RECEIVED 357
Sept. 28, 1957.
SEP 28 PM 12:44

Estado Libre Asociado de Puerto Rico
DEPARTAMENTO DE AGRICULTURA Y COMERCIO
Administración de Mercados
Santurce, Puerto Rico

REGLAMENTO DE MERCADO NUM. I

PARA ESTABLECER NORMAS PARA EL EMPAQUE, TRANSPORTACION, ALMACENAJE, ROTULACION, E INSPECCION DE MANGOS PARA EMBARQUE Y PARA ESTABLECER UN ESTANDAR DE CLASIFICACION PARA MANGOS

POR CUANTO: El Negociado de Entomología y Sanidad Vegetal del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos emitió la orden B.E.P.Q. 594, efectiva el primero de octubre de 1951, autorizando la introducción en los Estados Unidos y sus territorios de mangos procedentes de Puerto Rico, siempre que los mismos estén debidamente fumigados con dibromuro de etilo.

POR CUANTO: El mango es una de las frutas que más se adapta a nuestro suelo y a nuestro clima, produciéndose abundantemente en diferentes regiones de la Isla, y su embarque en forma reglamentada a otras áreas podría ser de gran valor para nuestra agricultura, trayendo consigo precios remunerativos para los productores del mango y un estímulo para el cultivo y producción de dicha fruta en gran escala y en forma científica.

POR CUANTO: El mercado de los Estados Unidos ofrece buenas posibilidades para nuestro mango pero siendo aquel mercado, uno de calidad, exige que nuestros mangos llenen ciertos requisitos y normas para tener aceptación en el mismo.

POR CUANTO: Existe en Puerto Rico una gran variedad de mangos, algunos de ellos de calidad inapropiada para la exportación.

POR CUANTO: Permitir la exportación de nuestros mangos sin establecer las normas y requisitos que deban llenar los mismos podría dar margen a que se embarcaran los de inferior calidad, y mal presentados lo cual desacreditaría permanentemente dicha fruta, y destruiría sus potencialidades en el mercado de los Estados Unidos.

POR TANTO: Para establecer las normas y estándares que tiendan a asegurar el mercado de los Estados Unidos para el mango de buena calidad que se produce o se pueda producir en Puerto Rico, en virtud de los poderes que me confiere la Ley Núm. 241 aprobada en 8 de mayo de 1950 promulgo el siguiente Reglamento:

Sección 1. Registro de Embarcadores.

Toda persona que interese dedicarse al embarque de mangos de Puerto Rico a otras áreas deberá notificarlo al Secretario de Agricultura y Comercio haciendo constar su nombre, dirección, lugar donde ha de realizar las funciones de empaque, así como la marca o nombre comercial con el cual se ha de rotular el producto.

Sección 2. Notificación de Embarque.

Todo embarque deberá notificarse al Secretario de Agricultura y Comercio con no menos de setenta y dos horas antes de la salida de dicho embarque. La notificación deberá indicar el sitio donde se esté llevando, o donde haya de llevarse a cabo, el empaque. Asimismo deberá indicar la fecha del embarque, el muelle y puerto por donde ha de efectuarse el mismo, y el nombre de la persona, o personas, a quién sea consignado el producto.

Sección 3. Inspección y Certificación.

Todo lote de mangos a embarcarse deberá ser inspeccionado y aprobado para embarque por el Secretario de Agricultura y Comercio. Disponiéndose, que dicha inspección deberá ser realizada dentro de las cuarenta y ocho horas anteriores al embarque. Ninguna compañía naviera o línea de aviones podrá aceptar para embarque un lote de mangos que no esté acompañado de una copia del certificado de inspección.

Sección 4. Tipos de Mango a Permitirse para Embarque.

Sólo podrá embarcarse mango de las variedades libres de sabor u olor pronunciado a alcanfor, trementina o pasote, y que son resistentes al gusano.

Sección 5. Condición de los Mangos a Embarcarse.

Los mangos para embarque tendrán que ser seleccionados, de primera calidad (P. R. No. 1), y hechos o en sazón, o rompiendo a amarillar, pero no maduros. Mango maduro no se permitirá para embarque. Tampoco se permitirá podredumbre alguna en los mangos para embarque.

Sección 6. Envases.

