

Faculdade de Medicina e Cirurgia de São Paulo

Director: DR. ADOLPHO LINDENBERG

INSTITUTO DE HYGIENE — Boletim N. 20

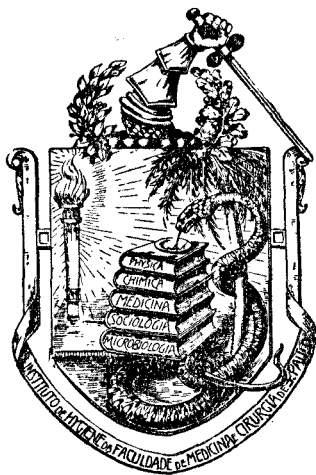
Director: DR. G. H. DE PAULA SOUZA

SUGGESTÕES PARA A MELHORIA DA LEGISLAÇÃO SANITARIA ESTADUAL, SOBRE GENEROS ALIMENTICIOS

PELOS DRS.

G. H. DE PAULA SOUZA e NICOLINO MORENA

1924



É intuito desta publicação promover a manifestação dos interessados no assumpto, com o fim util de melhorar e completar este trabalho.

Faculdade de Medicina e Cirurgia de São Paulo

Director: DR. ADOLPHO LINDENBERG

INSTITUTO DE HYGIENE — Boletim N. 20

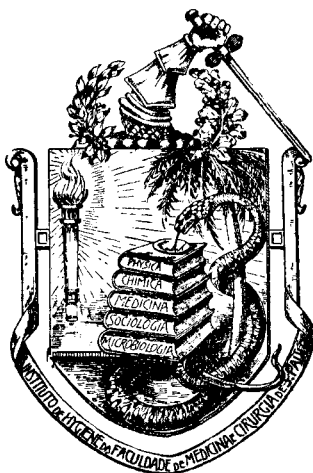
Director: DR. G. H. DE PAULA SOUZA

SUGGESTÕES PARA A MELHORIA DA LEGISLAÇÃO SANITARIA ESTADUAL, SOBRE GENEROS ALIMENTICIOS

PELOS DRS.

G. H. DE PAULA SOUZA e NICOLINO MORENA

1924



É intuito desta publicação promover a manifestação dos interessados no assumpto, com o fim util de melhorar e completar este trabalho.

A QUESTÃO da alimentação publica constitue capitulo importante de hygiene e merece de todas as administrações cuidadosa attenção.

Envolve attribuições que, segundo os paizes e suas organizações politicas, devem ser perfeitamente definidas para melhor e maior rendimento de serviço. E' necessario prever e evitar conflictos entre as autoridades, crear e intensificar a cooperação efficiente entre os varios poderes e agentes da segurança sanitaria.

No nosso regimen politico, comprehende-se perfeitamente, e assim dispõe o Codigo Sanitario do Estado, caberem os encargos da saúde publica, no que diz respeito á população do Estado em geral, á administração sanitaria estadual; no que affecta grupos ou localidades tão somente, sem offerecer perigo ás localidades visinhas e, portanto, ao interesse geral, ás municipalidades.

Quanto á fiscalização dos productos alimenticios, compete a da venda a retalho, aos municipios; a da grande producção, das fabricas, dos entrepostos, productos alimenticios em transitio, a da importação e exportação, são evidentemente questões de interesse geral, que vão alem dos limites municipaes, e por isso mesmo affectos á competencia estadual.

Assim interpretando a lei, a actual directoria do Serviço Sanitario desce á fiscalização dos generos alimenticios a retalho, apenas como elemento de investigação da origem dos productos alterados ou falsificados. E nem se diga que pela falta possivel de fiscalização municipal, ficam as populações á mercê somente da providencia divina, já que pelo systema praticado, mais larga se torna, e, portanto, beneficia maior numero de individuos, a fiscalização dos grandes productores, já que indirectamente o serviço estadual, assim orientado, beneficia as municipalidades muito mais, procedendo contra a grande falsificação, que si agisse com a mesma efficiencia, porem sobre o commercio retalhista somente.

A adulteração subsequente pelo retalhista, sobre attingir menor numero de clientes, é ainda assim, até certo ponto, fiscalizada mesmo pelos poderes estadoaes, quando porventura faltem os municipaes, por isso que, descoberto por denuncia do publico (sempre a melhor fonte de informes nesse caso), ou por qualquer autoridade sanitaria no exercicio de outras funcções, de prompto fica restricto o campo das pesquisas, já que não ha necessidade de pesquisa ascendente da origem da adulteração, que, pela existencia de rigorosa e systematica fiscalização dos grandes productores, incrimina desde logo os retalhistas.

Accresce ainda que a apprehensão systematica de amostras nos grandes productores, permite fiscalização relativamente facil e effectiva de grande numero destes e, portanto, de alta percentagem de alimentos fornecidos ao consumo publico, effeito que com o mesmo trabalho não se conseguiria, limitando a apprehensão e exame apenas ás mercadorias do retalhista.

Um de nós não se cansa em assignalar, desde antes de occupar o cargo de director do Serviço Sanitario, a exiguidade dos nossos recursos de laboratorio, em perfeito contraste com o numero excessivo desses estabelecimentos officiaes em S. Paulo.

Muitos laboratorios esparsos, com dotações pequenissimas, pessoal tecnico exiguo, sobretudo diminuto, considerando-se os realmente capazes, fracção, essa mesma, que não produz o serviço que se poderia esperar de sua actividade: parcamente pagos os bons funcionarios, veem-se obrigados a promover outros meios de subsistencia, com evidente prejuizo para o serviço publico, maximé o de analyse, dependente de trabalho mais prolongado que o requerido para expediente das repartições publicas em geral.

Não carece de demonstração a conveniencia economica, em feliz coincidencia com a administrativa e technica, de se condensarem os nossos laboratorios. Como consequencias immediatas temos logo redução de pessoal, agumento de producção, com melhoria da qualidade, unidade de direcção technica e administrativa, menor custo pecuniario do serviço. Tão apreciavel, sob todas as faces, essa interdependencia, que condemnavel seria, estabelecida essa pratica, admittir qualquer excepção, instituindo um novo laboratorio. A consciencia da vantagem em os agrupar, exerceria irresistivel força de affinidade a reunir as novas creações ao nucleo preeistente, como simples dependencias ou novas peças a completar a instituição.

Ainda assim, e esperando por dias mais felizes, orientamos o expediente do laboratorio no sentido abaixo indicado, que se observará enquanto não se puder reunir em um só edificio, sob uma direcção unica, os laboratorios bacteriologico e de analyses chimicas, accrescidos de secção de apprehensões (inspectores sanitarios de alimentação publica).

No actual laboratorio de analyses, á rua Pires da Motta, installámos os inspectores de alimentação e designamos para trabalhar nessa dependencia um sub-assistente de Butantan, encarregado de pesquisas microscopicas, bacteriologicas e immunologicas. Reunimos assim em uma só instituição todos os elementos para resolver cada caso que se apresente.

De accordo com as possibilidades do laboratorio, são feitas as apprehensões regularmente. Os inspectores de alimentação, acompanhados de guardas sanitarios (que tambem procedem a certos trabalhos isoladamente, quando de natureza a se lhes poder permittir essa liberdade), procedem a exames rudimentares no local da apprehensão, orientados tecnicamente pelos chimicos do laboratorio, para execução de pequenas analyses qualitativas especiaes. Os productos de deterioração verificavel por simples inspecção, são immediatamente apprehendidos, inutilizados ou regeitados; dos suspeitos colhem-se amostras para exame ulterior no laboratorio. Esses exames, feitos por bacteriologista e chimicos, elucidam, sob o ponto de vista chimico, bacteriologico, como microscopico e immunologico, segundo as indicações.

Notavel melhoria para o serviço, que abrevia o trabalho e ainda reduz o custo de cada analyse para o Estado, foi introduzida com a pratica de se interromper a marcha subsequente das analyses, desde que se encontrem elementos sufficientes para condemnar ou regeitar o producto.

De que nos valiam as analyses que desciam a minucias incriveis, extranhas ao julgamento do producto, quando a grande fraude já era denunciada por uma só reacção verificada?

Um vinho excessivamente acido, um doce com corante prohibido, uma droga com constituinte substituido por outro não permittido na formula, uma carne contaminada por *cysticercus*, são elementos bastantes para se capacitar a autoridade sanitaria da impropriedade do producto, sendo desnecessarios exames mais minuciosos, que geralmente em nada modificam o juizo já feito e custam dinheiro.

Semelhante proceder se equipara ao dispendio inutil de munição de quem desfecha nova carga, consciente de renovar-a sobre um cadaver.

Assim procedendo, o laboratorio de analyses, de proções ridiculas para as necessidões do serviço do Estado, que fazia 30 a 40 analyses por mez (de apprehensões mais ou menos desordenadas, sem obediencia a systema baseado na proporção de alimentos fiscalizados), consegue, com os mesmos gastos e pessoal, uma producção mensal de trabalho quatro vezes maior. Houve annos em que apenas se procedeu a cerca de 80 analyses, o que corresponde a um custo elevadissimo por analyse, pago pelo Estado, sem a compensação de vantagem alguma.

Pela collocação dos inspectores de alimentação e do bacteriologista ao lado do laboratorio, ainda se beneficia a administração publica, com a reducção de movimento burocratico de officios e papeis, porisso que tudo se faz no menor tempo possivel, por entendimento directo das autoridades, servindo os officios apenas de registro dos trabalhos effectuados e de documentos confirmativos.

A Directoria fica, assim, alliviada dessa incumbencia improductiva, de encaminhar amostras e papeis de um para outro laboratorio e para os inspectores competentes; ordena apenas apprehensões em casos de denuncia e recebe as informações não parcelladas de cada laboratorio ou inspector, mas em conjuncto, de uma só fonte, permittindo, sem perda de tempo, acção legal efficiente.

Abaixo veremos como se poderia, sem grande sacrificio para o Estado, organizar mais amplamente o serviço e lhe acudir a premente necessidade de o Congresso Estadual dotar a repartição sanitaria de leis que permittam acção proveitosa a respeito de productos alimenticios.

O codigo actual é por demais pobre nesse sentido, dando motivo á inacção frequente das autoridades sanitarias, que preferem não agir, a agir sem competencia precisa, expostas a dissabores, a onerar os cofres publicos com o pagamento de indemnizações avultadas, a soffrerem indefesas a investida de exploradores audaciosos, que a lei não cohibe.

Actualmente, exceptuados o projecto federal de regulamento do assumpto na Capital da Republica, cuja orientação adoptamos, e a lei n.º 4.631, ainda federal, de 1 de janeiro de 1923, sobre vinhos e banhas, nada existe sobre a materia.

