

ESTADO LIBRE ASOCIADO DE PUERTO RICO
DEPARTAMENTO DE AGRICULTURA
SAN JUAN, PUERTO RICO

REGLAMENTO DE MERCADO NÚM. 12

PARA REGIR EL MERCADO DE PRODUCTOS AGRÍCOLAS EN EL ESTADO LIBRE ASOCIADO
DE PUERTO RICO

INDICE

<u>CONTENIDO</u>	<u>PÁGINA</u>
ARTÍCULO I BASE LEGAL	1
ARTÍCULO II PROPÓSITO	1
ARTÍCULO III TÉRMINOS EMPLEADOS	2
ARTÍCULO IV DEFINICIÓN DE TÉRMINOS	2-4
ARTÍCULO V PRODUCTOS AGRÍCOLAS CUBIERTOS POR ESTE REGLAMENTO	4
ARTÍCULO VI LICENCIAS	4-6
ARTÍCULO VII ESPECIFICACIONES PARA PRODUCTOS AGRÍCOLAS QUE SE IMPORTEN Y/O MERCADEEN EN PUERTO RICO	6-21
ARTÍCULO VIII ENVASES Y MATERIAL DE EMPAQUE	21
ARTÍCULO IX ROTULACIÓN	22-23
ARTÍCULO X TRANSPORTACIÓN Y TEMPERATURA	23
ARTÍCULO XI INSPECCIÓN, CARGOS DE INSPECCIÓN Y AUTORIZACIÓN DE MERCADEO	23-24
ARTÍCULO XII ÓRDENES DE DETENCIÓN	24
ARTÍCULO XIII DISPOSICIÓN DE PRODUCTOS AGRÍCOLAS QUE NO LLENEN LOS REQUISITOS DE ESTE REGLAMENTO	25
ARTÍCULO XIV PENALIDADES	25
ARTÍCULO XV PROCEDIMIENTO ADJUDICATIVO	25
ARTÍCULO XVI ENMIENDAS	26
ARTÍCULO XVII CLÁUSULA DE SEPARABILIDAD	26
ARTÍCULO XVIII DEROGACIÓN	26
ARTÍCULO XIX AUTORIDAD LEGAL Y VIGENCIA	26

ESTADO LIBRE ASOCIADO DE PUERTO RICO
DEPARTAMENTO DE AGRICULTURA
SAN JUAN, PUERTO RICO

REGLAMENTO DE MERCADO NÚM. 12

PARA REGIR EL MERCADO DE PRODUCTOS AGRÍCOLAS EN EL ESTADO LIBRE ASOCIADO
DE PUERTO RICO

ARTÍCULO I BASE LEGAL

Este Reglamento se promulga en virtud de la autoridad conferida al Secretario por la Ley 241 de 8 de mayo de 1950, según enmendada (5 LPRA 121, et seq), así como al amparo del Plan de Reorganización Núm. 4 de 29 de julio de 2010 del Departamento de Agricultura, así como de conformidad con la Ley Núm. 170 del 12 de agosto de 1988, según enmendada, conocida como “Ley de Procedimiento Administrativo Uniforme del Estado Libre Asociado de Puerto Rico”, según enmendada.

ARTÍCULO II PROPÓSITO

La existencia de un sistema eficiente y ordenado de distribución de la producción agrícola en todas sus formas es indispensable para conseguir un desarrollo positivo de la producción y para contribuir a incrementar los niveles de calidad de vida de un pueblo.

Este Reglamento se establece con el propósito de tomar medidas para regular la importación, producción y exportación de productos agrícolas en su estado natural refrigerados, congelados o elaborados en cualquier forma de preparación sin alterar el producto, refrigerados o congelado, que se importen para su mercadeo en Puerto Rico, para mejorar o establecer la estandarización de los productos agrícolas para el mercado local y de exportación.

Establecer las condiciones bajo las cuales se podrá permitir la introducción y el movimiento en Puerto Rico, de productos agrícolas en su estado natural procedentes de otros países o territorios, proveer servicios de inspección y fijar penalidades por las infracciones de la Ley y de este Reglamento o cuarentenas.

América, aunque al ser introducido a Puerto Rico pase a través de cualquiera de estos.

7. Licencia

Documento emitido por el Departamento, para autorizar a toda persona que interese importar productos agrícolas para mercadearlos en Puerto Rico, y cualquier otra acción de manejo al por mayor de los mismos.

8. Lote

Uno o más envases conteniendo productos agrícolas que puedan distinguirse o aislarse de otro y otros envases similares.

9. Mercadeo

La posesión, almacenamiento, uso, compraventa, cesión, donación, transportación, elaboración o cualquier forma de manipulación de cualquier producto agrícola en su estado natural, refrigerados o congelados.

10. Mercado Agrícola

El sitio o facilidades usadas para vender, almacenar, reunir, clasificar, empacar, elaborar o en cualquier otra forma de manipular productos agrícolas.

11. Persona

Toda persona natural o jurídica, con o sin fines de lucro, asociaciones, cooperativas, sociedades, fideicomisos o cualquier otra forma de organización legal, sus empleados, agentes, intermediarios o representantes y autorizada para hacer negocios según las leyes de Puerto Rico.

12. Puerto Rico

El Estado Libre Asociado de Puerto Rico.

13. Producto Agrícola

Todo aquello que se obtiene del ejercicio de la agropecuaria y la jardinería para el uso y consumo del hombre y de los animales domésticos, incluyendo sus productos derivados, bien sean en su estado natural, fresco o en cualquier forma de elaboración o de conservación.

14. Recaudador

Funcionario del Departamento debidamente autorizado por Ley para realizar recaudaciones.

15. Secretario de Agricultura Funcionario que tiene a su cargo la dirección, administración y supervisión general del Departamento de Agricultura.
16. USDA-APHIS-PPQ Programa de Sanidad Vegetal Federal (United States Department of Agriculture, Animal Plant Health Inspection Services, Plant Protection Quarantine) que otorga el permiso de importación de los productos agrícolas reglamentados.

ARTÍCULO V PRODUCTOS AGRÍCOLAS CUBIERTOS POR ESTE REGLAMENTO

Este Reglamento aplicará a los siguientes productos agrícolas en su estado natural, elaborado en cualquier forma de preparación sin alterar el producto refrigerado, o congelado, que se importen o mercadeen en Puerto Rico, a los que en adelante se hará referencia como productos agrícolas: aguacates, ajíes dulces, apios, batatas, berenjenas, calabazas, chayotes, chinas (Citrus sinensis (L) Osbeck), gandures verdes en granos, jengibre, limas (Citrus aurantifolia (Christm.) Swingle), limones (Citrus limonia Osbeck), malangas, mangos, melones, ñames, papayas, pepinillos, pimientos (Capsicum annum L.), piñas, repollos, sandías, tomates, toronjas, yautías, yuca, y recaó (culantro del monte).