Los envases a usarse deberán ser nuevos, limpios, sanos y resistentes, y de los tipos siguientes, siempre que sean aceptados por el Negociado de

Entomología y Sanidad Vegetal del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos, para fumigación:

Tamaño Grande:

"Wirebound Citrus Crate", 4/5 de fanega con dimensiones en el interior de 7-1/2 x 12 x 19-1/8 pulgadas, y una capacidad de 1721 pulgadas cúbicas.

"Wirebound Citrus Crate", 4/5 de fanega con dimensiones en el interior de 9 1/2 x 9 1/2 x 19 1/8 pulgadas, y una capacidad de 1726 pulgadas cúbicas.

"Tangerine Box", 6 x 12 x 24 pulgadas. Capacidad 1728 pulgadas cúbicas.

Tamaño Pequeño:

"Avocado Lug Box", de madera, ventilada por aberturas entre las tablillas del fondo, los lados y la tapa. Dimensiones aproximadas en el interior de 4-1/2 x 13 1/2 x 16 1/2 pulgadas. Capacidad aproximada: 1002 pulgadas cúbicas.

"Fiberboard Avocado Box", de cartón corrugado, ventilada por cuatro agujeros de un mínimo de 7/8 de pulgada de diámetro en tres de los lados y 8 agujeros similares en la tapa. Dimensiones aproximadas en el interior de 4 x 13 x 15 pulgadas. Capacidad aproximada: 780 pulgadas cúbicas.

También podrán usarse otros envases similares en tamaño y construcción a los antes señalados, que sean aprobados por el Secretario de Agricultura y aceptados para fumigación por el Negociado de Entomología y Sanidad Vegetal del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos.

Sección 7. Método de Empaque.

Las frutas se colocarán sobre un cojín o camada de pajilla, madera en hebras (excelsior), tirilla de cellophane o algún otro material aceptado por el Secretario de Agricultura y que sea aceptado por el Negociado de Entomología y Sanidad Vegetal del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos para fumigación.

En los envases del tipo pequeño las frutas se colocarán separadas una

de otra y separadas de loslados del envase con material del que se use como cojín.

En los envases de tipo grande las frutas se colocarán en camadas, separadas las camadas unas de otras, y separadas las frutas de los lados del envase, con material del que se use como cojín.

Las frutas deberán quedar ajustadas en el envase en forma que no tengan movimiento indebido dentro de la caja después de cerrada la misma.

No se podrá usar material para cojín que esté hecho de papel que contenga tinta o tizne.

Sección 8. Uniformidad de las Frutas.

En un envase solo se permitirá fruta de una misma variedad o tipo, de punto de maduración uniforme y de un solo tamaño de acuerdo con la clasificación por tamaños establecida por el Secretario. Disponiéndose, que no se permitirá el embarque de frutas menores de tamaño E según esta clasificación.

Sección 9. Rotulación.

No se permitirá la exportación de mangos en envases que no estén debidamente rotulados.

En el caso de los envases de madera la rotulación se hará mediante el uso de un marbete o etiqueta no menor de 6 pulgadas de largo por 3 1/2 pulgadas de ancho. En los envases de cartón podrá hacerse por medio de una etiqueta o marbete igual a la antes descrita o mediante estampe directo en la superficie del cartón.

La rotulación deberá incluir en letras claras y legibles lo siguiente:

1.- Nombre comercial o marca. Disponiéndose, que nunca se usará el nombre de una variedad o tipo como nombre comercial.

2.- Nombre de la persona que empaca. En caso de empacarse para otra persona se incluirá el nombre de dicha otra persona.

3.- Dirección del empacador.

4.- Las palabras "Selected Mangos", "Produce of Puerto Rico".

5.- El tamaño y el número de frutas, en la esquina superior derecha

de la etiqueta o del lado en que esté la etiqueta. Además podrá indicarse cualquier otra información que el empacador creyere pertinente.

Sección 10.- Refrigeración.

Todo mango destinado a exportación, después de empacado, deberá mantenerse a una temperatura no menor de 45°ni mayor de 52°F., a exepción del tiempo en tránsito y durante la fumigación. Disponiéndose, que la transportación hacia Estados Unidos se hará a esa misma temperatura.

--- 0 ---

Apéndice A.- Estándar de Puerto Rico Para Mangos 1/

P. R. No. 1 - consistirá de mangos con características similares de la variedad o tipo (1), que estén hechos o en sazón (2), bien formados (3), firmes (4), frescos, limpios (5), suaves (6), libres de podredumbre, cortaduras, cicatrices, manchas o descoloraciones (7), quemaduras de sol, magulladuras, zonas blandas, enfermedades y afecciones, y de gusanos e insectos, y daños (8), causados por éstos, o por medios mecánicos o por otros medios.