Juntamos igualmente a conclusão do parecer da Commissão de Saúde Publica da Camara Federal, relativo ao

projecto Gumerindo Ribas, n.º 385, de 1918, com apreciações retrospectivas sobre o assumpto no Brasil e da necessidade de se dotar o paiz com legislação federal que acautele esses respeitaveis interesses, mais ou menos descurados.

Eis a conclusão do referido parecer:

“E’ verdadeiramente lastimavel a situação de inferioridade em que se collocou o Brasil, relativamente á fiscalização de generos alimenticios. Concorre poderosamente para isso a ausencia quasi completa de leis e regulamentos que definam claramente os alimentos puros.

Todos os paizes civilizados têm em grande conta os serviços de hygiene, principalmente no que diz respeito á hygiene alimentar. Para termos uma idéa da nossa situação de inferioridade nessa parte de hygiene, basta computar os Annaes do II Congresso para repressão de fraudes, reunido em Paris em 1908, no qual estiveram alem das principaes nações, a Argentina, a Suecia, a Noruega, a Grecia, a Turquia, a Tunisia e o Principado de Monaco, e até as ilhas Jonias.

Do Brasil não havia a menor noticia e a razão dessa ausencia se explica pelo simples factó de nada termos feito em assumpto de hygiene alimentar. Os artigos que possuimos em legislação concernente a generos alimenticios encontram-se em leis orçamentarias, cujos textos podem ser alterados por simples emendas. Accresce lembrar que essas disposições orçamentarias não nos acautelam das falsificações ou mystificações dos productos que consumimos, pois apenas se preoccupa em saber si os generos importados são ou não nocivos á saúde. Não se pode, por exemplo, dizer que um vinho seja propriamente nocivo á saúde, porem um tal vinho não produzirá no organismo os mesmos beneficios do productó natural. A legislação de generos alimenticios feita por uma lei do Governo Federal terá entre outras a vantagem de impedir a balburdia hoje reinante nesse assumpto.

Assim é que, não ha muito, um vinho que foi julgado pelo Laboratorio Nacional de Analyses, foi condemnado pelo Laboratorio Municipal.

Nosso eminente patricio Oswaldo Cruz ao estudar as causas de insalubridade das regiões do norte, apresentou como motivo primario dos males que affligem os nossos irmãos daquellas longinquas paragens, a pessima alimentação de que se serviram. A commissão, baseada em todos esses valiosos motivos, emite este parecer, approvando o projecto n. 385, de 1918”.

Para os Estados, comprehende-se que, evitado conflicto entre as conveniencias geraes do paiz, expressas em leis da União, poderíamos adoptar, ampliar ou adaptar dispositivos de leis applicaveis a cada região.

Aos artigos actuaes do Codigo foram, no presente trabalho, adicionados outros, que nos parecem consultar mais de perto as necessidades inadiaveis para execução de serviço dessa natureza.

Ainda cumpre observar que ha falta de padrões nacionaes para a maioria de productos que se consomem entre nós, quando, entretanto, é indispensavel a deducção desses elmentos para, com justiça, se estabelecerem leis e regulamentos sobre o assumpto.

Esses padrões têm sido objecto de estudo de varios laboratorios; actualmente o Instituto de Hygiene da Faculdade de Medicina está vivamente interessado em investigações e pesquisas de que dependem varios dentre elles.

São publicados estes reparos, a titulo de contribuição para a melhoria das nossas leis em relação á materia; figuraram, aliás, em annexo ao relatorio do Director do Serviço Sanitario, apresentado ao Exmo. Sr. Dr. Secretario do Interior.

Actualmente executam o Serviço da Fiscalização de Generos Alimenticios inspectores sanitarios designados pelo director geral.

Não existem funcionarios especiaes para esse serviço especial.

Conviria organizal-o, creando uma secção para esse ramo do serviço de hygiene publica, moldado como se segue.

DOS SERVIÇOS DE FISCALIZAÇÃO DOS GENEROS ALIMENTICIOS

Art. — Ao Serviço de Fiscalização dos Generos Alimenticios, incumbido da vigilancia sobre a producção e consumo dos generos destinados á alimentação publica, compete, como dependencia immediata da Directoria Geral do Serviço Sanitario:

a) — submetter á analyse qualquer substancia alimenticia;

b) — inspeccionar os estabelecimentos e logares em que esses generos forem produzidos, fabricados, manipulados, acondicionados, armazenados ou simplesmente expostos á venda;

c) — apprehender e inutilizar os que forem julgados falsificados, alterados ou deteriorados;

d) — impor as penas comminadas pela presente lei.

Art. — O Serviço de Fiscalisação de Generos Alimenticios terá o pessoal seguinte:

1 Chefe de serviço

6 Inspectores

10 Guardas

1 3.º escripturario

2 Serventes

DOS GENEROS ALIMENTICIOS EM GERAL

Art. — Considera-se genero alimenticio qualquer substancia, excluidos os medicamentos, que se destine a ser ingerida pelo homem.

Art. — Só é permittida a producção de taes generos, sua entrada no Estado de S. Paulo, guarda, armazenagem, exposição ao consumo, quando forem considerados proprios para o consumo.

Art. — Proprios para o consumo serão unicamente os que se acharem em perfeito estado de conservação e que por sua natureza, fabrico, manipulação, composição, procedencia e acondicionamento, estiverem isentos de nocividades á saúde e não trouxerem nas marcas rotulos ou designações, indicações inficis quanto á procedencia e composição.

Art. — Ter-se-á como exposta ao consumo qualquer porção de producto alimentar encontrada em estabelecimentos que se destinem a esse ramo de commercio, ou em qualquer de sduas dependencias, salvo se estiver no recipiente do lixo, ou inutilizada para ser removida pela limpeza publica.

Art. — A fiscalização sanitaria das substancias alimenticias se estenderá a todos os logares em que se depositem, preparem, fabriquem, transportem ou vendam essas substancias, com o objectivo de verificar se são proprias para o consumo, colher amostras das suspeitas de alteração, falsificação ou de conter substancias nocivas á saúde, e inutilizar os generos manifestamente deteriorados.

Paragr. unico — A busca para a fiscalização se estenderá mesmo aos armazens e vehiculos das empresas de transporte em que essas mercadorias estejam depositadas

ou em transitio, ainda que nocturno, e aos domicilios em que se achem occultadas.

Art. — Sem previa analyse do Laboratorio de Analyses Chemicas e Bromatologicas, não serão admittidos no Estado de S. Paulo generos alimenticios de procedencia nacional ou estrangeira, que tenham passado por processo de conservação ou de acondicionamento.

Paragr. 1.º — Para os de procedencia estrangeira, será a analyse systematica e em todas as partidas importadas; os de procedencia nacional poderão ser dispensados dessas analyses repetidas, quando approvados na primeira.

Paragr. 2.º — As marcas, rotulos ou designações, terão, uns e outros, mencionados os nomes dos fabricantes, do depositario ou representante deste (quando fabricados fóra do Estado) e o numero da analyse.

Paragr. 3.º — Se o fabricante não tiver representante no Estado, responderão os importadores pelas obrigações deste artigo.

Paragr. 4.º — O Serviço de Fiscalização poderá dispensar da analyse previa os generos que já tenham soffrido em laboratorios federaes ou estadoaes, que adoptam as condições technicas, os padrões, typos e definições referidas no regulamento dos generos alimenticios em particular.

Paragr. 5.º — Para obter essa dispensa os interessados apresentarão ao Serviço de Fiscalização copia authenticada da analyse, que ficará archivada no Laboratorio de Analyses Chemicas e Bromatologicas, e observarão o disposto no paragr. 2.º.

Paragr. —6.º — Estão insentos da alludida analyse as carnes simplesmente salgadas, seccas ou defumadas, cumprindo, porem, que tragam a marca com o nome do producer, a procedencia e a natureza dellas.

Paragr. 7.º — Aos que infringirem as disposições do presente artigo será imposta a multa de 500\$ a 1:000\$000, sem prejuizo da apprehensão da mercadoria para analyse e das penas estabelecidas nos casos de não ser considerada boa.

Art. — Serão apprehendidos e depositados os generos sujeitos a analyse previa, desde que não tenham passado por essa prova.

Paragr. 1.º — Se forem julgados bons, poderá o proprietario retirá-los no prazo de 30 dias, pagando as despesas da analyse.

Paragr. 2.º — Não o fazendo no prazo indicado, serão vendidos em hasta publica, revertendo o producto para a Fazenda do Estado.

Paragr. 3.º — Ao exame seguir-se-á a inutilização dos que forem reconhecidos impróprios para o consumo.

Art. — E' prohibido vender, expor á venda, expedir, ter em deposito ou annunciar generos destinados á alimentação, quando alterados ou falsificados, ou por qualquer motivo imprestaveis para esse consumo.

Paragr. 1.º — A autoridade sanitaria apprehenderá os generos manifestamente deteriorados, os inutilizará e multará o infractor.

Paragr. 2.º — A inutilização será feita na mesma occasião, sempre que possível, com a maxima publicidade.

Paragr. 3.º — Quando a inutilização não possa ser effectuada na occasião da apprehensão, a mercadoria será transportada para local que designe a autoridade sanitaria, por pessoal de sua confiança e por conta do infractor, que ficará ainda sujeito á multa de 1:000\$000 por qualquer subtracção da mercadoria, que se verifique.

Paragr. 4.º — A apprehensão desses generos constará de termo lavrado pela autoridade sanitaria, assignado por esta, pelo infractor e por duas testemunhas, com a especificação precisa da mercadoria e a declaração, na hypothese do paragr. 2.º, de ter sido inutilizada. Esse termo será lavrado em duas vias, e uma destas entregue ao infractor.

Paragr. 5.º — Si o interessado não se conformar com a condemnação da mercadoria, protestará no termo de apprehensão; será applicado então o processo prescripto para o genero suspeito de alteração e punido o infractor com multa em dobro, si confirmada a deterioração arguida pela autoridade.

Art. — Os generos alimenticios suspeitos de alteração ou falsificação, serão interdictados para exame, que será feito no Laboratorio de Analyses Chímicas e Bromatologicas.

Paragr. 1.º — Da mercadoria interdictada serão collidas quatro amostras, das quaes uma será entregue ao proprietario ou detentor da mesma, uma se destinará ao exame e as duas outras serão depositadas no Serviço de Fiscalização, para contraprova, que se admitirá a requerimento do interessado, dentro das 48 horas que precedam á inutilização da mercadoria condemnada.

Paragr. 2.º — As vasilhas ou envoltorios que contemham as amostras, serão fechados e assignalados de modo a evitar violação sem vestigio, confusão de amostras ou duvidas sobre a procedencia.