ARTÍCULO VI LICENCIAS

- A. Toda persona que interese importar productos agrícolas para mercadearlos en Puerto Rico, deberá tener una licencia expedida por el Secretario, previo a la importación. Esta caducará el 31 de diciembre de cada año y una nueva solicitud deberá radicarse con por lo menos treinta (30) días de anticipación al vencimiento de la vigente.
- B. La solicitud de licencia se hará en un formulario especial suministrado por el Secretario.
- C. Los tenedores de licencia responderán de cualquier infracción a este Reglamento cometida en su negocio y asimismo responderán de dicha infracción cualquier o cualesquiera de sus representantes, agentes o empleados que hubieren participado en la comisión de la misma.
- D. Como condición para la expedición o renovación de estas licencias el importador de productos agrícolas deberá cumplir con los siguientes requisitos:
1. Poseer local o almacén con facilidades adecuadas para manipular, inspeccionar, almacenar y mantener refrigerados los productos agrícolas, de ser necesario, de acuerdo con el volumen del negocio.

2. Poseer facilidades adecuadas para la carga y descarga (plataforma o rampa) de los productos agrícolas, contiguos a las facilidades de almacenamiento y refrigeración.
3. Poseer en las facilidades espacio suficiente para el estacionamiento de camiones y furgones.
4. Las facilidades para almacenar refrigerados los productos agrícolas deberán tener no menos de dos mil quinientos (2,500) pies cúbicos, de acuerdo con el volumen del negocio, estar localizadas en un área comercial y deberá someter evidencia fehaciente a los efectos.
5. Mostrar evidencia fehaciente de la posesión de local, almacén o frigorífico, bien sea mediante presentación de escrituras o del contrato de arrendamiento, si este fuere el caso y permiso de uso otorgado por la Oficina de Gerencia de Permisos de Puerto Rico.
6. Si es una corporación, someter copia del certificado de incorporación expedido por el Departamento de Estado de Puerto Rico o el estado de los Estados Unidos de América donde está incorporada, estar al día con los informes requeridos por el Departamento de Estado donde este incorporada y resolución corporativa autorizando la persona representativa de la corporación.
7. Tener al día el pago de sus patentes municipales, certificados o licencias del Departamento de Salud y someter copia de los mismos.
8. Tener permiso de importación del Programa de Sanidad Vegetal Federal (USDA – APHIS – PPQ) y someter copia del mismo.
9. Someter copia de los certificados de salud de aquellos empleados que manipulen directamente los productos agrícolas, así como copia del Seguro Social Patronal de la empresa.
10. Tener al día los pagos de multas administrativas, cuotas de inspección y cualquier otra deuda adquirida con el Departamento.
11. Deberá someter al Departamento un certificado de antecedentes penales de la Policía de Puerto Rico; Disponiéndose, que en el caso de extranjeros con menos de un (1) año de residencia en Puerto Rico, el solicitante deberá someter un certificado de antecedentes penales expedido por las autoridades gubernamentales del país de su origen.

12. Someter un estado de situación financiera de su negocio, certificado por un Contador Público Autorizado. Este documento se considerara confidencial y para uso exclusivo del Departamento.

E. Asimismo, previa notificación a la persona interesada, brindándole la oportunidad de ser oída, en una vista en sus méritos, el Secretario podrá suspender, denegar o cancelar cualquier licencia expedida por cualquiera de las siguientes razones:

1. Falta de pago de los cargos de inspección que se establecen en el Inciso C del Artículo XI, o haber efectuado el pago en un cheque sin fondos.
2. Falta de pago de cualquier multa administrativa impuesta por violación a cualquier disposición de este Reglamento.
3. Mercadear cualquier lote de productos agrícolas importados sin someterlo a la inspección requerida por el Departamento.
4. Disponer, sin la autorización del Secretario, de un lote de productos agrícolas importados, contra el cual se haya expedido una Orden de Detención.
5. No reunir los requisitos exigidos en el Inciso D precedente.
6. Introducir y/o mercadear en Puerto Rico cualquier producto agrícola que contenga residuos de cualquier plaguicida en exceso de las tolerancias establecidas para dicho plaguicida por las agencias federales y estatales correspondientes.

ARTÍCULO VII ESPECIFICACIONES PARA PRODUCTOS AGRÍCOLAS QUE SE IMPORTEN Y/O MERCADEEN EN PUERTO RICO

A. Todo lote de los siguientes productos agrícolas que se importen y/o mercadeen en Puerto Rico, deberá reunir los requisitos contenidos en las especificaciones que se establecen a continuación:

1. Especificaciones para Aguacate

Consistirá de aguacates con características similares de la variedad, bien formados, hechos pero no maduros, limpios, de buen color, con el pedúnculo bien recortado, libres de podredumbre, lesiones por congelación y de daños causados por magulladuras, cortaduras, pedúnculos arrancados, áreas ásperas (“russeting”), descoloraciones, cicatrices, roña, escaldaduras, quemaduras de sol, quemaduras por aspersiones, hongos, enfermedades, roedores, insectos, medios mecánicos o por otros medios.

El peso individual de los aguacates será no menor de tres cuartos (3/4) de libra.

Tolerancias para Lotes:

El diez por ciento (10%), a base del número de unidades, sin los requisitos de estas especificaciones, dentro de cuya tolerancia se incluirá no más de un cinco por ciento (5%), para defectos que causen daños serios al producto, la cual incluye a su vez no más de un uno por ciento (1%), para podredumbre.

En adición, se permitirá una tolerancia de un diez por ciento (10%), a base del número de unidades, para aguacates con un peso menor que el mínimo especificado.

2. Especificaciones para Ajíes Dulces

Consistirá de ajíes dulces de la variedad o tipo achatado o semi achatado, de color verde, hechos pero no maduros, firmes, limpios, que tengan el pedúnculo o la base de éste adherido, libres de hojas o materia extraña, podredumbre y de daños causados por congelación, escaldaduras o quemaduras de sol, roturas de la piel, enfermedades, insectos, medios mecánicos o por otros medios.

El diámetro individual de los ajíes será no menor de una pulgada.

