DECRETO:

Art. 1.— Se concede el beneficio de la jubilación, y se les asignan sendas pensiones del Estado, a las siguientes personas:

a) Al señor Arturo Soto, una pensión de sesenta y ocho pesos oro (RD$68.00) mensuales;

b) Al señor Angel Gaspar Núñez, una pensión de ciento diez y seis peso oro (RD$116.00) mensuales;

c) Al señor Gustavo Escobar Gautier, una pensión de cien pesos oro (RD$100.00) mensuales; y

d) Al señor Rafael Emilio Guerrero Vidal, una pensión de cincuenta pesos oro (RD$50.00) mensuales.

Art. 2.— Dichas pensiones serán pagadas con cargo al Fondo de Pensiones y Jubilaciones Civiles de la Ley de Gastos Públicos.

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

HECTOR B. TRUJILLO MOLINA.

Reglamento No.. 3104, para Harina de Trigo y Productos Relacionados.
(G. O. No. 8167, del 21 de septiembre de 1957.)

HECTOR BIENVENIDO TRUJILLO MOLINA
Presidente de la República Dominicana

Número: 3104

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 LA HARINA DE TRIGO Y PRODUCTOS RELACIONADOS

Art. 1.— Para los fines de este Reglamento se entenderá por HARINA sin otro calificativo, el producto de la molienda del trigo. Las demás harinas de otros cereales, leguminosas, etc., deberán denominarse de acuerdo con el producto del cual procedan.

Art. 2.— Se entenderá por HARINA, HARINA BLANCA, HARINA DE TRIGO, el producto preparado por la molienda del trigo limpio que no sea trigo "c rum" o trigo "Durum" rojo.

Art. 3.— Se entenderá por HARINA DE TRIGO BLANQUEADA, la harina de trigo que se somete al procedimiento de blanqueo mediante el uso de ciertas sustancias químicas o "mejoradores", siempre que éstos no sirvan para ocultar daños o inferioridad o que hagan aparecer el producto con mejor o de más valor que el que tiene. Dichas sustancias se emplearán en cantidades no mayores que las suficientes para blanquear o madurar si el producto químico tiene además la propiedad de madurar o envejecer la harina.

Dichos blanqueadores o mejoradores podrán ser:

a) óxido de nitrógeno
b) cloro
c) cloruro de nitrosilo
d) dióxido de cloro
e) una parte por peso de peróxido de benzoilo mezclado con no más de seis partes por peso de una o de cualquier mezcla de dos o más de las sustancias siguientes: alumbre de potasio, sulfato de calcio, carbonato de magnesio, sulfato de sodio y aluminio, fosfato dicálcico, fosfato tricálcico, almidón, carbonato de calcio.

Art. 4.— Se entederá por HARINA DE TRIGO BROMATADA, la harina de trigo a la cual se le ha agregado una pequeña cantidad de bromato de potasio que no excederá de 50 partes por millón de partes de harina de trigo bromatada. Esta operación se efectuará en las harinas de alto contenido proteico con el obejto de mejorar las cualidades del horneo.

Art. 5.— Se entenderá por HARINA DE TRIGO FOSFATADA, la harina de trigo destinada a la fabricación de galletas o porductos que así convenga. El fosfatado se hará añadiendo una pequeña cantidad de fosfato monocálcico que no será menor de 0.25% ni mayor de 0.75% del peso de la harina fosfatada terminada.

Art. 6.— Se entenderá por HARINA DE TRIGO DE AUTO CRECIMIENTO, la harina de trigo a la cual se le ha añadido una mezcla de bicarbonato de sodio y de sustancias de reacción ácida, tales como el fosfato menocálcico o pirofosfato ácido de sodio o ambos a la vez. Esta harina estará sazonada con sal y en condiciones de uso no desprenderá más de 0.5% de dióxido de carbono. Las sustancias de reacción ácida se agregarán en cantidad suficiente para neutralizar el bicarbonato de sodio y el peso combinado de tales sustancias de reacción ácida y del bicarbonato de sodio no será mayor de cuatro partes y media por cada 100 partes de harina.

Art. 7.— Se entenderá por HARINA DE TRIGO ENRIQUECIDA o HARINA ENRIQUECIDA, la harina de trigo a la cual se le ha añadido vitaminas y minerales con el objeto de hacerla más nutritiva. Este tipo de harina contendrá en peso por cada 100 gramos del producto los siguientes elementos requeridos y opcionales:

Requeridos:

Vitamina B1 (clorhidrato de tiamina)	de 0.44 a 0.55 miligramos
Vitamina B2 (riboflavina)	" 0.264 a 0.333 "
Niacina (niacinamida)	" 3.532 " 4,400 "
Hierro (Fe)	" 2.86 " 3.63 "

Opcionales:

Vitamina B	de 55 U. I. a 220 U. I.
Calcio (Ca)	" 110 " 137.5 mgr.
Germen de trigo (íntegro o parcialmente desgrasado)	no más de 5%

Las cifras para el calcio serán las indicadas, excepto en el caso de las harinas acidificadas con fosfato monocálcico, cuyas cifras serán independientes del límite mínimo de calcio (Ca) indicado.