A cada amostra será collado um rotulo assignado pela autoridade sanitaria que tenha feito a colheita, com a indicação da especie e quantidade da mercadoria, logar, dia e hora da colheita, nome, profissão e residencia do proprietario ou detentor do genero.

Paragr. 3.º — A mercadoria interdictada para exame será removida para local que designe a autoridade sanitaria, por pessoal de sua confiança, ou, com o consentimento desta, conservada no local sob a responsabilidade do proprietario ou detentor, sujeitos á multa de 1:000\$000 por qualquer addicção ou subtracção operada na mercadoria e á immediata remoção desta por conta do infractor.

Paragr. 4.º — Na pena comminada no paragr. anterior, inclusive despesa de transporte, incorrerá o proprietario ou detentor da mercadoria interdictada para exame, que tenha operado, entre a interdicção e remoção, qualquer addicção ou subtracção da mesma.

Paragr. 5.º — Quando verifique o exame alteração ou falsificação da mercadoria, será esta inutilizada e imposta ao proprietario ou detentor a multa de 1 a 5 contos de réis.

Paragr. 6.º — Da interdicção da mercadoria será lavrado um termo com as formalidades previstas para o termo de apprehensão, que consignará a colheita de amostras e as informações que devem constar dos rotulos a serem affixados nas vasilhas ou envoltorio destas.

Paragr. 7.º — Para assistir á inutilização, será intimado o proprietario ou detentor da mercadoria condemnada, com o prazo minimo de 48 horas. Quando se occulte ou se ausente aquelle ou este, será a intimação feita a qualquer de seus prepostos.

Paragr. 8.º — Da inutilização da mercadoria será lavrado um termo assignado pela autoridade sanitaria, pelo proprietario da mercadoria ou detentor desta, quando compareçam, e por duas testemunhas.

Art. — A infracção de qualquer disposição anterior deste titulo a que não esteja comminada pena no presente regulamento, será punida com a multa de 1 a 5 contos de réis.

Art. — A reincidencia de qualquer infracção deste titulo será punida com multa dobrada e poderá ainda a autoridade determinar o fechamento do estabelecimento do infractor por um a tres mezes.

Art. — Consideram-se alterados os generos alimenticios:

a) — quando tenham sido misturados ou acondicionados com substancia que lhes modifique a qualidade, reduza o valor nutritivo ou provoque deterioração;

b) — quando se lhes tenha retirado do todo ou em parte um dos elementos de sua constituição normal;

c) — quando contenham ingredientes nocivos á saúde ou substancia conservadora não autorizada pelo Serviço de Fiscalização de Generos Alimenticios.

Paragr. unico — As disposições a) e b), não comprehendem os leites modificados ou dieteticos, seus sub-productos, nem outros artigos dieteticos approvados pelo Serviço de Fiscalização, desde que estejam marcados ou rotulados com a expressa declaração de sua natureza ou constituição.

Art. — Consideram-se falsificados os generos alimenticios:

a) — os que tenham sido no todo ou em parte substituidos por outros de qualidade inferior;

b) — os que tenham sido coloridos, revestidos, aromatizados ou addicionados de substancias extranhas para o effeito de occultar qualquer fraude ou alteração ou de apparentar melhor qualidade;

c) — os que se constituirem no todo ou em parte de productos animaes degenerados ou decompostos, ou de vegetaes alterados ou deteriorados. Nesta classe se comprehendem as carnes de animaes não destinados á alimentação ou victimados por molestias ou accidentes, que os tornem improprios ou inconvenientes para o consumo alimentar;

d) — os que, no todo ou em parte, substituam os indicados nos respectivos rotulos;

e) — os que na composição, peso ou medida, diversifiquem do enunciado nas marcas, rotulos ou etiquetas, ou não estejam de accordo com as declarações do interessado.

Art. — Consideram-se deteriorados os generos alimenticios:

a) — em estado de putrefação;

b) — em estado de rancificação;

c) — em que se verifique qualquer processo de decomposição ou que por qualquer outra circumstancia se tenham tornado imprestaveis para o consumo.

Paragr. unico — Deixarão de ser inutilizados os tuberculos, bolbos e grãos em estado de germinação, quando se

destinem ao plantio e esteja esse destino declarado no envoltorio, de modo inequivoco e facilmente legivel.

Art. — Em relação aos generos alterados, deteriorados ou falsificados, consideram-se infractores da lei:

1.º — O dono do estabelecimento em que seja verificada a alteração ou falsificação;

2.º — O vendedor dessas mercadorias, embora de propriedade alheia, salvo nesta ultima hypothese, prova de ignorancia da qualidade ou estado da mercadoria;

3.º — A pessoa que transporte ou guarde em armazem ou deposito mercadoria de outrem, ou pratique qualquer acto de intermediario entre productor e vendedor, quando occulte a procedencia ou destino da mercadoria;

4.º — O dono da mercadoria não exposta á venda, quando exerça o commercio de generos alimenticios, ou quando seja de presumir-se que destine a mercadoria á venda para o consumo alimentar, salvo, nesta hypothese, prova em contrario.

Art. — As substancias que se destinem á falsificação ou adulteração de generos alimenticios, serão apprehendidas e inutilizadas, com a observancia das formalidades prescriptas para apprehensão e inutilização de generos alimenticios, e imposta ao dono e a cada vendedor anterior, em nome proprio ou alheio, multa de 1 a 3 contos de réis, dobrada para o productor e o infractor que occulte a procedencia.

Paragr. unico — Para effeito da pena estabelecida, equiparam-se aos vendedores as pessoas em cujo poder se encontrem essas substancias, salvo denunciem a procedencia e não se lhes possa attribuir intenção de vender. Essa intenção julgar-se-á provada quando sejam essas substancias encontradas em estabelecimentos commerciaes ou industriaes que explorem o commercio de generos alimenticios, ou em qualquer lugar depositadas á disposição desses estabelecimentos.

Art. — Serão tolerados os productos alimenticios artificiaes, succedaneos ou imitação dos naturaes, desde que não tenham em sua composição substancias nocivas ou prohibidas neste regulamento e tragam nos rotulos a declaração “ARTIFICIAL”, “IMITAÇÃO” ou “DE PHANTASIA”, em caracteres tão grandes quanto os que designarem cada producto.

Art. — Os que marcarem, derem indicações ou rotularem os productos em desaccordo com os padrões, typos e

definições estabelecidos neste regulamento, incorrerão na multa de 1 a 2 contos de réis, dobrada na reincidência.

Art. — O Serviço Sanitario fará publicar semanalmente, nos jornaes de maior circulação, a relação das multas impostas aos falsificadores de generos alimenticios ou vendedores de substancias destinadas á falsificação, com a especificação dos nomes dos infractores e dos locais em que se tenham verificado as infracções.

Art. — Os generos alimenticios, que não necessitam de cocção ou fervura, deverão estar protegidos contra as poeiras e moscas, e não poderão ser embrulhados em papeis impressos ou já servidos.

Art. — Quem embaraçar a autoridade sanitaria na fiscalização dos generos alimenticios, será punido por esta com a multa de 500\$000 a 2:000\$000.

Art. — Nenhum individuo que esteja eliminando germens de doenças transmissiveis ou affectado de dermatose, poderá lidar com generos alimenticios, uma vez que a criterio do Serviço de Fiscalização, possam dahí resultar maleficios para a saúde publica.

Paragr. 1.º — Os patrões exigirão dos empregados atestado medico e, quando a autoridade sanitaria determine, os farão comparecer a local designado para exame que esta julgue necessario.

Paragr. 2.º — Ao infractor de qualquer disposição do paragr. anterior será imposta a multa de 500\$000 a 1:000\$000.

Art. — Os generos alimenticios importados não poderão ter sahida dos trapiches, dos armazens de estradas de ferro, dos armazens das Docas de Santos sem previa inspecção dos inspectores do Serviço de Fiscalização designados para tal fim.

Paragr. unico — As empresas ou firmas que infringirem as disposições acima, incorrerão na multa de 500\$000 a 2:000\$000 e os funcionarios responsaveis serão punidos.

DOS GENEROS ALIMENTICIOS EM PARTICULAR

Cereaes, leguminosas e farinhas

Art. — Serão considerados improprios para o consumo os cereaes humidos ou os que tenham sido tratados por oleos ou graxas de qualquer origem, bem como aquelles

que tenham de mistura sementes diversas das que sirvam para denominar o producto.

Como tal serão ainda considerados os cereaes que tenham de mistura a clavagem do centeio, os atacados de bolores e outros cryptogammos e bem assim aquelles que estejam infestados por parasitos e larvas.

Paragr. 1.º — Não está comprehendido neste artigo o arroz dito **envernizado** ou **polido**, que poderá conter oleo vegetal de boa qualidade na proporção estritamente necessaria para se conseguir esse beneficiamento.

Paragr. — 2.º — As sementes comestiveis das leguminosas (feijão, ervilhas, favas, etc.) não poderão conter de mistura outras sementes differentes das que constituem a variedade, sob cujo nome forem apregoadas, nem quaesquer outras substancias estranhas, embora inocuas.

Paragr. 3.º — Não poderão ser expostos á venda os feijões e as favas selvagens que contenham principios cyanhydricos.

Paragr. 4.º — Serão consideradas improprias para o consumo as sementes de leguminosas que se apresentem atacadas de bolores e outros cryptogammos, as que estiverem infestadas de parasitos e larvas e bem assim as que tiverem soffrido qualquer avaria ou tratamento que lhes modifique o valor nutritivo.

Art. — Os cereaes e as sementes de leguminosas imprestaveis para uso de alimentação humana, só poderão ser aproveitados para alimentação de animaes, ou utilizados para fins industriaes, depois de desnaturados.

Art. — Será interdicta a venda de farinhas provenientes de cereaes e outras sementes que não satisfaçam o disposto no art., bem como das que contenham de mistura substancias mineraes estranhas, embora inocuas, ou apresentem amidos diversos dos contidos nos cereaes a que devam taes farinhas o seu nome. As farinhas humidas, fermentadas, rancificadas e as infestadas por parasitos de qualquer especie, serão igualmente consideradas improprias para o consumo .

Paragr. 1.º — Só será permittida a venda de farinhas misturadas ou contendo amido de outros vegetaes, se nos recipientes, saccos ou pacotes houver a declaração expressa de "MISTURADA", devendo entretanto, predominar na mistura a farinha cujo nome serviu para apregoar o producto.

Poder-se-á omittir qualquer declaração, quando a farinha misturada for vendida sob o nome de “PHANTASIA”.

Paragr. 2.º — A farinha de trigo não deverá conter mais de 14 % de humidade, acidez que exija mais de 1 c. c. de soluto normal para neutralizar 100 grammas de farinha, nem mais de 1 ½ grammas de cinza e nunca menos de 8 % de glutem humido.

