

DIRECCION-ADMINISTRACION:  
Calle del Carmen, núm. 29, entreaviso.  
Teléfono núm. 25-49



VENTA DE EJEMPLARES:  
Ministerio de la Gobernación, planta baja  
Número suelto, 0,50

# GACETA DE MADRID

## SUMARIO

### Parte oficial

#### Ministerio de Estado

**CANCELLERIA.**—Recepción por S. M. el REY (q. D. g.) del Excmo. Sr. D. José Florencio Valdés y Cuevas, Enviado Extraordinario y Ministro Plenipotenciario de la República de Chile, en Misión especial.—Página 1191.

#### Ministerio de Marina

Real decreto concediendo la Gran Cruz de la Orden del Mérito Naval, con distintivo blanco, a D. Mariano Martí y Ventosa.—Páginas 1191 y 1192.

#### Ministerio de la Gobernación

Real decreto aprobando las instrucciones técnicas que han de servir de base para la calificación de los alimentos y de los papeles, aparatos, utensilios y vasijas que se relacionan con la alimentación.—Páginas 1192 a 1196.

**Presidencia del Consejo de Ministros**  
Real orden disponiendo se publique en

este periódico oficial la relación de expedientes cuya tramitación se halla suspendida por los motivos que se indican, y el acuerdo adoptado por la Comisión Protectora de la Producción nacional.—Páginas 1196 y 1197.

Otra nombrando Vocales de la Junta central de Movilización de Industrias civiles a los señores que se mencionan.—Página 1197.

#### Ministerio de Hacienda

Real orden exceptuando del impuesto del 1,20 por 100 de pagos los que se hagan por los Depósitos de Recría y Doma (antiguos Establecimientos de Remonta) a las yeguas militares por la compra de toda clase de suministros.—Página 1197.

Otra dictando medidas encaminadas al abastecimiento de trigo y harina a la provincia de Baleares.—Páginas 1197 y 1198.

Otra prorrogando por un mes la licencia que por enfermo se encuentra disfrutando D. Luis Urquidí y Albiño, Oficial de primera clase de la Dirección general de la Deuda y Clases pasivas.—Página 1198.

#### Ministerio de la Gobernación

Real orden fijando en cuarenta años la

edad máxima para el ingreso del personal subalterno de Correos.—Página 1198.

#### Ministerio de Instrucción pública y Bellas Artes

Real orden designando titulares de las Escuelas de las Colonias españolas de Burdeos y Tolosa a los Maestros de las Escuelas Nacionales D. Ramón Luis Huerta y D. José Hevia Gutiérrez.—Página 1198.

ANEXO 1.º — BOLSA. — OBSERVATORIO CENTRAL METEOROLÓGICO. — SUBASTAS ADMINISTRACIÓN PROVINCIAL. — ADMINISTRACIÓN MUNICIPAL. — ANUNCIOS OFICIALES.

ANEXO 2.º — EDICTOS. — CUADROS ESTADÍSTICOS DE INSTRUCCIÓN PÚBLICA. — Dirección general del Instituto Geográfico y Estadístico. — Estado de los nacimientos, matrimonios y defunciones ocurridos en las provincias de España en el mes de Mayo del año actual.

Idem de las defunciones, clasificadas por sus causas, ocurridas en las ídem ídem durante el mes de Mayo del corriente año.

ANEXO 3.º — TRIBUNAL SUPREMO. — Sala de lo Civil. — Principio del pliego 23.

## PARTE OFICIAL

### PRESIDENCIA DEL CONSEJO DE MINISTROS

S. M. el REY Don Alfonso XIII (q. D. g.), S. M. la REINA Doña Victoria Eugenia, S. A. R. el Príncipe de Asturias e Infantesa y demás personas de la Augusta Real Familia, continúan sin novedad en su importante salud.

## MINISTERIO DE ESTADO

### CANCELLERIA

A las once y media de la mañana del día 27 del actual S. M. el REY (q. D. g.) se dignó recibir en audiencia particular, en el Real Palacio de Miramar, al Excmo. Sr. D. José Florencio Valdés y Cuevas, Enviado extraordinario y Ministro Plenipotenciario de la República de Chile en Misión especial, quien, previamente anunciado por el Sr. Primer Introdutor de Embajadores, tuvo la honra de poner en las Augustas Manos

la Carta del Sr. Presidente de la República Chilena invitando a Su Majestad y al Gobierno español a las festividades que tendrán lugar en la citada República con motivo del Centenario del descubrimiento del Estrecho de Magallanes.

## MINISTERIO DE MARINA

### REAL DECRETO

A propuesta del Ministro de Marina,  
Vengo en conceder la Gran Cruz

de la Orden del Mérito Naval, con distintivo blanco, a D. Mariano Marañón y Ventosa, por servicios especiales prestados a la Marina.

Dado en San Sebastián a diez y ocho de Septiembre de mil novecientos veinte.

ALFONSO

El Ministro de Marina,  
EDUARDO DATO.

## MINISTERIO DE LA GOBERNACIÓN

### EXPOSICION

**SEÑOR:** Reglamentada la inspección de los alimentos por el Real decreto de 22 de Diciembre de 1908, fueron dadas unas instrucciones técnicas sobre las condiciones que deben reunir los alimentos, papeles, aparatos, utensilios y vasijas que se relacionan con la alimentación, que respondían completamente al estudio hecho hasta aquella época en España y en el extranjero sobre estas materias; pero desde dicha fecha los conocimientos se han perfeccionado, se ha realizado en nuestro país el análisis de un gran número de aguas que sirven para la alimentación, así como el de otras muchas sustancias alimenticias, y, además, se emplean nuevos medios de adulteración y de falsificación que es preciso conocer y evitar.

Por estas razones, se ha hecho preciso que la Sección de Higiene del Real Consejo de Sanidad examinase en la forma oportuna para responder al estado actual de la vigilancia higiénica de los alimentos.

El dictamen de esa Sección del Real Consejo de Sanidad constituye las adjuntas instrucciones técnicas sobre las condiciones que deben reunir los alimentos, papeles, aparatos, utensilios y vasijas que se relacionan con la alimentación, y que el Ministro que suscribe tiene el honor de someter a la aprobación de V. M. en el siguiente proyecto de Real decreto.

Madrid, 14 de Septiembre de 1920.

SEÑOR:

A L. R. P. de V. M.,  
GABINO BUGALLAL.

### REAL DECRETO

A propuesta del Ministro de la Gobernación, y de acuerdo con el informe del Real Consejo de Sanidad,

Vengo en decretar lo siguiente:

Artículo único. Se aprueban las adjuntas instrucciones técnicas que han de servir de base para la calificación de los alimentos y de los papeles, apa-

ratos, utensilios y vasijas que se relacionan con la alimentación.

Dado en San Sebastián a diez y siete de Septiembre de mil novecientos veinte.

