Art. 6.— Toda operación que se realice con los bienes o fondos del señor Manfred Axel Arthur Deltz sin la aprobación del Administrador Oficial carecerá de validez legal.

DADO en Ciudad Trujillo, Distrito de Santo Domingo, Capital de la República Dominicana, a los catorce días del mes de junio del año mil novecientos cuarenta y tres, años 100º de la Independencia, 80º de la Restauración y 14º de la Era de Trujillo.

RAFAEL L. TRUJILLO

Reglamento para inspección de mataderos, ganado, carnes y sus derivados.— G. O. Nº 5934, del 19 de Junio de 1943.

RAFAEL LEONIDAS TRUJILLO MOLINA
Presidente de la República Dominicana

NUMERO 1207.

En ejercicio de la atribución que me confiere el artículo 49-3º de la Constitución;

VISTAS las disposiciones de la Ley Nº 1147, del 25 de mayo de 1929; de la Ley de Sanidad, Nº 1456, del 6 de enero de 1938; del Código de Procedimiento Sanitario, Ley Nº 1459, del 11 de enero de 1938; de la Ley Nº 581, del 12 de octubre de 1933, sobre la preparación y el estado de los productos agrícolas, pecuarios o industriales, dicto el siguiente

REGLAMENTO PARA INSPECCION DE MATADEROS GANADO, CARNES Y SUS DERIVADOS

DEFINICIONES

Art. 1.—Para los propósitos de este Reglamento, las siguientes palabras, frases, nombres y términos, serán usados como a continuación se definen:

a)—Se entienden por: Secretaría, la Secretaría de Estado de Agricultura, Industria y Trabajo;

b)—Oficina de Inspección: la Oficina de Inspección de Industria Animal de la Secretaría de Estado de Agricultura, Industria y Trabajo;

c)—**Inspector**: un inspector veterinario de la Oficina de Inspección o un Médico o Inspector Sanitario;

d)—**Empleado**: cualquier empleado de la Oficina de Inspección;

e)—**Establecimiento**: cualquier establecimiento de matanza o industria donde se preparen o se manipulan carnes y sus derivados, y se mantenga una inspección oficial sujeta a estas reglamentaciones;

f)— **Inspeccionado y aceptado; o inspeccionado y aceptado en la República Dominicana; o inspeccionado y aceptado en la República Dominicana de acuerdo con el Decreto del Poder Ejecutivo Nº 289, de fecha 2 de octubre del 1942; o inspeccionado y aceptado por la Secretaría de Agricultura, Industria y Trabajo;** o cualquier abreviatura autorizada a este respecto, signifcan: que los animales sacrificados, o parte de éstos o sus derivados, han sido inspeccionados y aceptados de conformidad con este Reglamento;

g)— **Aceptados para la esterilización: que los animales** sacrificados, o parte de éstos así marcados, han sido inspeccionados y admitidos, a condición de que sean usados para la fabricación de sebo o grasa, según se dispone más adelante, o esterilizados de otra manera por métodos aprobados por el Jefe de la Oficina de Inspección;

h)— **Inspeccionado y rechazado**: que los animales sacrificados, o parte de los mismos, o las carnes o sus derivados así marcados, están enfermos y no son propios para la alimentación humana;

i)—**Sospechoso**: que el animal, o el producto así marcado, se considera sospechoso de estar afectado por alguna enfermedad o condición que requiere su análisis e inspección para determinar su destino;

j)—**Condenado**: que el animal así marcado ha sido inspeccionado y encontrado inapropiado para la matanza por estar moribundo; o porque ha muerto por cualquiera causa que no sea el sacrificio; o porque se ha encontrado afectado de cualquiera enfermedad que requiera que sus carnes sean desechadas;

k)— **Leyenda de inspección**: una marca o declaración autorizada por este Reglamento, sobre las carnes, productos o envases, indicando que estos han sido inspeccionados y aceptados por un Inspector de la Oficina de Inspección;

l)— **Partes principales**: las secciones usuales, cortes o partes del animal sacrificado, conocidas comunmente como paletillas, cuartos, costillares, muslos, piernas, lomo, pecho, lengua e hígado de las reses, cerdos, etc., antes de que hayan sido cortadas, picadas o divididas de otra manera para la fabricación de productos alimenticios;

ll)— **Carnes**: las partes de los animales sacrificados, aunque éstas contengan sus huesos y que no hayan sido manufacturadas, curadas, ahumadas, etc.;

m)—**Productos de carne**: todos los derivados comestibles de las carnes;

n)—**Envase**: el envase usual para proteger el producto, tales como latas, potes, lonas u otros receptáculos o cobertores, en los cuales se acostumbra colocar la carne para el consumo local;

ñ)—**Envase exterior**: la caja, saco, barrica, cesto u otro receptáculo o cobertor que encierre cualquier carne o producto contenido en dos o más envases; y

o)—**PERSONA**: cualquiera persona física o moral,

DE LA INSPECCION

Art. 2.— Los Establecimientos destinados para el sacrificio de animales o para la elaboración de productos derivados de los mismos, así como los animales, carnes y sus productos que en ellos se manipulen, deberán ser inspeccionados de acuerdo con este Reglamento.

Art. 3.— La inspección será realizada por la Oficina de Inspección de Industria animal adscrita a la Secretaría de Estado de Agricultura, Industria y Trabajo por medio de Inspectores Veterinarios o por Inspectores o Médicos Sanitarios donde no hubiere Veterinarios oficiales. La inspección podrá ser permanente o temporal, según que sea necesario mante-

ner o no un servicio de vigilancia durante las horas de trabajo. Esta circunstancia será determinada por la Oficina de Inspección de Industria Animal o por la Secretaría de Estado de Sanidad y Asistencia Pública.

DE LOS INSPECTORES VETERINARIOS

Art. 4.— Las funciones de Inspector Veterinario deberán ser desempeñadas por Veterinarios graduados y de reconocida capacidad, adscritos a la Secretaría de Estado de Agricultura, Industria y Trabajo y designados por el Poder Ejecutivo.

SOLICITUD DE INSPECCION

Art. 5.— El propietario, Administrador u operador de uno de los Establecimientos mencionados en el presente Reglamento deberá elevar una solicitud de Inspección Permanente o temporal, a la Secretaría de Estado de Agricultura, Industria y Trabajo, veinticuatro horas antes de proceder a la matanza o industrialización de los productos.

Párrafo I.— No se establecerá inspección permanente ni temporal si el Establecimiento no reúne las condiciones exigidas por este Reglamento, en cuyo caso deberá ser clausurado tan pronto como la Oficina de Inspección de Industria Animal, o la Secretaría de Estado de Sanidad y Asistencia Pública, tengan conocimiento de ello.

Párrafo II.— El servicio podrá ser retirado desde el instante en que el Establecimiento que lo hubiere solicitado no se ajuste a las disposiciones de este Reglamento o de cualquiera otra medida legal.

FACILIDADES PARA LA INSPECCION

Art. 6.— Para realizar cualquier examen o inspección, los Inspectores tendrán libre entrada en los Establecimientos durante el día o la noche. A fin de identificarse estarán provistos de una placa o distintivo oficial.

Art. 7.— Los Establecimientos tendrán una oficina para el uso exclusivo de los Inspectores. Esta oficina deberá estar separada de los demás departamentos del Establecimiento y estará provista del equipo necesario para realizar el examen e inspección ante-mortem y post-mortem.

Art. 8.— Cada Establecimiento estará en la obligación de informar a la Oficina de Inspección, o al Médico o al Inspector Sanitario a falta de Veterinarios oficiales, de las horas y los días regulares de trabajo en los diferentes Departamentos. Cuando se trabaje en horas extraordinarias, el Establecimiento deberá notificarlo por escrito a los Inspectores con dos horas por lo menos de anticipación. Ningún Departamento de un Establecimiento podrá funcionar sin el conocimiento previo de los Inspectores.

MEDIDAS SANITARIAS

Art. 9.— Antes de que se establezca en un Establecimiento cualquiera el servicio de inspección permanente o temporal, un Inspector de la Oficina de Inspección, tendrá la seguridad y así lo certificará, de que el Establecimiento, sus maquinarias y utensilios reúnen las condiciones sanitarias requeridas por este Reglamento y por la Ley y el Código de Procedimiento Sanitarios.