Paragr. 3.º — A farinha de milho (fubá) não deverá conter mais de 12 % de humidade, acidez que exija mais de 5 c. c. de soluto normal para neutralizar 100 grammas de farinha, nem mais de 2 % de cinzas, tudo referido ao fubá secco a 105º C.

Art. — As farinhas julgadas improprias para o consumo só poderão ser utilizadas para alimentação de animaes ou para fins industriaes, depois de desnaturadas.

Art. — As farinhas e feculas não poderão conter alu- mem e productos destinados ao seu alvejamento.

MASSAS

Art. — As massas alimenticias (macarrão, aletria e semelhantes), não deverão ter mais de 15 % de humidade, acidez que exija para neutralizar 100 grammas do producto mais de 15 c. c. de soluto normal alcalino, nem mais de 1 % de cinzas.

Paragr. 1.º — Será permittido o uso de corantes vegetaes innocuos e do amarello de naphthol S na confecção das massas, sendo entretanto prohibido apregoar taes productos como confeccionados com ovos, sem que estes realmente entrem no preparo da pasta, na proporção minima de 150 grammas de ovos (3 ovos) por kilogramma de farinha.

Paragr. 2.º — Os *tagliarini* e *ravioli* frescos poderão conter maior porcentagem de humidade.

Paragr. 3.º — Serão rejeitadas as massas alimenticias humidas, mofadas, rançosas, parasitadas ou de qualquer forma alteradas, bem como as que contiverem de mistura substancias mineraes estranhas, embora innocuas, ou amidos e outras substancias vegetaes não declaradas no rotulo.

Paragr. 4.º — As massas alimenticias não poderão ser confeccionadas com farinhas que não satisfaçam as condições estabelecidas nos arts.

PÃO

Art. — O pão commum (pão de trigo, pão branco ou pão viennense), não poderá conter mais de 35 % de agua, acidez que para ser neutralizada exija mais de 8 c. c. de soluto normal por 100 grammas de producto, nem mais de 1 % de cinzas, excluidos destas o chloreto de sodio. tudo referido ao producto secco. Não deverá conter farinhas estranhas, nem ser confeccionado com restos de pão velho.

Paragr. 1.º — Serão tambem rejeitados os pães queimados, bem como os mal cozidos e os que tenham bolores, parasitos ou qualquer sujidade.

Paragr. 2.º — Será interdicto na confecção do pão, uso de farinhas que não satisfaçam as condições estabelecidas no art. . . .

Paragr. 3.º — Será tolerada a venda de pães mixtos, desde que sejam vendidos como taes. Igualmente será tolerada a venda de pão velho, uma vez que este satisfaça o disposto neste artigo.

Paragr. 4.º — Sob o nome de **farinha de pão** ou **farinha de rosca**, será permittida a venda de productos obtidos pela moedura do pão velho e torrado, quando no seu preparo se empreguem pães que ainda satisfaçam o disposto neste artigo.

BISCOITOS E PRODUCTOS SEMELHANTES

Atr. — Na fabricação dos biscoitos e productos semelhantes só poderão ser empregadas substancias comestiveis de boa qualidade, sendo permittido o uso de essencias e corantes autorizados em proporções estrictamente indispensaveis, bem como o emprego de carbonato de ammonio, bi-carbonato de sodio, acido citrico e tartarico e cremor de tartaro.

Paragr. 1.º — Não será permittida nos biscoitos e productos semelhantes nenhuma denominação que faça suppor a presença de substancias inexistentes na sua massa ou composição.

Paragr. 2.º — E' interdicto no fabrico de biscoitos o emprego de farinhas que não satisfaçam as disposições desta Lei, o uso de essencias e materias corantes não permittidas, edulcorantes artificiaes, substancias mineraes estra-

nhas, embora inocuas, e substancias antisepticas ou conservadoras.

Paragr. 3.º — Os biscoitos e productos analogos deverão ser acondicionados de modo que a sua conservação fique garantida, sendo isolado do contacto directo das latas por meio de papel impermeavel.

Paragr. 4.º — Serão regeitados os productos que apresentarem qualquer sujidade ou signal de alteração e os que estiverem contaminados ou infestados por bolores, larvas ou insectos.

CONSERVAS

Art. — Não poderão ser expostas á venda conservas alimentares confeccionadas com materias primas avariadas, parasitadas ou contaminadas.

Serão tambem condemnadas as conservas que por defeito de preparação, de acondicionamento ou por outras causas se tenham alterado.

Paragr. 1.º — As conservas que forem confeccionadas com substancias diversas das prescriptas nos rotulos ou aquellas em que estas forem substituidas no todo ou parte por outros productos, sem declaração expressa claramente no rotulo, serão consideradas falsificadas.

Paragr. 2.º — E' interdicto o uso nas conservas de antisepticos e substancias conservadoras, com excepção do chloreto de sodio, salitre, em pequena quantidade, o vinagre, o assucar e o alcool de boa qualidade, sendo permitido o tratamento de legumes e fructos seccos pelo anhydrido sulfuroso.

Paragr. 3.º — No reverdecimento dos legumes seccos será tolerado o uso de compostos de cobre, cujo anionio não seja toxico, comtanto que no producto a dose de cobre metallico não exceda a 100 milligrammas por kilogramma de substancia secca, devendo entretanto ser vendidos taes generos com a declaração expressa do tratamento soffrido. Será igualmente tolerado o emprego de corantes inocuos permittidos, podendo neste caso ser vendida a conserva sem nenhuma indicação.

Paragr. 4.º — A presença de acidos mineraes livres, saccharinas e seus semelhantes, glicerina, essencias nocivas, substancias mineraes toxicas e qualquer outra substancia nociva é inteiramente interdicta nas conservas alimenticias.

Paragr. 5.º — As latas que contiverem conservas não poderão ter mais de uma gotta de solda; deverão ter o cabeços concavos e serão revestidos interiormente de um induto inatacavel pelos ingredientes da conserva.

Paragr. 6.º — As conservas preparadas com salmoura, caldas, vinagres, oleos ou banha, salvo casos especiaes, não poderão conter dessas substancias mais de 1/3 do peso total do conteúdo das latas.

GELÉAS, ASSUCAR, DOCES E CONFEITOS

Art. — As geléas, marmeladas, goiabadas e todos os productos semelhantes não poderão conter elementos vegetaes senão os dos fructos a que devam o seu nome, sendo tolerada a addição de acido tartarico ou citrico em dose inferior a 2 grammas por kilogramma de producto. Será ainda tolerada sem declaração alguma a presença de pequena quantidade de marmelada na confecção da goiabada.

Art. — E' prohibida a presença de amido, gelatina, agar-agar ou gelose nas geléas, marmeladas e pastas de fructas, sem que seja expressamente annunciada tal addição, a menos que sejam vendidas como **artificiaes** ou sob denominação de "Phantasia".

Paragr. 1.º — Nas tortas e outros productos de confeitaria, de duração passageira e vendidos a granel sob nome de "phantasia", será permittido o uso de substancias gelificantes referidas neste artigo, independente de qualquer especificação.

Paragr. 2.º — Nos productos mencionados neste artigo, quando vendidos com a declaração de "coloridos", "aromatizados" ou "acidulados", será tolerada a presença de materias corantes e essenciaes inocuas permittidas e tambem quantidade maior de 2 grammas de acido tartarico ou citrico por kilogramma de producto.

Paragr. 3.º — Serão considerados falsificados os productos comprehendidos neste artigo, que contenham mais de 40 % de agua, salvo os citados no paragrapho 1.º.

Art. — Os papeis de estanho empregado no acondicionamento das conservas de qualquer natureza não poderão conter mais de 1 % de chumbo ou mais de 3 % de qualquer outro metal, nem as soldas usadas no fechamento, na manufactura das latas para as conservas, mais de 10 % de chumbo.

Art. — O assucar refinado não deverá conter substancias mineraes, nem parasito de qualquer especie ou detritos de animaes ou vegetaes. O seu teor em saccharose não deverá ser inferior a 94 %.

Paragr. 1.º — E' tolerado o emprego de minimas quantidades de azul da prussia de boa qualidade, anil e ultramar para anilar os assucares refinados.

Paragr. 2.º — Será tolerada a venda dos assucares de inferior qualidade commercialmente conhecidos sob os nomes de "mascavo" e "msacavinho", quando contendo no minimo 75 % de saccharose, não tenham mais de 6 % de humidade, nem mais de 3 % de cinzas.

Art. — Será prohibida a venda de confeitos e preparações assucaradas semelhantes, que contenham saccharina, elducorantes artificiaes, corantes syntheticos, que não sejam os permittidos no paragrapho 1.º deste artigo, essenciaes nocivas, substancias mineraes, embora inocuas, plantas ou drogas toxicas, bem como os que se mostrem de qualquer forma alterados, contaminados ou sujos.

Paragr. 1.º — E' tolerado nos confeitos e productos assucarados o uso de corantes vegetaes innocuos, bem como, a titulo precario, dos seguintes derivados do alcatrão da bulha, uma vez que estes se apresentem em estado de maior pureza e sejam empregados na dose estritamente necessaria á obtenção do colorido:

Corantes roseos

- 1.º — Eosina (tetrabromofluoresceina sodada).
- 2.º — Erythrosina (tetraiodofluoresceina sodada).
- 3.º — Rosco bengala (tetraiododichlorofluoresceina sodada).

Corantes vermelhos:

- 4.º — Bordeaux B (a-naphtaleno-azo-2. naphtol-3.6. disulfonato de sodio).
- 5.º — Ponceau cryst. (a-naphtaleno-azo-2. naphtol-6.8. disulfonato de sodio).
- 6.º — Bordeaux S (4 sulfonato de sodio-a-naphtaleno-azo-2. naphtol-3.6. disulfonato de sodio).
- 7.º — Nova coccina (4. sulfonato de sodio-a. naphtaleno-azo2. naphtol, 6.8. disulfonato de sodio).
- 8.º — Vermelho solidø (4. sulfonato de sodio-a. naphtaleno-azo-2. naphtol-6. monosulfonato de sodio).

- 9.º — Ponceau RR (xyleno-azo-2. naphtol-3.6. disulfonato de sodio).
- 10.º — Escarlata R (xyleno-azo-2. naphtol-6. monosulfonato de sodio).
- 11.º — Fuchsina acida (triparamido-diphenyl-tolycarbinol-trisulfonato de sodio).

Corante alaranjado:

- 12.º — Alaranjado I (4. sulfonato de sodio-benzeno-azo-1. naphtol).

