

Reglamento Núm. 12

Reglamento de Mercado Núm. 12 1409 Núm. Depto. Estado – 22 de enero de 1971.

Para regir el mercadeo de productos agrícolas importados en el Estado Libre Asociado de Puerto Rico.

- A. Enmiendas
 1. Al artículo III y adicionando un nuevo apartado 27 al inciso A del artículo V del Reglamento de Mercadeo Núm. 12, “Para regir el mercadeo de productos agrícolas importados en el Estado Libre Asociado de Puerto Rico”. **26 de septiembre de 1985**
 2. A los apartados 13, 16, 19 y 27 del inciso A del artículo V; del Reglamento de Mercado Núm. 12, “Para regir el mercadeo de productos agrícolas importados en el Estado Libre Asociado de Puerto Rico”. **27 de febrero de 1996**
- B. Cuarentena **6821** Núm. Depto. Estado – 7 de junio de 2004.
 1. Para prohibir la introducción al Estado Libre Asociado de Puerto Rico de recaó (Eringuim Foetidum), procedente de la República Dominicana y Ecuador y derogar la cuarentena número 6715 aprobada el 27 de octubre de 2003.

Estado Libre Asociado de Puerto Rico
DEPARTAMENTO DE AGRICULTURA
San Juan, Puerto Rico

REGLAMENTO DE MERCADO NUM. 12

PARA REGIR EL MERCADEO DE PRODUCTOS AGRICOLAS IMPORTADOS
EN EL ESTADO LIBRE ASOCIADO DE PUERTO RICO, SEGUN ENMENDADO 1/

Artículo 1. - Palabras en Singular

Las palabras en singular se interpretarán en su forma plural y viceversa, según el caso lo requiera.

Artículo II. - Definición de Términos

Para los fines de este Reglamento, los siguientes términos significarán lo que a continuación se indica, dondequiera que se usen o que a ellos se haga referencia en este Reglamento, salvo donde el texto indique claramente lo contrario.

- A. "Puerto Rico" significa el Estado Libre Asociado de Puerto Rico.
- B. "Departamento" significa el Departamento de Agricultura de Puerto Rico.
- C. "Secretario" significa el Secretario de Agricultura de Puerto Rico o su representante autorizado.
- D. "Importar" (en cualquiera de sus tiempos gramaticales) significa toda importación de los productos agrícolas cubiertos por este Reglamento que se haga en Puerto Rico de cualquier país extranjero. Se entenderá que dicho término cubre cualquiera de dichos productos agrícolas que no sea producido en algún estado, territorio o distrito de los Estados Unidos de América, aunque al ser introducido a Puerto Rico pase a través de cualquiera de éstos.
- E. "Importador" significa cualquier persona que se dedique a la importación de los productos agrícolas cubiertos por este Reglamento, para su mercadeo en Puerto Rico.
- F. "Funcionario" significa el representante del Secretario debidamente autorizado para hacer cumplir las disposiciones de este Reglamento.
- G. "Persona" significa cualquier persona natural o jurídica, sus agentes, empleados o representantes.

Complir con los requisitos de este Reglamento no exime a persona o firma alguna de cumplir con las disposiciones de otras leyes o reglamentos aplicables.

- H. "Lote" significa uno o más envases, conteniendo productos agrícolas cubiertos por este Reglamento, que puedan distinguirse o aislarse de otro u otros envases similares conteniendo tales productos.
- I. "Recaudador" significa el funcionario del Departamento debidamente autorizado por Ley para realizar recaudaciones.
- J. "Mercadeo" significa la posesión, almacenamiento, uso, compra, venta, cesión, donación, transportación, elaboración o cualquier forma de manipulación de cualquier producto agrícola.

Artículo III. - Productos Agrícolas Cubiertos por este Reglamento

Este Reglamento aplicará a los siguientes productos agrícolas en su estado natural, refrigerados o congelados, que se importen para su mercadeo 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 vaina y en grano, 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, yucas.