Art. 10.— Treinta días después de publicado el presente Reglamento, los Establecimientos deberán ajustarse a los siguientes requisitos:

a)— Todas las habitaciones y compartimientos tendrán luz natural o artificial suficientes para asegurar las operaciones e inspecciones que tengan lugar en los mismos;

b)— El sistema de desagüe en todo el Establecimiento y sus anexos será subterráneo y por medio de cañerías adecuadas. Las aguas residuales deberán tener salida a los sistemas de cloacas establecidas o a pozos sépticos y filtrantes;

c)—El abastecimiento de agua potable deberá ser abundante y con las facilidades para su distribución en todo el Establecimiento;

d)—El interior del Establecimiento deberá estar construído de un material que permita su rápida y fácil limpieza. Los pisos deben ser de cemento o de mosaicos, con los declives necesarios para su desagüe y limpieza;

e)— Las habitaciones o departamentos para productos comestibles deberán estar separadas de las destinadas a productos no comestibles, por medio de paredes o divisiones permanentes que impidan su contaminación con productos o carnes infectados. Las habitaciones o compartimientos donde se

manipulen carnes o sus derivados, deberán estar libres de malos olores que provengan de carnes en estado de descomposición. o de instalaciones sanitarias, receptáculos de desperdicios, depósitos de estiércol, tanques para productos no comestibles, etc.

f)— Se deberán tomar todas las providencias necesarias para conservar el Establecimiento libre de moscas, ratas u otros bichos. Estará prohibido el uso de veneno, para cualquier propósito, en las habitaciones o compartimentos donde haya cualquier clase de carne o producto no empaquetados.

g)—Los carniceros, embutidores, y toda persona que manipule carnes o sus derivados, deberán usar: guantes de goma; traje o uniforme blanco adecuado, el cual debe cambiarse cada dos días por lo menos; calzado de goma o de cuero;

h)—Todo establecimiento deberá tener: 1) habitaciones independientes para el depósito y cambio de ropa de los empleados; 2) instalaciones sanitarias para los mismos; 3) lavamanos sanitarios para las personas que manejan cualquier carne o producto; 4) escupideras de un material que pueda ser fácilmente desinfectado y provistas de una solución desinfectante; 5) fregaderos sanitarios provistos de agua caliente y fría para la desinfección de las manos y utensilios;

i)— Los utensilios que se usen para industrializar carnes o sus derivados deberán ser de metal inoxidable y de hechura que permita su rápida limpieza y desinfección;

j)—Los utensilios, carretillas y receptáculos en uso para productos no comestibles, no podrán ser usados para productos comestibles;

k)—Los Inspectores, los carniceros y cualquiera otra persona que prepare o maneje animales o carnes enfermas, deberán sumergir las manos en una solución desinfectante eficaz y luego lavárselas en agua limpia. Las herramientas en uso para preparar los animales y carnes enfermas, deberán ser desinfectadas inmediatamente después de usarlas con agua hirviendo o con un desinfectante. Para cumplir esta disposición los Establecimientos deberán tener los recipientes y aparatos necesarios;

l)—Los vagones y carros destinados al transporte de carnes y sus productos, deberán ser mantenidos en condiciones sanitarias y herméticamente cerrados;

ll)—Las personas que trabajen en los Establecimientos deberán estar provistas de un Certificado de buena salud y renovarlo cada tres meses.

INSPECCION ANTE-MORTEM

Art. 11.— Será hecho un examen de inspección ante-mortem a todo animal que vaya a ser sacrificado en un establecimiento antes de que se autorice su sacrificio.

Art. 12.— La inspección ante-mortem deberá ser hecha en los corrales o en los pesos, en el exterior del Establecimiento donde los animales vayan a ser sacrificados. Los animales marcados como sospechosos, deben ser sacrificados en el Establecimiento oficial donde se efectuó la Inspección ante-mortem.

Art. 13.— Los animales que en la inspección ante-mortem revelen una enfermedad o condición que dé lugar a que sus carnes sean desechadas en la inspección post-mortem, serán marcados "CONDENADO" y se dispondrá de ellos según se indique en el artículo 49 de este Reglamento. Los cerdos que en la inspección ante-mortem demuestren estar afectados de cólera porcino o peste porcina, septicemia hemorrágica o gastroneumoenteritis infecciosa, deberán ser marcados "CONDENADO" y se dispondrá de ellos de acuerdo con el artículo 26 de este Reglamento.

Los animales que en la inspección ante-mortem presenten síntomas de rabia, tétanos, fiebre vitularia o entermedad del transporte, serán marcados "CONDENADO" y se dispondrá de ellos de acuerdo con el artículo 26 de este Reglamento.

Los animales sometidos a la inspección ante-mortem, que se consideren como inmaturos para el sacrificio, serán marcados "sospechosos". Los que se encuentren moribundos, o muertos en el recinto de un Establecimiento, serán marcados "CONDENADO" y se dispondrá de ellos de acuerdo con el artículo 26 de este Reglamento.

Los animales que en la inspección ante-mortem no muestren signos evidentes de que están afectados de alguna enfermedad o condición patológica de las que de acuerdo con este Reglamento, puedan dar lugar a su "condena" total o parcial, pero que sin embargo sean sospechosos de padecerlas, serán marcados "sospechosos", hasta que la inspección post-mortem determine su destino final de acuerdo con este Reglamento.

Los animales, gravemente lisiados, y los comunmente denominados "tumbados", serán marcados y tratados como "sospechosos" si antes no han sido condenados de acuerdo con otras disposiciones de este Reglamento.

Los animales que hayan reaccionado con la prueba de la tuberculina, serán marcados y tratados como "sospechosos".

Art. 14.— Todo animal que de acuerdo con este Reglamento requiera ser tratado como sospechoso, será marcado "sospechoso" por un Inspector y tal marca no podrá ser quitada sino por un Inspector.

Art. 15.— Los animales que correspondan a lotes en los cuales uno o más hayan sido condenados o marcados "sospechoso", deberán ser sacrificados por separado. Con el fin de evitar sufrimientos innecesarios, los animales estropeados y animales comunmente denominados "tumbados" deberán ser sacrificados sin retraso.

En los casos de matanzas de emergencia, los animales serán inspeccionados inmediatamente antes del sacrificio, aunque hayan sido inspeccionados anteriormente. Cuando exista la necesidad de una matanza de emergencia, el Establecimiento notificará la necesidad a un Inspector para que presencie la matanza.

Art. 16.— Cuando se sospeche la presencia de una enfermedad, para la cual sea necesario determinar la temperatura del animal, tal como el cólera porcino, la septicemia hemorrágica, la gastroneumoenteritis, la fiebre de Texas, el ántrax o carbunclo sintomático, la neumonía o la septicemia, se deberá tomar y anotar la temperatura exacta.

Si un animal tuviere una temperatura que indique la presencia de una enfermedad, o que dé lugar a duda en cuanto a la causa de la alta temperatura, será marcado para fines de identificación y mantenido en observación, el tiempo que sea necesario, bajo la vigilancia de un Inspector. Nuevamente se tomará la temperatura del animal en observación y se determinará su destino definitivo.

Art. 17.— No es obligatorio sacrificar un animal marcado como sospechoso a causa de preñez o de reciente parto. Tampoco es obligatorio sacrificar los animales con lesiones de vacunas no curadas, acompañadas de fiebre y que no han estado expuestos a ninguna enfermedad infecciosa o contagiosa.

Si un cerdo tuviere una temperatura de 41º C. (106º F) o más y procediere de un lote donde se han encontrado síntomas

de cólera porcino, de septicemia hemorrágica, o de gastroneumoenteritis, y si existen dudas en cuanto a la causa de la alta temperatura después de marcado para su identificación, puede ser mantenido aparte por un tiempo razonable bajo la vigilancia de un Inspector, para observaciones ulteriores y toma de temperatura, antes de que se determine su destino final.

Salvo las excepciones previstas en este Reglamento, los animales marcados "condenados" deberán ser sacrificados en el Establecimiento donde fueron condenados y no deben llevarse a ningún Departamento del mismo que sea usado para productos comestibles. Se dispondrá de los animales condenados como se ordena más adelante. La marca "Condenado" no podrá ser quitada y permanecerá fija cuando el animal vaya al tanque. El número de animales señalados con tales marcas será reportado al Inspector de servicio por el empleado del Departamento que colocó las marcas y que vigiló la colocación del animal en el tanque. Cuando un animal sea condenado a causa de cólera porcino, septicemia hemorrágica, y gastroneumoenteritis, se procederá de acuerdo con las previsiones de este Reglamento. Los animales atacados de cólera porcino, pueden ser separados y mantenidos en observación bajo tratamiento con suero específico. Si al término del tratamiento se comprobare mediante un nuevo examen que el animal está libre de la enfermedad se le quitará el rótulo "condenado" y quedará libre para cualquier propósito.

Art. 18.— Se deberá hacer un examen e inspección post-mortem de todo animal sacrificado y de las partes del mismo. Dicha inspección y examen deben verificarse inmediatamente después del sacrifico excepto en los casos de emergencia previstos.

Art. 19.— La cabeza, la lengua, el rabo, el timo, con las vísceras y la sangre que deben ser utilizados en la preparación de productos alimenticios o medicinales, serán colocados aparte por cada animal sacrificado, para establecer fácilmente su identidad hasta que se complete el examen post-mórtem.

Art. 20.— Todo animal sacrificado, incluyendo todas sus partes y órganos en los cuales se encuentre una lesión de enfermedad u otra condición patológica, por las cuales la alimentación resulte impropia, y que por esta causa requiera una inspección subsiguiente, será separado por el Inspector hasta nue-

va inspección. No será lavado ni arreglado ningún animal que haya sido separado, mientras no lo autorice el Inspector.

Se podrá usar cualquier método indicado por el Inspector para la identificación temporal de los animales separados.