Con el fin de tomar en consideración variaciones incidentales a una manipulación y clasificación adecuada, no más del 10 por ciento del total de frutas en cualquier lote podrá permitirse sin los requisitos del grado. No más de la mitad de esta tolerancia, o sea 5 por ciento, se permitirá para daños serios (9), pero no más del 2 por ciento de los mangos podrá estar afectado por insectos o podredumbre.

Aplicación de la tolerancia - El contenido de los envases individuales en el lote, basado en la inspección de muestras, está sujeto a las siguientes limitaciones siempre y cuando el promedio del lote completo esté dentro de la tolerancia especificada.

Cuando la tolerancia para un lote es de 10 por ciento o más, ningún envase individual en el lote podrá tener más de vez y media la tolerancia especificada.

(Números en paréntesis hacen referencia a las definiciones de los términos usados en este estándar.)

Cuando la tolerancia es de 5 por ciento o menos, ningún envase individual en cualquier lote podrá tener más de dos veces la tolerancia especificada.

CLASIFICACION POR TAMAÑO PARA MANGOS

A menos que se especifique en otra forma los mangos empacados en envases individuales pertenecerán a uno de los tamaños que más adelante se establecen:

Tamaño A - Consistirá de frutas con un diámetro no menor de 4 pulgadas.

Tamaño B - Consistirá de frutas con un diámetro no menor de 3 1/2 pulgadas ni mayor de 4 pulgadas.

Tamaño C - Consistirá de frutas con un diámetro no menor de 3 pulgadas ni mayor de 3 1/2 pulgadas.

Tamaño D - Consistirá de frutas con un diámetro no menor de 2 3/4 pulgadas ni mayor de 3 pulgadas.

Tamaño E - Consistirá de frutas con un diámetro no menor de 2 1/2 pulgadas ni mayor de 2 3/4 pulgadas.

Tamaño F - Consistirá de frutas con un diámetro menor de 2 1/2 pulgadas.

La medida para diámetro será la dimensión mayor del mango tomada a ángulos rectos con el eje longitudinal de la fruta, que se extiende desde el extremo apical al sitio donde se inicia el pezón.

Con el fin de tomar en consideración variaciones incidentales a una adecuada clasificación por tamaño, no más de un total de 15 por ciento del número de frutas en un envase podrán tener un diámetro menor o mayor que el diámetro especificado para el tamaño empacado. No más de 1/3 parte de esta tolerancia, o sea, el 5% se permitirá para mangos con un diámetro menor que el diámetro mínimo del tamaño inmediatamente inferior o con un diámetro mayor que el diámetro máximo del tamaño inmediatamente superior en el patrón de clasificación por tamaños.

DEFINICION DE TERMINOS

1.- "Características similares de la variedad o tipo" - significa

que los mangos muestran las mismas características de la variedad, ésto es, los mangos en un lote o en envases individuales deberán ser uniformes en color, forma, textura y contenido de fibra de la pulpa, suavidad y grueso de la piel y otras características típicas de la variedad.

2.- "Hechos o en sazón" - quiere decir que el mango ha llegado a una etapa en su desarrollo que asegura una maduración completa después de haber sido cosechado.

3.- "Bien formado" - significa que el mango posee la forma típica de la variedad.

4.- "Firmes" - significa que el mango no es blando, pero sí medianamente sólido.

5.- "Limpios" - significa que los mangos están libres de tierra, sucio, polvo, residuos de insecticidas o fungicidas.

6.- "Suaves" - significa que la fruta está libre de irregularidades en la superficie que afectan su apariencia y suavidad al tacto.

7.- "Manchas o descoloraciones" - significa cualquier zona en la superficie o pulpa de la fruta que afecte notablemente su apariencia o valor comercial.

8- "Daños"- significa cualquier lesión o defecto que afecte la apariencia o calidad del producto.

9.- "Daños Serios" - significa cualquier defecto que afecte seriamente la apariencia o calidad del producto.

Cualquiera de los siguientes defectos se considerará "daño serio":

(a) Mangos blandos.

(b) Heridas o cortaduras frescas o cualquier cortadura que pase la piel del mango.

(c) Mangos congelados o que demuestren cualquier efecto de congelación.

(d) Presencia de gusanos o daños causados por gusanos o insectos.

(e) Podredumbre.