ALFONSO

El Ministro de la Gobernación,  
GABINO BUGALLAL.

### CONDICIONES QUE DEBEN REUNIR LOS ALIMENTOS, PAPELES, APARATOS, UTENSILIOS Y VASIJAS AGUA

Toda agua destinada a la alimentación deberá ofrecer las siguientes condiciones:

Ser transparente, incolora, inodora e insípida.

Que la determinación cuantitativa de sus componentes no arroje cifras que superen los siguientes límites:

	Miligramos por litro.
Residuo fijo por evaporación, seco, a 180° centígrados, hasta peso constante .....	500
Residuo fijo por calcinación al rojo sombra.....	250
Cloro expresado en cloruro de sodio.....	60
Acido sulfúrico.....	50
Cal .....	250
Magnesia .....	50
Materia orgánica total valorada en líquido ácido y expresada en oxígeno.....	3
Amoníaco por reacción directa .....	0
Idem libre determinado por destilación .....	0,02
Idem albuminoide.....	0,005
Acido nítrico.....	0
Idem nítrico.....	20

Se autorizan los excesos de cloro cuando tengan un origen natural como en las aguas de las poblaciones costeras, siempre que los restantes componentes no superen los límites señalados.

Que no contenga en suspensión productos intestinales del hombre o de los animales.

Que no contenga sino una escasa proporción de gérmenes inofensivos, cuyos cultivos den en la experimentación fisiológica resultados satisfactorios y ninguno procedente del tubo intestinal, ni otros menos frecuentes de carácter patógeno.

Deberá tenerse en cuenta que cualquier agua cuyo análisis haya arrojado una vez conclusiones desfavorables, procederá considerarla, por lo menos, como sospechosa; y que, por el contrario, el hecho de que un sólo análisis demuestre su bondad, no debe ser motivo suficiente para poder apreciar en definitiva su valer legítimo.

El análisis de las aguas de una localidad, en vista siempre de un conjunto de antecedentes geológicos, locales, físicos, químicos, micrográficos y bacteriológicos, deberá ser motivo para que los laboratorios organicen un servicio permanente, por el que a diario, a sea posible, se hagan las investigaciones necesarias.

### HIELO

Debe admitirse como hielo alimenticio el fabricado artificialmente que es por su fusión una agua potable y pura.

El hielo natural contiene, seguramente, las impurezas y gérmenes que existen en las aguas de donde procede, y su uso en las bebidas y alimentos queda prohibido; pudiéndose emplear igualmente que la nieve en la preparación de helados y bebidas heladas, pero no directamente, sino por medio de los aparatos usuales, en forma que no sea posible su contacto con las mismas.

### LECHE Y SUS DERIVADOS

Bajo la denominación de leche no debe admitirse más que la procedente de vacas, sin ninguna modificación en su composición provocada por sustracción de cualquiera de sus elementos, ni adición de ninguna sustancia. La leche de cualquier otro animal deberá venderse con una denominación que exprese claramente su origen; por ejemplo; leche de cabras, leche de ovejas, etc.

No podrá venderse leche que no sea extraída de animales sanos y bien alimentados, después del parto, cuando el calostro haya cesado de producirse.

Serán toleradas todas las manipulaciones y preparaciones consagradas por uso, como la pasteurización, esterilización, enfriamiento, congelación y desecación, no permitiéndose la mezcla de leches si no sea de la misma procedencia animal.

Se tolerará la venta de leche reconstituida por mezcla de agua con leche concentrada en las debidas proporciones, siempre que sea vendida en forma que no pueda haber duda al comprador acerca de su naturaleza y elaborada en buenas condiciones higiénicas. Queda prohibida la adición de toda clase de sustancias destinadas a la conservación.

La leche concentrada es la leche privada de la mayor parte del agua de constitución, generalmente hasta un tercio de su volumen, en aparatos especiales por evaporación en el vacío, en frío o en caliente.

La leche en polvo o en tabletas está constituida por leche desecada.

Estos productos no deben contener, excepción hecha del azúcar (sacarina), ninguna materia extraña a la leche.

### MANTEQUILLA

La denominación de mantequilla debe reservarse exclusivamente a la materia grasa extraída de la leche de vacas o de la crema de la misma.

La mantequilla preparada con leche de otros animales debe venderse con la denominación correspondiente.

La proporción de agua no debe exceder del 16 por 100, ni la acidez de la mantequilla de mesa de un 8 por 100, y de un 20 por 100 la de cocina.

Serán toleradas:

Todas las manipulaciones puramente mecánicas o físicas encaminadas a una buena preparación de la mantequilla o a su conservación.

La adición de sal de cocina en la proporción máxima de un 10 por 100.

La coloración con materias inofensivas.

## QUESOS

Debe entenderse por queso el producto separado de la leche, de la crema o de la leche descremada total o parcialmente, coagulándola por medio del cuajo o de una acidificación conveniente y sometiendo el coágulo así obtenido a un tratamiento apropiado para cada variedad de queso.

Serán toleradas las siguientes manipulaciones y prácticas encaminadas a la elaboración de un buen producto:

La esterilización previa de la leche y su coagulación química o biológica.

La adición de sal común en la proporción conveniente a las necesidades de la fabricación.

La coloración por medio de sustancias inofensivas.

La adición de materias aromáticas igualmente inofensivas.

Todo queso cuya procedencia no sea la de la región normal de origen deberá ser vendido con la denominación que corresponda, pero acompañando la palabra "imitado" o "es-tilado".

## ACEITE

No podrá venderse como aceite destinado a la alimentación más que el procedente de la aceituna.

Para admitir como alimenticio un aceite de olivas deberá corresponder a la siguiente característica:

Acidez máxima calculada en ácido oleico, 3 por 100.

Índice del yodo, 76-96.

Índice de refracción, 1,4650-1,4697.

Se tolerarán como prácticas encaminadas a mejorar el producto:

La mezcla de aceites de oliva entre sí de diversas calidades; y

La purificación por decantación o filtración.

## MANTEGA DE CERDO

Esta grasa debe ser exclusivamente el producto obtenido por fusión del tejido adiposo del cerdo sacrificado en buen estado de sanidad.

La proporción de agua en la grasa de puerco no deberá exceder de un 1 por 100.

## HARINA, PAN Y PASTAS ALIMENTICIAS

Deberá entenderse por harina, sin otro calificativo, el producto de la molturación del trigo industrialmente puro.

Se admitirá una tolerancia en harinas extrañas del 1 por 100, en consideración a la dificultad de una selección perfecta.

Las harinas de buena calidad deberán contener: de 10 a 16 por 100, como máximo, de agua; de 8 a 15 por 100 de gluten seco y de 28 a 36 por 100 de gluten húmedo, 1 por 100 de cenizas, 3 por 100 como máximo, de celulosa, y una acidez expresada en ácido láctico que no exceda de 0,5 por 100.