Tolerancia para Lotes:

El diez por ciento (10%), por peso, sin los requisitos de estas Especificaciones, dentro de cuya tolerancia se incluirá no más de un cinco por ciento (5%), para defectos que causen daños serios al producto, la cual incluye a su vez no más de la mitad del uno por ciento (0.5%), para podredumbre.

En adición, se permitirá una tolerancia de un cinco por ciento (5%), por peso, para ajíes dulces con un diámetro menor que el mínimo especificado.

3. Especificaciones para Apios

Consistirá de apios hechos, firmes, limpios, bien desarrollados, bien arreglados, libres de podredumbre, humedad, hongos y de daños causados por dedos desprendidos o partidos, heridas, magulladuras, yemas en estado de desarrollo, grietas de crecimiento, enfermedades, insectos, roedores, congelación, medios mecánicos o por otros medios.

El peso individual de los apios será no menor de dos (2) libras.

Tolerancia para Lotes:

El diez por ciento (10%), por peso, sin los requisitos de estas especificaciones, dentro de cuya tolerancia se incluirá no más de un cinco por ciento (5%), para defectos que causen daños serios al producto, la cual incluye a su vez no más de un uno por ciento (1%), para podredumbre.

En adición, se permitirá una tolerancia de un diez por ciento (10%), por peso, para apios con un peso menor que el mínimo especificado.

4. Especificaciones para Batatas

Consistirá de batatas con características similares de la variedad, firmes, suaves, limpias, bien formadas, libres de descomposición húmeda, podredumbre, y de daños causados por roedores, congelación, raíces secundarias, yemas germinadas, cortaduras magulladuras, cicatrices, grietas de crecimiento, peladuras, roña, enfermedades, gusanos, insectos, medios mecánicos o por otros medios.

El peso individual de las batatas será no menor de tres cuartos (3/4) de libra ni mayor de (2) libras.

Tolerancia para Lotes:

El diez por ciento (10%), por peso, sin los requisitos de estas especificaciones, dentro de cuya tolerancia se incluirá no más de un cinco por ciento (5%), para defectos que causen daños serios al producto, la cual incluye a su vez no más de un uno por ciento (1%), para podredumbre.

En adición, se permitirá una tolerancia de un diez por ciento (10%), por peso, para batatas con un peso menor o mayor que el mínimo o máximo especificado.

5. Especificaciones para Berenjenas

Consistirá de berenjenas con características similares de la variedad, tiernas, de color brillante, frescas, firmes, limpias, bien formadas, libres de podredumbre y de perforaciones por gusanos y de daños causados por cicatrices, congelación, enfermedades, insectos, medios mecánicos o por otros medios.

Las berenjenas dentro del envase serán razonablemente uniformes en tamaño.

Tolerancia para Lotes:

El diez por ciento (10%), a base del número de unidades, sin los requisitos de estas Especificaciones, dentro de cuya tolerancia se incluirá no más de un cinco por ciento (5%), para defectos que causen daños serios al producto, la cual incluye a su vez no más de un uno por ciento (1%), para podredumbre.

6. Especificaciones para Calabazas

Consistirá de calabazas razonables uniformes en color y forma, hechas, que no estén rotas o rajadas, libre de podredumbre y de daños causados por pedúnculos arrancados cicatrices, congelación, suciedad, enfermedades, insectos, roedores, medios mecánicos o por otros medios.

El peso individual de las calabazas será no menor de cinco (5) libras ni mayor de diez (10) libras.

Tolerancia para Lotes:

El diez por ciento (10%), por peso, sin los requisitos de estas especificaciones, dentro de cuya tolerancia se incluirá no más de un cinco por ciento (5%), para defectos que causen daños serios al producto, la cual incluye a su vez no más de un uno por ciento (1%), para podredumbre.

En adición, se permitirá una tolerancia de un diez por ciento (10%) por peso, para calabazas con un peso menor o mayor que el mínimo o máximo especificado.

7. Especificaciones para Chayotes

Consistirá de chayotes con características similares de la variedad o tipo, bien hechos, bien formados, limpios, libres de podredumbre y de daños causados por yemas desarrolladas, heridas, magulladuras, materia extraña, enfermedades, insectos, medios mecánicos o por otros medios.

El peso individual de los chayotes será no menor de tres cuartos (3/4) de libra.

Tolerancia para Lotes:

El diez por ciento (10%), a base del número de unidades, sin los requisitos de estas especificaciones, dentro de cuya tolerancia se incluirá no más de un cinco por ciento (5%), para defectos que causen daños serios al producto, la cual incluye a su vez no más de un uno por ciento (1%), para podredumbre.

En adición, se permitirá una tolerancia de un diez por ciento (10%), a base del número de unidades, para chayotes con un peso menor que el mínimo especificado.

8. Especificaciones para Chinas

Consistirá de chinas con características similares de la variedad, firmes, bien formadas, hechas, de color amarillo, suaves, limpias, libres de magulladura cortaduras sin cicatrizar, cascara endurecida, descoloraciones, podredumbre, descomposición, grietas de crecimiento, quemaduras por aspersiones, porciones sin desarrollar o hundidas y de daños causados por congelación, compuestos químicos, picadas de pájaros, agrietamiento, materia extraña, manchas verdes o de aceite, manchas hundidas, roña, queresas, cicatrices, ombligo rajado o áspero o brotado, quemaduras de sol, rasguños, pulpa reseca o granosa, enfermedades, insectos, medios mecánicos o por otros medios.

Las chinas dentro del envase serán razonablemente uniformes en tamaño.

Tolerancia para Lotes:

El diez por ciento (10%), a base del número de unidades, sin los requisitos de estas especificaciones, dentro de cuya tolerancia se incluirá no más de un cinco por ciento (5%), para defectos que causen daños serios al producto, la cual incluye a su vez no más de un uno por ciento (1%), para podredumbre.

9. Especificaciones para Gandures

Consistirá de gandures verdes en granos, con características similares de la variedad o tipo, razonablemente uniformes en tamaño, frescos, hechos pero no maduros o secos, limpios, firmes, libres de podredumbre, epidermis desprendido cotiledones sueltos, granos rotos o aplastados, materia extraña, granos germinados, descoloraciones, arrugamiento y de daños causados por congelación, enfermedades, insectos, medios mecánicos o por otros medios.

Tolerancia para Lotes:

El diez por ciento (10%), por peso, sin los requisitos de estas especificaciones, dentro de cuya tolerancia se incluirá no más de un cinco por ciento (5%), para defectos que causen daños serios al producto, la cual incluye a su vez no más de un uno por ciento (1%), para podredumbre o granos ennegrecidos.

