacarosa y de un aroma natural. La cantidad de azúcar no podrá exceder de 70 %, la materia grasa de 22 % y la proporción de cascarilla presente no pasará del 4 %. La cantidad de teobromina no será inferior de 1 %.

ART. 135. — El chocolate preparado con cacao tratado por álcalis, se denominará: *Chocolate alcalinizado* o *solubilizado*, pero no *chocolate soluble*.

ART. 136. — Las mezclas de azúcar y cacao que contengan menos de 32 % de éste último se denominarán: *azúcar al chocolate* o *al cacao*.

ART. 137. — Las denominaciones *Chocolate de leche*, *Cacao lacteado* y semejantes se reservarán para los productos que contengan, por lo menos 15 % de materias sólidas procedentes de la evaporación de leche pura.

ART. 138. — Se consideran *Chocolate de fantasía* (*a la nuez, de frutas, etc*), las mezclas en proporciones variables de pasta de cacao, azúcar y otros productos de acuerdo a la denominación que se les dé. En los casos en 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.

ART. 139. — Con el nombre de *Chocolate fundente* o de *Chocolate suizo* se entiende el chocolate blando de fácil fusión, que contiene por lo menos 32 % de manteca de cacao.

ART. 140. — El chocolate para recubrir bombones (cubertura) deberá tener de 32 a 40 % de manteca de cacao.

ART. 141. — Los caramelos, pastillas, bombones y productos afines, que se expendan como de chocolate deberán responder a la presente reglamentación, permitiéndose su barnizado con goma laca o benjuí.

ART. 142. — 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 y otros productos extraños como también el expendio de dichos artículos en mal estado de conservación, picados por insectos, alterados o averiados.

#### CAFE

ART. 143. — Con el nombre de *Café verde* se entienden las semillas del *Coffea arabica L.* o de otras especies del mismo género, despojadas de su cubierta por desecación al sol y no privadas de su cafeína.

ART. 144. — El café verde que circule en el comercio no debe presentar más de 5 % de impurezas o cuerpos extraños, contándose entre estos los granos negros, las envolturas del café y los restos de semillas.

ART. 145. — El café verde debe contener como máximo 14 % de humedad, 5 % de cenizas y 0,6 % de cloro.

ART. 146. — Con el nombre de *Café tostado* se entiende el café verde definido anteriormente que por la acción del calor ha tomado una coloración oscura y el aroma característico. El café tostado debe presentar un aspecto homogéneo, no estar quemado ni carbonizado ni mezclado con granos en estas condiciones. Se permite el barnizado de los cafés tostados con azúcar en la proporción máxima de 8 ‰ y con aceite de vaselina puro, según la Farmacopea Argentina, en la proporción máxima de 2,5 ‰.

ART. 147. — El *Café molido* debe obtenerse exclusivamente con granos de café tostado.

ART. 148. — El café tostado, molido o en grano debe responder a las siguientes condiciones:

a) No contener más de 8 % de humedad, de 5 % de granos carbonizados y cuerpos extraños ni de 6 % de cenizas con una proporción de cenizas solubles en agua, a lo menos igual al 75 % de las cenizas totales y con no más de 1 % de cloro;

b) No contener más de 2,5 % de azúcares: cuando la proporción de azúcares pase de esta cantidad deberá indicarse en el rótulo en forma clara y visible;

c) Debe contener un mínimo de 10 % de materia grasa y de 1 % de cafeína, oscilando su extracto acuoso entre 20 y 30 %;

ART. 149. — Queda prohibida la tenencia, circulación y venta de cafés verdes, tostados, molidos o en granos; averiados, fermentados, alterados, coloreados artificialmentè, barnizados o mojados con glicerina y sustancias no permitidas, cafés agotados o privados total o parcialmente de su cafeina o que contengan sucedáneos de café, achicoria, etc.

ART. 150. — 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 solo podrán expendirse si la cantidad de estos es muy pequeña.

ART. 151. — Los restos de granos y todo desecho procedente de la preparación del café no puede ser vendido sinó como « *Desecho de café* ».

ART. 152. — Los cafés deben expendirse indicando su procedencia. En los casos de mezclas, además, deberá advertirse la proporción de éstas: así, « Mezcla de café Brasil con 20 % de Borbón y 5 % de Yungas ».