Art. 21.— Todo animal sacrificado o parte del mismo, que en la inspección final no se encuentre sano, o que resulte inapropiado para la alimentación humana, será marcado en parte visible, exteriormente, con las palabras: "Inspeccionado y Condenado". Los órganos y partes que no puedan ser marcados, deberán colocarse inmediatamente en carretillas o receptáculos claramente rotulados "Inspeccionado y Condenado", con letras no menor de dos pulgadas de altura. Los animales sacrificados y condenados, así como sus partes, permanecerán bajo custodia de un Inspector y se colocarán en el tanque correspondiente, según se requiere en este Reglamento.

Art. 22.— Los animales sacrificados, y partes de los mismos pasados para esterilizar, deberán ser marcados por un Inspector, en sitio visible del lado exterior de los tejidos, inmediatamente después de la inspección, con las palabras "pasado para esterilización". Dichos animales deberán ser esterilizados de acuerdo con este Reglamento y hasta el momento de la esterilización permanecerán bajo la custodia de un Inspector.

Cuando se trate de animales sacrificados que aparezcan con lesiones localizadas de alguna enfermedad, las partes enfermas deberán ser apartadas antes de que la marca "retenido" sea quitada del animal y tales partes enfermas serán "condenadas".

Los animales sacrificados y partes de los mismos que se encuentren sanos, saludables y apropiados para la alimentación humana, deberán ser preparados y marcados "Aceptado".

Art. 23.— No serán destripados los cerdos sacrificados que se encuentren afectados de alguna enfermedad infecciosa o contagiosa. En este caso dichos cerdos serán separados de los otros animales sacrificados y se llevarán a una habitación o lugar de inspección final, donde serán abiertos y examinados.

Art. 24.— Antes de que se hagan incisiones, para fines de inspección o destripamiento de los cerdos, se les quitarán los pelos, cascos y pezuñas y se lavarán con agua corriente después de haber sido colgados en ganchos adecuados.

Art. 25.— El esternón de todo animal sacrificado será separado, de manera que permita la inspección de los órganos contenidos en la cavidad toráxica, así como su drenaje.

MODO DE DISPONER DE LOS ANIMALES SACRIFICADOS QUE SE ENCUENTREN ENFERMOS

Art. 26.— Los animales sacrificados que muestren lesiones de ántrax en alguna de sus partes, no importa cual sea la extensión de la enfermedad, serán condenados e inmediatamente incinerados o destruídos de otro modo. El banco o la mesa en que el animal fué sacrificado, será desinfectado con una solución de uno por mil de bicloruro de mercurio, y todos los instrumentos en uso que hayan estado en contacto con el animal sacrificado, serán tratados según se prevé en este Reglamento.

Art. 27.— Cuando se trate de animales sacrificados y afectados de tuberculosis, se observarán las siguientes indicaciones:

a)— No se utilizarán como alimento las carnes o partes de animales que contengan bacilos tuberculosos, ni se utilizarán si hay posibilidad razonable de que puedan contenerlos;

b)— Las carnes o partes no se destruirán si las lesiones tuberculosas están localizadas o no son numerosas; tampoco serán destruídos si no hay evidencia de distribución de los bacilos tuberculosos en la sangre, en los músculos o en las partes adheridas a éstos, siempre que el animal esté bien nutrido y en buena condición;

c)— Se considerará como evidencia de tuberculosis generalizada el hecho de que la distribución y el número de las lesiones sea tal que justifique la suposición de la entrada de un número considerable de bacilos tuberculosos en el sistema circulatorio;

d)— Se considerará como tuberculosis localizada la que se encuentre limitada a una o varias partes u órganos del cuerpo, sin evidencia de reciente invasión de bacilos en el sistema circulatorio;

Art. 28.— Se dispondrá de la carne de los animales afectados de tuberculosis como sigue:

El animal sacrificado será condenado cuando ocurra alguna de las siguientes condiciones:

a)— Cuando se observe, antes del sacrificio, que el animal sufre de fiebre;

b)— Cuando aparezca con una lesión tuberculosa acompañada de anemia y agotamiento;

c)— Cuando las lesiones tuberculosas estén generalizadas, según indique su presencia, no sólo en los asientos usuales de la infección primaria, sino también en las partes de los animales sacrificados u órganos que puedan ser alcanzados por el bacilo de la tuberculosis y cuando la infección está muy generalizada en el sistema circulatorio. Las lesiones tuberculosas que se presenten en los órganos que se mencionan a continuación, deben ser aceptadas como evidencia de generalización: en las áreas de los aparatos digestivo y respiratorio, incluyendo los ganglios linfáticos anexos, bazo, riñones, útero, ubre, ovarios, testículos, glándulas suprarrenales, cerebro y médula espinal y sus meninges. Los tubérculos uniformemente distribuídos en ambos pulmones también ofrecen evidencia de la generalización;

d)— Cuando las lesiones de tuberculosis se encuentran en los músculos aponeurosis, huesos, articulaciones y ganglios linfáticos;

e)— Cuando las lesiones sean extensas en una o varias cavidades del cuerpo;

f)— Cuando las lesiones sean múltiples, agudas y activamente progresivas. (La evidencia de progreso activo consiste en signos de inflamación aguda alrededor de las lesiones, liquefacciones necróticas o presencia de tubérculos jóvenes).

Art. 29.— Los órganos o partes de animales sacrificados serán condenados por cualquiera de las condiciones siguientes:

a)— Cuando contengan lesiones de tuberculosis;

b)— Cuando la lesión esté localizada, pero inmediatamente adyacente a la carne, como en el caso de tuberculosis de la pleura parietal o del peritoneo. En este caso, no sólo la membrama o parte afectada, sino también la pared adyacente, toráxica o abdominal, debe ser condenada;

c)— Cuando hayan sido contaminados por un material tuberculoso, o a causa de contacto con el suelo o con un instrumento infectado;

d)— Las cabezas que muestren lesiones tuberculosas, deben ser condenadas;

e)— Un órgano será condenado cuando los ganglios linfáticos correspondientes sean tuberculosos.

Art. 30.— Los animales sacrificados que muestren lesiones de tuberculosis pueden ser aceptados para alimento cuando las lesiones sean ligeras, localizadas, calcificadas, y encapsuladas, o bien si se encuentran limitadas a una o varias partes u órganos del cuerpo, excepto, según se nota en el artículo 28, y no haya evidencia de reciente invasión de bacilos tuberculosos en el sistema circulatorio.

Según esta regla, los animales sacrificados que muestren lesiones como las que se indican a continuación, pueden ser pasados, después de efectuadas las condenaciones previstas en el artículo 29:

a)— En los ganglios linfáticos cervicales y dos grupos de ganglios linfáticos viscerales en una sola cavidad del cuerpo; tales como las cervicales, bronquiales y mediastinales, o las cervicales, hepáticas y mesentéricas;

b)— En los ganglios linfáticos cervicales y un grupo de gánglios linfáticos viscerales, o un órgano en una sola cavidad del cuerpo; tal como los glanglios cervicales y bronquiales y los pulmones, o los ganglios linfáticos cervicales y hepáticos y el hígado;

c)— En dos grupos de ganglios linfáticos viscerales y un órgano en la cavidad del cuerpo; tal como los ganglios bronquiales y mediastinales y los pulmones, con los ganglios hepáticos y mesentéricos y el hígado;

d)— En dos grupos de ganglios linfáticos viscerales en la cavidad toráxica y un grupo en la cavidad abdominal, o en un grupo de ganglios linfáticos viscerales en la cavidad toráxica, y dos grupos en la cavidad abdominal; tal como los ganglios bronquiales, mediastinales y hepáticos y mesentéricos;

e)— En los glanglios linfáticos cervicales y un grupo de

ganglios linfáticos viscerales en cada cavidad del cuerpo; tal como los ganglios cervicales, bronquiales y hepáticos;

f)— En los ganglios linfáticos cervicales, y un grupo de ganglios linfáticos viscerales en cada cavidad del cuerpo, jun to con el hígado, cuando éste contenga focos localizados aunque sean pocos. En esta clase de animales sacrificados, que serán principalmente los cerdos, las lesiones del hígado son consideradas como primarias, dado que prácticamente la enfermedad es siempre de origen alimenticio.

Art. 31.— Todos los cerdos sacrificados y marcados como sospechosos en la inspección ante-mortem, deben sufrir una cuidadosa inspección post-mortem; y si aparecen como afectados por el cólera porcino agudo, septicemia hemorrágica, o gastroneumoenteritis, se dispondrá de ellos de acuerdo con las reglas siguientes:

Los cerdos sacrificados que muestren lesiones agudas y características de cólera porcino, septicemia hemorrágica, o gastroneumoenteritis, en cualquier órgano o tejido que no sean los riñones o ganglios linfáticos, deberán ser condenados. En vista de que lesiones similares a las lesiones del cólera de los cerdos o peste porcina, se dan en los riñones y ganglios linfáticos de cerdos no afectados con el cólera del cerdo o peste porcina, los cerdos sacrificados, en cuyos riñones o ganglios linfáticos aparezcan cualquier lesión que no se asemeja a las lesiones del cólera de los cerdos o peste porcina, deberán sufrir una cuidadosa inspección ulterior para las lesiones corroborantes en tal inspección ulterior.

Si el cerdo sacrificado presenta lesiones en los riñones o gan lios linfát cos, en ambos acompañadas de lesiones características en algún órgano o tejido, entonces todas las lesiones deberán ser consideradas como las del cólera de los cerdos o peste porcina, y el animal será condenado.