10. Especificaciones para Jengibres

Consistirá de jengibres con características similares de la variedad, hecho, limpio, firme, compacto, pulposo, libre de podredumbre, descomposición, arrugamiento, descoloraciones externas, humedad, grietas y de daños causados por cortaduras, roturas o desgarraduras, magulladuras, yemas desarrolladas, raicillas, insectos, enfermedades, medios mecánicos o por otros medios.

Tolerancia para Lotes:

El diez por ciento (10%), por peso, sin los requisitos de estas Especificaciones, dentro de cuya tolerancia se incluirá no más de un cinco por ciento (5%), para defectos que causen daños serios al producto, la cual incluye a su vez no más de un uno por ciento (1%), para podredumbre.

11. Especificaciones para Limas

Consistirá de limas con características similares de la variedad, hechas, de color verde, firmes, bien formadas, suaves, limpias, libres de podredumbre, descomposición, descoloraciones externas, cortaduras, magulladuras, cascara endurecida o reseca, y de daños causados por congelación, quemaduras por aspersiones, compuestos químicos, cicatrices, rasguños, queresas, quemaduras de sol, roña, enfermedades, insectos, medios mecánicos o por otros medios.

Las limas en cada envase serán bastante uniformes en tamaño.

Tolerancia para Lotes:

El diez por ciento (10%), a base del número de unidades, sin los requisitos de estas especificaciones, dentro de cuya tolerancia se incluirá no más de un cinco por ciento (5%), para defectos que causen daños serios al producto, la cual incluye a su vez no más de un uno por ciento (1%), para podredumbre.

12. Especificaciones para Limones

Consistirá de limones con características similares de la variedad, hechos, de color amarillo o verde, firmes, bien formados, suaves, limpios con pedúnculos adecuadamente recortados, libres de podredumbre, descoloraciones externas, cortaduras, magulladuras, cascara endurecida o reseca y de daños causados por congelación, quemaduras por aspersiones, compuestos químicos, cicatrices, rasguños,

queresas, quemaduras de sol, roña, enfermedades, insectos, medios mecánicos o por otros medios.

Tolerancias para Lotes:

El diez por ciento (10%), a base del número de unidades, sin los requisitos de estas especificaciones, dentro de cuya tolerancia se incluirá no más de un cinco por ciento (5%), para defectos que causen daños serios al producto, la cual incluye a su vez no más de un uno por ciento (1%), para podredumbre.

13. Especificaciones para Malangas

Consistirá de malangas con características similares de la variedad o tipo, hechas, bien arregladas, limpias, firmes, bien formadas, libres de podredumbre, arrugamiento, humedad excesiva y de daños causados por heridas, magulladuras, yemas desarrolladas, hongos, enfermedades, insectos, roedores, congelación, medios mecánicos o por otros medios,

El peso individual de las malangas será no menor de una y media (1.5) libras.

Tolerancia para Lotes:

El diez por ciento (10%), por peso, sin los requisitos de estas especificaciones, dentro de cuya tolerancia se incluirá no más de un cinco por ciento (5%), para defectos que causen daños serios al producto, la cual incluye a su vez no más de un uno por ciento (1%), para podredumbre.

En adición, se permitirá una tolerancia de un diez por ciento (10%), por peso, para malangas con un peso menor que el mínimo especificado.

14. Especificaciones para Mangos

Consistirá de mangos con características similares de la variedad, hechos pero no maduros, bien formados y firmes, frescos, suaves, limpios, libres de podredumbre y de daños causados por congelación, cortaduras o pinchazos, cicatrices, descoloraciones, quemaduras de sol, magulladuras, enfermedades, gusanos e insectos, medios mecánicos o por otros medios.

El diámetro individual de los mangos será no menor de tres y media (3 ½) pulgadas.

Los mangos en cada envase serán bastante uniformes en tamaño, o sea, que la

variación mayor permitida entre el diámetro menor y mayor de las frutas, será no mayor de media (1/2) pulgada.

Tolerancias para Lotes:

El diez por ciento (10%), a base del número de unidades, sin los requisitos de estas especificaciones, dentro de cuya tolerancia se incluirá no más de un cinco por ciento (5%), para defectos que causen daños serios al producto, la cual incluye a su vez no más de un uno por ciento (1%), para podredumbre.

En adición, se permitirá una tolerancia de un cinco por ciento (5%), a base del número de unidades, para mangos con un diámetro menor que el mínimo especificados y de un diez por ciento (10%), de los envases en cualquier lote con una variación en el diámetro de los mangos, mayor que la media (1/2) pulgada especificada. Los mangos deberán ser sometidos a un proceso de fumigación en la finca de origen, aprobado y supervisado por el Programa de Sanidad Vegetal Federal (USDA – APHIS – PPQ). Los mangos importados de cualquier país, a su llegada a Puerto Rico, se requerirá copia oficial del certificado de fumigación.

15. Especificaciones para Melones

Consistirá de melones con características similares de la variedad, firmes, hechos y de buena calidad interna pero no pasados de maduros, ni blandos, ni marchitos, bien formados, de superficie bien reticulada o lisa según el tipo, limpios libres de podredumbre, de extremo basal húmedo, escaldaduras de sol y de daños causados por el líquido en la cavidad interior, quemaduras de sol, granizo, hongos, enfermedades, áfidos y otros insectos, cicatrices, grietas, áreas hundidas descoloraciones, magulladuras, medios mecánicos o por otros medios.

Los melones en cada envase serán bastante uniformes en tamaño, o sea, que la variación mayor permitida entre el peso menor y mayor de las frutas será no mayor de una libra.

Tolerancia para Lotes:

El diez por ciento (10%), a base del número de unidades, sin los requisitos de estas especificaciones, dentro de cuya tolerancia se incluirá no más de un cinco por ciento (5%), para defectos que causen daños serios al producto, la cual incluye a su vez no más de un uno por ciento (1%), para podredumbre.

En adición, se permitirá una tolerancia de un diez por ciento (10%), de los envases en cualquier lote con una variación en el peso individual de los melones, mayor que la libra especificada.

16. Especificaciones para Ñames

Consistirá de ñames con características similares de la variedad, hechos, limpios, enteros, bien formados, firmes, suaves, libres de podredumbre, humedad excesiva, hongos y de daños causados por yemas germinadas, peladuras, descoloraciones externas, grietas de crecimiento, hendeduras, magulladuras, enfermedades, insectos, roedores, medios mecánicos o por otros medios.