ART. 153. — La *bebida-café* será preparada con agua hirviente y 5 % por lo menos de café tostado y molido, admitiéndose la adición de una pequeña cantidad de achicoria o sucedáneo de uso permitido.

ART. 154. — Con el nombre de *Esencia o 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 fluído o de extracto seco. Debe contener, por lo menos, 0,5 % de cafeína natural del café.

ART. 155. — Las *Tabletas de café* se obtendrán concentrando el extracto fluído de café en presencia de azúcar y aglutinando luego con un poco de mucílago de goma.

#### CAMARAS FRIGORIFICAS

ART. 156. — Todos los productos alimenticios que se encuentren depositados en cámaras frigoríficas se entiende que están destinados a la alimentación y por ello, los que no resulten aptos para el consumo, serán decomisados *ipso-facto*.

ART. 157. — Las cámaras frigoríficas deberán desinfectarse, por lo menos, una vez por año y su temperatura interior, por ningún motivo podrá ser superior a 4° C.

ART. 158. — Las cámaras frigoríficas deberán contar con una buena ventilación que permita renovar el aire interior cuanto sea necesario, con el objeto de poderlo mantener lo más puro posible y con un grado higrométrico que podrá oscilar entre 75 y 80 %.

#### CERVEZAS

ART. 159. — Se entiende por *Cerveza* la bebida obtenida por fermentación alcohólica del mosto elaborado con cebada germinada, pura o mezclada con no más de 30 % de sémolas de otros cereales, lúpulo, levadura y agua potable.

ART. 160. — El mosto de cerveza sometido a la fermentación debe presentar un extracto mínimo calculado de 12 % y el grado de fermentación no podrá ser inferior a 40 %. Solo en el caso en que el extracto del mosto sea superior a 18 % se permitirá un grado de fermentación inferior a 40 %.

Todo producto comprendido en el Art. 159 cuyo extracto mí-

nimo inicial calculado sea inferior a 10 %, deberá llevar en lugar visible del rótulo la designación de *Cerveza sencilla*.

ART. 161. — Se consideran como *Cervezas maltas*, *Cervezas dobles*, *Maltas líquidas* o *Cervezas de malta*, las cervezas oscuras, poco braceadas, preparadas exclusivamente con cebada germinada, lúpulo, levadura y agua potable, cuyo mosto presente un extracto superior a 18 % y de bajo grado de fermentación, inferior a 40 %.

ART. 162. — Las aguas destinadas a la elaboración de cervezas podrán corregirse previamente bajo la fiscalización de la Oficina Química de la Provincia, empleándose para ello sustancias de uso permitido.

ART. 163. — Se consideran manipulaciones lícitas:

a) La clarificación por medio mecánico y con sustancias inócuas, de uso permitido por la Oficina Química de la Provincia;

b) La pasteurización;

c) La adición de tanino en la proporción necesaria para la clarificación por medio de albúmina o de gelatina;

d) La coloración por medio de caramelo o de extractos obtenidos por la torrefacción de la cebada;

e) El tratamiento por el anhídrido sulfuroso puro, procedente de la combustión del azufre o del anhídrido sulfuroso líquido o por los bisulfitos y metasulfitos alcalinos puros, con la condición de que la cerveza no retenga más de cincuenta miligramos de anhídrido sulfuroso libre por litro.

ART. 164. — La cerveza debe ser límpida, libre de levaduras e impurezas y de olor y sabor característico, no ácido o desagradable. No deberá presentar una acidez mayor de 3 grs. por litro, expresada en ácido láctico y su extracto debe ser siempre mayor que su grado alcohólico. No acusará mas de 0,3 % de glicerina, ni de 0,4 % de cenizas y la cantidad de anhídrido carbónico no debe bajar de 0,2 %, expresada en CO<sub>2</sub>.

ART. 165. — En los lugares donde se tengan en depósito las materias primas mencionadas en el artículo 159, no podrán tenerse a la vez otras materias que pudiesen emplearse en la elaboración de cerveza.

Queda prohibida la adición a la cerveza de alcohol y de sustancias no mencionadas en la definición del artículo 159.