No serán admitidas harinas que contengan parásitos vegetales ni animales.

El nombre de pan debe referirse sólo al producto obtenido por la coacción de una masa, hecha mecánicamente con una mezcla de harina de trigo, fermentada por levadura, agua potable y sal común.

El pan fabricado con harinas de otra procedencia o adicionado de diversas materias alimenticias, como

leche, huevo, azúcar, etc., deberá distinguirse con una denominación especial.

El pan de general consumo, o sea el de trigo, se elaborará con harinas de las condiciones especificadas, y por lo que concierne a su buena cocción, aspecto, olor y sabor, deberá ser de calidad irrepachable.

La proporción de agua que podrá tolerarse para el pan denominado español no deberá exceder del 30 por 100, y para el francés, del 35. La proporción de cenizas, incluyendo la sal, no será superior a un 3 por 100 y la acidez expresada en ácido láctico será de 0,25 por 100 como máximo.

Debe entenderse por pastas para sopa o alimenticias, los productos obtenidos por desecación de la masa no fermentada hecha con agua y sémolas o harinas de trigo de buena calidad, ricas en gluten, sin adición de ninguna materia colorante y moldeadas mecánicamente.

Toda adición de harinas diversas y de colorantes inofensivos deberá anunciarse en forma que el comprador sea advertido sobre la verdadera naturaleza del producto.

En el caso de que por el análisis se evidencien mezclas o coloración artificial sin haberse llenado dicho requisito, el producto se declarará como falsificado.

## VINO

Se entenderá por vino la bebida resultante de la fermentación alcohólica, completa o incompleta, del zumo de la uva fresca y madura.

No constituirán manipulaciones y prácticas fraudulentas las que a continuación se especifican, por encaminarse a conseguir una vinificación normal o a la conservación de los vinos:

La mezcla de vinos entre sí;

El encabezamiento con alcohol de vino;

La congelación bajo el punto de vista de la concentración parcial;

La pasteurización;

La clarificación por medio de la albúmina, de caseína pura, de gelatina pura o cola de pescado y de tierra de Lebrija u otras de composición idéntica, siempre que se hallen bien lavadas;

La adición de tanino en la cantidad indispensable para efectuar el tratamiento por medio de las albúminas o de la gelatina;

La clarificación de los vinos blancos por medio del carbón puro;

El tratamiento por el anhídrido sulfuroso procedente de la combustión del azufre y por los bisulfitos alcalinos cristalizados y puros, a condición de que el vino no contenga más de 20 miligramos de anhídrido sulfuroso libre y 200 miligramos de anhídrido sulfuroso total por litro. Los bisulfitos no podrán ser empleados en cantidad superior a 20 gramos por hectolitro.

Con relación a los mostos, se admitirá:

El tratamiento con el anhídrido sulfuroso y por los bisulfitos alcalinos en las condiciones expresadas, la adición de tanino, la de ácido tartárico

cristalizado y puro a los mostos insuficientemente ácidos y el empleo de levaduras seleccionadas. No permitiéndose el empleo simultáneo del ácido tartárico y el azúcar, ni del enyesado cuando la cantidad de sulfatos en el vino, expresados en sulfato potásico, sea superior a la cifra de dos gramos por litro, o de cuatro para los vinos generosos, secos o licorosos y espumosos.

La adición de cloruro sódico, a condición de que la cantidad total de cloro, calculada en cloruro sódico, no exceda de un gramo por litro.

En los vinos espumosos se observarán las tolerancias consignadas, admitiéndose además las manipulaciones y tratamientos conocidos con el nombre de método de *Champañés*, así como la gasificación por el ácido carbónico puro.

Sin embargo, ningún vino podrá ser vendido con sólo el nombre de vino espumoso, sino en el caso de que su efervescencia resulte de una segunda fermentación alcohólica en botellas sea espontánea o producida por el método *Champañés*. Tratándose de vinos gaseados por adición de ácido carbónico, deberá consignarse en las etiquetas su condición, poniéndose Champagne de Fantasía u otro calificativo en idénticos caracteres a la palabra Vino espumoso o Champagne, que no permita confusión sobre la naturaleza del producto.

Se entenderá por vinos licorosos los vinos que se preparen por cualquiera de los procedimientos que se especifican o que resulten de la mezcla de los diferentes vinos entre sí:

1.º Vinos secos y encabezados;

2.º Vinos semidulces, abocados, producto de una fermentación parcial detenida naturalmente o por adición de alcohol;

3.º Vinos dulces resultantes de la adición de alcohol a la uva o al mosto;

4.º Vinos cocidos alcoholizados.

Para la preparación de éstos podrá utilizarse la uva más o menos pasa.

En concepto general se estimarán como fraudulentas todas las manipulaciones y prácticas que tengan por objeto modificar el estado natural de los vinos para disimular la alteración o engañar sobre sus cualidades sustanciales u origen.

## CERVEZAS

Se entenderá por cerveza la bebida obtenida por fermentación alcohólica del mosto elaborado con lúpulo, cebada germinada, levadura y agua.

Se permitirán las siguientes manipulaciones y prácticas encaminadas a su fabricación normal y a su conservación:

La clarificación por medios mecánicos y de sustancias cuyo empleo está declarado lícito;

La pasteurización;

La adición de tanino en la proporción necesaria para la clarificación por medio de las albúminas o de la gelatina;

La coloración por medio del caramelo o de extractos obtenidos por la torrefacción de cereales;

El tratamiento por el anhídrido sulfuroso puro procedente de la combustión del azufre o por los bisulfitos pu-

ros, con la doble condición de que la cerveza no retenga más de 30 miligramos de anhídrido sulfuroso libre y combinado, por litro, y que el empleo de bisulfitos esté limitado a 3 gramos por hectolitro.

La bebida que se venda con el nombre de cerveza no debe estar fabricada sino con las sustancias mencionadas en su definición. Aquella cerveza en cuya preparación se haya reemplazado parte de la cebada con otros cereales o materias amiláceas, deberá ser vendida con una designación especial que indique claramente su composición.

La cerveza debe dar una acidez máxima de 2,5 por litro, expresada en ácido láctico y contendrá como minimum 3 por 100 de alcohol.

#### SIDRA

Se entenderá por sidra la bebida procedente de la fermentación alcohólica del zumo de manzanas frescas o de una mezcla de manzanas y peras.