El peso individual de los ñames será no menor de una y media (1 ½) libras para los tipos redondos o intermedios y no menor de dos y media (2 ½) libras para los tipos alargados.

Se exime del requisito de peso aquí establecido aquellos ñames cuya variedad o tipo tengan un peso menor al mínimo especificado.

Tolerancia para Lotes:

El diez por ciento (10%), por peso, sin los requisitos de estas especificaciones, dentro de cuya tolerancia se incluirá no más de un cinco por ciento (5%), para defectos que causen daños serios al producto, la cual incluye a su vez no más de un uno por ciento (1%), para podredumbre.

En adición, se permitirá una tolerancia de un diez por ciento (10%), por peso, para ñames con un peso menor que el mínimo especificado para cada tipo.

17. Especificaciones para Papayas

Consistirá de papayas con características similares de la variedad, hechas pero no maduras, firmes, suaves, limpias, bien formadas, razonablemente uniformes en color, libres de podredumbre, magulladuras, heridas o pinchazos y de daños causados por manchas o descoloraciones, cicatrices, hongos, enfermedades, insectos, roedores, pájaros, medios mecánicos o por otros medios.

El peso individual de las papayas será no menor de cuatro (4) libras ni mayor de ocho (8) libras.

Tolerancia para Lotes:

El cinco por ciento (5%), a base del número de unidades, para papayas maduras.

El diez por ciento (10%), a base del número de unidades, sin los requisitos de estas especificaciones, dentro de cuya tolerancia se incluirá no más de un cinco por ciento (5%), para defectos que causen daños serios al producto, la cual incluye a su vez no más de un uno por ciento (1%), para podredumbre.

En adición, se permitirá una tolerancia de un diez por ciento (10%), a base del número de unidades, para papayas con un peso menor o mayor que el mínimo o máximo especificado.

18. Especificaciones para Pepinillos

Consistirá de pepinillos con características similares de la variedad, bastante uniformes en color, bastante bien formados, tiernos, frescos, firmes, libres de podredumbre, escaldaduras de sol y de daños causados por cicatrices, amarillez, quemaduras de sol, suciedad y otra materia extraña, congelación, mosaico u otras enfermedades, insectos, hendeduras, magulladuras, medios mecánicos o por otros medios.

El diámetro individual de los pepinillos será no mayor de dos y un cuarto (2 ¼) pulgadas y el largo individual será no menor de seis (6) pulgadas.

Tolerancia para Lotes:

El diez por ciento (10%), a base del número de unidades, sin los requisitos de estas especificaciones, incluyendo no más de un uno por ciento (1%), para podredumbre.

En adición, se permitirá una tolerancia de un cinco por ciento (5%), a base del número de unidades, para pepinillos con un diámetro mayor que el máximo especificado y un cinco por ciento (5%), a base del número de unidades, para pepinillos con un largo menor que el mínimo especificado.

19. Especificaciones para Pimientos

Consistirá de pimientos con características similares de la variedad, verdes y hechos (no pintones ni maduros), firmes, bastante bien formados, libres de podredumbre, escaldaduras de sol y de daños causados por congelación, granizo, cicatrices, quemaduras de sol, enfermedades, insectos, medios mecánicos o por otros medios.

El diámetro individual de los pimientos será no menor de una y media (1 ½) pulgadas para el tipo alargado y no menor de dos y media (2 ½) pulgadas para el tipo morrón.

Tolerancias para Lotes:

El diez por ciento (10%), por peso, sin los requisitos de estas especificaciones, dentro de cuya tolerancia se incluirá no más de un cinco por ciento (5%), para defectos que causen daños serios al producto, la cual incluye a su vez no más de un uno por ciento (1%), para podredumbre.

En adición, se permitirá una tolerancia de un diez por ciento (10%), por peso, para pimientos con un diámetro menor que el mínimo especificado para cada tipo.

20. Especificaciones para Piñas

Consistirá de piñas con características similares de la variedad, hechas, firmes, bien formadas, limpias, con ojos bien desarrollados. El extremo basal de las piñas estará bien arreglado y recortado, bien seco y completamente curado. Las piñas estarán libres de podredumbre, escaldaduras de sol, humedad, lesiones causadas por magulladuras, quemaduras de sol, gomosis y daños causados por enfermedades, insectos, roedores, grietas en el extremo basal, medios mecánicos o por otros medios.

Las piñas estarán desprovistas de la corona y de cualquier otro material vegetativo.

Las piñas en cada envase serán bastante uniformes en tamaño, o sea, que la variación mayor permitida entre el peso menor y mayor de las frutas será no mayor de media (1/2) libra.

Tolerancia para Lotes:

El diez por ciento (10%), a base del número de unidades, sin los requisitos de estas especificaciones, dentro de cuya tolerancia se incluirá no más de un cinco por ciento (5%), para defectos que causen daños serios al producto, la cual incluye a su vez no más de un uno por ciento (1%), para podredumbre.

En adición, se permitirá una tolerancia de un diez por ciento (10%), de los envases en cualquier lote con una variación en el peso individual de las piñas, mayor que la media (1/2) libra especificada.

21. Especificaciones para Repollos

Consistirá de repollos con características similares de la variedad, frescos, bien arreglados, firmes y compactos que no estén deshojados, ni vanos ni reventados y libres de podredumbre, espigas y de daños causados por descoloraciones, congelación, enfermedades, insectos, medios mecánicos o por otros medios. Los tallos deberán recortarse a no más de media (1/2) pulgada del punto de soporte de las hojas exteriores. Ninguna cabeza de repollo tendrá más de cuatro (4) hojas que le sirvan de protección o envoltura.

El peso individual de los repollos será no mayor de cuatro (4) libras. Los repollos en cada envase serán bastante uniformes en tamaño, o sea, que la variación mayor permitida entre el peso menor y mayor de los repollos será no mayor de una (1) libra.

Tolerancia para Lotes:

El diez por ciento (10%), por peso, sin los requisitos de estas especificaciones, dentro de cuya tolerancia se incluirá no más de un uno por ciento (1%), para podredumbre. Asimismo, se permitirá una tolerancia de un diez por ciento (10%), por peso, para repollos que no llenen los requisitos en cuanto al número de hojas que sirven de protección o envoltura.

En adición, se permitirá una tolerancia de un cinco por ciento (5%), por peso, para repollos con un peso mayor que el máximo especificado y de diez por ciento (10%), de los envases en cualquier lote con una variación en el peso individual de los repollos, mayor que la libra especificada.