Corantes amarelos:

- 13.º — Amarello naphtol S (2.4. dinitro-1. naphtol 7. monosulfonato de sodio).
- 14.º — Chrysoina (4. sulfonato de sodio-benzeno-azo-resorcina).
- 15.º — Auramina O (chlorhydrato de amido-tetramethyl-paradiamido-diphenyl-methana).

Corantes verdes:

- 16.º — Verde malachita (sulfato de tetramethyl-diparamido-triphenyl-carbinol).
- 17.º — Verde acido J (diethyl-dibenzyl-diparamido-triphenylcarbinol-trisulfonato de sodio).

Corantes azues:

- 18.º — Azul de agua 6B (triphenyl-triparamido-diphenyltolyl-carbinol-trisulfonato de sodio).
- 19.º — Azul patente (tetraethyl-diparamido-meta-oxy-triphenyl-carbinol-disulfonato de calcio).

Corantes Violetas:

- 20.º — Violeta de Paris (mistura de chlorhydrinas do penta-methyltriparamido-triphenylcarbinol e de hexamethyl-triparamido-triphenylcarbinol).
- 21.º — Violeta acido 6B (diethyl-paramido-diethyl-dibenzyl-diparamido-triphenylcarbinol-disulfonato de sodio).

Paragr. 2.º — Não sendo ultrapassada a dose de essencia synthetica por kilogramma de assucar ou por litro de liquido, será tolerado o uso dessas essencias, quando da sua composição não faça parte nenhuma das substancias seguintes: compostos da serie pyridica, chloroformio, acido cya-

nhydrico, ethers nitrosos, nitro-benzol, chloreto e brometo de ethyla, alcool amylico, salicylato de methyla e aldehydro salicylico ou qualquer outro producto odorifico que a sciencia venha a julgar nocivo á saúde.

Paragr. 3.º — Os confeitos, as balas e os productos asucarados, congeneres, que tenham sido corados, aromatizados ou acidulados artificialmente com os productos tolerados, poderão ser vendidos sem nenhuma declaração, sendo entretanto, vedado annuncial-os de forma que leve o comprador a consideral-os como naturaes, authenticos ou genuinos.

Art. — No fabrico das drageas e dos productos semelhantes, serão tolerados o emprego do talco, na proporção maxima de 1 gramma para 1.000 de producto e a presença de minimas quantidades de cêra, carnaúba, estearina, oleos vegetaes comestiveis, vaselina ou parafina puras, mas somente na parte que constitue a capa ou revestimento.

Succo de fructos ou xaropes

Art. — Os succos de fructas não deverão apresentar nenhum indicio de alteração ou contaminação, nem poderão conter acidos, corantes, edulcorantes ou aromas que não sejam os exclusivos dos fructos a que devam o nome, nem substancias antisepticas e conservadoras, ou substancias mineraes toxicas; não deverão ainda ser submettidos a tratamento algum que lhes prejudique as qualidades.

Paragr. 1.º — Só os productos que satisfizerem essas condições poderão ser vendidos como puros ou naturaes.

Paragr. 2.º — Os succos naturaes de fructas, que tenham soffrido qualquer tratamento ou addição que lhes modifique as propriedades organolepticas, só poderão ser vendidos com a declaração de “commerciaes”, devendo o fabricante, se assim julgar necessario a autoridade, declarar nos rotulos qual a addição ou tratamento que soffreu o producto.

Paragr. 3.º — Se a addição ou tratamento modificar de modo notavel as qualidades dos succos, estes só poderão ser expostos á venda com a declaração de “artificiaes”.

Art. — Só os xaropes preparados com os succos naturaes de fructas pela simples addição de assucar poderão ser vendidos como puros, sem nenhuma outra declaração.

Paragr. 1.º — Os productos preparados com os succos commerciaes (paragrapho 2.º do art....) serão vendidos com a declaração de “commerciaes”.

Paragr. 2.º — Será tolerada a venda de xaropes artificiaes, quando taes productos forem confeccionados com corantes e essencias permittidos e da sua composição não faça parte qualquer substancia nociva á saúde. Taes xaropes só poderão ser vendidos com a declaração de “artificiaes”, impressa no rotulo em caracteres nunca menores do que os da denominação do producto.

Paragr. 3.º — Será interdicta a venda de xaropes que contenham mais de 3 % de alcool em volume, ou que contenham substancias antisepticas ou conservadoras, acidos mineraes livres, essencias ou materias corantes não permittidas, insectos, larvas ou qualquer sujidade, bem como os que apresentarem alteração de qualquer natureza.

LIMONADAS E REFRIGERANTES

Art. — As limonadas, sodas e os refrescos e productos semelhantes, deverão ser feitos com agua chimica e bacteriologicamente potavel e com xaropes e succos de fructas que logicamente o disposto nos arts...., empregando-se para sua gazeificação o anhydrido carbonico industrialmente puro.

Paragr. 1.º — Só os productos assim obtidos poderão servendidos como naturaes, puros ou sem declaração.

Paragr. 2.º — Os productos confeccionados com xaropes fabricados de accordo com o paragrapho.... do art.... só poderão ser vendidos com a declaração de “commerciaes”.

Paragr. 3.º — Sob a declaração expressa de “artificial” será tolerada a venda de productos preparados com xaropes e succos artificiaes de fructas, quando estes satisfizerem as disposições constantes desta lei.

Paragr. 4.º — Será interdicta a venda de limonadas, sodas, refrescos e productos semelhantes, que contenham qualquer substancia nociva á saúde, substancias antisepticas ou conservadoras, acidos mineraes livres, essencias ou materias corantes não permittidas, insectos, larvas ou qualquer sujidade, bem como os que apresentarem alteração ou contaminação de qualquer natureza.

SORVETES

Art. — Os sorvetes deverão ser fabricados com agua chimica e bacteriologicamente potavel, assucar de boa qualidade e os succos dos fructos a que devam os seus nomes

ou os respectivos xaropes, satisfazendo esses componentes as disposições desta Lei.

Paragr. 1.º — Os cremes e suas variedades só poderão ser confeccionados com ovos, leite, chocolate, amendoas e outras sementes que não apresentem qualquer alteração.

Paragr. 2.º — Será tolerado na confecção dos sorvetes o uso de essencias e corantes permittidos, desde que sejam estes empregados em quantidade estrictamente necessaria para aromatizar ou colorir o producto.

Paragr. 3.º — Serão condemnados os sorvetes que contiverem edulcorantes artificiaes, materias corantes e essencias não permittidas, substancias antisepticas e conservadoras ou substancias mineraes estranhas, embora inocuas, qualquer sujidade ou estejam de qualquer forma contaminados.

AGUAS E GELO

Art. — Serão consideradas potaveis as aguas que chimica e bacteriologicamente não accusem indícios de contaminação, nem apresentem qualquer anormalidade na sua constituição.

Art. — As aguas naturaes vendidas engarrafadas, deverão conter nos rotulos a especificação do logar e da fonte donde provierem, sendo consideradas falsificadas aquellas cuja composição se afastar da analyse official da agua colhida da fonte.

Só poderão ser consideradas naturaes aquellas que forem engarrafadas na propria fonte e expeditas taes como emergem do solo, sem se terem contaminado.

Art. — Nenhuma agua poderá ser exposta á venda em garrafa, sem que o proprietario ou a empresa concessionaria da fonte prove ter feito as obras de captação precisas para garantir a pureza da agua chimica e bacteriologicamente.

Hevendo declaração expressa, será tolerada a decantação e gaseificação da agua, devendo-se empregar, então, para esse fim, anhydrido carbonico livre de impurezas.

Art. — Reservar-se-á o nome de “agua mineral” para a agua natural a que se attribuem determinadas propriedades therapeuticas ou hygienicas.

Paragr. 1.º — Só serão consideradas alcalinas ou alcalino-terrosas, aquellas que, de bi-carbonatos alcalinos, avaliados em bi-carbonato de sodio ou de alcalino-terroso expressos em carbonato de calcio, contiverem respectiva-

mente no minimo 0,20 e 0,1 por litro; e acidulo gazosas, quando de anhydrido carbonico livre, não addicionado, encerrarem no minimo 200 c. c. por litro de agua.

Serão consideradas ferruginosas as que contiverem no minimo 5 milligrammas de oxydo-ferroso por litro.

Paragr. 2.º — Só poderão ser annunciadas como radio-activas as aguas que apresentarem no minimo a radio-actividade immediata de 10 unidades Mache ou 0,004 Microcurie por litro.

Art. — Para o fabrico de gelo potavel só poderá ser utilizada agua chimica e bacteriologicamente potavel, previamente filtrada, não devendo conter nenhuma substancia estranha, embora inocua.

MEL DE ABELHAS

Art. — Será prohibida a venda de mel de abelhas alterado, falsificado ou que contenha substancias estranhas de qualquer natureza.

Não deverá ter mais de 25 % de agua, nem acidez superior a 5 c. c. de soluto normal, salvo no caso de mel de abelhas indigenas, sendo isto entretanto declarado. O mel não deverá conter detrietos de insectos ou de substancias insolueis provenientes da sua origem.

CONDIMENTOS

Art. — Será prohibida a venda de canella, pimenta do reino ou outras, gengibres, açafrão, cravo da India, noz muscada, cominho, herva doce, baunilha e outros productos semelhantes empregados em natureza ou em pó como condimento, quando não forem productos genuinos, sem qualquer alteração, ou se tiverem soffrido qualquer tratamento ou addição que diminúa ou modifique o seu valor.

Paragr. unico — Será tolerada a venda de canella, pimenta do reino e pimentão pulverizados, contendo substancias feculentas, quando se declarar nos rotulos em caracteres que representem $\frac{3}{4}$ do tamanho do maior typo utilizado nas inscrições impressas, a palavra “feculado”, bem como a proporção de fecula addicionada ao producto.

Art. — A massa de tomate deverá ser exclusivamente constituida pela polpa dos fructos maduros do *Lycopersicum esculentum* Mill, não devendo conter, alem de

chloreto de sodio e vinagre, nenhuma outra substancia conservadora nem qualquer outra substancia estranha, embora inocua.

Paragr. unico — Será tolerada a presença de plantas aromaticas, de assucar, de corantes vegetaes innocuos, devendo neste ultimo caso ser vendida com a declaração de “colorida”.

SAL

Art. — O sal de cosinha deverá ser secco, apenas apresentar traços de substancias insolueis e não conter mais de 1 % de sulfato de sodio e 1 % de sulfato de calcio, nem mais de 0,5 % de chloreto de magnesia.

OLEOS E SUBSTANCIAS GORDUROSAS

Art. — Será interdicta a venda para fins alimenticios de substancias gordurosas animaes ou vegetaes de qualquer forma alteradas, bem como as provenientes de animaes que não forem regularmente abatidos ou dos regeitados nos Matadouros ou aquelles que provierem de sementes putrefeitas ou avariadas.