No constituirán manipulaciones o prácticas fraudulentas las que tengan por finalidad su preparación normal o la conservación de la bebida;

La mezcla de sidras entre sí;

La mezcla de sidras y del zumo fermentado de la pera;

La adición de azúcar para endulzar las sidras o preparar las espumosas;

La adición de albúmina o gelatina, así como la del tanino, necesario para clarificación por medio de estas sustancias;

La pasteurización;

El tratamiento por el anhídrido sulfuroso procedente de la combustión del azufre, y por los bisulfitos alcalinos cristalizados y puros, a condición de que la bebida no contenga más de 80 miligramos de anhídrido sulfuroso por litro, libre o combinado, y que el empleo de bisulfitos alcalinos esté limitado a 10 gramos por hectolitro;

La adición de ácido tartárico o cítrico a las dosis máxima de 500 miligramos por litro;

La coloración por medio de la cochinilla, del caramelo o infusión de achicoria;

Constituyendo la sidra aguada una bebida usual en algunas regiones, se permitirá la venta siempre que se anuncie su condición con el nombre propio del producto en cada localidad.

No se tolerará la adición de sustancias aromáticas que contribuyan a exaltar el olor natural de la sidra.

El mosto de manzana o pera no debe utilizarse ni venderse como bebida.

Por lo que respecta al mosto, se declara lo siguiente:

La adición de azúcar, la de tanino, fosfato amónico cristalizado puro y fosfato de cal puro; el tratamiento por el anhídrido sulfuroso y bisulfitos alcalinos en las condiciones expresadas anteriormente y el empleo de levaduras seleccionadas.

Con relación a las sidras espumosas, se observarán las mismas prescripciones que para los vinos espumosos.

#### VINAGRES

Debe considerarse como vinagre el producto obtenido de la fermentación acética de las bebidas alcohólicas que reúnan las condiciones ya especifica-

das o del alcohol diluido; contendrá como minimum 4 por 100 de ácido acético.

No constituirán manipulaciones fraudulentas:

La adición de sustancias aromáticas; La coloración artificial por medio del caramelo, cochinilla y de toda materia inofensiva.

Con el nombre de vinagro de vino, vinagro de sidra o vinagro de cerveza, no se tolerará ningún producto que no proceda exclusivamente de la fermentación de dichas bebidas.

Las mezclas de estos vinagres con vinagres de alcohol y la coloración de los vinagres será tolerada, siempre que se haga conocer al comprador: en el primer caso, la proporción exacta de la mezcla, y en el segundo, poniendo el calificativo "coloreado" de una manera clara y sin abreviaturas en etiquetas, anuncios o prospectos o sobre los recipientes.

La fabricación de vinagres con ácido acético, ácido piroleñoso y ácidos minerales está prohibida, así como su adición a los vinagres naturales o de alcohol.

El vinagro no deberá contener anguilulas ni vegetaciones criptogámicas.

#### ALCOHOLES, AGUARDIENTES Y LICORES

El alcohol ordinario o etílico es el producto de la destilación y rectificación de un líquido fermentado, cualquiera que sea; pero la denominación del alcohol de vino o natural no debe aceptarse sino exclusivamente para el producto de la destilación del vino.

El alcohol utilizado en la alimentación deberá ser vendido siempre con indicación de la primera materia de que provenga.

El aguardiente debe ser, en términos generales, el producto resultante de la mezcla de alcohol ordinario con agua en diversas proporciones, aromatizado o no por destilación en presencia del anís y endulzado o no con sacarosa.

En los alcoholes y aguardientes se tolerará un límite máximo global de impurezas normales de 1,5 por litro, según el método de Röse, entre las que el furfural no deberá exceder de 0,02 por litro.

Además de los aguardientes comunes deben ser definidos los siguientes como más importantes:

Cognac.—Es el producto de la destilación de vinos naturales conservado en toneles especiales, a cuya madera debe el color.

Kirsch.—Es el producto exclusivo de la fermentación alcohólica y destilación de las cerezas y guindas. No deberá contener más de 40 miligramos de ácido cianhídrico por litro.

Ginebra.—Es el producto de la destilación del mosto fermentado de cereales en presencia de las bayas de enebro.

Rom y Tafia.—Son productos alcohólicos obtenidos por la fermentación y destilación del zumo de la caña de azúcar o de las melazas, jarabes y linazas producidas por las fábricas de azúcar de caña.

Whisky.—Este aguardiente procede de la fermentación del trigo, de la cebada y centeno o del maíz.

Brandy.—Es el producto de la destilación de los buenos vinos de mesa.

Debe considerarse como licores los alcoholes destinados a la alimentación, aromatizados por maceración o destilación en presencia de diversas sustancias vegetales, o preparados por la adición al alcohol del producto de la destilación de dichas sustancias en presencia del alcohol o de agua, o por el empleo combinado de estos diversos procedimientos y edulcerados o no por medio de azúcar, de glucosa, de azúcar de uva o de miel, y coloreados o no con sustancias inofensivas.

Será tolerada:

La presencia de indicios de zinc y la de cobre, siempre que no exceda de 0,04 gramos por litro.

La de ácido cianhídrico, siempre que su totalidad, libre y combinado, no exceda de 40 miligramos por litro.

La proporción de alcohol contenida en los licores no pasará de 60 por 100 en volumen.

El empleo de colorantes inofensivos, siempre que la denominación específica del licor vaya acompañada del calificativo "coloreado".

La adición total o parcial de aromas, siempre que al nombre específico del licor se acompañe el calificativo "artificial".

La sustitución de la sacarosa, parcial o totalmente, con glucosa, siempre que al nombre específico se acompañe la palabra "fantasía".

Las palabras "coloreado" y "artificial" deberán estar impresas con iguales caracteres a los del nombre del licor que aparezca en la etiqueta que anuncie.

#### CAFÉ

No podrá venderse con el nombre de café verde o tostado, en grano o reducido a polvo, después de la torrefacción, más que la semilla del "Coffea arábica L." o de otras especies del mismo género.

No se tolerarán otras manipulaciones que la mezcla de cafés de diversa procedencia, siempre que sea advertida por el vendedor y la torrefacción como tratamiento indispensable para hacerle alimenticio.

El barnizado de café en grano tostado con una preparación de materias alimenticias solubles en agua, que no exceda de un 2 por 100, será tolerado por excepción, considerando que tiene por objeto evitar la absorción de humedad, la pérdida del aroma y la descomposición de los aceites esenciales. Sin embargo, el café así preparado no deberá venderse sin que sea prevenido el comprador.

Se considerará como adicionado de agua todo café tostado que a 100° centesimales pierda más del 5 por 100 de su peso.

La cantidad de cenizas del café no excederá de 5 por 100 y la de cloro contenido en estas cenizas no será superior a 1 por 100.

Los sucedáneos del café no podrán venderse sino bajo una denominación desprovista de la palabra *café*, estando prohibida la venta de mezclas de éste con cualquiera de dichos artículos.

#### ACHICORIA

Es la raíz de la planta llamada achicoria *Chichorium intybus L.* convenientemente limpia, desecada, tostada y molida. Debe contener como mini-



num 60 por 100 de materias solubles, 22 por 100, como máximo, de humedad, y 8 por 100, como máximo, de cenizas.