En el caso de la harina de auto-crecimiento, la cantidad de calcio no será opcional y estará contenido en peso por cada 100 gramos de harina en cifra no menor de 121 mgrs., ni mayor de 330 mgrs.

El hierro y el calcio serán agregados únicamente en forma inofensiva y asimilable.

Art. 8.— Todas las harinas comprendidas en los artículos anteriores, de este Reglamento deberán cumplir los siguientes requisitos:

1) La humedad no será mayor de 15%.
2) Para compensar cualquier deficiencia natural de enzimas, se podrá agregar trigo malteado, harina de trigo malteado, harina de cebada malteada, o cualquier combinación de dos o más de éstas siempre que así convenga. La cantidad de harina de cebada malteada no será mayor de 0.25%
3) Su contenido en cenizas calculado a base del producto seco no será mayor de 0.47%. Al efectuarse el cálculo de las cenizas, se tendrán en cuenta las sustancias minerarales añadidas a las harinas comprendidas en los artículos 4. 5 y 6.
4) La acidez libre calculada en ácido sulfúrico no será mayor de 0.018%.

Art. 9.— Se entenderá por HARINA INTEGRAL, HARINA DE TRIGO ENTERA, HARINA GRAHAM, el producto íntegro de la molienda del trigo limpio que no sea trigo "durum" o trigo "durum" rojo.

La harina integral deberá estar sujeta a las siguientes condiciones:

1) Su contenido en humedad no excederá de 15%.
2) Su contenido en cenizas no excederá de 1.90% calculado a base del producto seco.
3) Podrá ser blanqueada con cualquiera de los blanqueadores opcionales señalados en el artículo 2 de este Reglamento.
4) Podrá ser bromatada, excepto que la cantidad de bromato empleada no será mayor de 75 partes por cada millón de partes de la harina integral terminada.

Art. 10.— Se entenderá por HARINA PREPARADA o HARINA LISTA PARA MEZCLA, el alimento destinado a la

preparación de galletitas, panecillos, bizcochos, pudines, tortas, rosquillas, etc., que contienen proporcionalmente todos los ingredientes necesarios para la elaboración de dichos alimentos, excepto el ingrediente líquido (agua o leche).

Art. 11.— Se entenderá por FARINA, el alimento preparado moliendo y cerniendo trigo límpio que no sea trigo "durum" o trigo "durum" rojo, en tal modo, que el producto final resulte en forma de granulado fino.

Art. 12.— La farina deberá cumplir con los siguientes requisitos:

1) Su contenido en humedad no será mayor de 15%.
2) Estará libre de la envoltura de salvado o de la envoltura de salvado y del germen, en tal forma, que el tanto por ciento de cenizas calculado sobre la base seca, no será mayor de 0.60%.
3) Con el objeto de hacerla más nutritiva, se podrá elaborar FARINA ENRIQUECIDA. Podrá contener los elementos siguientes por cada 100 gramos:

Vitamina B1 (clorhidrato de tiamina)	de	0.44	a	0.55 mgrms.
Vitamina B2 (riboflavina)	"	0.264	"	0.330 "
Niacina o niacinamida	"	3.52	"	4.40 "
Hierro (Fe)	"	2.86	"	3.63 "

Podrá añadirse Vitamina D, de 55 U. I. a 220 U. I. por cada 100 gramos de farina enriquecida.

Podrá añadirse calcio (Ca), de 110 milígramos a 137.5 milígramos por cada 100 gramos de farina enriquecida.

El calcio y el hierro se añadirán únicamente en forma inofensiva y asimilable.

Podrá contener no menos de 8% de germen de trigo íntegro o parcialmente desgrasado.

4) Podrá contener no menos de 0.5% y no más del 1% por peso, del ingrediente fosfato disódico; en este caso, deberá llevar en el rótulo la siguiente declaración: "Fosfato disódico agregado para cocimiento rápido".

5) Al verificarse el contenido de la ceniza en la farina enriquecida se tomarán en cuenta los ingredientes añadidos.

Art. 13.— Se entenderá por HARINA DIETETICA, el producto alimenticio, que teniendo por base principal harina de trigo, o mezclas de ésta con otras harinas, contenga además, en proporciones menores, sustancias nutritivas y fortificantes, tales como mezclas en las que entren caseinatos, leche, azúcares, minerales, vitaminas y productos similares de utilidad para niños, ancianos y convalecientes.

Art. 14.— Se prohibe la elaboración, venta, almacenamiento y consumo de harinas:

1) que no correspondan a las definiciones y normas establecidas en este Reglamento, y
2) que contengan impurezas, productos extraños, materias terrosas, parásitos, o que se encuentren atleradas, averiadas o fermentadas.

Art. 15.— La persona o entidad que comercie con harinas, estará obligada a hacer todas las declaraciones correspondientes sobre el tipo de harina y sus componentes, así como de suministrar a las autoridades sanitarias todos los datos que éstas requieran.

Art. 16.— Queda prohibida la entrada al país de la harina que no sea enriquecida, a partir de los tres meses de la publicación de este Reglamento, con excepción de la harina integral o harina Graham.

Art. 17.— La violación al presente Reglamento será sancionada de conformdad con el artículo 202 del Código de Salud Pública.

DADO en Ciudad Trujillo, Distrito Nacional, Capital de la 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.