Artículo IV. - Licencias

- A. Toda persona que interese importar productos agrícolas para mercadearlos en Puerto Rico, deberá proveerse de 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 de estas licencias el importador deberá cumplir con los siguientes requisitos:
 - 1. Poseer local o almacén y facilidades adecuadas para manipular, inspeccionar, almacenar y mantener refrigerados dichos productos. Las facilidades para almacenar refrigerados los productos agrícolas deberán tener no menos

de dos mil quinientos (2,500) pies cúbicos y de acuerdo con el volumen del negocio.

Habrán de tener, además, facilidades adecuadas para la carga y descarga (plataforma o rampa) de los mismos, contiguos a las facilidades de almacenamiento y refrigeración. En adición, deberá tener espacio suficiente para el estacionamiento de furgones. Dichas facilidades deberán estar localizadas en un área comercial y deberá someter evidencia fehaciente a los efectos.

2. Mostrar evidencia fehaciente de la posesión de local, almacén o frigorífico, bien sea mediante presentación de escrituras o del contrato de arrendamiento, si éste fuere el caso y permiso de uso otorgado por la Administración de Reglamentos y Permisos de la Junta de Planificación de Puerto Rico.
3. 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 donde esté incorporada;
4. Tener al día el pago de sus patentes municipales, certificados o licencias del Departamento de Salud y someter copia de los mismos.
5. Tener permiso de importación del Programa de Sanidad Vegetal Federal (Plant Protection and Quarantine Program - APHIS - USDA) y someter copia del mismo.
6. Someter copia de los certificados de salud de aquellos empleados que manipulan directamente los productos agrícolas, así como copia del Seguro Social Patronal de la firma;
7. Tener al día los pagos de multas administrativas;
8. 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;
9. Someter un estado de situación financiera de su negocio, certificado por un Contador Público Autorizado. Este documento se considerará confidencial y para uso exclusivo del Departamento.

10. Tener al día los pagos sobre cuotas de inspección.

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 IX, 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.
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 precedent
- * 6. Introducir a Puerto Rico cualquier producto agrícola que contenga residuos de cualquier plaguicida en exceso de las tolerancias establecidas para dicho plaguicida por las agencias federales correspondientes.

Artículo V. - Especificaciones para Productos Agrícolas que se Importen para Mercadearse en Puerto Rico

A. Todo lote de los siguientes productos agrícolas que se importe para mercadearse en Puerto Rico, deberá reunir los requisitos contenidos en las especificaciones que se establecen a continuación:

1. Especificaciones para Aguacates

Consistirá de aguacates con características similares de la variedad, hechos pero no pasados de maduros, bien formados, limpios, de buen color, con el pedúnculo bien recortado, libres de podredumbre, antracnosis, 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, manchas cercosporicas, 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 por Lotes:

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

En adición, se permitirá una tolerancia de 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.

Tolerancias para Lotes:

10%, por peso, sin los requisitos de estas Especificaciones, dentro de cuya tolerancia se incluirá no más de 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 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.

Tolerancias por Lotes:

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

En adición, se permitirá una tolerancia de 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 interna, descomposición húmeda, podredumbre y de daños causados por roedores, congelación, raíces secundarias, yemas germinadas, cortaduras, magulladuras, cicatrices, grietas de crecimiento, peladuras, roña, enfermedades, gusanos, gorgojos u otros 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 dos (2) libras.

Tolerancias por Lotes:

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

En adición, se permitirá una tolerancia de 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.

Tolerancias para Lotes:

incluirá no más de 5% para defectos que causen daños serios al producto, la cual incluye a su vez no más de 1% para podredumbre.

6. Especificaciones para Calabazas

Consistirá de calabazas razonablemente uniformes en color y forma, hechas, que no estén rotas o rajadas, libres 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.

Tolerancias para Lotes:

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

En adición, se permitirá una tolerancia de 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.

