Núm. 2369
Fecha: 15 de mayo de 1972 3:15 p.m.

Aprobado: Reinaldo Paniagua Diez
Secretario de Estado

Por: Leonides de Pardiñas
Secretaria Auxiliar de Estado

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

ENMIENDAS

AL INCISO F DEL ARTICULO II; A LOS INCISOS D Y E DEL ARTICULO IV; AL ARTICULO V Y AL ARTICULO IX DEL REGLAMENTO DE MERCADO NUM. 12, "PARA REGIR EL MERCADEO DE PRODUCTOS AGRICOLAS IMPORTADOS EN EL ESTADO LIBRE ASOCIADO DE PUERTO RICO", APROBADO EL 22 DE ENERO DE 1971, SEGUN ENMENDADO

Sección 1.- Se enmienda el Inciso F del Artículo II del Reglamento de Mercado Núm. 12, "Para Regir el Mercadeo de Productos Agrícolas Importados en el Estado Libre Asociado de Puerto Rico", aprobado el 22 de enero de 1971, según enmendado, para que se lea como sigue:

"Artículo II.- Definición de Términos

".....

"A.....

"B.....

"C.....

"D.....

"E.....

"F. "Funcionario o Inspector Recaudador" significa el representante del Secretario debidamente autorizado para hacer cumplir las disposiciones de este Reglamento y para recaudar el costo de las inspecciones realizadas por éste.

"G.....

"H....."

Sección 2.- Se enmiendan los Incisos D y E del Artículo IV del citado Reglamento de Mercado Núm. 12, para que se lean como sigue:

"Artículo IV.- Licencias

"A.....

"B.....

"C.....

"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 y facilidades adecuadas para manipular, inspeccionar, almacenar y refrigerar dichos productos.
2. Mostrar evidencia fehaciente de la posesión del local, almacén o frigorífico, bien sea mediante presentación de escrituras o del contrato de arrendamiento, si este fuere el caso.
3. Tener al día el pago de sus patentes municipales.
4. Tener permiso de importación del Programa de Sanidad Vegetal Federal. (Plant Protection and Quarantine Program-APHIS-USDA)
5. Poseer una licencia sanitaria del Departamento de Salud, acreditativa de que dicho local es adecuado para realizar en el las funciones que se mencionan en el apartado precedente.
6. Poseer un certificado de salud, expedido por el Departamento de Salud, acreditativo de que el interesado está en buenas condiciones de salud.
7. Requerir a cada uno de sus empleados un certificado similar expedido por el Departamento de Salud.
8. Ser residente de Puerto Rico.

"E. Asimismo, previa notificación a la persona interesada brindándole la oportunidad de ser oída, 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.
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 escrita 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."

Sección 3.- Se enmienda el Artículo V del citado Reglamento de Mercado Núm. 12, para que se lea como sigue:

"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 y quemaduras de sol, quemaduras por aspersiones, manchas cercospóricas, 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:

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 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 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 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 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:

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.

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 cuatros (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.

8. Especificaciones para Chinas

Consistirá de chinas con características similares de la variedad, firmes, jugosas, bien formadas, hechas, de color amarillo, suaves, limpias, libres de magulladuras, 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.

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.

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 Jenjibre

Consistirá de jenjibre 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, queresas, 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 fumigaci(

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

El peso individual de los ñames 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 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.

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 ciatrices, 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 pepinillos con un 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 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 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 de 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 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 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, 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:

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 peladuras, 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) porciento 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) porciento, ningún envase individual tendrá más del doble de la tolerancia establecida para 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."

Sección 4.- Se enmienda el Artículo IX del citado Reglamento de Mercado Núm. 12, para que se lea como sigue:

"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.

"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 certificado o giro postal pagadero a favor del Secretario de Hacienda y entregado al inspector 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.

"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.

"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 transporta 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 recaudador los documentos pertinentes al embarque, tales como manifiestos, conocimientos de embarque 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."

Sección 5.- Se deroga el Artículo XII del citado Reglamento de Mercado Núm. 12, y se reenumeran los Artículos XIII, XIV y XV del mismo como Artículos XII, XIII y XIV, respectivamente.

Sección 6. Autoridad Legal y Vigencia

Estas enmiendas las promulga el Secretario, de acuerdo con las facultades que le confiere la Ley Núm. 241, aprobada en 8 de mayo de 1950, según enmendada. Comenzarán a regir a los treinta (30) días de su publicación en dos periódicos de circulación general en Puerto Rico, según lo require la citada Ley Núm. 241, y de radicarse en la Oficina del Secretario de Estado el original y dos copias de sus textos en español y en inglés, de acuerdo con las disposiciones de la Ley Núm. 112, aprobada en 30 de junio de 1957, según enmendada.

Aprobadas el día 15 de mayo------ de 1978, en San Juan, Puerto Rico.

Heriberto J. Martínez Torres
Secretario de Agricultura