22. Especificaciones para Sandías

Consistirá de sandías con características similares de la variedad, hechas pero no pasadas de maduras, bastante bien formadas, limpias, libres de hongos, podredumbre, escaldaduras de sol y de daños causados por enfermedades, roedores, quemaduras de sol, granizo, cicatrices, insectos, hendeduras internas, descoloraciones externas, medios mecánicos o por otros medios.

El peso promedio de las sandías por lote será no menor de treinta (30) libras. Las sandías en cada lote serán bastante uniformes en tamaño, o sea, que no se permitirá una variación en el peso individual de las sandías de más de seis (6) libras sobre el peso promedio del lote ni de más de seis (6) libras bajo dicho peso promedio.

Tolerancias para Lotes:

El diez por ciento (10%), a base del número de unidades, sin los requisitos de estas Especificaciones, dentro de cuya tolerancia se incluirá no más de un cinco por ciento (5%), para frutas mal formadas o con defectos que causen daños serios al producto, la cual incluye a su vez no más de un uno por ciento (1%), para podredumbre.

En adición, se permitirá una tolerancia por lote de un diez por ciento (10%), a base del número de unidades, para sandías con una variación en peso mayor o menor de seis (6) libras, con relación al peso promedio del lote.

23. Especificaciones para Tomates

Consistirá de tomates con características similares de la variedad, hechos, verdes o pintones, firmes, limpios, bien desarrollados, bastante bien formados, bastante suaves, libres de podredumbre, lesiones por congelación, escaldaduras de sol y de daños causados por magulladuras, cortaduras, perforaciones de la piel, descoloraciones externas, quemaduras de sol, lóculos vacíos, deformidades apicales, grietas de crecimiento, cicatrices, granizo, insectos, enfermedades, medios mecánicos o por otros medios.

El diámetro individual de los tomates será no menor de uno y siete octavos (1 7/8) de pulgada.

Tolerancia para Lotes:

El diez por ciento (10%), a base del número de unidades, sin los requisitos de estas especificaciones, dentro de cuya tolerancia se incluirá no más de un cinco por ciento (5%), para defectos que causen daños serios al producto, la cual incluye a su vez no más de un dos por ciento (2%), para podredumbre.

En adición, se permitirá una tolerancia de un diez por ciento (10%), a base del número de unidades, para tomates con un diámetro menor que el mínimo especificado.

24. Especificaciones para Toronjas

Consistirá de toronjas con características similares de la variedad, hechas, de color amarillo, firmes, bien formadas, suaves, limpias, libres de podredumbre, descomposición, cortaduras, descoloraciones externas, grietas de crecimiento, magulladuras, cascara endurecida o reseca y de daños causados por congelación,

quemaduras por aspersiones, compuestos químicos, cicatrices, rasguños, queresas, quemaduras de sol, roña, enfermedades, insectos, pájaros, medios mecánicos o por otros medios.

Las toronjas dentro del envase serán razonablemente uniformes en tamaño.

Tolerancias para Lotes:

El diez por ciento (10%), a base del número de unidades, sin los requisitos de estas especificaciones, dentro de cuya tolerancia se incluirá no más de un cinco por ciento (5%), para defectos que causen daños serios al producto, la cual incluye a su vez no más de un uno por ciento (1%), para podredumbre.

25. Especificaciones para Yautías

Consistirá de yautías con características similares de la variedad, hechas, firmes, limpias, suaves, bien formadas, bien arregladas y libres de podredumbre, humedad, hongos, tubérculos partidos y de daños causados por peladuras, hendeduras, magulladuras, arrugamiento, yemas desarrolladas, crecimientos secundarios, hongos, enfermedades, insectos, roedores, congelación, medios mecánicos o por otros medios.

El peso individual de las yautías será no menor de media (1/2) libra.

Tolerancia para Lotes:

El diez por ciento (10%), por peso, sin los requisitos de estas especificaciones, dentro de cuya tolerancia se incluirá no más de un cinco por ciento (5%), para defectos que causen daños serios al producto, la cual incluye a su vez no más de un uno por ciento (1%), para podredumbre.

En adición, se permitirá una tolerancia de un diez por ciento (10%), por peso para yautías con un peso menor que el mínimo especificado.

26. Especificaciones para Yucas

Consistirá de yucas con características similares de la variedad, bien formadas, suaves y libres de tierra, podredumbre, hongos, tubérculos partidos y de daños causados por peladuras, hendeduras, magulladuras, crecimientos secundarios, enfermedades, insectos, roedores, congelación, medios mecánicos o por otros medios.

El peso individual de las yucas será no menor de tres cuartos (3/4) de Libra.

Tolerancia para Lotes:

El diez por ciento (10%), por peso, sin los requisitos de estas especificaciones, dentro de cuya tolerancia se incluirá no más de un cinco por ciento (5%), para defectos que causen daños serios al producto, la cual incluye a su vez no más de un uno por ciento (1%), para podredumbre.

En adición, se permitirá una tolerancia de un diez por ciento (10%), por peso, para yucas con un peso menor que el mínimo especificado.

27. Especificaciones para Recao (Culantro del Monte)

Consistirá de plantas de recaó frescas, de un color verde característico, que estén libres de hojas secas, amarillas o manchadas, y que estén libres de podredumbre y de daños causados por materia extraña, hongos, insectos o enfermedades.

Las plantas estarán atadas en mazos de una (1) libra y las raíces estarán bien recortadas. Disponiéndose, que el recaó (culantro del monte) que se importe para elaboración no tendrá que estar atado en mazos.

Tolerancia para Lotes:

El diez por ciento (10%), a base del número de unidades, sin los requisitos de estas especificaciones, dentro de cuya tolerancia se incluirá no más de un cinco por ciento (5%), para defectos que causen daños serios al producto, incluyéndose dentro de esta última tolerancia son más de un uno por ciento (1%), para podredumbre.

B. Aplicación de la Tolerancia Contenidas en las Especificaciones Establecidas en el Inciso A de este Artículo.

El contenido de envases individuales en cualquier lote estará sujeto a las siguientes limitaciones, siempre y cuando los promedios para el lote completo estén dentro de las tolerancias especificadas en cada caso:

1. Cuando la tolerancia sea de diez por ciento (10%) o más, ningún envase individual podrá tener más de una vez y media la tolerancia establecida para el lote.
2. Cuando la tolerancia sea menor de diez por ciento (10%), ningún envase individual tendrá más del doble de la tolerancia establecida en el lote.