Tolerancias para Lotes:

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

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

Consistirá de chinas con características similares de la variedad, firmes, jugosas, bien formadas, hechas, de color amarillo, suaves, limpias, libres de magulladura, cortaduras sin cicatrizar, cáscara 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, semillas germinadas, 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.

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

9. Especificaciones para Gandures

A. Gandures Verdes en Vaina

Consistirá de vainas de gandures verdes con características similares de la variedad o tipo, frescas, limpias, razonablemente llenas, hechas pero no maduras o secas, libres de podredumbre, granos germinados, materia extraña y de daños causados por calor o acción enzimática, fermentación, hongos, insectos, enfermedades, medios mecánicos o por otros medios.

Los granos contenidos en las vainas deberán reunir los requisitos establecidos más adelante en las Especificaciones para Gandures Verdes en Grano.

Tolerancias para Lotes:

10%, por peso, sin los requisitos de estas Especificaciones, dentro de cuya tolerancia se incluirá no más de 5% para defectos que causen daños serios al producto, la cual incluye a su vez no más de 1% para podredumbre o fermentación.

B. Gandures Verdes en Grano

Consistirá de gandures verdes en grano, 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 desprendida, 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.

Tolerancias para Lotes:

10%, por peso, sin los requisitos de estas Especificaciones, dentro de cuya tolerancia se incluirá no más de 5% para defectos que causen daños serios al producto, la cual incluye a su vez no más de 1% para podredumbre o granos ennegrecidos.

10. Especificaciones para Jengibre

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

Tolerancias para Lotes:

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

11. Especificaciones para Limas

Consistirá de limas con características similares de la variedad, hechas, de color verde, firmes, jugosas, bien formadas, suaves, limpias, libres de podredumbre, descomposición, descoloraciones externas e internas, cortaduras, magulladuras, cáscara 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.

Tolerancias para Lotes:

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

12. Especificaciones para Limones

Consistirá de limones con características similares de la variedad, hechos, de color amarillo, firmes, jugosos, bien formados, suaves, limpios con pedúnculos adecuadamente recortados, libres de podredumbre, descoloraciones externas e internas, cortaduras, magulladuras, cáscara endurecida o reseca y de daños causados por congelación, quemaduras por aspersiones, compuestos químicos, cicatrices, rasguños, quemaduras de sol, roña, enfermedades, insectos, medios mecánicos o por otros medios.

Los limones en cada envase serán bastante uniformes en tamaño.

Tolerancias para Lotes:

10%, a base del número de unidades, sin los requisitos de estas Especificaciones, dentro de cuya tolerancia se incluirá no más de 5% para defectos que causen daños serios al producto, la cual incluye a su vez no más de 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 tres (3) libras.

Tolerancias para Lotes:

10%, por peso, sin los requisitos de estas Especificaciones, dentro de cuya tolerancia se incluirá no más de 5%

para defectos que causen daños serios al producto, la cual incluye a su vez no más de 1% para podredumbre.

En adición, se permitirá una tolerancia de 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 o en sazón pero no maduros, bien formados, 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 1/2) 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:

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

En adición, se permitirá una tolerancia de 5%, a base del número de unidades, para mangos con un diámetro menor que el mínimo especificado y de 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 el punto de origen, aprobado y supervisado por el Programa de Sanidad Vegetal Federal (Plant Protection and Quarantine Program -- APHIS-USDA). 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 perq

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 líquido en la cavidad interior, quemaduras de sol, granizo, hongos, enfermedades, áfidos u 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.

Tolerancias para Lotes:

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

En adición, se permitirá una tolerancia de 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 Nanes

Consistirá de nanes 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 e internas, grietas de crecimiento, heridas, magulladuras, enfermedades, insectos, roedores, medios mecánicos o por otros medios.

El peso individual de los nanes será no menor de dos y media (2 1/2) libras para los tipos redondos o intermedios y no menor de cuatro (4) libras para los tipos alargados.