ART. 166. — Queda prohibido emplear para producir espuma, aparatos de aire comprimido, permitiéndose solamente los de gas carbónico comprimido y puro, de acuerdo a las exigencias del presente Codex Alimentarius. Los aparatos de presión deberán conservarse con todo aseo y propiedad y los tubos solo podrán ser de estaño, aluminio, vidrio o de goma, de acuerdo al presente Codex Alimentarius.

ART. 167. — Las botellas y barriles que contengan cerveza deberán encontrarse en perfecto estado de limpieza y llevar sobre el envase o sobre una etiqueta el nombre del producto y el de la Cervecería de procedencia. La resina o pez empleada para el revestimiento interno de los barriles debe responder a los siguientes caracteres: ser insípida; fundida en un vaso, cubierta con una solución alcohólica al 6 % y dejado el todo en reposo 48 horas, no debe dar ningún gusto a la solución, ni reacción ácida; además, no debe contener materias tóxicas.

ART. 168. — En los lugares donde se expendan al público cerveza, los barriles estarán en lugar asequible a los inspectores de la Oficina Química y las operaciones necesarias para llenar los vasos o jarras de consumo se realizarán a la vista, no permitiéndose verter en ellos la cerveza que se ha ido acumulando en el recipiente de depósito colocado debajo de la canilla o la cerveza excedente del llenado de otros vasos.

#### CEREALES Y HARINAS (*Almidones y Féculas*)

ART. 169. — Los cereales destinados a la alimentación humana deben presentarse libres de impurezas, productos extraños, materias terrosas, parásitos y en perfecto estado de conservación, ni alterados, averiados o fermentados.

ART. 170. — El Arroz (fruto del *Oryza sativa*) deberá expendirse indicando su origen geográfico (Carolina, Piamonte, Japón, Coreas, etc.). Los granos serán enteros, uniformes, duros, secos,

sin puntos negros ni perforaciones, blancos o ligeramente amarillos y se expenderán libres de polvo, talco, gorgojos y otros parásitos y productos extraños y en perfecto estado de conservación.

ART. 171. — Con el nombre de *Arrozin* se entiende el producto obtenido por la trituración de un arroz conforme en un todo con el artículo anterior.

ART. 172. — Con el nombre de *Avena en copos*, *Avena aplastada* o *arrollada* se entiende el grano mondado (flor de avena), libre de su tegumento, de la avena (*Avena sativa* L.) sana, pasado a través de rodillos calientes. No debe presentar más de 14 % de humedad ni de 3 % de cenizas.

ART. 173. — Con el nombre de *Harina de avena* se entiende el producto obtenido por la molienda de la avena, libre de su envoltura. No deberá contener menos de 5 % de materias grasas o de productos solubles en éter, admitiéndose hasta 2,5 % de harina procedente de granos extraños.

ART. 174. — Con el nombre de *Cebada mondada* se entiende los granos sanos, limpios y bien conservados de la cebada (*Hordeum sativum* L.), privados de los tegumentos exteriores. No debe presentar más de 14 % de humedad y de 3,5 % de cenizas.

ART. 175. — Con el nombre de *Cebada perlada* se entiende los granos de cebada mondada reducidos a forma esférica por repetida fricción mediante máquinas adecuadas. No debe presentar más de 14 % de humedad y de 3,5 % de cenizas.

ART. 176. — Con el nombre de *Maiz* se entiende los granos sanos, limpios y bien conservados del *Zea mais* L.. No debe contener más de 15.5 % de humedad ni de 5 % de cenizas.

ART. 177. — Con el nombre de *Ancua*, *Aunca* o *Popcholo* se entiende el maiz blanco, de grano chico, convenientemente tostado con adición o nó de azúcar.

ART. 178. — Queda permitido el pulimento de los cereales (arroz,

cebada, etc.) mediante sustancias minerales inofensivas, siempre que el aumento de peso resultante de ésta operación no exceda del 0,2 %.

ART. 179. — Con la palabra *Sémola*, sin agregado alguno, se entiende el producto de la trituración en granos finos de trigos duros. Las sémolas de otros cereales deberán designarse de acuerdo a su origen: sémola de avena, de cebada, etc.