Art. — Serão condemnadas as graxas e os oleos comestiveis que contiverem acidos mineraes, substancias mineraes toxicas, carbonatos alcalinos, alumem, hydrocarbonetos e substancias conservadoras e tambem aquelles que contenham agua, substancias insolueis no ether e acidos graxos livres em quantidade maior do que a permittida para o producto.

A presença de insectos ou outras sujidades, será tambem motivo para a rejeição do producto.

Art. — Sob onome de “banha” só poderá ser exposto ao consumo o producto resultante da fusão das gorduras do porco.

Paragr. unico — A banha deverá conter no maximo 1 % de agua e no minimo 99 % de materia graxa e deixar um residuo insoluel no ether de 0,25 %; acidez acima de 4.º, em se tratando de producto destinado ao consumo interno e de 2.º, quando se trate de producto destinado á exportação.

Alem disso, deve satisfazer o disposto no Decreto n.º 1.631, de 4 de janeiro de 1923, do Governo Federal.

Art. — E' considerado falsificação, vender sob nome especificado um producto que não seja exclusivamente constituido pela substancia gordurosa, cuja origem animal ou vegetal servir para apregoar a mercadoria. Salvo o caso de serem vendidos sob nome de “phantasia”, deverão sempre figurar nos rotulos que acompanhem taes productos, em typo de igual tamanho, os nomes das graxas e dos oleos que constituirem a mistura.

Art. — A denominação de azeite doce ou simplesmente azeite, sem outro qualificativo, é reservada para designar o oleo extrahido dos fructos da oliveira, livre de misturas. Os demais oleos comestiveis expostos á venda, com a denominação do fructo ou da semente donde forem extrahidos, não poderão conter oleos estranhos, sendo interdicta a venda daquelles que apresentarem qualquer alteração.

Art. — Salvo os oleos comestiveis do paiz ainda mal conhecidos e estudados, serão considerados improprios para o consumo os commumente usados, cuja acidez exigir mais de 15 c.c. de soluto normal alcalino para neutralisar 100 gramas do producto.

Paragr. 1.º — Será tolerado o uso da chlorophylla para coloração artificial dos oleos comestiveis, quando constar dos rotulos a declaração “corado” ou “colorido”.

Paragr. 2.º — Constituirão motivos para a rejeição dos oleos comestiveis os mesmos citados no art. ...

CAFÉ

Art. — Será interdicta a venda para consumo, de producto com a denominação “CAFÉ” (café crú) que não seja constituido exclusivamente pelas sementes de café, em sua maioria normaes e privadas de seus envoltorios. Serão julgados proprios para o consumo todos os typos officiaes de café, desde que não contenham substancias estranhas, nem apresentem impurezas não retiradas no beneficiamento (pedras, cascas, cocos, paus e gravetos) em quantidade superior a 3% em peso.

Art. — Será tolerada a venda das chamadas “escolhas” que não contenham mais de 15% em peso, de cascas, gravetos e outras impurezas provenientes do preparo do café, nem forneçam mais de 6 grammas de cinzas totaes por cento.

Art. — Os productos a que se refere o artigo anterior só poderão ser expostos á venda torrados ou moidos, com a declaração expressa de “CAFÉ DE 2.^a QUALIDADE”.

Paragr. unico — Será tolerada a venda de cafés ou escolha de café que contiverem mais de 15 grammas de impurezas accidentaes do fabrico, desde que satisfaçam ainda as considerações do art. . . . e sejam expostos á venda com a declaração de “pó de escolha de café”.

Art. — E’ prohibida a venda de café cujos grãos tenham sido artificialmente corados, bem como daquelles que se apresentarem deteriorados ou tenham soffrido qualquer avaria.

Art. — No momento da torrefação do café será tolerado a addição de 3% de assucar e 1% de substancias gordurosas. Será interdicto para tal fim o uso de oleos mineraes.

Art. — O café torrado em grão não deverá conter mais de 50% de grãos carbonisados.

Art. — O café que tiver soffrido qualquer tratamento com o fim de prival-o de parte de sua cafeina, só poderá ser exposto á venda com o indicação “DESCAFEINADO” ou “SEM CAFEINA”.

Art. — Será considerado falsificado o café torrado e moido que não satisfaça o disposto neste regulamento, bem como o que contenha substancias estranhas ou seja misturado com pó de café já esgotado.

Art. — O café torrado não poderá conter em 100 grammas, humidade e residuo mineral maior de 5 grammas (de cinzas), nem fornecer menos de 0,750 grammas de cafeina e 20 grammas de extracto acuoso.

Os productos pulverulentos, embora contendo elevada porcentagem de substancias das sementes do cafeeiro, não poderão ser expostos á venda em envoltorios ou acondicionamento onde se leia a palavra “café”, sob qualquer pretexto, sendo tal restricção extensiva aos seus respectivos annuncios. Serão vendidos sob o nome de phantasia e não poderão ser preparados nos mesmos estabelecimentos em que se torre ou môa o café.

Paragr. unico — Nos estabelecimentos em que se torre ou môa o café não poderão existir em deposito productos que pela sua natureza possam se prestar ao preparo ou composição de succedaneos do café.

Art. — Só será vendida ás chicaras, com o nome de café, a infusão preparada com o pó de café torrado que con-

tenha no minimo, por litro, 20 grammas de extracto secco normal, deduzido o assucar.

CHA', MATTE E GUARANA'

Art. — Sob o nome de chá, é prohibida a venda do producto que não seja exclusivamente originario do Theasinensio L., sem qualquer alteração ou avaria, sendo interdicta a addição de folhas já esgotadas ou de outros vegetaes, bem como a coloração artificial do producto.

Art. — Sob o nome de matte, só poderá ser vendido o producto exclusivamente constituido pelas folhas das diversas especies de Ilex que fornecem a herva matte, sendo absolutamente interdicta a addição de folhas de outros vegetaes, bem como a venda de productos esgotados em parte ou no todo e daquelle que tenha soffrido qualquer alteração ou avaria ou seja artificialmente colorido.

Art. — As bebidas vendidas com o nome de chá e matte só poderão ser respectivamente productos da infusão das especiarias que satisfizerem as condições dos arts.

Art. — Sob o nome de guaraná, sem outra designação, só poderá ser vendida a bebida confeccionada com o pó do guaraná genuino, sendo tolerado o uso de extractos de guaraná, quando forem previamente approvados pelo Serviço de Fiscalisação de Generos Alimenticios.

CACAU E CHOCOLATES

Art. — A denominação de pasta de cacau em pó, só poderá ser attribuida ao producto obtido do cacau genuino, livre de seus envoltorios, não contendo menos de 50 % de materias gordurosas.

Paragr. unico — O cacau solúvel ou solubilizado não poderá conter menos de 20 % de gordura, nem ser addicionado de mais de 5 % de carbonatos alcalinos.

Art. — Será permittida a venda com a declaração de chocolate desengordurado, áquelle que tiver menos de 15 % de manteiga de cacau, não podendo, entretanto, conter menos de 10 % dessa gordura.

Art. — O cacau e o chocolate não deverão conter amidos ou gorduras estranhas, materias corantes, substancias mineraes ou qualquer outras destinadas a augmentar o peso do producto, ou a supprir a falta do cacau ou de alguns de seus componentes.

Paragr. 1.º — Será tolerada a venda de cacau ou chocolate contendo amidos estranhos, bem como dos que contiverem substancias medicamentosas ou outras innocuas, quando for declarado nos rotulos a addição, em caracteres que representem no minimo $\frac{2}{3}$ do tamanho do maior typo impresso no pacote. Taes productos não deverão conter menos de 20 % de cacau.

Paragr. 2.º — Os productos confeccionados com o cacau e que contiverem mais de 68 % de assucar, não poderão ser vendidos sob o nome de chocolate, a menos que tenham sido confeccionados com cacau desengordurado e sejam vendidos com esta declaração.

VINHOS

Art. — Sob o nome de vinho, sem outra designação, só poderá ser permittida a venda do producto obtido pela fermentação alcoolica do succo de uva madura e sã (mosto), sendo tolerada nos vinhos nacionaes a addição ao mosto de assucar, (saccharose), invertido ou não, na proporção estritamente necessaria á vinificação, conforme será discriminado.

Paragr. 1.º — Os vinhos deverão ser vendidos com a declaração da origem e da colheita, sendo considerados falsificados aquelles cuja composição muito se afastar dos padrões estabelecidos.

Paragr. 2.º — No tratamento dos mostos e dos vinhos será permittida a addição de fermentos seleccionados de vinho, substancias clarificantes innocuas (gelatina, clara de ovos, tanino, etc), anhydrido carbonico e sulfuroso puros e sulfitos alcalinos.

Paragr. 3.º — A porcentagem dos sulfatos nos vinhos, avaliada em sulfato de potassio, não deverá exceder de 2 grammas por litro de vinho de pasto e 1 grammas para os de sobremesa ou liquorosos, sendo interdicto qualquer tratamento destinado a reduzir o teór dos sulfatos.

Paragr. 4.º — Os vinhos não poderão conter mais de 350 milligrammas de anhydrido sulfuroso total, nem mais de 20 milligrammas do mesmo composto livre por litro, sendo interdita a addição de qualquer substancia destinada a reduzir o teór de acido sulfuroso livre ou combinado.

Paragr. 5.º — E' interdicta a addicção ao vinho de substancias estranhas ou corantes de qualquer natureza e agentes conservadores ou antisepticos, de glycerina, acidos organicos ou mineraes e seus compostos, edulcorantes artificiaes e qualquer substancia que possa prejudicar a saúde dos consumidores.

Paragr. 6.º — São improprios para o consumo os vinhos atacados de azedia, amargor, toldagem ou de qualquer outra molestia, sendo considerados como productos alterados.

Paragr. 7.º — Serão considerados azedos ou acetificados, os vinhos que apresentarem acidez volatil, calculada em acido acetico, superior a 2,2 grammas por litro, com a rectificacção previa da dosagem do anhydrido sulfuroso, verificada a presenca do Mycoderma acetico, sendo a azedia confirmada pelas propriedades organolepticas. As demais molestias serão confirmadas pelo exame ao microscopio e pelas propriedades do vinho.

Art. — O vinho ao qual se tiver ajuntado assucar sem addicção de agua, poderá ser vendido sob a denominação de “vinho adoçado”.

Art. — A addicção de assucar e agua aos mostos com o fim exclusivo de diminuir a acidez demasiada dos vinhos ou de facilitar a fermentacção, deverá ser feita de forma que o producto resultante da fermentacção dos mostos assim obtidos não apresente a relação entre o alcool em peso e o extracto reduzido, superior a 4,6, não podendo o extracto reduzido ser inferior a 16 grammas por litro para os vinhos tintos e 12 grammas para os brancos. Esta tolerancia só é estabelecida para os vinhos de produccção nacional.

