

1920
Noviembre.

SERVICIO DE PUBLICACIONES AGRÍCOLAS
Estas «Hojas» se remiten gratis a quien las pide.

Año XIV.
Número 21.



MINISTERIO
DE FOMENTO

Hojas divulgadoras

DIRECCIÓN GENERAL DE AGRICULTURA, MINAS Y MONTES

Condiciones que deben reunir los alimentos desde el punto de vista higiénico.

Por Real decreto del Ministerio de la Gobernación fecha 17 de septiembre de 1920, y de conformidad con el dictamen de la Sección de Higiene del Real Consejo de Sanidad, se han aprobado las Instrucciones técnicas sobre las condiciones que deben reunir los alimentos, papeles, aparatos, utensilios y vasijas que se relacionan con la alimentación.

Dichas Instrucciones fueron publicadas en la *Gaceta* del 29 de septiembre, y reproducidas íntegramente en el *Boletín de Agricultura Técnica y Económica* de dicho mes. A continuación hacemos un extracto de las mismas, reproduciendo la parte que más puede interesar a nuestros agricultores:

Agua.—Toda agua destinada a la alimentación deberá ofrecer las siguientes condiciones:

Ser transparente, incolora, inodora e insípida.

Que la determinación cuantitativa de sus componentes no arroje cifras que superen los límites marcados en las instrucciones.

Que no contenga en suspensión productos Intestinales del hombre o de los animales.

Que no contenga sino una escasa proporción de gérmenes inofensivos, cuyos cultivos den en la experimentación fisiológica resultados satisfactorios, y ninguno procedente de tubo intestinal, ni otros, menos frecuentes, de carácter patógeno.

Deberá tenerse en cuenta que, cualquier agua cuyo análisis haya arrojado una vez conclusiones desfavorables, procederá considerarla, por lo menos, como sospechosa, y que, por el contrario, el hecho de que un solo análisis demuestre su bon-

dad no debe ser motivo suficiente para poder apreciar en definitiva su valor legítimo.

Hielo.—Debe admitirse como hielo alimenticio el fabricado artificialmente, que dé por su fusión un agua potable y pura.

El hielo natural contiene, seguramente, las impurezas y gérmenes que existen en las aguas de donde proceda, y su uso en las bebidas y alimentos queda prohibido, pudiéndose emplear, igualmente que la nieve, en la preparación de helados y bebidas heladas, pero no directamente, sino por medio de los aparatos usuales, en forma que no sea posible su contacto con las mismas.

Leche y sus derivados.—Bajo la denominación de leche no debe admitirse más que la procedente de vacas, sin ninguna modificación en su composición, provocada por sustracción de cualquiera de sus elementos, ni adición de ninguna sustancia. La leche de cualquier otro animal deberá venderse con una denominación que exprese claramente su origen; por ejemplo: leche de cabras, leche de ovejas, etc.

No podrá venderse leche que no sea extraída de animales sanos y bien alimentados, después del parto, cuando el calostro haya cesado de producirse.

Serán toleradas todas las manipulaciones y preparaciones consagradas por el uso, como la pasteurización, esterilización, enfriamiento, congelación y desecación, no permitiéndose la mezcla de leches, si no son de la misma procedencia animal.

Se tolerará la venta de leche reconstituida por mezcla de agua con leche concentrada en las debidas proporciones, siempre que sea vendida en forma que no pueda caber duda al comprador acerca de su naturaleza, y elaborada en buenas condiciones higiénicas. Queda prohibida la adición de toda clase de sustancias destinadas a la conservación.

La leche concentrada es la leche privada de la mayor parte del agua de constitución, generalmente hasta un tercio de su volumen, en aparatos especiales por evaporación en el vacío, en frío o en caliente.

La leche en polvo o en tabletas está constituida por leche desecada.

Estos productos no deben contener, excepción hecha del azúcar (sacarosa), ninguna materia extraña a la leche.

Mantequilla.—La denominación de mantequilla debe reservarse exclusivamente a la materia grasa extraída de la leche de vacas o de la crema de la misma.

La mantequilla preparada con leche de otros animales debe venderse con la denominación correspondiente.

La proporción de agua no debe exceder del 16 por 100, ni la acidez de la mantequilla de mesa de un 8 por 100, y de un 20 por 100 la de cocina.

Serán toleradas: Todas las manipulaciones puramente mecánicas o físicas, encaminadas a una buena preparación de la mantequilla o a su conservación. La adición de sal de cocina en la proporción máxima de 10 por 100. La coloración con materias inofensivas.

Quesos.—Debe entenderse por queso el producto separado de la leche, de la crema o de la leche descremada total o parcialmente, coagulándola por medio del cuajo o de una acidificación conveniente, y sometiendo el coágulo así obtenido a un tratamiento apropiado para cada variedad de queso.