Si el cerdo presenta en cualquier órgano o tejido que no sean los riñones o ganglios linfáticos, lesiones del cólera del cerdo o peste porcina, ligeras y limitadas en extensión, deberá ser pasado para esterilización.

Si el cerdo no presenta indicaciones del cólera del cerdo o peste porcina en cualquier órgano o tejido que no sean los riñones y ganglios linfáticos, será aceptado para la alimentación

a menos que por otra previsión de este Reglamento requiera un destino diferente.

Art. 32.— Los animales sacrificados que tengan actinomicosis generalizada (tumores en la mandíbula) serán condenados.

Los animales sacrificados en condiciones de buena nutrición, que presenten lesiones de actinomicosis localizadas y sin complicaciones, pueden ser aceptados después que los órganos o partes infectadas hayan sido separados y condenados, como se prevé a continuación:

Las cabezas afectadas con actinomicosis, incluyendo la lengua, serán condenadas, excepto cuando la enfermedad de la mandíbula sea ligera y esté extrictamente localizada y no tenga supuración, áreas fistulosas, o complique los ganglios linfáticos. La lengua, si está libre de enfermedad, puede ser aceptada o cuando la enfermedad sea ligera y esté confinada a los ganglios linfáticos, la cabeza, incluyendo la lengua, puede ser aceptada después de que los ganglios afectados hayan sido separados y condenados.

Art. 33.—Los animales sacrificados afectados o que muestren lesiones de cualquiera de las enfermedades o condiciones previstas a continuación, serán condenados:

a)— Pierna negra;
b)— Septicemia hemorrágica;
c)— Piemia;
d)— Septicemia;
e)— Fiebre de Texas;
f)— Catarro epizoótico maligno;
g)— Lesiones de viruela no curadas;
h)— Icterohematuria parasítica en las ovejas.

Art. 34.— Cualquier órgano o parte individual de un animal sacrificado, afectado con carcinoma o sarcoma, será condenado. En caso de que el carcinoma o sarcoma complique cualquier órgano interno hasta una extensión marcada, o afecte los músculos, esqueleto o ganglios linfáticos del cuerpo, aun primariamente, el animal sacrificado será condenado. En caso de metástasis en cualquier otro órgano o parte de un animal sacrificado, o si la metástasis no ha ocurrido, pero hay cambios presentes secundarios en los músculos (infiltración sero-

sa, flacidez o similares), el animal sacrificado será condenado.

Art. 35.— Los animales sacrificados que muestren cualquier enfermedad tal como melanosis generalizada, pseudo leucemia y similares, que afecten el sistema del animal, serán condenados.

Art. 36.— Todas las rasgaduras ligeras y bien delimitadas en la lengua y superficie interior de los labios y la boca, cuando no impliquen los ganglios linfáticos, deberán ser cuidadosamente extirpadas, dejando solamente los tejidos normales y sanos que puedan ser aceptados. Cualquier órgano o parte de un animal sacrificado que esté magullado, o afectado por un tumor, abceso o una herida que supure, deberá ser condenado; y cuando las lesiones sean de tal carácter o extensión que afecten todo el animal, éste deberá ser condenado. Las partes de animal sacrificado contaminadas con pus serán condenadas.

Art. 37.— Todos los animales sacrificados infectados de tal modo que el consumo de la carne o productos alimenticios de carne pueda dar lugar a envenenamientos, serán condenados. Este incluye todos los animales sacrificados que muestren signos de:

a)—Inflamación aguda de los pulmones, pleura, pericardio, peritoneo, o meninges;

b)—Septicemia o piemia, ya sean puerperal, traumática, o sin causa evidente;

c)— Enteritis o gastritis hemorrágica severa, o gangrenosa;

d)— Metritis o mastitis difusa aguda;

e)—Poliartritis;

f)—Flebitis de las venas umbilicales;

g)—Pericarditis traumática;

h)—Cualquier inflamación aguda, abceso, o herida que supure si están asociados con netritis aguda, hígado grasoso y degenerado, bazo inflamado o resblandecido, hiperemia pulmonar marcada, inflamación general de los ganglios linfáticos, o rubicundez difusa en la piel, ya sea sola o asociadas.

Inmediatamente después del sacrificio de cualquier animal

así enfermo, los locales y herramientas usados serán completamente desinfectados según se dispone en otra parte de este Reglamento.

Las partes de un animal sacrificado que se ponga en contacto con otro animal sacrificado, o con cualquier parte del mismo si éste se haya incluído en esta disposición, y que no sean los animales afectados con enfermedades mencionadas anteriormente en el párrafo a) de este artículo, o con el lugar en que dicho animal enfermo fué sacrificado, o con las herramientas que se usaron en su sacrificio, antes de que se haya realizado una desinfección completa de tal lugar y herramienta, o con cualquier otro objeto contaminado, será condenado.

En caso de que las partes contaminadas no sean separadas después de dos horas subsiguientes a tal contacto o antes de las dos horas, el animal entero será condenado.

Art. 38.— Desde el punto de vista de la inspección de la carne, la necrobacilosis (ulceración del labio y pierna) puede ser considerada en su comienzo como una afección local, y los animales sacrificados en los cuales las lesiones estén así localizadas pueden ser pasados para alimento si están en buen estado de nutrición, después de separar para condenar, aquellas porciones afectadas con lesiones necróticas. Además, cuando el agotamiento, inflamación de los órganos glandulares o el engrandecimiento y decoloración de los ganglios linfáticos, estén asociados con la afección, es evidente que la enfermedad ha progresado más allá de una condición de localización y ha llegado a un estado de toxemia. En este caso el animal sacrificado debe ser, por lo tanto, condenado como nocivo y sin valo nutritivo. La piemia o septicemia pueden intervenir como complicación de la necrosis local, y cuando estén presentes, el animal sacrificado será condenado de acuerdo con las previsiones de este Reglamento.

LINFADENITIS CASEOSA

Art. 39.

a)— Un animal delgado y sacrificado que tenga lesiones bien marcadas en las vísceras y ganglios linfáticos unidas al esqueleto o que tenga lesiones externas en cualquier parte, será condenado;

b)—Un animal delgado, que al ser sacrificado presente le-

siones bien marcadas en las vísceras con solamente ligeras lesiones en otra parte, o que presente lesiones bien marcadas en los ganglios linfáticos unidos al esqueleto, con lesiones solamente marcadas ligeramente en otras partes, podrá ser pasado para esterilización.

c)— Un animal delgado, que al ser sacrificado presente solamente ligeras lesiones en los ganglios linfáticos unidos al esqueleto y en las vísceras, puede ser pasado sin restricción;

d)— Un animal sacrificado, bien nutrido, que muestre lesiones bien marcadas en las vísceras y solamente lesiones ligeras en otra parte o confinadas a los ganglios linfáticos unidos al esqueleto, con solo ligeras lesiones en otra parte, puede ser pasado sin restricción;

e)— Un animal sacrificado, bien nutrido, que presente lesiones bien marcadas en las vísceras y ganglios linfáticos unidos al esqueleto, puede ser pasado para esterilización; pero cuando las lesiones en un animal sacrificado y bien nutrido, sean numerosas y extensas, será condenado;

f)—Todos los órganos y glándulas afectadas de los animales sacrificados pasados sin restricción, o pasados para esterilización, serán separados y condenados.

El término "delgado", como se usa en este artículo, no es aplicable a animales sacrificados anémicos o agotados.

Art. 40.— Los animales sacrificados que muestren cualquier grado de icteria, con degeneración parenquimatosa de los órganos, resultado de infección o intoxicación, y los que muestren una decoloración intensa amarilla sin evidencia de infección o intoxicación, serán condenados.

Los animales sacrificados afectados con icterias, resultado de otras condiciones de las anteriormente manifestadas, pero que pierdan tal decoloración al refrigerarse, serán pasados para alimentos. Si no pierden tal decoloración pueden ser pasados para esterilización.

Ningún animal sacrificado, afectado con icteria, puede ser pasado para alimento o esterilización, a menos que la inspección final sea completada a la luz natural.

Art. 41.— Los animales sacrificados que despidan olor a

orina u olor sexual, serán condenados. Cuando se posponga la inspección final de dichos animales sacrificados, hasta que hayan sido refrigerados, el destino de los mismos será determinado por la prueba de calentamiento.

Art. 42.— Los animales sacrificados afectados con roña o sarna en estados avanzados, o que muestren agotamiento o extensión de la inflamación a la carne, serán condenados. Cuando la enfermedad sea ligera, el animal sacrificado puede ser pasado.

Los cerdos sacrificados afectados con urticaria (enfermedad del diamante de la piel) tiña tonsurante, demodex folliculorum o eritema, pueden ser pasados, después de separar la piel afectada, si el animal sacrificado es en lo demás aceptable, para alimento.

Art. 43.— Las reses sacrificadas, (inclusive las vísceras infectadas con quistes de tenia conocidos como Cysticercus bovis), serán condenadas si la infección es excesiva, o si la carne es acuosa o decolorada. Las reses sacrificadas serán consideradas como excesivamente infectadas, si, mediante incisiones en varias partes de la musculatura, exponen en la mayor parte de la masa cortada, dos o más quistes en un área del tamaño de la palma de la mano.