## TE

Se considerará únicamente como te las hojas y yemas de varias especies del género *Thea* libradas al consumo bajo diferente aspecto, según su procedencia y preparación.

No serán toleradas otras manipulaciones más que la mezcla de los de diversas calidades, siempre que sea advertida por el vendedor.

La cantidad de agua que podrá admitirse para no considerar un te como falsificado no deberá exceder de un 10 por 100, y la de cenizas entre 7 y 7, solubles en agua por lo menos en la proporción de un 50 por 100. La de teína no será inferior al 1 por 100.

## CACAO Y CHOCOLATE

Con el nombre de cacao sólo debe admitirse la semilla de *Theobroma cacao* L. y con el de chocolate la pasta preparada por el molido en caliente del cacao desprovisto de su cubierta y mezclado con cantidad variable de azúcar y un aroma.

La proporción de azúcar no deberá exceder de un 70 por 100; la grasa no bajará de 23 por 100. El punto de fusión de la grasa de chocolate oscilará entre 32-34°. La cantidad de teobromina no será menor de 1 por 100. Una proporción mayor a un 4 por 100 de cascarrilla de cacao en el chocolate será considerada como falsificación.

Será tolerada la sustitución parcial del cacao con productos alimenticios, siempre que en las cubiertas de los paquetes y en la misma pasta se consignase la inscripción "Mezcla autorizada". Todo chocolate que no lleve este requisito será considerado como vendido en concepto de puro y, por tanto, falsificado, una vez evidenciado el engaño por su análisis.

Los fabricantes de chocolate, deberán presentar, para su aprobación en los Laboratorios, las fórmulas de que se sirvan, indicando las proporciones y calidad de las sustancias empleadas para cada clase.

## JARABES

Debe entenderse por jarabe el líquido constituido por solución de azúcar (sacarosa) en agua, en el zumo de frutos, en infusiones o decocciones vegetales o bien en soluciones acuosas de sustancias ácidas o aromáticas extraídas de vegetales.

Será tolerada la venta de jarabes artificiales a condición de que no contengan ninguna sustancia ni colorante y de que sean vendidos haciéndose constar en etiquetas, prospectos y toda clase de anuncios que son imitaciones de los jarabes naturales, por medio de la palabra *fantasia* o *imitación*.

Todo jarabe artificial sobre cuya indicación no se prevenga al comprador se considerará como falsificado.

## AGUAS Y BEBIDAS GASEOSAS

Deben estar compuestas por el agua mineralmente saturada de ácido carbónico a una presión determinada, o el agua mezclada con jarabes y saturada a menor presión.

El agua que se utilice para su preparación deberá ser potable y pura bajo el punto de vista bacteriológico, reuniendo por su parte los jarabes las condiciones que se especifican al tratar de los mismos. No se tolerará la adición de sustancias que produzcan espuma.

## BEBIDAS REFRESCANTES Y HELADOS

Corresponderán en su composición a la que deban tener en cada caso los elementos esenciales que proceda emplear en su preparación y, por tanto, a la que supongan los nombres con que sean vendidos.

## AZÚCAR

Debe ser el producto determinado químicamente con el nombre de sacarosa, extraído principalmente de la caña de azúcar y de la remolacha.

El azúcar refinado, comercialmente puro, deberá contener 99,5 por 100 de sacarosa; el blanco cristalizado, 98,5 por 100, y los terciados, cuando menos, 65 por 100.

## GLUCOSA

Debe ser el producto de la transformación del almidón por el agua acidulada, compuesto de glucosa y dextrina en proporciones variables, agua, escasa cantidad de materias minerales y ligeramente ácido, 0,5 por 100 como máximo.

## AZÚCAR INVERTIDO

Debe ser el producto de la transformación de azúcar de caña o de remolacha en una mezcla de dextrina y levulosa.

La acidez cítrica o tartárica no deberá exceder de 0,5 por 100, y de la sulfúrica no podrá tolerarse más que indicios.

## MIEL

No se admitirá con el nombre de miel sino la sustancia que producen las abejas por transformación de los jugos azucarados que recojen en las flores y otras partes de las plantas.

La miel de abejas pura debe contener, como máximo: 20 por 100 de agua; 0,30 a 0,80 de totalidad de materias minerales; sacarosa, de 1 a 8 por 100; azúcar invertido, de 65 a 77; dextrinas diversas, de 1,4 a 8 por 100, y 0,04 a 0,18 por 100 de acidez, calculada en ácido fórmico.

## PRODUCTOS DE CONFITERÍA Y PASTELERÍA

Ante la imposibilidad de establecer definiciones, por lo numerosos y variados que son, deberán tenerse presentes, como reglas de carácter general:

Que estimados como productos de fantasía, se admitirá en su confección materias alimenticias, de cualquier clase que sean, y colores inofensivos, siempre que éstos no sustituyan a la yema de huevo.

Que deberán ser vendidos con denominaciones que expresen de una manera clara su condición, considerándose como falsificados los que ofrezcan una composición distinta de la que hagan suponer aquéllas, si no se previene al comprador en forma que no dé lugar a ninguna duda acerca de su naturaleza.

No se tolerarán antisépticos ni agentes de conservación.

## MERMELADAS

Se comprenderán con la denominación de mermeladas las preparaciones obtenidas por mezcla de pulpas de frutas frescas con azúcar, en las que la proporción de fruta no será inferior a 45 por 100.

No se tolerará la adición de sustancias extrañas que contribuyan a la viscosidad del preparado, tales como el agar, gelatina y adición de 8 por 100 de zumo de manzana.

## MAZAPAN

Con el nombre de mazapán se entenderá el producto obtenido por mezcla de 2/3 de almendras dulces y 1/3 de azúcar.

No se tolerará ninguna cantidad de ácido cianhídrico superior a 4 miligramos por 100 gramos.

## SAL DE COCINA

Debe ser el producto designado químicamente con el nombre de cloruro de sodio.

La sal de cocina ha de ser completamente soluble en agua, sin dejar residuo perceptible a simple vista. No contendrá una proporción superior a un 8 por 100; ni excederán las sales de calcio al estado de sulfato, y las de magnesio, valoradas en cloruro, de un 1 por 100.

## AZAFRÁN

El producto conocido con el nombre de azafrán debe estar exclusivamente constituido por los estigmas desecados del *Crocus sativus* L.

Se tolerará la presencia de escasa cantidad de estiles, pero su abundancia supondrá una falsificación.

El azafrán producirá de 7-8 por 100 de cenizas cuyo contenido en ácido fosfórico oscile en 13-14 por 100. La proporción de celulosa no excederá de 5 por 100 y la de agua de 15 por 100.

## PIMENTÓN

El producto denominado pimentón debe estar constituido exclusivamente por el fruto seco y pulverizado del pimiento rojo.