Serán toleradas las siguientes manipulaciones y prácticas encaminadas a la elaboración de un buen producto: La esterilización previa de la leche y su coagulación química o biológica.—La adición de sal común en la proporción conveniente a las necesidades de la fabricación.—La coloración por medio de sustancias inofensivas.—La adición de materias aromáticas igualmente inofensivas.

Todo queso cuya procedencia no sea la de la región normal de origen deberá ser vendido con la denominación que corresponda, pero acompañando la palabra «imitado» o «estilo».

Aceite.—No podrá venderse como aceite destinado a la alimentación más que el procedente de la aceituna.

Para admitir como alimenticio un aceite de olivas, deberá corresponder a la siguiente característica: Acidez máxima calculada en ácido oleico, 3 por 100.—Índice del yodo, 76-90.—Índice de refracción, 1,4650-1,4697.

Se tolerarán como prácticas encaminadas a mejorar el producto: La mezcla de aceites de oliva entre sí de diversas calidades.—La purificación por decantación o filtración.

Manteca de cerdo.—Esta grasa debe ser exclusivamente el producto obtenido por fusión del tejido adiposo del cerdo sacrificado en buen estado de sanidad.

La proporción de agua en la grasa de puerco no deberá exceder de un 1 por 100.

Harina, pan y pastas alimenticias.—Deberá entenderse por harina, sin otro calificativo, el producto de la molturación del trigo industrialmente puro.

Se admitirá una tolerancia en harinas extrañas del 1 por 100, en consideración a la dificultad de una selección perfecta.

Las harinas de buena calidad deberán contener: de 10 a 16 por 100, como maximum, de agua: de 8 a 15 por 100 de gluten seco, y de 28 a 30 por 100 de gluten húmedo, 1 por 100 de cenizas, 3 por 100, como maximum, de celulosa, y una acidez, expresada en ácido láctico, que no exceda de 0,5 por 100.

No serán admitidas harinas que contengan parásitos vegetales ni animales.

El nombre de pan debe referirse sólo al producto obtenido por la cocción de una masa, hecha mecánicamente con una

mezcla de harina de trigo, fermentada por levadura, agua potable y sal común.

El pan fabricado con harinas de otra procedencia o adicionado de diversas materias alimenticias, como leche, huevo, azúcar, etc., deberá distinguirse con una denominación especial.

El pan de general consumo, o sea el de trigo, se elaborará con harinas de las condiciones especificadas, y por lo que concierne a su buena cocción, aspecto, olor y sabor, deberá ser de calidad irreprochable.

La proporción de agua que podrá tolerarse para el pan denominado español no deberá exceder del 30 por 100, y para el francés, del 35. La proporción de cenizas, incluyendo la sal, no será superior a un 3 por 100, y la acidez expresada en ácido láctico será de 0,25 por 100, como máximo.

Debe entenderse por pastas para sopa o alimenticias los productos obtenidos por desecación de la masa no fermentada hecha con agua y sémolas o harinas de trigo de buena calidad, ricas en gluten, sin adición de ninguna materia colorante y moldeadas mecánicamente.

Toda adición de harinas diversas y de colorantes inofensivas deberá anunciarse en forma que el comprador sea advertido sobre la verdadera naturaleza del producto.

En el caso de que por el análisis se evidencien mezclas o coloración artificial sin haberse llenado dicho requisito, el producto se declarará como falsificado.

Vino.—Se entenderá por vino la bebida resultante de la fermentación alcohólica, completa o incompleta, del zumo de la uva fresca y madura.

No constituirán manipulaciones y prácticas fraudulentas las que a continuación se especifican, por encaminarse a conseguir una vinificación normal o a la conservación de los vinos:

La mezcla de vinos entre sí.—El encabezamiento con alcohol de vino.—La congelación, desde el punto de vista de la concentración parcial.—La pasteurización.

La clarificación por medio de la albúmina, de caseína pura, de gelatina pura o cola de pescado y de tierra de Lebrija u otras de composición idéntica, siempre que se hallen bien lavadas.

La adición de tanino en la cantidad indispensable para efectuar el tratamiento por medio de las albúminas o de la gelatina.

La clarificación de los vinos blancos por medio del carbón puro.

El tratamiento por el anhídrido sulfuroso procedente de la combustión del azufre y por los bisulfitos alcalinos cristalizados y puros, a condición de que el vino no contenga más de 20 miligramos de anhídrido sulfuroso libre y 200 miligramos de anhídrido sulfuroso total por litro. Los bisulfitos no

podrán ser empleados en cantidad superior a 20 gramos por hectolitro.