Tolerancias para Lotes:

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

En adición, se permitirá ^{una} tolerancia de 10%, por peso, para nanes 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.

Tolerancias para Lotes:

5%, a base del número de unidades, para papayas maduras. 10%, a base del número de unidades, sin los requisitos de estas Especificaciones, dentro de cuya tolerancia se incluirá no más de 5% para defectos que causen daños serios al producto, la cual incluye a su vez no más de 1% para podredumbre.

En adición, se permitirá una tolerancia de 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 u otra materia extraña, congelación, mosaico u otras enfermedades, insectos, heridas, magulladuras, medios mecánicos o por otros medios.

El diámetro individual de los pepinillos será no mayor de dos y un cuarto (2 1/4) pulgadas y el largo individual será no menor de seis (6) pulgadas.

Tolerancias para Lotes:

10%, a base del número de unidades, sin los requisitos de estas Especificaciones, incluyendo no más de 1% para podredumbre.

En adición, se permitirá una tolerancia de 5%, a base del número de unidades. Para...

diámetro mayor que el máximo especificado y 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 a 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 1/2) pulgadas para el tipo alargado y no menor de dos y media (2 1/2) pulgadas para el tipo morrón.

Tolerancias para Lotes:

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

En adición, se permitirá una tolerancia de 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

Tolerancias para Lotes:

10%, a base del número de unidades, sin los requisitos de estas Especificaciones, dentro de cuya tolerancia se incluirá no más de 5% para defectos que causen daños serios al producto, la cual incluye a su vez no más de 1% para podredumbre. En adición, se permitirá una tolerancia de 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 libra.

Tolerancias para Lotes:

10%, por peso, sin los requisitos de estas Especificaciones, dentro de cuya tolerancia se incluirá no más de 1% para podredumbre. Asimismo, se permitirá una tolerancia de 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 5%, por peso, para repollos con un peso mayor que el máximo especificado y de 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 antracnosis, podredumbre, escaldaduras de sol y de daños causados por otras enfermedades, roedores, quemaduras de sol, granizo, cicatrices, insectos, hendeduras internas, descoloraciones internas, 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: *

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

En adición, se permitirá una tolerancia por lote de 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 pintonos, 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 internas, quemaduras de sol, lóculos vacíos, deformidades apicales, grietas de crecimiento, otras 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.

Tolerancias para Lotes:

10%, a base del número de unidades, sin los requisitos de estas Especificaciones, dentro de cuya tolerancia se incluirá no más de 5% para defectos que causen daños serios al producto, la cual incluye a su vez no más de 2% para podredumbre.

En adición, se permitirá una tolerancia de 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, jugosas, bien formadas, suaves, limpias, libres de podredumbre, descomposición, cortaduras, descoloraciones externas e internas, grietas de crecimiento, magulladuras, cáscara endurecida o reseca y de daños causados por congelación, quemaduras por aspersiones, compuestos químicos, cicatrices, rasguños, querenas, 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:

10%, a base del número de unidades, sin los requisitos de estas Especificaciones, dentro de cuya tolerancia se incluirá no más de 5% para defectos que causen daños serios al producto, la cual incluye a su vez no más de 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 pedaduras, heridas, 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.

Tolerancias para Lotes:

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

En adición, se permitirá una tolerancia de 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, heridas, 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.

Tolerancias para Lotes:

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

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

B. Aplicación de las Tolerancias 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 que los promedios para el lote completo estén dentro de las tolerancias especificadas en cada caso:

1. Cuando la tolerancia sea de diez (10) por ciento 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 (10) por ciento, 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, ésta prevalecerá sobre la reglamentación estatal durante los períodos de su vigencia.