Se tolerarán en el mismo como proporciones máximas:

14 por 100 de agua, 8 por 100 de cenizas y 15 por 100 de extracto etéreo; la celulosa no excederá de 20 por 100. No se permitirá la adición de materias colorantes de ningún género.

## CLAVO

El clavo de especia debe ser el botón floral maduro y desecado del *Caryophyllus aromaticus* L.

La proporción máxima de cenizas no deberá exceder de 7 por 100, y la de aceite esencial oscilará entre 10 a 16 por 100.

## PIMIENTA

La pimienta negra es el fruto íntegramente maduro y seco procedente del *Piper nigrum* L., y la blanca, el fruto maduro y seco privado de la parte exterior o pericarpio.

En el polvo de pimienta negra, la proporción de cenizas será como máximo 7 por 100; la de celulosa no será superior a 35 por 100; la de extracto alcohólico a 18, y la de agua de 12 a 14 por 100. En la blanca, las cenizas serán de 3,5 como máximo; la celulosa, 7, y el extracto alcohólico, 13, debiendo encontrarse la proporción de agua en los mismos límites que la tolerada para la pimienta negra.

#### MOSTAZA

La mostaza es el producto resultante de la pulverización de la mostaza negra o blanca procedentes del *Sinapis nigra L.* y *S. alba L.* Dicho polvo mezclado con vinagre o vino blanco, o con una mezcla de los dos, y adicionados de ciertas especias y de sal o azúcar, constituye la mostaza de mesa.

La mostaza en polvo no deberá contener más de 5 por 100 de cenizas y de 1 a 2 por 100 de esencia.

#### CANELA

La canela está constituida por la corteza desecada y privada en su mayor parte de la capa epidérmica, procedente de diversas especies de caneleros, especialmente del *Cinnamomum ceylanicum*, *Breyne* y del *C. Cassia*, *Blumen*.

La canela de buena calidad no debe contener más de 5 por 100 de cenizas, 18 por 100 de extracto alcohólico, y, como minimum, 4 por 100 de aceite esencial.

#### CONSERVAS ALIMENTICIAS

Deberán corresponder de una manera general en su composición a la de las legumbres y frutos frescos con que estén fabricadas, no permitiéndose la adición de ninguna sustancia antiséptica ni de otras que supongan una reducción del valor comercial o alimenticio del producto.

Se tolerará el reverdecimiento, a condición de que no contengan más de 100 miligramos de cobre por kilogramo de materia sólida.

Los frutos y legumbres secas deberán ofrecer su color natural y no contener más de 12 por 100 de humedad.

Las conservas de carnes deberán contener todos los elementos nutritivos de la carne, y las de pescado, crustáceos y mariscos responderán en sus respectivas procedencias a las denominaciones con que sean vendidas, lo mismo por cuanto se refiere al producto en sí que a los procedimientos de conservación, hallándose exentas de agentes infecciosos y de elementos tóxicos.

La adición de sustancias antisépticas y de materias colorantes, está prohibida, así como el empleo de recipientes metálicos, botes, latas, etc., cuyas condiciones no se ajusten a lo prevenido sobre los mismos.

#### CARNES Y SUS DERIVADOS

Procederán de animales sacrificados en buen estado de sanidad con la garantía de la Inspección Veterinaria

que debe existir en todos los Mataderos, y observándose las disposiciones contenidas en el *Reglamento general de Mataderos de 5 de Diciembre de 1918*.

Sus derivados deberán elaborarse con carne de animales sanos en buen estado de conservación, y no podrán venderse con nombre distinto al que corresponda por su composición, condiciones y origen.

La aplicación de sustancias antisépticas y materias colorantes, queda prohibida.

#### MATERIAS COLORANTES

Colores que pueden utilizarse en la fabricación de licores, jarabes y productos de confitería:

Materias vegetales, a excepción de la goma-guta y del acónito napelo;

Las materias colorantes derivadas de la hulla, que se especifican en razón de la mínima cantidad que los citados productos pueden contener.

#### COLORES ROJOS

Eosina (tetrahromo-fluoresceína).

Eritrosina (tetrayodo-fluoresceína).

Rosa bengala, floxina (derivados iodados y bromados de la fluoresceína colorada).

Rojos de Burdeos: Punzo o amapola (resultado de la acción de los derivados sulfo-conjugados de naftol sobre las diazosilinas).

Pvesina Ácida Coupler.

#### COLORES AMARILLOS

Amarillo ácido, amarillo de oro, etcétera (derivados sulfo-conjugados del naftol).

#### COLORES AZULES

Azul de Lyon.

Azul lumière.

Azul coupler y similares (derivados de la trietil rosanilina o de la difenilamina).

#### COLORES VERDES

Mezcla de los amarillos y azules citados.

Verde malaquita (éter clorhidrico del tetrametilidiamidotrifetilcarbino).

#### COLORES VIOLETA

Violeta de París o de metilaminina.

Queda prohibido el uso de los colores minerales a base de plomo, mercurio, cobre, arsénico, antimonio y barita para matizar toda clase de sustancias alimenticias, así como los papeles y cartones que se utilicen para envolverlas.

#### CONDICIONES DE LOS UTENSILIOS RELACIONADOS CON LA ALIMENTACIÓN

El estaño de la hojalata con que están construidos los botes, latas y cajas que deban contener alimentos, así como las partes metálicas de los sifones y biberones, y las que puedan estar en contacto del vino, cerveza, sidra y vinagre, igualmente que el interior de las vasijas y sol-

daduras, no contendrá más de una centésima de arsénico y 1 por 100 de plomo.

La soldadura de los botes y latas de conservas deberá ser aplicada sobre la parte exterior, y podrá hacerse con estaño cuya proporción de plomo no exceda de 10 por 100, admitiéndose para el arsénico la tolerancia mencionada.

Queda prohibido el uso de recipientes de zinc o hierro galvanizado para las bebidas y alimentos, y los fabricados por entero o parcialmente con plomo.

En los utensilios y vasijas de cocina, pastelería, repostería y sastrería, así como en toda clase de aparatos que sirvan para preparar aguas gaseosas y bebidas, el estaño es de absoluta precisión.

El empleo de utensilios de aluminio o aleaciones de aluminio y de níquel y aleaciones del mismo está considerado como inofensivo.

Los esmaltes y barnices de los utensilios metálicos o de tierras no deberán abandonar plomo al ácido acético.

No deberán contener plomo en su parte utilizable los utensilios de piedra, como las ruedas de moler cereales y otras sustancias alimenticias.

No deberá contener plomo ni zinc el caucho con el que se construyan utensilios, como tetinas de biberones, anillas para frascos de conservas, tubos para cervezas, vinos, vinagres y otros de análogas aplicaciones.