Párrafo 1.— Un animal sacrificado en el cual la infección con Cysticercus bovis se limite a un quiste muerto y degenerado, puede ser pasado para alimento después de separarse y condenar el quiste.

Párrafo II.— Las reses sacrificadas que revelen una infección ligera o moderada, pero no tan extensa como se ha previsto en este artículo, según se determine por un examen cuidadoso del corazón, músculos de masticación, lengua, diafragma, y de las carnes expuestas a la vista después de descuartizado el animal pueden ser pasadas como alimento después de separar y condenar los quistes, con los tejidos de alrededor. En este caso las reses sacrificadas y sus partes, convenientemente identificadas por medio de rótulos, serán mantenidas en un depósito frío, a no menos de 15º F (10º C) durante seis días, o de lo contrario serán pasados para esterilización.

Párrafo III.— Las grasas de animales sacrificados, pasa-

das para alimento o para esterilización, de acuerdo con las previsiones de este artículo, pueden ser pasadas para alimento con tal que sean derretidas a una temperatura no menor de 140° F (60° C). Las vísceras comestibles, excepto los pulmones y el corazón de los animales pasados para alimento o esterilización, de acuerdo con los requerimientos de este artículo, pueden ser pasadas para alimento, sin refrigeración u otro proceso de esterilización, cuando se encuentre libre de infección en las inspecciones finales.

Los intestinos, el gaznate y la vejiga de las reses sacrificadas, afectados con Cysticercus bovis, que hayan sido pasados para alimento o para esterilización, pueden ser usados como envolturas después de ser sometidas a los métodos acostumbrados de preparación y pueden ser pasados para tal propósito una vez completada la inspección final.

Párrafo IV.— La inspección de Cysticercus bovis puede ser omitida en el caso de terneros de seis semanas de edad. La inspección rutinaria de Cysticercus bovis, en terneras mayores de seis semanas, puede limitarse a un cuidadoso examen de la superficie del corazón y a las superficies de la musculatura del cuerpo que hagan visible el proceso de preparación.

Párrafo V.— Los cerdos sacrificados afectados con quistes de tenia (Custicercus collulosae) pueden ser pasados para esterilización; pero si la infección es excesiva, serán condenados.

Art. 44.— El destino de los animales sacrificados, órganos comestibles y partes de animales sacrificados que muestren evidencia de infección con parásitos no transmisibles al hombre, deberá atenerse a las siguientes reglas generales:

Si las lesiones están localizadas y son de tal carácter que los parásitos y lesiones causadas por ello puedan ser radicalmente separados, la porción no afectada, órgano o parte del animal sacrificado, pueden ser pasados para alimento después de separados y condenadas las porciones afectadas. Si algún órgano o parte de un animal sacrificado muestra lesiones numerosas causadas por parásitos, o si el carácter de la infección es tal que la extirpación completa de los parásitos y lesiones sea difícil y de incierta realización, o si la infección o invación parasitaria convierte el órgano o parte, de algún modo inaceptable para el consumo, tal órgano o parte será condenado.

Si se encuentra que los parásitos están muy distribuídos en el animal sacrificado de tal modo, o son de tal carácter que su traslado y la separación de las lesiones causadas por los parásitos son impracticables, ninguna parte del animal sacrificado será pasada para alimento.

Si la infección es excesiva en el animal sacrificado, será condenado. Si la infección es moderada, puede ser pasado para esterilización; pero si la esterilización no se realiza en la forma que requiere este Reglamento, será condenado.

Párrafo I.— En el caso de carneros sacrificados, afectados con quistes de tenias, alojados en los músculos (Cysticercus Ovis, llamado sarampión del carnero, no transmisible al hombre) el animal sacrificado puede ser pasado después de la separación y condena de las porciones afectadas. Sin embargo, si en la inspección final de los carneros sacrificados, retenidos por estar afectados de sarampión de la especie, el número total de quistes que se encuentren en los músculos, o en relación inmediata con el tejido muscular, incluyendo el corazón, excediere de cinco, será tomado como indicación de que los quistes están generalmente distribuídos y que su separación sería impracticable. En este caso el animal sacrificado será por entero condenado o pasado para esterilización, según lo determine su grado de infección. Si se encuentra en la inspección final que no haya más de cinco quistes, el animal sacrificado puede ser pasado después de la separación y condena de las porciones afectadas.

Párrafo II.— Los animales sacrificados que se encuentren infectados con el gusano (Caenurus cerebralis, multiceps) pueden ser pasados después de condenar el órgano afectado (cerebro o médula espinal).

Párrafo III.— Los hígados infectados con parásitos serán condenados.

Párrafo IV.— Los animales sacrificados demasiado agotados o anémicos para producir carne saludable, y los animales sacrificados que muestren una ligera degeneración de la grasa. o una inflamación serosa de los músculos, serán condenados.

Párrafo V.— Los animales sacrificados en estado de avanzada preñez (mostrando signos de parto) y animales sacrificados que hubieren parido dentro de diez días anteriores al sa-

crificio, y en los cuales no haya evidencia de infección séptica, pueden ser pasados para esterilización, o de otro modo serán condenados.

Art. 45.— Los terneros jóvenes, cerdos, cabritos y corderos sacrificados, son inapropiados como alimento y serán condenados si están en estas condiciones:

a)—La carne tiene apariencia de haber sido remojada en agua, es suelta, flácida, rasga fácilmente y puede ser perforada con los dedos;

b)— Su color es rojo grisáseo;

c)— El desarrollo muscular es en su totalidad deficiente y se nota especialmente en la parte superior de la pata, donde pequeñas cantidades de infiltraciones serosas o pequeñas piezas edematosas, están presentes algunas veces entre los músculos;

d)— El tejido que más tarde se desarrolla como grasa de la cápsula renal es edematoso, amarillo sucio, o rojo grisáseo, duro y entremezclado con islas de grasa.

Párrafo I.— Todos los animales nonatos y por nacer serán condenados; y ni el pellejo ni la piel de estos animales sacrificados serán quitados en una habitación en la que se manejen productos comestibles.

Párrafo II.— La carne y sus órganos, tales como pulmones e hígados, que hayan sido condenados a causa de infecciones o invasiones parasitarias, y la carne de animales de menos de cinco semanas y los nonatos y de animales que hayan sido condenados a causa de su agotamiento y parto reciente, pueden ser utilizados en los establecimientos en la fabricación de alimentos para aves, excepto cuando dichos órganos o tejidos hayan sido esterilizados por cocción, vapor, o desecación a alta temperatura. Si se utilizan dichos órganos y tejidos, serán manejados y preparados en habitaciones o lugares separados y aparte de aquellos en donde se manejen, preparen o almacenen productos comestibles.

DE LAS CALDERAS, TANQUES O DEPOSITOS PARA ANIMALES CONDENADOS

Art. 46.— Los establecimientos que se dediquen a la in-

dustria de carnes, deben estar provistos de tanques, calderas, o depósitos adecuados para la preparación o transformación de los productos no comestibles. Estos tanques o calderas estarán en habitaciones o compartimientos separados de aquellos que se usan para transformar o preparar productos comestibles. No habrá conexiones de desagües ni otros conductos entre habitaciones de tanques o compartimientos que contengan productos no comestibles y los que contengan productos comestibles.

Los tanques, secadores de fertilizantes o cualquier otro equipo que se use en la preparación de productos no comestibles, deberán estar convenientemente equipados con condensadores u otro utensilios que supriman de manera aceptable los olores peculiares a dicha preparación.

Art. 47.— Todos los establecimientos oficiales registrarán en la Secretaría de Estado de Agricultura, Industria y Trabajo, y someterán a la aprobación de la Secretaría de Estado de Sanidad y Asistencia Pública (artículo 27 del Código de Procedimiento Sanitario) los planos y otros diagramas que muestren todas las líneas de los conductos subterráneos y las de los equipos usados para transportar los productos no comestibles; indicándose el emplazamiento exacto, la parte final y dimensiones de tales tubos o conductos, y de todas las compuertas y válvulas que sean utilizadas para tal fin; señalándose además, las líneas usadas para el transporte de productos comestibles y las detinadas al transporte de productos no comestibles.

Art. 48.— Al transportar a los tanques de productos no comestibles animales sacrificados que hayan sido condenados en la inspección ante-mortem, no se llevarán a través de habitaciones o compartimientos en los cuales se prepare, maneje o almacene cualquier carne o producto destinados a la alimentación humana.

Los animales que no hayan muerto a causa del sacrificio, no se traerán ni se pasarán a las habitaciones o compartimientos donde se prepare, maneje o almacene cualquier carne o producto destinado para la alimentación humana.

A menos que se obtenga permiso de antemano, del Inspector Veterinario, no deberá ser traído ningún animal muerto a

las habitaciones o compartimientos donde se preparen productos comestibles. Para los fines de este Reglamento, se entiende por "animal muerto" cualquier animal que haya muerto sin haber sido inspeccionado.