ART. 180. — Con el nombre de *Fariña* se entiende la mandioca lavada, pelada, rallada, desposeída de gran parte del almidón, prensada y sometida a una ligera torrefacción. Deberá presentar color blanco o ligeramente amarillo 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 1 % de humedad, 1,2 % de cenizas ni una acidez mayor de 0,2 % en anhídrido sulfúrico.

ART. 181. — Se entiende por *Harina*, sin otro calificativo, el producto de la molienda de trigo que responda a las exigencias del Art. 169. Las demás harinas (de cereales, leguminosas, etc.) deberán denominarse de acuerdo a su origen: Harina de maíz, de lentejas, de bananas, etc.

ART. 182. — Con el nombre de *Harina entera* se entiende el producto integral de la molienda del trigo. Las harinas enteras de otros cereales, leguminosas, etc. deberán designarse de acuerdo a su origen.

ART. 183. — Con el nombre de *Harina de primera* se entiende el conjunto de las harinas más blancas y más libres de fragmentos de envolturas del trigo, obtenidas por la molienda graduada y metódica y en cantidad igual al 20 % del cereal limpio. Su color debe ser blanco o ligeramente amarillento, sin reflejos azules y sin puntuaciones negras o amarillas.

ART. 184. — Las harinas de trigo tipo « 0 », « 00 » y « 000 » deberán responder además de los requisitos del artículo anterior, a las siguientes exigencias:

		« 0 »	« 00 »	« 000 »
Humedad	máximo %	14	14	14
Cenizas	» »	0,8	0,5	0,4
Materias grasas	» »	1,5	1,3	1,2
Celulosa	» »	0,25	0,15	0,1
Acidez total en SO <sub>3</sub>	» »	0,08	0,07	0,06
Gluten seco	mínimo »	10	11	11
Agua de hidratación del gluten	» »	64	65	65

ART. 185. — Con la designación de *Harina de segunda* se entiende el conjunto de las harinas más blancas y más libres de fragmentos de las envolturas, obtenidas luego de la separación del 20 % correspondiente a la *primera calidad*, por la molienda graduada y metódica del trigo en cantidad igual al 40 % del peso del cereal limpio. Su color debe ser blanco más o menos amarillento, pudiendo presentar puntuaciones muy pequeñas amarillentas, procedentes de la pulverización de las envolturas.

ART. 186. — Con el nombre de *Harina de tercera* se entiende lo que resta de las harinas obtenidas por la molienda graduada y metódica, luego de separadas las harinas de primera y segunda y en cantidad variable entre el 12 y 14 % del peso del cereal limpio. Su color puede ser amarillento, más o menos oscuro, pero jamás azulado o gris y las puntuaciones que se observen deberán proceder de los fragmentos de las envolturas.

ART. 187. — Con el nombre de *Gofio de trigo* se entiende el producto obtenido por la torrefacción de la harina de trigo.

ART. 188. — La sémola fina de maíz, generalmente llamada *Harina de maíz* deberá responder a las siguientes condiciones: ser de aspecto uniforme, no aglomerarse cuando se aprieta entre los dedos ni presentar manchas pardas o verdosas; no contendrá más de 15 % de humedad, el máximo de acidez será de 0,2 % en SO<sub>3</sub>, no dejará residuo al pasar por un tamiz de 40 mallas por centímetro cuadrado ni tendrá harina de otros cereales, cuerpos extraños, insectos, etc.

ART. 189. — Con la designación *Gofio de maiz* se entiende el producto obtenido por la torrefacción de la harina de maíz.

ART. 190. — Las *Sémolas de maíz* (Gritz, Hominy) o de otros cereales, preparadas para ser empleadas en la fabricación de cerveza, deberán expendirse y circular bajo su denominación castellana de *Sémola* seguida del nombre de la materia prima de origen.

ART. 191. — La designación de *Maicena* o *Maizena* se reservará para distinguir el almidón de maíz procedente de la variedad llamada diente de caballo.

ART. 192. — El nombre *Almidón*, seguido del vegetal de procedencia, se reservará para designar las materias amiláceas que se encuentran en los órganos aéreos de las plantas y que por desecación en ciertas condiciones tengan la propiedad de agruparse en columnitas semi-prismáticas (seudo-agujas). Así: Almidón de maíz, de trigo, de arroz, etc.

