Reglamento No. 3105 para el Vinagre.
(G. O. No. 8167, del 21 de septiembre de 1957.)

HECTOR BIENVENIDO TRUJILLO MOLINA
Presidente de la República Dominicana

Número: 3105

VISTO el artículo 89 del Código de Salud Pública;

En ejercicio de las atribuciones que me confiere el artículo 54 de la Constitución de la República, dicto el siguiente

REGLAMENTO PARA EL VINAGRE

Art. 1.— Bajo la definición general de VINAGRE se entenderá el producto empleado para sazonar y conservar los alimentos y que se obtiene, ya sea por fermentación acética de bebidas o diluciones alcohólicas (vinagres de fermentación), ya sea por una mezcla de ácido acético puro con agua (vinagre artificial).

Art. 2.— Los vinagres se clasificarán de acuerdo a su origen: Vinagre de cerveza, vinagre de malta, vinagre de alcohol, etc. Se entenderá por vinagre sin otra denominación, exclusivamente el vinagre de vino. Cuando se trate de la mezcla de ácido acético con agua se denominará vinagre artificial.

Art. 3.— Se permitirán las mezclas entre sí, de los diversos tipos de vinagre, pero observando siempre las siguientes reglas:

1) Todo vinagre que sea ácido acético con agua, o que tenga ácido acético añadido o sus diluciones, se denominará VINAGRE ARTIFICIAL, aunque en sus proporciones entre gran cantidad de vinagre de fermentación.
2) La acidez expresada en ácido acético por peso, no será menor de 3.5% ya sea para los vinagres artificiales o los de fermentación.

Art. 4.— Se permitirán en la fabricación de los vinagres las siguientes adiciones:

1) Cuando se trate de vinagre de fermentación, la adición de sustancias nutritivas para las bacterias, tales como extratos de malta, azúcares, jarabes de féculas, fosfatos,

sales amónicas y sustancias similares inofensivas a la salud.

2) La adición de sustancias naturales tales como la canela, clavo, comino, nuez moscada y similares, a condición de que el material inerte (residuo insoluble) de dichas sustancias sea removido por filtración antes del envase.
3) La adición de sustancia y extractos naturales o artificiales que le impartan a los vinagres su sabores y olores peculiares. El uso de dichas sustancias aromatizantes ha de ser autorizado previamente por la Secretaría de Estado de Salud y Previsión Social.
4) La adición de ácido cítrico, tartárico y láctico en cantidades no mayores de 0.1% por peso sobre el producto final.
5) La adición de colorantes de los permitidos por la Secretaría de Estado de Salud y Previsión Social.

Art. 5.— Se prohibe en la fabricación de los vinagres en general:

1) La adición de ácidos minerales, incluyendo el ácido fosfórico;
2) La adición de sustancias conservadoras.
3) La adición de materias irritantes o tóxicas.

Art. 6.— En general todo ácido acético que se encuentre en las fábricas de vinagre, se considerará que está destinado a la fabricación de los vinagres artificiales y debrá ser sometido a pruebas de control por las autoridades sanitarias.

Art. 7.— Se entenderá que todo ácido acético que se emplee en la fabricación de los vinagres, deberá ser ácido acético glacial químicamente puro.

Art. 8.— No son aptos para el consumo, los vinagres:

1) Que no correspondan en sus análisis a la composición que de acuerdo con su origen deba poseer.
2) Los que se hallen alterados por enfermedades.
3) Los que se hallen invadidos por organismos, tanto animales como vegetales.
4) Los que presenten aspecto turbio.
5) Los que no tengan olores o sabores característicos.

Art. 9.— Los vinagres al ser envasados para su expendio, deberán seguir las normas generales establecidas para su rotulación:

1) Cantidad expresada en centímetros cúbicos.
2) Nombre del vinagre.
3) Tipo de vinagre (de fermentación o artificial).
4) Fórmula cualitativa de sus ingredientes.
5) Acidez expresada en tanto por ciento.
6) Y todos los demás requisitos exigidos por este Reglamento y demás leyes en vigencia.
7) Los que no se ajusten a estas normas se considerarán falsamente rotulados.

Art. 10.— Queda prohibida la impresión en los rótulos o marbetes, de figuras, frases o nombres que induzcan al comprador a engaños o confusiones. Ejemplo.: Dibujos de plantas o frutos en vinagres artificiales, aunque parcialmente contengan sustancias nautrales, empleo de nombres o frases que den una idea diferente de la verdadera naturaleza del producto.

Art. 11.— La violación del presente Reglamento, será sancionada de acuerdo con el artículo 202 del Código de Salud Pública.

DADO en Ciupdad Trujillo, Distrito Nacional, Capital de l República Dominicana, a los seis días del mes de septiembre de mil novecientos cincuenta y siete, años 114º de la Independencia, 95º de la Restauración y 28º de la Era de Trujillo.

HECTOR B. TRUJILLO MOLINA.

Decreto No. 3106, que nombra a los Doctores Pedro Troncoso Sánchez y Porfirio Carías Dominici, Delegados del Gobierno ante el IX Período de Sesiones de la Conferencia de la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO)

(G. O. No. 8167, del 21 de septiembre de 1957)

HECTOR BIENVENIDO TRUJILLO MOLINA
Presidente de la República Dominicana

Número: 3106

En ejercicio de las atribuciones que me confiere la Constitución de la República, dicto el siguiente