COLOCACION EN EL TANQUE Y DESNATURALIZACION DE LOS ANIMALES O PRODUCTOS CONDENADOS

Art. 49.— Excepto en los casos previstos más adelante, las carnes y productos condenados serán puestos en los tanques de la siguiente manera:

Primero: La abertura inferior del tanque será sellada por un Inspector;

Segundo: Las carnes y productos condenados serán colocados en el tanque con una cantidad suficiente de materia colorante u otra sustancia prescrita por la Oficina de Inspección, después de lo cual la abertura superior será también sellada por dicho empleado, quien cuidará de que se mantenga en el tanque una presión suficiente de vapor (no menor de 40 libras), durante un tiempo determinado y suficiente para que el contenido no puede ser usado como materia alimenticia.

Los sellos de los tanques sólo serán quitados por un Inspector de la Oficina de Inspección, después de que el producto haya sido transformado según se dispone anteriormente. La extracción del contenido de los tanques será vigilada por un Inspector. Los empleados de la Oficina de Inspección tomarán muestras, tan frecuentemente como se requiera, para determinar si el sebo o la grasa están efectivamente desnaturalizados.

Las grasas y sebos condenados en la reinspección serán dañados para propósitos alimenticios, desnaturalizándolos con materias colorantes u otras sustancias prescritas.

CONVERSION DE LOS ANIMALES SACRIFICADOS Y SUS PARTES EN MANTECA, SEBO Y OTROS PRODUCTOS ESTERILIZADOS

Art. 50.— Los animales sacrificados y sus partes pasados para esterilización, pueden ser transformados en manteca o sebo, con tal que dicha transformación se haga de la manera siguiente: la abertura inferior del tanque será primero sellada por un Inspector, y en presencia de éste se colocarán en el tanque los animales sacrificados o las partes de éstos; inmediatamente después el Inspector sellará la abertura superior del tan-

que y tratará de que sea mantenido a una temperatura interior suficiente, la cual no deberá ser menor de 170º F durante treinta minutos por lo menos.

Art. 51.— Los animales sacrificados, o las partes de éstos que sean pasados para esterilización y que no sean convertidos en manteca o sebo, pueden ser utilizados con propósitos alimenticios, con tal de que sean primeramente esterilizados y manejados según método aprobado por la Oficina de Inspección.

Párrafo.— Cualquier animal sacrificado o parte del mismo, preparado de acuerdo con este artículo, aunque sea enlatado o colocado en cualquier envase, será clara y visiblemente marcado "Preparado de carne aceptada después de cocida".

MARCA E IDENTIFICACION DE CARNES Y PRODUCTOS

Art. 52.— El Secretario de Estado de Agricultura, Industria y Trabajo puede aprobar y autorizar el uso de abreviaturas en las marcas de inspección, dispuestos en este Reglamento. Las abreviaturas autorizadas tendrán la misma fuerza y efectos que las marcas respectivas "in extenso".

Párrafo I.— Excepto cuando haya el propósito de someter una muestra o diseño para fines de aprobación, ninguna persona puede hacer ni preparar, ni será causa de que se haga o prepare ninguna leyenda de inspección, o abreviatura, copia o representación de la misma, sin previa autorización escrita de la Secretaría de Estado de Agricultura, Industria y Trabajo.

Párrafo II.— Ninguna persona fijará o colocará, ni será causa de que se fije o coloque la leyenda de inspeceión, o cualquier abreviatura, copia o representación de la misma, en ninguna carne o producto, excepto bajo la vigilancia de un Inspector.

Párrafo III. —Ninguna persona llenará o será causa de que se llene totalmente o en parte, con cualquier carne o producto, ningún envase que deba llevar o lleve la leyenda de inspección o cualquier abreviatura, copia o representación de la misma, excepto bajo la vigilancia de un Inspector.

Párrafo IV.— Ninguna persona hará, preparará, fijará, usará, o será causa de que se haga, prepare, fije, o use, la le-

yenda de inspección, o cualquier abreviatura, copia o representación de la misma, excepto de acuerdo con este Reglamento.

Art. 53.— Ninguna persona retirará o hará que se retire de un establecimiento ningún artículo que requiera ser marcado en cumplimiento de este Reglamento.

Art. 54— Cada animal sacrificado, que haya sido inspeccionado y aceptado, será marcado en el momento de la inspección con la leyenda de inspección y con el nombre del Establecimiento.

Toda parte de los animales será igualmente marcada antes de abandonar el Establecimiento en el cual fué primero inspección con la leyenda de inspección y con el nombre del Establelante.

Art. 55.— Las salchichas inspeccionadas y aceptadas, y inspeccionadas y aceptadas, llevarán la leyenda de inspección y el nombre del establecimiento en el cual se completó la manipulación.

Art. 55.— Las salchichas inspeccionadas y aceptadas, y otros productos alimenticios de carnes que llevan envolturas animales, llevarán en la envoltura la leyenda de inspección y el nombre del establecimiento que las haya producido.

Las salchichas inspeccionadas y pasadas, y otros productos alimenticios de carne en envolturas animales o artificiales, de las variedades más pequeñas, llevarán en la envoltura una o más marcas para cada cadena, o paquete, excepto cuando dichas variedades salgan del Establecimiento en cajas de cartón debidamente etiquetadas con una capacidad máxima de 10 libras, conteniendo una sola clase de producto.

Todas las marcas pueden ser omitidas cuando los productos van a ser empaquetados en latas selladas.

Cualquier carne o producto que por su tamaño reducido no pueda ser marcado con la leyenda de inspección, podrá ser envasado en un recipiente que lleve exteriormente la leyenda de inspección y las otras marcas requeridas por este Reglamento.

Art. 56.— Cuando se agreguen a los chorizos o salchi-

chas cereales, harina vegetal, leche en polvo u otro producto, de acuerdo con este Reglamento, el producto se marcará con los nombres de sus componentes.

En las salchichas compuestas, de variedades pequeñas, los nombres de sus componentes aparecerán en el exterior del envase con la leyenda de inspección.

Cuando se use materia colorante en la preparación de envolturas, según se prevé en este Reglamento, el producto será marcado con la frase "Artificialmente coloreado".

Cuando se añada benzoato de sodio a la salchicha u otros productos de carne en envolturas animales, el producto será marcado para indicar la presencia y el porcentaje de dicho ingrediente.

Art. 57.— Los establecimientos suministrarán los instrumentos, las tintas y sellos necesarios para marcar las carnes y productos, que requieran marcas.

Art, 58.— Todas las marcas y distintivos procurados por el Departamento para marcar artículos con leyenda de inspección incluyendo sellos y prensas para sellos de plomo y alambre, serán usados solamente bajo la vigilancia de un Inspector, y cuando no estén en uso serán mantenido bajo llave en un depósito convenientemente equipado. Las llaves del depósito estarán siempre en poder de un Inspector.

Art. 59.— Los receptáculos exteriores de la carne y productos para exportación, serán marcados de acuerdo con este Reglamento.

Art. 60.— Las grasas y sebos no comestibles, que tengan las características físicas de algún producto comestible, serán desnaturalizadas o alteradas de manera que no sirvan para propósitos alimenticios. Los receptáculos de tales grasas y sebos, no comestibles, serán marcados visiblemente con la palabra "No comestible". Tales receptáculos tendrán en sus extremos exteriores pintada con pintura blanca duradera, las palabras "No comestible", con letras no menores de 2 pulgadas de altura.

DE LAS ETIQUETAS.

Art. 61.— Cuando cualquier carne o producto inspeccionado y aceptado sea colocado o empaquetado en cualquier la-

ta, pote, lona u otro receptáculo o cubierta que constituya un envase, según el significado que se le da en este Reglamento, se adjuntará a tal envase o cubierta una etiqueta comercial, según se determina a continuación.

Ningún receptáculo o cubierta que lleve o vaya a llevar una etiqueta comercial podrá ser llenado, en su totalidad o en parte, excepto con los artículos que hayan sido inspeccionados y aceptados de conformidad con este Reglamento y extrictamente de acuerdo con las especificaciones contenidas en la etiqueta.

Ningún receptáculo o cobertor será llenado en su totalidad o en parte, y ninguna etiqueta comercial se fijará, sino en presencia de un Inspector.

Párrafo.— Las etiquetas comerciales llevarán el nombre de la carne o producto contenido en el envase, excepto lo que se prevé más adelante. También llevarán en letras prominentes, y en cifras de tamaño uniforme, la frase: "Inspeccionado y aceptado" por la Secretaría de Estado de Agricultura, Industria y Trabajo, R. D.", y el nombre del Establecimiento de donde procedan.

El nombre del Establecimiento puede ser omitido en las etiquetas aplicadas a los receptáculos en los cuales dicho nombre esté gravado en relieve, así como en las cajas usadas como envases exteriores, siempre que el producto que sea inmediatamente envuelto lleve la leyenda de inspección y el nombre del Establecimiento. Las etiquetas pueden llevar también cualquier otra declaración que no sea falsa o que pueda indicar, y que haya sido aprobada por la Secretaría.

Art. 62.— Ninguna etiqueta comercial será usada si no ha sido previamente aprobada por la Secretaría de Estado de Agricultura, Industria y Trabajo. Los proyectos de etiqueta serán sometidos a dicha Secretaría, por triplicado, para su aprobación.

Las etiquetas comerciales serán usadas solamente en productos para los cuales hayan sido autorizadas. No se aplicarán a ninguna carne o producto cuyo envase lleve declaración falsa o engañosa.