- C. De promulgarse reglamentación federal estableciendo requisitos para regir las importaciones a territorio americano de productos agrícolas cubiertos por este Reglamento, esta prevalecerá sobre la reglamentación estatal durante los períodos de su vigencia.

ARTÍCULO VIII ENVASES Y MATERIAL DE EMPAQUE

Todo lote de productos agrícolas que se importe para mercadearse en Puerto Rico, deberá emplear las recomendaciones indicadas en los envases y material de empaque utilizados.

A. ENVASES

1. Estar empacados en envases apropiados que protejan adecuadamente el producto contra deterioro o daño durante su transportación y manipulación, excepto las papayas destinadas a elaboración y las sandías (“watermelons”).
2. Los envases deberán ser nuevos, limpios y no deben estar rotos, deteriorados, manchados o en tal estado que dificulten la manipulación, transportación o almacenamiento del producto o que afecten adversamente la apariencia o condición del empaque o del producto contenido en el mismo.
3. No se permitirán envases virados al revés o conteniendo etiquetas viejas o pertenecientes a un producto empacado con anterioridad ni con rotulación manuscrita en el mismo.
4. No se permitirán envases con rotulación que corresponda a un producto distinto al envasado.
5. Todo empaque que contenga productos agrícolas que se importe y se mercadee para la venta directa al consumidor, debe ser sometido al Departamento, para evaluación y aprobación de la etiqueta impresa en el mismo.

B. MATERIAL DE EMPAQUE

1. Cuando se use material de empaque, el mismo deberá ser nuevo, limpio y apropiado.
2. No se permitirá usar como material de empaque papel de periódico impreso o cualquier otro tipo de papel impreso que contenga manchas, tinta deleble y otro material de empaque que afecte adversamente la apariencia o condición del producto empacado.

ARTÍCULO IX ROTULACIÓN

- A. Todo envase conteniendo productos agrícolas que se importe para mercadearse en Puerto Rico, deberá estar rotulado con la siguiente información en forma impresa, en tinta indeleble y en letras claramente visibles y legibles:
1. Nombre del producto envasado.
 2. Nombre comercial o marca.
 3. Nombre y dirección física del importador precedido de la palabra “IMPORTADOR”, impreso en letras de mayor tamaño a las del nombre y dirección.
 4. Número de la licencia de importador vigente otorgada por DAPR.
 5. Nombre y dirección física del empacador precedido de la palabra “EMPACADOR”, en los envases para venta directa al consumidor.
 6. Peso neto del contenido o número de unidades en el envase.
 7. Nombre del país de origen sin abreviar, en letras no menores de ¼ de pulgada (1.64cm) de alto.
- B. En los envases de cartón, la información anteriormente requerida deberá aparecer impresa directamente en el envase o en una etiqueta adherida firmemente en uno de los dos extremos del envase, impreso todo en letras no menores de un cuarto (1 /4) de pulgada.
- C. Cuando se usen sacos, la información antes requerida podrá aparecer impresa o estarcida directamente en el envase o en una tarjeta de cartulina no menor de dos por cuatro pulgadas (2” x 4”), atada firmemente a la parte superior del saco.
- D. Ningún envase podrá contener en su rotulación cualquier palabra o conjunto de palabras que induzca o se preste a causar confusión en el consumidor en cuanto a la calidad, tamaño y procedencia de los productos agrícolas que contengan, deberá corresponder al contenido del envase y ajustarse a la verdad.
- E. Ninguna rotulación o etiqueta usada para productos agrícolas importados podrá contener cualquier diseño, mapa, símbolo, representación, nombre, alusión, sigla, abreviatura, palabra o conjunto de letras o palabras que pueda asociarla con Puerto Rico o con un producto de Puerto Rico o que establezca similitud con los productos agrícolas de Puerto Rico. La información contenida en la rotulación no deberá ser tal o estar en tal forma escrita o abreviada, que induzca o pueda inducir a confusión en cuanto al origen, calidad o condición

de los productos agrícolas contenidos en el envase o que pueda desvirtuar la aplicación de alguna disposición de este Reglamento.

ARTÍCULO X TRANSPORTACIÓN Y TEMPERATURA

- A. Todos los productos agrícolas que se importen y/o mercadeen en Puerto Rico, deberán ser transportados en cámaras de refrigeración y a una temperatura que conserve adecuadamente el producto. A opción del importador, la calabaza y el ñame podrá transportarse en cámaras ventiladas, cuando el contenido del lote sea en su totalidad de estos productos.
- B. Cualquier producto agrícola congelado deberá venir en cámaras de congelación y a una temperatura que conserve el producto congelados en todo tiempo.
- C. Se exceptúan de las disposiciones A y B de este Artículo cuando los productos agrícolas importados sean transportados por avión.

ARTÍCULO XI INSPECCIÓN, CARGOS DE INSPECCIÓN Y AUTORIZACIÓN DE MERCADEO

- A. Todos los productos agrícolas que se importen para mercadearse en Puerto Rico, serán inspeccionados a su arribo por un funcionario del Departamento, para comprobar que los mismos reúnen los requisitos exigidos en este Reglamento. Todo lote de productos agrícolas que arribe a Puerto Rico, por cualquier puerto, aeropuerto o lugar de desembarque, fuera de horas regulares de trabajo, o durante sábado o domingo o en cualquier día feriado, deberá ser almacenado por el importador en sus facilidades hasta que el mismo sea inspeccionado por un funcionario durante el día laborable siguiente al día en que arribó el lote. Será deber del importador de notificar tal llegada.
- B. Sólo se permitirá el mercadeo de los productos agrícolas cuando los mismo hayan sido inspeccionados en Puerto Rico, por un funcionario del Departamento, se determine que los mismos llenan los requisitos establecidos en este Reglamento y se hayan pagado los cargos de inspección que se establecen en el Inciso siguiente; Disponiéndose, que serán responsables del pago aludido el importador o su representante autorizado: Disponiéndose además, que dicho pago deberá realizarse a través de cheque o giro postal pagadero a favor del Secretario de Hacienda y entregado al funcionario recaudador del Departamento, después de realizada la inspección.