El papel de estaño destinado a envolver sustancias alimenticias, así como las cápsulas, no deberá contener más de 1 por 100 de plomo y una centésima de arsénico.

Aprobado por S. M.—Madrid, 14 de Septiembre de 1920.—G. Bugallal.

## PRESIDENCIA DEL CONSEJO DE MINISTROS

### REALES ORDENES

Ilmo. Sr.: De conformidad con lo propuesto por el Presidente de la Comisión Protectora de la Producción Nacional,

S. M. el REY (q. D. g.) ha dispuesto se publique en la GACETA DE MADRID la relación de expedientes cuya tramitación se halla suspendida por los motivos que en aquélla se expresan, y el acuerdo adoptado por la aludida Comisión Protectora.

De Real orden lo digo a V. I. para su conocimiento y efectos consiguientes. Dios guarde a V. I. muchos años. Madrid, 27 de Septiembre de 1920.

### DATO

Señor Subsecretario de esta Presidencia.

COMISION PROTECTORA DE LA PRODUCCION NACIONAL

Relación de expedientes de concesión de auxilios de la ley de 2 de marzo de 1917, cuya tramitación se halla suspendida en esta Comisión por no haber los peticionarios remitido datos indispensables para informar sus peticiones, no obstante el tiempo transcurrido desde la reclamación de ellos.

NÚMERO DEL EXPEDIENTE	PETICIONARIO	FECHA EN QUE SE LES RECLAMARON DATOS
227	Sociedad general Hispano-Marroquí, de Madrid...	15 Enero 1920.
262	Sociedad anónima "Factorías Maigrat", de Barcelona.....	6 Noviembre 1919.
270	D. Willy I. Solms, de Madrid.....	25 Febrero 1920.
274	D. Ambrosio Valdivielso, de Madrid.....	6 Diciembre 1919.
284	Fábrica de paños "La Fabril Militar", de Béjar (Salamanca).....	12 Febrero 1920.
286	Sociedad anónima "Cosmos", de Madrid.....	25 Febrero 1920.
288	"Hispano-Africana del Rieino" (S. A.), de Madrid.	31 Enero 1920.
290	Sociedad anónima "Ambos Mundos", de Bilbao...	31 Enero 1920.
291	"Industria española del Acido cítrico" (S. A.), de Madrid.....	31 Enero 1920.
297	D. Enrique Ferrer Gómez, de Játiba (Valencia)...	31 Enero 1920.
298	Talleres Metalúrgicos, de Santander.....	4 Marzo 1920.
304	E. Grasset y Compañía, de Madrid.....	31 Enero 1920.
305	D. José García Martínez, de Cartagena (Murcia)...	31 Enero 1920.
306	"Sociedad Financiera y Minera", de Málaga.....	7 Febrero 1920.
307	D. Toribio José Sánchez Aurell, de Casas Ibáñez (Albacete).....	27 Febrero 1920.
314	Sociedad anónima "Petrol", de Barcelona.....	4 Febrero 1920.

Por acuerdo de la Comisión, se notifica a los solicitantes comprendidos en la anterior relación que, de no remitir a esta Comisión en el plazo de veinte días los datos reclamados, se entenderá que la omisión implica desistimiento de las peticiones, procediéndose a archivar los expedientes.  
Madrid, 24 de Septiembre de 1920.—El Secretario-Jefe, Salvador Canals.—V.º B.º: El Presidente, J. S. de Toca.

Excmo. Sr.: S. M. el Rey (q. D. g.), de acuerdo con el Consejo de Ministros, se ha servido nombrar Vocales de esa Junta Central de Movilización de Industrias civiles, creada por Real decreto de 21 de Junio último, a D. Tomás Zubiria e Ibarra, Conde de Zubiria, y a D. Severo Gómez Núñez, propuestos al efecto por la Comisión Protectora de la Producción Nacional, y a D. Manuel Loring, Conde de Mieres, Ingeniero de Minas, designado por el Ministerio de Fomento.

De Real orden lo digo a V. E. para su conocimiento y efectos consiguientes. Dios guarde a V. E. muchos años. Madrid, 28 de Septiembre de 1920.

DATO

Señor Presidente de la Junta Central de Movilización de Industrias civiles.

MINISTERIO DE HACIENDA

REALES ORDENES

Excmo. Sr.: Vista la Real orden de ese Ministerio indicando la conveniencia de que se dicte una disposición de carácter general que exceptúe del impuesto de 3,20 por 100 de

pagos a aquellos que por los Depósitos de Recría y Doma (antiguos Establecimientos de Remonta) se hagan a las yeguas militares por la compra de toda clase de semovientes:

Resultando que al abonar el tercer Establecimiento de Remonta el importe de los potros de la yeguada que no fueron vendidos se dedujo del precio de los mismos el tributo en cuestión, por entender el Comisario Interventor de aquella Remonta que tales pagos no están exceptuados del impuesto; pero habiendo entendido, por el contrario, el Jefe de la yeguada que no podía sujetarse tal precio al gravamen, porque siendo la razón del tributo conceder al Estado una participación en las cantidades que sus acreedores reciben y siendo en este caso el Estado comprador y vendedor, no tiene el descuento resultado práctico para la Hacienda pública, hubo de instruirse el oportuno expediente, en el cual, después del informe del Auditor, se acordó someter la decisión del asunto a este Departamento, como así lo ha verificado ese Ministerio por su citada Real orden de 31 de Julio último:

Vistos el artículo 5.º de la ley de Contabilidad de la Hacienda pública, el artículo 8.º de la ley de 30 de Ju-

nio de 1892, modificada por el 39 de la de 5 de Agosto de 1893, y la Real orden de 27 de Febrero de este último año:

Considerando que el objeto que impulsó la promulgación del artículo 8.º de la ley de Presupuestos de 30 de Junio de 1892, creador del impuesto, fue conceder al Estado una participación en las cantidades que sus acreedores perciben, circunstancia que no existe en los pagos que por los Depósitos de Recría y Doma (antiguos Establecimientos de Remonta) se hagan a las yeguas militares por la compra de potros, por cuanto en ellos el acreedor es el Estado mismo, que paga, lo cual produce la confusión de los conceptos jurídicos acreedor y deudor, quedando extinguida, por tanto, la obligación del tributo: Considerando que por tal fundamento fueron exceptuados del pago del impuesto los que verifique el Estado, las Diputaciones y los Ayuntamientos por contribuciones territorial, impuesto de Consumos, derechos reales, 20 por 100 de propios, asignación de segunda enseñanza y "cualquier otro impuesto o derecho", estableciéndose así en el apartado 3.º del artículo 16 del Reglamento del tributo,

S. M. el Rey (q. D. g.), de conformidad con lo propuesto por esa Dirección general y lo informado por la Intervención general de la Administración del Estado, ha tenido a bien declarar que los pagos que por los Depósitos de Recría y Doma (antiguos Establecimientos de Remonta) se hagan a las yeguas militares por la compra de toda clase de semovientes están exceptuados del impuesto del 3,20 por 100 de pagos.