Art. 63.— Las etiquetas comerciales que vayan a fijar-

se en paquetes de cualquier carne o producto para comercio con el extranjero, pueden estar impresos en lengua extranjera. La leyenda de inspección y el nombre del Establecimiento deberán aparecer en lengua española en todos los casos, pero pueden aparecer acompañados de una traducción fiel en cualquier otro idioma.

Art. 64.— Ninguna declaración, palabra, pintura, dibujo o esquema, que conlleve una falsedad, o que dé una indicación falsa del origen o calidad del producto, podrá aparecer en las etiquetas. Para el efecto se dispone:

a)— La pintura de un cerdo será permitida sólo en las etiquetas usadas en productos que provengan de carnes de cerdo;

b)— Los nombres de países, estados, territorios y nombres geográficos que la Secretaría apruebe sólo serán usados en las etiquetas cuando vayan antecedidas o seguidas de las palabras "estilo", "tipo", "corte", o "marca" en el mismo tamaño, de las letras del nombre geográfico, a menos que los productos, a los cuales estén destinadas las etiquetas, se preparen en las localidades nombradas; o a menos que el nombre geográfico, por razón de su generalizado uso, sea admisible como término genérico, e indique un estilo, tipo o marca determinadas. En este caso dicho nombre se podrá usar sin la palabra "estilo", "tipo" o "marca", pero deberá estar acompañado de una declaración que indique la localidad en la cual se prepara el producto;

c)— Los nombres o ilustraciones que representan determinados tipos de razas de ganado no serán usados en las etiquetas, a menos que los productos a los que se destinen tales etiquetas procedan realmente de animales del tipo o raza representado;

d)— La palabra "Jamón", sin otra que indique el animal de que se hizo, será usada solamente en etiquetas de jamones de cerdo;

e)— La palabra "fresco" no será usada en ninguna etiqueta de carne o producto, que en su totalidad o en parte haya sido objeto de un proceso de cura;

f)— Tales términos, como "Extracto de carne" o "Extracto de carne de buey", sin otra calificación, no serán permitidos

en las etiquetas de productos preparados de órganos o partes del animal sacrificado que no sean frescos.

Los extractos preparados de parte de animales sacrificados que no sea carne fresca, no serán etiquetados "Extracto de carne", pero pueden ser etiquetados adecuadamente con los nombres verdaderos de las partes de que hayan sido preparados, por ejemplo: "Extracto de hígado".

Los términos "Extracto de carne de buey", sin otra especificación, serán aplicados solamente a extractos de carnes frescas de buey. El extracto de carne de buey curada, o de otra carne curada, será designado respectivamente como "Extracto de carne de buey curado" o "Extracto de carne curada". En el último caso las palabras "curado" y "carne" aparecerán en una línea, del mismo tamaño y estilo de letra, que las demás de la frase.

Cuando el extracto de carne de buey, o extracto de carne, estén mezclados con extracto de carne curada o extracto derivado de otras partes de la res sacrificada, tal mezcla será designada como compuesto de extracto de carne, y además, aparecerá sobre la etiqueta una declaración indicando los ingredientes que se hayan usado en la preparación del extracto.

En el caso de extracto fluído, la palabra "fluído" aparecerá en la etiqueta, como por ejemplo "Extracto fluído de carne de buey". La palabra "fluído" indica simplemente una proporción menor de materia sólida en el extracto.

Art. 65.— Un producto alimenticio de carne, cuando esté compuesto de más de un ingrediente, no llevará etiqueta con un nombre declarado o indicando que el producto es una sustancia que no es el ingrediente principal contenido, aunque tal nombre sea un nombre establecido en el comercio. El término "ingrediente principal", según se define en este Reglamento, significa que tal ingrediente es igual o exceda en cantidad a los otros ingredientes combinados, inclusive cereales y agua.

Si los ingredientes se declaran en la etiqueta, aparecerán en orden de porcentaje. Por ejemplo: la salchicha que contenga carne de cerdo y carne de buey, será etiquetada "salchicha de cerdo y buey". Sin embargo, si el ingrediente puesto iguala o excede al 50 por ciento del contenido de carne, la sal-

chicha puede ser etiquetada "Salchicha de puerco y carne de buey "añadido".

Un producto formado de ternera, puerco y buey, no será etiquetado "Masa de ternera", sino que debe ser designado como "Masa de ternera, puerco y buey". Sin embargo, cuando el ingrediente ternera no sea menor del 50% del contenido de la masa, el producto será etiquetado "Masa de ternera, puerco y buey añadidos". Las palabras cerdo y buey aparecerán en orden de porcentaje, según se ha indicado.

Art. 66.— Cuando un producto de carne alimenticia contenga una sustancia o sustancias añadidas, la etiqueta indicará la sustancia o sustancias añadidas, excepto lo que se prevé en los párrafos de este artículo.

Párrafo I.— Cuando se añada a la salchicha cereal, almidón vegetal, o harina vegetal, aparecerá en la etiqueta de manera prominente, después del nombre del producto, el nombre específico de cada uno de los ingredientes añadidos, seguido de la palabra "añadido", como por ejemplo: "cereal añadido", "harina de papa añadida", "cereal y harina de papa añadidos", "leche en polvo añadida", "cereal y leche en polvo añadidos", según el caso.

Párrafo II— Cualquier carne o producto que contenga benzoato de sodio será etiquetado claramente para indicar la presencia de dicho benzoato de sodio,

Párrafo III.— Cuando se permita el uso de materia colorante en la preparación de manteca o de otra grasa animal, o para el propósito de colorear envolturas para salchichas, según lo prevé este Reglamento, aparecerá en la etiqueta de manera clara, y seguido del nombre del producto la declaración "artificialmente coloreada".

Art. 67.— Las carnes y productos en forma de paquetes, tendrán la cantidad del contenido y peso de éste clara y visiblemente marcados en el exterior del paquete.

REINSPECCION Y PREPARACION DE CARNES Y PRODUCTOS.

Art. 68.— Todas las carnes y productos, ya sean frescos o curados, aunque hayan sido previamente inspeccionados y aceptados, podrán ser reinspeccionados por los Inspectores, tantas veces como sea necesario, a fin de determinar si los mismos

son saludables y apropiados para la alimentación humana en el momento en que abandonan el Establecimiento. Si después de la reinspección se encuentra que un artículo no estuviere bueno para la alimentación, o que de algún modo es perjudicial a la salud pública, la marca original, sello, o etiqueta será quita o o borrado y el artículo será condenado.

Párrafo I.— Se deberá tener cuidado para que la carne y productos estén en buenas condiciones al ser colocados en los refrigeradores. En caso de que haya alguna duda, en cuanto a la salubridad de una carne helada o producto, el Inspector requerirá el deshielo y reinspección de una cantidad suficiente para determinar su condición actual.

Art. 69.— Las carnes y productos que en la reinspección se sospeche que no están sanos, o de cualquier modo no apropiados para la alimentación humana, serán identificados por un Inspector y decomisados, y la marca original, sello o etiqueta será quitada o borrada; y el Inspector estampará o escribirá a través de la cara del rótulo retenido la frase "Inspeccionado y rechazado". El Inspector escribirá un informe completo de su actuación y lo enviará a la Oficina de Inspección de Carnes.

Art. 70.— Todos los Establecimientos estarán en la obligación de avisar al Inspector encargado del Establecimiento cualquier devolución de productos que hicieren los compradores, para los fines que él crea conveniente.

Art. 71.— Todos los procesos utilizados en los Establecimientos para curar, poner en salmuera, transformar, enlatar, o preparar cualquier carne o producto, serán vigilados por los Inspectores.

Art. 72.— Las sustancias e ingredientes usados en la manufactura o preparación de cualquier carne o producto, serán limpios, saludables y apropiados para la alimentación humana.

Art. 73.— Ninguna carne o producto contendrá sustancias que disminuyan su salubridad, tales como tintes, preservativos, o compuestos químicos añadidos, excepto los previstos a continuación:

Pueden añadirse a las carnes o productos, sal común, azú-

car, humo de madera, vinagre de sidra, vinagre de vino, vinagre de malta, vinagre de glucosa, espíritu de vinagre, especias puras, salitre y nitrato de sodio. Puede añadirse benzoato de sodio a la carne y productos solamente cuando se declare su empleo en la etiqueta. Solamente pueden ser usadas materias colorantes inofensivas, y previamente aprobadas por la Secretaría de Estado de Sanidad y Asistencia Pública.

Solamente se pueden usar tintes, en los productos, conforme a las reglas siguientes:

a)—Los tintes pueden mezclarse con grasas preparadas y compuestos de grasa;

b)—Los tintes pueden ser usados para colorear envolturas de salchichas u otras envolturas, con tal que el carácter de la envoltura sea tal que el tinte no penetre en el producto contenido en la envoltura;

c)— Cuando se use materia colorante artificial, el producto será marcado como se prevé en este Reglamento

El uso de sustancias necesarias para la preparación adecuada de la carne o productos, puede permitirse con tal que no empeoren la calidad de la carne o producto y se eliminen durante el proceso ulterior de fabricación; como por ejemplo, el uso de bicarbonato de soda, y tierra de batán, en la preparación de mantecas; y el uso de sal, soda, o cal, en la limpieza de triptas.