Art. — Os vinhos doces, obtidos pela concentraçao dos mostos e sua consequente fermentacção parcial ou total, taes como o de Malaga, Tocay e os diversos Moscateis, so poderão ser expostos á venda quando provierem realmente do paiz productor.

Paragr. unico — Os vinhos seccos, como o do Porto, da Madeixa, Xerez, Rheno e outros, satisfarão as mesmas condições dos vinhos doces quanto á sua origem e deverão ser obtidos pela fermentacção de uvas frescas. .

Art. — Os vinhos fabricados com passas deverão ser vendidos sob a declaracção de “vinho de passas”.

Art. — Os vinhos espumantes serão fabricados com mosto ou com o vinho que satisfizer o disposto no art. . . , permittidas as addicções usuaes sem qualquer declaracção.

Art. — Aos productos obtidos exclusivamente da fermentação alcoolica de fructos nacionaes, observados os mesmos preceitos que os referentes á vinificação da uva, poder-se-á attribuir o nome de vinho, desde que seja expressamente declarado o nome da fructa que lhes serviu de origem, sendo considerados “vinhos artificiaes” aquelles que tiverem soffrido qualquer addição de substancias e os que não tragam nos rotulos a declaração do nome da fructa, impresso em typo de igual tamanho ao da palavra “vinho”.

Art. — Os “vermouths” fabricados com vinhos naturaes, ainda quando addicionados de alcool e de assucar, poderão ser expostos á venda com a denominação de “vinho vermouth”, contanto que não contenham mais de 18 % de alcool em volume.

Paragr. 1.º — E’ interdicto o uso de substancias e drogas toxicas ou nocivas na fabricação dos vermouths.

Paragr. 2.º — As bebidas semelhantes ao vermouth, não fabricadas com vinhos naturaes, a menos que sejam vendidas sob nomes de phantasia, só poderão ser expostas á venda com a declaração de “artificiaes” ou de fabricação brasileira, quando feitas no paiz.

Art. — Será tolerada a venda de vinhos artificiaes quando, vendidos expressamente como taes, satisfizerem, nos justos termos, as disposições referentes aos vinhos.

Art. — Será tolerada a venda de vinhos artificiaes.

Paragr. unico — Os vinhos artificiaes quando engarrafados, deverão trazer impressos nos rotulos a declaração “artificial” em typo de igual tamanho ao maior character existente no rotulo. Se o producto for acondicionado em pipas ou outro qualquer vasilhame de madeira, deverá existir gravado a fogo a declaração de artificial, em ambos os tempos do vasilhame, e com letras cuja altura não poderá ser menos de 2 centimetros.

Art. — O vinho deve satisfazer o disposto no Decreto 4.631, de 4 de janeiro de 1923, do Governo Federal.

CERVEJAS

Art. — Só será vendida sob o nome de cerveja a bebida obtida pela fermentação alcoolica de um mosto fabricado com lupulo e cevada maltada, addicionado de fermento.

Paragr. unico — Quando o malte for substituido no todo ou em parte por outros cereaes maltados, não poderá a cerveja assim obtida ser exposta à venda, senão com a declaração do nome do cereal succedaneo.

Art. — E' prohibido na fabricaçãõ da cerveja o emprego de succedaneos do lupulo e dos cereaes, de materias corantes estranhas, a não ser o caramello, substancias elducarantes artificiaes, materias neutralizantes ou addiçãõ de alcool ou de agentes conservadores e antisepticos, salvo o anhydrido sulfuroso, em proporçãõ que não ultrapasse a 20 milligrammas por litro de cerveja.

Art. — A cerveja deverá ser fabricada com mosto cuja concentraçãõ seja compativel com o seu typo, não devendo ter mais alcool do que extracto.

Art. — Considerar-se-á alterada a cerveja em que a acidez total, expressa em acido lactico, exceda a 2,70 %

Art. — Serãõ condemnadas as cervejas que se mostrarem contaminadas, contiverem larvas, detricos de insectos e outras sujidades, hem como as que apresentarem qualquer signal de alteraçãõ.

AGUARDENTES E LICORES

Art. — As aguardentes e os productos semelhantes, deverão ser cuidadosamente rectificadõs, de modo a não conterem como componentes secundarios mais de 5 grammas por litro, referidos ao alcool absoluto, deduzida nestes componentes a acidez volatil; a quantidade de alcooes superiores não poderá exceder de 1 1/2 gramma, referida tambem ao litro de alcool absoluto.

Art. — E' interdicta a venda de aguardentes e productos semelhantes, poderãõ ser artificialmente aromatizadõs e coradõs com essenciaes e corantes permittidos, empregadõs em doses estrictamente necessarias, sendo entretanto interdicta a addiçãõ de acidos mineraes livres, corantes, substancias mineraes ou organicas nocivas, drogas e essenciaes prejudiciaes à saude.

Art. — E' interdicta a venda de aguardente e productos semelhantes com designações que induzam os consumidores a uma falsa indicaçãõ da sua origem, sendo entretanto tolerada a venda sob o nome de "cognac" de aguardentes fabricadõs com uvas nacionaes, desde que seja especificado "de fabricaçãõ brasileira".

VINAGRES

Art. — Os vinagres deverão ser vendidos com a designação indicadora do producto que serviu para sua fabricação.

Paragr. 1.º — A denominação “vinagre”, sem outro qualificativo, será exclusivamente reservada ao producto da fermentação acetica do vinho. Este producto deverá encerrar os elementos do vinho com as modificações provenientes da acetificação e não poderá ter por litro menos de 8 grammas de extracto, deduzido o assucar, menos de 1 gramma de cinzas, nem mais de 1 % de alcool em volume.

Paragr. 2.º — Os vinagres de alcool, obtidos pela fermentação acetica de diluições de alcool, deverão ter no minimo 6 % de acido acetico. Os demais vinagres não poderão conter menos de 4 % de acido acetico.

Paragr. 3.º — Os vinagres devem ser limpidos e não conter grandes quantidades de anguillulas, nem formações cryptogamicas visiveis a olho nú, detrictos de insectos ou outras sujidades.

Paragr. 4.º — Serão condemnados os vinagres que contiverem acidos organicos estranhos, acidos mineraes livres, substancias empyreomaticas, essencias ou aromas artificiaes, substancias mineraes toxicas, agentes conservadores ou antisepticos e materias corantes que não sejam as vegetaes permittidas ou o caramello.

PRODUCTOS DE CARNES E DERIVADOS

Art. — E' prohibido:

a) — Utilizar carnes conservadas pelo processo de congelação no preparo de salames, mortadellas, linguiças e demais productos de carne;

b) — Colorir as carnes ou pastas de carne destinadas ao preparo de productos de carnes;

c) — Adicionar ás salsichas e demais productos de carnes, polvilhos, feculas, farinhas, massas ou outras substancias destinadas a ligar as carnes;

d) — Empregar qualquer antiseptico como agente conservador dos productos de carnes.

Art. — Qualquer que seja o processo de conservação pelo calor, não poderá transcorrer prazo superior a 6 horas entre o fim do preparo do producto e sua esterilização.

Art. — No processo de salga não será permittido o emprego de sal impuro que prejudique a conservação do producto.

Art. — São substancias permittidas no preparo de productos de carnes: o chloreto de sodio, o assucar, os oleos comestiveis, as massas de tomates os condimentos, e os vegetaes comestiveis innocuos.

Art. — E' tolerado no preparo de productos de carnes submettidos ao processo de conservação pelo calor, o emprego de nitratos, na proporção maxima de 1/1000, desde que conste a respectiva declaração nos rotulos do producto.

Art. — As carnes, visceras ou quaesquer orgãos provenientes de animaes abatidos com mais de 24 horas, não poderão ser empregados na elaboração de productos, sem nova inspecção da autoridade sanitaria.

Paragr. 1.º — Não serão empregados na elaboração dos productos de carnes, visceras ou quaesquer orgãos sem certificado de procedencia e inspecção, sem que se mencione a hora da matança dos animaes de que procedem.

Paragr. 2.º — As fabricas annexas aos Matadouros serão dispensadas dessas exigencias.

LEITE E LACTICINIOS

Art. — Sob a simples designação de leite, só é permittido vender e dar ao consumo leite de vacca.

Paragr. unico — O que proceder de outros animaes, alem de estar sujeito ás mesmas exigencias, deverá ter, no vasilhame, a indicação precisa, consoante a sua origem.

Art. — Será considerado "leite integral" somente aquelle cujas cifras de analyses não estiverem abaixo do padrão minimo seguinte:

Densidade a 15º	1030 a 1033
Manteiga	3,5 %
Extracto secco	12,5 %
Extracto desengordurado.	8,5 %
Lactose anhydra	4,5 %
Acidez em grãos Dornic	16 grãos

Art. — O leite que contiver menos de 3,5 % de manteiga, só poderá ser vendido ou dado ao consumo, se trouxer a declaração expressa de ser leite "magro", em caracteres distinguiveis á primeira vista.

Art. — Se essa insufficiencia baixar a 2,7 %, será indispensavel a indicação de leite “desnatado”, em caracteres distinguiveis á primeira vista.

Art. — O leite que contiver mais de 4,5 % de manteiga, será permittido rotulal-o com o qualificativo de “gordo”.

Art. — Com a designação de “leite pasteurizado”, só poderá ser exposto á venda e dado ao consumo o leite que ÿiver sido aquecido em recipiente fechado, a uma temperatura nunca inferior a 65° C., nem superior a 85°, e logo após o aquecimento, resfriado abaixo de 10° C.

Art. — O leite pasteurizado só poderá ser vendido e entregue ao consumo com a designação expressa de “leite pasteurizado”.

Paragr. unico — Não será permittido pasteurizar o leite mais de uma vez.

Art. — Sob a denominação de “leite esterilizado” se permittirá somente o que nos proprios vasos em que for dado ao consumo, tiver sido submittido a uma temperatura sufficiente para a exterminação de qualquer germen.

Art. — Considera-se alterado, nos termos do art., o leite que tiver soffrido a addição de agua.

Paragr. unico — Considera-se como tal o leite que, no confronto dos resultados da analyse com o padrão do art., apresentar abaixo das cifras minimas ali estabelecidas, o extracto secco ou o extracto desengordurado ou a lactose.

Art. — Ter-se-á tambem por alterado, nos termos do art., o leite magro ou desnatado, em qualquer gráo e por qualquer causa, quando for exposto ao consumo sem as indicações exigidas nos arts.