Artículo VI. - Envases y Material de Empaque

- A. Todo lote de productos agrícolas que se importe para mercadearse en Puerto Rico, excepto las papayas destinadas a elaboración y las sandías ("watermelons"), deberá venir empacado en envases apropiados que protejan adecuadamente el producto contra deterioro o daño durante su transportación y manipulación. Dichos envases deberán ser nuevos, limpios y no deberán 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 envase o del producto contenido en el mismo. No se permitirán envases con rotulación que corresponda a un producto distinto al envasado. Tampoco 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.
- D. Cuando se use material de empaque, el mismo deberá ser nuevo, limpio y apropiado. No se permitirá usar como material de empaque papel de periódico impreso o cualquier otro tipo de papel impreso que contenga tizne o tinta deable u otro material de empaque que afecte adversamente la apariencia o condición del producto empacado.

Artículo VII. - 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 y dirección del importador precedido de la palabra "IMPORTADOR", impreso todo en

letras no menores de un cuarto (1/4) de pulgada

de altura.

3. Peso neto del contenido o número de unidades en el envase.
 4. Nombre del país de origen sin abreviar.
- B. Tratándose de envases de madera, la información anteriormente requerida deberá aparecer impresa en una etiqueta, adherida firmemente en uno de los dos extremos del envase.
- C. Tratándose de envases de cartón, dicha información podrá aparecer impresa directamente en el envase o en una etiqueta adherida según se indica anteriormente.
- D. Cuando se usen sacos, la información antes requerida podrá aparecer impresa o estarcida directamente en tal envase o en una tarjeta de cartulina ("tag") no menor de 2" x 4", atada firmemente a la parte superior del saco.
- E. Las etiquetas deberán ser de un tamaño no menor de 5" x 8". El papel será de un peso base no menor de cincuenta (50) libras y deberá estar estucado ("coated") por el lado donde aparezca la rotulación requerida.
- F. Toda información que aparezca en la rotulación deberá corresponder al contenido del envase y ajustarse a la verdad.
- G. 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 pueda hacer creer que dichos productos son 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 conexión de los productos agrícolas contenidos en el envase o que pueda desvirtuar la aplicación de alguna disposición de ~~ESTE~~

Reglamento.

Artículo VIII. - Transportación y Temperatura

- A. Todos los productos agrícolas que se importen para mercadearse en Puerto Rico, deberán ser transportados hasta Puerto Rico 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 congelado en todo tiempo.
- C. Se exceptúan de las disposiciones A y B de este Artículo los productos importados por avión, cuando la transportación a Puerto Rico desde el sitio de origen tome no más de una hora.

Artículo IX. - 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 inspector 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 el 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 inspector 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 mismos hayan sido inspeccionados en Puerto Rico por un inspector 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, o en efectivo. Dicho pago deberá ser entregado al recaudador oficial del Departamento.

- C. Los cargos de inspección a cobrarse se calcularán a base de medio (1/2) centavo por libra de producto inspeccionado.
- 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 lo dispuesto en los Artículos X, XI y XII de este Reglamento; y será deber del importador pagar los cargos de inspección correspondientes.
- E. Será 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 inspector 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 escrita de un inspector; Disponiéndose, que serán responsables del cumplimiento de esta disposición, tanto el importador como el porteador y sus representantes, agentes o empleados; asimismo los corredores de aduana.
- G. El Departamento podrá realizar análisis de laboratorio para residuos de plaguicidas en todo producto agrícola que se importe para su mercadeo en Puerto Rico. Cuando el análisis realizado demuestre que un producto agrícola contiene residuos de cualquier plaguicida no autorizado por, 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.

de rotulación establecidos en el Artículo VII de dicho Reglamento.

Aprobado el día 22 de enero de 1971, en San Juan, Puerto Rico.

(Fdo.) Luis Rivera Brenes
Secretario de Agricultura

Enmendado el 4 de octubre de 1982
" " 5 " abril de 1979
" " 15 " mayo de 1978
" " 21 " enero de 1972
" " 20 " mayo de 1971
" " 6 " abril de 1971

(Reproducido el 25 de abril de 1983, para uso como referencia, por la Oficina de Reglamentación de Mercados, Departamento de Agricultura).