Con relación a los mostos, se admitirá:

El tratamiento con el anhídrido sulfuroso y por los bisulfitos alcalinos en las condiciones expresadas, la adición de tannino, la de ácido tartárico cristalizado y puro a los mostos insuficientemente ácidos y el empleo de levaduras seleccionadas, no permitiéndose el empleo simultáneo del ácido tartárico y el azúcar, ni del enyesado, cuando la cantidad de sulfatos en el vino, expresados en sulfato potásico, sea superior a la cifra de dos gramos por litro, o de cuatro para los vinos generosos, secos o licorosos y espumosos.

La adición de cloruro sódico, a condición de que la cantidad total de cloro, calculada en cloruro sódico, no exceda de un gramo por litro.

En los vinos espumosos se observarán las tolerancias consignadas, admitiéndose además las manipulaciones y tratamientos conocidos con el nombre de *Método Champañés*, así como la gasificación por el ácido carbónico puro.

Sin embargo, ningún vino podrá ser vendido con sólo el nombre de vino espumoso, sino en el caso de que su efervescencia resulte de una segunda fermentación alcohólica en botellas, sea espontánea o producida por el *Método Champañés*. Tratándose de vinos gaseados por adición de ácido carbónico, deberá consignarse en las etiquetas su condición, poniéndose Champagne de Fantasía u otro calificativo, en idénticos caracteres a la palabra Vino espumoso o Champagne, que no permita confusión sobre la naturaleza del producto.

Se entenderá por vinos licorosos los vinos que se preparen por cualquiera de los procedimientos que se especifican o que resulten de la mezcla de los diferentes vinos entre sí:

1.º Vinos secos y encabezados.—2.º Vinos semidulces abocados, producto de una fermentación parcial, detenida naturalmente o por adición de alcohol.—3.º Vinos dulces resultantes de la adición de alcohol a la uva o al mosto.—4.º Vinos cocidos alcoholizados.

Para la preparación de éstos podrá utilizarse la uva más o menos pasa.

En concepto general, se estimarán como fraudulentas todas las manipulaciones y prácticas que tengan por objeto modificar el estado natural de los vinos para disimular la alteración o engañar sobre sus cualidades sustanciales u origen.

Sidras.—Se entenderá por sidra la bebida procedente de la fermentación alcohólica del zumo de manzanas frescas o de una mezcla de manzanas y peras.

No constituirán manipulaciones o prácticas fraudulentas las que tengan por finalidad su preparación normal o la conservación de la bebida.—La mezcla de sidras entre sí.—La mezcla de sidras y del zumo fermentado de la pera.—La adi-

ción de azúcar para endulzar las sidras o preparar las espumosas.—La adición de albúmina o de gelatina, así como la del tanino, necesario para la clarificación por medio de estas sustancias.—La pasteurización.

El tratamiento por el anhídrido sulfuroso procedente de la combustión del azufre, y por los bisulfitos alcalinos cristalizados y puros, a condición de que la bebida no contenga más de 80 miligramos de anhídrido sulfuroso por litro, libre o combinado, y que el empleo de bisulfitos alcalinos esté limitado a 10 gramos por hectolitro.—La adición de ácido tartárico o cítrico, a la dosis máxima de 500 miligramos por litro. La coloración por medio de la cochinilla, del caramelo o infusión de achicoria.

Constituyendo la sidra aguada una bebida usual en algunas regiones, se permitirá la venta siempre que se anuncie su condición con el nombre propio del producto en cada localidad.

No se tolerará la adición de sustancias aromáticas que contribuyan a exaltar el olor natural de la sidra.

El mosto de manzana o pera no debe utilizarse ni venderse como bebida.

Por lo que respecta al mosto, se declara lícito:

La adición de azúcar, la de tanino, fosfato amónico cristalizado puro y fosfato de cal puro; el tratamiento por el anhídrido sulfuroso y bisulfitos alcalinos, en las condiciones expresadas anteriormente, y el empleo de levaduras seleccionadas.

Con relación a las sidras espumosas, se observarán las mismas prescripciones que para los vinos espumosos.

Vinagres.—Debe considerarse como vinagre el producto obtenido de la fermentación acética de las bebidas alcohólicas que reúnan las condiciones ya especificadas o del alcohol diluido; contendrá, como *mínimum*, 4 por 100 de ácido acético.

No constituirán manipulaciones fraudulentas: La adición de sustancias aromáticas.—La coloración artificial por medio del caramelo, cochinilla y de toda materia inotensiva.

Con el nombre de vinagre de vino, vinagre de sidra o vinagre de cerveza, no se tolerará ningún producto que no proceda exclusivamente de la fermentación de dichas bebidas.

Las mezclas de estos vinagres con vinagres de alcohol y la coloración de los vinagres será tolerada siempre que se haga conocer al comprador: en el primer caso, la proporción exacta de la mezcla, y en el segundo, poniendo el calificativo «coloreado», de una manera clara y sin abreviaturas, en etiquetas, anuncios o prospectos o sobre los recipientes.