- C. Los cargos de inspección a cobrarse se calcularán a base de medio (1/2) centavo por libra de producto inspeccionado durante horas regulares de trabajo; Disponiéndose que todo servicio de inspección que se preste, a solicitud del importador o consignatario; fuera de horas laborables regulares, o durante el sábado o domingo, o en cualquier día feriado, se cobrará a base de un (1) centavo por libra de producto inspeccionado. Se establecerá además, un cargo mínimo de veinte dólares (\$20.00) por lote inspeccionado de cuatro mil (4,000) libras o menos, durante horas regulares de trabajo. Fuera de horas regulares de trabajo y días feriados el cargo será de cuarenta dólares (\$40.00).
- D. Cualquier lote de productos agrícolas que se importe para mercadearse en Puerto Rico y que no llene los requisitos establecidos en este Reglamento, quedará sujeto a los dispuesto en los Artículos XII, XIII y XIV de este Reglamento; y será deber del importador pagar los cargos de inspección correspondientes.
- E. Sera deber de todo importador y de todo porteador, incluyendo a sus representantes, agentes o empleados, notificar al Departamento, la llegada de todo lote de productos agrícolas que se importe para mercadearse en Puerto Rico, informando el barco o avión que lo transporte y el sitio, fecha y hora de desembarque del mismo. Asimismo, será responsable todo porteador y todo importador, así como sus representantes, agentes o empleados, de suministrar al funcionario los documentos pertinentes al embarque, tales como manifiestos, conocimientos de embarque, notificación de arribo al Servicio Federal de Aduanas y cualquier otro documento que éste considere necesario para realizar la inspección.
- F. Ningún lote de productos agrícolas podrá ser retirado del puerto, aeropuerto, o lugar de desembarque sin la autorización de un funcionario; Disponiéndose, que serán responsables del cumplimiento de esta disposición, tanto el importador como el porteador y sus representantes, agentes o empleados.
- G. El Departamento podrá realizar análisis de laboratorio para residuos de plaguicidas en todo producto agrícola que se mercadee en Puerto Rico. Cuando el análisis realizado demuestre que un producto agrícola contiene residuos de cualquier plaguicida no autorizado o en exceso de las tolerancias establecidas para dicho plaguicida por las agencias federales correspondientes, el Secretario podrá tomar las medidas que crea pertinente, a tono con lo que dispone este Reglamento y la Ley, incluyendo la cancelación de la licencia al importador que introdujo el producto agrícola analizado, previa celebración de la correspondiente vista administrativa.

ARTÍCULO XII ÓRDENES DE DETENCIÓN

El Secretario podrá expedir órdenes de detención contra cualquier lote de productos agrícolas que no llene los requisitos especificados en este Reglamento. Ninguna persona podrá disponer, sin la autorización escrita del Secretario, de un lote de productos agrícolas contra el cual se haya expedido alguna orden de detención.

ARTÍCULO XIII DISPOSICIÓN DE PRODUCTOS AGRÍCOLAS QUE NO LLENEN LOS REQUISITOS DE ESTE REGLAMENTO

- A. Si al inspeccionar un lote de productos agrícolas se encontrase que este no llena los requisitos especificados en este Reglamento, el Secretario procederá de acuerdo con los poderes que le confiere la Ley Núm. 241, aprobada en 8 de mayo de 1950, según enmendada.
- B. Cuando el Secretario autorice el reempaque de un lote de productos agrícolas importados para que el mismo pueda cumplir con los requisitos de este Reglamento, el importador vendrá obligado a pagar por dicho reempaque a razón de medio (1/2) centavo por libra de producto reempacado y quedará sujeto a lo dispuesto en el Artículo XI de este Reglamento.

ARTÍCULO XIV PENALIDADES

Se podrán imponer multas administrativas hasta una cantidad de quinientos (500) dólares la primera vez y hasta diez mil (10,000) dólares y/o la revocación de la licencia expedida correspondiente por cualquier infracción subsiguiente cuando se encuentre que no se han cumplido las disposiciones de la Ley o de cualquiera de los artículos de este Reglamento.

ARTÍCULO XV PROCEDIMIENTO ADJUDICATIVO

El solicitante o participante perjudicado por una determinación de la Administración podrá presentar una querrela, solicitud o petición en la Oficina de Asuntos Legales del Departamento de Agricultura, conforme a lo dispuesto en la Sec. 3.9 de la Ley Núm. 170, supra, y el Reglamento Núm. 3784 de Procedimiento Administrativo del Departamento de Agricultura, aprobado el 7 de febrero de 1989, tiene derecho a solicitarle al Secretario de Agricultura la celebración de una Vista Administrativa de naturaleza informal ante un Oficial Examinador.

Cumplir con los requisitos de este Reglamento no exime a persona alguna cumplir con las disposiciones de otras Leyes o Reglamentos aplicables.

ARTÍCULO XVI ENMIENDAS

El Secretario de Agricultura podrá enmendar cualquier disposición o el todo de este Reglamento en cualquier momento y luego de su aprobación, cuando por el bien del desarrollo agrícola y para conseguir la mejor utilización de los recursos fiscales disponibles, así lo crea necesario y conveniente.

ARTÍCULO XVII CLÁUSULA DE SEPARABILIDAD

Si cualquier artículo, apartado, párrafo, inciso, capítulo, cláusula, frase o parte de este Reglamento fuese declarada inválida o inconstitucional por un Tribunal de jurisdicción competente, la sentencia dictada a ese efecto no afectará, perjudicará o invalidará el resto de este Reglamento, quedando sus efectos limitados al artículo, apartado, párrafo, inciso, capítulo, cláusula, frase o parte de este Reglamento que fuere así declarada inválida o inconstitucional.

ARTÍCULO XVIII DEROGACIÓN

Por el presente se deroga el Reglamento de Mercado Núm. 1409, aprobado en el Departamento de Estado el 22 de enero de 1971, según enmendado, que rige el mercadeo de productos agrícolas importados en el Estado Libre Asociado de Puerto Rico y cualquier otro Reglamento anterior en conflicto con el mismo, promulgado por el Secretario de Agricultura.

ARTÍCULO XIX AUTORIDAD LEGAL Y VIGENCIA

Este Reglamento es promulgado por el Secretario de Agricultura del Estado Libre Asociado de Puerto Rico, de acuerdo con las facultades que le confiere la Ley Núm. 241, aprobada el 8 de mayo de 1950, según enmendada y el Artículo 5 del Plan de Reorganización Núm. 4 del 29 de julio de 2010. Comenzará a regir a los treinta (30) días de radicarse en la Oficina del Secretario de Estado de Puerto Rico, el original y cuatro (4) copias de sus textos en español e inglés, de conformidad con las disposiciones de la Ley Núm. 170 del 12 de agosto de 1988, según enmendada.

Aprobado en San Juan, Puerto Rico, hoy de de 201

Dra. Myrna Comas Pagán
Secretaria de Agricultura