ART. 193. — El nombre de *Fécula* seguido del vegetal de procedencia, se reservará para designar las materias amiláceas procedentes de partes subterráneas de las plantas (raíces, rizomas) que por desecación no se agrupan en columnitas, quedando siempre al estado de polvo. Así: Fécula de patatas, de salep, etc.

ART. 194. — Tanto en los *almidones* como en las *féculas*, el tenor en cenizas calculado sobre substancias seca no debe ser superior a 1 % y el tenor en agua no deberá exceder de 15 %, haciendo excepción la *fécula de patatas* o *chuño*, en la que se admite hasta 18 %.

ART. 195. — Con el nombre de *Harina de bananas* se entiende el producto obtenido por la desecación y pulverización de los frutos de diversas especies de bananos (especialmente *Musa Paradisiaca*). Su color debe ser ligeramente grisáceo, su sabor ácido y astringente y no debe aglutinarse. La adición de materias azucaradas debe declararse.

ART. 196. — Con el nombre de *Almidón de Bananas* se entiende el

producto preparado rallando las bananas verdes peladas y lavando la pulpa convenientemente. Debe presentarse como un polvo fino, de color blanco brillante, que bajo la presión de los dedos debe hacer un crujido como el chuño.

ART. 197. — Con la designación *Harina de patatas* se entiende el producto obtenido moliendo finamente las patatas desecadas.

ART. 198. — Con el nombre de *Fécula de patatas* se entiende el almidón extraído de los tubérculos del *Solanum tuberosum* mediante un proceso especial. La palabra *Chuño* se reservará para designar la fécula de patatas pura.

ART. 199. — Con el nombre de *Mandioca* se entiende la fécula extraída de los tubérculos de la mandioca dulce o amarga. (*Jatropha dulcis* y *Jatropha manihot.*)

ART. 200. — Con el nombre de *Tapioca* se entiende el producto obtenido calentando cierto tiempo sobre placas metálicas la fécula de mandioca humedecida y granulada.

Las tapiocas preparadas con fécula de patatas u otras materias amiláceas deberán designarse de acuerdo a su origen: Tapioca de patatas, de sagú, etc.

ART. 201. — Con el nombre de *Sagú* se entiende 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*.

ART. 202. — Con el nombre de *Arrurruz* (Arrow-root o Raiz-flecha) se entiende la fécula extraída de los rizomas de diversas marantas. (*Maranta arundinácea, nobilis, etc.*)

ART. 203. — 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.

ART. 204. — 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, etc., o que hayan sufrido procesos de fermentación.

b) Mezcladas con sustancias minerales o adulteradas por la adición de productos extraños.

e) Alteradas por fermentación, acidificación, enranciamiento o por la acción de parásitos animales o vegetales;

d) Blanqueadas por procedimiento químico no admitido por la Oficina Química de la Provincia;

e) Que contengan más de 1 % de impurezas procedentes de la materia prima de origen.

#### CONDIMENTOS

#### ESPECIAS

ART. 205. — Con el nombre genérico de *Especias* se entienden ciertas sustancias vegetales de sabor y aroma característico que se agregan a los alimentos para condimentarlos. Deben ser puras y estar exentas de sustancias extrañas y de partes de la planta de origen que no posean las cualidades de condimento (tallos, peciolo, etc.).

ART. 206. — Las *Especias mezcladas* deben estar compuestas de especias simples, libres de polvos inertes o nocivos y deberán expendirse indicando en el rótulo los componentes de la mezcla y sus respectivas proporciones.

#### ALCAPARRAS Y ALCAPARRON

ART. 207. — Con el nombre de *Alcaparras* se entiende los botones florales de *Capparis spinosa* L. y con el de *Alcaparrón* los frutos del mismo constituidos por bayas carnosas.

ANIS

ART. 208. — Con el nombre de *Anis* y *Anis verde* se entiende el fruto desecado del *Pimpinella anisum* L.

ART. 209. — El anis deberá satisfacer las exigencias siguientes:

- a) No contener más de 11 % de cenizas, 2 % de materias terrosas 24 % de extracto alcohólico ni menos de 1 % de esencia;
- b) No tener tinte negruzco ni olor a moho;
- c) No estar atacado por insectos, ni contener vegetales ni materias extrañas.

(Continuad)

---