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

D E C R E T O :

ARTICULO UNICO:—Otorgo exequátur para que puedan ejercer en todo el territorio de la República la profesión de Abogado de conformidad con las leyes y reglamentos de la materia, a las siguientes personas:

a) Doctor Nelson Iturbides Rubio;
b) Doctor Leonardo Alfonso Mejía Grau; y
c) Doctora Eneida Marina Hernández López.

DADO en Ciudad Trujillo, Distrito Nacional, Capital de la República Dominicana, a los veintitres días del mes de enero del mil novecientos sesenta, años 116º de la Independencia, 97º de la Restauración y 30º de la Era de Trujillo.

HECTOR B. TRUJILLO MOLINA

Reglamento Nº 5473, para la Mantequilla.
G. O. Nº 8443, del 30 de Enero de 1960

HECTOR BIENVENIDO TRUJILLO MOLINA
Presidente de la República Dominicana

NUMERO 5473

VISTOS los artículos 89 y siguientes del Código de Salud Pública, Ley Nº 4471, de fecha 3 de junio del 1956, modificado por la Ley Nº 4745, del 9 de agosto del 1957;

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

R E G L A M E N T O :

PARA LA MANTEQUILLA

Art. 1.—Se entenderá por MANTEQUILLA, el producto obtenido por el batido y amasado de la crema, o de la mezcla de crema y leche íntegra.

La mantequilla podrá ser elaborada con crema fresca o dulce o con crema agria o ácida. La crema ácida deberá neutralizarse con sustancias alcalinas autorizadas; bicarbonato de sodio, carbonato de sodio, carbonato de calcio, hidróxido de calcio o hidróxido de magnesio.

Art. 2.—Tanto la mantequilla como la crema destinada a su elaboración, deberán almacenarse en cuartos fríos o refrigeradores a no más de 10°C (50°F). Esta regla regirá en fábricas, depósitos y comercios expendedores. Se podrán exceptuar los casos en que la mantequilla esté enlatada mientras la lata permanezca cerrada herméticamente, asimismo, se exceptúan las pulperías rurales de escasa existencia, instaladas en locales rústicos, que no tengan un negocio organizado ni por su forma ni por su valor.

Art. 3.—La mantequilla podrá ser sometida a procesos de maduración previa, mediante la adición en el batido de cultivos de fermentos lácticos seleccionados ("Starters"), o la adición de leche descremada acidificada por dichos fermentos. No se permitirán aromatizantes a base de productos químicos, ni de fermentos que no sean los lácticos exclusivamente.

Art. 4.—Toda mantequilla que se ponga en el mercado deberá elaborarse con cremas sometidas a la pasteurización o tratamiento similar. El recuento de levaduras y hongos efectuado en placas sobre cuatro muestras consecutivas de la mantequilla ya terminada, no excederá de 20 por cm3.

Párrafo.—En casos especiales, la Secretaría de Estado de Salud y Previsión Social podrá autorizar la fabricación de mantequilla con cremas no pasteurizadas, y podrá conceder para este efecto un plazo que no exceda de un año a partir de la fecha en que entre en vigor este Reglamento.

Art. 5.—Se prohibe la adición a la mantequilla de grasas extrañas, harinas y agentes conservadores. Asimismo, queda prohibida la adición de colorantes que no sean los carotinoides, aún cuando su uso sea permitido para otros alimentos en el presente Reglamento.

Párrafo I.—La composición química de la mantequilla será la siguiente:

Humedad: no más de 16%

Grasa láctea: no menos de 80%;

Sólidos de leche: no más de 2%;

Indice de saponificación: 218-232;

Acidez libre (ácido oleico): no más de 1.5%;

Indice de Reichert-Meissl: 23-32;

Indice de Polenske: 1.6-3.5;

Lectura refractométrica a 40°C: 42-45;

Rancidez (Prueba de Kreis): Negativo.

Párrafo II.—Se permitirá la adición de cloruro de sodio (sal común), hasta un 6%, pero la mantequilla que tenga más de 2% de cloruro de sodio deberá rotularse como MAN-

TEQUILLA SALADA. La mantequilla que no tenga sal añadida, deberá rotularse como MANTEQUILLA SIN SAL.

Art. 6.—Se entenderá por MANTEQUILLA REGENERADA, aquella que una vez elaborada se somete de nuevo a la acción del batido, o del lavado o al vapor, u otros procedimientos autorizados, añadiendo o no crema fresca, con el objeto de mejorar el sabor, eliminar la rancidez o mejorar la calidad.

La mantequilla regenerada deberá llevar en sus envolturas una leyenda visible en letras de un tamaño no inferior a 1 cm., que diga MANTEQUILLA REGENERADA.

Art. 7.—Toda mantequilla que circule en venta deberá llevar envase metálico o envoltura de cartón o de papel, ambos impermeables, con la rotulación reglamentaria, incluyendo la fecha de elaboración del producto.

Art. 8.—Serán consideradas "no aceptables" para el consumo:

a) las mantequillas elaboradas en defectuosas condiciones higiénicas;

b) las que contengan impurezas o sustancias nocivas o repulsivas;

c) las que contengan aditivos o sustancias no permitidas, y

d) las que se presenten alteradas, rancias, enmohecidas o con sabores y olores extraños.

Párrafo I.—Queda prohibido en las rotulaciones y empaques de la mantequilla el uso de los vocablos y frases "pura", "puro", "Crema", "pura crema", "de primera" y términos similares.

Párrafo II.—Queda prohibida la fabricación de mantequilla con fines comerciales en casas de vecindad, cobertizos y otros locales inapropiados.

Párrafo III.—Queda prohibida la fabricación y venta del producto denominado MEDIA CREMA.

Art. 9.—Las violaciones del presente Reglamento serán sancionadas con las penas establecidas en el artículo 202 del Código de Salud Pública.

DADO en Ciudad Trujillo, Distrito Nacional, Capital de la República Dominicnaa, a los veinticinco días del mes de enero del mil novecientos sesenta, años 116º de la Indepencia, 97º de la Restauración y 30º de la Era de Trujillo.

HECTOR B. TRUJILLO MOLINA