La fabricación de vinagres con ácido acético, ácido piroleñoso y ácidos minerales está prohibida, así como su adición a los vinagres naturales o de alcohol.

El vinagre no deberá contener anguilulas ni vegetaciones criptogámicas.

Alcoholes y aguardientes.—El alcohol ordinario o etilico es el producto de la destilación y rectificación de un liquido fermentado, cualquiera que sea; pero la denominación del alcohol de vino o natural no debe aceptarse sino exclusivamente para el producto de la destilación del vino.

El alcohol utilizado en la alimentación deberá ser vendido siempre con indicación de la primera materia de que provenga.

El aguardiente debe ser, en términos generales, el producto resultante de la mezcla de alcohol ordinario con agua en diversas proporciones, aromatizado o no por destilación en presencia del anís, y endulzado o no con sacarosa.

Jarabes.—Debe entenderse por jarabe el liquido constituido por solución del azúcar (sacarosa) en agua, en el zumo de frutos, en infusiones o decocciones vegetales, o bien en soluciones acuosas de sustancias ácidas o aromáticas extraídas de vegetales.

Será tolerada la venta de jarabes artificiales, a condición de que no contengan ninguna sustancia ni color nocivo y de que sean vendidos haciéndose constar en etiquetas, prospectos y toda clase de anuncios que son imitaciones de los jarabes naturales, por medio de la palabra *fantasía* o *imitación*.

Todo jarabe artificial sobre cuya condición no se prevenga al comprador se considerará como falsificado.

Azúcar.—Debe ser el producto determinado químicamente con el nombre de sacarosa, extraído principalmente de la caña de azúcar y de la remolacha.

El azúcar refinado, comercialmente puro, deberá contener 99,5 por 100 de sacarosa; el blanco cristalizado, 98,5 por 100, y los terciados, cuando menos, 65 por 100.

Miel.—No se admitirá con el nombre de miel sino la sustancia que producen las abejas por transformación de los jugos azucarados que recogen en las flores y otras partes de las plantas.

La miel de abejas pura debe contener, como máximo: 20 por 100 de agua; 0,30 a 0,80 de totalidad de materias minerales; sacarosa, de 1 a 8 por 100; azúcar invertido, de 65 a 77; dextrinas diversas, de 1,4 a 8 por 100, y 0,04 a 0,18 por 100 de acidez, calculada en ácido fórmico.

Azafrán.—El producto conocido con el nombre de azafrán debe estar exclusivamente constituido por los estigmas desecados del *Crocus sativus*, L.

Se tolerará la presencia de escasa cantidad de estilos, pero su abundancia supondrá una falsificación.

El azafrán producirá de 7-8 por 100 de cenizas cuyo contenido en ácido fosfórico oscile en 13-14 por 100. La proporción de celulosa no excederá de 5 por 100, y la de agua, de 15 por 100.

Pimentón.—El producto denominado pimentón debe estar

constituído exclusivamente por el fruto seco y pulverizado del pimiento rojo.

Se tolerarán en el mismo como proporciones máximas: 14 por 100 de agua, 8 por 100 de cenizas y 15 por 100 de extracto etéreo; la celulosa no excederá de 20 por 100. No se permitirá la adición de materias colorantes de ningún género.

Carnes y sus derivados.—Procederán de animales sacrificados en buen estado de sanidad, con la garantía de la Inspección Veterinaria que debe existir en todos los mataderos, y observándose las disposiciones contenidas en el *Reglamento general de Mataderos de 5 de diciembre de 1918*.

Sus derivados deberán elaborarse con carne de animales sanos, en buen estado de conservación, y no podrán venderse con nombre distinto al que corresponda por su composición, condiciones y origen.

La aplicación de sustancias antisépticas y materias colorantes queda prohibida.

Conservas alimenticias.—Deberán corresponder de una manera general, en su composición, a la de las legumbres y frutos frescos en que estén fabricadas, no permitiéndose la adición de ninguna sustancia antiséptica ni de otras que supongan una reducción del valor comercial o alimenticio del producto.

Se tolerará el reverdecimiento, a condición de que no contengan más de 100 miligramos de cobre por kilogramo de materia sólida.

Los frutos y legumbres secos deberán ofrecer su color natural y no contener más de 12 por 100 de humedad.

Las conservas de carnes deberán contener todos los elementos nutritivos de la carne, y las de pescado, crustáceos y mariscos responderán, en sus respectivas procedencias, a las denominaciones con que sean vendidas, lo mismo por cuanto se refiere al producto en sí que a los procedimientos de conservación, hallándose exentas de agentes infecciosos y de elementos tóxicos.

La adición de sustancias antisépticas y de materias colorantes está prohibida, así como el empleo de recipientes metálicos, botes, latas, etc, cuyas condiciones no se ajusten a lo prevenido sobre los mismos.