Paragr. unico — Sob pena de incorrer na infracção do presente artigo, deverá o leite, ao qual se haja retirado o excesso de manteiga sobre o padrão do art., ser exposto e dado ao consumo com a denominação de “leite desnatado”.

Art. — Considera-se alterado o leite a que se tiver addicionado substancias conservadoras.

Art. — Considera-se deteriorado ou improprio para o consumo, o leite que:

a) — apresentar gráo de acidez superior a 22 ou inferior a 16° Dornic;

b) — contiver colostro;

c) — denunciar modificações flagrantes de suas propriedades organolepticas normaes, como sejam as de aspecto, consistencia, sabor e aroma;

d) — denotar pela presença de impurezas, pouco asseio na ordenha, manipulação ou transporte;

e) — revelar a presença de elementos figurados ou não, estranhos á sua composição, como sangue, pús ou numero de leucocytos superior a 1/1000 em volume;

f) — revelar pela analyse, a presença de nitratos ou nitritos;

g) — contiver numero excessivo de bacterias por centimetro cubico;

h) — revelar a presença de qualquer microorganismopathogenico, pela prova de cultura ou inoculação;

i) — apresentar uma differença de mais de 2 grãos de acidez Dornic entre duas verificações successivas e quando mantido abaixo de 10° C.

Art. — Sob a denominação de “creme” ou “nata”, será permittido expor á venda ou dar ao consumo, a parte rica em manteiga que vem á superficie do leite, quando este é mantido em repouso, ou que é delle separada pela centrifugação .

Paragr. 1.º — O creme não poderá conter menos de 30 % da materia graxa do leite.

Paragr. 2.º — Quando a acidez do creme excede a 22 grãos Dornic, elle só poderá ser vendido com a denominação expressa de “creme acido”.

Art. — Sob a denominação de “queijo”, “creme”, ou “nata”, “queijo gordo ou manteigado”, “queijo meio gordo”, só será permittido expor á venda e dar ao consumo, queijos cujo extracto secco não contenha menos de 45 %, 35 % e 25 %, respectivamente, da materia graxa do leite. A denominação de “queijo magro” caberá áquelles em cujo extracto secco esta materia não attingir a 25 %.

Art. — Só será permittido:

a) — expor á venda e dar ao consumo queijos preparados com leite que não seja de vacca, se estes trouxerem explicita a designação da especie animal que fornecer a materia prima;

b) — preparar queijos com a mistura de leite de animaes diversos, quando isto constitúa typo de queijo já consagrado ou venha a constituir um typo novo que, nesse caso, só será admittido ao consumo após a analyse previa e registro do processo da fabricação no Serviço de Fiscalização de Generos Alimenticios;

c) — substituir em parte a materia gorda do leite por materia graxa estranha, se esta for accepta pelo Serviço de

Fiscalização de Generos Alimenticios e o producto trazer no envolucro a declaração de “queijo artificial”;

d) — adicionar aos queijos chloreto de sodio, condimentos ou especiarias ou outras substancias permittidas;

e) — corar as massas dos queijos com substancias vegetaes inocuas ou industar a sua crosta com corantes permittidos.

Art. — Não será permittido:

a) — preparar queijos com leite colostrall, decomposto, putrefeito ou mungido de animaes doentes;

b) — expor á venda ou dar ao consumo queijos de consistencia pegajosa, com mau aspecto ou conservação mal cuidada, de massa contrahida ou fendilhada, por fermentações anormaes, cheiro improprio, gosto amargo, infestados por acarinos ou larvas de insectos ou com signaes evidentes de deterioração;

c) — adicionar á massa, farinhas, pó de outros queijos ou substancias inertes ou pesadas;

d) — empregar conservadores não permittidos ou inductar-lhes a superficie com antisepticos ou corantes não autorizados;

e) — envolver queijos frescos com folhas, palhas ou papeis não impermeaveis.

Art. — Sob as designações de “petit suisse”, “double crême”, “Camembert”, “koboko”, “gouda” “Serra da Estrella”, “prata”, “port solut”, “gruyére”, “parmesão”, “Rheno”, “suisso” “hollandez” e outras, só poderão ser expostas á venda e dados ao consumo, os queijos que, pelo seu aspecto, processo de fabricação e pela sua constituição chimica, se approximarem quanto possivel dos typos bem definidos a que corresponderem.

Paragr. unico — Serão extensivos aos requeijões, ou productos similares estrangeiros, todas as exigencias destas disposições, relativas á venda e consumo dos de producção nacional.

Art. — Sob a denominação de “leite condensado”, só será permittido expor á venda e dar ao consumo, o producto obtido com leite são, adicionado ou não de saccharose, do qual tenha sido eliminada a maior parte da agua, pela evaporação e temperatura moderada.

Paragr. 1.º — O leite condensado deverá ter cheiro e sabor normaes, còr amarella clara ou levemente parda, ser isento de contaminações, fermentações, compostos metalli-

cos ou de agentes conservadores, e ser acondicionado ao abrigo do ar e do contacto com materias que possam produzir deteriorações.

Paragr. 2.º — O leite condensado deverá conter pelo menos 25 % dos principios solidos do leite. Quando provier de leite desnatado, total ou parcialmente, os rotulos deverão indicar essa circumstancia.

Art. — O leite em pó será preparado com leite são. Não terá côr escura, sabor e cheiro rançosos, nem conterá substancias estranhas, a não ser eventualmente a saccharose, cuja addição deverá ser indicada no rotulo.

Paragr. 1.º — Será conservado em recipientes que o preservem do contacto do ar e de agentes de deterioração, e terá a gordura uniformemente distribuida.

Paragr. 2.º — E' permittido preparar comprimidos ou pastilhas com leite em pó, simples ou associados á lactose, mencionando-se no rotulo a addição dessa substancia.

Art. — A farinha lactea obtida pela evaporação a secco da mistura de leite com farinha, cujo amilo se tiver tornado soluvel por processo conveniente, deverá preencher os seguintes requisitos:

a) — conter pelo menos 3,5 % de gordura de leite, sem rancidez nem deterioração;

b) — sua humidade não deverá exceder a 8 %;

c) — conter apenas vestigios de cellulose e ser desprovida de substancias conservadoras;

d) — ser acondicionado de modo a ficar ao abrigo do ar ou de qualquer causa de deterioração.

Art. — Com a denominação de “soro de leite”, só poderá ser exposto á venda e dado ao consumo o liquido que se separa na coagulação do leite.

Paragr. unico — O sôro de leite acido deverá ter expressa a declaração dessa qualidade.

Art. — A designação de “sôro de manteiga” ou de “leitelho” ou as de “babeurre”, “buttermilk”, ou “buttermilch”, corresponde ao liquido que se separa na extracção da manteiga pela batadura do leite ou creme.

Paragr. 1.º — O extracto secco do sôro de manteiga deverá corresponder ao extracto secco desengordurado do leite integral.

Paragr. 2.º — O sôro de manteiga não deverá soffrer senão a fermentação lactica e a sua acidez não deverá exceder a 60 grãos Dornic.

Art. — Sob a denominação de “manteiga”, só será permittido expor á venda e dar ao consumo o producto obtido pela agglomeração mechanica da materia graxa do leite ou do creme fresco, expontanea ou artificialmente fermentados, e extracção maxima de agua ou dos demais componentes do leite.

Paragr. 1.º — A manteiga que não for preparada com leite de vacca, seja qual for o seu titulo commercial, deverá trazer expressa a declaração da especie animal de que proceder.

Paragr. 2.º — A manteiga não deverá conter menos de 80 % da materia graxa do leite, nem mais de 16º de agua.

Paragr. 3.º — A maturação expontanea do creme será admittida somente quando elle provier de leite nas condições dos arts. . . . e paragraphos.

Paragr. 4.º — O creme destinado á fabricacção de manteiga que são estiver nas condições referidas no paragrapho anterior, deverá ser previamente pasteurizado.

Art. — Somente á manteiga que tenha sido preparada de accordo com as prescripções do artigo anterior, sem addição de substancias estranhas, caberá a denominação de “manteiga fresca”.

Paragr. 1.º — A manteiga fresca deverá ser mantida em temperatura inferior a 15º C. e não deverá ter em 100 grammas de materia graxa, acidez superior á expressa por 8 c. c. de soluto alcalino normal.

Paragr. 2.º — A expressão de acidez da manteiga é feita em centimetros cubicos de solução alcalina normal, necessaria para neutralizar os acidos graxos livres contidos em 100 grammas de materia gorda.

Art. — A’ manteiga preparada de accordo com as prescripções do art. . . . , que tenha soffrido a addição de chloreto de sodio, caberá a designação de “manteiga conservada”.

Paragr. 1.º — A manteiga conservada não deverá ter em 100 grammas de materia graxa acidez superior á expressa por 15 c. c. de soluto alcalino normal.

Paragr. 2.º — Será tolerada a addição de corantes vegetaes inocuos á manteiga conservada (urucum, açafraão, corcuma, etc).

Paragr. 3.º — E’ interdicta a addição de qualquer outro conservador ou antiseptico á manteiga conservada, que não seja o chloreto de sodio.

Art. — As substancias alimentares butirosas que apresentam o aspecto da manteiga, ou sejam consideradas seus succedaneos, não poderão ser expostas á venda ou dadas ao consumo com o nome de “manteiga” (margarina, oleo margarina, gordura de coco, etc.).

DISPOSIÇÕES GERAES

Art. — São consideradas substancias nocivas os compostos de arsenico, antimonio, aluminio, baryo, cadmio, cobre, chromo, chumbo, os soluveis de estanho, estroncio, uranio e zinco, os acidos mineraes livres, os fluoretos e fluoroboratos, os acidos benzoico, salicyclico, oxalico, cyanhydrico, e picrico e suas combinações, o formol e seus derivados, o abastrol, a saccharina, sucramina, dulcina e similares, as saponinas, as picro-toxinas, a noz vomica, a colocintidas e a berberina, a gomma gutta, as cores do aconito Napel e da phitolacca, os aloes e os principios activos do colchico, a nitrobenzina, as bases pyridicas, as essencias e os corantes artificiaes não permittidos e quantas substancias a sciencia tenha ou venha a ter como nocivas.

Art. — Toda a agua que tenha de servir na manipulação ou confecção de generos alimenticios deverá ter sua pureza comprovada por analyse e pela inspecção local da origem e captação, desde que não provenha do abastecimento publico .

Art. — Não poderão ser importados do estrangeiro productos alimenticios, bebidas e condimentos, que não satisfaçam as legislações dos paizes donde forem procedentes e as disposições desta lei.

Ficam revogados, pela presente regulamentação, os arts. 219, 220, 221, 223, 224, 225, do Codigo Sanitario (Decreto 2.918, de 9 de abril de 1918).