Cuando se use alguna sustancia en la preparación o empaquetado, cuya clase o proporción no sea contrario a las leyes del país a donde se vaya a exportar, y que el comprador extranjero así lo acepte por escrito, los productos pueden contener preservativos convenidos y el empaquetado de estos artículos se realizará bajo la vigilancia personal de un Inspector.

Ningún artículo preparado o empaquetado para exportación, será vendido u ofrecido en venta, para uso o consumo nacional, a menos que se obtenga una autorización especial de la Secretaría.

Art. 74.— Cualquier producto o carne enlatados, que requieran ser esterilizados para su preservación, serán esterilizados en el mismo día que se llenen las latas.

Las latas que resulten defectuosas o con aberturas descubiertas, después de completado el proceso de esterilización no serán reparadas y vueltas a llenar, a menos que la reparación y el empaquetado sean completados dentro de las seis horas después que el proceso de esterilización haya sido completado. Si una lata en condición defectuosa o con abertura, fuera descubierta en tal estado antes de seis horas, será mantenida en una refrigeradora a una temperatura que no exceda de 34º F (1º C) hasta el día siguiente, siempre que puedan ser reparadas y usada. Se juzgará que la esterilización de la lata está completa, para los fines de empaque, cuando se haya enfriado suficientemente para su manejo e inspección.

El contenido de todas las latas defectuosas o con aberturas, no reparadas o reparables, será condenado.

Las salchichas preparadas o empaquetadas en aceite serán calentadas a una temperatura de no menos 160º F, y esta temperatura será mantenida en el interior de la lata durante 30 minutos por lo menos.

Ningún artículo de la clase de los que se preparan ordinariamente para comer sin tener que cocerlos, contendrá tejido muscular de cerdo a menos que la carne de cerdo haya estado sometido a una temperatura suficiente para destruir todas las triquinas vivas, o que haya sido sometida a otro tratamiento prescrito por la Secretaría de Estado de Sanidad y Asistencia Pública.

Las carnes aceptadas para ser cocinadas o esterilizadas pueden ser usadas para la preparación de carnes y productos, como carnes enlatadas, salchichas, carnes hervidas o cocinadas, masas de carnes y productos similares, con tal que todas las partes de carne se calienten a una temperatura no menor de 170º F durante treinta minutos por lo menos, y que el artículo así preparado sea marcado de acuerdo con los requerimientos de la Oficina de Inspección de Carnes.

Art. 75.— A menos que sean etiquetados enseguida, las carnes y productos enlatados, serán marcados, para mantener su identidad, hasta la colocación de la etiqueta final.

Art. 76.—Las únicas envolturas animales que pueden ser usadas como receptáculos de cualquier carne o productos son las de reses, carneros, cerdos y cabras.

Las envolturas animales para carnes y productos serán cuidadosamente inspeccionadas por Inspectores.

Las porciones de envolturas animales que muestren infección con "aesophagostem" u otro parásito productor de nódulos, o el gaznate infectado con la larva "de Hypoderma lineatum", serán rechazados, excepto cuando la infección sea ligera y los nódulos y larvas hayan sido separados.

La fermentación y separación de sustancias viscosas, de las envolturas de cerdo y de carnero, serán hechas solamente en sitios separados de los destinados a la manipulación de productos comestibles y no comestibles.

Art. 77.— La cabezas de animales sacrificadas, destinadas a la preparación de productos alimenticios de carne, serán hendidas, deshuesadas y limpiadas convenientemente.

Los riñones de animales sacrificados, destinados a la preparación de productos alimenticios de carne, serán completamente remojados y lavados. Todos los riñones desprendidos inclusive riñones de buey desprendidos con grasa de riñones, serán inspeccionados antes de ser usados o antes de abandonar el Establecmiento.

Los vientres de reses y estómagos de puercos sacrificados destinados a la preparación de productos alimenticios de carne, serán completamente limpiados en su superficie y partes, inmediatamente después de haber sido vaciados de su contenido.

Las amígdalas serán separadas y no se usarán como ingrediente de productos de carne.

Ninguna sangre que haya estado en contacto con el exterior del cuerpo de un animal o que se haya contaminado de otra manera, será recogida con propósito alimenticio. Solamente la sangre de animales sacrificados e inspeccionados y aceptados puede ser usada para productos alimenticios. La limpieza de la sangre destinada a propósitos alimenticios no será ejecutada con las manos, a menos que se usen guantes de goma, debidamente limpios.

Art. 78.— Las muestras de carne, productos, agua, tintes, compuestos químicos, preservativos, especias u otros ar-

tículos usados en cualquier Establecimiento, serán tomados sin ningún costo para fines de examen, tan frecuentemente como la Oficina de Inspección lo juzgue necesario.

Art. 79.— Los informes de trabajos de inspección, que se lleven a cabo en los Establecimientos, serán enviados a la Oficina de Inspección por los Inspectores.

Cada Establecimiento suministrará a los Inspectores informaciones exactas para hacer los informes.

SELLOS Y CERTIFICADOS DE EXPORTACION.

Art. 80.— Un sello numerado de inspección de carne será fijado en cada envase exterior (excepto en las envolturas de tela), para la exportación de cualquier carne y producto inspeccionados y aceptados.

Dicho sello será fijado de manera segura en un extremo visible del paquete o caja.

La envoltura de tela, usada como envase exterior de cualquier carne o producto inspeccionado y aceptado para exportación, llevará la leyenda de inspección y el nombre del Establecimiento marcado con tinta.

Si lo solicitare el exportador, el Inspector Encargado queda autorizado a dar certificados para embarque de carnes y productos inspeccionados y aceptados. Todos los certificados se expedirán al mismo tiempo en que los artículos salgan del Establecimiento. Si no se expidieren en dicho momento, podrán ser expedidos posteriormente, pero después de haber sido identificados y reinspeccionados.

Los certificados de exportación se expedirán numerados en series y en formularios por cuadruplicado. Cada certificado indicará los nombres del exportador y del consignatario, el destino, los números de los sellos, si los hubiere, fijados en los artículos para ser exportados, las marcas de embarque, las clases de productos, y el peso.

Solamente se expedirá un certificado para cada consignación, a menos que el Jefe de la Oficina ordene de otro modo.

El certificado original será entregado al embarcador y será solamente para efectuar el transporte y entrega de la consignación.

El duplicado del certificado será entregado al embarcador y éste, a su vez lo pondrá en manos del agente naviero o del Capitán de la nave en la que se haga el embarque. Sin éste certificado no se hará el despacho de ninguna embarcación que tenga a bordo cualquier carne o producto. El Capitán de la nave registrará dicho duplicado en la Aduana presentándolo con el correspondiente manifiesto de carga.

El triplicado será remitido a la Secretaría de Estado de Sanidad y Asistencia Pública.

El cuadruplicado será retenido por el Inspector Encargado, quien le dará salida enviándolo a la Secretaría de Estado de Agricultura para su registro y archivo.

Art. 81.— El siguiente formulario será usado como modelo para la expedición de Certificado de Exportación.

CERTIFICADO OFICIAL DE INSPECCION DE CARNE Y PRODUCTOS DERIVADOS PARA LA EXPORTACION.

Lugar.. .. .. .

Párrafo.— Los formularios a que se refiere este artículo podrán ser expedidos con una traducción en otro idioma. Cuando se trate de exportaciones a Estados Unidos de América, o a sus territorios o posesiones, dichos certificados podrán expedirse agregándoles los datos e informaciones que se requieran en las leyes y reglamentos de este país, siempre que éstos no sean contrarios a nuestras leyes y reglamentos.

Art. 82.— El presente Reglamento deroga y sustituye el Reglamento dictado por la Secretaría de Estado de Agricultura, Industria y Trabajo, aprobado por Decreto No. 1279, del 18 de junio de 1930.

DADO en Ciudad Trujillo, Distrito de Santo Domingo, Capital de la República Dominicana, a los catorce días del mes de junio del año mil novecientos cuarenta y tres, años 100º de la Independencia, 80º de la Restauración y 14º de la Era de Trujillo.

RAFAEL L. TRUJILLO

Decreto Nº 1208 que aprueba una Ordenanza del Ayuntamiento de la Común de San Francisco de Macorís, creando un arbitrio sobre trasmisión de derechos de arrendamiento de terrenos o solares municipales pertenecientes a la Común.— G. O. Nº 5934, del 19 de Junio de 1943.

RAFAEL LEONIDAS TRUJILLO MOLINA
Presidente de la República Dominicana

NUMERO 1208.

En ejercicio de la atribución que me confiere el artículo 49-25 de la Constitución de la República;

VISTO el dispositivo de la Ordenanza dictada por el Ayuntamiento de la Común de San Francisco de Macorís en fecha 19 de enero de este año, que crea un arbitrio sobre trasmisión de derechos de arrendamiento de terrenos o solares pertenecientes a la Común, y cuyo texto es el siguiente:

"Artículo 1ro.— Por cada traspaso o venta de acción del arrendatario a otra persona, autorizado por el Ayuntamiento, en terreno o solar de la Común, se cobrará un cinco por ciento sobre el monto de la venta, entendiéndose que cuando