De Real orden lo digo a V. E. para su conocimiento y efectos subsiguientes. Dios guarde a V. E. muchos años. Madrid, 18 de Septiembre de 1920.

DOMINGUEZ PASCUAL

Señor Ministro de la Guerra.

Excmo. Sr.: La inexcusable obligación de atender en la provincia de Baleares al normal abastecimiento de trigo y su harina que las necesidades del consumo exijan; en atención, no tan solo a la insuficiente producción de dichas islas, sino a la evidente dificultad de comunicación que existe así entre éstas como con las demás provincias del litoral peninsular, aconsejan la adopción de medidas que, sin desatender una acción fiscal que sea garantía de que a la sombra de las facilidades que se concedan

no se realicen operaciones ilícitas, puedan evitar hasta la probabilidad de que hubiese carencia de tan indispensables artículos; teniendo en cuenta que los vapores-correos que hacen este viaje entre puertos de la Península y los balears recorren este itinerario sin tocar en otros, ni variar el recorrido, lo que constituye una seria garantía; y atendiendo a la petición formulada por las Cámaras de Comercio de las citadas islas, que se obligan a la demostración de llegadas de estas clases de expediciones que a las mismas se consignen, garantía que comprende implícitamente el comercio de aquella provincia por dichas entidades representado,

S. M. el REY (q. D. g.), de conformidad con lo informado por esa Dirección general, ha tenido a bien disponer:

1.º En las expediciones de trigo y su harina que en los puertos de Barcelona, Valencia y Alicante se embarquen en los vapores-correos que hacen este servicio con destino a los de Palma de Mallorca, Mahón, Ibiza y Alcudia, y siempre que las expediciones vayan consignadas a las Cámaras de Comercio de los tres primeros puertos, los Administradores de las Aduanas de los de embarque admitirán como garantía la obligación que estas Cámaras de Comercio, Industria y Navegación presentan cada una por sí, y en las que conste que los Vocales que constituyen su Mesa se obligan mancomunada y solidariamente al pago de las multas a que hubiese lugar de no justificar la llegada de las expediciones, designando además la razón social que, con garantía para la Administración, haga efectivas en cada uno de los puertos de embarque citados estas multas, cuando así sea necesario, transcurrido que sea el plazo concedido en cada embarque para la justificación de llegada.

2.º Los Administradores de las Aduanas de llegada de estas expediciones no permitirán sean retiradas sin que en la factura de cabotaje correspondiente conste el recibí firmado por el Presidente de la Cámara consignataria, a quien se entregará la certificación de descarga para que la remita directamente a la Aduana de donde proceda la expedición.

3.º Las expediciones con destino a los citados puertos balears conducidas por los mismos vapores correos

que no sean consignadas a las Cámaras de Comercio en la forma antedicha seguirán, en cuanto a la constitución de fianzas y demás trámites, el régimen general señalado en las anteriores disposiciones dictadas.

4.º Los embarques que se realicen en los demás buques de vapor o de vela desde cualquier puerto de la Península con destino a los de Balears, aun cuando sean consignados a las citadas Cámaras de Comercio, seguirán asimismo las reglas de las disposiciones dictadas con anterioridad a la presente.

De Real orden lo digo a V. I. para su conocimiento y demás efectos. Dios guarde a V. I. muchos años. Madrid, 27 de Septiembre de 1920.

DOMINGUEZ PASCUAL

Señor Director general de Aduanas.

Elmo. Sr.º Visto el expediente promovido por D. Luis Urquidí y Albiño, Oficial de primera clase de ese Centro, en solicitud de ampliación de licencia por enfermo,

S. M. el REY (q. D. g.), conformándose con el informe de V. I., y de acuerdo con lo ordenado en el artículo 33 del Reglamento de 7 de Septiembre de 1918, se ha servido prorrogarla por un mes, quince días a mitad de sueldo y los otros quince sin él.

De Real orden lo digo a V. I. a los debidos efectos, con devolución del expediente. Dios guarde a V. I. muchos años. Madrid, 25 de Septiembre de 1920.

P. D.  
ARGUELLES

Señor Director general de la Deuda y Clases pasivas.

## MINISTERIO DE LA GOBERNACIÓN

### REAL ORDEN

Modificados por Real decreto de 21 de Junio de 1920, dimanante de la Presidencia del Consejo de Ministros, los preceptos del de este Departamento de 18 de Marzo anterior, en el sentido de que la edad límite para el ingreso de los licenciados del Ejército en los destinos civiles será la máxima de cuarenta años, procede equiparar en la misma condición a los indi-

viduos que ingresan en el servicio de la Administración y en los mismos destinos por otros medios legales, unificando el régimen de entrada en cuanto afecta a la aludida circunstancia, y en su virtud,

S. M. el REY (q. D. g.) ha tenido a bien disponer que se modifique lo establecido en el art. 5.º del Real decreto de 18 de Marzo de 1919, respecto de la edad señalada como máxima para el ingreso del personal subalterno de Correos, y en vista de lo preceptuado por Real decreto de 21 de Junio siguiente, se fije en la de cuarenta años, cualquiera que sea la procedencia legal del nombramiento.

De Real orden lo digo a V. I. a los efectos oportunos. Dios guarde a V. I. muchos años. Madrid, 20 de Septiembre de 1920.

BUGALLAL

Señor Director general de Correos y Telégrafos.

## MINISTERIO DE INSTRUCCIÓN PÚBLICA Y BELLAS ARTES

### REAL ORDEN

Excmo. Sr.º: Atendiendo al requerimiento expresado por V. E. y a los altos intereses de la Nación,

S. M. el REY (q. D. g.) ha tenido a bien designar titulares de las Escuelas de las colonias españolas de Burdeos y Tolosa a los Maestros de las Escuelas nacionales D. Ramón Luis Huerta Naves y D. José Hevia Gutiérrez, números 396 y 3.040, respectivamente, del Escalafón general del Magisterio, disponiendo al propio tiempo que sin perjuicio de la casa-habitación y remuneraciones en Francia, y de las que, en todo caso, V. E. puede, e no, acordar sigan en el percibo de los sueldos de 4.000 y 2.500 pesetas que actualmente disfrutan, asciendan en corrida de escalas, y que la preferencia para cubrir Escuelas nacionales vacantes, a su regreso, sea exclusiva, siempre y cuando permanezcan en Francia un lapso mínimo de seis años.

De Real orden lo digo a V. E., acompañándole copia de los datos profesionales de los Maestros interesados. Dios guarde a V. E. muchos años. Madrid, 3 de Septiembre de 1920.

FORTAGO

Señor Ministro de Estado.